

Om presentationen av Livsmedelsverkets kartläggning
”Matsvinn i kommunala förskolor, skolor och äldreboende”

Guide till presentation av Livsmedelsverkets kartläggning av matsvinn i offentliga måltider

Det här en guide med förslag på hur du kan presentera Power Point-bilderna i Livsmedelsverkets presentation ”När maten inte äts upp”, med bland annat kompletterande anteckningar och manus till bilderna.

Att tänka på i förväg

Vilka håller du presentationen för? Vilken förförståelse har de för offentliga måltider? Behöver du fördjupa vissa delar för att få de som lyssnar att förstå och ta till sig budskapet?

Vad vill du uppnå med presentationen? Tänk efter i förväg vilka bilder du behöver lägga mer tid på. Kommer du att fokusera på måltiderna inom alla verksamheter eller fokusera på en verksamhet? I den här presentationen ligger fokus på skolan, men lyfter även förskola och äldreomsorg. Det går att diskutera de två senare verksamheterna utifrån de frågeställningar som finns kring måltider i skolan.

Lyft gärna fram lokala siffror och eget arbete. Komplettera gärna den här presentationen med egna bilder med information om arbetet ni gör idag eller de utmaningar ni själva ser. Här kan du ha stöd av Livsmedelsverkets kartläggning, där det går att se resultatet för varje kommun som deltagit.

[Matsvinn i förskolan – Resultat redovisade per kommun \(excel\)](#)

[Matsvinn i skolan – Resultat redovisade per kommun \(excel\)](#)

[Matsvinn på äldreboenden – Resultat redovisade per kommun \(excel\)](#)

Viktigt att hinna diskutera. Se till att ha utrymme för diskussion och reflektion över vad ni kan göra hos er. Vilka förutsättningar har just ni kring måltider och minskat matsvinn i offentliga måltider. Vad behöver ni göra för att de som äter i offentliga måltider faktiskt äter upp maten, blir mätta och att matsvinnet minskar?

Anteckningar till bilderna i presentationen

Det här är kompletterande anteckningar och förslag på manus till bilderna i Livsmedelsverkets presentation ”När maten inte äts upp”. Här finns även tips på vilka bilder du ska ägna mer tid till, med bland annat olika diskussionsfrågor som kan vara lämpliga att ta upp.

OBS! * Indikerar att det finns en animering i bilden. Du ser animationen när du har PowerPoint-bilderna i bildspelsläge.

Bild 1 - När maten inte äts upp

Presentera dig själv och vilken roll du har i sammanhanget. Om du vill kan du lägga till en bild på slutet med dina kontaktuppgifter.

Om den här presentationen – detta är en sammanfattning av Livsmedelsverkets andra nationella kartläggning av matsvinn från luncherna vid kommunala måltidsverksamheter. Den första gjordes 2019. Kartläggningarna görs för att öka medvetenheten om varför matsvinn uppstår i offentlig verksamhet och vilka följder det får. Blir vi medvetna kan vi också agera.

Bild 2 - Matsvinn i offentliga måltider och dess konsekvenser

Här är en kort sammanfattning av delarna i den här presentationen. Fokus kommer att ligga på skolan, men även förskola och äldreomsorg kommer att tas upp.

Bild 3 - Ordlista

Många säger matsvinn om all mat som slängs, men här finns det olika begrepp som behöver redas ut.

Detta är en ordlista över de olika ord som handlar om mat som slängs. Det är viktigt att kunna de här begreppen för att förstå de olika delarna av svinn, varför de uppstår och vad man kan göra åt det.

Bild 4 - Hur mycket slängs?

De allra flesta är inte medvetna om hur mycket mat som slängs.

Det som oftast blir matsvinn är frukt, grönsaker, bröd och matrester.

De produkter som oftast hålls ut i vasken är kaffe, te och mejeriprodukter.

Sammanlagt slängs alltså 37 kilo mat per person och år, för en familj på två vuxna och fyra barn handlar det om 148 kilo per år.

Storkök står för sex procent av det totala matavfallet kommer från offentliga måltider. Men det allra mesta 75 procent, uppstår hemma i hushållen.

I matavfall ingår, förutom matsvinn, även mat som inte kan ätas, exempelvis ben och skal.

Det är viktigt att vara medveten om att det inte lagas för mycket mat i storkök och att det är därför det uppstår matsvinn. Här behövs det bättre förutsättningar för att maten faktiskt hamnar i magen hos ett barn, en elev eller en äldre person.

Bild 5 - Global påverkan

Matsvinn har en oerhörd stor påverkan på klimatet och miljön och är ett enormt slöseri med resurser. Mat produceras, transporteras, förädlas, förpackas, förvaras och säljs helt i onödan, när den borde hamna i någons mage.

Vi behöver bli mer medvetna om hur matsvinnet påverkar hela vårt klimat. Att minska matsvinnet är en enkel handling som alla kan göra för miljön och därmed klimatet och den biologiska mångfalden.

Bild 6 * - FN:s globala mål för hållbar utveckling – Agenda 2030

Ett av FN:s mål i Agenda 2030 är att halvera det globala matsvinnet. Här är det viktigt att alla länder bidrar.

FN:s internationella matsvinndag den 29 september varje år är ett initiativ för att uppmärksamma matsvinnet världen över.

I Sverige har regeringen lagt fram en nationell handlingsplan för hur vi ska minska matsvinnet. Målet är att vi ska uppnå FN:s mål om halverat matsvinn till 2030. I Sverige har vi också ett etappmål: matavfallet (inklusive matsvinnet) ska minska med 20 procent till 2025. För både det nationella etappmålet och FN-målet är basåret siffror från 2020.

Livsmedelverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket håller i arbetet på nationell nivå, men här har alla ett ansvar såväl lokalt i kommunen eller skolan som på individnivå.

Bild 7 - Det går att halvera matsvinnet

Det är inte ett omöjligt uppdrag att halvera matsvinnet. Göteborgs stad har lyckats. De gjorde ett flerårigt projekt med fokus på matsvinn. Deras metod och åtgärder för att minska svinn ligger till grund för Livsmedelsverkets [Handbok för minskat matsvinn](#). Handboken är utbyggd med åtgärder kring tallrikssvinn och metoder för att följa upp mängden uppäten mat (konsumtionen).

Bild 8 – Matsvinn i offentliga måltider – om kartläggningen

Livsmedelsverkets kartläggning har granskat följande typer av svinn i offentliga miljöer.

Bild 9 – Varför kartlägga?

Några korta ord om kartläggningen och varför den görs.

Syftet är att lokala verksamheter ska använda kartläggningen som en utgångspunkt för sitt eget arbete med att motverka matsvinn.

Resultaten från kartläggningen bidrar till Naturvårdsverkets rapportering för det nationella etappmålet samt rapporteringen till FN:s globala mål om halverat matsvinn i Agenda 2030.

Bild 10 – Vilka måltider gäller det?

I kartläggningen är det lunchen som granskats, inte mellanmål eller andra måltider.

Bild 11 – 159 kommuner svarade

159 av landets 290 kommuner har rapporterat in matsvinn data från 2020 års mätningar i förskola, skola och på äldreboenden.

Detta är Livsmedelsverkets andra nationella kartläggning av matsvinn från luncherna vid kommunala måltidsverksamheter. Den första gjordes 2019.

Matsvinnet är lägre jämfört med 2019 i alla verksamheter, men det går inte att avgöra om det är en faktisk nedgång. Andra faktorer kan påverka, till exempel vilka kommuner som rapporterat in matsvinn data eller vilka verksamheter inom varje kommun som har deltagit i mätningarna. För att se trender behöver matsvinnet följas över längre tid.

Bild 12 – Vem mäter mest?

Det framgår tydligt i kartläggningen att skolorna är det område där kommunerna arbetar mest aktivt med matsvinnet. Även om matsvinnet är lägre per matgäst i skolan jämfört med i förskolan och äldreomsorgen, slängs var sjätte lunchportion. Det blir uppskattningsvis 11 000 ton mat varje år.

Matsvinn mäts betydligt mindre i förskolor och äldreboenden. Det finns olika skäl till det, men här är det viktigt att öka medvetenheten om varför det är viktigt att mäta och därefter börja agera.

Bild 13 – Varför ska man mäta?

Mat lagas för att ätas upp, inte slängas. Att mäta matsvinnet är ett sätt att bli medveten om hur mycket som slängs och därefter börja arbeta aktivt för att maten ska ätas upp.

Bild 14 - Skola

Här kommer en genomgång av matsvinn i skolan, vad som händer när maten inte äts upp och varför det blir så.

Bild 15-24 * - OBS! Bildspel

Bildspel om matsvinn i skolan – gå igenom bilderna långsamt så det finns tid att ta till sig budskapet och siffrorna.

Bild 25 – När maten inte äts upp...

Diskussionspunkt – se till att ha god tid för den här bilden i presentationen.

Nu är det dags för reflektion över vad bilderna om matsvinn i skolan visar och diskutera vad vi kan göra lokalt för att skapa bra förutsättningar för matro, så maten hamnar i elevernas magar och inte i slängs.

Det är nödvändigt att förstå att matro är viktigt för studiero. En viktig utgångspunkt i diskussionen är att eleverna inte ska skuldbeläggas.

Förslag på frågor att ta upp:

- Är vi medvetna om hur mycket mat som slängs i våra skolor?
- Vem har ansvar för matsvinnet?
- Vem har ansvar för matro i skolrestaurangerna hos oss?
- Vad ska skolkökspersonal, lärare, rektor, huvudman och politiker göra?
- Har föräldrar något ansvar?

Hur går vi vidare med att arbeta med den här frågan? Vilket mål har vi och vad gör vi för att nå det?

Bild 26 - Förskola

Kort om matsvinn förskolan i Livsmedelsverkets kartläggning.

Bild 27 – Fler mäter svinnet

Jämfört med kartläggningen 2019 har fler kommuner börjat mäta matsvinn i förskolan. Det tyder på en ökad medvetenhet, men här behöver det bli ännu fler som mäter.

Bild 28 – Varför högre svinn från serveringen i mottagningskök?

Ett intressant resultat i kartläggningen är att det går att se en skillnad på matsvinn mellan mottagningskök och tillagningskök i förskolan. Serveringssvinnet är större i mottagningskök. Det kan bero på flera saker, bland annat att det beställs eller levereras

för mycket mat, eller att det inte finns förutsättningar att spara mat som blir över. Det kan också bero på att få känner till att man faktiskt får spara överbliven mat. I SKR:s branschriktlinje [Offentlig säker mat](#) finns stöd för hur man gör det på ett säkert sätt.

Bild 29 - Äldreboenden

Kort om matsvinn i äldreboenden i Livsmedelsverkets kartläggning.

Bild 30- Varför mäts det minst i äldreboenden?

I offentlig verksamhet är det inom äldreomsorgen matsvinnets mäts minst. Det finns många förklaringar till det, men att mäta är ett viktigt sätt för personalen att bli medveten och engagerad.

Här behöver man arbeta med kunskap och förståelse om förståelse för att matsvinn är ett bevis för att maten inte äts upp, vilket ökar risken för undernäring bland de äldre. På så sätt är matsvinn och undernäring två sidor av samma mynt.

Bild 31 – Nödvärdigt skifta fokus

Att minska matsvinn och se till att maten faktiskt äts upp är oerhört viktigt inom äldreomsorgen. Äldre personer är sköra och behöver mat i magen för att må bra.

Bild 32 - Slutsatser

Det här är slutsatserna i Livsmedelsverkets kartläggning. Här är det tydligt hur viktigt det är att veta vem som är ansvarig och att inte skuldbelägga barnen för matsvinn.

Bild 33 – Samarbete avgörande för att nå målen

Stämmer den här översikten över vem som är ansvarig med vår kommun? Behöver vi förändra eller förtydliga något?

Vilket ansvar har våra politiker?

Bild 34 – Hur jobba vidare för minskat matsvinn i offentliga måltider?

Diskussionspunkt – se till att ha god tid för den här bilden i presentationen.

Förslag på frågor att ta upp:

- Vad gör vi nu?
- Vad är vårt lokala mål?
- Vem ansvarar för arbetet?
- Vilka ska ingå i arbetsgruppen?
- Hur ska mätning och rapportering gå till?
- Vem hos oss analyserar?
- Vilka tar fram en plan? Hur agerar vi?
- Hur ser vi till att matsvinn minskar och att barn, elever och äldre blir mätta?

Föreslå gärna ett uppföljande möte då ni återkopplar till den här diskussionen och följer upp ert lokala arbete.