

Omvärldsanalys av arbete för minskat svinn

2019-05-08

Christoffer Krewer

Agenda

- Hur mycket svinn har vi idag?
- Vilka standarder och verktyg finns det?
- Vad gör vi redan idag för att minska svinnet? - Goda exempel

Hur mycket svinn har
vi idag?

Hur mycket svinn har vi idag?

Matsvinn i Sala kommun, Eriksson et al. 2017

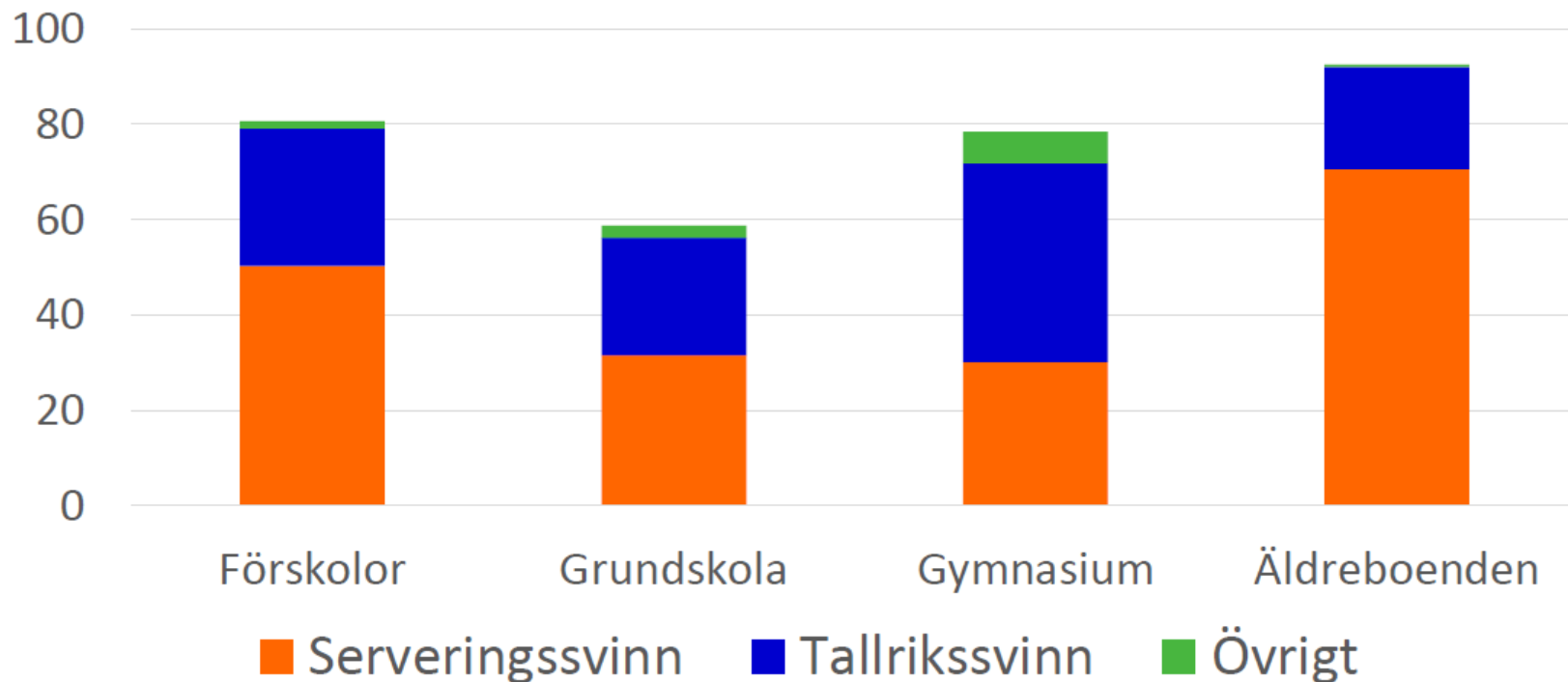
- Tre mättningsperioder (3x4 veckor) under 2015-2016
- Bara luncher mättes
- Genomsnitt: 75 g per portion; 23% av total vikt
- Stor variation: Från 33 g till 131 g; motsvarar 13% och 34%
- 64% serveringssvinn*; 33% tallrikssvinn; 3% övrigt

Hur mycket svinn har vi idag? (Forts)

- Förskolor lägst svinn
- Äldreboenden högst svinn per portion
- Mottagnings- och serveringskök 42% högre svinn än tillagningskök
- Specialkost har högre svinn
- Stor variation mellan kök indikerar att det finns olika anledningar till att matsvinn uppstår, men också olika möjligheter att minska svinnet
- Att mäta svinnet på en detaljerad nivå per kök kan vara första steget i att minska det

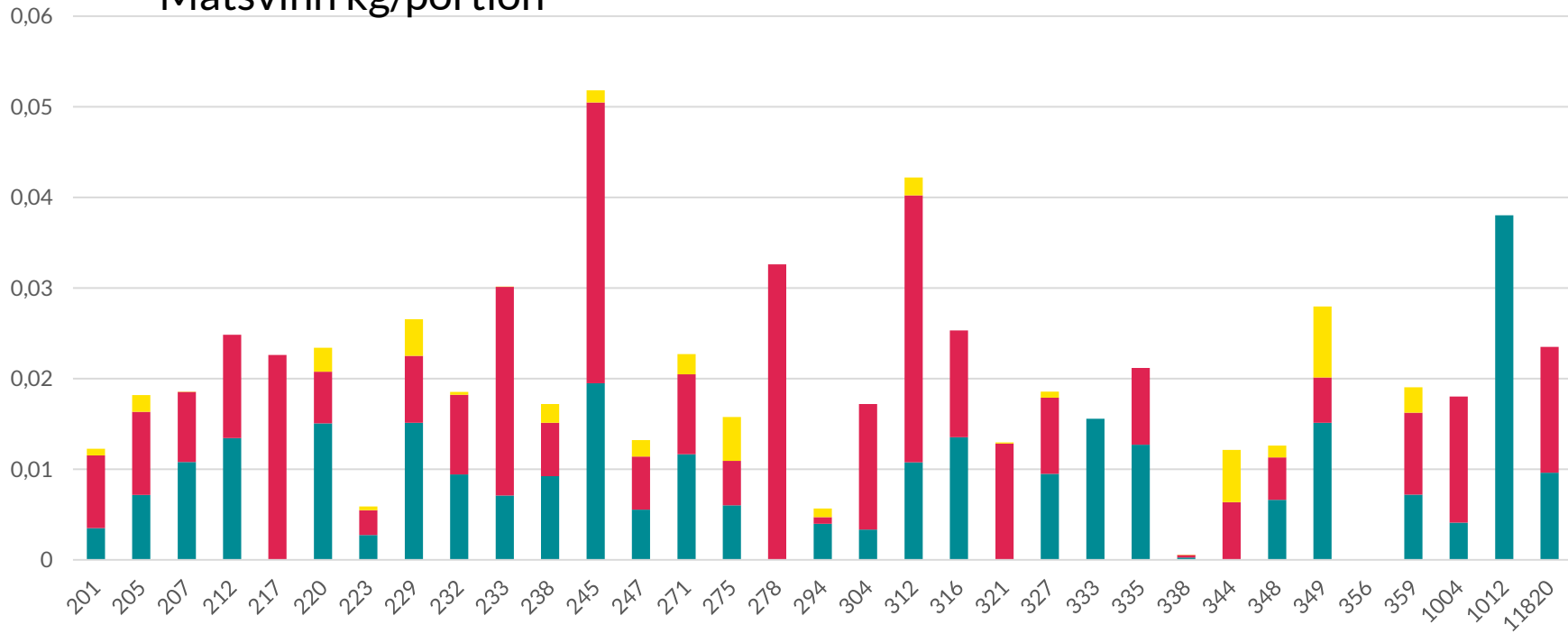
12 kommuner 2012-2018 (SLU, pres. SLV)

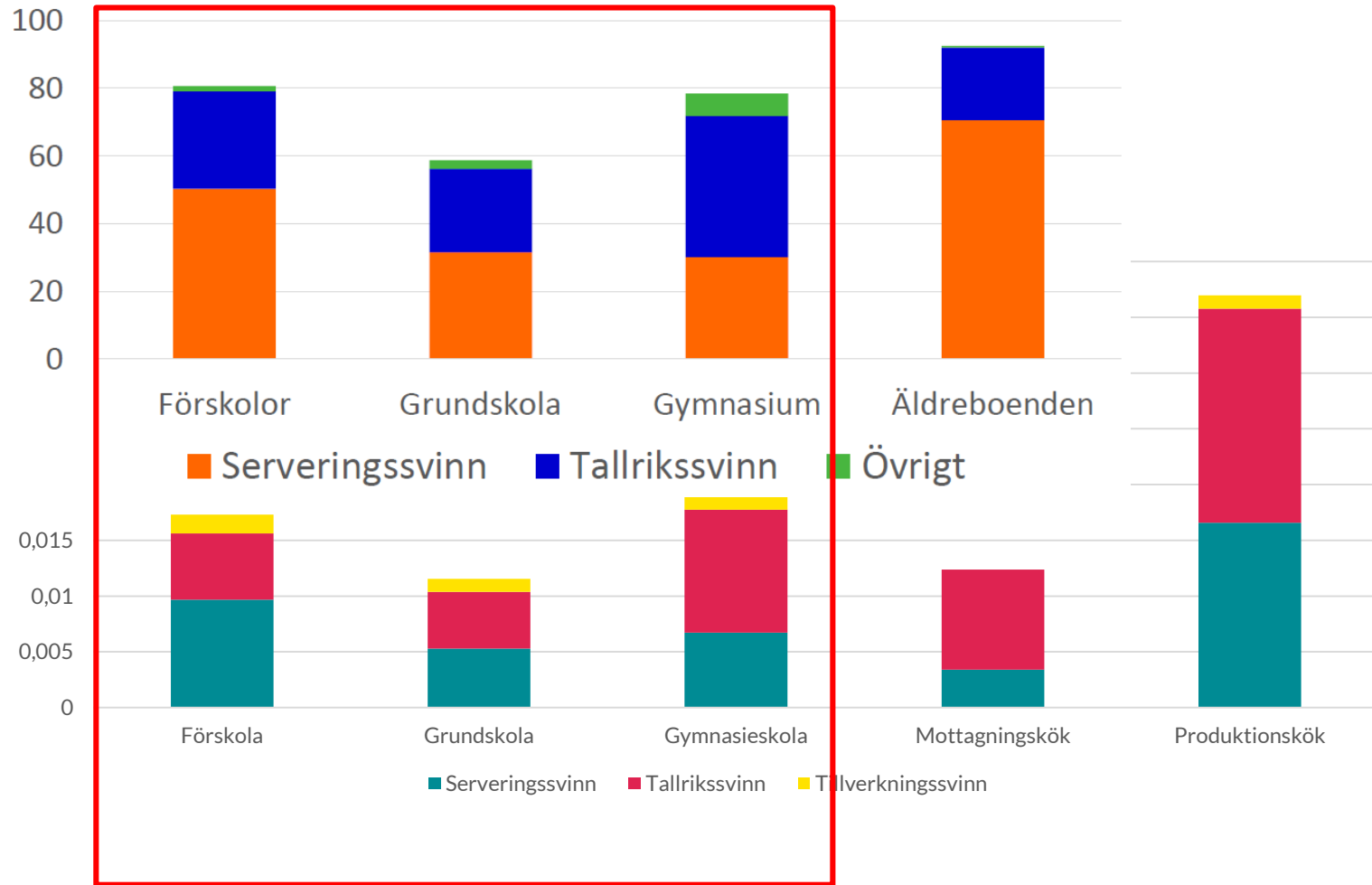
Matsvinn g/portion



33 kommuner, 2018 (DKAB)

Matsvinn kg/portion





Vilka standarder och
verktyg finns det?

Standarder och verktyg

- SLV - metodik och mall – senare i programmet
- Göteborgsmodellen – Metodik och även verktyg (Aivo)
- DKAB/Hantera – metodik och verktyg
- Mashie/Mashie – Metodik och verktyg
- FoodIt/Matilda – Metodik och verktyg
- Matomatic
- Skolmat Sverige – Metodik och mall. Ej kökssvinn i nuläget
- EU-standard

Hantera Enhet (DKAB)

- 51 kommuner har registrerat någon form av svinn rapportering, drygt 900 enheter och 1200 användare, 135000 registreringar
- Kommande svinnrapportering i Hantera enhet:
 - Förenklad (DKAB:s egen) – Antal ätande, kökssvinn, serveringssvinn, tallrikssvinn. Exkluderar vägning av kärl till serveringen.
 - Avancerad (SLV) – se senare presentation
- Ett nytt projekt med DKAB, WWF, RISE m.fl. med syfte att bl.a. implementera avancerad uppföljning av svinn

The image shows a web application interface for reporting food waste. The main title is 'Registra livsmedelssvinn'. There are two tabs: 'Standard' and 'Avancerat'. The 'Standard' tab is active. The form includes the following fields:

- Date: 2019-05-07
- Meal type (Måltid): Radio buttons for Frukost, Mellanmål, Lunch, Middag, and Kvällsmat. 'Lunch' is selected.
- Number of meals (Antal ätande): Input field with '44' and 'st' unit.
- Served food (Serverad mat): Input field with 'Mängd serverat' and 'kg' unit.
- Food waste categories (Kökssvinn):
 - Serverad mat: Input field with 'Fyll i mängden serverad mat i kg. T.ex 100' and 'kg' unit.
 - Laggringssvinn: Input field with 'kg' unit.
 - Beredningssvinn: Input field with 'kg' unit.
 - Tillagningssvinn: Input field with 'kg' unit.
- Serveringssvinn: Input field with 'Fyll i mängden serverad mat i kg. T.ex 100' and 'kg' unit.
- Tallrikssvinn: Input field with 'Fyll i mängden serverad mat i kg. T.ex 100' and 'kg' unit.
- Comments (Kommentar, valfritt): Text area.
- Buttons: 'Spara registrering' (Save registration).

At the bottom, there is a footer: 'DKAB Service AB - Teknikgatan 18 - 434 37 Kungälv - info@dkab.se'.

Mashie svinnfunktion (Mashie)

- Råvarusvinn, tillagningssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn
- Antal ätande
- Olika vyer för tillagningskök, mottagningskök och administratör
- Överblick av svinn i hela organisationen
- Totalt matsvinn och g/portion, målsättning möjlig

Matilda app (Foodit)

- www.svinn.foodit.se
- Admin skapar projekt
- Flexibel setup
- Översikt i Matilda
- Data kan exporteras till Excel eller andra uppföljningsverktyg
- Totalt 10-15 användare

The screenshot displays the Matilda app interface for a project named 'Ängsberget Blåklinten'. At the top, there is a navigation bar with a menu icon, the project name, and a date selector for 'Vecka 19' in 'maj 2019'. Below this, a row of days is shown: 'Må' (Monday), 'TI' (Tuesday, highlighted in a green circle), 'On' (Wednesday), 'To' (Thursday), 'Fr' (Friday), 'Lö' (Saturday), and 'Sö' (Sunday). The main content area is titled 'Lunch' and contains a registration form. It includes two input fields for 'Tillagade portioner' and 'Faktiskt antal ätande', both currently set to '0'. Below these is a section for 'Registrera matsvinn' (Register food waste) with a green bar for 'Tallrikssvinn' (Plate waste) and an orange bar for 'Total vikt' (Total weight), both set to '0 kg'. At the bottom, there is a text input field for 'Kommentar...' (Comment...) and a 'Spara Kommentar' (Save Comment) button.

Aivo

- Ex Göteborg rapporterar svinn i Aivo

Hur många mäter svinn idag?

Mapping av svinnmätningmetoder, Eriksson et al. 2018:

- 55% av kommunerna mäter på central nivå
- 21% av kommunerna har kök som mäter på eget initiativ
- 17% mäter inte alls
- 7% svarade inte
- Viktat mot befolkningens mängd 55%=>61%
- 12% mäter svinn från middag
- 7% mäter svinn från frukost

Hur många mäter svinn idag? (forts)

- 6% mäter svinn från mellanmål
- Info finns även om vilken typ av svinn som mäts
- Vanligast att mäta två veckor per år, men anses vara för lite.
- 74% mäter med "spreadsheet software", 32% med handskrivna listor, 15% båda sätten. Bara 10% mäter mer avancerade verktyg. 2% IT-konsult för designutveckling
- En standardmetodik kan fungera, men bör kunna införas stegvis för att inte sätta tröskeln för högt
- Artikeln föreslår en nationell svinnrapporteringsstandard i fem steg

5-stegsstandarden enl. Eriksson et al. 2018

Nivå	Data-insamlingstid (dagar/år)	Räknas portionerna? (Ja/Nej)	Inkluderar mer än 90% av enheterna (Ja/Nej)	Antal kommuner som uppfyller kriterierna	Antal enheter i kommunerna som uppfyller villkoren
1	Mer än 10	Nej	Nej	114	2619
2	Mer än 10	Ja	Nej	79	1820
3	Mer än 40	Ja	Nej	21	608
4	Mer än 200	Ja	Nej	5	67
5	Mer än 200	Ja	Ja	1	34

Annan metodik

- EU-standarden/direktiv/krav: A common methodology and minimum quality requirements for the uniform measurement of levels of food waste
 - **Hög nivå, anger minimikrav. Upp till respektive myndighet att bestämma hur**
 - Avfallsandelen i avfallsströmmar ska mätas, dvs. det som skickas ut till avfallsanläggningar och inte det interna
 - Det ligger dock i det egna intresset att mäta alla relevanta strömmar
- Food loss and waste: Internationell standard
 - Mer detaljerad, mallar, beskriver olika metoder och var de funkar bäst
 - **Ingen konflikt med SLV:s metodik**

Vad gör vi redan idag?
(ett axplock)

Faktorer som påverkar svinn

Identifiering av riskfaktorer för svinn Steen et al. 2018

- Baserat på Sala, Malmö, Örebro, Falun och Uppsala
- Svinnet högre i mottagningskök
- Mest påverkan på tallrikssvinn är barnens ålder och faktorer som indikerar på en stressig ätmiljö
 - Mer svinn bland äldre barn, bra med strukturerade lunchraster

KIM (Haninge kommun)

- Manga-figur
- Kommuniserar matsvinn
- Engagemang genom t.ex. tävlingar
- Sprids till andra kommuner



- Halverat matsvinnet
- 9 områden
- Viktigt med coacher
- Inspiration till SLV:s arbete

GÖTEBORGSMODELLEN
FÖR
**mindre
matsvinn**

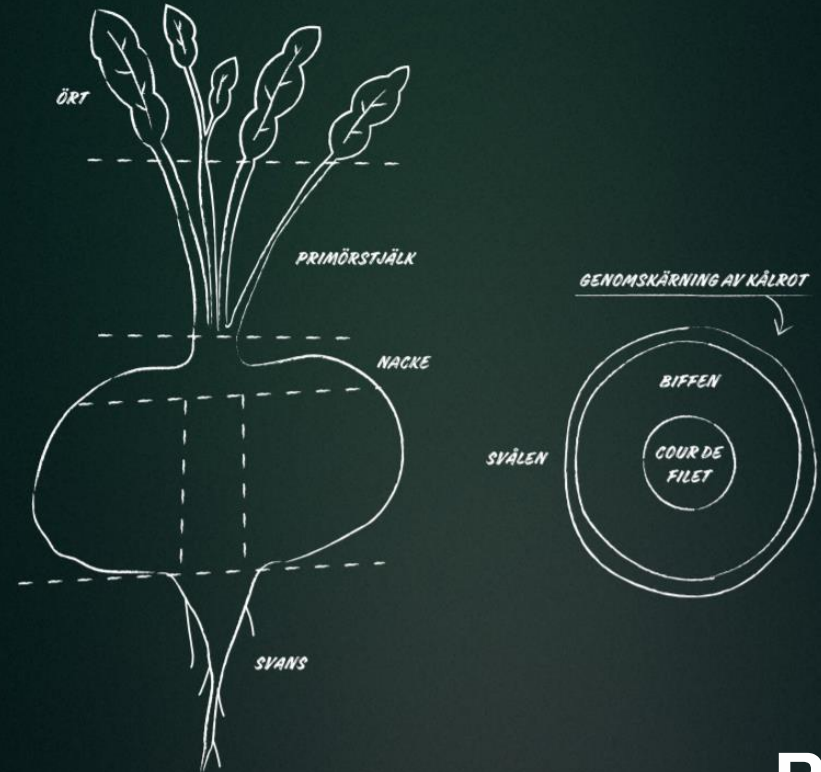


Malmö skippar sophinken (Magasin måltid)

- På S:t Petri-gymnasiet är det besvärligare att slänga mat
- Smakskedar
- Personalen positiv
- Vissa elever skeptiska
- Inkörningsfas

Den gröna slaktaren (Paul Svensson)

- Kreativitet!
- Kunskap, metoder och tekniker behövs
- Rester som smakförstärkare
- Exempel: Kaffesumpsknäcke, knäckebröd på gammalt bröd, mjukost på skalkar, hantera grödor från blast till rot



Möjliggörare och barrirärer för minskat matsvinn i skolkök (Arvidsson, exjobb)

Att minimera överproduktionen är slutmålet, men satsa först på att ta tillvara på rester



Det är svårt att förutse mängden mat som går åt



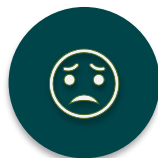
Det är roligt att vara kreativ med maten



Tiden är knapp och beslut behöver tas tidigt



Med rätt utrustning och inspiration från andra blir processen enklare



Det finns en rädsla för att maten ska ta slut



Att ha lagat en ny, uppskattad rätt gör personalen stolt

Måltidsmiljön

- ”En lugn matsalsmiljö är ett bra sätt att hjälpa gästerna att minska sitt onödiga matsvinn. Måltidspersonals närvaro i restaurangen är också viktig.”
 - Björklund, J. (2016). *Hållbara måltider- utvärdering 2013-2016*. Örebro: Örebro universitet.

Härryda kommun

- Arbetar kontinuerligt med att minska matsvinnet
- Har minskat matsvinnet med 30% och målet är ytterligare 20% till 2020
- Har bytt ut dricksglasen till mindre storlek, har lett till minskat mjölksvinn

MATtanken

- Webbinarier för minskat matsvinn:
 - Minska matsvinnet - börja här!
 - Matsvinnsmyster och matglädje!
 - Kommande 28/5: Hur kan vi minska matsvinnet? Om forskningen som pågår i hela livsmedelskedjan
- Bra handfasta tips
- Goda exempel från Örebro, Haninge, Göteborg, Malmö, Sala m.fl.
- Nyheter från SKL om säker mat

SmartMat Hbg (Helsingborg)

- Elinebergsskolan
- Minskat matsvinn från 25-30 kg till 5-10 kg per dag
- Gjort matavfallshinken mindre och flyttat den till köket
- Skapar dialog med eleverna

Fler goda exempel

- Backasskolan, flexibel meny
- App där barnen ”bokar” vad de vill äta, gett mindre svinn och mer mätta barn
- SaMMa
- www.matsvinnet.se
- Trifocal
- Schemalagd lunch

Christoffer Krewer
christoffer.krewer@ri.se
010-516 67 17