
TEMAGRUPP MATSVINN

INLEDNING

Temagruppens område

Matsvinn från kommunernas kostverksamheter togs med i kommunernas avfallsplaner för perioden 2018 – 2022.

Matsvinn är ett av de mest prioriterade inom områdena för ökad cirkularitet och resurshushållning.

Temagruppens fokus är elevers och brukares måltider i offentlig verksamhet.

Temagruppen har bestått av det redan bildade kostnätverket.

Mängder/flöden

Kommunerna i Dalarna serverar preliminärt 5,5 miljoner¹ måltider per år inom skolverksamhet.

Matsvinnet från skola uppgår till ca 720 ton vikt motsvarar 1150 ton CO₂e (1,6 kg CO₂e/kg mat).

Dessutom serveras måltider inom förskola, gymnasie och omsorg, där matsvinn ännu inte beräknas.

Aktörer

Kostnätverket, som gemensamt i Dalarna utvecklat riktlinjer för mat och måltider samt specialkost och anpassade måltider. Nätverket har också inom ramen för klimatlivsprojekt infört rutiner för mätning av

matsvinn och genomfört kunskapshöjande insatser (utbildningar, kurser, etc.).

Region Dalarna ansvar för kosthållning inom Regionens verksamhet.

Kommunens förskole- och skolverksamhet ansvar för elevers utbildning.

Kommunens omsorgsverksamhet ansvarar för brukares hälsa där nutrition är en stor del.

Offentlig kosthållning finns även i folkhögskolor, högskolor.

Lagstiftning

Aktuell lagstiftning är EU:s avfallsdirektiv, miljöbalken och avfallsförordningen.

Agenda 2030



- Halverad det globala matsvinnet per person, i butik- och konsumentled
- Minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förlusterna efter skörd.

¹ Bygger på uppgifter från 8 kommuner, uppräknings har skett till 15 kommuner. Ska utvecklas.

Nationella mål

Antaget etappmål 2020;

- Matsvinnet ska minska så att det sammantagna livsmedelsavfallet minskar med minst 20 viktsprocent per capita från

SAMMANFATTNING

Matsvinn är mat som slängs men som hade kunnat ätas om den hanterats på annat sätt.

Ur klimatsynpunkt är det 20 gånger mer effektivt att förebygga matsvinn än att använda matsvinnet i biogasproduktion. Sämst är att förbränna mat.

Matsvinnet i Dalarna har sedan 2018 minskat från 52 g/portion (servering + tallrik) till 36 g/portion, en minskning med 31%. Målet i avfallsplan 2018 var 25 % till år 2022.

Mätning sker normalt två gånger per år.

Under 2018 – 2021 drevs kostnätverket via det klimatklivprojekt som erhöles i samband med upprättandet av avfallsplaner 2018. Detta projekt är avslutat.

För närvarande hålls kostnätverket ihop via det gastronomiska projektet som är en del i den nationella livsmedelsstrategin. Det pågår nu en förstudie på Dalarnas Science Park där man tittar på hur det fortsatta arbetet med bland annat livsmedelsstrategin. Och den förstudien ska vara klar nu i slutet av november. Därefter kan man lämna in en ansökan för ett fortsättningsprojekt om det är det förstudien kommer fram till.

Nätverket har varit framgångsrikt i sitt arbete med att minska matsvinn och höja kunskap och ge inspiration kring måltider. Det har visat sig inte minst vid olika tillfällen, exempelvis Kockkampen vid Dalarna matmässa, som fick stor medial uppmärksamhet.

år 2020 till år 2025 samtidigt som en ökad andel av den svenska livsmedelsproduktionen når butik och konsument till år 2025. Sammanfattande analys

Framåt är det viktigt att öka fokus på måltiden och att mat äts upp och ger förutsättningar till goda prestationer (förskola, skola).

VAD VILL VI GÖRA

Förslag mål (2030 jämfört med 2021 om inte annat anges)	Klimat, ton CO2e	Ekonomi
Alla kommuner inkluderar målsättningar för att mat ska ätas och ge förutsättningar för god hälsa		
Till år 2030 ska matsvinnet i skola understiga 30 g/portion och i förskola 40 g/portion. Till år 2026 ska matsvinnet i förskola och omsorg börja mätas.	Pågår beräkning	
Matsvinnet i regionens måltidsverksamheter ska minska med 50 % till 2025 från 2020 enligt hållbarhetsprogrammet		

PRIO anger grupper som prioriterade 29/11: A=3 eller fler grupper; B=1-2 grupper

Förslag åtgärd	Kommentar	Projekt Dalarna	Främst lokalt	PRIO 29/11	Kommentarer 29/11
Fortsätta och utveckla samverkan inom kostnätverket och med verksamheter som äter mat	<p>Samordning via Dalarna Science park.</p> <p>Fortsätt utbildningsinsatser personal – skapa trygghet och kunskap.</p> <p>Årliga kampanjer, tillvarata framtaget material</p> <p>Identifiera åtgärder med verksamheterna (skola, äldreomsorg) - krävs samarbete för att skapa en helhet.</p> <p>Material är framtaget i klimatprojektet – material måste implementeras i verksamheter.</p> <p>Hitta samarbetsformer med rektorer/pedagoger.</p>	X		A	

Förslag åtgärd	Kommentar	Projekt Dalarna	Främst lokalt	PRIO 29/11	Kommentarer 29/11
	Fokusera på organisation och verksamhet – ge förutsättningar att barn äter och ger lite matsvinn. Positiva budskap.				
Ta fram checklista i kostnätverket som stöd för kommunernas arbete att inkludera målsättningar för att mat ska ätas och ge förutsättningar för god hälsa	Checklista tas fram i kostnätverk. Samarbete verksamheter/pedagoger. Inkludera äldreomsorg	X		A	
Ta fram frågor enkät som kan användas i Dalarna kring mat och matmiljöer.	Finns underlag Skolmat Sverige. Kan tas fram med stöd måltidsråd – elevråd. Fundera på omhändertagande av kundenkäten - kräver samarbete rektorer Underlag dialog kring måltidsmöten med verksamheter	X		B	
Säkerställa och utveckla mätning av matsvinn	Förskola, skola, omsorg	X		A	
Utveckla krav/samarbete leverantörer kring användande av mat kort datum	Åtgärd - med i upphandling (avtal). Kontinuerlig dialog med leverantör	X		A	
Mät matsvinn butiker/restauranger	Publicera resultat Sprida goda exempel Använd tillsyn	X		BB	Förslag 29/11
Skoltävlingar	Minska matsvinn	X		B	Förslag 29/11
Ordna enkla utvärderingsverktyg måltider	Elever kan trycka vad de tycker vid utgång, likt butiker	X		B	Förslag 29/11
Koppla sjukfrånvaro till beställning mat			X	B	Förslag 29(11

Förslag åtgärd	Kommentar	Projekt Dalarna	Främst lokalt	PRIO 29/11	Kommentarer 29/11
Införa generationsmåltider	Barn äter med äldre		X	B	Förslag
Analys möjlighet nyttja mat som inte äts upp som livsmedel	Som livsmedel	X		B	Förslag
Analysera möjligheter matavfall i avlopp för rötning i reningsverk	Smedjebacken		X	B	Förslag