



Göteborgs
Stad



Sandefjord
2019-10-24
Christina Linnerhag

Göteborgsmodellen för mindre matsvinn

- Uppdrag från områdescheferna i samordningsgrupp Måltid Göteborg
- Ta fram ett verktyg som kunde användas över hela staden
- Gemensamt arbetssätt



Göteborgsmodellen för mindre matsvinn

- **Projektmål**

- matsvinnet skulle halveras mellan januari 2017 och december 2018

- **Uppdrag**

- mäta matsvinnet varje dag och registrera i kostdataprogrammet AIVO
- införa de åtgärder från verktyget som är relevanta för det egna köket





OBS! Skal, kärnor, ben och annat oätligt räknas inte som matsvinn utan som matavfall och ska inte vägas.

KÖKSSVINN

Matvaror som hade kunnat användas men som slängs i köket.

TILL EXEMPEL:

- Livsmedel som hanterats på fel sätt.
- Livsmedel som glömts bort och hunnit bli dåliga.
- Matrester som sparats men inte används.

Till exempel:
Bröd och grönsaker som möglet.



SERVERINGS-SVINN

Mat som slängs i samband med lunch-serveringen.

TILL EXEMPEL MAT FRÅN:

- Karotter
- Kantiner
- Skålar
- Bleck



GÖR SÅ HÄR! Väg svinnet. Räkna bort kärlets vikt. Anteckna vikten på svinlistan. Registrera i AIVO. Läs mer på: www.facebook.com/gbgmodellen



- **Göteborgsmodellen steg 1**
 - Arbeta med kökssvinn och serveringssvinn
 - ”Sopa rent framför egen dörr”
- **Steg 2**
 - Samarbeta med äldreomsorgen för att minska matsvinnet och öka näringsintaget
 - Planerat samarbete med förskola och skola 2019 – 2020, blev ej av

Utbildningar och aktiviteter:

- 2016: Kick-off för alla medarbetare
- Från 2016 och framåt har vi utbildat **ca 1200** medarbetare i över **500** kök
- Verksamhetsbesök
- 2017: Inspirationsdagar med ett goda exempel från de lokala verksamheterna och från andra kommuner.
- Utbildning av nyckelpersoner i stadsdelarna som i sin tur driver arbete i stadsdelarna. Möten 4 gånger per år under projektiden.



Hur gick det?

- **95%** mätte matsvinnet och registrerade i kostplaneringssystemet december 2018
- **50%** minskning av matsvinnet mellan januari och februari 2017 och december 2018





Minskat matsvinn - mervärde

- Inköp av utrustning som ytterligare minskar matsvinnet och höjer kvaliteten
- Bibehållen eller ökad mängd ekologiskt trots höjda priser och stram budget
- Bibehållen matkvalitet inom trots stora höjningar av livsmedelspriserna
- Ökad kreativitet bland medarbetarna



Framgångsfaktorer

- Stort miljöengagemang bland medarbetare
- Materialet är framtaget från våra egna verksamheter
- Hög uppslutning på utbildningarna
- Positiv attityd under/efter utbildningarna
- Många åtgärder är enkla
- Kontinuerligt hitta nya metoder och åtgärder
- Vi kan förmedla tips
- Nyckelpersoner i alla stadsdelar - nätverk
- Samarbete med enhetscheferna
- Ökad kommunikation i alla led



Göteborgsmodellen för mindre matsvinn



Mät matsvinn

Köpa in rätt

Flexibel meny

Anpassade
portioner

Kontrollera
närvaro

Använd rester

Laga lagom

Förvara rätt

Kontrollera följesedel

Nyckeltal för matsvinn

Köks-och serveringssvinn

Gram per inskriven elev /dag

Typ av kök	Nyckeltal: Målvärde
Tillagningskök Skola	8-10
Tillagningskök Förskola	5-8
Tillagningskök ÄO	Avvaktar arbete med äldremåltiderna
Mottagningskök Skola	10-15
Mottagningskök Förskola	10-15
Mottagningskök ÄO	Avvaktar arbete med äldremåltiderna
Serveringskök Skola	30-35
Serveringskök Förskola	25-30
Serveringskök ÄO	Avvaktar arbete med äldremåltiderna



UPPDRA

FÖR NYCKELPERSON

NAMN NAMN

- ALLA NYCKELPERSONER MÅSTE VARA KÄNDA FÖR MEDARBETARNA
- TA FRAM RESULTAT I DEN EGNA STADSDELEN SOM ETT UNDERLAG SOM CHEFERNA KAN TA UPP PÅ APT.
- HÅLLA KOLL PÅ VILKA SOM REGISTRERAR OCH KONTAKTA DE SOM INTE REGISTRERAR.
- ERBJUDA STÖD TILL DE SOM HAR PROBLEM.
- HJÄLPA VERKSAMHETERNA ATT SÄTTA UPP RIMLIGA MÅL
- VARA ETT STÖD TILL CHEFERNA SÅ ATT DE KAN DRIVA ARBETET MED MATSVINNET FRAMÅT.
- VARA VÄL INSATTA VAD SOM FINNS PÅ MÅLTIDSSIDAN OCH FÖRMEDLA DET TILL CHEFER OCH MEDARBETARE.
- DELTA PÅ NYCKELPERSONSTRÄFFAR MED GÖTEBORGSMODELLEN
- UTBILDA NYA MEDARBETARE

Hej!

Jag heter **KIM**, det står för "Kasta Inte Maten"!

Visste du att det slängs ca 1,2 miljoner ton matavfall i Sverige varje år? Det är en tredjedel av all mat som köps in. Det är jättemycket mat och en stor del av matavfallet är matsvinn. Matsvinn är mat som kastas helt i onödan, t.ex. när du lagt upp så mycket på tallriken att du inte orkar äta upp. Den maten hade ju någon annan kunnat äta eller så hade kocken inte ens behövt tillaga den.

Matsvinn är dåligt för vårt klimat och vår miljö. När man producerar mat släpps det ut väldigt mycket klimatgaser och om maten slängs så sker ju utsläppen helt i onödan. DU kan påverka klimatförändringarna! Tillsammans kan vi göra skillnad genom att sluta slänga mat NU!

Köket skulle också kunna köpa mer ekologisk mat om vi inte kastade så mycket! Det skulle öka den biologiska mångfalden. Det betyder att många arter av insekter och andra djur, som behövs för vår överlevnad, kan leva i naturen i stället för att riskera att utrotas.

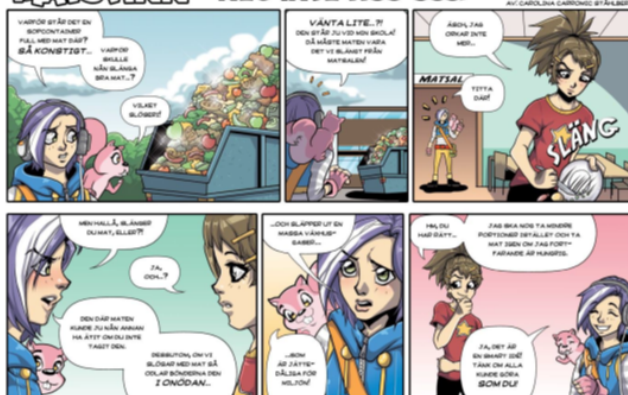
Så här kan du minska matsvinnet:

1. Ha som mål att inte slänga mat.
2. Smaka alltid lite först innan det är en maträtt som du aldrig ätit förut.
3. Ta helst lite åt gången istället för mycket på en gång. Tänk särskilt på detta när det är populär mat och du är jättehungryg.
4. Ät i lugn och ro och vänta tills alla kompisar är klara innan du går.
5. Kom med förslag på hur ni kan minska matvinnet på er skola.
6. Tänk på att bönder odlar grödor och fött upp djur, era skolkockar har lagat maten och många andra människor har lagat och transporterat den här maten till just ERI! Så det är ju jättemycket arbete som ligger i onödan om ni slänger den.

Vi ses i skolrestaurangen!

/KIM

MATSVINN - NEJ INTE HOS OSS!



KIM, Kasta inte maten



Minska matsvinnet i äldreomsorgen

- Samarbetade med projektet Det avfallssnåla äldreboendet
- Feedbacklistor
- Deltog på kostombudsmöten
- Anordnade workshops med medarbetare och chefer från måltidsverksamheten och äldreomsorgen
- Ledde en arbetsgrupp för att anpassa portionsstorlekar och grundrecept till de boendes behov



Anpassa portioner och näring till matgästernas behov

- Tidigare var maten äldreomsorgen baserad på A-kost
- Portionerna generellt är för stora och det medför att en stor del blir matsvinn i stället för näring i de boendes magar.
- Portionsstorlekar och recept är dessutom mycket varierande
- Om matsvinnet ska kunna minska krävs att portionerna anpassas till matgästernas behov...
- ...och därmed också de nya rekommendationerna från SLV, "Tallriksmodellen för den med nedsatt aptit"



Feedbacklistan

- En lista till varje äldreboende

Månad:

Äldreboende:

Kök:

Ange vikten i gram. Skriv inga bokstäver i rutorna med vikten(endast siffror, annars går det inte att räkna ner).

		Frukost:	Middag:							Kvällsmat:					
Datum	Enhet	För mkt (g) av:	För mycket (gram) av:				För mycket av:		För mycket (gram) av:				För lite?	Kommentar:	
		Gröt:	kött,fisk,gryta:	sås:	ris,potatis,pasta:	grönsaker:	soppa:	dessert:	kött,fisk,gryta:	sås:	ris,potatis,pasta:	grönsaker:			
1	Avd 1														
1	Avd 2														
1	Avd 3														
2	Avd 1														
2	Avd 2														
2	Avd 3														
3	Avd 1														
3	Avd 2														
3	Avd 3														
4	Avd 1														
4	Avd 2														
4	Avd 3														
5	Avd 1														

Reflektioner

- Tillagningskök/mottagningskök/serveringskök
- Vissa kök kan inte ta tillvara mat på grund av bristande utrustning
- Gemensam fast meny – oflexibelt
- Inget utrymme i menyn för rester/överblivna råvaror
- Lika lagar till lika
- Önskemål få med personal ifrån förskola, skola och äldreomsorg
- Kommunikation mellan tillagningskök och mottagningskök
- Kommunikation mellan kök och verksamhet
- Kommunikation behövs på längden och tvären chefer, nyckelpersoner.
- Nyckelpersoner skulle utsetts från start
- Tätare samarbete med enhetscheferna från början



Slutord

- Göteborgsmodellens ledord för att lyckas med att minska matsvinnet är
 - Kommunikation
 - Flexibilitet
 - Motivera





Göteborgs
Stad

Tack!

christina.linnerhag@centrum.goteborg.se