

Allt matavfall går inte att undvika

Vi kommer alltid att lämna efter oss matavfall som t ex äppel-skruvlar och kaffesump. Denna typ av avfall kan hämtas separat av VA SYD och behandlas i en biogasanläggning. Matavfallet blir till fordonsbränsle, s k biogas, och biogödsel som kan användas på åkrarna. En klimatsmart lösning helt enkelt.

Kontakta gärna VA SYD om du vill veta mer om utsortering och separat hämtning av matavfall. Telefon: 040-635 10 00 eller besök www.vasyd.se/matavfall

Det är även möjligt att kompostera matavfall, men tänk på att din kompost inte får orsaka olägenhet, som t ex lukt eller skadedjur. Kompost ska anmälas till Miljöförvaltningen.

Spara miljön och pengar
**minska ditt
matavfall**



MILJÖFÖRVALTNINGEN
205 80 Malmö. Telefon 040-34 10 00
E-post: miljo@malmo.se
www.malmo.se

I samarbete med:



Foto: VA SYD.



Hur mycket mat slänger du?

En stor del av den mat vi köper hamnar i soporna. Mycket slängs helt i onödan. Undersökningar visar att vi kastar 100 kilo mat per person och år. Det innebär att det bara i Malmö slängs 30 000 ton matavfall varje år. Det motsvarar koldioxidutsläppen från över 23 000 bilar. Genom att minska ditt matavfall sparar du både pengar och miljö.

Foto: VA SYD.



Så här kan du minska ditt matavfall

Köp inte mer mat än vad som går åt. Tänk efter extra noga när du köper frukt, grönsaker och annan mat med kort hållbarhet.

Frys genast in matvaror som du vill använda längre fram. Märk fryspåsar och förpackningar med datum och innehåll så blir inget bortglömt.

Bryt inte kylkedjan. Genom att hålla maten vid rätt temperatur hela vägen från butiken till kyl och frys hemma förlängs hållbarheten. Använd gärna en kylväska när du handlar och sätt in maten i kyl och frys så fort du kommer hem.

Lär känna ditt kylskåp. Se till att alltid ha en termometer i kylan och frysen. Vilken temperatur håller kylskåpet? Är det kallast uppe eller nere?

Rätt sak på rätt plats i kylan. Förvara känsliga varor, t ex kött och mjölk, där det är som kallast. Läs förpackningarnas förvaringsanvisning. Förvaring i fel temperatur förkortar hållbarheten.

Kontrollera "bäst före"-datumet. Men tänk på att mat som förvarats rätt oftast håller en tid efter "bäst före"-datum. Lukta och smaka på maten. Mycket slängs i onödan bara för att datumet passerats. Känsliga varor som rå kyckling och köttfärs märks med sista förbrukningsdag istället för "bäst före"-datum. Dessa varor bör ätas innan datumet gått ut.

Laga lagom mycket mat. Koka exempelvis inte mer pasta än vad som går åt.

Använd dina rester. Gör lunchlådor eller laga nya rätter av det som blivit över.

Krama ditt filpaket. Töm förpackningarna ordentligt innan du slänger dem. Fil- och yoghurtkartonger är exempel på förpackningar som det ofta finns mycket mat kvar i när de kastas.