

Matsvinn i kommunala äldreboenden

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., Jonsson, P. 2025. L 2025 nr 09: Matsvinn i kommunala äldreboenden. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2025 nr 09

ISSN 1104–7089

Innehåll

Ordlista	4
Sammanfattning	5
Bakgrund	6
Metod	8
Resultat.....	10
Kökssvinn – för alla verksamheter	11
Serveringssvinn i äldreomsorgen	12
Tallrikssvinn i äldreomsorgen.....	13
Konsumtion – mängd uppäten mat i äldreomsorgen	14
Diskussion	15
Ökad medvetenhet ger bättre förutsättningar för minskat matsvinn.....	15
Har matsvinnet minskat?	15
Genom att mer mat äts upp minskar matsvinnet.....	15
Matsvinnsarbetet konkurrerar med omvårdnadsarbetet	16
Ökat fokus på konsumtionen krävs.....	17
Vad kostar maten som slängs?.....	17
Slutsatser	18
Minskat matsvinn måste handla om att mer mat äts upp.....	18
Kan offentliga måltider nå målet i Agenda 2030?.....	18
Bilaga 1. Enkätformulär	19

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

Livsmedelsverkets kartläggning av matsvinnet inom kommuners offentliga kök visar att det sammanlagda matsvinnet från luncherna på särskilda boenden inom äldreomsorgen uppgick till 114 gram per ätande, exklusive dryck, jämfört med 108 gram 2022. Detta är den fjärde nationella kartläggningen av matsvinn från luncher i särskilda boenden i kommunal regi. Ungefär 80 procent av äldreomsorgens särskilda boenden är kommunalt drivna. Denna gång rapporterade 70 kommuner in matsvinsdata, jämfört med 60 kommuner 2022. Eftersom få kommuner rapporterat är det inte möjligt att dra slutsatser om matsvinnet i äldreomsorgen på nationell nivå.

Att matsvinn uppstår inom äldreomsorgen handlar inte om att det lagas för mycket mat, utan om att äldre äter för lite av maten som tillagas och serveras. Med tanke på att undernäring är vanligt bland sköra äldre är det allvarligt att den mat som planerats utifrån de äldres energi- och näringsbehov inte blir uppäten. Matsvinnsmätningar inom äldreomsorgen kan därför med fördel användas som ett verktyg för att identifiera risk för undernäring, på grupp- och individnivå, samt potentiella utvecklingsområden för att förbättra måltidskvaliteten. Kunskap om matsvinnet är en förutsättning för att kunna identifiera brister och rikta in arbetet på åtgärder som leder till att mer mat äts upp.

Att måltidsmiljön är trivsamt och att den äldre fått vara delaktig i beslut kring måltiden är faktorer som påverkar måltidsupplevelsen. Individanpassade måltider som utgår från individens önskemål och behov, där flexibilitet finns kring vad matgästen vill äta och när, har visat sig kunna bidra till både nöjdare matgäster, att mer mat äts upp och därmed minskat matsvinn. Den typen av åtgärder kräver ofta en nära samverkan mellan måltidsverksamheten och vård- och omsorgsverksamheten.

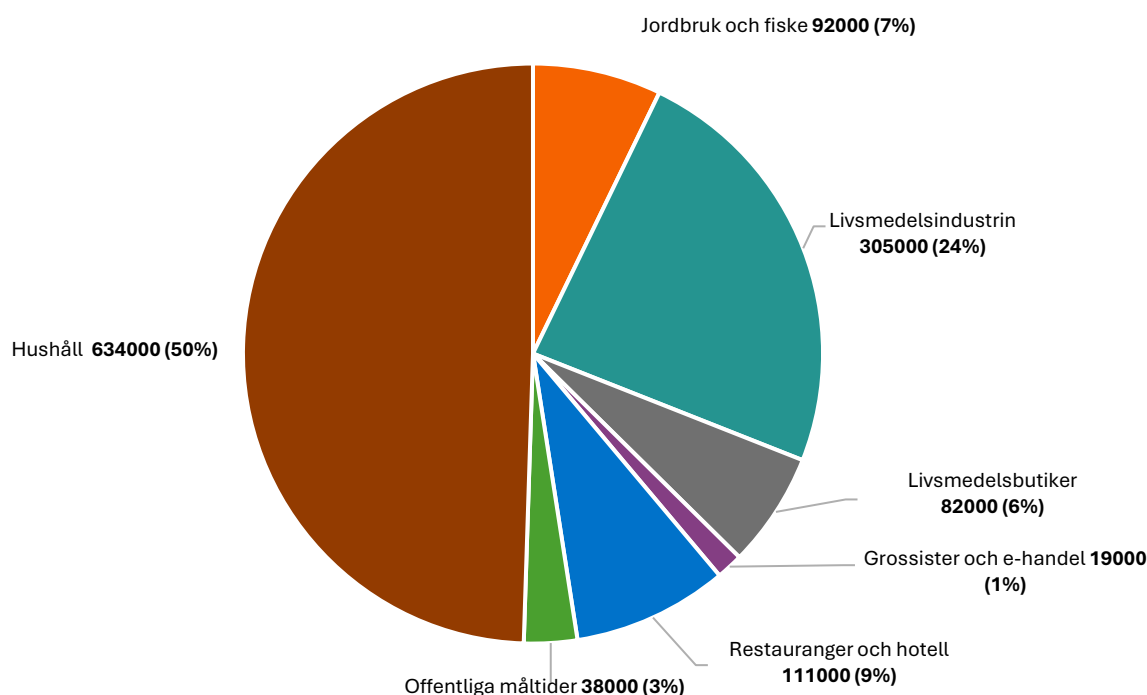
Arbetet för att minska matsvinnet inom äldreomsorgen behöver utgå från ett helhetsperspektiv. Kanske ett skiftat fokus – från att mäta i syfte att minska matsvinnet för miljön och pengarnas skull, till att mäta för att följa upp att de äldre äter tillräckligt – kan öka drivkraften att mäta matsvinnet och skapa engagemang för att vidta åtgärder. Med tanke på den stora undernäringssituationen inom äldreomsorgen behövs ett större fokus på konsumtionen, men det är relativt få kommuner som mäter hur mycket mat som äts upp. Det är också få kommuner som har uppsatta matsvinnsmål för äldreomsorgen. Att sätta mål driver utveckling och kan bidra till att matsvinsarbetet inom äldreomsorgen prioriteras. Matsvinnsmätningar kan också bidra till att belysa utmaningar kring måltiderna och förebygga risk för undernäring.

Matsvinnskartläggningen från äldreomsorgen är en del av Livsmedelsverkets återkommande kartläggning av matsvinnet i kommuners offentliga kök som genomfördes under 2024. Även matsvinnet inom förskolor och skolor kartläggs. Jämfört med förra kartläggningen 2022 bidrog 197 kommuner (68 procent) med data jämfört med 184 kommuner 2022. 70 av dem rapporterade data från äldreomsorgen.

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 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 livsmedelskedjan¹. Mat och dryck till avlopp redovisas ej.

Livsmedelsavfallet innehåller både oätliga delar som skal, ben och kaffesump och av matsvinn, mat 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.

¹ NATURVÅRDSVERKET. 2024. *Livsmedelsavfall i Sverige 2023* [Online]. Available: Naturvårdsverkets website (<https://www.naturvardsverket.se/>) [Accessed 8 augusti 2025].

Mängden mat som tillagas och serveras inom offentlig måltidsverksemhet är planerad utifrån antalet gäster och deras behov av energi och näring. Matsvinnet beror därför sällan på att det lagas för mycket mat, utan på att matgästerna av olika anledningar inte äter upp maten. Med tanke på att undernäring är vanligt bland sköra äldre är det allvarligt att den mat som planerats utifrån de äldres energi- och näringsbehov inte blir uppäten. Matsvinn kan därför vara en indikation på undernäring.

Metod

Kartläggningen genomfördes under oktober–november 2024 och riktades till samtliga kommuner i Sverige. Kartläggningen omfattar de kommunalt drivna måltidsverksamheterna som tillagar måltider till särskilt boende inom äldreomsorgen. Ungefär 80 procent av de individer som omfattas av äldreomsorgens särskilda boenden äter måltider 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 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 äldreboende. Kommunernas data redovisas i en separat Excel-fil.

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.

- Insamlingen av data gjordes om i denna kartläggning. Kommunerna rapporterade volymer uträknat per ätande respektive portion istället för total mängd matsvinn. Det gör det svårt att jämföra data mellan åren.

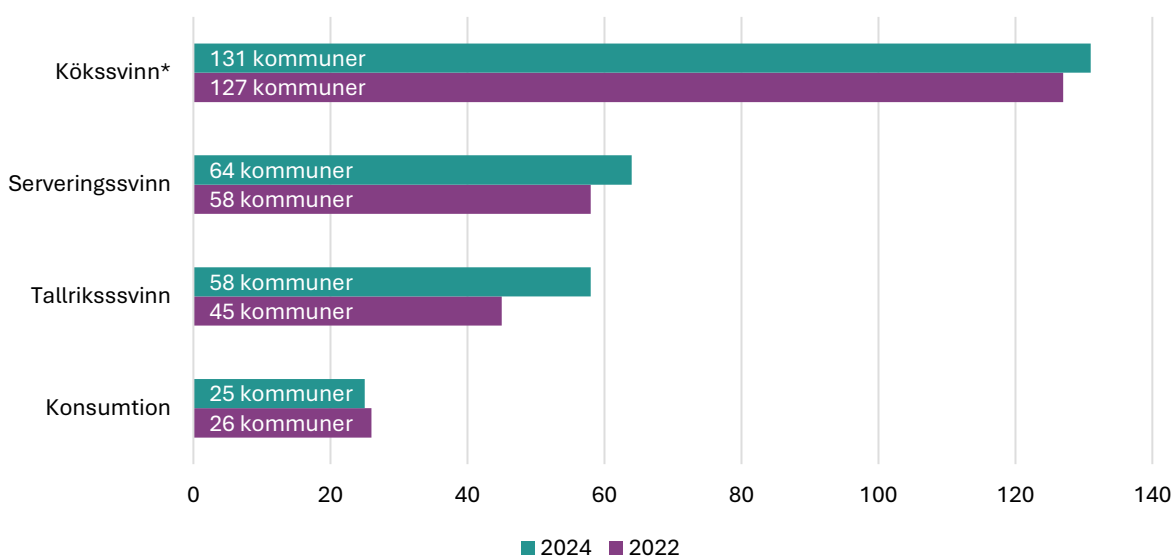
Sammanfattningsvis måste materialet tolkas med försiktighet. Samtidigt är det material som har samlats in till kartläggningen ett av de mer omfattande underlagen av matsvinnsdata från offentlig måltidsverksamhet som finns på nationell nivå. Det är dessutom fjärde gången den genomförs och resultaten är ganska lika, vilket talar för att resultaten borde ge en bra bild av hur det faktiskt ser ut. 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. 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 istället 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

Alla Sveriges kommuner fick möjlighet att rapportera in matsvinnsmätningar de genomfört i sin kommunalt drivna verksamhet under år 2024. 70 kommuner rapporterade in någon data om matsvinnet på äldreboenden. Det är en ökning jämfört med förra kartläggningen 2022 då det var 60 kommuner som rapporterade in data.

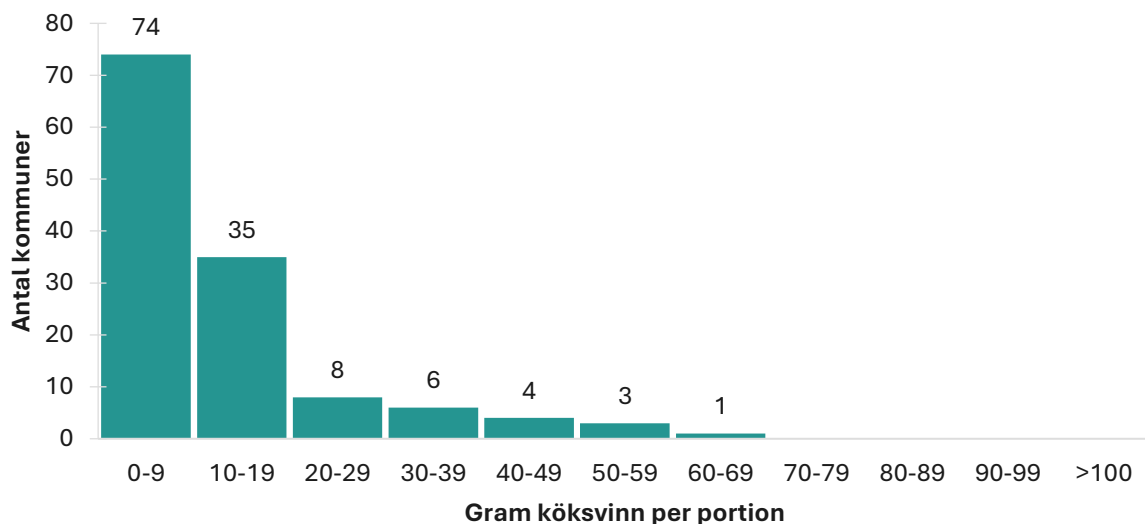
Matsvinnet kan delas upp i köks-, serverings- och tallrikssvinn och beskrivs mer nedan.



Figur 2. Antal kommuner som rapporterat in uppgifter, fördelat på typ av matsvinn. *Kökssvinnet är gemensamt för alla verksamheter, alltså även förskola och skola.

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.

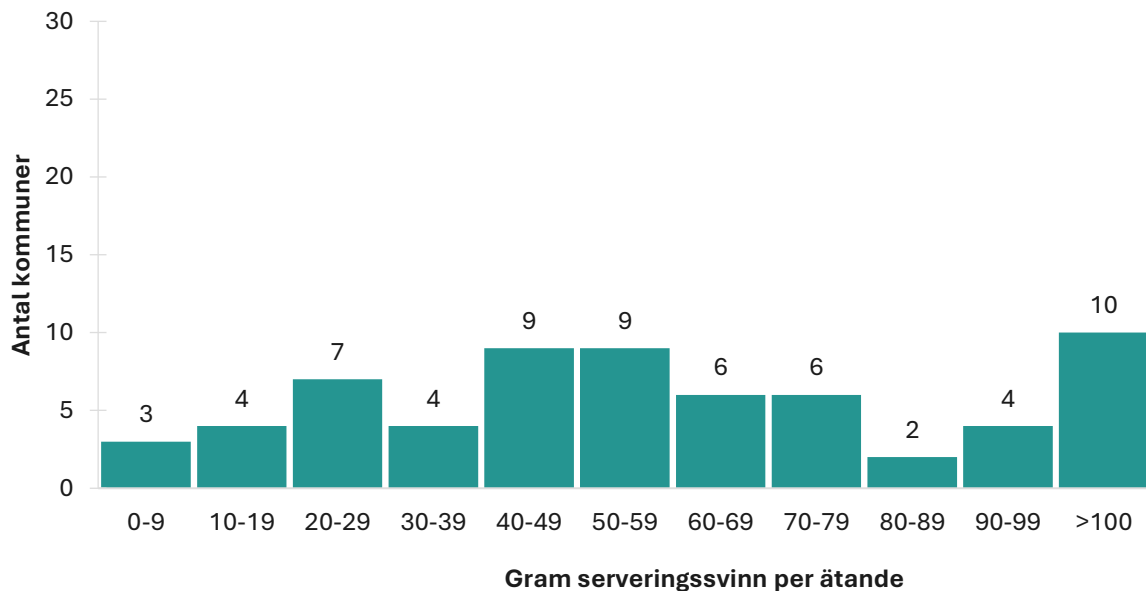


Figur 3. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om kökssvinn per portion. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in kökssvinn (131 kommuner).

Uppgifterna om kökssvinn är sammanslagna för hela kommunen och inkluderar måltidsverksamhet i både förskola, skola, gymnasium och äldreomsorg. 131 kommuner rapporterade data för kökssvinn i denna kartläggning. Det är en liten ökning jämfört med kartläggningen 2022, men jämfört 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.

Serveringssvinn i äldreomsorgen

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

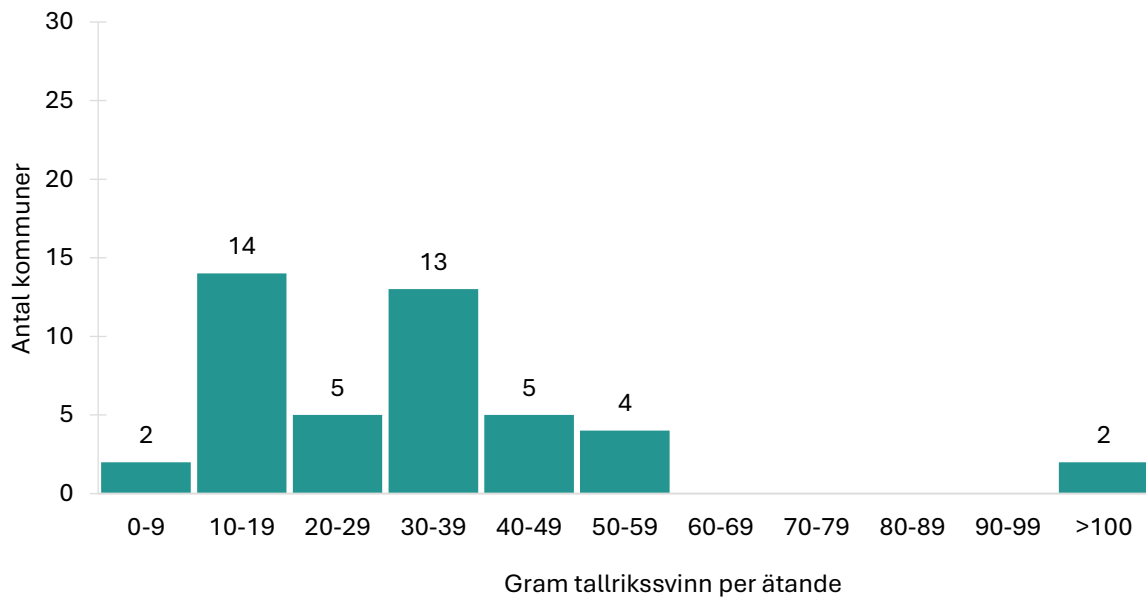


Figur 4. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om serveringssvinn per ätande på äldreboenden. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in serveringssvinn i äldreboende (64 kommuner).

Medianvärdet för serveringssvinnet var 56 gram per ätande, men resultatet varierade stort mellan kommunerna. Serveringssvinnet är lägre än förra kartläggningen, då det uppgick till 59 gram per ätande. Det högsta inrapporterade serveringssvinnet på äldreboenden är 227 gram per ätande och det lägsta 1 gram per ätande.

Tallrikssvinn i äldreomsorgen

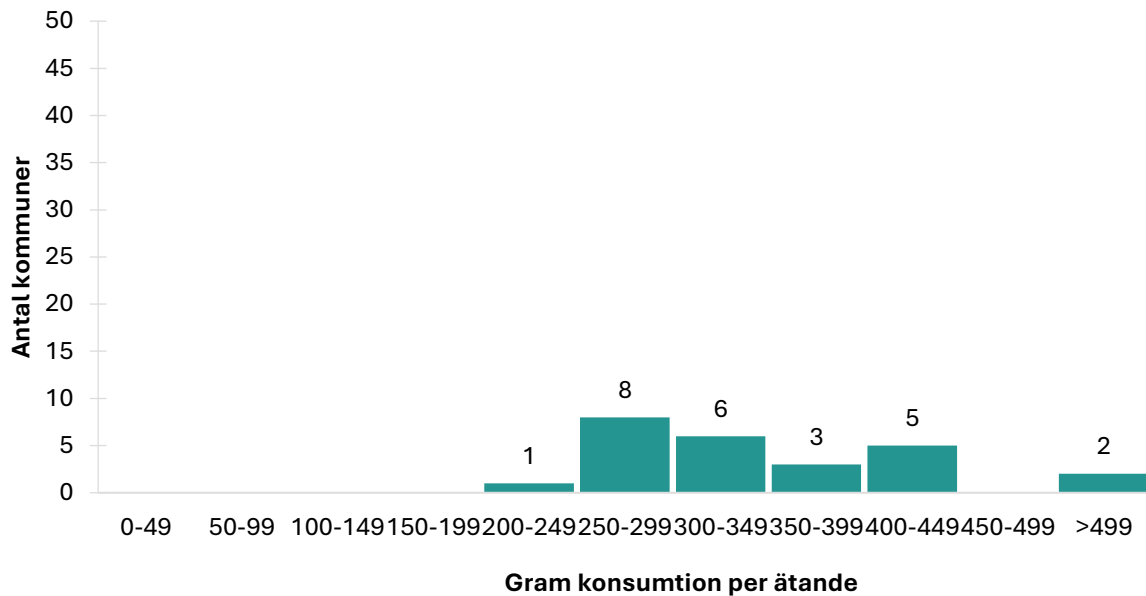
Tallrikssvinn är mat som skrapas av från tallriken.



Figur 5. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om tallrikssvinn per ätande på äldreboenden. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in tallrikssvinn i äldreboende (58 kommuner).

Det var 58 kommuner som lämnade uppgifter om tallrikssvinn på äldreboende att jämföra med 45 kommuner förra kartläggningen. Medianen för tallrikssvinn var 29 gram per ätande 2024, vilket kan jämföras med 30 gram 2022.

Konsumtion – mängd uppäten mat i äldreomsorgen



Figur 6. Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om konsumtion per ätande på äldreboenden. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in konsumtion i äldreboende (25 kommuner).

Det var få kommuner som kunde svara på denna fråga. Sammantaget rapporterade 25 kommuner in uppgifter om konsumtionen på äldreboende, det vill säga den mängd mat som i genomsnitt ätits upp. Medianen uppgick till 312 gram per ätande, en minskning jämfört med 2022 då den var 361 gram per ätande. Den minsta uppmätta konsumtionen uppgick till 213 gram per ätande och den högsta till 536 gram per ätande.

Diskussion

Ökad medvetenhet ger bättre förutsättningar för minskat matsvinn

Fler kommuner har bidragit med data för 2024 jämfört med 2022, men fortfarande rapporteras matsvinnet i skola och förskola i betydligt högre grad än matsvinnet i äldreomsorgen. Att fler mäter innebär en ökad medvetenhet. Det är positivt, eftersom det som mäts är det som syns och att mäta matsvinn från kök, servering och tallrik är en förutsättning för att veta var åtgärder för att minska svinnet 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?

Verksamhet	Kökssvinn, viktat medelvärde*		Serveringssvinn, viktat medelvärde		Tallrikssvinn, viktat medelvärde		Totalt matsvinn, viktat medelvärde	
	Gram per portion Gäller alla verksamheter (förskola, skola, äldreomsorg)		Gram per ätande		Gram per ätande		Gram per ätande	
År	2022	2024	2022	2024	2022	2024	2022	2024
Äldreomsorg	11	10	61	71	36	34	108	114

Figur 7. Viktat medelvärde för kökssvinn, serveringssvinn, tallrikssvinn och totalt matsvinn 2024.

Det genomsnittliga matsvinnet från kök, servering och tallrik vid luncherna på särskilda boenden uppgick till 114 gram per ätande, exklusive dryck. Det är något högre än 2022. Det är uppskattningsvis uppemot en tredjedel av måltiden som slängs, baserat på data som de deltagande kommunerna har rapporterat. Detta är, förutom ett stort resursslöseri, en riskfaktor för undernäring.

Eftersom få kommuner rapporterat uppgifter om matsvinnet inom äldreomsorgen är det inte möjligt att räkna upp mängden matsvinn inom äldreomsorgen på nationell nivå. Av samma anledning är det svårt att avgöra om det har skett någon förändring. Medelvärdena visar en liten ökning av det totala matsvinnet men det är viktigt att ha i åtanke att det är många faktorer som påverkar resultatet, till exempel vilka kommuner som rapporterat in matsvinnsdata eller vilka verksamheter inom varje kommun som har deltagit i mätningarna. Det är dessutom väldigt stor spridning på de olika måtten, vilket talar för att det kan finnas osäkerhet i mätningarna.

Genom att mer mat äts upp minskar matsvinnet

När mat slängs innebär det både ett resursslöseri och en ekonomisk förlust. Mat som hamnar i soporna innebär en negativ påverkan på miljö och klimat, samtidigt som maten inte har fyllt sitt

syfte – att ge de äldre 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.

Även om energibehovet ofta minskar med ökad ålder är det vanligt att sköra äldre får i sig för lite energi, ofta på grund av minskad aptit. Förändringar i smakupplevelser och kroppens mättnadsreglering, olika sjukdomar, läkemedelsbiverkningar, försämrad munhälsa, trötthet och depression är några orsaker till aptitlöshet. Allt detta riskerar att utvecklas till en ond cirkel och bidra till ökad risk för undernäring. Att stimulera aptit och främja en trivsamt måltidssituation bidrar till att förebygga både undernäring och matsvinn och är därför högt prioriterat inom äldreomsorgen. Detta betonas även i Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen².

Att mäta matsvinnet inom äldreomsorgen kan med fördel användas som ett verktyg för att identifiera risk för undernäring, eftersom maten som slängs troligtvis är ett tecken på att de äldre får i sig för lite energi och näring. De åtgärder som genomförs för att minska matsvinnet behöver syfta till att mer mat ska ätas upp. Individanpassade måltider som utgår från individens önskemål och behov, där flexibilitet finns kring vad matgästen vill äta och när, har visat sig kunna bidra till både nöjdare matgäster, att mer mat äts upp och därmed ett minskat matsvinn³. Den typen av åtgärder kräver ofta en nära samverkan mellan måltidsverksamheten och vård- och omsorgsverksamheten.

I Livsmedelsverkets Handbok för minskat matsvinn som publicerades 2020 beskrivs konkreta åtgärder för att minska matsvinnet⁴.

Matsvinnsarbetet konkurrerar med omvårdnadsarbetet

Det som mäts är det som syns. Att mäta är därför en viktig förutsättning för att lyckas i sitt arbete för att minska matsvinnet. Men det räcker inte att mäta, verksamheterna behöver utifrån sina mätningar identifiera var det brister och vidta åtgärder för att minska matsvinnet.

En svårighet inom äldreomsorgen är att många äldreboenden får maten levererad till köket på den enskilda avdelningen. Där har måltidspersonalen inte överblick över hur mycket mat som går åt, begränsade möjligheter att ta tillvara överbliven mat, eller fylla på mat som tar slut. Inom vård- och omsorgsverksamheter krävs en arbetsinsats från vård- och omsorgspersonalen, som behöver återrapportera mängd serverings- och tallrikssvinn till måltidspersonalen för att matsvinnet ska kunna sammanställas. En försvårande omständighet är att vårdpersonalen ofta är många olika personer som arbetar skift. Rutiner för och kontinuitet i matsvinnsarbetet blir då mer utmanande

² Livsmedelsverket, Uppsala 2019 Uppdaterad maj 2024

³ Room Service Improves Nutritional Intake and Increases Patient Satisfaction While Decreasing Food Waste and Cost, Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, Author links open overlay panel, McCray S, 2018

⁴ LIVSMEDELSVERKET 2020. Handbok för minskat matsvinn – för verksamheter inom vård, skola och omsorg. Uppsala: Livsmedelsverket.

jämfört med en förskola eller skola där ett mindre antal personer är involverade i matsvinnsarbetet.

Socialstyrelsen publicerar årligen en lägesrapport om tillståndet och utvecklingen inom äldreomsorgen, Vård och omsorg för äldre – Lägesrapport 2025⁵. Rapporten pekar på flera behov och brister, exempelvis ett ökat antal äldre, kompetensbrist hos personalen och stora skillnader i äldreomsorgen mellan kommuner. Dessutom har antalet undersköterskor och sjuksköterskor i äldreomsorgen minskat, vilket också påverkar förmågan att arbeta med nutrition och måltider på ett systematiskt sätt. Sammantaget ökar detta risken för matsvinn på boenden och undernäring bland de äldre.

Utan tillräckligt med utbildad personal, framförallt kostombud och dietister, blir det svårt att införa systematiska rutiner för att förebygga undernäring och därmed även att systematiskt minska matsvinnet.

Ökat fokus på konsumtionen krävs

Med tanke på den stora undernäringssituationen inom äldreomsorgen behövs ett större fokus på konsumtionen, men det är fortsatt få kommuner som mäter konsumtionen – alltså hur mycket mat som faktiskt äts upp. Det är stor spridning i den uppmätta konsumtionen för de som lämnat data. Att den är så stor kan bero på att det är svårt att mäta konsumtionen. En majoritet av kommunerna har rutiner för att säkerställa näringsriktigheten och näringsberäknar den mat som serveras. Men så länge konsumtionen inte följs upp och personalen inte säkerställer att maten faktiskt hamnar i magen blir näringsberäkningar inte mer än ett teoretiskt mått. Det är viktigt och avgörande att både beslutsfattare och måltidsverksamheter ser värdet av att även sätta mål för och följa upp konsumtionen.

Dessutom behövs utvärdering av flera aspekter av måltidssituationen, till exempel om matgästen upplever matro och trivsel i samband med måltiden. En trivsamt miljö med goda fysiska och organisatoriska förutsättningar påverkar måltidsupplevelsen vilket i sin tur kan påverka både mängden uppäten mat och mängden mat i soptunnan.

Vad kostar maten som slängs?

Det är svårt att ge ett tillförlitligt belopp på hur mycket maten som slängs inom offentliga måltider i Sverige har kostat, underlaget är för litet för att räkna upp kostnaden på nationell nivå. Men vi vet att genomsnittspriset per kilo inköpt livsmedel inom offentliga måltider 2024⁶ var 35,27 kronor per kilo vilket är en ökning jämfört med 2022, då kostnaden var 31,07 kronor per kilo.

⁵ Vård och omsorg för äldre (artikelnr 2025-3-9487)

⁶ Genomsnittlig inköpskostnad per kilo livsmedel 2024 via mejl från Matilda FoodTech 22 januari 2025.

Slutsatser

Minskat matsvinn måste handla om att mer mat äts upp

När mat slängs inom äldreomsorgen 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 de äldre 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. Med andra ord kan vi se matsvinn som ett tecken på risk för undernäring.

Genom att fokusera på att mer mat ska ätas upp kommer matsvinnet att minska. För att skapa goda förutsättningar för detta krävs en helhetssyn och ett samarbete mellan omsorgspersonal, kostombud, chefer inom äldreomsorgen, dietist och medicinskt ansvarig sjuksköterska (MAS), måltidschef, måltidspersonal och de äldre själva. En viktig åtgärd för att förebygga matsvinn är att individanpassa måltiderna så att de utgår från individens önskemål och behov. Det behöver finnas flexibilitet kring vad matgästen får att äta och när, det har visat sig kunna bidra till nöjdare matgäster. Detta kräver ofta en nära samverkan mellan måltidsverksamheten och vård- och omsorgsverksamheten.

En annan viktig åtgärd är att sätta mål. Det har visat sig vara effektivt, då kommuner som har fastställda mätbara mål gällande matsvinn har ett lägre serveringssvinn än de kommuner som inte har mål⁷. 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. Det är också viktigt att även sätta mål för och följa upp konsumtionen av mat.

Kan offentliga måltider nå målet i Agenda 2030?

Enligt Agenda 2030 ska alla verksamheter från butiks- till konsumentled halvera matsvinnet till 2030, offentliga måltider är inkluderade i detta mål. Om inte åtgärderna för att minska matsvinnet i offentlig måltidsverksamhet blir fler eller mer effektiva är det inte troligt att målet i Agenda 2030 kommer att nås. För att nå målet behöver takten öka, minskningen går för långsamt.

⁷ Opublicerade data kartläggning offentliga måltider 2024 samt Livsmedelsverket. Fritz, K och Jonsson, P. 2025. L 2025 nr 07: Matsvinn i kommunala förskolor och skolor

Bilaga 1. Enkätformulär

Kartläggning av matsvinn i offentliga måltider 2024

Inledning

Detta är Livsmedelsverkets fjärde 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

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

Den här mallen är framtagen för att passa flera olika produktioner. Du kan radera den här sidan om det inte finns några bilagor

