

Bilaga 1

Förslag till uppföljningsmått för tallrikssvinn för stadens kommunala måltidsverksamheter

Bakgrund

Matsvinn är ett prioriterat område att åtgärda i staden, nationellt och internationellt. Det visar stadens matstrategi och miljöprogram, Sveriges nationella livsmedelsstrategi och FN:s Agenda 2030 mål 12.3 om matsvinn. Det är angeläget att minska matsvinnet både utifrån miljöperspektiv och ekonomiskt perspektiv då det utgör ett resursslöseri som har miljöpåverkan i alla produktionsled och onödiga livsmedelsinköp för staden som skulle kunna undvikas.

Stadens kommunala måltidsverksamheter behöver börja mäta, redovisa och följa upp sitt matsvinn regelbundet. I stadens miljöprogram 2020-2023 ingår nu etappmålet 4.1 för matsvinn som är obligatoriskt för stadens verksamheter att redovisa årligen. Samtidigt genomför Livsmedelsverket vartannat år en nationell enkät för matsvinn för att följa upp arbetet med matsvinn och matavfall i Sveriges alla offentliga verksamheter. Den ska alla kommuner besvara i maj 2021, helst enligt Livsmedelsverkets nationella mätmetoder för matsvinn i offentliga kök.¹

Projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn har därför tagit fram och testat ett enkelt uppföljningsmått för tallrikssvinn som gör det möjligt för stadens kommunala måltidsverksamheter att enhetligt och regelbundet mäta och redovisa tallrikssvinnet. Med ett sådant mått kan de ta reda på mängden tallrikssvinn som uppstår inom sin verksamhet, följa upp hur effektiva deras åtgärder är och redovisa om de når etappmålet för matsvinn i miljöprogrammet.

Detta dokument beskriver ett uppföljningsmått och en mätmetod för tallrikssvinn² som stadens kommunala måltidsverksamheter kan använda.

¹ <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok>

² Tallrikssvinn är all mat som skrapas av från tallriken, som matgästen tagit eller fått upplagt men valt att inte äta upp. (Livsmedelsverket).

Under 2021 kommer uppföljningsmått och mätmetoder även testas och tas fram för kökssvinn³ och serveringssvinn⁴ så att det efterhand blir möjligt för stadens kommunala måltidsverksamheter att enhetligt och regelbundet mäta, redovisa och följa upp åtgärder för allt matsvinn som uppstår.

Uppföljningsmått för tallrikssvinn

Mängden tallrikssvinn som bör mätas och redovisas enhetligt i stadens kommunala måltidsverksamheter är den som uppstår i samband med lunchen. Det är den måltid som stadens samtliga kommunala måltidsverksamheter serverar varje vardag.

Specialkost - personligt anpassade måltider som matgäster måste ansöka om enligt stadens regler⁵ - som serveras i samband med lunchen ska också ingå i matsvinnsmätningen och antal portioner specialkost ska redovisas.

Staden köper även in livsmedel som tillagas i stadens egna kök samt färdiga måltider som bereds och serveras i stadens mottagningskök vid många fler måltider än lunchen. Det gäller bland annat servering av frukost och mellanmål i förskolorna och i grundskolornas fritidsverksamhet samt frukost, flera mellanmål, middag och nattmat samt önskekost och särskild mat vid högtider inom äldreomsorgen och socialförvaltningens stödboenden. Det behövs åtgärder för att även minska matsvinnet som uppstår vid dessa måltider. Detta matsvinn kan mätas och följas upp inom respektive verksamhet beroende på hur omfattande det är.

Mätvärden för tallrikssvinn

Huvudmättet är den totala mängden tallrikssvinn som uppstår under en 5-dagars arbetsvecka i samband med lunchen som serveras av stadens måltidsverksamheter som ska beräknas i gram per serverad portion (matgäst) per vecka.

Mättet mängden tallrikssvinn på lunchen per arbetsvecka används istället för per dag för att ta hänsyn till skillnader i mängden matsvinn som kan uppstå mellan olika vardagar, bland annat på grund av vilka ingredienser som ingår i olika maträtter, hur mycket matgästerna äter upp av olika maträtter, variationer i antalet

³ Kökssvinn är det matsvinn som uppstår i köket. (Livsmedelsverket).

⁴ Serveringssvinn är den mat som ställs fram men som inte når matgästens tallrik och slängs för att den inte kan tas tillvara. (Livsmedelsverket).

⁵ För att få specialkost behöver barnets målsman ha ett intyg från läkare eller psykolog och anmäla behovet via en särskild blankett till skolan på hösten inför varje skolår, enligt stadens riktlinjer för måltider i skolor.

matgäster som kommer varje dag, personalens sjukfrånvaro som kan påverka både servering av lagom portioner och noggrannheten i mätningen, etc. En arbetsveckas mätningar relaterar även till den planerade veckomeny som måltidsverksamheten offentligt presenterar för sina matgäster.

Även mängden tallrikssvinn på lunchen per dag bör redovisas som medelsnittsvärde (genomsnitt) i gram per serverad portion (matgäst) per dag för att få en uppskattning om den dagliga nivån, som bör sjunka efterhand som åtgärder för att minska svinet införs. I medelsnittet per dag räknas inte de dagar när ingen lunch serveras på grund av studiedagar, friluftsdagar eller lov dagar, och inte de dagar när ingen svinnsmätning görs. De dagarna räknas bort för att undvika att medelsnittet blir lägre per dag än det skulle ha varit om mat hade serverats och tallrikssvinn hade uppmätts de dagarna.

Om det under mätperioderna av tallrikssvinn är en ledig dag när lunch inte serveras eller om matsvinnsmätningen inte fungerar en dag ska värdet som motsvarar tallrikssvinnets medelsnitt per dag för den veckan ersätta värdet för den saknade dagen för att kunna beräkna och redovisa mängden tallrikssvinn per vecka.

Även den totala mängden tallrikssvinn som uppstår och samlas in per vecka under mätperioden bör redovisas i kg per vecka för att få en uppfattning om vilka mängder (volymer) som kökens personal fysiskt måste hantera och ha tillräckligt stora kärl till. Den återstående mängden insamlat tallrikssvinn motsvarar den del av den totala mängden insamlat matavfallet som ska kunna undvikas.

Det insamlade matavfallet bör i framtiden endast innehålla de oundvikliga matrester som är oätbara som enligt stadens obligatorium från januari 2021 ska samlas in och hämtas varje vecka vid enheten för att rötas till biogas och biogödsel.

Även totalt antal matgäster som serveras per vecka bör redovisas. Både antal elever och personal (pedagogiska måltider) som äter lunch ska räknas med i redovisningen.

En gemensam rutin för att kökspersonalen ska kunna uppskatta antalet serverade portioner/ antalet matgäster vid lunchen varje dag behöver tas fram och etableras i stadens kommunala måltidsverksamheter. Det är en förutsättning för att beräkningen av tallrikssvinn ska bli korrekt. Antalet serverade portioner visar även respektive måltidsverksamhets kapacitet och omfattning.

Även totalt antal portioner tillagad och serverad specialkost bör redovisas eftersom det är en mer kostsam och tidskrävande matberedning som kan minimeras genom att noga kontrollera så att endast de matgäster som behöver specialkost av medicinska skäl och som ansökt och fått det beviljat får det.

Mätmetod för tallrikssvinnet

Personalen i varje kök kan under mätperioderna för närvarande använda den nu framtagna gemensamma instruktionen som beskriver hur mätning (vägning) av tallrikssvinnet kan genomföras under luncherna. Sedan kan de fylla i mätvärdenas resultat dessa dagar i den nu framtagna gemensamma redovisningsmallen i Excel och få fram totalvärdena. Instruktionen och redovisningsmallen beskrivs i Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings rapport om sina mätningar av tallrikssvinn i förskolor i bilaga 3a.

Årligen bör stadens kommunala måltidsverksamheter genomföra och redovisa mätningar av tallrikssvinnet under minst två veckor i rad på våren och minst två veckor i rad på hösten, sammanlagt under minst fyra veckor per år enligt den gemensamma instruktionen och redovisningsmallen.

På våren bör mätningar genomföras under valfri period februari-mars, gärna vecka 10 och 11, men undvika mätperiod under lovdagar på sportlovet i februari (vecka 9) och påsklovet i april (vecka 14), för att kunna redovisa resultaten i tertialrapport 1 i april. På hösten ska mätningar genomföras under valfri period september-oktober, gärna vecka 40 och 41, men undvika mätperiod under lovdagar på höstlovet i oktober (vecka 44) för att kunna redovisa resultaten i verksamhetsberättelsen i december.

När dessa rutiner för matsvinnsmätningar är etablerade och fungerar väl, eller när digitala kostdatasystem är upphandlade för staden och etablerade i samtliga måltidsverksamheter, bör matsvinnsmätningar genomföras i stadens alla kommunala måltidsverksamheter två veckor i rad minst fyra veckor under våren respektive under hösten, sammanlagt minst åtta veckor per år. Denna nivå genomför för närvarande Enskede-Årsta-Vantör SDF förskolor med hjälp av sitt kostdatasystem, en app och stödfunktioner.

Den långsiktiga ambitionen bör vara att med hjälp av IT-stöd och samordning i staden på sikt gå över till kontinuerliga mätningar av matsvinnet, i enlighet med Livsmedelsverkets rekommendationer.

Redovisning av tallrikssvinnet

Resultaten från mätningarna av tallrikssvinnet under mätperioderna - de mätvärden som beskrivs ovan - kan regelbundet redovisas av varje enhet som har måltidsverksamheter i samband med sin tertialrapport 1 i april och i sitt verksamhetsboks slut i december.

Uppföljningsansvar för matsvinn

Stockholm vatten och avfall AB har uppföljningsansvar för etappmål 4.1 om matsvinn i miljöprogrammet 2020-2023. Arbetet med att mäta och redovisa matsvinnet i stadens kommunala måltidsverksamheter bör genomföras med stöd av miljöförvaltningen, utbildningsförvaltningen (förskolor, grundskolor och gymnasieskolor), äldreförvaltningen (äldreboenden, dagverksamhet) och socialförvaltningen (olika stödboenden).

Målsättning för matsvinn

Stadens matstrategi från 2019 anger att ”staden ska jobba aktivt för att minimera matsvinnet.”⁶ Stadens miljöprogram 2020-2023 anger i etappmål 4.1 om matsvinn att ”...matsvinnet ska minska inom stadens verksamheter till 2023.”⁷