

## **Stor räddningsinsats i Sjöbo: 200 000 kryddförpackningar riskerade att slängas**

**Nu räddas 200 000 kryddförpackningar genom ett samarbete mellan kryddbolaget Spicemaster och e-handlaren Matsmart. Räddningen beror på att förpackningar i gammal design inte går att sälja till traditionell handel. Men burkarnas funktion är det inget fel på - det går att fylla dem med nya kryddor. Genom att rädda de gamla förpackningarna kan svenskarna bunkra upp i sina kryddskåp till rabatterat pris, samtidigt som förpackningssvinnet minskas.**

Svinn inom matindustrin är en jätteutmaning för klimatet. Hela tio procent av världens växthusgasutsläpp kommer från livsmedel som ingen äter. Och svinn kan uppstå av många olika anledningar. Ibland kan det handla om att det finns ett överlager av förpackningar i gammal design som inte längre kan säljas i vanliga butiker. Det är just detta förpackningssvinn som Spicemaster och Matsmart nu går ihop för att minska. I dagarna skickas stora kryddlass från Spicemasters fabrik i Sjöbo till Matsmarts nordiska lager i Örebro.

- Vi har precis uppdaterat våra kryddförpackningar baserat på önskemål från kunder och har i samband med det fått ett överskott av gamla förpackningar. Dessa är den traditionella handeln inte längre är intresserade av. För oss känns det helt otänkbart att låta dessa förpackningarna gå till spillo bara för att de råkar vara av gammal design. Så för att undvika detta fyller vi dem nu med helt nya kryddor och återcirkulerar dem via Matsmarts e-handel, säger Peter Kock, vd på Spicemaster.

Matsmart, vars affärsmodell bygger på att rädda mat och andra konsumentprodukter från att slängas, tar gärna emot kryddorna i de gamla förpackningarna.

- Vårt motto är att allt som producerats ska komma till nytta, oavsett om det gäller mat eller förpackningar. Därför är det såklart jättekul att få jobba med en leverantör som Spicemaster som också värnar om att ta tillvara på resurser. Tillsammans ser vi inte bara till att kryddbarkarna kommer till nytta, utan förhoppningsvis inspirerar vi även andra inom livsmedelsindustrin till att ta tillvara på sånt som riskerar att svinnas, säger Hanna Thofelt Lindström, kommunikations- och hållbarhetschef på Matsmart.

Totalt rör det sig om över 200 000 förpackningar som ska fyllas med ett tiotal olika ekologiska kryddor och kryddmixer - däribland rosmarin, timjan, basilika och olika taco- och dippmixer.

- Den här räddningen utgör verkligen ett jättebra tillfälle för våra kunder att fylla på sina kryddskåp med ekologiska kryddor av hög kvalitet. Just kryddor är dessutom en utmärkt produkt att bunkra upp med eftersom de i stort sett aldrig blir gamla. Så länge de förvaras mörkt, torrt och svalt, kan de i princip hålla hur länge som helst. Det enda som kan hända är egentligen att de tappar lite i smak, men det kan man enkelt lösa genom att bara krydda lite extra, avslutar Hanna, på Matsmart.

De nya kryddorna i de gamla förpackningar kommer gå att köpa på [matsmart.se](https://matsmart.se) med start den 1 juli.

**Om Matsmart:**

Matsmart-Motatos är en europeisk mat-e-handel och impact-bolag. Bolaget bidrar till en hållbar reformering av det globala matsystemet med en affärsmodell som linjerar helt med det globala hållbarhetsmålet 12.3: att världens matsvinn ska halveras till år 2030. Idag finns Matsmart-Motatos med på Financial Times lista över Europas snabbast växande bolag och är etablerat på fem europeiska marknader. På Matsmart-Motatos kan konsumenter handla mat och konsumentprodukter som annars skulle ha riskerat att slängas, på grund av till exempel överskottsproduktion, kort datum eller säsongsvariationer. År 2022 omsatte Matsmart-Motatos 889 miljoner kronor.

**Om Spicemaster:**

*\*lägg in text här\**

**Presskontakt Matsmart:**

Hanna Thofelt Lindström  
Kommunikations- och hållbarhetschef  
hanna.thofelt.lindstrom@motatos.com  
+46 763 16 12 07

**Presskontakt Spicemaster:**

Peter Kock

*\*lägg in kontakt här\**