

## Motion till riksdagen 2010/11: MJ202

av **Gunvor G Ericson (MP)**

# Mål för minskat matavfall

## Förslag till riksdagsbeslut

Riksdagen tillkännager för regeringen som sin mening vad som anförs i motionen om att Sverige bör anta ett hållbarhetsmål i syfte att minska det onödiga matavfallet med 20 % på fem år.

## Motivering

Att det slängs mycket mat i hela livsmedelskedjan är en viktig fråga när det gäller matens miljöpåverkan.

Det är ofrånkomligt att en del mat slängs i skolan, på sjukhus och inom äldreomsorgen. Men mycket av den mat som vi producerar går till spillo i onödan. Undersökningar visar att 20–40 procent av maten i industriländerna går till spillo eller slängs. I Sveriges skolor slängs 10 000–30 000 ton skolmat per år för mellan 200 och 600 miljoner kronor per år, enligt rapporten ”Minskat svinn av livsmedel i skolkök” från Naturvårdsverket.

Svinn av livsmedel som uppstår hos skolkök utgörs enligt Naturvårdsverket av följande:

- ? Dåliga och kasserade råvaror.
- ? Tillagnings- och beredningsavfall från köket.
- ? Tallriksavskrap.
- ? Matavfall från servering av mat (kantinavfall).
- ? Matavfall från mat som inte har varit ute i serveringen.
- ? Överbliven mat.
- ? Flytande avfall.

Tillagad mat som inte har varit ute i serveringen, men som blir över och inte kan tas till vara är ett stort problem i vissa kommuner. Det gäller framförallt de kommuner med mottagnings- eller serveringskök som beställer mat från ett centralkök och där maten levereras i ett varmhållningssystem. Ofta beställs

## Fel! Okänt namn på

det för mycket mat, för säkerhets skull. Mottagningsköken saknar ofta nedkylningsmöjligheter och då måste överbliven mat kasseras. Maten har ofta även varmhållits för länge från tillverkningen och kan då inte sparas av den anledningen. Därmed vågar man påstå att det slängs mer mat vid mottagningskök än i kök där personalen själv lagat maten på plats.

Mat som lagas på plats minskar både energiåtgången och transporter. Rester som inte går åt kan användas, exempelvis gröt i brödbakning, ben blir buljong och grönsaksrester i grytor. Med minskade kostnader för att ta hand om slängd mat och genom att säsongsanpassa råvarorna blir det billigare med lokala tillagningskök än att ta emot centralt lagad mat. Därför behövs en strategi för att minska svinn i de kommunala köken och för att bättre kunna tillvarata matresterna.

Kort sagt; den mat som slängs ger upphov till stor miljöpåverkan utan att i andra änden ge någon som helst nytta.

Matavfall har bäring på livsmedelsförsörjningen i världen och inbegriper frågor kring hushållsekonomi, ny teknik, förpackningsmaterial, forskning och utveckling, energiförsörjning och beteendevetenskap.

I en interpellation våren 2010 från undertecknad svarade Eskil Erlandsson inte på frågan om han avser att agera för ett nytt hållbarhetsmål i syfte att minska det onödiga matavfallet med 20 procent på fem år.

Däremot hänvisade ministern till Konferensen om klimatsmart mat (Climate Smart Food), som arrangerades under det svenska ordförandeskapet i EU. ”Ett resultat av konferensen är att en plattform för forskning om svinn av mat etablerades. Ett annat är att några medlemsstater har startat ett gemensamt samarbete kring hållbar livsmedelsproduktion och livsmedelskonsumtion, där Sverige deltar. Livsmedelsverket har erhållit extra resurser för att minska livsmedelskedjans miljöpåverkan. Just nu pågår ett projekt om livsmedelssvinn i hem och skola för att öka kunskaperna om bland annat orsaker. Det är viktigt att få en väl dokumenterad bakgrunds- och problembeskrivning innan lämpliga insatser och åtgärder kan vidtas som minskar den negativa miljöbelastningen.”

Det är naturligtvis viktigt att ha en bakgrund och att myndigheter jobbar för att minska svinn men det motsätter inte att arbetet tydliggörs genom att det finns mål att jobba mot.

Konsumentföreningen Stockholm har också föreslagit att Sverige bör anta ett hållbarhetsmål i syfte att minska det onödiga matavfallet med 20 procent på fem år. Konsumentföreningen har skrivit till regeringen i frågan. I skrivelsen lyftes fram att det idag tas få initiativ i Sverige för att på allvar minska matavfallet längs livsmedelskedjan, i butiker, hushåll, storhushåll och offentlig sektor och att det därför krävs en uttalad målsättning för att tvinga myndigheter och övriga aktörer att utforma strategier och samordna resurser för arbetet. Det finns gott om erfarenheter från andra länder som har ambitiösa program för att minska det ätbara matavfallet, exempelvis är Storbritannien och Holland föredömen.

## Svinn har klimatpåverkan

Från miljösynpunkt betyder minskat svinn av livsmedel att energianvändning, råvaruförbrukning och utsläpp vid produktion och hantering av livsmedel minskar. Exempelvis skulle en halvering av mängden svinn av livsmedel från skolkök kunna motsvara en klimatpåverkan på i storleksordningen 10 000–30 000 ton koldioxidekvivalenter per år.

Olika livsmedel har bidragit olika mycket till påverkan på miljön under framställningen. Exempelvis ger kött och fisk upphov till större påverkan på miljön än potatis och grönsaker. Det innebär att det är viktigare att det inte uppstår svinn av kött och fisk än av potatis. Det saknas uppgifter om vilka typer av livsmedel som det uppstår svinn av i skolköken och få skolor har genomfört någon form av mätning på svinnet.

## Kostnader kan bli besparingar

En kommun som försöker få kontroll på svinnet i skolorna är Tyresö kommun. De har genomfört beräkningar av vad svinnet från tallriksavskrapet kostar och där har det visat sig att kostnaden för tallriksavskrapet i genomsnitt är 77 öre per elev och dag. Om uppgiften tillämpas på samtliga skolmatsportioner som tillagas i landet skulle detta kunna innebära att totala kostnaden för enbart tallriksavskrapet skulle uppgå till drygt 1,1 miljoner kr per dag i svenska skolor. Skolmat serveras ca 180 dagar om året och skulle då ge en årlig kostnad för enbart tallriksavskrap på mellan 100 och 300 miljoner kronor per år.

Naturvårdsverket tror att svinnet kan minska betydligt och att det finns potential för att minska svinnet med i snitt 50 procent, det vill säga mellan 5 000 och 10 000 ton mat. Godare mat ger mindre svinn, mer nyttig mat i magen – till en lägre totalkostnad. Stora som små reagerar likadant, är maten inte god så slänger de maten.

Stockholm den 20 oktober 2010

*Gunvor G Ericson (MP)*