



2019-03-22 11:50 CET

## Halverat matsvinn hela vägen från fabrik till kök är ingen omöjlighet

Dags för den tredje och sista delen av min bloggserie där jag diskuterar EAT Lancet-kommissionens rapport [Healthy Diets From Sustainable Food Systems](#). I de två första inläggen tittar jag på [hur vi radikalt ska kunna förändra hur världens medborgare äter](#) och [hur vi som livsmedelsföretag ska kunna ställa om till en mer hållbar livsmedelsproduktion](#).

Det tredje fokusområdet i EAT Lancet-rapporten är matsvinn. Enligt rapportens författare kommer vi inte enbart behöva ändra vad vi äter och hur vi producerar mat, utan även kraftigt reducera världens samlade matsvinn.

Idag slängs en tredjedel av all den mat som produceras globalt. Mat som hade kunnat vara en del av människors näringsintag blir istället onödigt slöseri med planetens resurser och den egna hushållskassan. EAT Lancet-kommissionen menar att det är kritiskt att dagens stora matsvinn åtminstone halveras.

Här spelar den frysta maten en nyckelroll.

Djupfryst mat har haft en given roll inom livsmedelsbranschen sedan vi på Findus i mitten av 40-talet introducerade djupfrysta produkter i Sverige. Idag har den frysta maten och djupfrysning som konserveringsmetod blivit en så naturlig del av våra liv att vi knappt funderar på det. Kanske är det just precis det som är problemet: att vi har börjat ta frysen för givet.

Frysen är nämligen en klimathjälte utan dess like, framförallt vad gäller att minska matsvinnet. En av de enklaste metoderna för att minska svinnet hemma är att nyttja frysens potential. Forskning visar att fryst mat minskar matsvinnet i hemmet upp till 47 procent jämfört med kylda eller färska alternativ. Förutom att bidra till lång hållbarhet ger fryst mat även en möjlighet för hushåll att välja hur mycket av varorna som ska tillagas eller bevaras.

Vi arbetar just nu för att höja frysens status utifrån ett hållbarhetsperspektiv, bland annat genom kampanjen [Alltid färskt i frysen](#) som du kommer att kunna se i butik och digitalt under våren. Vi hoppas genom vårt kommunikationsarbete kunna visa att svaret på att minska matsvinnet redan idag finns i de flesta svenskars kök – den måste bara nyttjas mer.

Utöver detta ska vi på Findus även säkerställa att svinnet i våra egna fabriker och i logistikedja minimeras. Vår målsättning är att det ska halveras till år 2030. Första steget i det arbetet är dels att förbättra riskanalysen kring vilka produkter som riskerar att bli matsvinn och hur det går att undvika, dels att hitta nya samarbetspartners som kan ta hand om och vidareförädla produkter med korta datum.

För den som vill bli bättre på att kasta mindre mat i vardagen tycker jag personligen att tanken på vårt enorma överflöd brukar motivera. För visst är det helt galet att många av oss konsumerar så mycket mat att vi slänger var tredje matkasse, samtidigt som många går hungriga? Att ha den tanken med sig tycker jag gör det lättare att helt enkelt handla mindre, och kasta mindre

därtill.

*Maria Svantemark  
Nordic Sustainability Manager  
Findus Sverige*

---

*Findus Sverige AB är marknadsledande inom frysta grönsaker, fisk och lagade rätter. Kvalitet och smak samt hälsa och hållbarhet är sedan starten på 1940-talet nyckelord för verksamheten. Vårt engagemang bygger på att vi vill hjälpa alla som lagar mat att göra livet bättre i flera avseenden. Oavsett om du lagar mat privat - till dig själv, till vänner eller familj - eller om du i din yrkesroll lagar mat - till skolbarn, restaurangbesökare eller äldre - vill Findus bidra med naturlig, näringsrik och hållbar mat, varje dag.*

*Findus Sverige, med huvudkontor i Malmö, ingår i Nomad Foods Europe (NFE), Västeuropas största livsmedelsbolag inom kategorin fryst mat. Koncernen omsätter 2,3 mrd euro och sysselsätter 180 medarbetare i Sverige. Bolaget har 4 800 medarbetare i 17 länder samt 13 egna fabriker i Europa. Nomad Foods Europe marknadsför produkter under varumärkena Findus, Birds Eye, Iglo, la Cocinera, Lutosa, Goodfella's och Aunt Bessie's.*