



Pressmeddelande 19 februari 2020

## 3 av 4 har minskat matsvinnet – men varannan förvarar maten fel

**Varje år slängs det omkring 200 000 ton fullt ätbar mat i de svenska hemmen – och frukt och grönsaker är bland de största matsvinnsoverarna. En färsk Sifo-undersökning genomförd på uppdrag av Willys visar att majoriteten av svenskarna har minskat sitt matsvinn. Samtidigt förvarar varannan person sina frukter och grönsaker på fel sätt, vilket påverkar hållbarheten.**

Varje år slängs ca 200 000 ton mat i de svenska hushållen. Det som slängs mest i såväl hushåll som butiker är frukt och grönsaker. När Sifo på uppdrag av Willys kartlägger svenskarnas attityder och vanor kring matsvinn framkommer det att sju av tio (71%) aktivt minskat sitt matsvinn det senaste året. De vanligaste åtgärderna är att ta bättre vara på rester (75%) samt att lukta och känna på maten snarare än att gå på bäst-före-datum (63%).

– Däremot kan vi konstatera att det bara är 20 procent som satsar på att förvara maten smartare, vilket är lite överraskande med tanke på att man med mycket små medel kan få maten att hålla mycket längre, säger Elisabeth Konrad, hållbarhetsansvarig på Willys.

En jämförelse mellan hur svenskarna förvarar frukt och grönsaker med Livsmedelverkets rekommendationer visar att varannan svensk gör fel. Fyra av fem (78%) förvarar exempelvis gurka i kylen, medan rekommendationen är att den ligger svalt eller i rumstemperatur. Nästan tre av fyra (71%) förvarar också färska örter fel; majoriteten låter dem stå framme i rumstemperatur medan de i själva verket bör ligga i kylen för att hålla så länge som möjligt. Apelsiner, nektariner, äpplen, vindruvor och bär ska också ligga i kylen och inte i rumstemperatur som många tror.

### 100 ton frukt och grönsaker räddade från soporna

För att underlätta för både butiker och kunder att bidra till minskat svinn av frukt och grönsaker har Willys börjat sälja prissänkta lådor med frukt och grönsaker som annars skulle ha slängts. Initiativet blev snabbt en succé och Willys kunder har redan räddat mer än 100 ton frukter och grönsaker från att hamna i soporna.

– Att våra svinns smarta frukt- och grönsakslådor blev så uppskattade hos våra kunder visar att det finns en genuin vilja hos många att göra en konkret insats för att minska svinn. Kunden sparar pengar och vi minskar svinn i butik – det är en stark win-win, fortsätter Elisabeth Konrad.

#### **För ytterligare information, kontakta:**

Johanna Eurén, kommunikationschef Willys, tel. +46 70-346 13 48 E-post: [johanna.euren@willys.se](mailto:johanna.euren@willys.se)

#### **Om undersökningen:**

Undersökningen genomfördes i Kantar Sifos webbpanel under perioden 22–25 januari 2020.

Totalt intervjuades 1127 personer i åldern 16–79 år. Webbpanelen är riksrepresentativt rekryterad utifrån slumpmässiga urval. Det förekommer ingen självrekrytering i Sifos webbpanel.

#### **Om Willys:**

Genom att förena valfrihet och hållbarhet med enkelhet och låga priser vill Willys göra det möjligt för fler att äta bra mat. Idag finns drygt 200 Willys-butiker över hela landet, varav ett femtiotal utgörs av våra närbutiker, Willys Hemma. Willys omsätter drygt 27 miljarder kronor (2018) och ingår i Axfood. Läs mer på [www.willys.se](http://www.willys.se)

## Från undersökningen

Hur förvarar du i huvudsak/oftast följande livsmedel inom frukt och grönt?

<b>GRÖNSAKER</b>		<b>% andel som förvarar fel</b>
<b>Livsmedelverket rekommenderar:</b>		
Gurka	Svalt eller i rumstemperatur	78%
Paprika	Svalt eller i rumstemperatur	75%
Örter, färska	I kylskåp	71%
Vitlök	I kylskåp	61%
Tomat	Svalt eller i rumstemperatur	55%
Potatis	Svalt eller i rumstemperatur	50%
Lök, gul och röd	I kylskåp	48%
Morötter	I kylskåp	25%
Avokado	Svalt eller i rumstemperatur	24%
Champinjoner	I kylskåp	21%
Sallad	I kylskåp	17%
<b>FRUKTER</b>		
<b>Livsmedelverket rekommenderar:</b>		
Apelsin	I kylskåp	75%
Äpplen	I kylskåp	73%
Nektarin	I kylskåp	64%
Vindruvor	I kylskåp	51%
Bär	I kylskåp	57%
Banan	Svalt eller i rumstemperatur	9%

Har du aktivt försökt minska ditt matsvinn det senaste året (senast 12 månaderna)?

	Total	Man	Kvinna
Ja	71%	64%	79%
Nej	22%	29%	14%
Tveksam, vet ej	7%	7%	7%

På vilket sätt har du minskat ditt matsvinn det senaste året (senast 12 månaderna)?

Tar bättre vara på rester	75%
Planerar matinköpen bättre	54%
Förvarar maten smartare	20%
Fryser in mer	51%

<i>Luktar och smakar i stället för att gå efter bäst-före datum</i>	63%
<i>Annat</i>	5%
<i>Vet ej</i>	0%

*Vilka typer av livsmedel kan du tänka dig köpa till ett lägre pris för att de närmar bäst-före-datumet eller för att de är något defekta?*

<i>Pasta, ris, gryn</i>	67%
<i>Mjöl, socker och andra torra kryddor</i>	60%
<i>Rotfrukter (potatis, morötter etc)</i>	56%
<i>Flingor</i>	53%
<i>Konservmat</i>	53%
<i>Mejeri (mjölk, yoghurt, grädde, ost)</i>	52%
<i>Lök, vitlök etc</i>	51%
<i>Grönsaker</i>	49%
<i>Frukt</i>	49%
<i>Ägg</i>	48%
<i>Kött (nöt, fläsk, vilt, lamm)</i>	47%
<i>Bröd</i>	39%
<i>Köttpålägg</i>	31%
<i>Kyckling</i>	27%
<i>Ingen</i>	7%