

Matsvinnsmätning

Mätning av tallrikssvinn i förskolorna i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning hösten 2020

Sammanfattning

I *Matstrategi för Stockholms stad God, hälsosam och klimatsmart mat* tas vikten upp av att minska miljö- och klimatpåverkan från de livsmedel som köps in, produceras och serveras i stadens verksamheter. Verksamheterna ska minska uppkomsten av onödigt matavfall genom god planering och rätt hantering av livsmedel utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Redovisning och uppföljning av matsvinn skall ske regelbundet i stadens verksamheter. Vilket även kopplar an till Agenda 2030s mål *12.3 Halvera matsvinnet i världen*.

Ett budgetuppdrag från Stockholms stad 2019 ligger till grunden för bildandet av projektgruppen *Klimatsmart mat och matsvinn*. Projektgruppens mål är bland annat att *föreslå övergripande mål för klimatsmart mat och matsvinn*. Som en del i detta har en mätning av tallrikssvin i Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings förskolor genomförts under hösten 2020. Rapporten redovisar tillvägagångssätt, resultat och vägen framåt med arbetet för att minska matsvinnet inom förskolorna i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

Bakgrund

Enligt Matsvinnet (u.å.) kastas ungefär en tredjedel av all den mat som produceras i världen idag, vilket motsvarar ungefär 1,6 miljarder ton livsmedel. I Sverige har vi ett matsvinn på ca 45 kg matsvinn per person och år. I storköken beror matsvinnet oftast på att för många portioner tillagas (Matsvinnet u.å.). Enligt Naturvårdsverket (2020) uppstår matsvinn i alla led i livsmedelskedjan, från jord till hushåll och beroende på produkt varierar svinnet mellan 10 % och 50 %. Den svenska livsmedelshanteringen står för en stor del av vår totala miljöpåverkan bland annat ca 50 % av vår totala övergödning och 20-25% av vår klimatpåverkan. Livsmedelssektorn är en av de mest vattenkrävande sektorerna och ger upphov till spridning av gifter så som bekämpningsmedel (Naturvårdsverket 2020). Medvetenhet om matsvinnets miljöpåverkan behöver öka för att minska den mängd livsmedel som slängs i onödan och som vid bättre hantering hade kunnat ätas.

Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket fick 2020 ett gemensamt sexårigt regeringsuppdrag för att minska matsvinnet, som en del av den nationella livsmedelsstrategin. Åtgärderna ska bidra till att uppnå Agenda 2030:s mål *12.3 Halvera matsvinnet i världen* (Naturvårdsverket 2020).

Matstrategi för Stockholms stad God, hälsosam och klimatsmart mat har som syfte att bland annat bidra till bättre folkhälsa och minska miljö- och klimatpåverkan utifrån de livsmedel som köps in, produceras och serveras i stadens verksamheter. Verksamheterna i staden ska förebygga uppkomsten av avfall och onödigt matavfall, ska minska. Svinnet ska minimeras genom god planering, bra inköp och rätt hanterade råvaror, utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Genom att minska matsvinnet frigörs resurser för att öka kvalitén på maten och måltiderna. Det avfall som ändå uppkommer ska tas om hand på ett resurseffektivt sätt. Matavfallet skall återvinnas via matavfallsinsamling och omvandlas till biogas vilket senare ska driva stadens bilar och bussar. Matstrategin tar även upp att uppföljning och redovisning av matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska ske regelbundet.

Under Miljöförvaltningen finns en projektgrupp för *Klimatsmart mat och matsvinn*. I projektgruppen finns det bland annat representanter från stadens bolag, fack och stadsdelsförvaltningar. Skarpnäcks stadsdelsförvaltning har två representanter i gruppen, en förskolekock och förvaltningens miljösamordnare. Projektgruppen utgår från ett budgetuppdrag från Stockholms stads kommunfullmäktige som miljöförvaltningen, utbildningsförvaltningen och äldreförvaltningen fick 2019. Projektgruppens mål är bland annat att föreslå övergripande mål för klimatsmart mat och matsvinn. Detta ska uppnås bland annat genom kartläggning av hur respektive verksamheter arbetar och följer upp arbetet med klimatsmart mat, minskning av matsvinn och insamling av matavfall. Mätning av matsvinn skall genomföras och mål, mått och mätningar för att följa upp målen skall tas fram.

Livsmedelsverket har arbetat fram en nationell metod och enkät för kommuner för att öka arbetet med att minska matsvinn inom kommunala måltidsverksamheter. Vid den första nationella matsvinnsenkäten hösten 2019 hade Stockholms stad knappt något att redovisa. En del förskolor, grundskolor och gymnasieskolor jobbade aktivt med att minska matsvinnet och mätte ibland, men ingen samlad redovisning skedde. En förhoppning från ovan nämnd projektgrupp är att data kan redovisas inför den nationella matsvinnsenkäten våren 2021.

I Skarpnäcks stadsdelsförvaltning finns ett köksnätverk vilket har uppkommit genom en önskan om fortbildning och gemenskap från förskolornas kökspersonal. Köksnätverket samordnas av miljösamordnaren och de träffas max 10 ggr på ett år varav en träff är tänkt att vara en hel utbildningsdag. Köksnätverket har bland

annat haft genomgångar och diskussioner om plast och olika kemikalier i t.ex. köksutrustning, rengöringsmedel och bekämpningsmedel. De utbyter även erfarenheter och tips för hur de kan minska mängden halvfabrikat och öka andelen vegetariska måltider i förskolorna. Samt hur matsvinnet kan minskas genom att ta tillvara på rester och öka den ekologiska andelen livsmedel utan att få ökade kostnader.

En matsvinnsmätning var planerad att genomföras på förskolorna i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning under våren 2020, men på grund av Coronapandemin sköts den på tills hösten 2020.

Tillvägagångssätt

Matsvinnsmätningen behövde introduceras på en genomförbar nivå och utifrån förutsättningarna valdes därför en mätning av tallrikssvinn på förskolornas tillagningskök. Mottagningsköken, det vill säga de förskolor som får mat caterad till sig, har inte varit en del av mätningen. Mätning av kökssvinn och serveringssvinn genomfördes ej. 16 av 18 tillagningskök inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning deltog.

Kökssvinn

Lagringssvinn: Mat från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar.

Beredningssvinn: Den mat som slängs i samband med beredning (som hade kunnat ätas).

Tillagningssvinn: Mat som tillagas med inte tas tillvara av olika anledningar och slängs utan att ha serverats.

Serveringssvinn

Kan vara en bufféserving eller en serveringslinje i skolrestaurangen, eller kantiner och karotter som maten serveras ur på en avdelning inom förskolan eller på ett äldreboende. Det kan också vara en orörd brickdukning eller enportionsserving på ett sjukhus.

Tallrikssvinn

Med tallrikssvinn avses all mat som skrapas av från tallriken, det vill säga om matgästen tagit eller fått upplagt men valt att inte äta upp.

Avgränsningar

Trots att skal, ben och servetter från tallriksavskrapet inte ses som matsvinn ska dessa av praktiska skäl inkluderas i mätningen. Dryck och kaffesump ingår inte då det är svårt att mäta.

Figur 1. Beskriver de tre olika typerna av matsvinn och avgränsning enligt Livsmedelsverkets *Nationell metod för mätning av matsvinn*¹.

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

Mätningen av tallrikssvinn har genomförts under två veckor, vilket Livsmedelsverket rekommenderat som mätperiod. Mätningen har skett under vecka 40 och 41 i förskolornas tillagningskök. Övrig personal på förskolorna har ej varit informerade om mätningen. Det beror framförallt på två saker, den ena är att få en nulägesbeskrivning, hur mycket tallrikssvinn skrapas egentligen av tallrikarna på de olika förskolorna? Om den pedagogiska personalen har information om att en mätning ska ske är det lätt att man vill visa sig från sin bästa sida och kanske väljer att inte skrapa ner lika mycket i komposthinken som man vanligen brukar göra. Den andra anledningen är att om all personal på förskolorna ska informeras om bakgrund, syfte och information om resultatet blir projektet mycket större. Denna mätning har genomförts i liten skala för att testa och utvärdera utfallet.

För att mätningen skulle gå till på samma sätt i varje kök har en instruktion (figur 2) tagits fram och mailats ut till de deltagande förskoleköken. Instruktionen gicks även igenom muntligen under en köksnätverksträff. De kök som önskade extra stöd i mätningen har fått det. En avstämning med samtliga kök gjordes i slutet på första mätveckan för att besvara eventuella funderingar.



Instruktion till mätning av matsvinn

Datum:
vecka 40 och 41

- Se ut lämplig plats i köket
- Kalibrera vågen
- Alla mängder anges i kilogram med en decimal.
Om decimal saknas, lägg till en nolla. T.ex. 10,0kg.
- Väg och skriv upp vikten på kärlet som används för att väga svinnet (för att spara tid i senare skeden).
- Vi mäter tallrikssvinn, vilket av praktiska skäl inkluderar ev. skal, ben och servetter.
- Tallrikssvinn avser all mat som skrapas från tallriken, det vill säga som matgästen tagit eller fått upplagt men valt att inte äta upp (rester i kärlet mäs ej).
- En samlad mätning för alla avdelningar per kök.
- Mät det totala tallrikssvinnet, dra bort vikten för kärlet.
- Fyll i Excelfilen *Rapportering tallrikssvinn*. Filen räknar själv ut *svinn per gäst (gram)*.

Vid funderingar, tveka inte att höra av er!

Väl mött, Lovisa och Åsa

Figur 2. Visar den instruktion som deltagande förskolekök fick utskickat inför tallrikssvinnsmätningen.

Inom arbetsgruppen för *Klimatsmart mat och matsvinn* togs en redovisningsmall (tabell 1) fram för att resultatet ska redovisas på samma sätt. Detta för att underlätta den rapportering som är tänkt att ske samlat från Stockholms stad till Livsmedelsverkets nationella kartläggning av matsvinn. I mallen finns förutom kolumnerna för *Vecka, Dag, Typ av måltid* och *Maträtt* även en kolumn för *Antal tillagade portioner*, vilket visar hur många portioner som tillagas i respektive kök varje dag. En kolumn för *Antal gäster (ätande)*, den siffran är tänkt att visa hur många det faktiskt sitter vid borden och äter varje lunch. Anledningen till att de två sistnämnda kolumnerna finns med är att det finns en bild av att dessa siffror ej stämmer överens. Det kan bero på flera faktorer bl.a. att vårdnadshavare frånvaroanmäler sina barn sent, eller inte alls eller att en del avdelningar säger att de är fler barn på plats än vad det egentligen är, då de tycker sig få för lite mat. Det tros även bero på bristande kommunikation mellan köken och övrig personal. Alltså finns båda dessa kolumner med för att synliggöra eventuell differens.

Kolumnen *Kommentarer* finns för att synliggöra om det har hänt något speciellt just den dagen på förskolan som kan ha påverkat mätningen t.ex. ny personal, inskolning, studiedag, ny maträtt eller liknande. Kolumnen *Tallrikssvinn (kg)* är tänkt för att redovisa det totala tallrikssvinnet samlat för alla avdelningar som delar tillagningskök. Kolumnen *Svinn per gäst (gram)* finns för att det ska bli lätt att jämföra data mellan olika förskolekök som har till exempel olika antal avdelningar och barn. För att underlätta för kökspersonalen finns en formel inlagd i det Exceldokumentet som mailats ut, enligt följande; *Antal gäster (ätande)* delat i *Tallrikssvinn (kg) = Svinn per portion (g)*. En del av kökspersonalen kändes sig osäkra på Exceldokumentet och fick mallen utskrivna på papper som de fyllde i.

När mätningens två veckor var över samlades all data in och sammanställdes i tabeller och diagram. En kort utvärdering/avstämning gjordes med alla kök.

Tabell 1. Redovisningsmall som förskoleköken använt för att fylla i data från tallrikssvinnsmätningen.

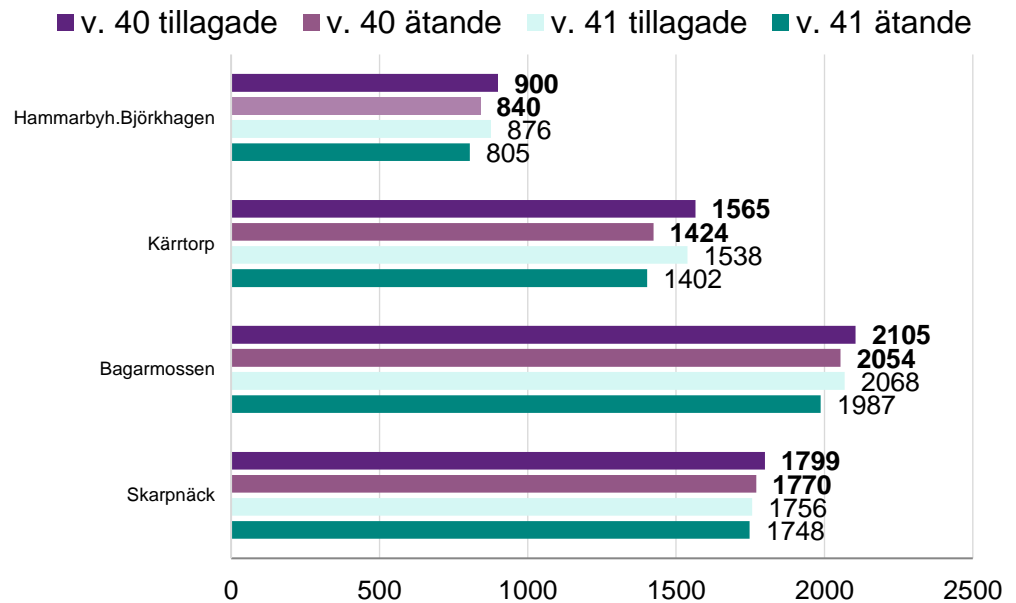
Rapportering tallrikssvinn								
Namn på förskola/skola:								
Vikt av kärl:								
Vecka	40	Typ av måltid	Maträtt (namn på serverade rätter)	Antal tillagade portioner	Antal gäster (ätande)	Tallrikssvinn (kg)	Svinn per gäst (gram)	Kommentar
Datum								
	mån	lunch					0	
	tis	lunch					0	
	ons	lunch					0	
	tor	lunch					0	
	fre	lunch					0	
Totalt vecka				0	0	0	0	
Vecka	41	Typ av måltid	Maträtt (namn på serverade rätter)	Antal tillagade portioner	Antal gäster (ätande)	Tallrikssvinn (kg)	Svinn per gäst (gram)	Kommentar
Datum								
	mån	lunch					0	
	tis	lunch					0	
	ons	lunch					0	
	tor	lunch					0	
	fre	lunch					0	
Totalt vecka				0	0	0	0	
Tallrikssvinn: Mat som skrapades av från tallrikarna mäts, vilket av praktiska skäl inkluderar ev. skal, ben och servetter. Anges med decimal t.ex. 10,0 Kg. En samlad mätning för alla avdelningar per kök.							Ange om något särskilt hände på förskolan som kan ha påverkat mätningen. T.ex. ny personal, inskolning, studiedag, ny maträtt eller liknande.	

Resultat

I Skarpnäcks stadsdelsförvaltning finns fyra enheter *Hammarbyhöjden/Björkhagen, Kärrtorp, Bagarmossen* och *Skarpnäck*. I viss utsträckning arbetar förskoleköken med varandra inom enheterna med t.ex. planering av matsedel och erfarenhetsutbyte. Därför är data sammanställd och presenterad utifrån de olika enheterna. Under presentationen av resultatet för köksnätverket redovisades även data för varje förskolekök var för sig, vilket av utrymmesskäl ej är inkluderade i denna rapport. I figur 3 kan vi se data för de olika enheterna redovisat för lunchmåltiden vecka 40 och vecka 41, de veckor då mätningen genomfördes. De lila staplarna visar alltså *Antal tillagade portioner* (mörklila) och *Antalet ätande (gäster)* (ljuslila) vecka 40. För vecka 41 är det motsvarande för *Antal tillagade portioner* (ljusblå) och *Antal ätande* (grönblå). De siffror som är intressanta att jämföra är således de fetstilta med varandra och de icke fetstilta med varandra i figur 3.

Enligt figur 3 kan vi se att köken i Bagarmossen tillagar flest portioner och Hammarbyhöjden/Björkhagen tillagar minst antal. Den enhet som har störst skillnad mellan *Antal tillagade portioner* och *Antal ätande* är Kärrtorp med 141 st. vecka 40 på 1565 tillagade portioner (tabell 2). I Skarpnäck har de på 1765 tillagade portioner vecka 41 en skillnad mellan *Antal tillagade portioner* och *Antal ätande* på 8 st (tabell 2). Skarpnäck är den enhet som har minst differens. I Skarpnäck tillagades det 200 fler portioner vecka 40 än vad Kärrtorp gjorde vecka 41.

Antal tillagade port. och antal ätande



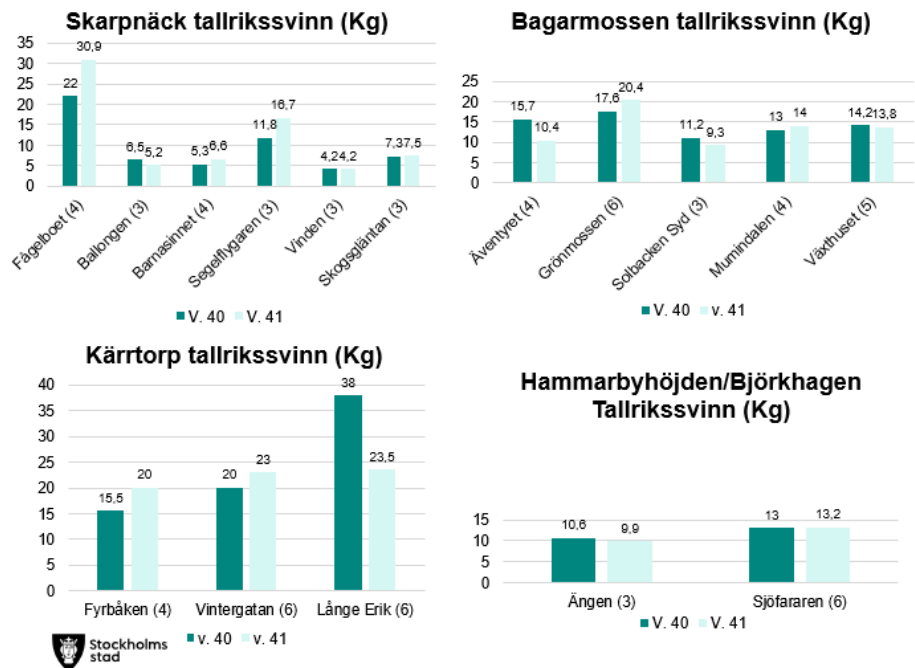
Figur 3. Antal tillagade portioner och Antal ätande för vecka 40 och 41 visat för de fyra enheterna inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

Tabell 2. Visar Antal tillagade portioner och Antal ätande samt skillnaden mellan dessa värden i faktiska siffror, för vecka 40 och 41 för de fyra enheterna inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

	Tillagade port.		Antal ätande		Skillnad	
	V. 40	V. 41	V. 40	V. 41	V. 40	V. 41
Hammarbyhöjden						
Björkhagen	900	876	840	805	60	71
Kärrtorp	1565	1538	1424	1402	141	136
Bagarmossen	2105	2068	2054	1987	51	81
Skarpnäck	1799	1756	1770	1748	29	8
Totalt	6369	6238	6088	5942	281	296
Snitt per kök					17,5	18,5

I figur 4 kan vi se det totala tallrikssvinnet mätt i kg för vecka 40 och vecka 41 för respektive tillagningskök, indelat i de olika enheterna, där antalet avdelningar som ligger i anslutning till köket står inom parentes. Fågelboet, Fyrbåken och Långe Eriks totala matsvinn för respektive vecka är de kök som skiljer sig mest åt i faktiska siffror. Vinden, Barnasinet och Ballongen är de kök som har lägst tallrikssvinn. Det totala tallrikssvinnet i kg mellan de olika köken och även mellan de kök som har samma antal avdelningar skiljer sig åt. Det totala tallrikssvinnet för alla enheter (tabell 3) vecka 40 är 218,5 kg och vecka 41 221,1 kg, totalt blir det 439,6kg. Det innebär ett genomsnitt på tallrikssvinn för varje kök vecka 40

på 13,7 kg och vecka 41 på 13,8 kg (tabell 4). Vilket ger oss ett medelvärde på 2,7 kg per dag och kök. Medianvärdet blir 13 kg vecka 40 respektive 14 kg vecka 41 (tabell 5).



Figur 4. Visar det totala tallrikssvinnet mätt i kg för vecka 40 och 41 för enheterna inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning. Inom parentes anges antalet förskoleavdelningar som finns i anslutning till varje kök.

Tabell 3. Det totala tallrikssvinnet för samtliga tillagningskök i kg/vecka för samtliga tillagningskök.

Totalt tallrikssvinn (Kg)	
v. 40	v. 41
218,5	221,1
Totalt 439,6	

Tabell 4. Medelvärdet för det totala tallrikssvinnet i kg/vecka för samtliga tillagningskök.

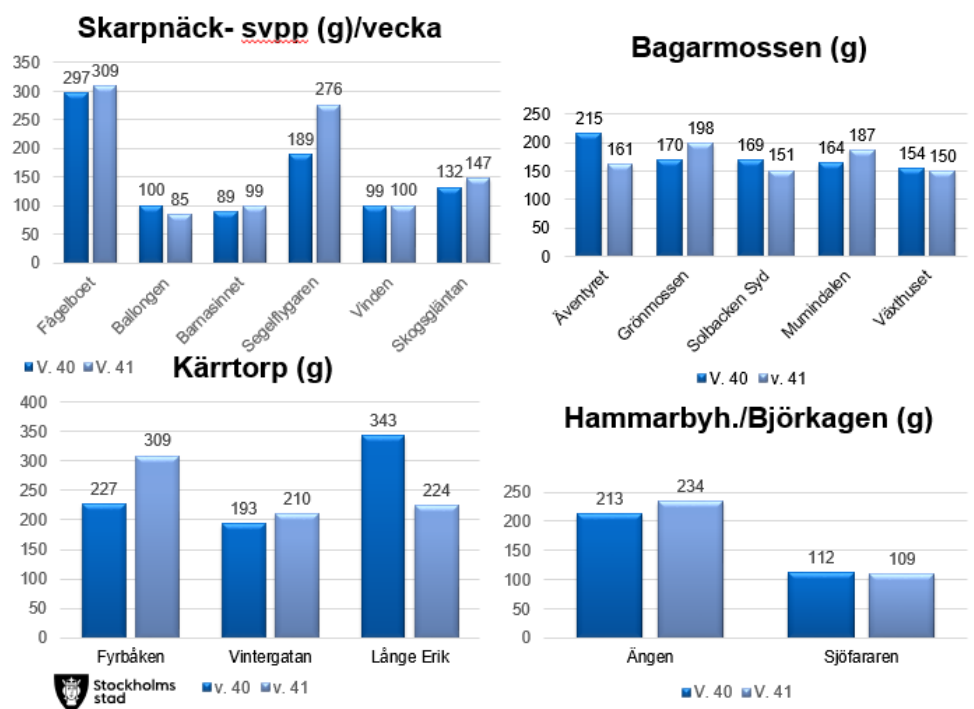
Medelvärde tallrikssvinn kg/vecka	
V. 40	V. 41
13,7	13,8

Tabell 5. Medianvärdet för det totala tallrikssvinnet i kg/vecka för samtliga tillagningskök.

Medianvärde tallrikssvinn kg/vecka	
V. 40	V. 41
13	14

I figur 5 kan vi se att Fågelboet har ett svinn på 297g på fem lunchmåltider. Alltså $297g/5 \text{ dagar} = 59,4g/\text{dag}$ är medelvärdet för *Svinn per portion och g/dag*. Fågelboet, Segelflygaren, Fyrbåken

och Långe Erik är de kök som har högsta värden. Ballongen, Barnasinet, Vinden och Sjöfararen är de som har lägst *Svinn per portion och g/vecka*. Störst skillnad mellan veckorna har Segelflygaren med 87g/vecka, Långe Erik på 119g/vecka och Fyrbåken med 82g/vecka. För samtliga tillagningskök får vi ett medelvärde på *Svinn per portion och g/dag* på 36 vecka 40 och 37g vecka 41 (tabell 6). Medelvärdet för *Svinn per portion och g/vecka* för vecka 40 är 197g och 184g vecka 41 (tabell 7). Medianvärdet för *Svinn per portion och g/vecka* för vecka 40 är 168,5g och 151g vecka 41 (tabell 8).



Figur 5. Visar svinn per portion (svpp) i gram per vecka för varje tillagningskök inom de olika enheterna inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

Tabell 6. Medelvärdet för tallrikssvinn i *Svinn per portion g/dag* för samtliga tillagningskök.

Medelvärde totalt tallrikssvinn per portion (g) dag	
v. 40	v. 41
36	37

Tabell 7. Medelvärdet för tallrikssvinn i *Svinn per portion g/vecka* för samtliga tillagningskök.

Medelvärde tallrikssvinn g/vecka	
V. 40	V. 41
179	184

Tabell 8. Medianvärdet för tallrikssvinn i *Svinn per portion g/vecka* för samtliga tillagningskök.

Medianvärde tallrikssvinn g/vecka	
V. 40	V. 41
168,5	151

Diskussion

Enligt figur 3 kan vi se att differensen är 141 mellan *Antal tillagde portioner* och *Antal ätande* för förskoleköken i Kärrtorp vecka 40. På 1565 portioner kan det tyckas vara en helt ok differens. När vi jämför det med Skarpnäcks siffror för vecka 41, där differensen mellan *Antal tillagde portioner* och *Antal ätande* endast är 8 st blir det intressant. Speciellt med tanke på att de i Skarpnäck tillagar 200 fler portioner än i Kärrtorp. Troligen är det flera faktorer som ligger bakom bland annat att det är sex kök i Skarpnäck med 3-4 avdelningar per kök och i Kärrtorp är det tre kök med 4-6 avdelningar per kök. De tre tillagningsköken i Kärrtorp skickar dessutom ca 80-160 portioner vardera till andra förskolor, ungefär lika många portioner som även redovisas i tallrikssvinnsmätningen.

Köken i Kärrtorp tillagar alltså fler portioner per kök, än köken i Skarpnäck. I Skarpnäck har de i större utsträckning fördelen att ha nära dialog med personalen på förskolornas avdelningar, bland annat då det är färre avdelningar per kök än i Kärrtorp. Vilken tid maten börjar tillagas spelar roll, några av köken börjar kl. 06.00 för att hinna med och andra kök, som lagar färre portioner börjar 8.30. Det spelar även roll om maten förbereds dagen innan, om något tinas upp eller ska blötläggas. Kökspersonalen utgår från antalet närvarande när de planerar sin mat, om då frånvaroanmälningarna kommer in sent, eller efter att kökspersonalen har börjat tillaga maten blir det en större differens mellan *Antal tillagde portioner* och *Antal ätande*.

Vikten mellan kökens totala tallrikssvinn i kg skiljer sig mycket åt och några kök har stora skillnader mellan vecka 40 och vecka 41. Gällande Långe Erik kan det finnas en enkel förklaring, då en del av förmiddagens fruktskal under vecka 40 har blivit medräknat i tallrikssvinnsmätningen, vilket inte var tänkt. Kökspersonalen har berättat att det till stor del berodde på en kommunikationsmiss mellan köket och övrig personal, som rättades till efter några dagar. Därför är data för vecka 41 gällande Långe Erik mer pålitlig. Under vecka 41 hade Fyrbåken en vikarie två av dagarna, vilken enligt ordinarie personal lagade för mycket mat vilket då skulle avspegl

sig i tallrikssvinnsmätningen. Fågelboet serverade kyckling med ben en dag vecka 41, vilket kan förklara det högre värdet. Fågelboet var det enda tillagningsköket som serverade kyckling med ben under mätperioden. Kycklingben och bland annat servetter har, enligt tidigare beskrivning, räknats in i mätningen på grund av praktiska skäl. Med andra ord är det inget vi ska ta hänsyn till, likväl är det intressant att det ger utslag.

Data gällande *svinn per portion och g/vecka* ser de lite annorlunda ut. Långe Erik har det högsta värdet för vecka 40, vilket kan förklaras av tidigare nämnda fruktskal. Långe Erik har ändå bland de högsta värdena för vecka 41, då inget fruktskal inkluderats i mätningen, mellan de två veckorna skiljer det 119g. Fågelboet har höga men jämna siffror mellan båda veckorna gällande *svinn per portion och g/vecka* till skillnad från när vi tittar på mätningen i kg, då vecka 41 är betydligt högre än vecka 40. Segelflygaren har höga värden och det skiljer, 87g mellan de två veckorna vilket troligen beror på de tidigare nämnda kycklingbenen. Även Fyrbåken har höga värden och det skiljer 82g mellan de två veckorna, vilket delvis förklaras av den vikarie som tros ha lagat för mycket mat vecka 41.

Det totala tallrikssvinnet för de mätta veckorna ligger på nästan 440kg, det är fullt ätbar som mat som har varit upp på tallrikar och vänt. Om vi tittar på medelvärde och medianvärde ligger det på 13-14 kg vecka per kök. Några av köken har höga siffror och några låga, men de flesta ligger där i mitten. Det går inte att göra en säker koppling till att antalet avdelningar per kök skulle korrelera med tallrikssvinnet i kg. När vi i tittar på svinn per portion i g ligger köken i Bagarmossen ungefär lika samtidigt skiljer sig köken i de andra enheterna mycket åt. Vid en jämförelse mellan medelvärde och medianvärde, ser vi att medelvärdet ligger ungefär 20 g högre. I genomsnitt kastas 36,5g per tillagad portion. Snittkostnad för inköpta kg livsmedlen inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning under november 2020 är 27,51 kr/kg. Det totala tallrikssvinnet kostar därmed 12 104,40 kr under vecka 40 och 41. Totalt för förskolornas verksamhetsdagar under ett läsår blir det en kostnad på 266 296,80kr för tallrikssvinnet.

Utöver de redan nämnda faktorerna som har eller kan ge utslag på mätningen finns det så klart fler som påverkar mängden tallrikssvinn. Bland annat om barnen får lägga upp mat själva eller om de får hjälp och hur mycket mat som lägga upp på varje tallrik. Hur den pedagogiska personalen väljer att göra vid lunchbordet, om det är ok för barnen att lämna rester på tallriken eller inte. Hur stora

barngrupperna är på varje avdelning och hur många barn det är per personal påverkar så klart också. På vissa avdelningar finns det extra resurspersoner och VFU:are (Verksamhetsplatsförlagd utbildning) i perioder, detta påverkar hur mycket tid som ägnas åt varje barn och t.ex. hur många påminnelser barnen får om att äta upp maten, eller hur god matron är. Under mätningen har det kommit fram att det är avdelningar som säger till köken att de är fler barn på plats än vad det är, då de tycker att de får för lite mat, vilket ju ger en högre differens mellan antalet tillagde portioner och faktiska ätande.

En del av förskoleköken har avdelningar som ligger i andra änden av en byggnad, en trappa upp. Andra kök har avdelningarna vägg i vägg, vilket ger olika förutsättningar för att eventuellt skicka mer mat till avdelningarna om det tar slut. Några av förskoleköken spar lite av maten i köket och går sedan runt och frågar om avdelningarna vill ha påfyllning. Andra har inte den möjligheten, så det skickar ut all mat i kärlen på en gång. Den mat som nått avdelningarna får ej tas tillbaka till köket och serveras igen av hygienskäl, utan ses som *serveringssvinn*. Med den vetskapen är alltså all kvarvarande maten i kärlen *serveringssvinn*. Det har under diskussioner framkommit att de avdelningar som fått ut mycket mat, lägger upp lite större portioner och därmed får ett högt *tallrikssvinn*. Detta eftersom det inte spelar någon roll om maten är kvar i kärlen, då det i båda fall blir matsvinn. Detta har fått oss att inse vikten av att även göra en mätning av *serveringssvinnet*, för att få en tydligare bild av hur det totala matsvinnet ser ut.

Vägen framåt

Mätningen av tallrikssvinn har mottagits av kökspersonalen på ett positivt sätt och de problem som har uppstått har lösts längs vägen. Det är flera som har vittat om en större förståelse och insikt i hur mycket matsvinn de producerar. Det är flera som har fått insikt i hur mycket t.ex. en kastrull med kokt pasta väger och tycker att den informationen hjälper att förstå helheten i tallrikssvinnsmätningen. En mätning av tallrikssvinn kommer att ske under våren 2021 och en mätning av *tallrikssvin* och *serveringssvinn* kommer att ske under hösten.

På enhetsnivå inom förskolan och äldreomsorgens verksamhetsplaner för 2021 inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning finns aktiviteten: *Vidta åtgärder för att minska mängden matsvinn i förvaltningens verksamheter*. Det kommer även finnas ett mätbart målvärde, så kallad indikator för fortsatt arbete med matsvinn. Indikatorn för tallrikssvinn är satt på 150g utifrån medianvärdet för

Svinn per portion g/vecka. Flera av förskolorna uppnår redan målvärdet medan många har ett omfattande arbete framför sig. Indikatorn är mer att betrakta som eftersträvansvärd, än ett definitivt mål. Det är den sammanlagda summan av alla förskolors olika matsvinn som kommer redovisas.

Mätning av tallriks och serveringssvinn går i linje med Matstrategin för Stockholms stad och som en del av arbetet med projektgruppen för *Klimatsmart mat och matsvinn*. Mätningen genomförs även för att bidra med statistik till Livsmedelsverkets nationella matsvinnsenkät. Redan till våren kommer även den pedagogiska personalen på förskolorna vara informerad om mätningen, syfte och varför den äger rum. Vårdnadshavare kommer via veckobrev informeras om hur viktigt det är att vårdnadshavare frånvaroanmäler i god tid och hur det påverkar matsvinnet. Under köksnätverkens träffar för 2021 kommer arbetet med matsvinnsmätningen att fortsätta. Kökspersonalen kommer bland annat att skriva lathundar med portionsstorlekar och annan relevant information till förskolepersonalen. Detta som ett led i att minska risken med att den pedagogiska personalen säger att det är fler barn på plats än vad det egentligen är.

I enlighet med agenda 2030 och mål *12.3 Halvera matsvinnet i världen*, har vi ett omfattande jobb framför oss. En halvering av tallrikssvinnet på förskolorna är säkert möjligt, men något som är viktigt att komma ihåg när vi pratar om tallrikssvinn på förskolor är att det inte finns något mål att det ska bli noll. Lunchmåltiderna för förskolebarn innefattar inte bara en måltid, utan är även ett tillfälle att utforska nya smaker, konsistenser och utseende på mat. Därför är det viktigt att barnen får våga prova saker som det visar sig att de inte tycker om, inom en snar framtid kan det ju bli favoritmaten! Det är så klart viktigt att föra ett samtal om varför maten ska ätas upp, men det är minst lika viktigt bara få våga smaka.

Källor

Naturvårdsverket. *Matsvinn, 2020.*

<https://www.naturvardsverket.se/Miljoarbete-i-samhallet/Miljoarbete-i-Sverige/Uppdelat-efter-omrade/Avfall/Matsvinn/>

Matsvinnet. *Fakta om matsvinn, (u.å.).*

<https://matsvinnet.se/fakta-om-matsvinn/>

Stockholms stad. 2019.

God, hälsosam och klimatsmart mat. Matstrategi för Stockholms stad. Dnr: KS 2018/430