



MATSVINN I BUTIK

– från insikt till handling?

När: Tisdag 7 maj, kl. 8.30 -13.00, inkl lunch

Plats: KSLA, Drottninggatan 95 B, Stockholm

SLU:s forskningsprojekt "Minskat matsvinn från livsmedelsbutiker" presenterar slutresultat från sin forskning på Willy:sbutiker under en halvdag fylld med frågor och svar om butikssvinn!

En tredjedel av den mat som idag produceras slängs, men har då redan gett upphov till en stor negativ miljöpåverkan. För att uppnå en hållbar utveckling krävs det att vi hushåller med den mat som produceras och reducerar det svinn som uppkommer i hela livsmedelskedjan.

På seminariet *Matsvinn i butik – från insikt till handling?* diskuteras svinnet i livsmedelsbutiker; hur det uppstår och kan motverkas. Hur mycket svinn uppkommer egentligen i en butik? Blir det mer svinn vid kampanjer? Vilka livsmedel är det som slängs och varför? Hur stor miljöpåverkan har svinnet? Och framförallt: *Vad kan vi göra åt det?*

Det blir även ett programinslag med Naturskyddsföreningen om ekologiska produkter och vilken betydelse dessa har för en hållbar utveckling; går det att öka försäljningen av ekologiska produkter och på så sätt minska svinnet?

Sist, men inte minst, öppnar vi för en diskussion med vår panel med deltagare från *handeln, konsumenterna, forskningen och Naturskyddsföreningen.*

Väl mött den 7 maj!

Ingrid Strid

Projektledare för forskningsprojektet:

Minskat matsvinn från livsmedelsbutiker

Medverkande:

Ingrid Strid, SLU • Mattias Eriksson, SLU • Mikael Hernant, HHS • Charlotte Lagerberg Fogelberg, Ideon Agro Food • Eva Eiderström, Naturskyddsföreningen • Louise Ungerth, Konsumentföreningen STHLM • Joel Forsberg, Willy:s Gränby • Per Baumann, Svensk Dagligvaruhandel.

Program, anmälan och kontakt:

Se nästa sida, eller gå in på www.slu.se/matsvinn

Seminarieret arrangeras i samarbete med:



Naturskyddsföreningen

Program

Moderator: Gun Rudquist, Naturskyddsföreningen

- 8.00 – 8.30 Kaffe och te**
- 8.30 – 8.50 Välkomna!**
Introduktion till forskningsprojektet och till matsvinnproblematiken globalt och i Sverige.
Ingrid Strid, forskare Sveriges lantbruksuniversitet (SLU)
- 8.50 – 9.20 Hur stort är svinnet, vad är det som svinnas och varför?**
Mattias Eriksson och Ingrid Strid, SLU och Mikael Hernant, HHS
- 9.20 – 9.40 Hur påverkas matsvinnet av kampanjer och andra åtgärder i butik?**
Mikael Hernant, forskare Handelshögskolan i Stockholm
- 9.40 – 10.00 Konsumentattityder till svinn och svinnåtgärder**
Charlotte Lagerberg Fogelberg, forskare Ideon Agro Food
- 10.00 – 10.30 Paus med frukt och fika**
- 10.30 – 10.45 Potentiella åtgärder för att minska svinnet**
Ingrid Strid, SLU
- 10.45 – 11.00 Ger ekologiska varor mer svinn?**
Mattias Eriksson, doktorand SLU
- 11.00 – 11.15 Ekologisk produktion behövs för en hållbar utveckling**
Eva Eiderström, Naturskyddsföreningen
- 11.15 – 12.00 Hur minskar vi svinnet och behåller butikens lönsamhet?**
Panelsamtal med företrädare för:
▪ Konsumenterna: Louise Ungerth, Konsumentföreningen Stockholm
▪ Handeln: Joel Forsberg, Willy:s Gränby och Per Baumann, Svensk Dagligvaruhandel
▪ Forskningen: Mikael Hernant, Handelshögskolan i Stockholm
▪ Naturskyddsföreningen: Eva Eiderström, avdelningschef Handla Miljövänligt
- 12.00 Introduktion till lunchen, Linda Abrahamsson**
- 12.05 – 13.00 Lunch**
Pyttipanna-som-den-var-tänkt-från-början alt. vegetarisk pytt

Anmälan till seminariet

MATSVINN I BUTIK – från insikt till handling?

- Tid** Tisdag 7 maj, kl. 8.30 -13.00, inkl lunch
- Plats** KSLA, Drottninggatan 95 B, Stockholm. [Sänds även live via www.ksla.se](http://www.ksla.se)
- Anmälan** mattias.eriksson@slu.se, senast 29 april.
Vänligen ange om du har särskilda önskemål gällande mat.
- Kostnad** Seminariet är gratis
- Frågor** Ingrid Strid, ingrid.strid@slu.se och Mattias Eriksson, mattias.eriksson@slu.se