



## Pressmeddelande

Solna, 26 april

### Ny förpackning ger mörare kött och mindre matsvinn

*ICA byter förpackning på stora delar av köttsortimentet för att ge produkterna längre hållbarhet och därmed också bidra till minskat matsvinn. Den nya vakuumpförpackningen ger även köttet bättre smak eftersom det fortsätter att möras i förpackningen.*

Den nya förpackningen ger köttet ungefär dubbelt så lång hållbarhet jämfört med en traditionell förpackning. Förpackningen har dessutom mindre luft i varje förpackning vilket gör att transporterna kan optimeras ytterligare.

Förpackningen bidrar även till en naturlig mörningsprocess vilket ger köttet bättre smak.

- Att minimera det matsvinn som uppstår i vår egen verksamhet och i hemmen är viktigt. Kött är det livsmedel som generellt sett har störst klimatpåverkan och därför är det mycket positivt att vår nya förpackning nästan fördubblar hållbarheten. Vi hoppas att kunderna kommer att uppskatta våra nya köttförpackningar, inte minst eftersom det kan bidra till minskat matsvinn och ett godare kött. Köttet i de nya förpackningarna smakar som bäst när det närmar sig datummärkningen, säger Maria Smith, miljöchef ICA Sverige.

Mellan 7 och 13 procent av hushållens onödiga matavfall består av kött enligt Naturvårdsverket. Även om till exempel frukt och grönsaker står för en större andel av det onödiga matavfallet så har köttet en betydligt större klimatpåverkan. Ett kilo nötkött har ungefär femtio gånger så hög klimatpåverkan än motsvarande mängd rotfrukt så därför ger insatser för minskat köttsvinn en större effekt per kilo produkt. Genom att minska svinnet av kött kan vi minska klimatpåverkan med i genomsnitt 26 kg CO<sub>2</sub>e /kg\* räddat nötkött.

\*Koldioxidekvivalenter eller CO<sub>2</sub>e är ett mått på utsläpp av växthusgaser som tar hänsyn till att olika sådana gaser har olika förmåga att bidra till växthuseffekten och global uppvärmning. När man uttrycker utsläppen av en viss växthusgas i koldioxidekvivalenter anger man hur mycket koldioxid som skulle behöva släppas ut för att ge samma påverkan på klimatet.

#### **För mer information**

ICAs presstjänst, telefon: 010 422 52 52