



## Kockrapporten 2017:

# 6 av 10 svenskar önskar ”svinnsmarta” matvaror

**En majoritet av svenskarna (64 %) vill gärna prova nya miljösmarta matprodukter bestående av råvaror som annars skulle ha kasserats. Var tredje svensk har under det senaste året också gjort aktiva val för att stötta företag som tänker kreativt för att minska sitt svinn och därmed sin miljöpåverkan. Det är några av resultaten från Arlas trendspaning Kockrapporten 2017.**

Varje år slängs cirka 1,3 miljoner ton mat i Sverige, av den mängden svarar hushållen för den absolut största delen – 717 000 ton. Det motsvarar cirka 74 kilo per person och år eller 0,8 kilo matavfall för en familj på fyra personer varje dag<sup>1</sup>.

I Arlas årliga trendspaning, Kockrapporten 2017, stavas lösningen för ett minskat matsvinn ”svinnovation”. Trenden handlar om uppfinningsrikedom och innefattar allt från företagen som tar fram ätbara förpackningar till kockarna som hittar nya sätt att ta vara på hela råvaran. Ofta med inspiration från andra matkulturer eller vår egen historia.

– Att minska matsvinnet är en av de hetaste miljöfrågorna, som lyfts både i de globala hållbarhetsmålen i Agenda 2030 och när regeringen nu presenterade sitt åtgärds paket kopplat till livsmedelsstrategin med mål att minska matsvinnet i hela livsmedelskedjan, säger Anna-Karin Modin-Edman, hållbarhetsexpert på Arla.

Så många som 64 procent av svenskarna provar gärna nya miljösmarta matprodukter bestående av råvaror som annars skulle ha kasserats, till exempel överbliven frukt som blir marmelad. Kvinnor är mer intresserade av ”svinnsmarta” produkter än män, hela 73 procent av kvinnorna jämfört med 54 procent av männen anger att de vill göra så.

För konsumenter innebär svinnovation att göra medvetna val. Var tredje svensk (35 %) har under det senaste året gjort aktiva val att stötta butiker, restauranger och företag som tänker kreativt för att minska sitt svinn och därmed sin miljöpåverkan. Fler kvinnor än män har tagit aktiva beslut, 41 procent jämfört med 29 procent.

I Kockrapporten 2017 har Arla låtit kockarna Jimmi Eriksson och Anders Isaksson tolka trenden svinnovation i tre branschrecept. Deras ”Kyckling med savoykål” finns i en konsumentanpassad version här <https://www.arla.se/recept/kyckling-med-savoykal/>.

För Kockrapporten 2017 i sin helhet, besök [www.arla.se/kund](http://www.arla.se/kund). För fler konsumentanpassade recept besök [www.arla.se](http://www.arla.se).

---

<sup>1</sup> <http://www.naturvardsverket.se/Miljoarbete-i-samhallet/Miljoarbete-i-Sverige/Uppdelat-efter-omrade/Avfall/Avfallsforebyggande-program/Matsvinn/>

**För mer information, vänligen kontakta:**

Mikael Lindgren, pr-chef Arla Sverige

Tel. 08 789 52 13, 0768 798 513

E-post: [mikael.lindgren@arlafoods.com](mailto:mikael.lindgren@arlafoods.com)

Anna-Karin Modin Edman, hållbarhetsexpert på Arla

Tel: 072 968 70 65

**Om Kockrapporten 2017**

I Kockrapporten gör Arla en djupdykning i den svenska restaurangbranschens grytor och undersöker vad som är hett nu och vilka trender som just börjat puttra. Trenderna är baserade på intervjuer med kockar, branschexperter och en färsk konsumentundersökning. Konsumentundersökningen är gjord i december 2016 av YouGov och omfattar 1 000 svenskar. Urvalet är statistiskt säkerställt och representativt för Sveriges befolkning.

**Arla – böndernas eget mejeri**

Arla Foods är ett internationellt mejeriföretag och en kooperativ förening som ägs av 12 650 mjölkbönder från Sverige, Danmark, Tyskland, Storbritannien, Belgien, Luxemburg och Nederländerna. Arla Foods är en av de starkaste aktörerna i den internationella mejerivärlden med ett brett sortiment av mejeriprodukter av högsta kvalitet. Arla är också världens största producent av ekologiska produkter.