



- Ett tips för att minska sitt matsvinn av mejeriprodukter är att inte stirra sig blind på bäst före datum utan att alltid lukta och smaka på produkten. Oftast håller de längre, säger Anna-Karin Karlsson, hållbarhetsdirektör Norrmejerier.

2020-03-12 08:10 CET

Norrmejerier i nationellt samarbete för minskat matsvinn.

Norrmejerier ansluter sig till en ny nationell överenskommelse för minskat matsvinn. Initiativet samlar ledande livsmedelsaktörer och berörda myndigheter som tillsammans ska bidra till att halvera det globala matsvinnet till 2030.

– Det är bråttom att minska livsmedelssektorns klimatpåverkan. För att lyckas måste vi samarbeta och utbyta kunskap inom branschen. Då kan vi nå FN:s hållbarhetsmål om att halvera det globala matsvinnet till 2030, säger Norrmejeriers vd Anders Fredriksson.

Mycket av matsvinnet uppstår i glappet mellan de olika leden i livsmedelskedjan. Den nationella överenskommelsen, "Samarbete för minskat matsvinn", ska bidra till att halvera det globala matsvinnet till 2030 och minska förlusterna i hela kedjan. Förutom Norrmejerier har också bland andra Arla Foods, Sodexo, LRF, Naturvårdsverket, Livsmedelsverket och Näringsdepartementet anslutit sig till överenskommelsen.

– Ett av de snabbaste sätten att göra livsmedelskedjan mer långsiktigt hållbar är att minska matsvinnet. Därför bidrar överenskommelsen om minskat matsvinn till en stabil matproduktion i hela landet, säger Anna-Karin Karlsson, hållbarhetsdirektör på Norrmejerier.

Varje år uppstår över 1,3 miljoner ton matavfall i Sverige. Det motsvarar i genomsnitt 133 kilo per person. Produktion och konsumtion av livsmedel har stor påverkan på klimat och miljö. Så mycket som 20–25 procent av Sveriges totala klimatpåverkan kommer från just livsmedelshanteringen.

– Ett tips vi brukar ge för att minska matsvinn av mejeriprodukter i hushållen är att inte stirra sig blind på bäst före datum utan att alltid lukta och smaka på produkten, säger Anna-Karin Karlsson. Oftast håller produkten längre eftersom många har kallare i sitt kylskåp än de +8 grader som vi använder i våra tester för att sätta bäst före datum.

För mer information, kontakta gärna

Anna-Karin Karlsson, Hållbarhetsdirektör Norrmejerier Tel. +46 70 676 53 38

Fakta: Överenskommelsen om minskat matsvinn i livsmedelskedjan

Överenskommelsen för minskat matsvinn i livsmedelskedjan är ett avtal som koordineras av IVL Svenska Miljöinstitutet i form av ett fristående kansli. Överenskommelsen samlar organisationer över livsmedelskedjan - från producent till konsument, för att göra produktion och konsumtion av mat och dryck mer hållbar.

Målet i överenskommelsen är att arbeta aktivt mot FN:s hållbarhetsmål 12.3 som är att halvera det globala matsvinnet till 2030. Parterna i överenskommelsen förbinder sig också till att sätta och följa upp mål för minskat matavfall och matsvinn och att delta i det samarbetsforum som tillhör överenskommelsen.

Till överenskommelsen har en rad aktörer anslutit sig. Medverkar gör:

Norrmejerier

Orkla Foods

Arla Foods

Fazer

Martin & Servera

Menigo

Sodexo

Potatisodlarna

Atria

Visita

Livsmedelsföretagen

Svensk Dagligvaruhandel

Compass group

COOR

LRF

SCB

Livsmedelsverket

Naturvårdsverket

Jordbruksverket

Näringsdepartement

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av 422 lokala bönder varav 354 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår

varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Gainomax®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter cirka 550 årsanställda och omsätter ca två miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997