

**SLÄNG
INTE
MATEN**

INSPIRATIONSHÖRNA

NÄR IDÉERNA TRYTER

När vardagen rullar på kan det vara skönt med en hörna där man kan plocka information och extra inspiration.



INSPIRATIONSHÖRNA

SLÄNG
INTE
MATEN

SVINNISKA

LIVSMEDELSVERKET



Livsmedelsverket har tagit fram nya ord – svinniska – som beskriver smarta sätt att tänka kring mat för att undvika matsvinn i vardagen. Materialet vänder sig till dig som arbetar inom skolan, kommunen, livsmedelsföretag eller butik. Svinniskan består av ord som på ett humoristiskt sätt vill få konsumenter att stanna upp och tänka efter. De svinniska nyorden utgår från Livsmedelsverkets egna råd för situationer när kunder, konsumenter – eller du och jag – planerar, förvarar och tar hand om rester.

Miniparlör svinniska

bäst-före-snooza

Att förlänga hållbarheten genom att titta, lukta och smaka sig fram.

grönchilla

Att förvara grönsaker i kylan så att de håller längre.

kaoskomponera

Att fantisera ihop nya rätter av sådant som annars skulle slängas.

klimatklipp

Att fynda en vara som närmar sig bäst före-datum.

nytt-i-panna

En måltid gjord på veckans rester.

skafferipussla

Att slänga ihop en rätt av det som finns hemma i skafferiet.

svinntage

När gårdagens middag är ännu godare dagen efter.



Handlingsplan för minskat matsvinn 2030



LIVSMEDELSVERKET:

I Agenda 2030 finns ett mål om att halvera matsvinnet hos butiker och konsumenter samt minska matsvinnet i hela livsmedelskedjan. Sverige har också två etappmål för 2025 inom miljömålssystemet. Som stöd finns denna nationella handlingsplan. Matsvinn är en viktig samhällsfråga, och både myndigheterna och aktörerna har viktiga roller i att bidra till förbättringar.



INSPIRATIONSHÖRNA

Mögliga livsmedel LIVSMEDELSVERKET



På den här sidan finns råd om hur du förebygger att maten möglar. Du får också veta vilka livsmedel som kan ätas även om de har börjat mögla lite.



Livsmedelsverket

Matsvinn och förluster vid livsmedelsproduktion



JORDBRUKSVERKET



Matsvinn uppstår i hela livsmedelskedjan. Från jordbruket och fisket i Sverige är det stora mängder råvara som inte går vidare i livsmedelskedjan.

Vad betyder datummärkningen?

LIVSMEDELSVERKET



Livsmedelsverket



Mat blir inte farlig efter bäst före-datum om den har förvarats rätt. Ett enkelt sätt att minska svinet är därför att först **titta**, **lukta** och **smaka** på maten. Våga lita på dina sinnen – om maten verkar okej går den bra att äta.



SLÄNG
INTE
MATEN

Matsvinn och livsmedelsavfall, statistik NATURVÅRDSVERKET



Livsmedelskonsumtion står för 29 procent av hushållens konsumtionsbaserade växthusgasutsläpp. Minskat matsvinn samt ökad biologisk behandling av källsorterat matavfall innebär både en ökad resurseffektivitet och en minskad miljöbelastning.



INSPIRATIONSHÖRNA

Minska matsvinnet

VÄRLDSNATURFONDEN WWF

Visste du att hushåll i Sverige slänger cirka 15 kilo ätbar mat per person varje år? Och håller ut hela 18 kg i vasken? Det motsvarar nästan 35 måltider och 90 koppar kaffe samt en kostnad på 5000–6000 kronor per år, för en familj med två vuxna och två barn. Detta enligt Livsmedelsverkets statistik. Matsvinnet står för mellan 8 och 10 procent av alla utsläpp av växthusgaser i världen. WWF arbetar därför för att vi ska äta mer hållbart.

På denna sida får du enkla svinntips och plånboks- och klimatsmarta mattips.



Globala målen, Agenda 2030



MÅL 12: HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION

Vår planet har försett oss med ett överflöd av naturresurser, men vi människor har inte nyttjat det på ett ansvarsfullt sätt och konsumerar nu långt bortom vad vår planet klarar av. Visste du exempelvis att 1/3 av den mat som produceras slängs? Att uppnå hållbar utveckling kräver att vi minskar vårt ekologiska fotavtryck genom att ändra hur vi producerar och konsumerar varor och resurser.



**12 HÅLLBAR
KONSUMTION OCH
PRODUKTION**

Förläng hållbarheten

COOP ÖSTRA

Film om hur man förlänger hållbarheten med rätt temperatur och rätt förvaring.



**coop
östra**

Kläm ut det sista ur yoghurtförpackningen

COOP ÖSTRA

Film om hur man klämmer ut den sista yoghurten ur förpackningen.



**coop
östra**

Skilnaden på Bäst före-dag och Sista förbrukningsdag

COOP ÖSTRA

Se filmen om skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag.



**coop
östra**

**SLÄNG
INTE
MATEN**

**SLÄNG
INTE
MATEN**

INSPIRATIONSHÖRNA

Lär dig mer om bäst föredatum

Livsmedelsverket

 Livsmedelsverket



Bäst före-datum Sluta noja!

Matgeek

 matgeek



Minskat matsvinn i livsmedelskedjan Hushållningssällskapet Halland



Inom projektet "samverkansmodell för minskat matsvinn i livsmedelskedjan" har några kortare informationsfilmer tagits fram. Fokus ligger på arbetssätt som leder till att uppnå ett minskat matsvinn alltså så att mindre mat slängs. Filmerna tar upp goda exempel på hur aktörer kan förebygga matsvinn samt genom ökad samverkan jobba för ett minskat matsvinn i livsmedelskedjan.

Fokus i filmerna ligger på:

✖ Vad är matsvinn?

✖ Mat blir mat



✖ Mat blir djurfoder

✖ Mat blir biogas



Matsvinn på schemat



Föreningen Ätbart

Ett projekt som syftar till att ge unga verktyg för att kunna minska sitt matsvinn och i förlängningen stärka deras tilltro till sin egen förmåga att bidra till en hållbar samhällsutveckling. En webbplats för lärare med lektionsmaterial och annat material som gör det enkelt att integrera undervisning om matsvinn samt hållbar produktion och konsumtion av livsmedel i flera olika ämnen.

 matsvinn
på schemat
av ätbart

INSPIRATIONSHÖRNA

ÖVNINGSBANKEN

Här kommer några förslag på övningar att komplettera lektionsmaterialet med.

FAKTAFEMMAN. VAD ÄR SANT/FALSKT?

Välj ut fem påståenden som du tycker är intressanta. Eleverna röstar och motiverar.



EXEMPEL PÅ PÅSTÅENDEN

1. Att äta mer vegetariskt minskar ofta klimatpåverkan. (Sant)
2. Svenskt nötkött har lägre klimatpåverkan än alla vegetariska livsmedel. (Falskt)
3. Att slänga mat bidrar till onödiga utsläpp, eftersom resurser använts för att producera maten. (Sant)
4. Mat som odlas i växthus med mycket energi kan ha hög klimatpåverkan. (Sant)
5. Att slänga mat påverkar bara klimatet, inte din ekonomi. (Falskt – matsvinn kostar hushållen tusentals kronor per år.)
6. En tredjedel av all mat som produceras i världen slängs eller blir aldrig uppäten. (Sant)
7. Fukt och grönsaker står för den största delen av matsvinnet i svenska hushåll. (Sant)
8. Det är bättre för klimatet att slänga mat än att äta upp den om den är nära bäst före-datum. (Falskt)
9. Matsvinn i Sverige sker mest i butiker, inte i hemmen. (Falskt)

**SLÄNG
INTE
MATEN**

INSPIRATIONSHÖRNA

KLIMATLOPPET SORTERA LIVSMEDEL



Använd bilder av eller verkliga livsmedel. Vilket livsmedel bidrar med högst/lägst klimatpåverkan? Använd Coops [Hållbarhetsdeklaration](#). Diskutera.



DEBATTERA

Exempelvis kring:

Skolan borde servera mer vego.

Det borde vara förbjudet att slänga ätbar mat i Sverige.



GISSA DATUMET



Visa tre livsmedel och låt eleverna gissa hur länge de brukar vara okej att äta och vad som kan påverka den tiden.



LABB TITTA, LUKTA, SMAKA

Testa att bedöma mat med sinna (enkla och trygga exempel). Diskutera kring datummärkning, våra sinnen och hur vi påverkas av olika märkningar.

