

Pressmeddelande

Solna
2019-04-29

ICA ska halvera sitt matsvinn till 2025

ICA Gruppen antar ett nytt koncernmål för minskat matsvinn, där matsvinnet från lager och butik i såväl Sverige som Baltikum ska halveras till 2025 jämfört med basåret 2016. Några viktiga delar för att nå det nya målet är smartare algoritmer för inköp, framtagning av cirkulära produkter samt rutiner och verktyg för att tidigt kunna identifiera livsmedel som riskerar att bli svinn.

ICA Gruppen har arbetat aktivt med att minska sitt matsvinn under många år, men nu införs både tydlig målsättning och metodik för att kunna mäta och följa upp. Matsvinnet kommer att beräknas enligt en internationell standard framtagen av FLW Protocol (Food Loss and Waste protocol) och redovisas i ICA Gruppens hållbarhetsredovisning tillsammans med företagets övriga koncernmål.

FLW Protocols standard används av många företag för uppföljning av matsvinn, vilket möjliggör för ICA Gruppen att jämföra nyckeltal med aktörer i andra länder.

2016 var ICA Gruppens matsvinn 1,65 viktprocent av den totala försäljningen vilket innebär att vi för varje ton sålda livsmedel har haft ett svinn på 16,5 kg livsmedel i vår verksamhet.

- Vi har satt upp ett ambitiöst mål om att halvera vårt matsvinn till 2025. Bra planering samt ett strukturerat och proaktivt sätt att arbeta är allra viktigast för att matsvinn överhuvudtaget inte ska uppstå i vår verksamhet. Det är också viktigt att vi arbetar med innovativa digitala verktyg som hjälper till att identifiera mat som annars skulle riskerat att bli svinn, säger Kerstin Lindvall, hållbarhetsdirektör ICA Gruppen.

Samarbete med leverantörer och andra aktörer är viktiga delar i arbetet för minskat matsvinn.

- När vi ser att det ändå uppstår risk för matsvinn behövs bra sätt att ta hand om maten på bästa sätt. ICA-butikerna jobbar bland annat med prissänkta varor med kort datum, matlagning i butik och samarbeten med välgörenhetsorganisationer, säger Kerstin Lindvall.

Cirkulära produkter, där råvaror som riskerar att bli svinn används för tillverkning av nya produkter, är också viktiga delar för minskat matsvinn.

- Vi har till exempel ett samarbete med Gotlandsägg där vi köper in ägg med skönhetsfel som vi använder till ICAs pannkakor, säger Kerstin Lindvall.

ICA Gruppen har varit delaktiga i Livsmedelverkets, Naturvårdsverkets och Jordbruksverkets handlingsplan för minskat matsvinn som presenterades 2018. Där finns flera åtgärdsförslag där bland annat just samverkan tydligt belysts som en viktig väg framåt för minskat matsvinn i hela kedjan. Ett av de åtgärdsförslagen som lyfts i handlingsplanen är att ta fram ett förslag till ett nationellt etappmål i miljömålssystemet för minskat matsvinn/matavfall utifrån Agenda 2030 mål 12.3. ICA Gruppen kommer att bidra med sin matsvinn-data till detta arbete.

Exempel på initiativ för minskat matsvinn:

- Varor med kort bäst före-datum säljs till reducerat pris i butiker, eller via appen Karma.
- ICA centralt och många butiker skänker fullt tjänlig mat som ändå inte går att sälja, till välgörenhetsorganisationer, bland annat via Frälsningsarmén, Stadsmissionen och Food2change.
- Samarbete med leverantörer för att produktutveckla på överblivna råvaror, tex Rescued Fruits och Refood som gör juice respektive smoothie av frukt och grönsaker som inte kan säljas från lager och en del butiker.
- Kommunikation och inspiration till kunder om planering, förvaring, matens hållbarhet och minskat matsvinn på ica.se/matsvinn
- Förpackningsutveckling, tex skinpack som används på stora delar av ICAs köttsortiment som ger längre hållbarhetstid och därmed minskat svinn.
- Rimi Baltic börjar arbeta med verktyget Whywaste som stöttar butik i att identifiera svinn i tid för att åtgärda på bästa sätt. Sedan tidigare arbetar flera ICA-butiker i Sverige med Whywaste och även Deligate samt ett internt system, som erbjuder liknande lösning.

För mer information

ICA Gruppens presstjänst, telefon: +46 (0)10 422 52 52