

Íslenska grænmetið og plastumbúðir



Kristín Linda Sveinsdóttir er markaðsstjóri Sölufélags garðyrkjumanna

Íslenskt grænmeti er vinsælt hjá neytendum en margir kvarta yfir því að umbúðafarganið sé heldur mikið enda er meira og minna öllu grænmeti pakkað inn í plastumbúðir af einhverju tagi þótt vissulega sé einnig eitthvað um pappambúðir. Þá þykir mörgum súrt í broti að geta ekki keypt íslenskt grænmeti í lausu, svo sem paprikur og tómata.

Neytendablaðinu lék forvitni á að vita hvort ekki væri hægt að minnka plastumbúðir utan um íslenskt grænmeti. Kristín Linda Sveinsdóttir, markaðsstjóri Sölufélags garðyrkjumanna, varð fyrir svörum. „Sölufélag garðyrkjumanna hefur það að markmiði að reyna eftir fremsta megni að minnka plastumbúðir. Fyrirtækið hefur á síðustu árum minnkað notkun á plasti til muna og nú erum við að vinna í því að fara enn lengra og yfir í umbúðir sem unnar eru úr plöntusterkju. Óskjur og glös koma til með að halda sínu útliti og gegnsæi þannig að neytendur verða ekki mikið varir við breytinguna. Við komum til með að merkja þessar umbúðir sérstaklega svo neytendur geti verið fullvissir um að þeir séu ekki að

kaupa plastumbúðir. Þessi þróun tekur tíma en við stefnum á að koma með slíkar umbúðir á markað á þessu ári. Filmur og pokar eru líka í skoðun hjá okkur og um leið og við finnum hráefni sem kemur í staðinn fyrir plastið hvað varðar útlit og verð stefnum við á að taka slíkt í notkun.“

Lengir líftímann

Kristín leggur áherslu á að rétt val á umbúðum, þ.e. innihald pappa og tegund matvælafilma, tryggji lengri líftíma grænmetisins bæði í verslunum og heima fyrir og slíkt hjálpi til við að minnka matarsóun. „Allar okkar umbúðir í dag eru úr endurvinnanlegu hráefni og því er mikilvægt fyrir neytendur að vera meðvitaðir um flokkun. Með markvissri flokkun er hægt að endurvinna umbúðirnar og sjá þannig til þess að þær geti orðið hráefni í nýjar vörur.“

Ekki selt í lausu?

Mörgum þykir súrt í broti að hafa ekki meira val um að kaupa íslenskt grænmeti í lausu. Sérstaklega má nefna þar tómata og papriku. Kristín segir ástæðu fyrir þessu. „Sölufélag garðyrkjumanna pakkar inn sínu grænmeti til að aðgreina það frá innflutta grænmetinu til að tryggja að neytendur geti verið fullvissir um að þeir séu að kaupa íslenskt grænmeti. Að selja grænmetið í lausu tryggir ekki það val. Það hefur oft komið fyrir í verslunum að erlendir tómatar og paprikur eru settar í okkar grænu fjölnota kassa sem eru mjög sýnilega merktir Sölufélagi garðyrkjumanna og neytendur kaupa þessa vöru í góðri trú um að hún sé íslensk. Þetta er að sjálfsögðu mjög miður. Kaupmenn geta pantað frá okkur paprikur eða tómata í lausu en þeir

hafa oft ekki treyst sér til að tryggja að varan sé rétt merkt, þ.e. að um íslenska vöru sé að ræða og frá hvaða bónda hún kemur. Við erum með stefnu um að fullkominn rekjanleiki sé til staðar á öllum okkar vörum. Neytendur eigi alltaf að geta fengið að vita frá hvaða bónda varan kemur og þeim upplýsingum komum við til skila á umbúðunum.“



Það er ekki algennt að hægt sé að kaupa íslenska tómata í lausu en það kemur þó fyrir.



Agúrkur eru gjarnan pakkaðar í plast. Aðspurð segir Kristín að slíkt auki líftíma gúrkunnar sem annars linist fljótt. Verið sé að skoða aðrar leiðir, m.a. umhverfisvænni filmu.

Fjölnota kassar sem hverfa



Í fyrra var sagt frá því í fréttum að fjölnota kassar Sölufélagsins leyndust víða og var fólk hvatt til að skila kössunum.

Kristín segir að viðbrögðin hafi verið góð en þó sé enn mikið um það að kassarnir skili sér ekki. „Við erum með fullkomna þvottastöð sem sér um að þrifa og sótthreinsa kassana svo

hægt sé að nota þá aftur og aftur og við þvöum um 800.000 kassa á ári. Við vitum að þessir kassar fara á flakk og lenda oft inni í geymslum eða öðrum stöðum þar sem þeir eru nýttir undir annað. Þetta er mikið fjárhagslegt tap fyrir okkar bændur og við biðlum því til fólks sem veit af kössunum einhvers staðar að koma þeim til okkar.“

Mýkingarefni til óþurftar?



Mörgum finnst óhugsandi að þvo þvott án þess að nota mýkingarefni. Þvotturinn verður mýkri, ilmar vel og síðast en ekki síst getur mýkingarefnið hjálpað til við að „af-rafmagna“ föt. En ekki eru allir hrifnir af notkun mýkingarefna og fyrir því eru góðar og gildar ástæður. Stefán Gíslason umhverfisstjórnunarfræðingur veit meira um málið.

Stefán segir notkun mýkingarefna aðallega umdeilanlega vegna þess að í þeim eru ýmis efni sem geta verið skaðleg fyrir heilsu og umhverfi, auk þess sem mýkingarefni séu oftast en ekki gagnslaus. Margir nota mýkingar-

efni til að þvotturinn ilmi en Stefán bendir á að í raun á ekki að vera nein lykt af hreinum þvotti. „Lykt sem stafar af þvottaefnum eða mýkingarefnum er efnalykt sem hefur ekkert með hreinlæti að gera. Mýkingarefni innihalda efnakokteil og virkni efnanna byggist á að þau sitji sem fastast utan á tauinu þegar búið er að þvo það. Þessi efni losna þaðan aftur smátt og smátt og geta þá hugsanlega borist inn í líkamann, annað hvort í gegnum húðina eða þá með því að við öndum efnunum að okkur, sem við gerum auðvitað, því að annars myndum við ekki finna þessa lykt. Efnin eru ekki bara varhugaverð fyrir heilsuna heldur geta

þau skaðað lífríkið enda skolest hluti þeirra út með fráveituvatninu.“ Stefán bendir enn fremur á að ýmislegt bendi til þess að sveppamygla sé algengari í þvottavélum þar sem notuð eru mýkingarefni og í ofanálög eru efnin eldfim sem þýðir að föt sem skuluð eru með mýkingarefni eru eldfimari en önnur föt. Fyrir þá sem sækjast eftir því að mýkja fötin segir Stefán annan kost vera í boði: „Í stað þess að kaupa tiltölulega dýr efni sem eru í mörgum tilvikum gagnslítill og í flestum tilvikum varasöm fyrir umhverfi og heilsu er reynandi að setja nokkrar teskeiðar af 4-6% borðediki í mýkingarefnishólf á þvottavélinni.“