

Matsvinn i kommunala förskolor och skolor

Kartläggning av matsvinnet 2024



Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets publikationer](#)

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2025.

Författare:

Karin Fritz och Per Jonsson.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket. Fritz, K och Jonsson, P. 2025. L 2025 nr 07: Matsvinn i kommunala förskolor och skolor. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2025 nr 07

ISSN 1104-7089

Innehåll

Ordlista.....	5
Sammanfattning	6
Bakgrund	7
Metod	8
Resultat	10
Kökssvinn – för alla verksamheter	12
Förskola	13
Serveringssvinn i förskolan.....	13
Tallrikssvinn i förskolan.....	14
Konsumtion – mängd uppäten mat i förskolan	15
Grundskola	16
Serveringssvinn i grundskola	16
Tallrikssvinn i grundskolan	17
Konsumtion – mängd uppäten mat i grundskolan.....	18
Gymnasium.....	19
Serveringssvinn på gymnasiet	19
Tallrikssvinn på gymnasiet	20
Konsumtion – mängd uppäten mat på gymnasiet	21
Grundskola och gymnasium	22
Serveringssvinn grundskola och gymnasium.....	22
Tallrikssvinn grundskola och gymnasium.....	23
Konsumtion grundskola och gymnasium	23
Sammanställning över matsvinnet i olika verksamheter	24
Diskussion	25
Ökad medvetenhet ger bättre förutsättningar för minskat matsvinn.....	25
Har matsvinnet minskat?	25
Förskolans matsvinn är högre än skolans	25
Ett högre tallrikssvinn gör att gymnasiets matsvinn är högre än grundskolans	26
Tallrikssvinnet mäts mest men ingen minskning har skett	26
Kökssvinnet mäts minst.....	27
Typ av kök påverkar mängden matsvinn.....	27
Vad kostar maten som slängs?.....	27
De som har mål för matsvinn har ett lägre serveringssvinn	27
Hur mycket mat äter eleverna?	28
Slutsats	29
Minskat matsvinn måste handla om att mer mat äts upp.....	29

Kan offentliga måltider nå målet i Agenda 2030?	30
Referenser	31
Bilaga 1. Enkätformulär	32
Kartläggning av matsvinn i offentliga måltider 2024	32
Inledning	32
Kökssvinn	32
Förskola	33
Skolan	34
Äldreboende	40
Bilaga 2. Beräkning av matsvinn på nationell nivå	42

Ordlista

Antal ätande	Det antal personer som äter maten vid ett måltidstillfälle. Avser faktiskt antal ätande, inte antal inskrivna eller boende.
Kökssvinn	Kökssvinn är det matsvinn som uppstår i köket i samband med förvaring, beredning och tillagning av mat.
Livsmedelsavfall	Allt livsmedel som slängs. Det inkluderar både livsmedel som skulle kunnat konsumeras om det hanterats annorlunda (matsvinn) och oätliga delar av livsmedel som exempelvis ben och skal (oundvikligt livsmedelsavfall). Ett annat ord för livsmedelsavfall är matavfall.
Matsvinn	Livsmedel som hade kunnat ätas om det behandlats, förvarats eller tillagats på annat sätt.
Portion	En portion är den planerade mängden mat som serveras. En portion är oftast beräknad efter matgästens energi- och näringsbehov.
Serverad mat	Den mat som serveras till matgästerna (på tallriken eller serveringsbuffén). Mängden serverad mat kan användas för att beräkna hur mycket av maten som äts upp. Och för att kunna räkna ut hur mycket matsvinnet är i procent i förhållande till hur mycket mat som serverats.
Serveringssvinn	Mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara.
Tallrikssvinn	Mat som skrapas av från tallriken.
Konsumtion	Mängden mat som ätits upp av gästen. Mängden serverad mat minus servering- och tallrikssvinn.

Sammanfattning

Kartläggningen visar att matsvinnet från luncher i de kommunala måltidsverksamheterna för förskola och skola är något lägre 2024 jämfört med 2022, men det går inte att avgöra om det är en faktisk nedgång. Även om fler kommuner har rapporterat in data än tidigare är det andra faktorer som kan påverka, till exempel vilka kommuner som rapporterat in matsvinnsdata eller vilka verksamheter inom varje kommun som har deltagit i mätningarna. Däremot kan vi säga att det går för långsamt, mer behöver göras för att nå målet i Agenda 2030 och det svenska etappmålet.

Skolan är den verksamhet som rapporterat mest data om matsvinnet. Matsvinnet är högre i gymnasiet än i grundskolan och det beror på att tallrikssvinnet är betydligt högre. Det sammanlagda matsvinnet som slängs i kök, servering och från tallrik vid skollunchen uppgår till ungefär 51 gram per elev, exklusive dryck. På ett år motsvarar det ungefär 10 600 ton mat som inte äts upp utan hamnar i sopkorgen.

Inom förskolan uppgår matsvinnet vid lunchen till ungefär 61 gram per barn, exklusive dryck. På ett år motsvarar det ungefär 3 500 ton mat som inte äts upp utan hamnar i sopkorgen. I förskolan behöver det dock finnas utrymme för ett visst måltidspedagogiskt matsvinn.

Inom offentliga måltider är matsvinn ett tecken på och resultat av att för lite mat äts upp. Åtgärder för att öka konsumtionen av mat behöver utgå från ett helhetsperspektiv på måltidsverksamheten. Då kommer matsvinnet att minska. Men måltidsverksamheterna kan inte själva lösa detta. Ofta är det faktorer utanför måltidsverksamhetens mandat som gör att för lite mat äts upp. Att måltidsmiljön har en lagom ljudnivå och upplevs som trevlig och lugn, och att eleverna har tillräckligt med tid för att äta, bidrar till att mer mat äts upp och mindre mat slängs. Dessa faktorer är det rektor och förskolechef som har ansvar för och därmed har möjlighet att påverka. Ett nära samarbete mellan måltidsverksamheten och förskolan och skolan är därför en förutsättning för att lyckas minska matsvinnet.

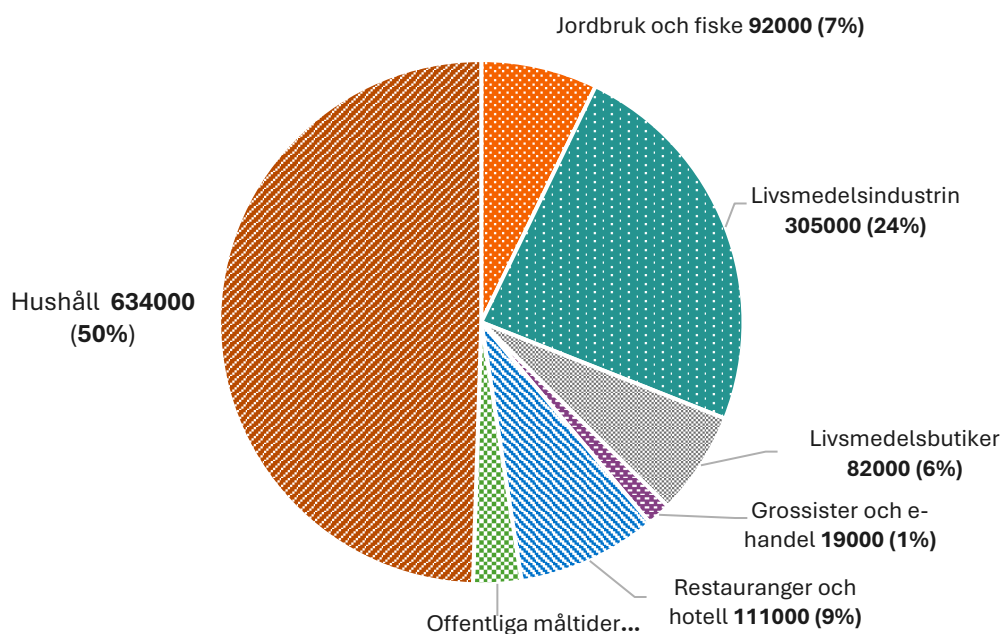
Det är fortfarande relativt få kommuner som mäter konsumtionen, alltså hur mycket mat som äts upp. Det är viktigt att mäta och följa konsumtionen, särskilt när åtgärder genomförs för att minska matsvinnet. På så sätt kan man säkerställa att de åtgärder som genomförs inte bidrar till att barnen äter mindre mat.

Fler kommuner mäter matsvinn jämfört med den senaste kartläggningen 2022. Denna gång har 197 (68 procent) kommuner bidragit med data, jämfört med 184 kommuner 2022. Det är fjärde gången som Livsmedelsverket kartlägger matsvinnet från luncher i de kommunala måltidsverksamheterna för förskola och skola.

Bakgrund

Matsvinnet är omfattande, både i Sverige och globalt. Det medför en onödig belastning på miljö och klimat, skapar ekonomiska förluster samt påverkar livsmedelsförsörjningen. Enligt Agenda 2030 delmål 12.3 ska matsvinnet halveras från butik till konsumentled, samt att matsvinnet ska minska i hela livsmedelskedjan. Sverige har också två etappmål till 2025 inom miljömålssystemet. Även på EU-nivå är minskat matsvinn och ökad resurseffektivitet prioriterat.

Överallt där mat hanteras uppstår matsvinn. De offentliga måltidsverksamheterna har potential att bidra till att både det nationella etappmålet och det globala målet nås och självklart också uppsatta mål i den egna verksamheten och kommunen.



Figur 1. Livsmedelsavfall i Sverige 2023 (ton) fördelat per led i livsmedelskedjan. Mat- och dryck till avlopp redovisas ej (Naturvårdsverket, 2024)

Livsmedelsavfallet innehåller både oätliga delar som skal, ben, kaffesump och matsvinn, sådant som skulle kunna ätas om det tagits hand om bättre. Inom offentliga måltider utgörs majoriteten av livsmedelsavfallet av matsvinn. Genom att kartlägga matsvinnet bidrar Livsmedelsverket med aktuella data om hur stort matsvinnet är inom offentliga måltider. Denna data används av Naturvårdsverket i deras underlag till Sveriges uppföljning av både det nationella etappmålet för minskat livsmedelsavfall samt för rapportering till EU.

Ungefär 70–80 procent av barnen i förskolan och eleverna i skolan går i verksamheter som är kommunalt drivna. I denna rapport presenteras resultat med data som kommunerna samlat in under 2024 per verksamhetsområde. I separata excelfiler redovisas kommunernas data för förskola, skola och gymnasium. Även data för matsvinnet i äldreomsorgen har samlats in. Dessa resultat presenteras i en separat rapport.

Metod

Kartläggningen genomfördes under oktober–november 2024 och riktades till samtliga kommuner i Sverige. Kartläggningen omfattar de kommunalt drivna måltidsverksamheterna för förskola och skola (grundskola och gymnasium) och äldreomsorg. Ungefär 80 procent av landets förskolebarn och elever i grundskola och gymnasium och boende inom äldreomsorgen äter luncher i kommunalt drivna verksamheter. Utöver detta serveras måltider i offentligt finansierad verksamhet som drivs i privat regi, men dessa ingår inte i denna kartläggning.

Kartläggningen genomfördes i form av en webbenkät där respektive kommun fick svara på ett antal frågor om de matsvinnsmätningar deras kommun genomfört under år 2024 (bilaga 1). De data kommunerna rapporterat in är självrapporterade. När data är självrapporterade finns risk för underrapportering, alltså att siffrorna skulle kunna vara lägre än ”verkligheten”. Därmed är de matsvinnsdata som presenteras här troligtvis underskattade och det verkliga matsvinnet egentligen större.

Frågorna formulerades på ett sådant sätt att de skulle vara möjliga att besvara för så många kommuner som möjligt, oberoende av vilka verktyg eller vilken metod de använt sig av vid mätningen. Syftet med detta inkluderande förhållningssätt har varit att uppmuntra till deltagande och att skapa ett engagemang hos kommunerna.

I kartläggningen har det endast varit möjligt att rapportera in data på kommunnivå. Det har inte varit möjligt för kommunerna att rapportera in uppgifter på enhetsnivå, till exempel per skola eller förskola.

Nedanför presenteras en redogörelse för de brister i källmaterialet som bedöms ha störst betydelse vid tolkningen av resultatet.

Det går inte att veta om den matsvinnsdata som kommunerna rapporterat in är representativ för hela kommunen. I flera fall kommer förmodligen de inrapporterade uppgifterna från mätningar på ett begränsat antal enheter i kommunen. Dessa enheter behöver inte vara representativa för kommunens alla enheter.

Det går inte att säga hur matsvinnsmätningarna har genomförts i kommunerna. I de kontakter Livsmedelsverket haft med kommunerna har det framgått att det finns olika metoder för att mäta matsvinn. I många fall genererar dessa skillnader endast marginella avvikelser från vad resultatet skulle blivit om de mätt i enlighet med Livsmedelsverkets metod för matsvinnsmätningar. Men i vissa fall kan avvikelserna troligen vara betydande.

Uppgifterna som rapporterats in har kvalitetsgranskats. Exempelvis har kommuner som rapporterat in extremvärden kontaktats. I dessa kontakter har en del felaktigheter uppdagats och korrigerats, men troligtvis förekommer det fortfarande en del felaktiga uppgifter i materialet.

Felaktigheterna kan bero på en mängd olika faktorer, till exempel felräkning, att frågan har missuppfattats eller att verktygen som använts vid mätningen har gett felaktiga resultat.

Sammanfattningsvis måste materialet tolkas med försiktighet. Samtidigt är det material som har samlats in till kartläggningen ett av de mer omfattande underlagen av matsvinnsdata från offentlig måltidsverksamhet som finns på nationell nivå. Det är dessutom tredje gången den genomförs och resultaten är ganska lika, vilket talar för att resultaten borde kunna spegla ”verkligheten”. Genom att vara medvetna om de brister som finns och fokusera på de stora mönstren i materialet kan kartläggningen ge ökad kunskap om omfattningen av matsvinnet i kommunalt drivna måltidsverksamheter.

Utöver de brister som beskrivits ovan finns även ett bortfall bestående av de kommuner som inte har besvarat enkäten. Små kommuner med färre än 16 000 invånare har svarat på enkäten i något lägre grad än större kommuner. Det finns en risk att detta påverkat resultatet i undersökningen då små kommuner i undersökningen har visat sig ha något högre inrapporterade volymer avseende vissa typer av matsvinn. Samtidigt har en av Sveriges större kommuner inte kunnat rapportera in data på grund av att man inte har kunnat samordna rapporteringen.

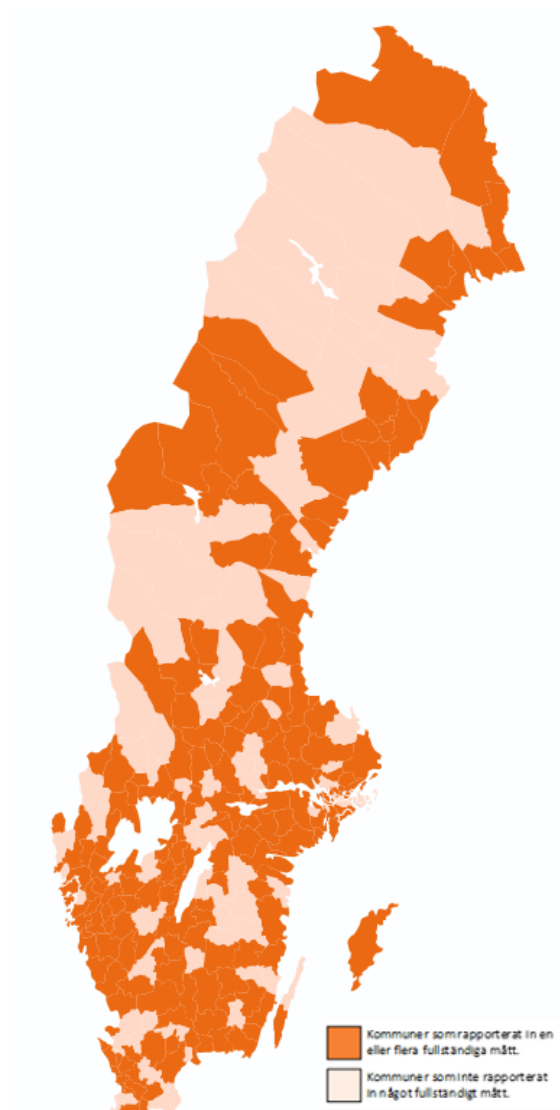
I rapporten används huvudsakligen medianvärdet. Orsaken till detta är att medianvärdet, till skillnad från medelvärdet, inte är så känsligt för extremvärden. När datamaterialet, som i detta fall, kan antas innehålla en del felaktiga extremvärden är det lämpligt att använda medianvärdet.

I rapporten anges kökssvinn per *portion* medan serverings- och tallrikssvinn är per *ätande*. Anledningen till denna skillnad är att kökssvinn uppkommer i kök som i många fall inte har kunskap om hur många matgäster (ätande) de lagar mat till. Köken får i stället beställningar av ett visst antal portioner. Beroende på verksamhet och vilka matgäster de har kan en person äta mer eller mindre än en portion. Verksamheter som mäter serverings- och tallrikssvinn har däremot möjlighet att bedöma antalet ätande.

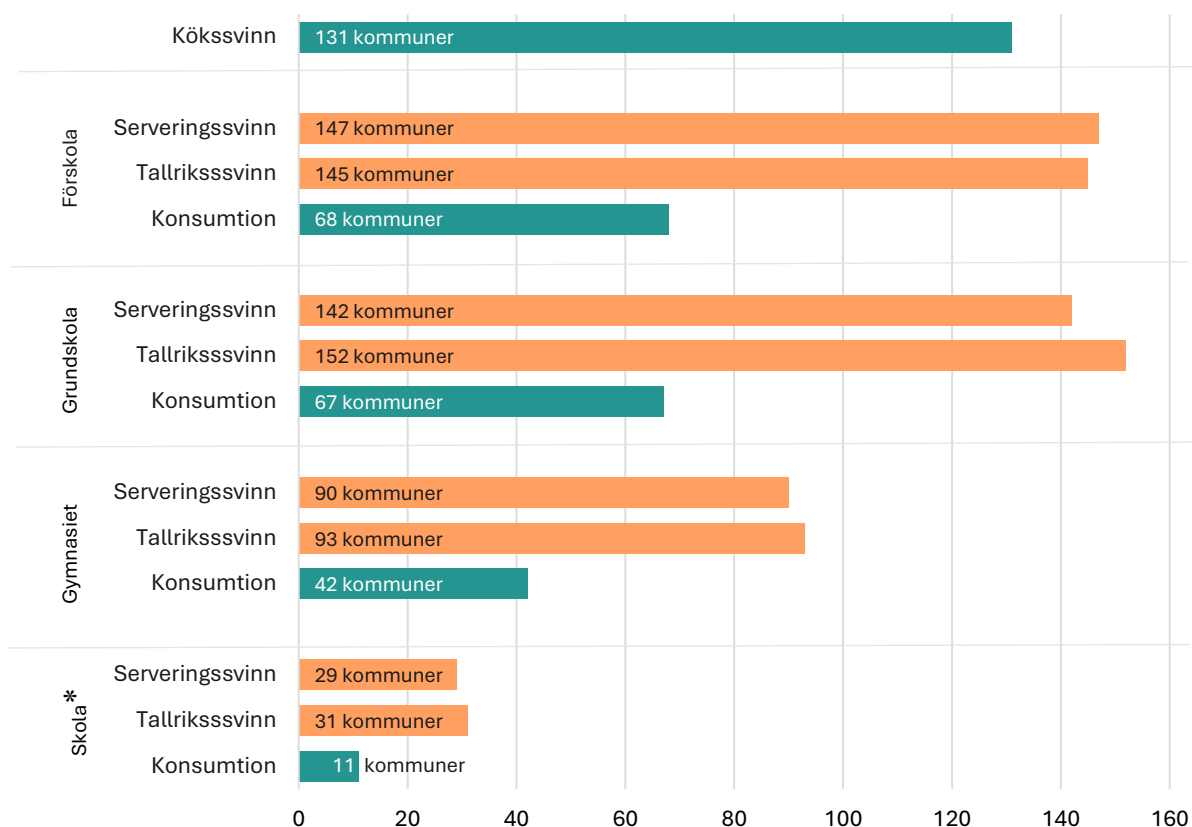
Resultat

I kartläggningen fick alla Sveriges kommuner möjlighet att rapportera in matsvinnsmätningar de genomfört i sin kommunalt drivna verksamhet under år 2024. Sammantaget rapporterade 197 av 290 kommuner in uppgifter om matsvinn eller konsumtion (mängd mat som ätits upp), vilket motsvarar 68 procent av landets kommuner. Vid kartläggningen avseende 2022 års matsvinnsdata var motsvarande siffra 63 procent (184 kommuner).

Kommuner med en befolkning på 16 000 invånare eller mer har svarat i högre grad än mindre kommuner.



Figur 1. Karta över de kommuner som rapporterat in data 2024.

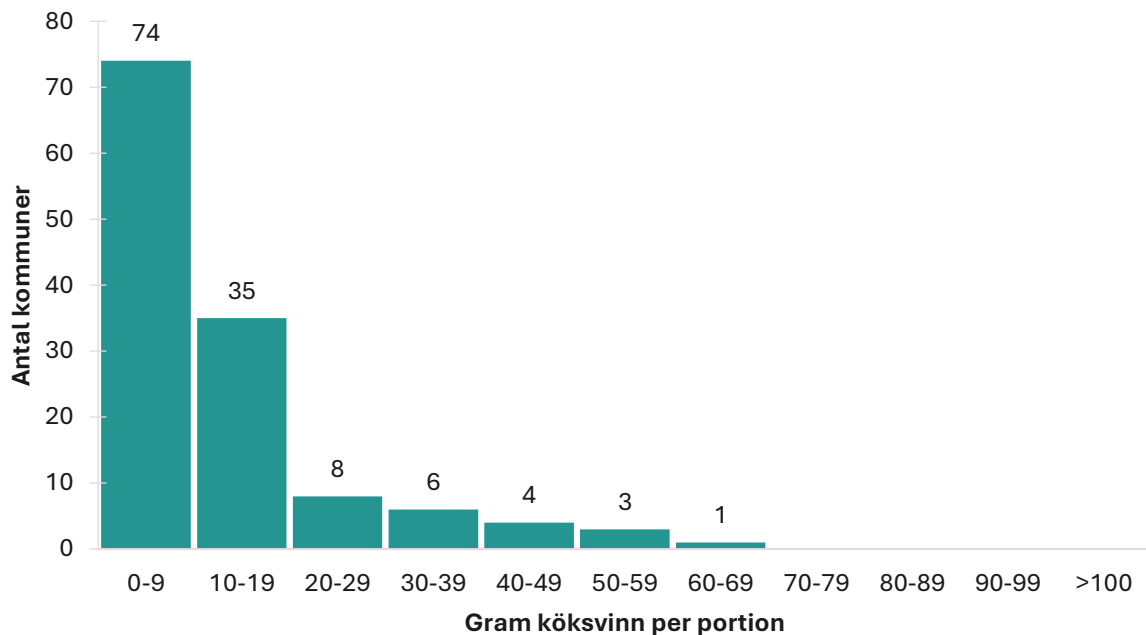


Figur 2. Antal kommuner som rapporterat in uppgifter, fördelat på verksamhetstyp och mått.
 *Vissa kommuner kunde ej separera uppgifterna mellan gymnasie- och grundskola och rapporterade istället för skolan i sin helhet.

Matsvinnet kan delas upp i köks-, serverings- och tallrikssvinn. Det är vanligast att kommunerna mäter serverings- och tallrikssvinn, så har det varit även i tidigare kartläggningar. I denna kartläggning ser vi en ökning av inrapporteringen av alla matsvinnsmått för både förskola, grundskola och gymnasium. Det är färre som rapporterar skolan sammanslaget (alltså de som inte kan separera data från grund- och gymnasieskola). Det är positivt eftersom det innebär att fler kommuner rapporterar grund- och gymnasieskola separat.

Kökssvinn – för alla verksamheter

Kökssvinn är det matsvinn som uppstår i köket i samband med förvaring, beredning och tillagning av mat. Det vill säga sådant som hade kunnat ätas om det hanterats annorlunda. Uppgifter om kökssvinn efterfrågades inte uppdelat på olika verksamhetstyper då det ofta inte är möjligt att göra en sådan uppdelning. Detta på grund av att tillagningskök ofta lagar mat till både förskolor, skolor och äldreomsorg samtidigt.



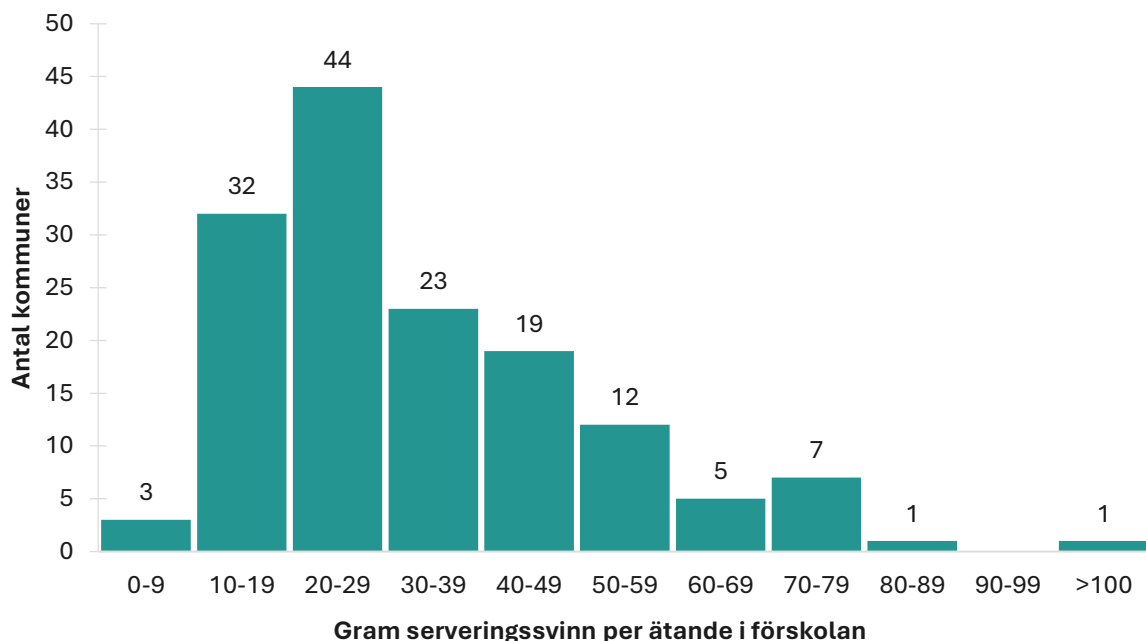
Figur 3. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om kökssvinn per portion. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in kökssvinn (131 kommuner).

131 kommuner rapporterade data för kökssvinn i denna kartläggning. En liten ökning jämfört med kartläggningen 2022, men jämför man med kartläggningen 2020 då enbart 70 kommuner rapporterade kökssvinn är det nästan en fördubbling. Det högsta rapporterade kökssvinnet var 62 gram per tillagad portion och det lägsta var 0 gram. Av de svarande har 56 procent uppgivit ett kökssvinn som ligger i spannet 0–9 gram per portion. Den mittersta (medianvärdet) kommunen i undersökningen hade ett kökssvinn på 8 gram per tillagad portion, ett gram lägre än vid förra kartläggningen.

Förskola

Serveringssvinn i förskolan

Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara.



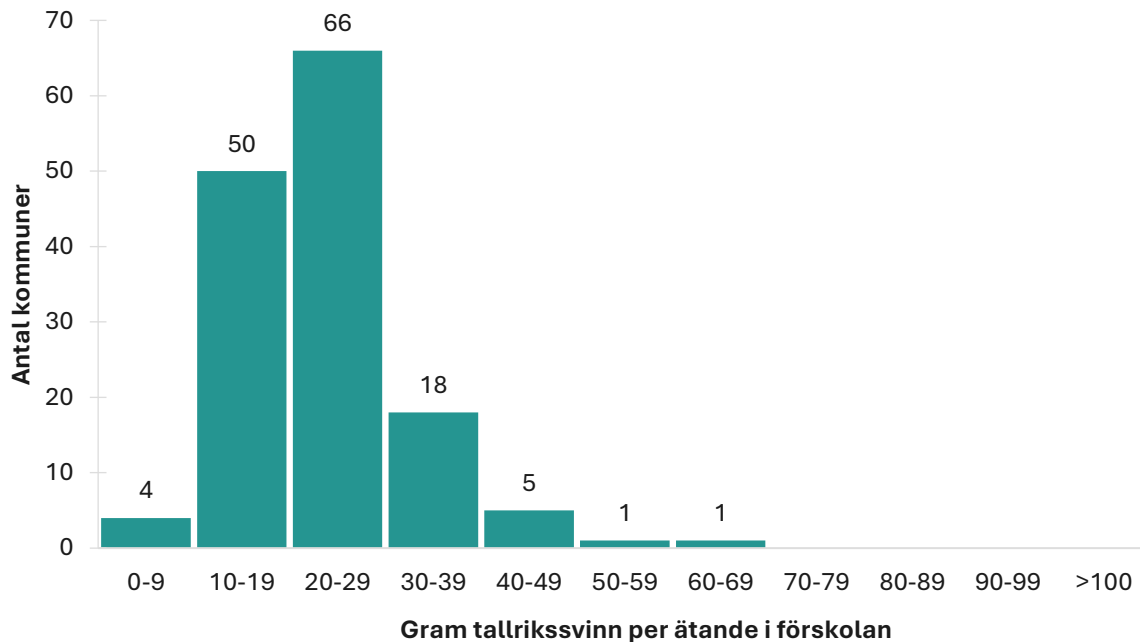
Figur 4. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om serveringssvinn per ätande i förskolan. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in serveringssvinn i förskolan (147 kommuner).

Totalt rapporterade 147 kommuner in uppgifter om serveringssvinn i förskolan, att jämföra med 128 kommuner 2022. Serveringssvinn i förskolan är det mått som har störst variation i vad kommunerna rapporterar, från 4 gram per ätande till 110 gram per ätande. Medianvärdet är 28 gram serveringssvinn per ätande vilket är 4 gram lägre än förra mätningens resultat. 37 procent av de kommuner som svarat har uppgett ett serveringssvinn per ätande på mellan 10 och 29 gram.

Det finns betydande skillnader för serveringssvinnet i förskolan mellan kommuner beroende på om barnen äter i förskolor med mottagningskök eller tillagningskök. I de kommuner där en hög andel av förskolebarnen äter i förskolor med tillagningskök är serveringssvinnet lägre, något vi kunde se även i förra kartläggningen. I de kommuner där färre än 50 procent av förskolebarnen äter lunch i förskolor med tillagningskök är medianen cirka 38 gram per ätande. För de kommuner där minst 50 procent av förskolebarnen äter på förskolor med tillagningskök är serveringssvinnet (medianen) cirka 23 gram per ätande.

Tallrikssvinn i förskolan

Tallrikssvinn är mat som skrapas av från tallriken.

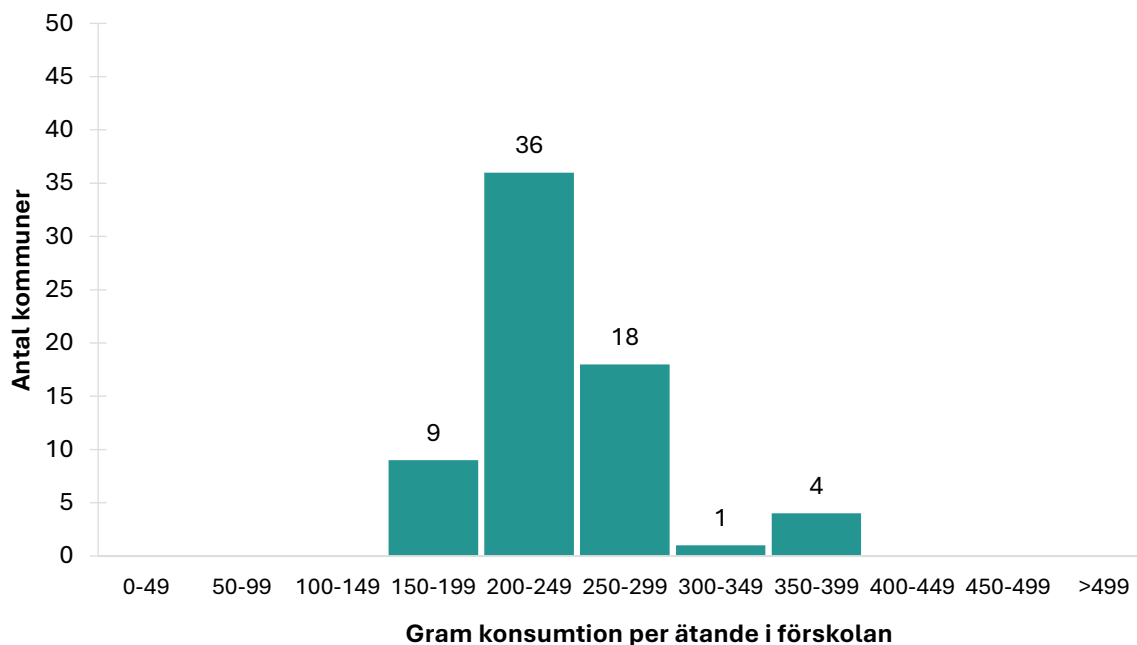


Figur 5. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om tallrikssvinn per ätande i förskolan. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in tallrikssvinn i förskolan (145 kommuner).

Totalt rapporterade 145 kommuner in uppgifter om tallrikssvinn i förskolan, att jämföra med 129 kommuner 2022. Medianen för de svarande kommunerna är 23 gram tallrikssvinn per ätande, vilket är exakt samma mängd som i kartläggningen 2022. Det lägsta rapporterade tallrikssvinnet är 2 gram per ätande och det högsta är 62 gram per ätande.

Konsumtion – mängd uppäten mat i förskolan

Detta är andra gången Livsmedelsverket frågar efter mängden uppäten mat, den så kallade konsumtionen. Vid tidigare kartläggningar (2019 och 2020) har konsumtionen beräknats utifrån mängden serverad mat och sedan dragit bort mängden tallriks- och serveringssvinn.



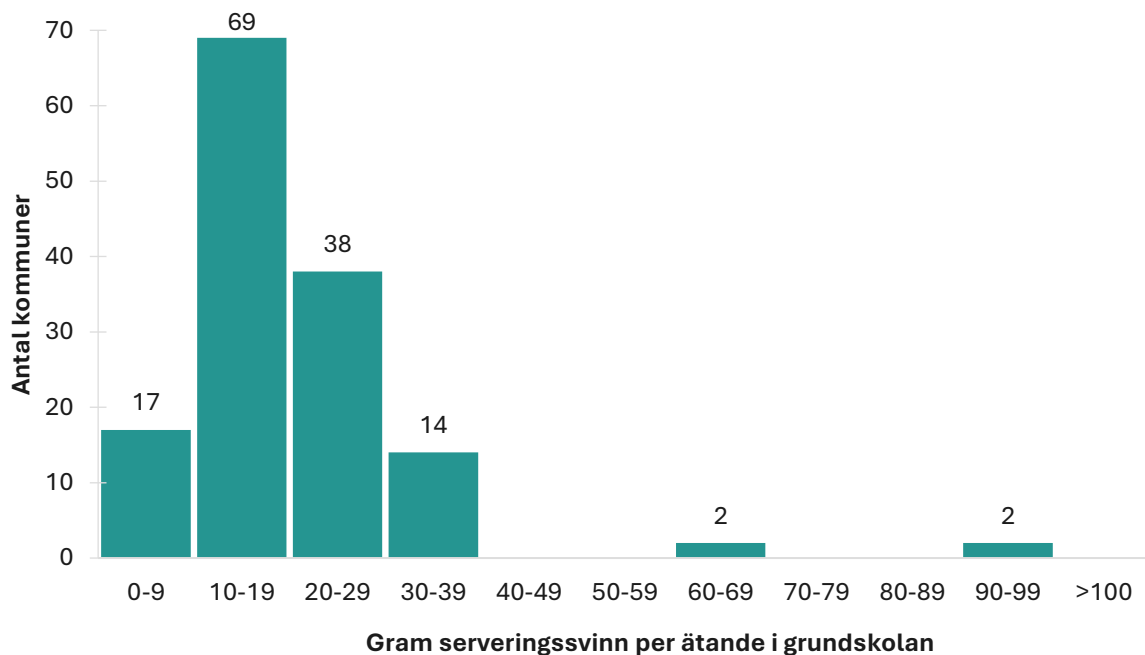
Figur 6. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om konsumtion per ätande i förskolan. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in konsumtion i förskolan (68 kommuner).

Totalt rapporterade 68 kommuner in uppgifter om konsumtionen i förskolan, att jämföra med 11 kommuner 2022. Mediankonsumtionen är 231 gram per ätande men spannet sträcker sig från 161 till 388 gram per ätande. Det är dock betydligt lägre spridning än förra kartläggningen där max- och minvärdet var orimligt höga.

Grundskola

I kartläggningarna som genomfördes före 2022 rapporterade kommunerna matsvinnnsdata sammanslaget för alla skolformer. I denna kartläggning samt den som genomfördes 2022 hade de även möjlighet att rapportera matsvinnet i grund- och gymnasieskola separat. Det gör det möjligt att följa de olika verksamheterna bättre, samtidigt som det dock gör att en jämförelse med tidigare kartläggningar svårare.

Serveringssvinn i grundskola

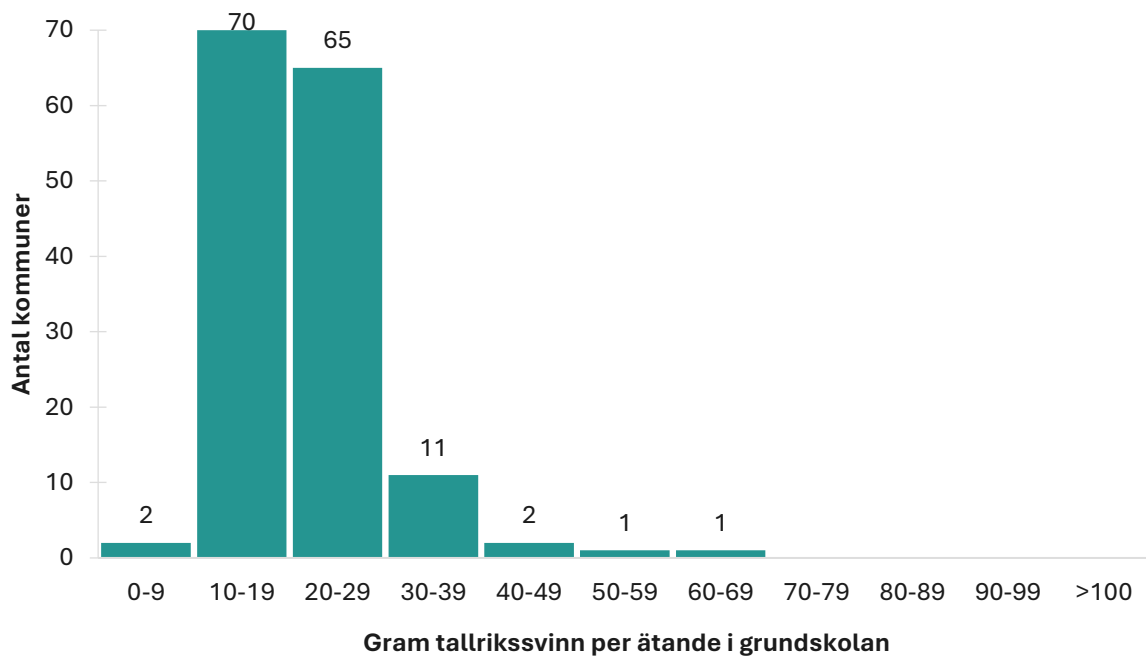


Figur 7. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om serveringssvinn per ätande i grundskolan. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in serveringssvinn i grundskolan (142 kommuner).

Totalt rapporterade 142 kommuner in uppgifter om serveringssvinn i grundskolan, att jämföra med 129 kommuner 2022. Medianvärdet för serveringssvinn i grundskolan är 17 gram per ätande, vilket är lägre än vid kartläggningen 2022 då det uppgick till 20 gram per ätande. 75 procent av kommunerna har angett ett serveringssvinn i spannet 10–29 gram per ätande, det är alltså betydligt lägre spridning än i förskolan.

Likt förskolan finns det ett samband för grundskolan vad gäller att äta intill ett tillagningskök och lägre serveringssvinn.

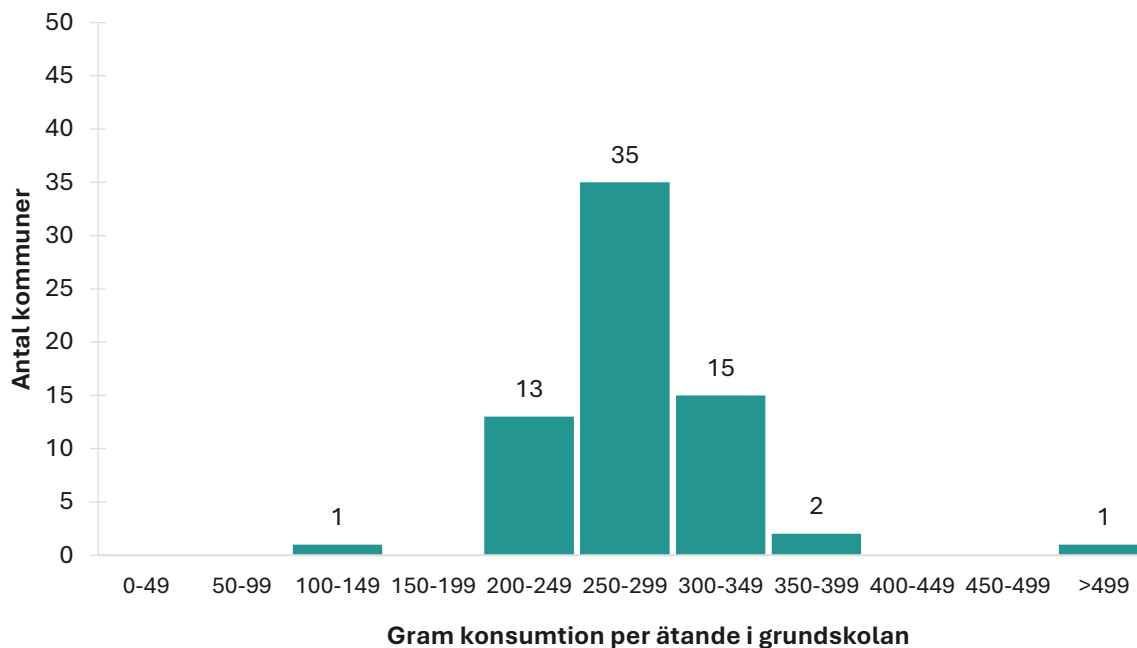
Tallrikssvinn i grundskolan



Figur 8. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om tallrikssvinn per ätande i grundskolan. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in tallrikssvinn i grundskolan (152 kommuner).

Totalt rapporterade 152 kommuner in uppgifter om tallrikssvinn i grundskolan, att jämföra med 141 kommuner 2022. Medianvärdet för tallrikssvinnet uppgick till 20 gram per ätande vilket är på samma nivå som förra kartläggningen. Det finns en tydlig koncentration av svaren i spannet 10–29 gram per ätande, där 89 procent av de svarande kommunerna hamnar. Genomgående är det mindre variation på mängden tallrikssvinn jämfört med mängden serveringssvinn i alla verksamheter.

Konsumtion – mängd uppäten mat i grundskolan

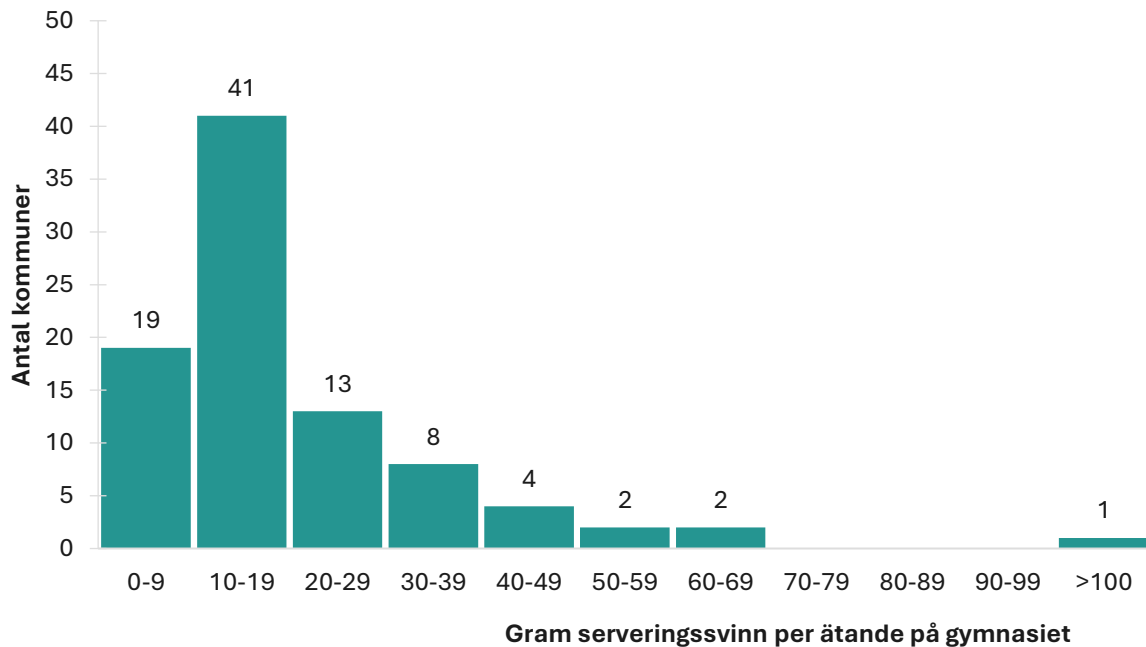


Figur 9. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om konsumtion per ätande i grundskolan. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in konsumtion i grundskolan (67 kommuner).

Totalt rapporterade 67 kommuner in uppgifter om konsumtionen i grundskolan, att jämföra med 56 kommuner 2022. Medianen uppgår till 279 gram per ätande. Den lägsta rapporterade konsumtionen uppgick till 147 gram per ätande och den högsta till 660 gram per ätande. Mer än hälften av kommunerna anger en konsumtion i spannet 250–299 gram. Spridningen för konsumtionen är högre än för de andra måtten och det visar att konsumtionen är det svåraste måttet att mäta och rapportera, oavsett verksamhetstyp.

Gymnasium

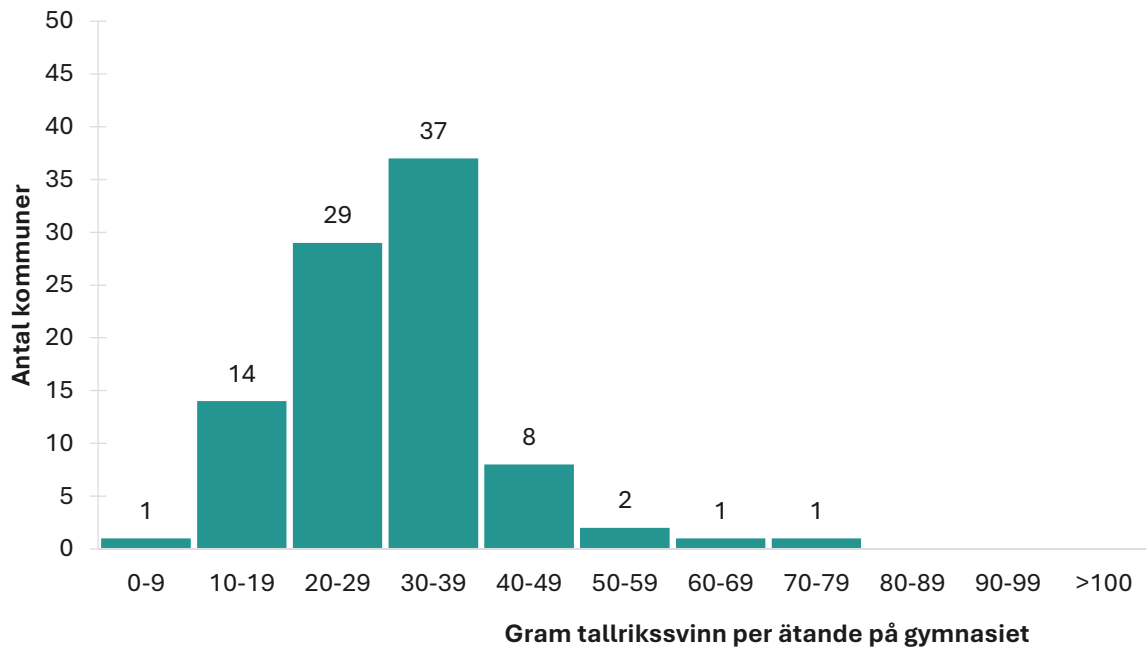
Serveringssvinn på gymnasiet



Figur 10. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om serveringssvinn per ätande i gymnasiet. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in serveringssvinn i gymnasiet (90 kommuner).

Totalt rapporterade 90 kommuner in uppgifter om serveringssvinn i gymnasieskolan, att jämföra med 82 kommuner 2022. Medianen uppgår till 15 gram serveringssvinn per ätande, en minskning mot förra kartläggningen då den uppgick till 19 gram. Det lägsta inrapporterade serveringssvinnet uppgick till 4 gram per ätande och det högsta 110 gram per ätande. Serveringssvinnet i gymnasiet respektive grundskolan är förhållandevis lika.

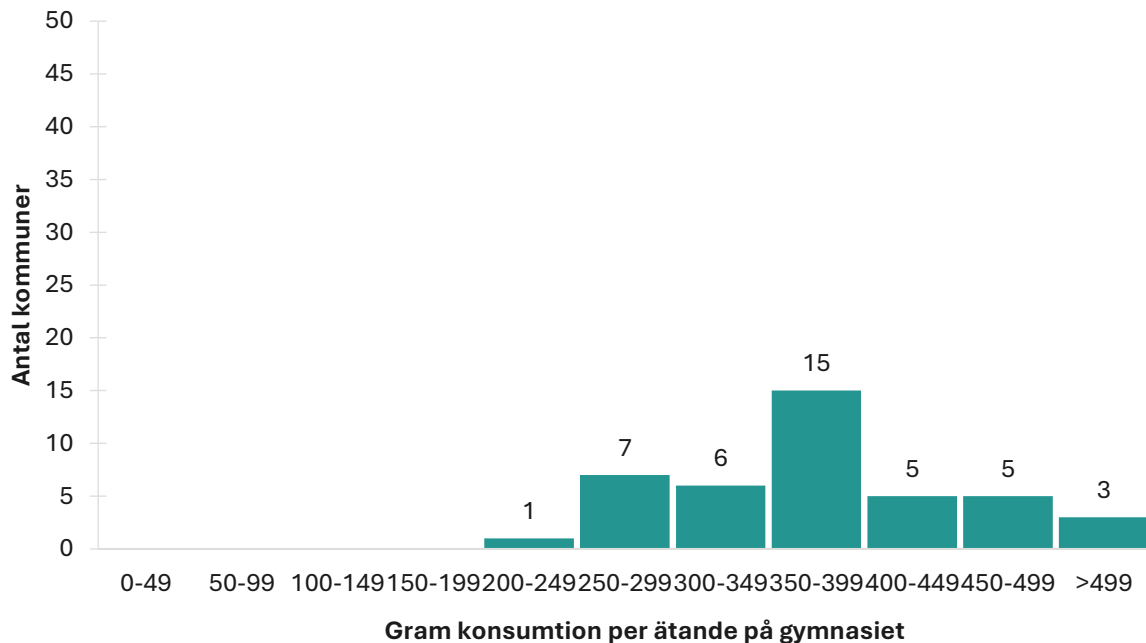
Tallrikssvinn på gymnasiet



Figur 11. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om tallrikssvinnet per ätande i gymnasiet. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in tallrikssvinn i gymnasiet (93 kommuner).

Totalt rapporterade 93 kommuner in uppgifter om tallrikssvinn i gymnasieskolan, att jämföra med 90 kommuner 2022. I gymnasiet uppgick medianen för tallrikssvinnet till 30 gram per ätande, vilket är samma som 2022. Tallrikssvinnet på gymnasiet är högre än i grundskolan där det uppgick till 20 gram per ätande. I gymnasiet rapporterade 46 procent av kommunerna ett tallrikssvinn i spannet 10–29 gram. Det är större skillnader vad gäller tallrikssvinnet för grundskola och gymnasium än när det gäller serveringssvinnet.

Konsumtion – mängd uppäten mat på gymnasiet



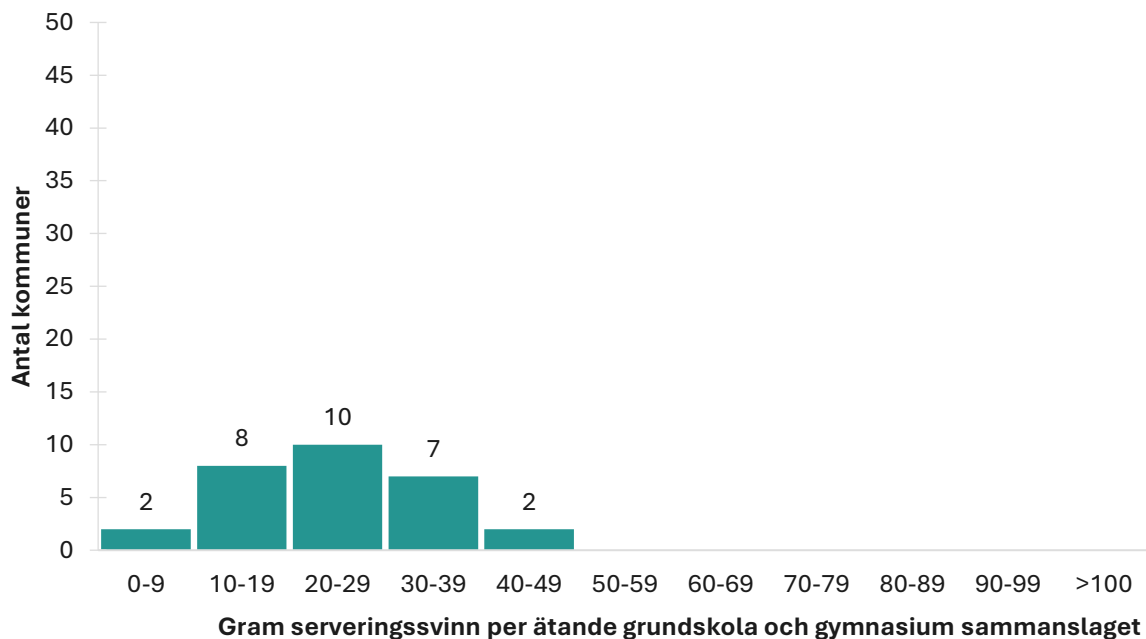
Figur 12. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om konsumtion per ätande i gymnasiet. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in konsumtion i gymnasiet (42 kommuner).

Totalt rapporterade 42 kommuner in uppgifter om konsumtionen i gymnasieskolan, att jämföra med 40 kommuner 2022. Medianen uppgår till 375 gram per ätande och 50 procent uppgav en konsumtion i spannet 300–399 gram per ätande. Den lägsta rapporterade konsumtionen uppgick till 248 gram per ätande och den högsta till 679 gram per ätande.

Grundskola och gymnasium

Serveringssvinn grundskola och gymnasium

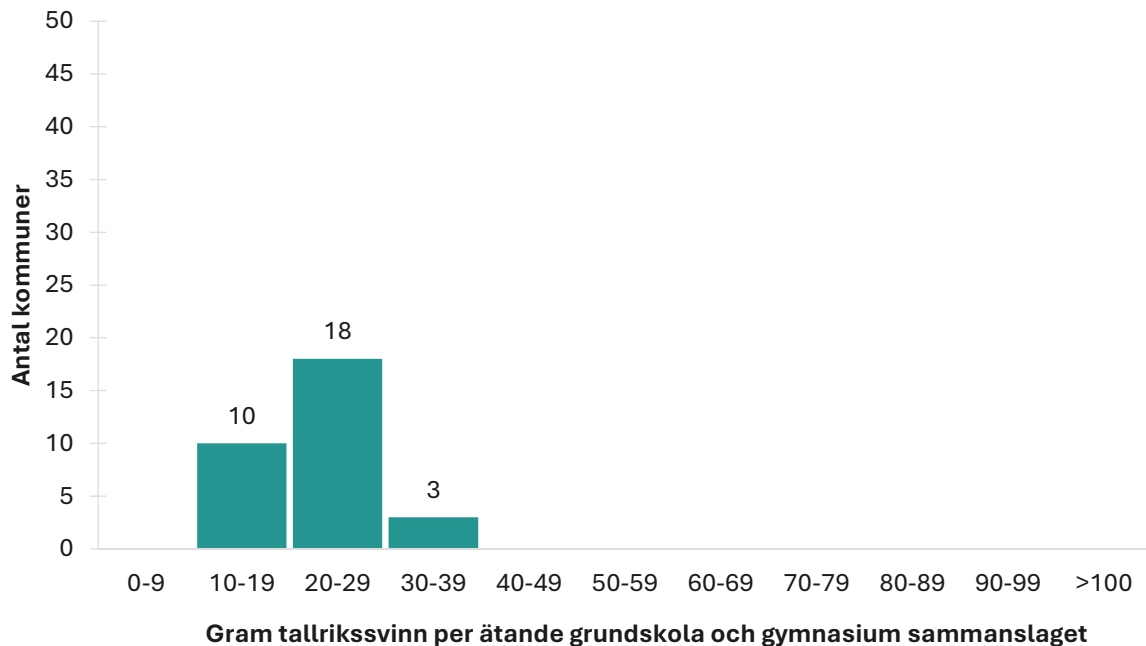
Här presenteras resultaten för de kommuner som rapporterat data för grundskola och gymnasium sammanslaget.



Figur 13. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om serveringssvinn per ätande i grundskola och gymnasium sammanslaget. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in serveringssvinn i skolan totalt (29 kommuner).

Totalt rapporterade 29 kommuner in uppgifter om serveringssvinn för grundskolan och gymnasieskolan sammanslaget, att jämföra med 36 kommuner 2022. Medianen för serveringssvinnet avseende de kommuner som rapporterar uppgifter för grundskola och gymnasiet sammanslaget uppgick till 25 gram per ätande. Det är något högre än serveringssvinnet i både grundskolan och gymnasiet för de kommuner som rapporterar dessa enskilt. Det är färre kommuner som rapporterar skolan sammanslaget i denna kartläggning, men det beror förmodligen på att de i stället har börjat mäta och rapportera grundskola och gymnasium separat, där vi ser en ökning av antalet rapporterande kommuner.

Tallrikssvinn grundskola och gymnasium



Figur 14. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om tallrikssvinn per ätande i grundskola och gymnasiet sammanslaget. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in tallrikssvinn i skolan totalt (31 kommuner).

Totalt rapporterade 31 kommuner in uppgifter om tallrikssvinn för grundskolan och gymnasieskolan sammanslaget, att jämföra med 39 kommuner 2022. Medianen för de svarande kommunerna är 21 gram tallrikssvinn per ätande. Det lägsta rapporterade tallrikssvinnet är 12 gram per ätande och det högsta 34 gram per ätande. Det går inte att säga något om fördelningen mellan grundskola och gymnasium för de som rapporterar grundskola och gymnasium sammanslaget. Medianen är dock mycket nära medianen som rapporterats för grundskolan, vilket skulle kunna tyda på att det är fler grundskolor än gymnasieskolor som ligger till grund för dessa uppgifter. Samtidigt är det bara 31 kommuner som lämnat uppgifter för grundskola och gymnasium sammanslaget så det är svårt att dra några slutsatser då underlaget är så pass litet.

Konsumtion grundskola och gymnasium

För få kommuner rapporterade konsumtionen i grund- och gymnasieskola sammanslaget för att detta ska kunna redovisas.

Sammanställning över matsvinnet i olika verksamheter

Nedan presenteras medianvärdet för de olika verksamhetstypernas olika matsvinn för år 2022 och 2024. Kommunerna har haft möjlighet att lämna siffror för matsvinnet vid fyra tillfällen (2019, 2020, 2022 och 2024) och det har skett ett metodbyte 2022, därför jämförs medianen endast mellan år 2022–2024. De äldre rapporterna finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Verksamhet	Kökssvinn, median Gram per portion*		Serveringssvinn, median Gram per ätande		Tallrikssvin, median Gram per ätande	
	2022	2024	2022	2024	2022	2024
Förskola	9	8	32	28	23	23
Grundskola	9	8	20	17	20	20
Gymnasium	9	8	19	15	30	30

Tabell 1. Median för köks-, serverings- och tallrikssvinn i förskola, grundskola och gymnasium. Antalet kommuner som har rapporterat in data varierar för de olika matsvinnstyperna, se figur 2.

Diskussion

Ökad medvetenhet ger bättre förutsättningar för minskat matsvinn

Fler kommuner har bidragit med data för 2024 jämfört med 2022. Vi vet att fler kommuner än så mäter sitt matsvinn, men har av olika anledningar inte rapporterat in sina data. Att fler mäter innebär en ökad medvetenhet. Det är positivt, eftersom det som mäts är det som syns och att mäta (köks-, serverings-, och tallrikssvinn) är en förutsättning för att veta var åtgärder för att minska matsvinnet behöver vidtas. Samtidigt som åtgärder för att minska matsvinnet genomförs, är det viktigt att följa konsumtionen, det vill säga hur mycket mat som äts upp, så att åtgärder för att minska matsvinnet inte leder till att mindre mat konsumeras.

Har matsvinnet minskat?

För att kunna svara på denna fråga på nationell nivå behöver man titta på de viktade medelvärdena då hänsyn tas till kommunernas storlek. Medelvärdena visar en minskning av matsvinnet men det är viktigt att ha i åtanke att det är många faktorer som påverkar resultatet. Till exempel vilka kommuner som rapporterat in matsvinsdata eller vilka verksamheter inom varje kommun som har deltagit i mätningarna.

Verksamhet	Kökssvinn, viktat medelvärde*		Serveringssvinn, viktat medelvärde		Tallrikssvinn, viktat medelvärde		Totalt matsvinn, viktat medelvärde	
	Gram per portion		Gram per ätande		Gram per ätande		Gram per ätande	
	Gäller alla verksamheter							
År	2022	2024	2022	2024	2022	2024	2022	2024
Förskola	11	10	33	28	26	23	70	61
Grundskola	11	10	20	18	22	21	53	49
Gymnasium	11	10	22	18	34	32	67	60
Skolan totalt	11	10	20	18	25	23	56	51

Tabell 2. Viktat medelvärde för de tre svinntyperna och för olika verksamhetsområden.

Förskolans matsvinn är högre än skolans

Fler kommuner har rapporterat matsvinnsiffror för förskolan och det totala matsvinnet har minskat till ungefär 61¹ gram per ätande barn, exklusive dryck. Räknas resultat upp till nationell nivå uppgår det sammanlagda matsvinnet från luncherna i förskolan till cirka 3 500 ton mat under ett år. I bilaga 2 beskrivs hur uppräkningsmetoden har gjorts.

¹ Viktat medelvärde

Matsvinnet är högre i förskolan än i grundskolan. En förklaring kan vara att man inte har mätt matsvinn lika länge inom förskolan och därmed inte arbetat lika aktivt med åtgärder för att minska svinnet som i skolan. Ett högre matsvinn kan också delvis förklaras med att måltiderna är mer centrala i förskolans verksamhet och att det behöver finnas utrymme för ett så kallat måltidspedagogiskt matsvinn, alltså möjlighet för små barn att få prova nya smaker utan förväntan att äta upp.

Ett högre tallrikssvinn gör att gymnasiets matsvinn är högre än grundskolans

Matsvinnet är högre i gymnasiet än i grundskolan och det är ett cirka 50 procent högre tallrikssvinn som bidrar till detta. Det totala matsvinnet vid skollunchen i grundskolan uppgår till ungefär 49 gram per ätande elev, exklusive dryck², motsvarande siffra för gymnasieskolan uppgår till knappt 60 gram. Slår man ihop grundskolan och gymnasiet och tittar på skollunchen i sin helhet uppgår matsvinnet till cirka 51 gram per ätande elev. Anledningen till att det totala matsvinnet är så pass nära grundskolans matsvinn beror på att det är betydligt fler elever i grundskolan och därför får en större vikt när totalen räknas ut. Samtliga siffror är lägre än 2022.

Räknas resultat upp till nationell nivå för grundskolor och gymnasier motsvarar det ungefär 10 580 ton mat som inte äts upp utan hamnar i sopkorgen. I bilaga 2 beskrivs hur uppräknningen har gjorts.

Tallrikssvinnet mäts mest men ingen minskning har skett

Tallrikssvinnet är det mått där flest rapporterar och så har det varit vid samtliga kartläggningar. Genomgående är det mindre variation på mängden tallrikssvinn jämfört med mängden serveringssvinn i alla verksamheter. Medianen är samma 2024 som 2022. Eftersom många mäter tallrikssvinn och har mätt länge tyder det på att medianen är ett troligt sant värde.

Samtidigt visar resultatet att ingen minskning har skett. Hittills har det arbete som gjorts inte slagit igenom på nationell nivå. Mer behöver göras för att minska tallrikssvinnet. Det behövs fler och eller andra åtgärder. För att minska tallrikssvinnet krävs ofta åtgärder som förbättrar den fysiska och sociala måltidsmiljön. Det kan handla om längre tid för lunch, att lunchen är schemalagd på ett annat sätt och att måltidsmiljön upplevs som trivsamt och tryggt av eleverna. Att förbättra måltidsmiljön kräver samarbete mellan rektor, lärare och övrig personal, måltidspersonal och elever och är därför svårt för måltidsverksamheten att förbättra på egen hand.

² Viktat medelvärde för grundskolan och gymnasiet sammanslaget.

Kökssvinnet mäts minst

Fler kommuner har rapporterat data för kökssvinnet men det är fortfarande den del av matsvinnet som rapporteras (och troligtvis mäts) minst. Medianvärdet är densamma som för 2022 och det borde tyda på att det är ett sant värde. Kökssvinn är den del av matsvinnet som måltidsverksamheten till största del kan förebygga och minska på egen hand. Och det är viktigt att fortsätta att arbeta för att minska detta svinn, även om det är lågt i jämförelse med serverings- och tallrikssvinnet.

Typ av kök påverkar mängden matsvinn

Liksom i kartläggningen 2022 tyder denna kartläggning på att typen av kök påverkar mängden matsvinn. Inom förskolan är serveringssvinnet nästan dubbelt så stort i kommuner där fler barn äter i anslutning till ett mottagningskök. Samma samband finns inom skolan även om skillnaden inte är lika stor.

Några troliga anledningar till att det slängs mindre mat från det som serveras från ett tillagningskök är att det finns möjligheter att ta tillvara överbliven mat samt att det finns möjlighet att planera mängden mat och laga mat efter hand som den går åt.

Vad kostar maten som slängs?

Kostnaden för 2024 års matsvinn är cirka 370 miljoner kronor, att jämföra med 360 miljoner kronor 2022. Matsvinnet har minskat, men i och med att kostnaden för livsmedel har ökat blir den totala kostnaden högre än 2022.

Kostnaden baserar sig på genomsnittspriset per kilo inköpt livsmedel inom offentliga måltider 2024³. 2024 var den 35,27 kronor per kilo, vilket är en ökning jämfört med 2022 då kostnaden var 31,07 kronor per kilo.

De som har mål för matsvinn har ett lägre serveringssvinn

Det finns ett samband kring kommunens policy⁴, där kommuner som har fastställda mätbara mål gällande matsvinn i förskolan och grundskolan uppvisar ett lägre serveringssvinn i förskolan och grundskolan än de kommuner som inte har fastställda mål. Att sätta mål, mäta och agera är ett effektivt och framgångsrikt arbetssätt för att minska matsvinnet, enligt Waste and Resources Action Programme (WRAP) i Storbritannien. Om fler kommuner skulle sätta

³ Genomsnittlig inköpskostnad per kilo livsmedel 2024 via mejl från Matilda FoodTech 22 januari 2025.

⁴ Opublicerade data kartläggning offentliga måltider 2024

mål för minskat matsvinn skulle en trolig effekt vara minskat matsvinn. Eftersom det legitimerar att åtgärder och insatser införs.

Hur mycket mat äter eleverna?

Jämfört med 2022 har fler kommuner rapporterat in data för konsumtionen, hur mycket mat som äts upp. Det är positivt, det visar att medvetenheten ökar även om det fortfarande är relativt få som mäter detta mått jämfört med att mäta matsvinnet. Att få mäter tyder på att det är ett mått som är svårt och utmanande för kommunerna. För att kunna mäta konsumtionen behöver man mäta mängden serverad mat och dra bort serverings- och tallrikssvinnet. Och sedan dela detta med antalet ätande.

Mer än hälften av kommunerna anger en konsumtion för grundskolan i spannet 250–299 gram. Utifrån det kan vi göra antagandet att den sanna konsumtionen ligger någonstans där. Detta ligger i linje med andra studier som samlat in data på liknande sätt (Livsmedelsverket 2018; Eustachio Colombo et al. 2020). Genom att använda värdet på vad ett gram genomsnittlig skolmat ger i energi enligt Riksmaten ungdom (Livsmedelsverket 2018), nämligen 6,7 kilojoule, kan vi räkna ut att denna konsumtion ger 400–480 kilokalorier. En lunch bör utgöra cirka 30 procent av dagens intag av energi (Livsmedelsverket 2013). Det rekommenderade intaget av energi skiljer sig åt mellan olika åldrar inom grundskolan men vi kan med säkerhet säga att detta resultat visar att eleverna på nationell (och även kommunnivå) äter för lite skollunch. Livsmedelsverkets senaste matvaneundersökning visar att lunchen i skolan bidrar med cirka 24 procent av energiintaget. Resultatet från denna kartläggning bekräftar att konsumtionen är lägre än vad som är rekommenderat.

För den egna verksamheten behöver konsumtionen ”tolkas” i relation till vilken mat som serverades den dagen, då olika typer av maträtter väger olika mycket. Matgästernas ålder påverkar också det generella energibehovet, hur mycket de äter och därmed hur mycket en generell portion väger. Det räcker alltså inte med en siffra för att veta om konsumtionen ligger på en bra nivå eller inte, den behöver sättas i sitt sammanhang.

Slutsats

Minskat matsvinn måste handla om att mer mat äts upp

När skolmat slängs innebär det både ett resursslöseri och en ekonomisk förlust. Varje portion som hamnar i soporna innebär en negativ påverkan på miljö och klimat, samtidigt som maten inte har fyllt sitt syfte - att ge elever energi och näring. Matsvinn uppstår inte främst för att det lagas för mycket mat. Tvärtom är mängden som tillagas i offentliga kök oftast noggrant anpassad efter antalet matgäster. Problemet är att för lite av den serverade maten äts upp.

Skollunchen bör täcka omkring en tredjedel av elevernas dagliga energi- och näringsbehov. När elever inte äter tillräckligt av skolmaten påverkar det deras ork, koncentration och lärande negativt – särskilt för elever med sämre socioekonomiska förutsättningar, där skollunchen ibland är dagens enda lagade mål mat (Morris & Schäfer 2024).

Den fysiska och sociala måltidsmiljön spelar stor roll för om maten äts upp. Hög ljudnivå, stress eller otrygghet i skolrestaurangen bidrar till att elever hoppar över måltiden eller äter för lite (Frödén et al. 2024). Det är rektor eller förskolechef som har det övergripande ansvaret för elevernas arbetsmiljö och därmed mandat att åtgärda brister i måltidsmiljön.

Att sätta mål har visat sig vara effektivt, då kommuner som har fastställda mätbara mål gällande matsvinn har ett lägre serveringssvinn än de kommuner som inte har mål. Men det är viktigt att också sätta mål för och följa upp konsumtionen av mat. Ett alltför ensidigt fokus på att minska matsvinn kan annars få motsatt effekt – till exempel att elever börjar ta för lite mat av rädsla för att bidra till matsvinn.

Måltidskvaliteten måste bedömas utifrån ett helhetsperspektiv och utifrån hur mycket som faktiskt äts upp. Ett mått på hur mycket mat som äts upp är ett bra mått på den totala måltidskvaliteten, det vill säga att maten uppskattas av eleverna och att måltidsmiljön är trivsamt och lugnt. Det räcker alltså inte att näringsberäkna den planerade maten eller ”bara” mäta matsvinnet.

För att skapa goda förutsättningar för minskat matsvinn krävs en helhetssyn och ett samarbete mellan rektor, måltidschef, måltidspersonal, lärare, övrig personal och eleverna. Några viktiga åtgärder för att förebygga matsvinn är att:

Förbättra måltidsmiljön – skapa en trygg, lugn och trivsamt måltidsmiljö med tillräckligt vuxennärvaro.

Använda skolmåltiden som en resurs i undervisningen – involvera elever i samtal om mat, hälsa och hållbarhet.

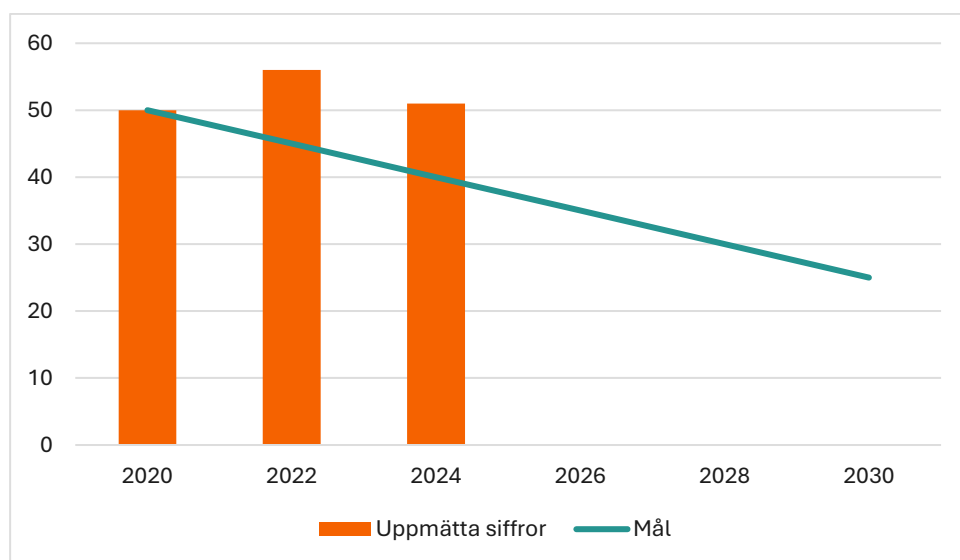
Schemalägga tillräckligt med tid – säkerställ att eleverna hinner äta i lugn och ro.

Involvera eleverna i matsvinnarbetet – genom delaktighet i planering, mätning och diskussion ökar medvetenheten och engagemanget (Frödén et al. 2024).

I Livsmedelsverkets Handbok för minskat matsvinn beskrivs konkreta åtgärder för att minska matsvinnet (Livsmedelsverket 2020).

Kan offentliga måltider nå målet i Agenda 2030?

Enligt Agenda 2030 ska alla verksamheter från butiks- till konsumentled halvera matsvinnet till 2030. Kommunala måltidsverksamheter i skolor och förskolor har generellt sett kommit långt med att arbeta för att minska matsvinnet. Däremot visar de data som Livsmedelsverket samlat in mellan år 2020 och 2025 att minskningen går för långsamt. Om inte åtgärderna för att minska matsvinnet blir fler eller mer effektiva är det inte troligt att målet i Agenda 2030 kommer att nås.



Figur 15. Utvecklingen av matsvinnet 2020–2024 samt målsättningen enligt Agenda 2030 delmål 12.3

Referenser

- EUSTACHIO COLOMBO, P., PATTERSON, E., ELINDER, L. S. & LINDROOS, A. K. 2020. The importance of school lunches to the overall dietary intake of children in Sweden: a nationally representative study. *Public Health Nutrition*, 23, 1705-1715.
- FRÖDÉN, S., OLSSON, C. & WALING, M. 2024. Sociala, fysiska och pedagogiska aspekter av skolmåltiden. *Livsmedelsverkets externa rapportserie*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- LIVSMEDELSVERKET 2018. Riksmaten ungdom 2016-17: Del 2 Näringsintag och näringsstatus. *Livsmedelsverkets rapportserie nr 14*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- LIVSMEDELSVERKET 2020. Handbok för minskat matsvinn – för verksamheter inom vård, skola och omsorg. Uppsala: Livsmedelsverket.
- LIVSMEDELSVERKET. QUETEL, A.-K. 2013. Bedömning och dokumentation av näringsriktiga skolluncher - hanteringsrapport. *Rapport 2*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- MORRIS, Z. & SCHÄFER ELINDER, L. 2024. Betydelsen av skollunchens bidrag av näring och energi för elevers livsmedelskonsumtion, skolprestation och livskvalitet. *Livsmedelsverkets externa rapportserie*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- NATURVÅRDSVERKET. 2024. *Livsmedelsavfall i Sverige 2023* [Online]. Available: [Naturvårdsverkets website \(https://www.naturvardsverket.se/\)](https://www.naturvardsverket.se/) [Accessed 10 maj 2025].

Bilaga 1. Enkätformulär

Kartläggning av matsvinn i offentliga måltider 2024

Inledning

Detta är Livsmedelsverkets tredje nationella kartläggning av matsvinn i de offentligt finansierade måltidsverksamheterna. Vi samlar in 2024 års data från kommunens måltidsverksamheter - förskola, skola (grundskola), gymnasium och äldreomsorg.

1. Har er kommun data att rapportera från matsvinnsmätningar vid luncher, som omfattar minst fem vardagar i följd?

Ni ska endast rapportera in data gällande luncher från enheter som mätt matsvinn minst fem vardagar i följd

☐ Ja

☐ Nej

1a. Om nej, vad är anledningen?

1b. Vad har ni för system för att registrera matsvinn i er kommun?

☐ Livsmedelsverkets mätprotokoll, version xx

☐ Kostdatasystem

☐ Eget system

1c. Vilket kostdatasystem använder ni?

Kökssvinn

Med kökssvinn avses den mat som slängs i köket (det inkluderar lagringssvinn, beredningssvinn och tillagningssvinn). Det går bra att rapportera även om ni mätt skal, då vi vet att det utgör en sådan liten del. Räkna endast kökssvinnet för det antal portioner som serveras i den egna verksamheten. Om mat lagas för annan verksamhet än till äldreomsorg, förskola och skola, t.ex. till extern cateringverksamhet, ska detta kökssvinn inte räknas med.

2. Har ni uppgifter om kökssvinn att rapportera? Då många kök lagar mat till olika verksamheter efterfrågas inte denna uppdelad per verksamhet.

☐ Ja

☐ Nej

2a. Hur stort var kökssvinnet i gram per portion? Avrunda till heltal

2b. Eventuella kommentarer

Förskola

Matsvinn gällande förskoleverksamhet.

3. Har er kommun data att rapportera för förskolan? Ni ska endast rapportera in data gällande luncher från enheter som mätt matsvinn minst fem vardagar i följd.

☐ Ja

☐ Nej

3a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i den kommunala förskoleverksamheten att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving eller kantiner och karotter som maten serveras ur, på en avdelning inom förskolan.

☐ Ja

☐ Nej

3b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i den kommunala förskoleverksamheten? Avrunda till heltal

3c. Hur många procent av barnen i den kommunala förskoleverksamheten var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

☐ 0 - 25 %

☐ 26 - 50 %

☐ 51 - 75 %

☐ >75 %

3d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i den kommunala förskoleverksamheten att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

☐ Ja

☐ Nej

3e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i den kommunala förskoleverksamheten? Avrunda till heltal

3f. Hur många procent av barnen i den kommunala förskoleverksamheten var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

☐ 0 - 25 %

☐ 26 - 50 %

☐ 51 - 75 %

☐ >75 %

3g. Har ni uppgifter om konsumtionen i den kommunala förskoleverksamheten att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

☐ Ja

☐ Nej

3h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i den kommunala förskoleverksamheten? Avrunda till heltal

3i. Hur många procent av barnen i den kommunala förskoleverksamheten var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

☐ 0 - 25 %

☐ 26 - 50 %

☐ 51 - 75 %

☐ >75 %

3j. Hur många barn äter lunch i en kommunal förskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala förskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

3k. Hur många barn äter lunch i en kommunal förskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala förskolor har, som äter mat som levererats till ett mottagningskök eller serveringskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

3l. Eventuella kommentarer

Skolan

Skola

Matsvinn gällande skolverksamhet.

Har er kommun data att rapportera för grundskola och gymnasieskola separat? Ni ska endast rapportera in data gällande luncher från enheter som mätt matsvinn minst fem vardagar i följd. Har ni enbart siffror för grundskola eller gymnasieskola kan ni svara ja och sedan rapportera era data för den verksamheten.

☐ Ja

☐ Nej, vi kan bara rapportera grundskola och gymnasieskola sammanslaget

☐ Nej, vi har inga data att rapportera för skolan

Grundskola

Matsvinn gällande grundskoleverksamhet.

4a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i den kommunala grundskoleverksamheten att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

4b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i den kommunala grundskoleverksamheten? Avrunda till heltal

4c. Hur många procent av barnen i den kommunala grundskoleverksamheten var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

4d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i den kommunala grundskoleverksamheten att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

4e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i den kommunala grundskoleverksamheten? Avrunda till heltal

4f. Hur många procent av barnen i den kommunala grundskoleverksamheten var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

4g. Har ni uppgifter om konsumtionen i den kommunala grundskoleverksamheten att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

☐ Ja

☐ Nej

4h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i den kommunala grundskoleverksamheten? Avrunda till heltal

4i. Hur många procent av barnen i den kommunala grundskoleverksamheten var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

☐ 0 - 25 %

☐ 26 - 50 %

☐ 51 - 75 %

☐ >75 %

4j. Hur många barn äter lunch i en kommunal grundskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala grundskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

4k. Hur många barn äter lunch i en kommunal grundskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala grundskolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

4l. Eventuella kommentarer

Gymnasieskola

Matsvinn gällande gymnasieskoleverksamhet.

5a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i den kommunala gymnasieskoleverksamheten att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving.

☐ Ja

☐ Nej

5b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i den kommunala gymnasieskoleverksamheten? Avrunda till heltal

5c. Hur många procent av barnen i den kommunala gymnasieskoleverksamheten var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

5d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i den kommunala gymnasieskoleverksamheten att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

5e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i den kommunala gymnasieskoleverksamheten? Avrunda till heltal

5f. Hur många procent av barnen i den kommunala gymnasieskoleverksamheten var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

5g. Har ni uppgifter om konsumtionen i den kommunala gymnasieskoleverksamheten att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

5h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i den kommunala gymnasieskoleverksamheten? Avrunda till heltal

5i. Hur många procent av barnen i den kommunala gymnasieskoleverksamheten var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

5j. Hur många barn äter lunch i en kommunal gymnasieskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala gymnasieskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

5k. Hur många barn äter lunch i en kommunal gymnasieskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala gymnasieskolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

5l. Eventuella kommentarer

Skolan sammanslaget

Matsvinn gällande grund- och gymnasieskoleverksamhet sammanslaget.

6a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i den kommunala skolverksamheten att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

6b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i den kommunala skolverksamheten? Avrunda till heltal

6c. Hur många procent av barnen i den kommunala skolverksamheten var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

6d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i den kommunala skolverksamheten att rapportera?
Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

6e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i den kommunala skolverksamheten? Avrunda till heltal

6f. Hur många procent av barnen i den kommunala skolverksamheten var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

6g. Har ni uppgifter om konsumtionen i den kommunala skolverksamheten att rapportera?
Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

6h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i den kommunala skolverksamheten? Avrunda till heltal

6i. Hur många procent av barnen i den kommunala skolverksamheten var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

6j. Hur många barn äter lunch i en kommunal skola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala skolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

6k. Hur många barn äter lunch i en kommunal skola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala skolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

6l. Eventuella kommentarer

Äldreboende

Äldreboende

Matsvinn gällande kommunala särskilda boenden.

7. Har er kommun data att rapportera för äldreboenden? Ni ska endast rapportera in data gällande luncher från enheter som mätt matsvinn minst fem vardagar i följd.

☐ Ja

☐ Nej

7a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i kommunala äldreboenden att rapportera?

Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving eller kantiner och karotter som maten serveras ur, på en avdelning inom äldreboende.

☐ Ja

☐ Nej

7b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i kommunala äldreboenden? Avrunda till heltal

7c. Hur många procent av boende i kommunala äldreboenden var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

☐ 0 - 25 %

☐ 26 - 50 %

☐ 51 - 75 %

☐ >75 %

7d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i kommunala äldreboenden att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

☐ Ja

☐ Nej

7e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i kommunala äldreboenden? Avrunda till heltal

7f. Hur många procent av boende i kommunala äldreboenden var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

7g. Har ni uppgifter om konsumtionen i kommunala äldreboenden att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

- ☐ Ja
- ☐ Nej

7h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i kommunala äldreboenden? Avrunda till heltal

7i. Hur många procent av boende i kommunala äldreboenden var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- ☐ 0 - 25 %
- ☐ 26 - 50 %
- ☐ 51 - 75 %
- ☐ >75 %

7j. Hur många boende äter lunch i kommunala äldreboenden som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala äldreboenden har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

7k. Hur många boende äter lunch i kommunala äldreboenden som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala äldreboenden har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

7l. Eventuella kommentarer

Bilaga 2. Beräkning av matsvinn på nationell nivå

I beräkningen av det nationella matsvinnet har vi utgått från de siffror som inrapporterats från kommunerna. Respektive kommuns svar har dock fått olika vikt beroende på kommunens storlek, sett till antal förskolebarn samt elever i grund- och gymnasieskolan. Det innebär exempelvis att en kommun som har få elever påverkar det nationella viktade genomsnittliga matsvinnet (för skolan) i förhållandevis liten grad, medan en kommun med många elever i kommunala skolor har en stor inverkan.

Efter att det nationella viktade genomsnittliga matsvinnet har beräknats multiplicerades detta med ett uppskattat antal matgäster i Sverige för den aktuella typen av verksamhet och antal luncher som serveras under ett år.

För att beräkna det totala antalet matgäster har utgångspunkten varit den statistik över antal inskrivna vid respektive verksamhet som finns tillgänglig från Skolverket (förskola och skola). Då det aldrig är full närvaro i någon av verksamheterna togs närvaroschabloner fram för olika typer av verksamheter. När det gäller skolan inhämtades tidigare uppgifter från Stockholm stad samt några av leverantörerna av närvarosystem för skolan. Mot bakgrund av detta antogs närvaron i skolan vara 90 procent i genomsnitt. För förskolan antogs närvaron vara 80 procent.

Vid beräkningen av antalet luncher som serverats gjordes en uppskattning av hur många dagar en person i genomsnitt äter lunch i verksamheten. Inom skolan antogs 180 luncher serveras per år då Skolförordningen (SFS 2011:185) anger att läsåret ska innefatta minst 178 dagar. Förskolan har inte läsår på samma sätt som skolan men även här antogs 180 luncher serveras per år.

Beräkningen utgår från ett antagande om att de kommuner som bidragit med sin matsvinnnsdata i denna kartläggning är representativa för landets alla kommuner, med hänsyn till matsvinnets omfattning. Detta antagande är en förutsättning för att vi ska kunna räkna upp de matsvinnsuppgifter vi fått in till nationella siffror. Det finns dock en risk att de kommuner som deltagit i kartläggningen skiljer sig från de kommuner som inte deltagit. Exempelvis kan de som inte deltagit vara de kommuner som arbetar minst med att minska matsvinnet.

