



Consumer food waste in Sweden

Swedish Food Agency
Karin Fritz



15 kilo in the bin

18 kilo down the drain

= 33 kilo/person a year



Consumer surveys **every other year**



2019 – a dictionary with new words in the language of “svinniska”

- Lighthearted, humoristic
- Focus on the positive and good practices in every-day life
- Small things can make a difference
- Personal
- Cover food management practices according to REFRESH research programme

-före-snooza #deka
[stföre-snoozah] [de-kan]

onera #klimatklipp
[erah] [klim:at-klipp']

lla #restotto #rest
[h] ['rest:ottoh] [rest]

inntage #svinnvent
[inn-tidjsch'] [svinn-vent:eral]

“Best before – snoozing”

To use your senses: look, smell and taste

"cold chill"

Lowering the temperature in the fridge to 4 degrees and then you can chill, the food lasts longer

2020 – be aware of your waste



"Waste insight"

To be aware of their foodwaste

2021 – How to store your fruit & vegetables in the best way!



2022 – the food waste mountain



2023
**Hack your food
smart hacks and tips
to reduce your food
waste**





#1 Kallbadaren

Ge din morot ny energi med ett spabesök. Ett kallt vattenbad piggar nämligen upp morötter som blivit mjuka.

Bread waste



#2 Frysälskaren

Ditt frukostbröd trivs bra i frysen. Skiva upp och frys in så slipper du slänga i onödan.

Social media



2023

Smart hacks and useful knowledge from the Swedish Food Agency



Potatis trivs bäst när det är mörkt och svalt. Då håller den sig fräsch längre.

Potatisen kan verka tuff, men är i själva verket ganska ömtålig. En potatis mår allra bäst när den förvaras mörkt, svalt och hanteras varsamt. Om din potatis har fått groddar skär bort dem, så går den bra att äta. Skär även bort gröna eller skadade delar av potatisen med god marginal.

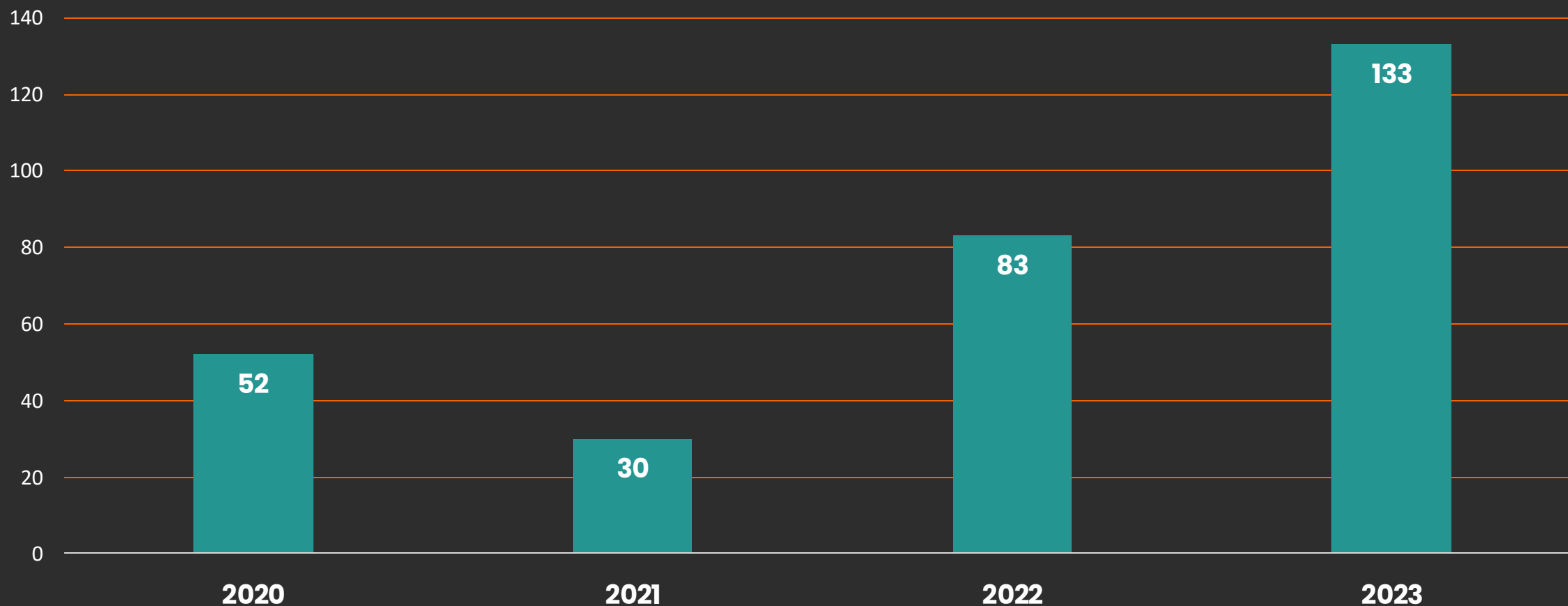


Ge din morot ny energi med ett spabesök. Ett kallt vattenbad piggar nämligen upp morötter som blivit mjuka.

Har du en trist eller ledsen morot hemma? Fyll en skål med kallt vatten och låt morötterna ligga i vattenbadet tills de återfått sin krispiga yta. De blir som nya! Ett vattenbad piggar upp många grönsaker och rotfrukter, exempelvis isbergssallad och rädisor.



International Day of Awareness of Food Loss and Waste – in Swedish media



Work in progress...



A photograph of an open refrigerator with several food storage containers on the shelves. On the left side, there are three stacked containers: the top one has a blue lid and contains a mix of rice, vegetables, and meat; the middle one has a blue lid and contains brown, breaded items; the bottom one has a white lid and contains yellow french fries. On the right side, there are three more containers: the top one has a blue lid and contains orange slices and white cubes; the middle one has a blue lid and contains green peas; the bottom one has a green lid and contains green broccoli. The refrigerator is brightly lit from the right side.

Thanks for listening!

Swedish Food Agency
Karin Fritz