



Få era kunder att bli lika bra på matsvinn som ni!

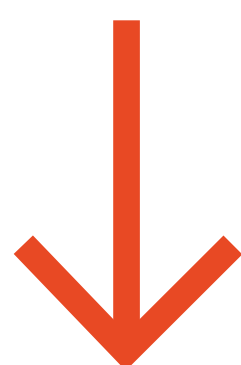
EN GUIDE FÖR DIG SOM
JOBBAR I LIVSMEDELSBUTIK.



420 000 ton

Så mycket fullt ätbar mat
slänger de svenska hushållen
varje år. Ett gigantiskt slöseri
med resurser.

**Du kan hjälpa till
att minska det!**



FEM STEG:

1. Gå före, visa vägen.
2. Hitta tillfällen att påverka.
3. Sätt mål och planera.
4. Tips på vad du kan göra.
5. Utvärdera.

I slutet av guiden finns material att ladda hem och använda så att ni snabbt kommer igång.

[Ladda ner material här!](#)

Allt räknas. Särskilt du!

Att få människor att ändra beteende är inte alltid enkelt.

Men visst går det. Alla behöver vi förebilder och goda exempel. Någon som tar en i handen och visar hur man gör. Och plötsligt har man lagt sig till med en ny, god vana. Det som var krångligt igår, blir självklart idag. Så är det med matsvinn också.

Du som jobbar i livsmedelsbutik har större möjligheter än de flesta andra att påverka. Det är bara att räkna kunderna som handlar hos er en vanlig dag. De är förmodligen rätt många. Och alla kan de bli bättre på att minska sitt matsvinn.

Tack vare dig!

STEG 1

Gå före, visa vägen!

Visa hur ni själva jobbar för
att minska ert matsvinn.

Det inspirerar andra att ta efter.

Att medarbetarna verkligen är
engagerade är jätteviktigt. Berätta
om vad ni står för och vad ni gör
i direktkontakten med kunder och
på webben, i sociala medier eller
genom en dekal på dörren.



VISA ATT NI TAGIT STÄLLNING

Mindre svinn, mera mat!

**Vi har bestämt oss.
Gör som vi du också!**

Genom att ta vara på alla råvaror
vi köper in ska vi minska svinnet
till nästan ingenting. Du kan göra
samma sak hemma hos dig.



Nedan hittar du våra bästa tips.



Visa att ni är en föregångare som tagit ställning!
Tala om på er webbplats hur ni själva jobbar för att
minska matsvinnet. Tipsa kunder om hur de
själva kan göra hemma.



Fråga
mig!

Mindre svinn, mera mat!

Gör som vi hemma hos dig.

Engagerade medarbetare är nyckeln till framgång.
Gör det enkelt för dina kunder att våga fråga!

FÖRKLARA SÅ ATT ALLA HÄNGER MED



Gör en film eller håll i en träff som presenterar guiden för hela personalen.

STEG 2

Hitta rätt tillfälle att påverka!

Var och när träffar ni era kunder?

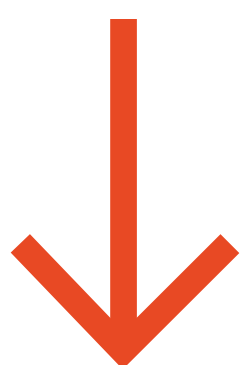
Samla alla medarbetare och
tänk igenom vilka tillfällen och
kanaler som lämpar sig bäst för
att prata om matsvinn.

Är det fysiska möten?

Kommunikation i sociala kanaler?

Ändrade placeringar av
matvaror i butiken?

Eller affischering i era lokaler?



PRATA MED KUNDERNA

I butiken

Annonsering

Kundtidningen

Butiksrestaurangen

DR

SMS

Erbjudanden

Butik Online

Mail

Kampanjer

Webbplats

Sociala kanaler

Det finns många tillfällen till kundkontakt där det är lämpligt att prata om matsvinn. Fundera och diskutera gärna vad ni tror kan funka bäst för er.

STEG 3

Sätt mål och planera!

För att lyckas är det viktigt att sätta tydliga mål som engagerar alla medarbetare.

Därefter är det bra att lista de aktiviteter ni tänker genomföra och gå igenom vad som krävs för att allt ska funka. Vem gör vad, och vilket material behövs? Utse gärna en ansvarig som håller i trådarna.





Utse gärna en
ansvarig, som
håller i trådarna.

STEG 4

Tips på vad du kan göra

Här kommer några exempel
på idéer och budskap.
Se dem som inspiration!

Anpassa idéerna till vad som
funkar bäst hos er, era medarbetare,
ert lokalsamhälle och er
grafiska profil.

BJUD PÅ KUNSKAP

TIPS NÄRA MATEN

ENGAGERA

BÄST-FÖRE DATUM

TIPSA I ONLINEBUTIKEN



BJUD PÅ KUNSKAP



Exempel från verkligheten!

I den här livsmedelsbutiken gjorde de lingondricka på spadet från överbliven lingonsylt från butiksrestaurangen, och berätta om det för kunderna.

BJUD PÅ KUNSKAP



#resvinn

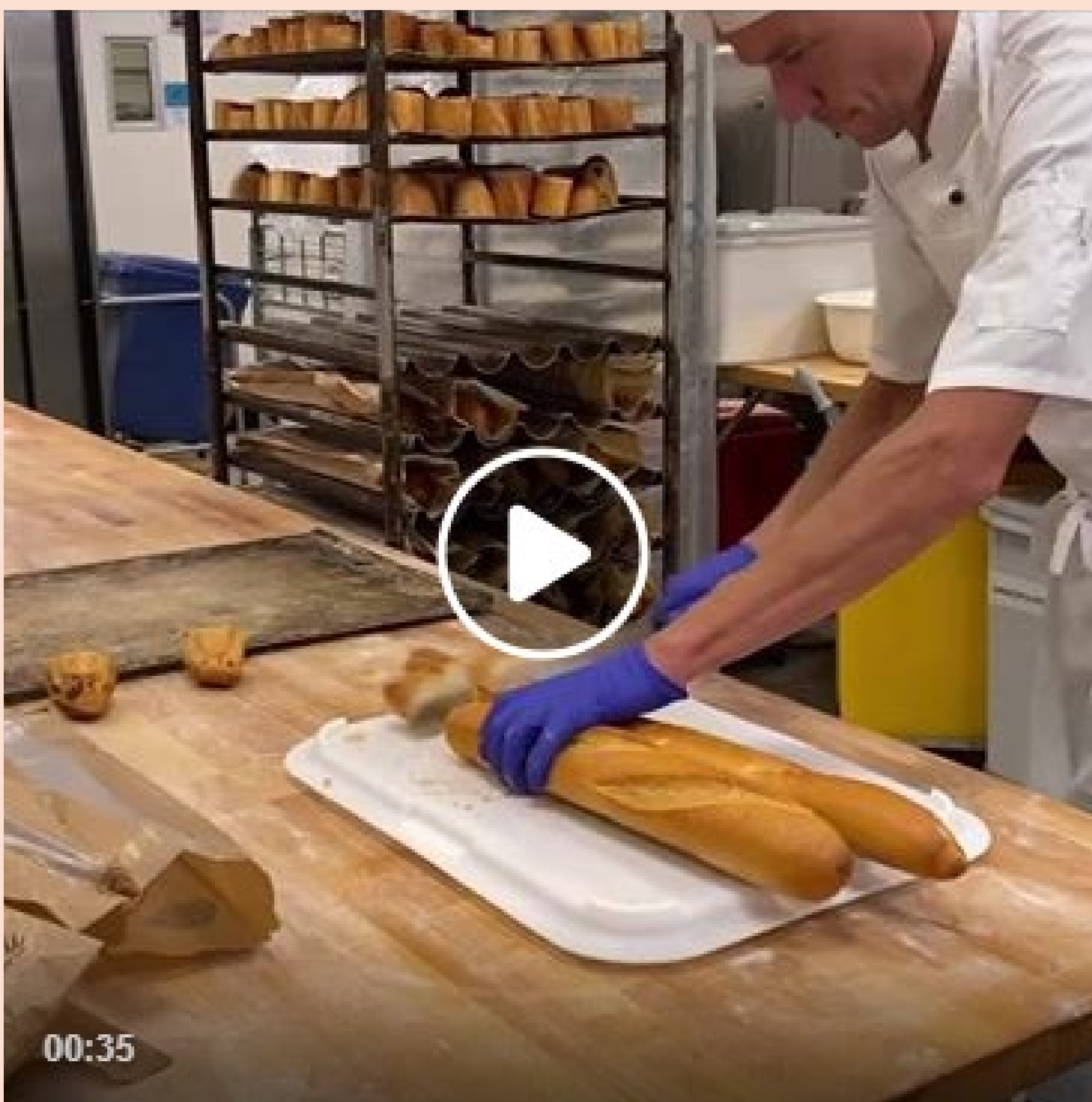
Veckans matsvinnstips!

#mindresvinn_meramat

Skapa "veckans matsvinnstips" och låt matkreatörerna i butiksrestaurangen inspirera.

BJUD PÅ KUNSKAP

Exempel från
verkligheten!

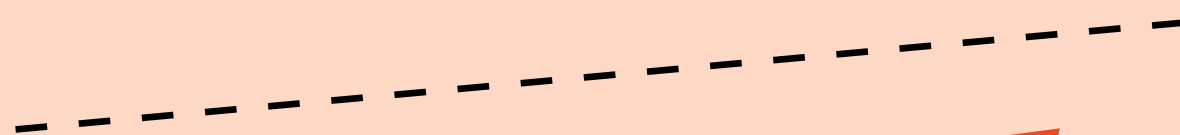


I den här livsmedelsbutiken gjorde de skorpor
av överblivna baguetter. Filmen fick fint gensvar
i sociala kanaler.

BJUD PÅ KUNSKAP

**Visste du att
en tredjedel av
all mat som
produceras
slängs?**

PRATA MED OSS OM HUR
DU KAN MINSKA DITT
MATSVINN HEMMA!



Krydda det vanliga informationsflödet i butiken
med matsvinnsfakta.

BJUD PÅ KUNSKAP

De 8 mest slängda råvarorna

1. Bröd
2. Gurka
3. Banan
4. Clementin
5. Tomater
6. Äpplen
7. Mjök
8. Crème fraiche



Exempel från verkligheten!

I en livsmedelsbutik väckte en lista på de 8 mest slängda råvarorna intressanta samtal kring lunchborden.

BJUD PÅ KUNSKAP

**Gör som vi,
hemma hos dig!**

**Kan en göra pesto av
morotsblast? JA!**

Receptet hittar du här

**#resvinn
#meramat_mindresvinn**

Använd sociala kanaler och veckobrev för att
dela matsvinnstips till era kunder.

TIPSA NÄRA MATEN

Trötta morötter?

Lägg dem i kallt vatten med
salt så blir de krispiga igen.

PRATA MED OSS OM HUR DU KAN
MINSKA DITT MATSVINN HEMMA!



Placera användbara tips i grönsaksdisken.

TIPSA NÄRA MATEN



Använder du hela grönsaken?

Tips: Broccolins stam är smörig och jättegod!

#RESVINN #MINDRESVINN_MERAMAT

Placera användbara tips i grönsaksdisken.

TIPSA NÄRA MATEN



Ät upp mig också!
Jag smakar gott både
som stekt och syrad.

Placera användbara tips i grönsaksdisken.

ENGAGERA KUNDERNA

Exempel från
verkligheten!

Vad kan man äta på grönsaken?



Allt

Toppen

Stammen

Inget

En handlare la ut ett quiz i sociala kanaler där kunderna kunde testa sina kunskaper om matsvinn. Gav högt engagemang!

ENGAGERA KUNDERNA



Tipsa och utmana era kunder att hålla ordning i kylan hemma via sociala kanaler.

VÄCK ENGAGEMANG HOS HELA FAMILJEN



**Vi slänger
420 miljoner kg
mat per år.**

Maten vi slänger i Sverige varje år
väger lika mycket som 1 222 222 st
13-åringar, 76 666 elefanter eller
10 000 fullastade lastbilar.

Visa tydliga exempel i butiken som barn
kan relatera till.

ENGAGERA LOKALT

Exempel från verkligheten!

“Det tar mig ca en timme i veckan och vi får in minst 1 500 kr varje gång.

Handlare.



En handlare tog kontakt med studenter på orten. De erbjöds köpa upp svinnkassar för ett rabatterat pris en gång i veckan. Resultatet blev 130 kg mindre matsvinn per vecka, glada, matsvinnsmedvetna studenter och ökade intäkter för butiken.

ENGAGERA MEDARBETARNA



Uppmuntra medarbetarna att lägga upp sina egna matsvinnstips i era sociala kanaler.

SKAPA ETT BÄST FÖRE-HÖRN

Vad ska du äta i kväll?
Passa på att fynda här!



Skapa ett attraktivt bäst före-hörn! Få kunderna
att känna sig smarta när de väljer varor här.
Sätt gärna upp recept intill.

SKAPA NYA VANOR



Kika i vår sista Bäst före-
hörna innan du bestämmer
dig, där finns ofta ost.

#Resvinn
#mindresvinn_meramat

Genom att göra det enklare att köpa vissa
varor leder vi kunderna till bättre beslut.

LÅT KUNDERNA TESTA SINA SINNEN



Litar du på
dina sinnen?

Då kan du
bäst-före-snooza.

Gör en butiksdemo som låter kunderna
lukta och smaka - lära sig att lita på sina sinnen.
Bäst-före-snooza kommer från Livsmedelsverkets
kampanj för matsvinn.

ANVÄND HUMOR

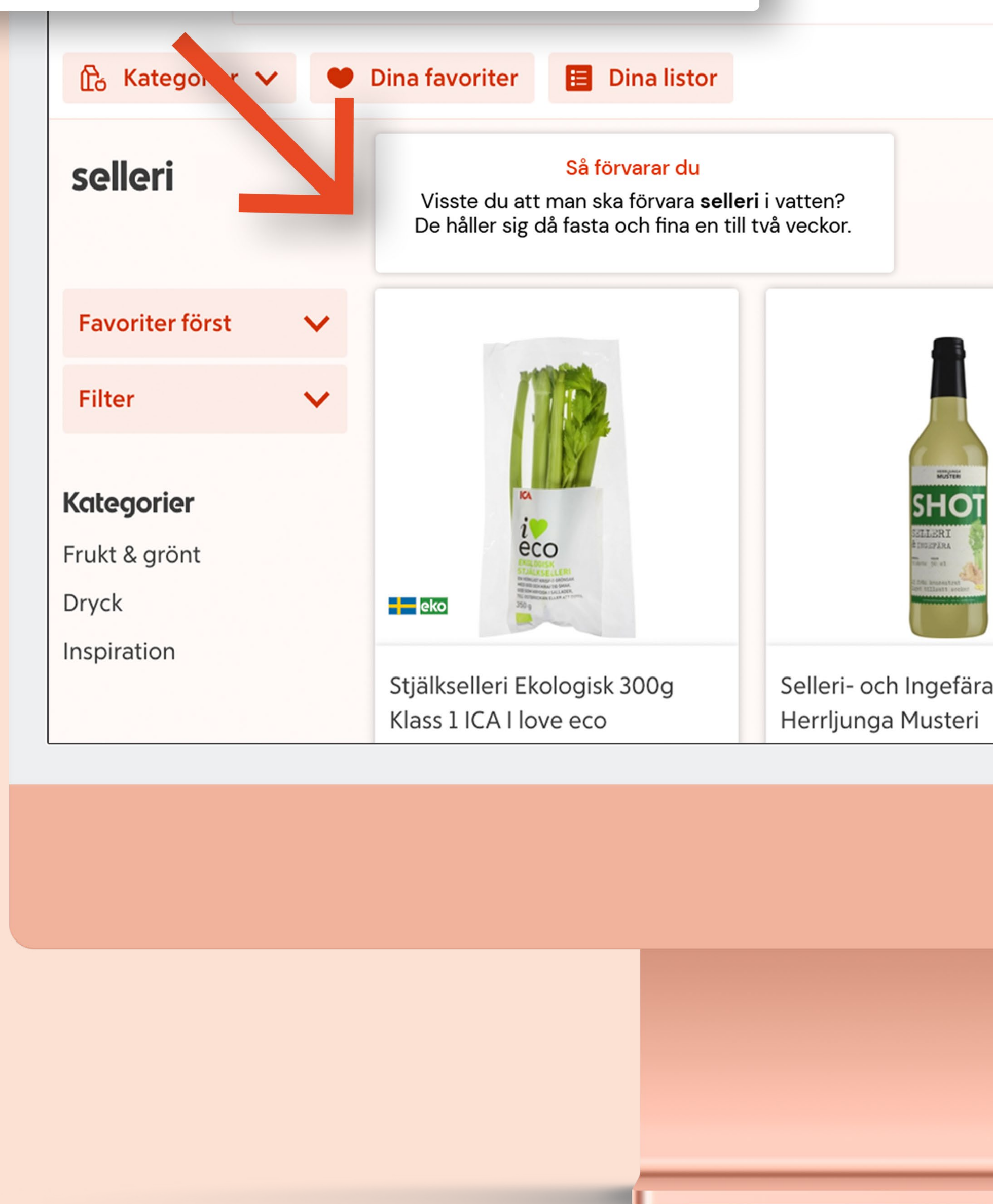


Använd humor för att ändra synen på kort bäst före-datum.

TIPSA I ONLINEBUTIKEN

Så förvarar du

Visste du att man ska förvara **selleri** i vatten?
De håller sig då fasta och fina en till två veckor.

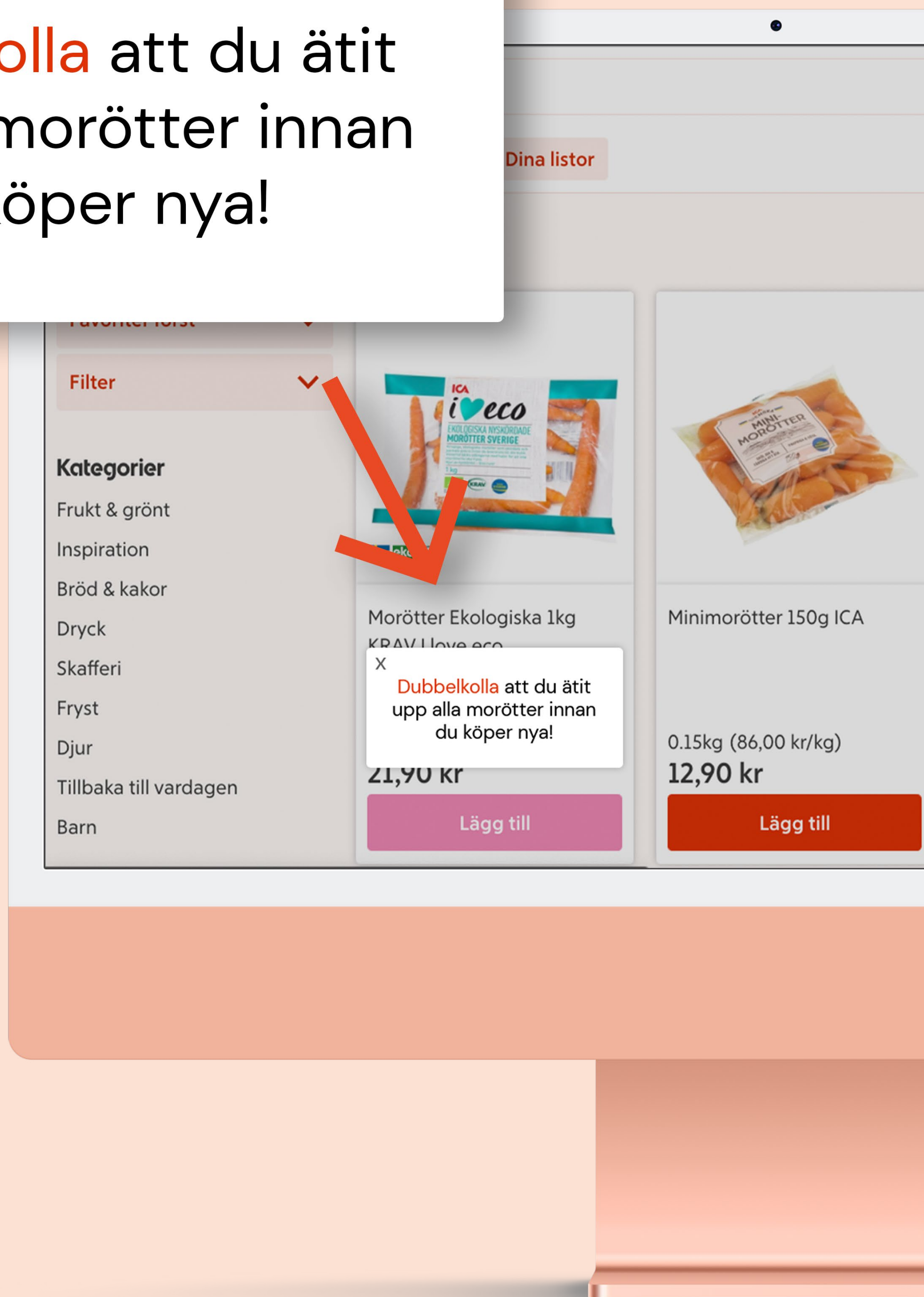


Skicka med förvaringstips vid handelstillfället.

TIPSA I ONLINEBUTIKEN

X

Dubbelkolla att du ätit
upp alla morötter innan
du köper nya!



Skicka med en påminnelse för att minska överköp
mitt i köpbeslutet.

TIPSA I ONLINEBUTIKEN



Samla kunskap, inspiration och tips om
matsvinn i onlinebutiken

STEG 5

Utvärdera!

Även om det kan vara svårt att veta vilka kunskaper och matsvinnstips era gäster och kunder faktiskt har tagit till sig, är det ändå viktigt att reflektera och försöka utvärdera. Vad tror ni har funkat, och vad har kanske inte funkat alls?

För att hålla intresset uppe är det bra att byta till nya matsvinnstips med jämna mellanrum.

Lycka till!



FIRA ERA FRAMGÅNGAR!

Glöm
inte att
fira!



Glöm inte att fira era framgångar, det skapar
gemenskap och kraft!

Ladda ner och kör igång!

Här finns material att ladda ner
och använda så att ni snabbt
kommer igång.

Dörrdekal, bordspratare,
A4-mall i word att fylla i själv
och svinntips att använda i
sociala kanaler.

*Se nedan hur det ser ut,
ladda ner eller skriv ut.*



LADDA NER

Vi har bestämt oss!

Minska svinnet du också!



Dekal att sätta på dörren.

LADDA NER

GÖR SOM VI, HEMMA HOS DIG:

Vi har bestämt oss!

Genom att ta vara på alla råvaror vi köper in
ska vi minska svinnet till nästan ingenting.
Du kan göra samma sak hemma hos dig.

Fråga oss gärna om tips!

ReSvinn
Mindre svinn.
Mera mat.

VI ÄR EN DEL AV RESVINN. ETT SAMARBETSPROJEKT DÄR ÖVER 40 FÖRETAG
OCH ORGANISATIONER UTVECKLAR METODER FÖR ATT RÄDDA ÄTBAR
MAT OCH MINSKA MATSVINN.

Bordspratare med färdig text.

LADDA NER

Köpt för många bananer?

Här är ett Bananbrödreceptet för
bananer som börjat bli bruna.

Sätt ugnen på 200°C. Smöra och mjöla
en brödform, ca 1 ½ liter (för 10–12 skivor).
Skala och mosa 4 av bananerna (för 10–12 skivor).
Vispa smör och socker poröst med elvisp.
Vispa först ner äggen i smörsmeten och sen
de mosade bananerna. Blanda alla torra
ingredienser och vänd ner i smeten. Rör till
en slät smet. Häll över i formen. Skala och
dela en banan längsmed. Lägg med snittytan
uppåt på smeten.

Grädda i mitten av ugnen ca 40–50 minuter
tills kakan är gyllene, känn med sticka så den
är klar i mitten. Låt svalna och skär i skivor.

Ingredienser

Portioner: 10–12 skivor
smör och mjöl till formen
100 g rumsvarmt smör
2 dl socker
5 mogna bananer
(5 st motsvarar ca 750 g)
2 ägg
3 1/2 dl vetemjöl
(3 1/2 dl motsvarar 210 g)
1 tsk bakpulver
1/2 tsk salt
1/2 tsk vaniljpulver

VI ÄR EN DEL AV RESVINN. ETT SAMARBETSPROJEKT DÄR ÖVER 40 FÖRETAG
OCH ORGANISATIONER UTVECKLAR METODER FÖR ATT RÄDDA ÄTBAR
MAT OCH MINSKA MATSVINN.

A4-mall i word att fylla i med lämpligt
matsvinntips.

LADDA NER



Gör en äppelsvinnslogg av dina äpplerester! Ner med allt äppelsvinn i en kastrull, häll på vatten så det täcker, koka upp och låt sjuda i 30-40 minuter. Sila och häll tillbaka vätskan i kastrullen. Smaksätt med lite socker, nejlikor, apelsinskal, kanel, stjärnanis och kardemumma. Koka upp och låt kryddorna dra. Servera varmt med mandel och russin eller häll på flaska och kyl!

#svinntips #resvinn_mindresvinn_meramat



Låt dina resterna hemma bli en ny rätt! Gör till exempel en plockmåltid, en restpizza eller använd dem som smakbas i en ny maträtt.

#svinntips #resvinn_mindresvinn_meramat



Visste du att filmjolk håller sig jättelänge, mycket längre än bäst-före-datumet på förpackningen. Ett bra sätt att göra sig av med filmjök som stått länge i kylan är att baka bröd på det!

#svinntips #resvinn_mindresvinn_meramat



Frys in! Kokt pasta, ris, bönor, äggvita, mjölk, jäst, färska örter och purjolök går till exempel utmärkt att frysa in. Ett bra tips kan vara att ha en låda i frysen som du fyller på med grönsaks rester som till slut kan användas i en pytt i panna eller paj.

#svinntips #resvinn_mindresvinn_meramat

Svinntips för sociala kanaler. Bilder och texter är fria att använda.

Sveriges största matsvinnsprojekt!



GUIDEN ÄR FRAMTAGEN AV RESVINN – ETT SAMARBETSPROJEKT
DÄR ÖVER 50 FÖRETAG OCH ORGANISATIONER UTVECKLAR
METODER FÖR ATT RÄDDA ÄTBAR MAT OCH MINSKA MATSVINN.

[#RESVINN](#) [#MERAMAT_MINDRESVINN](#)

[RESVINN.SE](https://resvinn.se)