

En hälsning från Sysav



**SÅ MINSKAR
VI MATSVINNET
LÄGRE AVFALLSTAXA INFÖRS 2026
TIPS & TRIX OM MATAVFALL**



”
När vi tar hand om maten
sparar vi både pengar och
resurser – och gör något
riktigt bra för miljön

MATSVINN

SOCKERBAGAREN SOM TAR TILLVARA PÅ VARENDASMULA

Hemma hos Robin Håkansson i Kävlinge står en vacker tarte med halloncurd, choklad och italiensk maräng på bordet. Bakning är ett stort intresse för Robin, som gärna skulle baka ännu oftare.

Men det är inte bara sötare bakverk som engagerar honom. Hem- och konsumentkunskapsläraren, känd från Hela Sverige bakar, vill inspirera fler att minska matsvinnet – i det egna köket och i klassrummet. För att spara på resurser och pengar handlar det, menar han, om att hitta de små knep i vardagen och planera sina inköp.

– Det bästa sättet att undvika att slänga mat är att planera, säger Robin. Vi veckohandlar och gör en matsedel som är ganska strikt, men som ändå lämnar utrymme för kreativitet.

I undervisningen försöker han få eleverna att tänka till.

– Jag säger alltid: lukta, smaka och titta på maten innan ni slänger den! Ofta är den helt okej även efter bäst före-datum.

Pizzan som räddar rester

Robin bakar gärna pizza av rester.

– Jag har till och med gjort en med sill och potatis – den blev superpoppis!

Efter julhelgen har han ett favoritknep: lägg grönkål på pizzan, gärna ihop med kvarvarande skinka från julbordet – det är riktigt gott.

Till efterrätt tipsar han om att använda överblivna pepparkakor som botten i en cheesecake.

– När vi tar hand om maten sparar vi både pengar och resurser – och gör något riktigt bra för miljön, säger Robin.

Robins smarta tips

- Frys in bröd och ta fram vid behov.
- Spara smörrester och använd dem till att smörja formen.
- Använd ”pannkaksmjolk” – mjölk som börjat bli lite syrlig kan användas om den värms upp. Perfekt till pannkakor.

FAMILJEN HÅKANSSON

Familjen bor i Kävlinge kommun och består av Robin, Paulina, dottern Mirella och två katter. Robin är hem- och konsumentkunskapslärare och nådde semifinal i Hela Sverige bakar 2024.

Familjen delar ett stort intresse för god mat, hållbar vardag och loppisfynd.

I år är Robin också jurymedlem i matlagningstävlingen Resterkocken, där barn och unga lagar mat på rester.

Mer info: www.resterkocken.se

Tips & trix om matavfall

1. Vad får jag lägga i matavfallet?

Matrester, skal, bröd, kaffesump och hushållspapper går bra. Men inte plast, jord, blommor eller förpackningar.

2. Gör det verkligen skillnad att sortera?

Ja! Ditt matavfall blir till biogas som driver fordon och biogödsel som ger näring till jorden. Du bidrar till ett lokalt och hållbart kretslopp.

3. Använd den bruna papperspåsen

Använd papperspåsen som Sysav delar ut – tillsammans med en hållare med hål, så att luften kan cirkulera och påsen håller sig torr.

4 Viktigast att tänka på

Ta bort all plast runt maten, till exempel plasten kring gurkan. Och lägg aldrig papperspåsen i en plastpåse – då får vi renare matavfall och bättre biogas!



Mer information och tips

! **Visste du att omkring 25 procent** av innehållet i den vanliga soppåsen är matavfall? Genom att äta upp maten, planera dina inköp och sortera rätt kan du göra stor skillnad.

HEJ JOHANNA WITT!

Expert på matavfall på Sysav



Allt matavfall som samlas in i din kommun hamnar först på Sysavs förbehandlingsanläggning. Där görs det om till en vätska – slurry – som skickas vidare till en biogasanläggning. Resultatet blir biogas som driver fordon och biogödsel som ger näring tillbaka till jorden.

Varför gillar du uttrycket ”från jord, till bord och tillbaka till jord”?

– För att det visar hur kretsloppet hänger ihop. När du sorterar ditt matavfall blir det energi och näring som kommer jorden till godo igen. Det är lokalt, hållbart och bra för både klimatet och jorden.

Vad är det bästa man kan göra för miljön?

– Ät upp maten och minska ditt matsvinn. Men det som blir över kan vi ta hand om och göra något bra av – som biogas och biogödsel.

Finns det något viktigt att tänka på när man sorterar?

– Ja, ingen plast får följa med! Den går inte att sortera bort och blir kvar i processen. Ta bort plast runt maten och använd den papperspåse som vi rekommenderar. Gå ut med påsen ofta – det minskar lukt och kladd.

Ny avfallstaxa – lägre avgift för fyrfackskärl från 2026

Från och med 2026 gäller ny avfallstaxa – och avgiften för fyrfackskärnen sänks. Genom att sortera rätt hjälps vi åt att hålla kostnaderna nere. Med fyrfackskärnen blir det lätt att sortera avfallet hemma. Då kan mer återvinnas och mindre avfall hamnar i restavfallet.

- Den nya avgiften för fyrfackskärnen blir 1 500 kronor per år.
- Kärl 1 töms varannan vecka, det vill säga 26 gånger per år.
- Kärl 2 var fjärde vecka, det vill säga 13 gånger per år.

Den nya taxan börjar gälla 1 januari 2026 i Lomma kommun.



Mer information på Min sophämtning
www.sysav.se/privat/min-sophamtning/



Ge bort ett mat- och kulturkit

Ett paket med goda upplevelser för både kropp och själ. Låt något gammalt, bytt, fixat och nytt bli en unik gåva med extra omtanke.



Få mer inspiration på hållbara
julkappar till stora och små.



Så töms soporna under jul och nyår

Onsdag 24/12	Töms som vanligt
Torsdag 25/12	Töms fredag 26/12
Fredag 26/12	Töms lördag 27/12
Onsdag 31/12	Töms som vanligt
Torsdag 1/1	Töms fredag 2/1
Fredag 2/1	Töms lördag 3/1

Ställ ut ditt kärl senast kl. 06.30 på tömningsdagen.

Håll dig uppdaterad på www.sysav.se/sophamtning eller ladda ner vår app så får du en notis dagen innan tömning.

Missa inte viktig information!

Prenumerera på Sysavs digitala kundbrev för driftinfo i din kommun! Kundbrevet skickas vid aktuella tillfällen, till exempel då det är avvikande tömningsdagar eller avvikande öppettider på återvinningscentralen.



Anmäl dig till det digitala kundbrevet på www.sysav.se/kundbrev