

HANDLINGSPLAN FÖR MINDRE MATSVINN





Bakgrund

Förenta Nationernas organisation för livsmedels- och jordbruksfrågor (FAO) uppskattar i en rapport från 2011 att ungefär en tredjedel av all ätbar mat som produceras i världen varje år slängs/förloras istället för att utnyttjas till föda. Den mat som globalt förfärs och slängs skulle kunna föda 3 miljarder människor (FAO2013). I Sverige slängde vi 1,3 miljoner ton matavfall år 2016, och då ingår inte matavfall från primärproduktionen (jordbruk, fiske, frukt och trädgårdsodling). Hushållen svarar för den absolut största delen.

Matsvinn definieras av Naturvårdsverket som mat som hade kunnat ätas men som om av någon anledning istället blir avfall. Matsvinnet kan uppstå under olika delar av livsmedelsproduktionen, exempelvis vid förvaring, tillredning, servering och på tallriken när all mat inte äts upp. Utöver de kostnader som matsvinn för med sig, innebär svinn också en stor klimatpåverkan. Enligt Naturvårdsverket motsvarar produktionen av den mängd mat som slängs varje år utsläpp på omkring 2 miljoner ton koldioxid. Det motsvarar cirka 3% av de totala utsläppen av växthusgaser i Sverige (www.naturvardsverket.se). Att minska matsvinnet är därför en angelägen fråga ur både ett ekonomiskt hänseende och ett miljöhänseende.

Livsmedelsproduktionen påverkar miljön och klimatet genom utsläpp av olika ämnen och förbrukande av resurser. Matsvinn medför att dessa resurser har använts i onödan och utsläppen hade kunnat undvikas. Livsmedelsproduktion kan kopplas till flera av Sveriges nationella miljömål såsom *Begränsad klimatpåverkan*, *Giftfri miljö*, *Ingen övergödning*, *Ett rikt odlingslandskap* och *ett rikt växt- och djurliv*. Riksdagen har beslutat om 16 miljökvalitetsmål, mål för hur miljön ska se ut i framtiden.

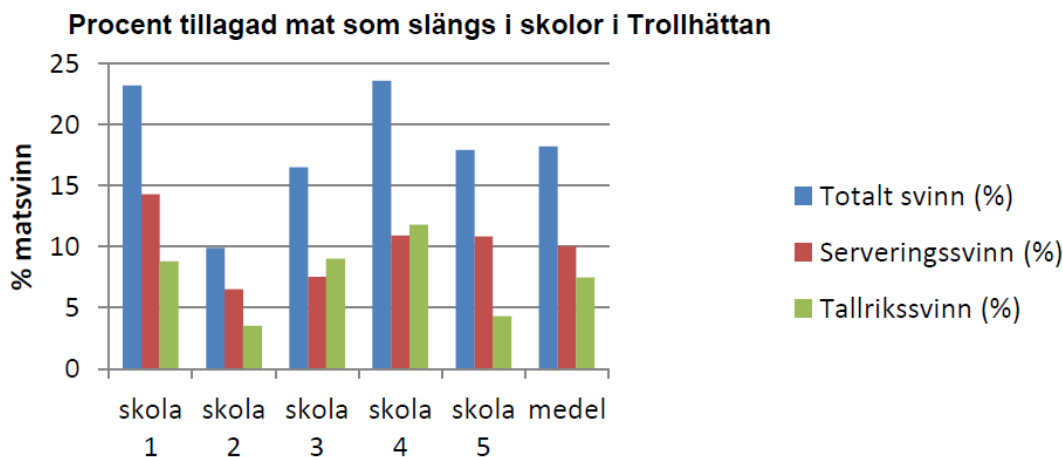
I september 2015 antogs FN:s 17 globala mål för hållbar utveckling (Agenda 2030). I Sverige är det Agenda 2030-delegationen som har regeringens uppdrag att stödja och stimulera genomförandet av de globala hållbarhetsmålen. Delmål 12.3 om matsvinn i Agenda 2030 innebär att man år 2015 till år 2030 ska halvera det globala matsvinnet per person i butik och konsumentled och minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan.

Rapporten (2013:1) som heter "Utvärderingen av nationella projekt, Mindre Matsvinn" av hushållningssällskapet visar på att det finns två olika synsätt i arbetet för att minska matsvinnet. Det ena synsättet handlar om att problemet främst var bland barn/elever/gästerna. Lösningen på problemet blev därför att förändra elevernas beteenden genom att främst engagera den pedagogiska personalen. Det andra synsättet betonade istället arbetet i köksorganisationen och vad som kunde göras från deras sida för att minska matsvinnet.

Genom att arbeta fram en handlingsplan för den pedagogiska personalen samt förskolechefer och rektorer i Trollhättans stad kan vi påverka synsättet hos medarbetare för att minska matsvinnet i skolor och förskolor.

Måltidsorganisationen i Trollhättans stad arbetar förebyggande och främjande med flera åtgärder för att minska matsvinnet såsom att man planerar livsmedelsinköp, återanvänder rester, har rutiner för matlagning och förvaring, kunskap om portionsantal, kontinuerliga utbildningar m.m.

Våren 2014 genomförde Trollhättan de första svinnmätningarna enligt "Örebromodellen". Resultatet visade att det blev mycket lite svinn i Centralköket. Den mat som eventuellt lagades "för mycket" portionerades ut till skolorna. Hösten 2014 deltog ytterligare sex skolrestauranger i arbetet. Det var Kronan -, Dalkjusan -, Upphärad -, Lyrfågel -, Paradis - och Sjuntorpsskolan. Resultaten av mätningarna är svårtolkade och visar på att varje skola hela tiden måste jämföra resultaten "med sig själv" och inte med andra skolor. Det totala svinnet varierar från mindre än 10 procent till över 30 procent. Antalet "ej avbokade portioner" liksom rätter som inte varit populära, eller mycket populära, medför en höjning av svinnet. Nedan visas diagram kring mat som slängs i skolorna under år 2014.



I Västra Götalands län samarbetar Länsstyrelsen, skogsstyrelsen och Västra götalandregionen i miljömålsarbetet. Gemensamt bedömer de vilka miljöfrågor som behöver prioriteras och åtgärdas på regional nivå. De åtgärder som ska vara genomförbara eller kunna påbörjas under 2017–2020 täcks in av de fyra utmaningarna; *Minskad klimatpåverkan och ren luft, Hållbar användning av vattenmiljöer, Hållbart brukande av skog och odlingslandskap samt God boendemiljö och hållbar konsumtion.*

Trollhättans Stad deltar i en överenskommelse med Västra Götalandsregionen att minska matsvinnet. Det är inte ovanligt att 15 – 20 procent av den tillagade maten kastas bort. Förluster sker vid tillagning, servering och när matgästen kastar maten som inte äts upp. Detta innebär onödiga kostnader för inköp av råvaror och onödig hantering i den egna verksamheten.

Utifrån det regionala åtgärdsprogrammet "Utmaningar i ett hållbart Västra Götaland" där Trollhättan stad har svarat på en remiss ht-18 har Utbildningsförvaltningen åtagit sig att arbeta med åtgärder för "God boendemiljö och hållbar konsumtion". Åtgärdsplanen tas KS våren 2019. En av de åtgärder Trollhättans stad har antagit är att arbeta med Minskad klimatpåverkan och ren luft där Trollhättans stad vill minska livsmedelssektorns klimatpåverkan. Verkningsfulla åtgärder är att öka andelen vegetabilier och minska matsvinnet.



Utbildningsförvaltningen har genom denna handlingsplan påbörjat arbetet för att minska matsvinnet i förvaltningens verksamheter.

Styrande dokument

Övergripande mål och riktlinjer, kapitel 1–2 i Läroplan för grundskolan 2011 (Lgr 11)

- *Genom ett miljöperspektiv får de (eleverna) möjligheter både att ta ansvar för den miljö de själva direkt kan påverka och att skaffa sig ett personligt förhållningssätt till övergripande och globala miljöfrågor. Undervisningen ska belysa hur samhällets funktioner och vårt sätt att leva och arbeta kan anpassas för att skapa hållbar utveckling. Kapitel 1 – Skolans värdegrund och uppdrag.*
- *Skolans mål är att varje elev visar respekt för och omsorg om såväl närmiljön som miljön i ett vidare perspektiv. Avsnitt 2.1 – Normer och värden.*
- *Skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola har fått kunskaper om förutsättningarna för en god miljö och en hållbar utveckling. Avsnitt 2.2 – Kunskaper.*
- *Skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola har fått kunskaper om och förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan, miljön och samhället. Avsnitt 2.2 – Kunskaper.*

Läroplanen för förskolan:

- *Förskolan ska lägga stor vikt vid miljö- och naturvårdsfrågor. Ett ekologiskt förhållningssätt och en positiv framtidstro ska prägla förskolans verksamhet. Förskolan ska medverka till att barnen tillägnar sig ett varsamt förhållningssätt till natur och miljö och förstår sin delaktighet i naturens kretslopp. Verksamheten ska hjälpa barnen att förstå hur vardagsliv och arbete kan utformas så att det bidrar till en bättre miljö både i nutid och i framtid." Lpfö 98, rev. 2016.*

I Trollhättans Stads Mål- och resursplan 2016–2019, står det:

Vi vill aktivt verka för att minska matsvinnet och arbeta för att maten som blir över i våra inrättningar tas till vara på konstruktiva sätt. Ett av de stora hoten mot miljön idag är köttproduktionen som står för 18% av utsläppen av växthusgaser. Därför vill vi också minska konsumtionen av kött, vilket ligger i linje med Trollhättans profil - en stad som värnar om miljö, både i nutid och framtid.

I den stadsgemensamma handlingsplanen för horisontella perspektiv 2018 ska utbildningsförvaltningen arbeta med att:

- Minska matsvinnet från planering till servering
- Minska tallrikssvinnet.

Syfte med handlingsplanen

Handlingsplanen gäller för kommunala förskolor och grundskolor i Trollhättans stad. Handlingsplanen är tänkt som ett stöd för pedagoger och chefer i arbetet med att minska tallriksmatsvinnet i förskolan och grundskolan.

Mål: Öka pedagogernas och chefers medvetenhet kring matsvinnet i våra förskolor och grundskolor och därigenom minska tallrikssvinnet.

Syfte:

- Att vara en del i förverkligandet av de nationella miljömålen
- Öka kompetensen
- Inspirera till åtgärder
- Sprida erfarenheter från goda exempel
- Öka uppmärksamheten för svinnet på våra grundskolor och förskolor och därmed minska den ekonomiska effekten för verksamheten

Ekonomi

Åtgärderna ska genomföras inom befintlig budget.



Ord och begrepp:

Matsvinn är: Livsmedel/mat som slängs/hålls bort, men som hade kunnat konsumeras om det hade hanterats annorlunda

Exempel på matsvinn



Mat som blivit gammal



Mat som skrapas av tallrikar



Råvaror som slängs på grund av onödig ansning



Mat som blivit över i serveringskärl

Matavfall är: I matavfallet ingår både matsvinn och det biologiskt nedbrytbara matavfall som är oundvikligt, det vill säga de delar av livsmedel som normalt inte äts upp exempelvis kaffesump, äggskal, köttben och potatisskal.

Serveringssvinn: Påverkas främst av hur mycket mat som tillagas/beställs

Säkerhetssvinn: Påverkas av verksamhetens nedkylning och förvaringsmöjligheter

Tallriksvinn: Pedagogerna har möjlighet att påverka hur mycket av den serverade maten som kastas genom sitt pedagogiska arbete och närvaro under lunchtillfällena

En minskning av tallriksvinnet måste följas av en minskning i tillagad/levererad mängd mat för att det totala svinnet ska minska. Det är därför viktigt att alla led i processen från beställning/tillagning till tallrikar fungerar.

1

Handlingsplan

Få koll på matsvinnet-börja mäta

Det första viktiga steget är att börja mäta och dokumentera matsvinnet. Det gör att ni får upp ögonen för svinnet och varför det uppstår. När ni vet hur mycket som kastas varje dag märks det också tydligt vilken effekt åtgärderna får.

Kom igång!

- För att underlätta mätningen har vi tagit fram ett gemensamt dokument att fylla i. Se bifogat dokument, bilaga 1.
- Sätt upp mätprotokollet på lämplig plats så att alla kan se det, tex vid vågen. Visa hur stort matsvinnet är och hur det förändras genom att använda bilder, staplar eller andra illustrationer.
- Mät gärna matavfall och matsvinn innan arbetet med att minska matsvinnet startar. Detta för att få ett referensvärde, d v s veta vilken utgångspunkten är för att sedan kunna jämföra och se vilka förändringar som sker.
- Matsvinn som tema - Barn har ofta många bra idéer själva. Att jobba med matsvinn som tema kan därför vara en god idé. Låt barnen få komma på egna lösningar om hur matsvinnet kan minskas.
- Presentera mätresultaten regelbundet på arbetsplatsträffar eller liknande. Diskutera resultat ni uppnår och hur de kan bli bättre.
- Sätt upp mål för minskat matsvinn-fira framgångar!
- Gör punktmätningar om svinnet är högt. Om svinnet är högt är det bra att göra punktmätningar för att ta reda på var de stora mängderna uppstår. Hur stort är tex svinnet från grönsakerna? Salladsbordet? Hur mycket svinn uppstår vid skalning och ansning?

2

Rapportering av närvaro och frånvaro

- Skapa effektiva rutiner för rapportering av planerad frånvaro eller närvaro.
- Skapa effektiva rutiner för rapportering av snabb uppkommen frånvaro.
- Var tydlig med att rapportera vid specialkost.

3

Förvaring

- Tänk på att vid hämtning av frukost eller mellanmål att placera varorna enligt principen "först in-först ut".
- Skilj på bäst före och sista förbrukningsdag.
- Organisera förvaringen så ni har god överblick.

4

Servering

- Lägg bara upp så mycket mat som beräknas gå åt.
- Använd serveringsbestick av rätt storlek (en portionsanpassad såsslev är ett bra exempel).
- Ta fram ett bleck eller kantin i taget.
- Använd små kärl i slutet av serveringstiden vid bufféserving.
- Spara övertäckta skålar på vagnen och öppna dem bara vid behov.

Vägning av tallrikssvinn

Gör
så här

1

Släng allt tallrikssvinn
i ett eget kärl



2

Väg, räkna bort
kärlets vikt



3

Anteckna

vikten på svinnlistan



Tallrikssvinn är:

Mat som är kvar på tallriken och skrapas av i ett avfallskärl efter att barn/elever/pedagoger har ätit.

Vägning av serveringssvinn

Gör
så här

1

Släng allt
i ett eget kärl

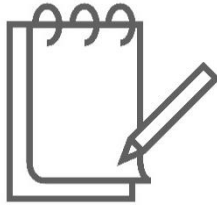


2

Väg, räkna bort
kärlets vikt



3



Serveringssvinn är:

Mat som är kvar i skålar,
kantiner och karotter
efter servering och slängs.

Obs! Mat som slängs från
tallrikarna räknas inte
som serveringssvinn.

Pedagogens roll

- Pedagogerna uppmanar barnen/eleverna att tänka efter hur hungriga de är innan de tar mat och att de ska äta upp allt på tallriken innan de tar mer.
- Beställa rätt antal portioner-viktigt att personalen skriver upp hur många som ska äta.
- Vid bordsservering, lägg bara upp en mindre mängd mat, pålägg eller tillbehör i taget och fyll på istället, så du slipper slänga maten i onödan



Vill du veta mer:

- Se bilaga 1, 2 och 3
- <http://hushallningsallskapet.se/>
- jordbruksverket.se
- livsmedelsverket.se
- Konsumentföreningen Stockholm /Utbildningsmaterial-Kapten Reko
Kapten Reko och Rekospelet är ett utbildningsmaterial som syftar till att lära förskolebarn och vuxna i deras närhet varför man inte ska slänga maten och vad man kan göra för att minska matsvinnet.

<https://www.kfstockholm.se/i-fokus/miljo/minska-matsvinnet/kapten-reko/>

- Konsumentföreningen Stockholm-Släng inte maten

<http://slangintematens.se/2014/02/kfs-skolmaterial-lar-barnen-minska-matsvinnet/>



Därför ska vi minska matsvinnet

1

För miljöns skull

Att producera mat orsakar stora miljöproblem runt om i världen. Övergödning, klimatpåverkan, kemikaliespridning, regnskogsavverkning och utfiskning är några exempel. Genom att ta bättre vara på maten och slänga mindre kan det räcka till fler utan att miljöpåverkan ökar. Även om matavfallet rötas till biogas är det upp till tio gånger bättre för klimatet att inte slänga maten alls.

2

Övergripande mål och riktlinjer, kapitel 1–2 i Läroplan för grundskolan 2011 (Lgr 11)

- *Genom ett miljöperspektiv får de (eleverna) möjligheter både att ta ansvar för den miljö de själva direkt kan påverka och att skaffa sig ett personligt förhållningssätt till övergripande och globala miljöfrågor. Undervisningen ska belysa hur samhällets funktioner och vårt sätt att leva och arbeta kan anpassas för att skapa hållbar utveckling. Kapitel 1 – Skolans värdegrund och uppdrag.*
- *Skolans mål är att varje elev visar respekt för och omsorg om såväl närmiljön som miljön i ett vidare perspektiv. Avsnitt 2.1 – Normer och värden.*
- *Skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola har fått kunskaper om förutsättningarna för en god miljö och en hållbar utveckling. Avsnitt 2.2 – Kunskaper.*
- *Skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola har fått kunskaper om och förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan, miljön och samhället. Avsnitt 2.2 – Kunskaper.*

Läroplanen för förskolan:

- *Förskolan ska lägga stor vikt vid miljö- och naturvårdsfrågor. Ett ekologiskt förhållningssätt och en positiv framtidstro ska präglade förskolans verksamhet. Förskolan ska medverka till att barnen tillägnar sig ett varsamt förhållningssätt till natur och miljö och förstår sin delaktighet i naturens kretslopp. Verksamheten ska hjälpa barnen att förstå hur vardagsliv och arbete kan utformas så att det bidrar till en bättre miljö både i nutid och i framtid." Lpfö 98, rev. 2016.*

3

För att nå stadens mål och följa lagen

Genom att minska matsvinnet följer vi lagstiftningen om avfall och miljö. Dessutom bidrar vi till att uppfylla Trollhättans profil - en stad som värnar om miljö, både i nutid och framtid.

4

För att få tid och pengar över till annat

Att laga mat som sedan kastas är ett slöseri med både tid och pengar. Med mindre svinn kan vi lägga mindre tid på såväl inköp som tillagning och avfallshantering. Det minskar stressen, förbättrar arbetsmiljön och ger utrymme att utveckla matlagningen. De pengar som frigörs genom att minska matsvinnet kan användas till att höja kvalitén på maten och köpa mer ekologiska livsmedel.

Bilaga 3



Därför blir det matsvinn

Här är några viktiga orsaker....

<p>1</p> <p>ANALYS Analysera vad ni har svaga länkar.</p>		<p>2</p> <p>MÄTNING När matsvinnet inte vägs blir det svårt att upptäcka.</p>	<p>3</p> <p>MENYPLANERING När menyn inte kan ändras med kort varsel för att till exempel lägga in rest rätter.</p>
<p>4</p> <p>PORTIONSBERÄKNING När portionerna beräknas utan tillräcklig hänsyn till hur mycket som brukar gå åt och matgästernas behov.</p>	<p>5</p> <p>NÄRVARO/FRÅNVARO När det lagas för mycket mat på grund av bristande rutiner för rapportering av närvaro och frånvaro.</p>		<p>6</p> <p>INKÖP När det köps in för mycket eller fel livsmedel därför att inköpen dåligt förberedda.</p>
<p>7</p> <p>FÖRVARING När det inte är ordning i förråden blir det gärna så att livsmedel och rester slängs.</p>	<p>8</p> <p>TILLAGNING När köken lagar och skickar med för mycket mat för säkerhets skull.</p>	<p>9</p> <p>SERVERING När serveringskärnen fylls med mer än vad som egentligen är beräknat</p>	<p>10</p> <p>RESHANTERING När det saknas rutiner och möjligheter att ta vara på mat som blir över.</p>

