



Umhverfis- og auðlindaráðuneytið
Skuggasundi 1

108 Reykjavík

Reykjavík, 2. júlí 2020

Efni: Umsögn frá Skrifstofu umhverfisgæða á Umhverfis- og skipulagssviði Reykjavíkurborgar um tillögur starfshóps að aðgerðum gegn matarsóun.

Vísað er til tilkynningar í samráðsgátt stjórnvalda frá 20. desember sl., þar sem kallað er eftir umsögnum um mál nr. 118/2020. Hér eru tiltekin þau atriði sem skrifstofunni finnst þurfa að koma fram í þessum tillögum.

Reykjavíkurborg fagnar því að nú liggi fyrir nýjar tillögur til aðgerða gegn matarsóun og að fyrirhugað sé að taka á þessum málum af meiri festu. Skrifstofa umhverfisgæða stýrir Grænum skrefum í starfsemi borgarinnar og þar inni eru ýmsar aðgerðir fyrir vinnustaði til þess að taka á matarsóunarvandamálinu. Skrifstofa umhverfisgæða er undir Umhverfis- og skipulagssviði Reykjavíkurborgar, sem veitir þessum tillögum umsögn. Það er mat skrifstofunnar að meginefni tillagnanna rími við stefnu Reykjavíkurborgar í matar- og umhverfismálum

Skrifstofan tekur undir margar þeirra tillagna sem settar eru fram í áætluninni en þó gerir sviðið nokkrar athugasemdir við þær. Athugasemdir umhverfis- og skipulagssviðs Reykjavíkurborgar beinast einkum að eftirfarandi atriðum:

Athugasemdir við aðgerð 3: Rannsóknir á orsökum matarsóunar á heimilum

Umbúðanotkun:

Ein af ástæðum þess að matvælum er hent á heimilum hefur að gera með val framleiðenda á umbúðum. Það þarf að fræða neytendur um hentugari geymsluaðferðir fyrir matinn eftir að umbúðirnar eru opnaðar, heldur en að geyma matinn í umbúðunum sjálfum. Þar má til dæmis nefna plastið utanum grænmeti. Eftir að pokarnir eru opnaðir eru salöt fljót að verða slöpp ef þau eru geymd í pokunum. Þetta er bara eitt dæmi. Fólki hættir til að kaupa grænmeti, opna umbúðirnar og gleyma því síðan í ísskápnum.

Einnig þarf að taka umbúðirnar með í reikninginn í rannsóknum og samstarfi. Fólk er að kaupa mat í of stórum umbúðum/pakkningum og oftár tilneydd heldur en af vanþekkingu vegna þeirrar menningar sem er farin að festa sig í sessi, að það sé hagkvæmara að kaupa stærri einingar. Fræðsla mætti einnig taka tillit til umbúðanotkunar sem hluta af matarsóun.

Athugasemdir við aðgerð 9: Innleiðing hagræns hvata sem dregur úr matarsóun, og aðgerð 10: Umbun fyrir matargjafir.

„Með „borgaðu þegar þú hendir“ kerfi væri hægt að gera sóun matvæla kostnaðarsamari en forvarnir gegn henni. Í dag getur í sumum tilfellum verið hagkvæmara að jarðgera eða farga matarúrgangi, þ.e. urða eða brenna, en að búa þannig um hnútana að matarúrgangur falli ekki til eða að afgangsmatur



nýtist til manneldis, s.s. með matargjöfum. Sér í lagi í þeim tilfellum sem slíkt krefst breytinga á vinnulagi, s.s. geymslu og flutnings, auk utanumhalds um að matnum sé komið þangað sem hann nýtist. Þess vegna er nauðsynlegt að beita hagrænni hvatningu til fyrirtækja, stofnana og neytenda til að beina þeim í þá átt að draga úr myndun matarúrgangs og að gefa frekar mat en að fleygja honum.“

Þarna þarf að vanda vel til verka og hugsa þessa aðgerð vel til enda til þess að matargjafir verði ekki þvingandi fyrir góðgerðafélög og að þeir sem sjá fram á aukinn kostnað við að farga fari ekki að líta á góðgerðafélög og súpueldhús sem einhvers konar ruslakistu eða þvingi þau til þess að taka við mat sem þau vilja ekki taka við. Það má ekki búa þannig um hnútana að það að jarðgera úrgang á heilnæman hátt sé á einhvern hátt verri kostur eða dýrari heldur en að koma honum til manneldis.

Huga þarf að lýðheilsuþætti og að fólk (allra síst undirmálshópar) sé ekki hvatt til þess að borða hvað sem er, hvernig sem er, og því gæti þessi aðgerð komið í bakið á stjórnvöldum ef fyrirtæki sjá sér hag í að gefa matinn til góðgerðamála frekar en að koma honum fyrir á annan hátt. Betra væri að leggja meiri áherslu á að minnka það magn sem verður afgangsheldur en þessar leiðir til að koma afgangsmat í nýtingu annars staðar.

Athugasemdir við aðgerð 18: Samstilling framboðs og eftirspurnar í smásölu.

Það verður að gera hlutlausa rannsókn á því hvað stenst í þeim fullyrðingum að plastumbúðir utanum grænmeti séu til þess að draga úr matarsóun. Ábyrgur, hlutlaus aðili þarf að gera úttekt á því hvað er rétt og hvað er rangt í þessum staðhæfingum. Nú er margt innflutt grænmeti ekki innpakkað hvert fyrir sig en það íslenska er það, með þessum fullyrðingum um minnkun matarsóunar. Erlendis hafa verið gerðar tilraunir með framsetingu á grænmeti í verslunum og sú aðgerð að setja það fram í lausu, óinnpakkað, jafnvel með öllum stönglum, grösom og laufum sem við á og ýkja ferskleikann í framsetningu hefur hvatt til aukinnar sölu. Aukin sala leiðir til hraðari endurnýjunar í hillunum þannig að grænmetið nær ekki að skemmast í versluninni og því eru plastumbúðir óþarfar. Einnig þarf að huga að því hversu mikið af grænmetinu er sett fram hverju sinni og hversu lengi það liggur í óæskilegu hitastigi.

Niðurstöður þessarar rannsóknar myndi að öllum líkindum hafa áhrif á aðgerð 16: Vitundarvakning meðal matvælaframleiðenda.

*f.h. Skrifstofu umhverfisgæða
Umhverfis- og skipulagssviðs Reykjavíkurborgar,*

Hildur Sif Hreinsdóttir
Verkefnisstjóri Grænna skrefa