



KONSUMENTFÖRENINGEN  
STOCKHOLM

**Pressmeddelande 2009-03-31**

## **Bäst före-datumet orsak till att mat slängs i onödan**

**En tredjedel (33%) av Sveriges befolkning instämmer helt i att utgången bäst före-datum ofta är orsak till att de slänger mat. Ytterligare en fjärdedel (24%) instämmer delvis, det visar en undersökning som Konsumentföreningen Stockholm (KfS) låtit göra. Det innebär att mat slängs helt i onödan. KfS har även analyserat en veckas hushållsavfall från 72 hushåll i Stockholm, och analysen visar att hela 57 procent av matavfallet var onödigt i dessa hushåll. Det onödiga matavfallet orsakar utsläpp av växthusgaser och näringsläckage till sjöar och hav helt i onödan på sin långa väg från bonde till slaskhink.**

Avfallsanalysen visar att de studerade hushållen slängde 5,6 kg matavfall per hushåll under den vecka som analysen bygger på. Och andelen onödigt matavfall var 57 procent. Med onödigt matavfall menar vi mat som hade gått att äta om den hade förvarats rätt eller ätits upp i tid. Exempel på onödigt matavfall är bröd som hunnit mögla och matrester som man av någon anledning inte vill spara och äta upp vid ett senare tillfälle.

– Att 57 procent av matavfallet slängs i onödan borde ju slå en med häpnad, men vi är faktiskt inte förvånade. En brittisk studie<sup>1</sup>, som i och för sig är mycket mer omfattande, visar på ungefär samma resultat, nämligen 61 procent, säger Louise Ungerth, chef för konsumentfrågor på KfS.

Resultatet av attitydundersökningen som KfS låtit göra ger några förklaringar till varför mat slängs i onödan. Påfallande många slänger mat bara för att bäst före-datumet har gått ut, och många anger rädsla för att bli sjuk som skäl.

– Om maten har förvarats på rätt sätt och dessutom luktar och smakar bra är den oftast okej att äta, även om bäst före-datumet har gått ut. Men det är uppenbart att detta inte är självklart för alla, säger Louise Ungerth.

Attitydundersökningen visar att yngre (18-29 år) är mindre benägna än övriga (30-74 år) att använda lukt- och smaksinnet för att bedöma mat. I åldern 18-29 år uppger var fjärde att de inte använder lukt- och smaksinnet för att testa om en produkt är okej, efter det att bäst före-datumet har gått ut. Vilket är fler än i övriga åldersgrupper.

---

<sup>1</sup> The food we waste, juli 2008, WRAP.



KONSUMENTFÖRENINGEN  
STOCKHOLM

Resultatet visar också att bröd, grönsaker och mjölkprodukter är det som slängs mest – av de vanligaste livsmedlen.

– Vi behöver informationsinsatser kring datummärkningens innebörd, hur mat ska förvaras och hur man tillreder rester. Vi behöver även öka medvetenheten och förståelsen för den slängda matens konsekvenser. Om matavfallet minskar globalt gynnas miljön och vi får en säkrare livsmedelsförsörjning i världen, säger Louise Ungerth.

*Attitydundersökningen är genomförd av marknadsundersökningsföretaget YouGov. Cirka 1 200 onlineintervjuer har genomförts representativt på den svenska befolkningen, ålder 18-74 år, i februari 2009.*

*Plockanalysen är genomförd av Miljö- och projekteringsbyrån i Mälardalen AB. Underlaget består av en veckas hushållsavfall från 72 hushåll i ett bostadsområde i Bromma utanför Stockholm.*

*Resultaten finns i KfS rapport ”Rapport från en slaskhink, mars 2009” som finns på [www.konsumentforeningenstockholm.se](http://www.konsumentforeningenstockholm.se).*

**För mer information:**

Louise Ungerth, chef för konsumentfrågor, 08-714 39 71, 070-341 55 30

Anna Carlsson, informatör, 076-015 39 72

Jörgen Leander, Miljö- och projekteringsbyrån, 076-767 16 04

Helena Björck, YouGov, 08-410 058 16, 070-995 70 06

Konsumentföreningen Stockholm är en medlemsorganisation med drygt 600 000 medlemmar. Uppgiften är att göra medlemsnytta genom påverkan på den kooperativa detaljhandeln, opinionsbildning i konsumentfrågor samt att förmedla information, kunskap och medlemsförmåner. Föreningen är delägare i Kooperativa Förbundet (KF).