

Texten är automatiskt genererad. Vi har i nuläget endast möjlighet att erbjuda transkriberingar i obearbetad form.

Du ratar bruna bananer, fryser åt torrt bröd och handen på hjärtat, äter du alltid upp det du tar åt dig på lunchbuffén? Ja, ungefär 40 procent av maten vi köper hamnar i soporna i stället för att ätas upp. Regeringen har beslutat om att Sveriges matsvinnenligt målen i Agenda 2030 ska minska. Men hur når vi de målen? Och hur kan det på kuppen bli lönsamt att ge maten en andra chans?

Du lyssnar på podden Landet med mig Sandra Neergaard-Petersen och med mig i panelen för att prata om vad vi ska göra åt matsvinnet har jag Maria Ahlm från IVL Svenska miljöinstitutet. Du är koordinator för SAMS samarbete för minskat matsvinn. Välkommen! Tackar! Vi har Per Kålbäck, kökschef i Flens kommun, där du lagar mat på bland annat restprodukter. Hej Per! Hej! Och Mattias Eriksson från Sveriges Lantbruksuniversitet som forskar om våra slängvanor i projektet Återkoppling som åtgärd för minskat matsvinn i hushåll. Välkommen du också Mattias! Tack så mycket! Mattias. Tänkte vi ska börja med att klargöra vad är matsvinn? Kan du beskriva skillnaden mellan matavfall och matsvinn? För vissa saker måste vi väl ändå slänga, eller? Absolut. De flesta av oss har ju till exempel inte bananskal. Även om man kanske rent teoretiskt skulle kunna göra det. Så det kan man då räknas som matavfall, medan den ätliga delen då räknas som matsvinn. Men det finns flera olika definitioner av matsvinn, så det här är kanske lite komplicerat.

Men var går gränsen då? Det svåra är att dra en gräns, för vad exakt är ätbart Och var inte ätbart. Det blir ju en personlig åsikt i många fall. Någon som ändå tar hand om sådant som annars hade gått till spillo, som hade kunnat bli ett matsvinn är ju du Per, som jobbar inom måltidsservice i Flen tar hand om sådant som annars hade gått till spillo från en närliggande gårdsbutik. Kan du berätta lite om hur samarbetet med den här gården startade. När vi flyttade lokaler ut till bruksområdet i Hälleforsnäsoch en av våra nya grannar här i området är Högtorpgård.Hon ringde till mig en dag under



hösten och frågade om om vi kunde användning av purébasilika och den basilikan är en restprodukt från hennes oljeproduktion, så den tog vi hand om och därifrån så knöt vi lite kontakter och jobbade vidare kan man säga.

Vad var det som fick dig att haka på det här? Vi behöver ju titta på hur vi hur vi hanterar våra produkter som vi, som vi har på jorden naturligtvis. Så vi som är en stor aktör i Flens kommun medan vi är en offentlig verksamhet. Vi ska ju absolut ha respekt för råvaran och det vi lämnar efter oss. Och sen som kock också så är det ju inte roligt att behöva slänga produkter. Men vi har ju ett lokalt hållbarhetsprogram då som vi ser att vi ska vara med och motverka svinnet hos de privata aktörerna.

Hur hjälper samarbetet med Högtorpsgård er i er verksamhet? Vi får ju en produkt som som vi får sätta tändarna lite i som vi får försöka. Hur kan vi göra det här? Du ska få berätta mer senare om vad ni gör med svampen och basilikan. Men först Maria, vill du berättat vad är och vad gör ni på SAMS?

SAMS står för samarbete för minskat matsvinn.

Det är en frivillig överenskommelse mellan företag och branschorganisationer och andra organisationer i Sverige som har mat som yrke kan man väl säga. Vi har lagt mycket energi på att samla in data, matsvinn-data och försöka analysera den här datan för att se var har vi stort matsvinn och gräva vidare i det.

Varför uppstår det här?

Och försöka hitta på olika åtgärdsförslag som vi sedan tillsammans säkerställer att vi inte löser ett problem i en del av kedjan och skapar ett annat.

Ja, de som faktiskt kan sägas vara de största bovarna, är vi privatpersoner. Mattias i ditt forskningsprojekt fokuserar just på hushållens slängvanor. Kan du berätta mer om vad kollar ni på? Tanken med vårt projekt är ju dels att vi ska etablera någon form av mätmetod så vi kan samla in data om hur mycket slängs egentligen i hushållen? Är det så mycket som vi tror eller? Eller finns det nyanser i det här? Slänger alla lika mycket? Eller är det så att det finns vissa grupper som slänger väldigt mycket och andra slänger betydligt mindre? Och sen är ju tanken att försöka hitta någon form av åtgärd för om vi kan minska svinnet också. Och det vi har tänkt





att testa är ju om en större medvetenhet om sitt egna matsvinn gör att man faktiskt minskar matsvinnet. Så tänkte jag att om vi mäter matsvinnet så återkopplar vi detså att folk får reda på hur mycket de själva kastar. Hur gör ni? Hur mäter ni det rent konkret? Hur gör man? Vi har byggt en apparat som består av en vågsom vi ställer under komposttunnan och så är den kopplad direkt till en dator och en kamera så vi kan följa det här helt automatiskt. För när människor ska väga här på egen hand så brukar de tröttna på det ganska snabbt. För det är ganska tråkigt att hålla på och väga sitt matsvinn varje dag. Speciellt om man ska göra det varje dag i ett helt år och inte bara i en vecka. Så det här måste automatiseras för att det ska fungera. Men kan du redan nu säga någonting om varför vi slänger så mycket som vi gör? Varför värderar vi inte maten högre?

Ja, det är en bra fråga. Till att börja med så är maten för de allra flesta relativt billig jämfört med mycket annat som vi köper och det gör att vi inte behöver den så högt. Och sedan är det så att maten ofta eller matsvinnet blir en konsekvens av andra saker vi vill. Vi vill gärna ha välfyllda kylskåp och vi vill kunna vara spontana och vi vill kunna. Vad ska man säga? Inte behöva äta upp dom där matresterna. För det kommer ett annat alternativ som är mycket trevligare. Vi vill kunna ha fest där det finns ett överskott av mat och så vidare. Och matsvinn är ju en konsekvens av alla de här sakerna vi vill ha! Är det inte så att någon planerar för matsvinn utan det är något som uppstår för att vi planerar för andra saker som upplever positiva? Precis. Eller glömmer planera kanske också. Ja men Per, de här resterna av Karljohan-svamp och basilikapurén. Kan du inte berätta lite mer vad det är för gott ni laga på det? Till exempel om vi ska göra lasagne som vi också kan använda karljohan svampen i. Så smaksättningen med basilikan karljohansvampen gårgår ganska mycket till en hel del vegetariska alternativ i våra skolor och förskolor och då gör vi exempelvis vårrullar och karljohansvamp ifrån från Värmland. Det är en fantastisk del i vårrullar tycker vi. Lyxigt! Ja, det är jättelyxigt tycker vi. Svensk karljohansvamp i massor utav kilon är det få förunnat. Offentliga verksamheter som kan jobba med så vi känner oss bortskämda kan vi använda som en komponent i en degvätska, till exempel ett





knäckebröd, så är det också en jättebra produkt vi får i slutändan. Med det här knäckebröd. Jag vill återgå till det lite. Ni gör ett knäckebröd med som karljohanssvamp med i spadet. Sedan köper gården tillbaka de här knäckebrödet och säljer de vidare sedan. Eller hur funkade det där? Det var runt juletiderna förra året så det kunde hon. Då kan ni baka upp ett gäng för jag ska ha till lite delikatesskorgar till till en förfrågan som jag fått så jag öppnar samarbetsmöjligheter mellan oss. Man kan se det som en dubbel lönsamhet för gården som först sålde svampen och sedan Per förädlar den och sedan kan sälja delikatessknäcke på den. Utifrån Per och Högtorpsgårds goda exempel med knäckebrödet. Maria, hur jobbar ni för att aktörerna ska förstå att de har pengar att tjäna på att inte låta slänga maten?

Vi försöker i våra samtal med dem och i våra diskussioner så försöker vi att lyfta fram en morot istället för en piska och visa på att här finns det möjligheter att effektivisera sin verksamhet, sänka kostnaderna. Men det finns också möjlighet att tjäna mer pengar genom att utveckla nya produkter eller tjänster. Vi ser ett ökat intresse från företagen att jobba med detta nu de senaste åren. Det finns kanske en ekonomisk morot i det.

Men Per, utöver det som gott exempel har det varit några... Vad har varit svårigheter på vägen eller att någon typ av hinder skulle kunna ge exempel på det?

Vägen från idé till beslut i verkstaden kan vara evinnerligt lång och det gör att jag som som kock som egentligen säger att nu kör vi alltid är van att ta beslut på stående fot.

Det är lätt att tappa motivationen när man måste att man kanske måste vänta på beslut. Vi måste göra saker i rätt ordning. Vi får inte. Vi får inte göra fel. Vi är här till för medborgarna. Jag har all respekt, för det är en sak som är svår tycker jag.

Så ibland får man försöka visa vägen lite igen.

Hur man skulle kunna. Göra något exempel på det. Men knäckebrödet kan ju vara ett sådant exempel där vi samarbetar. Det går att samarbeta nära privata aktörer, men frågan är ju bara hur. Vi kanske inte kan vänta på lagförändringar hela tiden utan vi kanske måste visa hur vi var med och hjälpa till och visa hur lagförändringar i sådana fall skulle kunna vara. Återigen, vi måste. Vi måste skapa goda





exempel. Och någon måste ju ställa sig och prova. Maria? Jag brukar säga att de här frågorna, om vi nu pratar om miljö eller hållbarhetsfrågor eller egentligen alla förändrings eller omställningsfrågor. Det är ett maraton och det gäller att vara uthållig. Det. Förändring tar tid.

Men för att orka springa ett maraton så får man liksom mentaltränas ner kilometer för kilometer, ta sig till nästa vätskekontroll

eller vad det nu är och fira de små segrarna i det. För att orka hålla ut. Och sen en replik tillbaka till det som Per sa att det är svårt för man vill göra rätt och det finns lagar och regler som styr och så vidare. Och där vill jag bara lyfta fram att branschgår samman på frivillig basis och kreativt försöker lösa det här

och ger förslag på förbättringar istället för att sitta still och vänta på att lagen ska ändras. Det kanske tar tio år att förändra en lag.

Mattias, ditt projekt har ju ganska nylig lämnat startgroparna, men vad tänker du att ni kommer få reda på? Just nu i början så börjar vi med att bara mäta och ta reda på hur mycket värde och hur ligger det till? Finns det några skillnader och så vidare. Det är ju alltid så att i alla projekt så är det de som är intresserade som är frivilliga att delta. Jag tror att vi har en ganska intresserad skara som vi mäter hemma hos, så jag tror att vi kommer upptäcka att även de som är ganska medvetna och intresserade har ett relativt högt matsvinn, men att man inte är så medveten själv om det utan man tycker nog att man själv jobbar ganska bra. Jag tycker personligen att jag är ganska duktig på att minska matsvinn och ta hand om det, men jag ser ju att jag slänger rätt mycket ändå och därför hoppas vi i nästa steg att folk faktiskt blir informerade om detta. Att det kan leda till att man blir lite mer medveten och man blir medveten om att man själv kanske är en del av problemet och inte att det bara är alla andra som har ett problem. Så ser man på ögonen på sig själv där. Ja, det är lite jobbigt. Precis vår är resultatet den dagen när ni har fått kommit så långt, vad tror du att det ska leda till som du vill att det ska leda till?

Nej, men förhoppningen är att vi ska börja närma oss något resultat om vilka grupper i samhället är det som slänger mycket mat? Alla slänger antagligen inte lika mycket mat utan





att vi kanske då kan rikta information och budskaptill där den faktiskt kan göra nytta. Då kanske man kan premiera den typen av mätningar till exempel. Man kan jämföra det med såna här appar där man mäter elförbrukning och vattenförbrukning osv för att minska sin förbrukning. Det här är ju lite grann samma samma koncept. Fast det har med mat att göra. Så blir man kanske lite mer motiverad. Eller inte slänga. Maria tänkte lite på det och det du sa innan om inflationensom vi lever under nu. Att matpriserna har stigit gör automatiskt att vi slänger mindre mat. Kan man se det? Jag kan inte ge dig några faktiska siffror på det, men det jag kan säga är att vi ser ett jättestort ökat intresse för att jobba med matsvinns-frågan alla ute i samhället känner ju av inflation, prisökning osv är inte bara konsumenterna utan även företagen som har fått dyrare drivmedel så att de gårdarna har dyrare drivmedel, dyrare gödsel, butikerna har dyrare elräkning eller vad det nu kan tänkas vara så att alla känner av det här och behöver agera. Kanske främst av ekonomiska skäl just nu. Men men. Det är oftast så att hållbarhet och lönsamhet går hand i hand. Per. Vad tror du då? Kommer vi att kunna tacka inflationen för att vi slänger mindre mat? Ja, jag har nog en lite dyster syn på det. Jag tror inte att vi kanske ändrar vårt beteende just för den sakens skull.

Jag tror att vi kanske är lite lata, men jag tror att det kommer att ta lång tid att ändra vårt beteendemönster. Om vi pratar om matsvinn i hem och hushåll i varje fall. Vill du säga något om det Mattias? Jag tror väl att matpriser har generellt gått ner under flera decennium, så det är en lång, lång, lång process av sjunkande priser för mat.

Och det. Även om vi har inflation just nu så är inte det tillräckligt för att liksom dubbla tredubbla matpriserna utan de har ju ändå gått upp inom det vi kallar för en rimlig nivå. Och det tror jag inte är tillräckligt för att göra jättestora skillnader på matsvinnet. Ska vi verkligen, verkligen få folk att överhuvud taget inte slösa med en resurs då kanske maten hade behövt vara flera gånger dyrare. Den kanske hade behövts vara lika dyr som den var liksom flera generationer tillbaka där man liksom fick slita betydligt hårdare för att tjäna ihop till dagens mat.





Och då hushöll man mer med det man hade. Absolut för man var så illa tvungen.

Maria, vad vill du säga? Men min tanke om framtiden Jag måste ju vara optimist i detta fall för uthålligheten skull. Jag hoppas och tror att vi inte kommer ha något matsvinn i framtiden utifrån perspektivet att vi vi kommer i framtiden titta tillbaka på vår tid och tycka att det var konstigt och underligt att man slängde mat som går att äta.

Jag hoppas och tror att vi kommer förändra vårt beteende och våra normer för vad som är okej.

Det har vi historiskt gjort. Vi har förändrat massa normer om man tittar med ett långt perspektiv.

Jag hoppas verkligen att när vi tittar tillbaka på det här i framtiden så tycker vi att vad konstigt var då på 2020 talet som slängde mat. Det är ju en livsviktig resurs.

Jag tänkte att vi skulle avrunda med att ni får ge era tips till hushållendär hemma om hur de ska göra för att undvika matsvinn. Maria vad har du för experttips?

Absolut bästa svinntipset till på hemmafronten är min frys. Det som riskerar att bli gammalt, det lägger jag i frysen eller där snutten som blir över.

Man kanske bara använder halva tomaten för att man ska ha tomatskivor på mackan. Då kan den där halva tomaten in i frysen. Och en påse med 30 halva tomater som blir tomatsoppa om några veckor.

Spara snuttarna och frys in dem. Per, du var snabb på där också. Jag tänkte på exemplet som Mattias tog med bananskal och bananer.

Jag tycker det blir en kulturell skillnad i vad vi vana att äta eller inte äta bananskal och det vet vi. Det är väldigt beskt, men det går att få bort beskanur ett bananskal, skrapa bort det vita, slänga ut det i komposten. Det går att torka bananskal. Du kan koka det i en lätt sockerlag och sen torkade bananskalså blir det tilltugg. Man kanske behöver omvärldsbevaka lite grann och titta på hur gör man i andra länder? Omvärldsbevakning och ett litet snack- tips där från Per. Och Mattias? Har du något tips du vill dela med dig av? Men jag tror att grunden i allt det här är ju att inte konsumera för mycket. Har man väl köpt för mycket mat så kan den bara ta vägen på två ställen. Antingen att man äter upp den eller att man kastar den.



Så grunden måste ju vara att vi köper mindre mängd. Och då är väl tipset att äta det man har innan man köper nytt. Även om jag vet att det är väldigt lockande att alltid ha välfyllt hemma. Men det kommer leda till svinn, det är nästan ofrånkomligt. Stort tack, det var det vi hann prata om idag om minskat matsvinn. Tack kära panel för att ni varit med och spridit kunskap och inspiration. Maria Ahlm, Svenska miljöinstitutet och samarbeteför minskat matsvinn Per Kålbäck, Kökschef i Flens kommun och Mattias Eriksson från Sveriges Lantbruksuniversitet. Tack allesammans! Tack. Tack tack så mycket! Podden Landet görs av Landsbygdsnätverket. Producent var Ingrid Whitelock och jag heter Sandra Neergaard-Petersen. Tack för att just du har lyssnat.  
Slut på transkribering.

