

Östhammarsmodellen



Tillsammans minskar vi matsvinnet! Tillsammans kan vi göra skillnad!

Innehåll

Tillsammans minskar vi matsvinnet. Tillsammans kan vi göra skillnad	3
Mål för minskat matsvinn.....	4
Vad är matsvinn?.....	5
Minska på matsvinnet.....	6
Mät och följ upp	7
Köksvinn	8
Menyplanering.....	8
Portionsberäkning.....	9
Inköp	10
Förvaring.....	11
Tillagning.....	12
Serveringssvinn.....	17
Servering.....	17
Ta vara på rester	19
Serveringssvinn åtgärder	20
Tallrikssvinn.....	21
Tallrikssvinns åtgärder	22
Svinnmätning.....	23
Underlag för registrering i DKAB Hantera.....	24
Rapportera svinn i DKAB Hantera.....	25

Tillsammans minskar vi matsvinnet.

Tillsammans kan vi göra skillnad

En tredjedel av den mat som produceras globalt hamnar aldrig på någons tallrik men ingen vill slänga mat i onödan! Matsvinn orsakar både stor klimat- och miljöpåverkan och kostar mycket pengar.

Östhammarsmodellen är ett praktiskt verktyg som visar hur vi i Östhammars kommun arbetar för att minska matsvinnet genom enkla åtgärder och förändrade rutiner. Att minska matsvinnet är ett ständigt pågående arbete. Östhammarsmodellen är till för dig som arbetar i kök, den kan användas i tillagningskök, mottagningskök och serveringskök. Östhammarsmodellen är också ett stöd för dig som är med när maten serveras och äts – du som arbetar inom vård, omsorg och pedagogisk verksamhet. Målet är att maten ska hamna i magen och inte i soptunnan.

Grunden för att minska på matsvinnet är att mäta. Det som mäts det syns också. För att alla ska mäta på samma sätt har vi tagit fram en gemensam mätmetod som bygger på Livsmedelsverket nationella mätmetoder.



Mål för minskat matsvinn

För miljöns skull:

Matproduktion 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 människor utan att miljöpåverkan ökar. Även om matavfallet kan rötas till biogas är det betydligt bättre för miljön om den mat som kastas aldrig hade behövt producerats, Varje kilo matsvinn ger under produktionen upphov till 1,6 kg koldioxid.

För att maten ska kunna göra nytta:

Bra måltider bidrar till både hälsa och välbefinnande. När maten hamnar i magen kan den både underlätta inlärning och förbättra den fysiska förmågan. Det kan med andra ord göra att kvaliteten ökar i hela verksamheten. Trivsamma måltider och mat som är anpassad till målgruppen ökar chanserna att maten äts upp, medan de lätt hamnar i soptunnan om måltidsmiljön är högljudd, stressig eller otrygg.

För att inte slösa på begränsade resurser:

Att laga mat som sen kastas är ett slöseri med både tid och pengar. En uppskattning är att endast råvarorna för varje kilogram matsvinn i offentliga måltider kostar ca 30 kronor. Till det tillkommer personalkostnader och kostnader för lokaler, elektricitet, avfallshantering och miljöpåverkan. Pengarna som frigörs genom att minska matsvinnet kan användas till att höja kvaliteten på maten och att köpa livsmedel av högra kvalitet.

För att nå FN:s hållbarhetsmål Agenda 2030 – och Östhammars kommuns mål!

Ett av FN:s globala hållbarhetsmål är att halvera matsvinnet till år 2030. Det har Sverige anammat och det finns med i den nationella livsmedelsstrategin. Offentliga kök är en viktig länk i kedjan för att uppnå det målet. Vårt mål i Östhammar kommun är att mängden **matavfall år 2025 ska vara max 35g/portion och år 2030 max 25g/portion.**

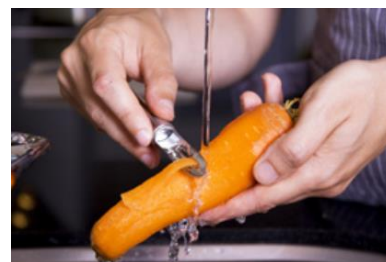
Genom att minska matsvinnet och på så sätt matavfallet, följer vi också avfallslagstiftningen. Enligt den ska matavfall i första hand förebyggas, därför bör verksamheterna prioritera det.

Vad är matsvinn?

Vi kan dela upp maten vi kastar i två delar. Dels det oundvikliga matavfallet där exempelvis skal, ben, kärnor och kaffesump ingår och dels det som går att undvika att slänga, vilket brukar kallas matsvinn. Matsvinn är mat som slängs men som hade kunnat ätas om den hanterats på annat sätt. I Livsmedelsverkets nationella mätmetod har man valt att inkludera skal, ben och servetter för att underlätta det praktiska genomförandet av mätningar i verksamheterna.

Exempel på matsvinn:

- Mat som blivit för gammal
- Mat som blivit över i serveringskärl
- Mat som skrapas av tallrikar
- Råvaror som slängs på grund av onödig ansning



Det totala matsvinnet består av tre olika sorters svinn:

Det finns tre typer av matsvinn inom en måltidsverksamhet: köks-, serverings- och tallrikssvinn.

Kökssvinn: Det matsvinn som uppstår i köket. Kökssvinnet kan delas upp i tre olika delar:

- Lagringssvinn: Mat från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar.
- Beredningssvinn: Mat som slängs i samband med beredning.
- Tillagningssvinn: Mat som tillagas men inte tas tillvara av olika anledningar och slängs utan att ha serverats.

Serveringssvinn: Mat som är kvar i skålar, kantiner och karotter efter serveringen och slängs.

Tallrikssvinn: Mat som skrapas av från tallriken.

Minska på matsvinnet

På följande sidor hittar du förslag på åtgärder som hjälper dig och dina kollegor att minska matsvinnet i ert kök på ett systematiskt sätt. De flesta är enkla att genomföra inom ramen för varje köks egen verksamhet och är en bra grund för effektiva rutiner i det dagliga arbetet.

Många av åtgärderna kan kanske verka självklara för den som jobbar i kök. Ändå är det lätt att bli hemmablind, speciellt när det blir stressigt. Därför är det bra att göra arbetet med att förebygga matsvinn till rutin. Det behöver vara en kontinuerlig process.

Efter varje avsnitt finns en lista med de viktigaste åtgärderna i punktform. Sätt upp listorna på lämplig plats i köket, så att alla kan ta del av innehållet. På listorna skriver ni också vem i ert kök som är ansvarig för att respektive åtgärd genomförs.



Mät och följ upp

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 så märks det också tydligt vilken effekt åtgärderna får. För att underlätta mätningen och göra det möjligt med jämförelser på olika nivåer använder vi oss av Livsmedelsverkets nationella mätmetod.

När ska matsvinnet mätas?

Vi mäter matsvinnet dagligen. Registreringen sker i DK Hantera.

Följ upp matsvinnet

Presentera mätresultaten på arbetsplatsträffar. Diskutera de resultat ni uppnår och hur de kan bli ännu bättre. Presentera även mätresultaten i forum med matgästerna – såsom elevråd, matråd, måltidsombud etc.

Gör punktmätningar om matsvinnet är stort

Om matsvinnet är stort är det bra att göra punktmätningar för att ta reda på var de stora mängderna uppstår. Hur stort är till exempel svinnet från salladsbordet, serveringsdiskarna och utskick?

Mätning och uppföljning

Åtgärd	Ansvarig
Mät svinnet varje dag under bestämd mätperiod	Måltidspersonal
Reflektera över det dagliga svinnet och planera åtgärder för att minska matsvinnet.	Måltidspersonal
Gör punktmätningar om matsvinnet är stort	Chef/ Måltidspersonal
Presentera mätresultatet för matgästerna	Chef/ Måltidspersonal

Köksvinn

Det matsvinn som uppstår i köket

Menyplanering

Ha en varierad och allsidig meny

Involvera matgästerna, ta in synpunkter vid matråd, brukarråd och enkäter. Notera vilken maträtter som orsakar mycket matsvinn.

Återkommande råvaror och maträtter

Råvaror som blir över bör kunna användas i andra rätter så snart som möjligt. Till exempel kan samma sorts fisk återkomma i olika rätter, till exempel stekt fisk och fisksoppa. Om ni serverar två valbara rätter är det bra med återkommande kombinationer. Det gör det lättare att avgöra hur mycket som ska köpas in och lagas.

Använd passande namn

Namnet ska beskriva vad maträtten innehåller. Då får matgästerna rätt förväntningar och väljer inte bort en rätt på grund av namnet.

Meny efter säsong och leveranstider

Grönsaker och frukt har bäst kvalitet och håller längst i säsong. Planera menyn så att färskvaror kan användas nära leveransdagen, då minskar risken för onödigt matsvinn vid lagerhållning och förvaring.

Nya maträtter som alternativrätter

Låt gärna mindre grupper testa helt nya rätter, eller ta in dem som alternativrätter om ni har det på menyn. Då kan matgästerna lämna synpunkter på maten och köket kan trimma in tillagningsmetod, innehåll och serveringssätt.

Portionsberäkning

Lär känna era matgäster – anpassa efter vad som brukar gå åt

Utgå ifrån portionsstorlekar i Mashie när matlagningen planeras men anpassa också efter hur mycket som gått åt när maträtten serverats tidigare.

Anpassa efter matgästens behov

Många äldre har dålig aptit och orkar inte äta en normalportion. Det brukar ofta bli mat över och för lite mat i magen. Många behöver flera, mindre portioner med lite högre energi- och proteininnehåll som är lätta att äta. Måltiderna behöver vara spridda över dagen och mellanmålen är viktiga energi- och näringskällor.

Rapportering av planerad frånvaro

Bestäm tillsammans med rektor, förskolechef eller enhetschef på äldreboende en rutin för hur den planerade frånvaron (studiedagar, friluftsdagar etc.) ska rapporteras.

Rapporteringen kan ske genom att skicka scheman och kalendarier, mejla, ringa, skriva på tavlor eller liknande.

Snabbt uppkommen frånvaro

Bestäm tillsammans med rektor, förskolechef eller enhetschef på äldreboende en rutin för hur snabbt uppkommen frånvaro (på grund av sjukdom etc.) ska rapporteras. Det kan till exempel ske genom att mejla, skicka SMS, ringa, eller lämna meddelande på anslagstavla.

Rapportering av närvaro

Inom vissa verksamheter, som till exempel förskola och äldreboende, ska närvaro rapporteras istället för frånvaro. Meddela tillagningsköket varje dag hur många som ska äta och justera antalet när det behövs.

Var tydlig med specialkosten

På blanketten för anmälan om specialkost anger ni när, hur och till vem frånvaroanmälan ska göras. Blanketterna finns på osthammar.se och det pedagogiska IT-stödet.

Inköp

Skapa en rutin för att förbereda inköp

Utgå från Mashie-recept och era egna erfarenheter av hur mycket mat som brukar gå åt. Inventera kyl, frys och förråd på råvaror och rester. Kontrollera vilken närvaro/frånvaro som är planerad.

Omsätt era livsmedelslager

Stora lager av livsmedel som används sällan leder ofta till stort matsvinn. Det livsmedels- och matlager man har behöver omsättas regelbundet för att undvika matsvinn. Samtidigt finns det ett behov av att ha ett lager vid kris.

Leverans av färska råvaror nära användning

Beställ färskvaror med kort hållbarhet för leverans strax innan de ska användas.

Köp förpackningar i olika storlekar

Köp livsmedel i både större och mindre förpackningar. Då blir det lättare att undvika att öppnade förpackningar blir stående och att innehållet blir gammalt. Packa om livsmedel som ska frysas in i lagom stora förpackningar.

Köp mindre styckevikter

Små potatisar, köttbullar och biffar gör det lättare att anpassa portionens storlek efter olika matgästers önskemål och behov.

Mat i säsong med bra kvalitet

Livsmedel i säsong har oftast bra kvalitet, vilket minskar risken för svinn. Ibland kan det vara frestande att köpa lågprisprodukter, men de har i många fall sämre kvalitet och innehåller ofta mer vatten. Det ökar svinnet och gör att en mindre mängd mat blir kvar efter tillagning.

Förvaring

Först in – först ut

Ha god omsättning på livsmedel så att de inte hinner bli dåliga. Tillämpa principen först in – först ut. Varor med lång hållbarhet och utgångsdatum långt fram i tiden placeras längst bak och underst i hyllor och lådor.

Håll ordning

Är ni flera i köket så utse en huvudansvarig för ett förråd eller en kyl. Inventera regelbundet och håll god ordning, till exempel inför beställningar.

Frys in färskvaror som inte går åt

Det mesta kan frysas in om det blir över vid tillagningen. Var noga med att försluta förpackningar ordentligt.

Märk med datum och innehåll

Skriv datum på öppnade förpackningar med färskvaror. Märk även rester av tillagad mat med datum och innehåll. Att känna till och kunna ange matens innehåll och ursprung (spårbarhet) är ett krav i livsmedelslagstiftningen. Lagrade livsmedel som inte kan spåras måste slängas.

Skilj på bäst-före och sista förbrukningsdag

Bäst före: Bäst före-datum handlar inte om hur länge ett livsmedel är säkert, utan till vilket datum livsmedlet förväntas behålla sin kvalitet, det vill säga smak, färg, krispighet, spänstighet och tuggmotstånd. Det som händer efter bäst före-datum är alltså att kvaliteten så småningom blir sämre. Men maten kan fortfarande vara fullt ätbar. Mat som passerat bäst före-datum får användas förutsatt att den är ätlig. Titta, lukta, smaka!

Sista förbrukningsdag: Märkningen sista förbrukningsdag handlar om hur länge ett livsmedel är säkert att äta. Märkningen ska användas för livsmedel som lätt förstörs av mikroorganismer och där lagringstiden kan bidra till att ett livsmedel kan bli hälsoskadligt trots att det förvaras enligt förpackningens anvisning. Livsmedel som är märkta med sista förbrukningsdag anses alltså inte vara säkra att äta efter att datumet har passerats. Därför får sådana livsmedel varken säljas eller ges bort efter det

datumet. Se till att äta upp, tillaga eller frysa in livsmedel (med sista förbrukningsdag) senast sista förbrukningsdag. Tänk på att dessa livsmedel ska tillagas så fort de tinats upp.

Håll 4°C i kylan

Mat som förvaras vid 4°C istället för 8°C håller nästan dubbelt så länge. En lägre kyltemperatur innebär visserligen en högre energiförbrukning, men varje kilo minskat matsvinn innebär betydande miljövinster.

Rädda maten om frysen gått sönder

Skulle frysen gå sönder är det viktigt att först bedöma om råvarorna går att använda. Bröd kan frysas om även om det har tinat. Tinade grönsaker, kött, fisk och fågel som fortfarande håller 4°C på ytan kan tillagas. Om maten är halvfrusen kan den frysas om.

Förvara maten rätt

De flesta grönsaker och en del frukter håller sig bäst i kyla, men bananer, tomater, gurka och squash, ska helst förvaras vid 12 – 15°C. Bananer får köldskador i kylskåp. Gasen etylen, som avges när till exempel äpplen och tomater mognar, gör att andra frukter och grönsaker blir dåliga fortare.

Tillagning

Laga lagom mycket

Följ rekommendationerna i avsnittet om portionsberäkning, sidan 9. Om det går åt mer mat än väntat är det bra att ha reservmat som snabbt kan värmas vid behov. Om det blir mat över kan den kylas ner och serveras vid ett annat tillfälle.

Laga och skicka mat i kärl av olika storlek

Det gör det enklare att skicka ut mer exakta mängder mat. Det blir också lättare att anpassa mängden mat som ställs fram till servering.

Laga mat i omgångar

Då blir det enklare att anpassa mängden mat utifrån närvaro och åtgång. Mat kan ofta förberedas delvis, men avvakta med att blanda eller sluttillaga till strax före servering. Det gör det också lättare att använda sådant som eventuellt blir över i nya rätter.

Återkoppla till receptansvarig

Diskutera och se kontinuerligt över tillagningsanvisningarna i recepten i Mashie. Lämna förslag på förändringar till receptansvarig. Det bidrar till att minska matsvinnet.

Tina upp mat långsamt i kylan

Om mat tinas upp för snabbt försvinner mycket vätska och maten blir torr.

Väg och mät all mat som skickas

Skicka inte med "lite extra" – det blir ofta över vid serveringen. Bifoga en följesedel med total mängd skickad mat och beräknad portionsstorlek som visar hur mycket av måltidens olika komponenter som ingår i en portion. Var noga med att få återkoppling om det blev mat över eller om den inte räckte.

Laga mindre styckevikter

Många matgäster tar snarare mat efter antal än efter storlek. Genom att laga biffar, bröd och annat i mindre storlek så blir det lättare för matgästen att välja rätt mängd.

Skala och ansa försiktigt

Använd det gröna på purjolöken, utnyttja stjälken på broccolin och pressa citrusfrukter med citruspress. I många rätter kan morötter, äpplen och potatis användas med skalet kvar. Grönsaksrester kan användas som grytbas. Bortskurna bitar kan användas för att laga egen buljong.

#bäst-före-snooza [bästhöre-snoozah]
Att förlänga hållbarheten genom att titta, lukta
och smaka sig fram.

Kökssvinn åtgärder

Menyplanering

Åtgärd	Ansvarig
Planera menyn med allsidig och varierad mat som uppskattas.	Kostansvarig
Planera in återkommande maträtter och råvaror i menyn.	Kostansvarig
Ge rätterna passande namn som beskriver vad de innehåller.	Kostansvarig
Planera menyn efter säsong och leveransdagar.	Kostansvarig
Servera nya rätter som alternativrätter.	Kostansvarig
Servera extra rätter/resträtter som alternativ.	Inköpsansvarig resp. enhet
Salladsbord efter säsong.	Inköpsansvarig resp. enhet

Portionsberäkning

Åtgärd	Ansvarig
Lär känna era matgäster – anpassa efter hur mycket som brukar gå åt.	Inköpsansvarig resp. enhet
Anpassa portionernas storlek och kosttyp efter matgästernas behov.	Inköpsansvarig resp. enhet
Skapa effektiva rutiner för rapportering av planerad frånvaro eller närvaro.	Inköpsansvarig resp. enhet
Skapa effektiva rutiner för rapportering av snabbt uppkommen frånvaro.	Inköpsansvarig resp. enhet
Var tydlig med hur frånvarorapporteringen för specialkost ska ske.	Inköpsansvarig resp. enhet

Inköp

Åtgärd	Ansvarig
Kontrollera lager, planerad frånvaro, tidigare åtgång och recept före inköp.	Inköpsansvarig resp. enhet
Omsätt era livsmedelslager	Inköpsansvarig resp. enhet
Köp förpackningar i olika storlekar	Inköpsansvarig resp. enhet
Beställ färskvaror så att de levereras nära användning	Inköpsansvarig resp. enhet
Kolla upphandling	Inköpsansvarig resp. enhet
Köp mindre styckevikter	Inköpsansvarig resp. enhet
Köp livsmedel efter säsong för bättre kvalitet	Inköpsansvarig resp. enhet

Förvaring

Åtgärd	Ansvarig
Placera varorna enligt principen "först in - först ut.	Måltidspersonal
Ha bra ordning så att ni har god överblick.	Måltidspersonal
Frys in färskvaror som inte går åt.	Måltidspersonal
Märk öppnade förpackningar med datum och innehåll.	Måltidspersonal
Skilj på bäst före och sista förbrukningsdag.	Måltidspersonal
Ha 4°C i kylan.	Måltidspersonal
Ha en nedskrivna rutin för att rädda maten om frysen går sönder.	Inköpsansvarig resp. enhet

Tillagning

Åtgärd	Ansvarig
Laga bara så mycket mat som beräknas gå åt.	Måltidspersonal
Laga och skicka mat i kärl av olika storlek.	Måltidspersonal
Använd termometer vid tillagningen.	Måltidspersonal
Laga maten i omgångar om det är möjligt.	Måltidspersonal
Utvärdera recept och lämna synpunkter till receptansvarig.	Måltidspersonal
Låt djupfrys mat tina långsamt i kylan.	Måltidspersonal
Väg och mät all mat som skickas. Ta inte till "lite extra"	Måltidspersonal
Laga mindre styckevikter.	Måltidspersonal
Skala och ansa inte frukt och grönt mer än nödvändigt.	Måltidspersonal

Serveringssvinn

mat som ställs fram i serveringen men inte går åt

Servering

Lägg bara upp så mycket mat som beräknas gå åt

Det är viktigt att den som lägger upp maten i serveringsdiskar, på serveringsvagnar eller på tallrikar vet hur mycket mat som är beräknad per portion så att mängden blir rätt. Be tillagningsköket att skicka en följesedel med beräknad portionsstorlek.

Ta fram ett bleck eller kantin i taget

Det ger bättre möjligheter att minska svinn. Mat i öppnade kärl kan sparas där det finns möjlighet till nedkylning. När det gäller att duka upp till exempel pålägg till frukost, mellanmål eller tillbehör till huvudmåltiderna är det viktigt att fylla på efter hand för att undvika att slänga mat som stått framme.

Använd rätt storlek på serveringsbestick

Då blir det lättare att lägga upp en lagom stor portion. En portionsanpassad såslev är ett bra exempel.

Återkoppla till tillagningsköket varje dag

Skapa en daglig rutin för att informera tillagningsköket om hur mycket mat som gått åt. Det kan göras på flera sätt – ring, mejla, skriv på matsedeln eller följesedeln som skickas tillbaka med matvagnarna. Ange hur mycket mat som blev över, hur många som åt och vad de tyckte om maten.

Bufféservering – främst skola

Använd små kärl i slutet av serveringen

Små fyllda kärl är trevligare än stora som lätt kan se kladdiga och ofräscha ut när det är lite mat kvar i dem.

Räkna antalet framtagna tallrikar

Då blir det lättare att hålla koll på hur många som ätit och hur många fler som beräknas komma. Det gör det enklare för köket att laga mat i omgångar.

Samarbeta med schemaläggare

Ett bra lunchschema ger en jämn ström av matgäster och gör att man slipper toppar under senare delen av serveringstiden. Diskutera med skolans schemaläggare om hur det kan åstadkommas.

Karottservering – främst förskola och äldreomsorg

Gör det enkelt att få mer mat

Det ska vara enkelt för personalen på förskolor och äldreboenden att få påfyllning från köket om maten tar slut. Antingen genom att de själva får möjlighet att hämta mer mat i köket, eller att de enkelt kan ringa eller SMS:a kökspersonalen.

Spara övertäckta skålar på vagnen

Lägg upp en mindre mängd mat än beräknat i serveringsskålarna. Spara resten i en övertäckt skål som bara öppnas vid behov. Skålen ska inte användas förrän maten på bordet och grannborden är slut. Oöppnade skålar kan skickas tillbaka till köket direkt efter måltiden och snabbt kylas ner där.

Ta vara på rester

Använd rester på ett säkert sätt

Rester kan serveras som de är eller användas i nya rätter som soppor, grytor, pytt, sallader eller till mellanmål. Använd rester som alternativrätt i bufféservingen. Rester kan användas som reserv om de ordinarie rätterna tar slut. Följ alltid egenkontrollens rutiner för nedkylning, märkning och återuppvärmning och håll samma goda kontroll på allergener som vid nytillagning.

Samla recept och tips

Frukt som riskerar att bli övermogen kan användas i smoothies. Grönsaker kan användas i wok, buljong eller grytor. Grötrester kan användas vid bakning. Bröd kan bli krutonger eller varma mackor. Samla recept och tips på hur man tar vara på matrester och skicka in till kostansvariga.

Ha en plan för rester

Annars finns risk att de slängs. Förbered för nedkylning och för hur rester kan användas i kommande måltider. Använd rester av tillagad mat så snart som möjligt. Rester minskar behovet av nylagad mat. Justera därför ner mängden nylagat och beställ mindre varor när ni använder rester.

Serveringssvinn åtgärder

Servering

Åtgärd	Ansvarig
Lägg bara upp så mycket mat som beräknas gå åt	Måltidspersonal
Ta fram ett bleck eller kantin i taget	Måltidspersonal
Använd rätt storlek på serveringsbestick	Måltidspersonal
Återkoppla regelbundet till tillagningsköket	Måltidspersonal

Bufféserving

Åtgärd	Ansvarig
Använd små kärl i slutet av serveringen	Måltidspersonal
Räkna antalet framtagna tallrikar	Måltidspersonal
Samarbeta med schemaläggare	Måltidspersonal

Karottservering

Åtgärd	Ansvarig
Gör det enkelt för personal i förskola och äldreomsorg att få mer mat	Måltidspersonal
Spara övertäckta skålar på vagnen och öppna dem bara vid behov	Måltidspersonal

Rester

Åtgärd	Ansvarig
Använd rester på ett säkert sätt	Måltidspersonal
Samla recept och tips	Måltidspersonal
Ha en plan för rester	Måltidspersonal

Tallrikssvinn

mat på tallriken som inte äts upp

För att vi ska kunna minska matsvinnet krävs ett brett angreppssätt. Ansvarvilar på hela verksamheten. Pedagogisk personal, omsorgs- och sjukvårdspersonal har en viktig roll och behöver arbeta tillsammans med måltidsverksamheten. Det gäller särskilt för att minska tallrikssvinnet, alltså den mat som lämnas kvar på tallriken.

Uppmana gästen att ta lagom och hellre ta om

Det är viktigt att dela ansvaret för att kommunicera med matgästerna. Både måltidspersonal ute i serveringen och annan personal som pedagoger, lärare, omsorgspersonal eller sjukvårdspersonal kan uppmuntra matgästen att ta lagom mycket mat och använda möjligheten att ta om. För att det ska fungera behöver det finnas förutsättningar för matgästerna att hämta mer mat på ett enkelt sätt, utan långa köer och tidspress. Till exempel låta den som önskar ta om mat få gå före i kön.

Förmedla vinsterna med att inte kasta mat (främst förskola och skola)

Berätta för matgästerna om vinsterna med att inte kasta mat och vad de själva kan göra för att minska matsvinnet. Det handlar både om vad de kan göra som matgäster i offentliga måltider och om vad de kan göra hemma för att minska matsvinnet.

Trivsamt måltidsmiljö

För att maten ska hamna i magen så är det inte bara kvaliteten på maten som spelar roll, utan även i hög grad upplevelserna från mötet med personal och andra matgäster, rummets utformning, dofter och ljud. En lugn och trivsamt måltidsmiljö ökar chansen att gästerna kan och vill sitta kvar och äta upp.

Schemaläggning av och tillräckligt med tid för lunchen (skola)

För att matgästerna ska få tillräcklig tid för att äta, men också tid att prata och umgås, bör varje elev ha möjlighet att sitta vid bordet i minst 20 minuter. Utöver det tillkommer den tid det tar att ta mat och lämna in disk.

Tillräckligt med tid för måltiden (förskola och äldreomsorg och sjukhus)

Det är viktigt att det finns tillräckligt med tid för måltiden och att det får ta tid att äta. Det gör att chanserna att mer mat hamnar i magen ökar, samtidigt som mindre mat

slängs. För äldre och sjuka minskar också risken för undernäring om det finns tillräckligt med tid att äta.

Närvarande pedagogisk personal

Barn och unga behöver vuxna som förebilder och stöd även vid måltiderna. Det bidrar till att mer mat hamnar i magen och till mindre matsvinn. Pedagogisk personal (i förskolan och skolan) kan genom att sitta vid samma bord och äta samma mat vara förebilder och uppmuntra barnen och ungdomarna att utforska smaker, dofter, färger och nya livsmedel.

Närvarande vård- och omsorgspersonal

De flesta föredrar att äta i sällskap. Det är viktigt att vård- och omsorgspersonalen har möjlighet att delta aktivt i måltiden och till exempel vägleda matgästen så att lagom mängd mat läggs upp på tallriken. Vård- och omsorgspersonal kan också bidra till lugn och trivsel genom att vara närvarande vid måltiden. Att låta måltiden vara fredad från vårdrelaterade uppgifter som ronder, provtagningar och samtal av mer privat karaktär kan också öka trivseln och förutsättningarna för att maten hamnar i magen.

Tallrikssvinnns åtgärder

Åtgärd	Ansvarig
Uppmana gästen att ta lagom och hellre ta om	Måltidspersonal
Förmedla vinsterna med att inte kasta	Måltidspersonal

#klimatro[klimat:roooh']
Känslan som infinner sig när du inte har
slängt mat på hela veckan.

Svinnmätning

Vilka mäter vad?

- **Skolor** – Köks-, serverings- och tallrikssvinn
- **Förskolor** – Köks- och serveringssvinn
- **Särskilt boende** – Köks- och serveringssvinn

Vad mäter vi?

Kökssvinn:

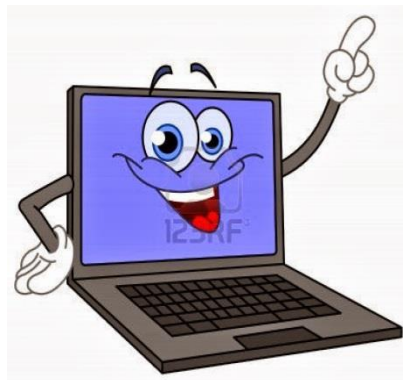
- Mat från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar.
- Mat som slängs i samband med beredning.
- Lagad mat som kastas. Dvs mat som inte varit ute i serveringen och inte heller kylts ner för servering vid ett annat tillfälle.
- **Mottagningskök:** Lagad mat från tillagningskök som kastas. Dvs mat som inte varit ute i serveringen och inte heller kylts ner för servering vid ett annat tillfälle.

Serveringssvinn:

- Mat som är kvar i bleck, kantiner och karotter efter servering som kastas.

Tallrikssvinn:

- Mat som skrapas av tallrikar.



Underlag för registrering i DKAB Hantera

Datum	Maträtt	Kökssvinn (kg)	Serveringssvinn (kg)	Tallriksvinn(kg)
Datum	Maträtt	Kökssvinn (kg)	Serveringssvinn (kg)	Tallriksvinn(kg)
Datum	Maträtt	Kökssvinn (kg)	Serveringssvinn (kg)	Tallriksvinn(kg)

Kökssvinn: Mat från kylar, frysar och förråd som slängs. Mat som slängs i samband med beredning. Lagad mat som sparas men sedan slängs.

Mottagningskök: Lagad mat från tillagningskök som kastas. Dvs mat som inte varit ute i serveringen och inte heller kylts ner för servering vid ett annat tillfälle.

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

Tallriksvinn: Mat som skrapas av tallrikar.

Rapportera svinn i DKAB Hantera

När du loggat in på DKAB Hantera klickar du på fliken Svinn



Registrera:

- Datum för svinn.
- Måltid – lunch.
- Totalt antal ätande på lunchen.
OBS! du måste fortfarande fylla i den dagliga statistiken under fliken debiteringsunderlag.
- Fyll i ditt köks-, servering- och tallrikssvinn.
- Klicka på spara registrering.

Registrera livsmedelssvinn

Standard Avancerat

Datum
2020-02-17

Måltid
Frukost Mellanmål Lunch Middag Kvällsmat

Antal ätande
Antal ätande, t.ex. 100 st

Antal beställda portioner
(Valfritt) Antal beställda portioner, t.ex. 100 st

Kökssvinn
Ange mängd kökssvinn i kg, t.ex. 10 kg

Serveringssvinn
Ange mängd serveringssvinn i kg, t.ex. 10 kg

Tallrikssvinn
Ange mängd tallrikssvinn i kg, t.ex. 10 kg

Specialkostsvinn
Ange mängd i kg, t.ex. 10 kg

Kommentar
Kommentar, valfritt

Spara registrering