

SLUTRAPPORTERING AV ÖVERENSKOMMELSE

Minskat matsvinn från planering till servering

2013-2015

En överenskommelse inom Västra Götalandsregionen
Under ledning av Borås Stad
Författare: Anette Fleischer
Kontaktperson: Birgitta Nilsson Västra Götalandsregionen



BORÅS STAD

Innehåll

Överenskommelsen	3
Deltagare	3
Arbetsätt.....	3
<i>Gemensam mall för mätning av matsvinn</i>	3
<i>Arbete i lokala grupper</i>	3
<i>Inspirationsträffar och föreläsningar</i>	4
<i>Representation och externa kontakter</i>	4
<i>Gemensamt informationsmaterial</i>	4
<i>Matsvinnsmätningar</i>	5
Resultat.....	5
<i>Påverkan på matsvinn i produktion</i>	5
<i>Gemensam mätmall</i>	6
<i>Påverkan i det dagliga arbetet</i>	7
Vad har vi lärt oss?	8
<i>Överenskommelsen som arbetsform</i>	8
<i>Politisk förankring</i>	8
<i>Fokus på kärnfrågan</i>	9
<i>Förändringsarbetets komplexitet</i>	9
<i>Internt verktyg</i>	9
<i>Generella påverkansfaktorer</i>	9
<i>Psykologisk effekt</i>	9
<i>Ekonomiska faktorer</i>	9
Tips från deltagarna	10
Framtidstankar	10
<i>IT-stöd i måltidsproduktion</i>	10
<i>Utrustning</i>	10
<i>Kompetensutveckling</i>	10
<i>Livsmedelskvalitet</i>	10
Enkät.....	11
Läs mer	11

Överenskommelsen

Syftet med överenskommelsen har varit att initiera arbetsmetoder och -modeller för att minska överproduktionen i storköken både av miljöskäl och av ekonomiska skäl.

Mätningar av svinn i storkök har visat att det inte är ovanligt att 15-20 % av maten som lagas kastas bort. Förluster sker vid tillagning, servering och genom att matgästen kastar en del av portionen. Detta medför onödiga kostnader för inköp av råvaror och onödig hantering i alla led. Att minska matsvinnet innebär minskad miljöpåverkan i primärproduktion samt minskad miljöpåverkan i förädlings- och transportleden.

Genom att se över matproduktionen i alla led skapas ett effektivt utnyttjande av resurser och en minskad miljöbelastning. Det ger ekonomiskt utrymme exempelvis för att öka andelen ekologiska livsmedel, vilket i kombination med klimatsmarta matval leder till ytterligare miljöförbättringar.

Deltagare

Deltagande kommuner och organisationer:

Ale

Bengtsfors

Borås

Dals Ed

Essunga

Färgelanda

Gullspång

Herrljunga

Härryda

Lilla Edet

Lysekil

Skara

Trollhättan

Töreboda

Vara

Åmål

Öckerö

Göteborgs universitet

Västra Götalandsregionen

Arbetsätt

Gemensam mall för mätning av matsvinn

Deltagarna inom överenskommelsen beslutade vid starten att använda en gemensam mall för att mäta matsvinn i produktion. I dialog med Örebro kommun gavs tillgång till material som sedan länge framgångsrikt används där. Materialet anpassades till de behov som fanns inom överenskommelsen med inriktning på matsvinn i produktion. Det innebar bland annat en utökning med dokumentation av portionsbeställningar samt dokumentation kring matsvinn för tillagad specialkost.

Arbete i lokala grupper

Deltagarna har samarbetat på olika sätt. En aktiv grupp bildades i den norra delen av regionen. Gruppen träffades vid ett flertal tillfällen för erfarenhetsutbyte och samråd. Andra deltagare har arbetat enskilt i den egna organisationen.

Inspirationsträffar och föreläsningar

Gemensamma träffar för deltagarna har ordnats. Fokus har, förutom uppföljning kring arbetet med minska matsvinn i produktion, legat på ytterligare kunskapsinhämtning kring områdena klimatsmart mat och minskad klimatpåverkan. Föreläsare har varit deltagare i gruppen och inbjudna föreläsare. Borås Stads representanter miljöutredare Johanna Thorén och kock Christer Lindell har delat med sig av erfarenheter från matsvinnarbete i Borås Stads regi samt i samarbete med SP. Miljöstrategerna Malin Isaksson och Marie Janson har föreläst kring hållbart miljöarbete i Örebro kommun samt presenterat mätmodellen för matsvinn som ligger till grund för den modell som sedan använts i överenskommelsen.

Navet Science Center i Borås har varit en av mötesplatserna. Deltagarna där fick förutom erfarenhetsutbyte kring matsvinnarbetet, ta del av en dramatiserad föreläsning med Navets kunniga pedagoger. Temat var fotosyntesen i klimatperspektivet.



Vid besöket på Navet Science Center i Borås fick deltagarna möjlighet att prova den interaktiva board där matens miljöpåverkan effektivt illustreras.

Representation och externa kontakter

Ledaren för överenskommelsen har vid ett flertal tillfällen deltagit i seminarier med tema matsvinn, miljö- och klimatfrågor arrangerade av Västra Götalandsregionen, Jordbruksverket, SP samt andra aktörer inom miljö-, mat- och måltidssektorn.

Ledaren för överenskommelsen har kontaktats av Avfall Sverige samt Statens Institutionsstyrelse angående arbetet med matsvinn och material producerat inom överenskommelsen har skickats ut.

Gemensamt informationsmaterial

Gemensamt informationsmaterial har tagits fram som underlag för direkt användning eller för komplettering med egen design och logga. Materialet vänder sig till de målgrupper som direkt eller indirekt påverkas av arbetet med minskat matsvinn i produktion; matgäster inom de olika verksamheterna, vårdnadshavare samt personal olika kategorier. Materialet är konstruerat så att det är kostverksamheten/köket/kocken som är avsändare.



2014 VGR Info
Allmänt Matsvinnspr.



2014 VGR Info
Förskola Matsvinnspr.



2014 VGR Info Skola
Elever Matsvinnspr.



2014 VGR Info Skola
Pedagog 1 Matsvinn



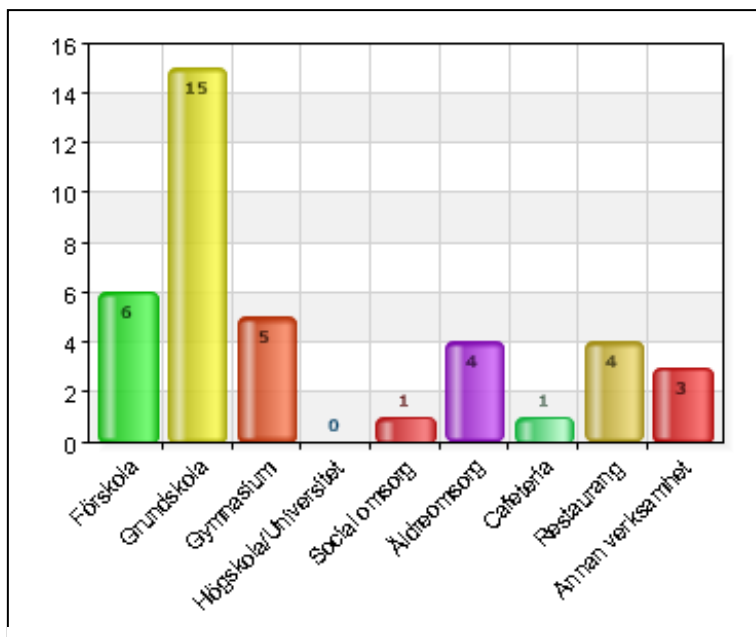
2014 VGR Info Skola
Pedagog 2 Matsvinn



2014 VGR Info Vård
Matsvinnsprjekt.doc

Matsvinnsmätningar

Deltagarna har genomfört matsvinnsmätningar i olika verksamheter, se tabell. Gemensamt för arbetet har varit fokus på matsvinn i produktion. Genom möjligheten att inom överenskommelsen välja fritt i vilken verksamhet som arbetet genomförts i har förutsättningar skapats för största möjliga nytta i respektive organisation.

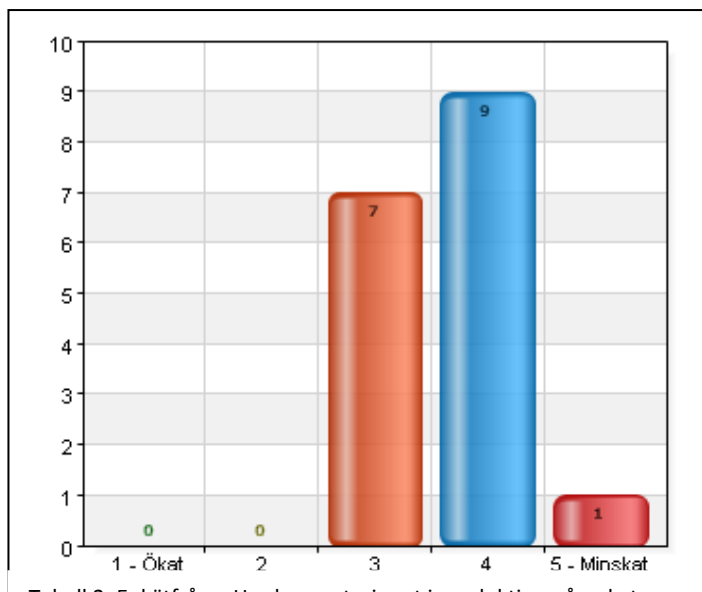


Tabell 1. Enkätfråga: I vilken verksamhet har arbetet med minskning av matsvinn i produktion genomförts?

Resultat

Påverkan på matsvinn i produktion

Majoriteten av deltagarna uppger att matsvinnet i produktion har minskat mycket eller väldigt mycket som resultat av arbetet inom överenskommelsen. För några deltagare har det inte blivit någon minskning. Det kan till viss del förklaras av att detta är ett arbete som kräver långsiktighet och skapar effekter i ett längre perspektiv, ibland inte mätbara förrän efter en längre tid. Ingen deltagare uppger att matsvinnet har ökat.



Tabell 2. Enkätfråga: Hur har matsvinnet i produktion påverkats genom arbetsinsatserna?

I vissa verksamheter framgår det tydligt att det är mest matsvinn på huvudkomponenten. Detta beror på att det t ex är mycket svårt att veta hur många matgäster som kommer framförallt till gymnasiernas skolrestauranger. Skillnaderna kan vara stora inom en och samma vecka utan att portionsbeställningen har ändrats.

Mätningar har gjorts i skolor på avvikelse från den prognos för antalet portioner som skolorganisationen har lämnat. Även specialkost har dokumenterats och analyserats utifrån hur många portioner som inte hämtas ut. För att lyfta frågan till beställarfunktion och skolläda ring avvikelser mellan antalet beställda portioner och antalet elever som besöker skolrestaurangerna krävs siffror och dokumentation. Den gemensamma mätmallen har skapat underlag för information till beställare och beslutsfattare.

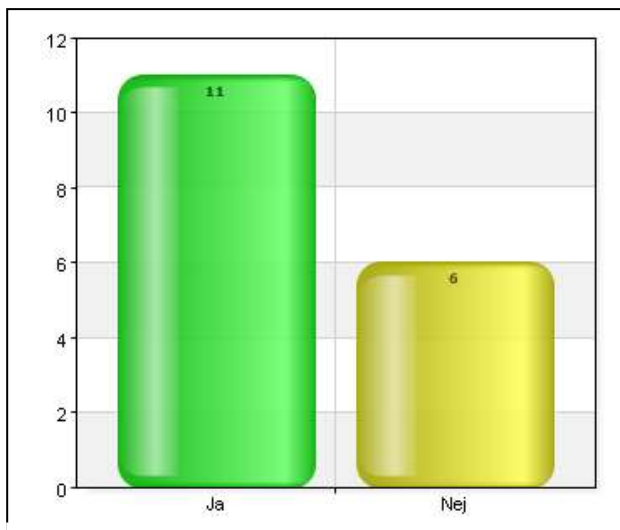
Mätningar har gjorts i förskolor med tillagningskök. Dialogen med pedagogerna är viktig för att skapa förståelse för inte all mat lämnas ut samtidigt till avdelningarnas karottservering utan att det finns mer mat att hämta i köket.

Arbetet inom överenskommelsen har initierat utökade samarbeten mellan tillagnings- och mottagningskök. Många aktörer i matproduktionskedjan gör arbetet med att skapa bra rutiner är extra angeläget. Tillagningskök som skickar mat till många mottagningskök behöver vara extra tydliga med information kring vilka recept som används till olika maträtter. Då kan mottagningsköken anpassa beställningarna utifrån hur populär maträtten är samt parera detta utifrån volymen på salladsbordet. För matgästen är det lika viktigt att maten inte tar slut som det är för kocken att det inte blir för mycket över!

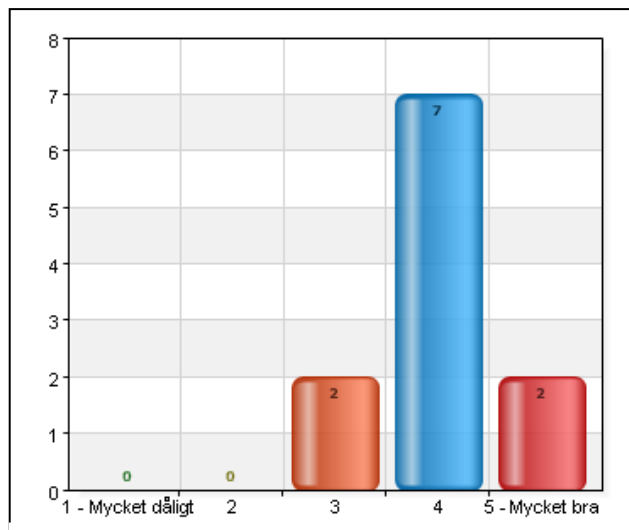
Gemensam mätmall

Majoriteten av deltagarna har använt den gemensamma mätmallen. Den har överlag fungerat bra och varit tydlig, enkel att fylla i och gett bra underlag för presentation av mätresultatet samt för återkoppling till köksverksamheterna. De flesta uppger att de kommer att fortsätta att använda den gemensamma mätmallen i det framtida matsvinnarbetet även efter att överenskommelsen är avslutad.

Ett antal deltagare som redan tidigare introducerat en egen mall för mätning av matsvinn valde att fortsätta arbetet i den.



Tabell 3. Enkätfråga: Har den gemensamma mallen för mätning av matsvinn i produktion använts?



Tabell 4. Enkätfråga: Vilket är helhetsintrycket av den gemensamma mallen för mätning av matsvinn i produktion?



Beräkning matsvinn i produktion Gemensam

Påverkan i det dagliga arbetet

För deltagarna har arbetet med minskning av matsvinn i produktion påverkat det dagliga arbetet i mer eller mindre grad beroende på olika perspektiv.

Många olika delar i produktionsprocessen kan tillsammans och var för sig betyda mycket för att minska mängden matsvinn.

Förpackningsvalen har inte påverkat alla deltagare i så stor omfattning, men för en del har det medfört förbättringar och i vissa fall stora förbättringar. Genom aktivt agerande vid upphandlingar har deltagare haft möjlighet att påverka utbudet så att mängden förpackningsmaterial har minskats. En liten del upplever att det har påverkats till det sämre.

Råvaruvalen har inte påverkat alla deltagare i så stor omfattning, men för många har det medfört förbättringar och i vissa fall stora förbättringar. En liten del upplever att det har påverkats till det sämre.

Matsedelsplaneringen har inte påverkat alla deltagare i så stor omfattning, men för väldigt många har det medfört förbättringar och i vissa fall stora förbättringar. Ingen upplever att det har försämrats.

Beställningsrutiner från leverantör har inte påverkat alla deltagare i så stor omfattning, men för många har det medfört förbättringar och i vissa fall stora förbättringar. En liten del upplever att det har påverkats till det sämre.

Beställningsrutiner för kund, t ex pedagogisk verksamhet, har inte påverkat alla deltagare i så stor omfattning, men för många har det medfört förbättringar. En liten del upplever att det har påverkats till det sämre.

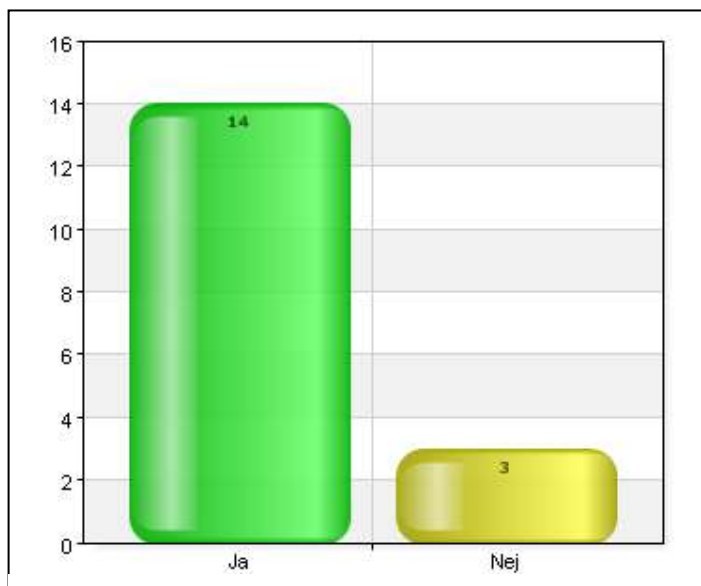
Budgetutfallet har inte påverkat alla verksamheter i så stor omfattning, men för många har det medfört förbättringar. Deltagare med möjlighet att förfoga över uppnått ekonomiskt överskott har använt den ökade tillgången till att t ex erbjuda mer färsk frukt i serveringen. Ingen upplever att det har försämrats.

Arbetsmiljön har inte påverkat alla deltagare i så stor omfattning, men för en del har det medfört förbättringar och i vissa fall stora förbättringar. En liten del upplever att det har påverkats till det sämre.

Vad har vi lärt oss?

Överenskommelsen som arbetsform

Överenskommelsen Matsvinn i produktion var en av de första överenskommelserna som startade i regionen. Det har under arbetets gång varit tydligt att alla deltagare inte har uppfattat hur en överenskommelse är tänkt att fungera. Förväxlingen med att arbeta i projektform har varit ofta förekommande och eventuellt lett till en viss besvikelse när inte dessa förväntningar uppfyllts. Arbetsmodellen har över tid utvecklats, fler överenskommelser har startat och flera organisationer deltar i mer än en överenskommelse. Majoriteten av deltagarna anser Västra Götalandsregionen ska fortsätta att utveckla arbetet med överenskommelser.



Tabell 5. Enkätfråga: Är överenskommelser något som Västragötalandsregionen ska fortsätta att utveckla?

Politisk förankring

Grundtanken med politisk förankring i deltagande i en överenskommelse är bra och viktig. Det har varit oklart för ett antal deltagare att detta är grundläggande. Alla har heller inte i den egna organisationen haft uppbackning och stöd från lokala politiker.

Fokus på kärnfrågan

Uppdraget inom överenskommelsens fokus är matsvinn i produktion, d v s allt som händer innan maten hamnar på matgästens tallrik. Det har i sig varit en process att förankra vikten av detta perspektiv och inte som ofta är brukligt i matsvinnsmätningar, lägga fokus på det matsvinn som matgästen lämnar på tallriken. För att underlätta i arbetet har en sammanställning av påverkansfaktorer för matsvinn i produktion sammanställts.



Matsvinn i produktion
Påverkansfaktorer.pc

Förändringsarbetets komplexitet

Generellt är det lättare att få genomslag för förändringsarbete i mindre organisationer. I stora organisationer underlättas arbetet om flera förvaltningar deltar och bidrar med kunskap och engagemang.

Internt verktyg

Matsvinnsmätningar är i första hand ett verktyg för internt arbete. Att jämföra mätresultaten inom den egna verksamheten ger en bild av hur arbetet med att minska matsvinnet fungerar över tid. Det ger möjligheter att påverka arbetet i positiv riktning och successivt minska klimatpåverkan. Hur stor minskningen blir beror för det mesta på vilken utgångspunkt verksamheten har. Redan goda rutiner och stor medvetenhet ger generellt mindre minskning.

Generella påverkansfaktorer

Arbetsrutiner, personalbemanning, kompetensnivå, matsedelplanering, beställningsrutiner, förpackningsval, matlagningmetoder, maskinell utrustning och mycket annat påverkar möjligheterna att minska matsvinnet. I de flesta verksamheter är det individuellt hur förutsättningar kan skapas för att minska matsvinnet i produktion.

Psykologisk effekt

Mätningarna är ett medel för att nå målet med minskat matsvinn. Mätningarna är ibland mest intressanta utifrån kunskapen de ger om verksamheten, inte för siffrorna i sig. Dialogen och samarbetet i verksamheterna har ökat i och med synliggörandet av matsvinnet. Goda tankar och idéer har kommit fram. Siffror på det faktiska svinnet skapar underlag för resonemang om allas ansvar. Diskussioner och resonemang kring matsvinn ger mer effekt än mätningarna, men mätningarna är viktiga för att konkretisera arbetet och ge siffror som underlag för kostnadsberäkningar.

Ekonomiska faktorer

Minskat matsvinn i produktion innebär ofta även minskade livsmedelkostnader. Många verksamheter skapar utrymme för ökade inköp av ekologiska livsmedel genom minskat matsvinn. Även klimatsmarta livsmedelsval kan bidra på samma sätt. För att säkerställa att besparingen ska komma verksamhet och matgäster till del är det motiverande för engagemanget och främjande för resultatet att resonemang förs i organisationen om verksamhetens möjligheter till kvalitetshöjning genom förfogande av insparade medel.

Engagemanget i olika delar av organisationen varierar ofta beroende på ekonomisk modell. I köp- och-sälj-organisationer upplevs att beställarna är mer noggranna med portionsbeställningen och att avboka portioner vid frånvaro.

Tips från deltagarna

”Bra planering framåt. Matlagning just-in-time. Installera avsvlningsutrustning.”

”Mat lagad nära gästen.”

”Bra rutiner för avbokningar av luncher samt bättre uppföljning av ekonomiska konsekvenser när luncher för hela klasser inte avbokas.”

”Alla måste känna sig delaktiga och förstå varför matsvinnet ska minska. Personalen måste förstå miljönyttan med detta oavsett vad det är för komponent som kasseras. All personal måste också hur allt hänger ihop. Miljökostnad och miljökonsekvens i alla led.”

”Lyft möjligheten till att kunna omfördela pengarna till mer ekologiskt och andra valmöjligheter i köken som gagnar matgästerna.”

”Kompetensutbildning för kockar i teori och praktik kring klimatsmart hushållning.”

Framtidstankar

IT-stöd i måltidsproduktion

För att i framtiden enkelt och tydligt kunna dokumentera matsvinnsparametrar i matproduktionen krävs IT-stöd via kostdataprogram. Att befintliga leverantörer utvecklar befintliga kostprogram för att stödja denna del i produktion och servering bör kunna skapa arbetstillfällen.

Utrustning

För att på bästa sätt ta tillvara både råvarorna i tillagningen och att vidareförädla överproduktionen till nya maträtter krävs ändamålsenlig utrustning i kök och serveringar. Kapacitet för både tillagning och avsvlning samt förvaring bör beaktas. Även effektiva material med god värmeledning kan bidra till att minska tillagningstiderna och öka möjligheterna att laga maten ”just-in-time”.

Kompetensutveckling

I enlighet med uppgradering av maskinparken och utveckling av matlagningsmetoder samt fokus på mat lagad från grunden krävs fortlöpande kompetensutveckling för kockar. Prognosen för framtiden gör just nu gällande att det inom några år kommer att vara brist på utbildade kockar på arbetsmarknaden. Kockutbildningar samt validering av befintlig personal bör kunna skapa arbetstillfällen inom utbildningssektorn.

Livsmedelskvalitet

Genom minskat matsvinn kan budgeterade medel användas till att öka andelen ekologiska och inhemska livsmedel vilket kan skapa utvecklingsmöjligheter för lokala livsmedelsproducenter.

Enkät

Överenskommelsens deltagare har erbjudits möjlighet att besvara en enkät med frågor kring den gemensamma mallen för mätning av matsvinn samt effekterna av matsvinnarbetet. Enkätsvaren ligger till grund för sammanställningarna i slutrapporten. Rapporten kan även läsas i sin helhet här:



Enkät Minskat
matsvinn i produktion

Läs mer

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

<http://stoppamatsvinnet.nu/>

http://slangintematen.se/matsvinn_i_siffror/

<http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/miljoklimat/begransadklimatpaverkan/matsvinn.4.4b00b7db11efe58e66b8000996.html>

http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/minska_matsvinnet_i_kommunen.pdf? t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCf%3d%3d& t_q=minskat+matsvinn& t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-

[ba3914739e3b& t_ip=217.211.237.158& t_hit.id=Livs Common Model MediaType DocumentFile/ 775c9bfb-930b-4b92-8090-f686379f1629& t_hit.pos=13](http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/ta-hand-om-maten-minska-svinnet/matsvinnskollen/? t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCf%3d%3d& t_q=matsvinn& t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-)

[ba3914739e3b& t_ip=217.211.237.158& t_hit.id=Livs Common Model PageTypes ArticlePage/ 4cbe4e30-cbc4-48ab-9a59-0fe45f1c7d94 sv& t_hit.pos=8](http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/ta-hand-om-maten-minska-svinnet/matsvinnskollen/? t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCf%3d%3d& t_q=matsvinn& t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-)

<http://www.mindrematsvinn.nu/>

<http://epi.vgregion.se/sv/Skolmatsakademin/>

<http://www.regionorebrolan.se/sv/Regional-utveckling/Energi-klimat-och-miljo1/Konsumtion/Hallbara-maltider-i-Orebro-lan/>

<http://www.sp.se/>