

Instruktion – Så här registrerar du dina resultat från matsvinnsmätningen

Det här dokumentet beskriver hur du fyller i dina matsvinnsiffror i mätprotokollet för matsvinnsmätning version 1.4. Hur matsvinn ska mätas beskrivs i [den nationella mätmetoden för minskat matsvinn](#).

För att få ut så mycket som möjligt av mätprotokollet är det viktigt att fylla i så många uppgifter som möjligt.

Det finns 99 flikar, alltså möjlighet att fylla i data för 99 stycken kök. Det går att döpa om flikarna till egna namn. Flikarna kan användas som veckonummer eller datum om man vill använda filen för enstaka kök, men då förloras möjligheten att sammanställa siffrorna på kommunal/regional nivå.

Två veckors mätningar kan registreras i mätprotokollet.

Du kan skriva ut mätprotokollet (välj en tom köksflik) på ett papper i förväg eller fylla i det direkt i datorn.

Bakgrundsinformation

Kökets namn

Ange verksamhetens namn där matsvinnsmätningen har genomförts.

Kommun/Region

Ange kommunen eller regionen där matsvinnsmätningen har genomförts.

Veckonummer – start

Ange veckonummer för den vecka då mätningen startas.

Verksamhetstyp

Ange det svarsalternativ som (finns i rullistan vid pilen) som bäst motsvarar verksamheten där mätningen sker.

Verksamhetstyp:		
Typ av kök:		Förskola
År:		Grundskola
		Gymnasieskola
		Äldreomsorg
		Sjukhus
Måndag	Tisdag	Flera olika verksamheter
		Annan verksamhet
		edag

Bilden visar var du hittar rullisten i rutan för verksamhetstyp.

Typ av kök

Ange det svarsalternativ som (finns i rullistan vid pilen) som bäst motsvarar typ av kök där mätningarna sker.

År

Fyll i året då mätningarna genomförs.

Mätresultat

Alla mängder anges i **kg**, med **en decimal**. Alla celler som ej är färgmarkerade med grått kan fyllas i. Har en mätning gjorts som resulterar i 0 kg ska man ange 0.

Mängd serverad mat

Fyll i mängden serverad mat.

Mängd serverad mat minus sparad mat (kg): (beräknas automatiskt)

Om sparad mat har angetts (på rad 22) dras denna mängd automatiskt bort från mängden serverad mat och presenteras här. Har verksamheten inte angett någon sparad mat blir mängden på rad 8 samma som mängd serverad mat (rad 7). Siffran på rad 8 är den som används i beräkningarna i sammanställningsfliken.

Kökssvinn (kg)

Här finns två alternativ. Antingen fyller du i raderna Lagrings-/Berednings-/Tillagningsvinn om verksamheterna har delat upp kökssvinnet **eller** rad 13 Kökssvinn, ej uppdelat. Om båda delarna fylls i kommer dokumentet att automatiskt välja kökssvinn rad 12 när siffrorna sammanställs.

Kökssvinnet anges för de portioner som lagas i köket och som räknas med i mängden serverad mat för den verksamhet som mätningen avser. Om mat lagas för annan verksamhet, som skickas till ett mottagningskök eller till exempel till cateringsverksamhet för externt bruk, ska den inte räknas med.

Serveringssvinn (kg)

Ange mängden serveringssvinn.

Tallrikssvinn (kg)

Ange mängden tallrikssvinn.

För att förenkla mätningarna kan även oundvikligt avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet.

Kommentarer

Fritextfält för eventuella kommentarer eller för egen uppföljning.

Totalt uppmätt matsvinn (kg)

Beräknas automatiskt. Här summeras köks-, serverings-, och tallrikssvinnet. OBS att om man inte har angett exempelvis köks- och serveringssvinn utan enbart tallrikssvinn avser det totalt uppmätta matsvinnet alltså endast tallrikssvinnet.

Antal ätande

Ange faktiskt antal ätande, det vill säga **inte** antal inskrivna eller boende. Tillagningskök räknar bara med sina egna ätande, inte ätande i de eventuella mottagningskök som maten skickas till.

Totalt uppmätt matsvinn per ätande i gram

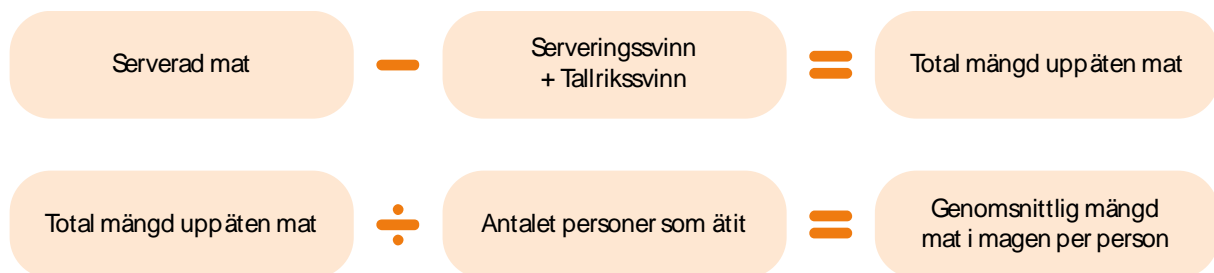
Beräknas automatiskt. Totalt uppmätt matsvinn delas med antal ätande. OBS att har man inte angett exempelvis köks- och serveringssvinn utan enbart tallrikssvinn avser det totalt uppmätta matsvinnet alltså endast tallrikssvinnet.

Totalt uppmätt matsvinn i procent

Beräknas automatiskt. Totalt uppmätt matsvinn delas med mängden serverad mat (minus eventuell sparad mat, rad 8).

Konsumtion (uppäten mängd mat per ätande i gram)

Måtten anger genomsnittlig mängd uppäten mat och beräknas automatiskt. Genomsnittet beräknas genom att rad 8 (mängd serverad mat minus sparad mat) tas minus serverings- och tallrikssvinn delat med antal ätande. Observera att man bara får ut ett värde om man fyllt i alla dessa mätpunkter.



Bilden ovan illustrerar hur konsumtionen räknas ut.

Sparad mat (kg)

Ange eventuell mängd sparad mat.

Maträtt/er

Fritext. Här anger man vilken/vilka maträtter som serverats respektive dag.

Oundvikligt matavfall (kg)

Ange mängden oundvikligt matavfall i tillagningsköket.

Vad säger sammanställningsfliken?

För att siffrorna i sammanställningsfliken ska bli representativa är det mycket viktigt att fylla i så många uppgifter som möjligt i köksflikarna. All data som fylls i de olika köksflikarna sammanställs här.

Alla verksamheter totalt (rad 4)

Den totala sammanställningen grundar sig på alla inmatade mätdata. Den behöver inte nödvändigtvis vara representativ för kommunen utan det beror helt på underlaget som har registrerats för de olika verksamheterna. När sammanställningen görs tas alltså inte hänsyn till om/att ni har mätt olika mycket inom olika verksamhetsområden.

Exempel: Om en kommun enbart har mätt exempelvis matsvinn inom förskolan så säger siffran om alla verksamheter ingenting.

Uppdelat per verksamhetstyp (rad 5-11)

Här visas sammanställningen för respektive verksamhetsområde. Hur representativt detta är beror även här på hur många av verksamheterna som har mätt sitt matsvinn och det totala antalet ätande.

Under område två (där uppgifterna för varje verksamhet presenteras) kan ni bilda er en uppfattning om hur representativt underlaget är.

Mätresultat i kilogram

Här presenteras en totalsiffra, alltså en summering av värdena från raderna i inmatningsflikarna. Hänsyn tas inte till hur många dagar man har mätt respektive kategori av matsvinn. Hur många dagar olika slags matsvinn har mätts kan man däremot se där resultatet för respektive kök redovisas.

Matsvinn i gram per ätande

Här redovisas uppmätt matsvinn inom respektive matsvinnskategori delat med antal ätande.

Vad händer om man exempelvis bara mätt en av kategorierna under tre dagar?

Om man till exempel har mätt kökssvinnet och tallrikssvinnet under fem dagar men endast serveringssvinn under tre dagar kommer gram serveringssvinn per ätande endast att beräknas på antal ätande för de tre dagar då man har mätt. För köks- och tallrikssvinnet beräknas dessa på antal ätande för fem dagar.

Det totala matsvinnet i gram per ätande räknas ut som en summa av köks-, serverings- och tallrikssvinn.

Matsvinn i procent

Här beräknas mängden serverings- och tallrikssvinn i förhållande till mängden serverad mat

Gram per ätande = mat i magen

Måttet anger genomsnittlig mängd uppäten mat per ätande och beräknas automatiskt. Genomsnittet beräknas genom att rad 8 (mängd serverad mat minus sparad mat) tas minus serverings- och tallrikssvinn delat med antal ätande. Observera att värdet man får ut bara gäller de dagar man fyllt i alla mätpunkter.

Matavfall (kg)

Här läggs det oundvikliga matavfallet samman från de tillagningskök som mätt detat. I kolumnen bredvid läggs sedan det oundvikliga matavfallet samman med: köks, serverings- och tallrikssvinn för att få fram det totala matavfallet från verksamheterna.