

Tid Tisdagen den 27 april 2021 kl. 17.00 – 17.20
Plats Bolindersalen, Tekniska nämndhuset
Justering Fredagen den 7 maj 2021, §§ 1-6, 9-12, 14-31

Omedelbart justerade paragrafer

Justering Tisdagen den 27 april 2021, §§ 7-8, 13

Katarina Luhr

Emilia Bjuggren

Närvarande**Beslutande ledamöter:**

Katarina Luhr (MP) ordföranden

Emilia Bjuggren (S) vice ordföranden

Torbjörn Erbe (M)
Fritz Lennaård (M)
Jonas Nilsson (M)
Amelie Langby (M)
Christoffer Jönsson (L)
Gunnar Caperius (C)
Felix Antman Debels (S)
Jakob Sahlin (S)
Deniz Butros (V)
Urban Emson (SD)

Tjänstgörande ersättare:

Maria Mustonen (V) för Rose-Marie Rooth (V)

Ersättare:

Per Hagwall (M)
Torbjörn Ebérus (M)
Maria Kihlström (M)
Felix Schartner Giertha (MP)
Maja Boström (C)
Ulrika Hoff (KD)
Heidi Lampinen (S)
Isak Öhrlund (S)
Sinikka Suutari (S)
Tapani Juntunen (SD) §§ 1-4, 6-31

Tjänstemän:

Förvaltningschefen Anna Hadenius, Timmie Aspelin, Monika Gerdhem, Jonathan Hummelman, Sara Högne, Daniel Persson, Maria Svanholm, Emily Tjäder, Stefan Troeng samt borgarrådssekreterare Cindy Falquet och Martin Solberg.

**Mått och mätmetoder för att beräkna och redovisa
Stockholms stads klimatpåverkan från livsmedel samt
matsvinnsmängder
Avrapportering av budgetuppdrag 2020
Dnr 2020-17732**

Beslut

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslutar enligt miljöförvaltningens förslag:

- 1 Miljö- och hälsoskyddsnämnden godkänner avrapporteringen av budgetuppdraget 2020 som innebär att med servicenämnden, äldre- och utbildningsnämnden tar fram mått och mätmetoder för att mäta klimatpåverkan från livsmedel och måltider som serveras inom stadens verksamheter.
- 2 Miljö- och hälsoskyddsnämnden översänder ärendet till serviceförvaltningen för kännedom.
- 3 Miljö- och hälsoskyddsnämnden översänder ärendet till utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg), Skarpnäcks stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg), samt Stockholm Vatten och Avfall AB för kännedom.

Handlingar i ärendet

Miljöförvaltningens tjänsteutlåtande från den 12 april 2021.

Nämndens behandling av ärendet**Framlagda förslag till beslut**

Nämnden föreslår (se beslutet).

Beslutsgång

Ordföranden Katarina Luhr (MP) finner att nämnden beslutar enligt förvaltningens förslag.

Särskilt uttalande

Urban Emson (SD) lämnar särskilt uttalande enligt följande:

Sverigedemokraterna anser att de nuvarande samarbeten med organisationer som tar till vara på överbliven mat bör främjas i högre utsträckning. Organisationer som till exempel Giving People har svårt att hjälpa alla de "vanliga svenskar" som inte

kan få vardagen att gå ihop, till den punkt de tvingas gå utan mat. Ett organiserat omhändertagande och distribution av överbliven mat från det offentliga skulle kunna bidra positivt till samhället och minska matsvinnet totalt.

Vid protokollet
Timmie Aspelin

Bilaga 1

Förslag till uppföljningsmått för tallrikssvinn för stadens kommunala måltidsverksamheter

Bakgrund

Matsvinn är ett prioriterat område att åtgärda i staden, nationellt och internationellt. Det visar stadens matstrategi och miljöprogram, Sveriges nationella livsmedelsstrategi och FN:s Agenda 2030 mål 12.3 om matsvinn. Det är angeläget att minska matsvinnet både utifrån miljöperspektiv och ekonomiskt perspektiv då det utgör ett resursslöseri som har miljöpåverkan i alla produktionsled och onödiga livsmedelsinköp för staden som skulle kunna undvikas.

Stadens kommunala måltidsverksamheter behöver börja mäta, redovisa och följa upp sitt matsvinn regelbundet. I stadens miljöprogram 2020-2023 ingår nu etappmålet 4.1 för matsvinn som är obligatoriskt för stadens verksamheter att redovisa årligen. Samtidigt genomför Livsmedelsverket vartannat år en nationell enkät för matsvinn för att följa upp arbetet med matsvinn och matavfall i Sveriges alla offentliga verksamheter. Den ska alla kommuner besvara i maj 2021, helst enligt Livsmedelsverkets nationella mätmetoder för matsvinn i offentliga kök.¹

Projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn har därför tagit fram och testat ett enkelt uppföljningsmått för tallrikssvinn som gör det möjligt för stadens kommunala måltidsverksamheter att enhetligt och regelbundet mäta och redovisa tallrikssvinnet. Med ett sådant mått kan de ta reda på mängden tallrikssvinn som uppstår inom sin verksamhet, följa upp hur effektiva deras åtgärder är och redovisa om de når etappmålet för matsvinn i miljöprogrammet.

Detta dokument beskriver ett uppföljningsmått och en mätmetod för tallrikssvinn² som stadens kommunala måltidsverksamheter kan använda.

¹ <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok>

² Tallrikssvinn är all mat som skrapas av från tallriken, som matgästen tagit eller fått upplagt men valt att inte äta upp. (Livsmedelsverket).

Under 2021 kommer uppföljningsmått och mätmetoder även testas och tas fram för kökssvinn³ och serveringssvinn⁴ så att det efterhand blir möjligt för stadens kommunala måltidsverksamheter att enhetligt och regelbundet mäta, redovisa och följa upp åtgärder för allt matsvinn som uppstår.

Uppföljningsmått för tallrikssvinn

Mängden tallrikssvinn som bör mätas och redovisas enhetligt i stadens kommunala måltidsverksamheter är den som uppstår i samband med lunchen. Det är den måltid som stadens samtliga kommunala måltidsverksamheter serverar varje vardag.

Specialkost - personligt anpassade måltider som matgäster måste ansöka om enligt stadens regler⁵ - som serveras i samband med lunchen ska också ingå i matsvinnsmätningen och antal portioner specialkost ska redovisas.

Staden köper även in livsmedel som tillagas i stadens egna kök samt färdiga måltider som bereds och serveras i stadens mottagningskök vid många fler måltider än lunchen. Det gäller bland annat servering av frukost och mellanmål i förskolorna och i grundskolornas fritidsverksamhet samt frukost, flera mellanmål, middag och nattmat samt önskekost och särskild mat vid högtider inom äldreomsorgen och socialförvaltningens stödboenden. Det behövs åtgärder för att även minska matsvinnet som uppstår vid dessa måltider. Detta matsvinn kan mätas och följas upp inom respektive verksamhet beroende på hur omfattande det är.

Mätvärden för tallrikssvinn

Huvudmättet är den totala mängden tallrikssvinn som uppstår under en 5-dagars arbetsvecka i samband med lunchen som serveras av stadens måltidsverksamheter som ska beräknas i gram per serverad portion (matgäst) per vecka.

Mättet mängden tallrikssvinn på lunchen per arbetsvecka används istället för per dag för att ta hänsyn till skillnader i mängden matsvinn som kan uppstå mellan olika vardagar, bland annat på grund av vilka ingredienser som ingår i olika maträtter, hur mycket matgästerna äter upp av olika maträtter, variationer i antalet

³ Kökssvinn är det matsvinn som uppstår i köket. (Livsmedelsverket).

⁴ Serveringssvinn är den mat som ställs fram men som inte når matgästens tallrik och slängs för att den inte kan tas tillvara. (Livsmedelsverket).

⁵ För att få specialkost behöver barnets målsman ha ett intyg från läkare eller psykolog och anmäla behovet via en särskild blankett till skolan på hösten inför varje skolår, enligt stadens riktlinjer för måltider i skolor.

matgäster som kommer varje dag, personalens sjukfrånvaro som kan påverka både servering av lagom portioner och noggrannheten i mätningen, etc. En arbetsveckas mätningar relaterar även till den planerade veckomeny som måltidsverksamheten offentligt presenterar för sina matgäster.

Även mängden tallrikssvinn på lunchen per dag bör redovisas som medelsnittsvärde (genomsnitt) i gram per serverad portion (matgäst) per dag för att få en uppskattning om den dagliga nivån, som bör sjunka efterhand som åtgärder för att minska svinet införs. I medelsnittet per dag räknas inte de dagar när ingen lunch serveras på grund av studiedagar, friluftsdagar eller lov dagar, och inte de dagar när ingen svinnsmätning görs. De dagarna räknas bort för att undvika att medelsnittet blir lägre per dag än det skulle ha varit om mat hade serverats och tallrikssvinnet hade uppmätts de dagarna.

Om det under mätperioderna av tallrikssvinnet är en ledig dag när lunch inte serveras eller om matsvinnsmätningen inte fungerar en dag ska värdet som motsvarar tallrikssvinnets medelsnitt per dag för den veckan ersätta värdet för den saknade dagen för att kunna beräkna och redovisa mängden tallrikssvinn per vecka.

Även den totala mängden tallrikssvinn som uppstår och samlas in per vecka under mätperioden bör redovisas i kg per vecka för att få en uppfattning om vilka mängder (volymer) som kökens personal fysiskt måste hantera och ha tillräckligt stora kärl till. Den återstående mängden insamlat tallrikssvinn motsvarar den del av den totala mängden insamlat matavfallet som ska kunna undvikas.

Det insamlade matavfallet bör i framtiden endast innehålla de oundvikliga matrester som är oätbara som enligt stadens obligatorium från januari 2021 ska samlas in och hämtas varje vecka vid enheten för att rötas till biogas och biogödsel.

Även totalt antal matgäster som serveras per vecka bör redovisas. Både antal elever och personal (pedagogiska måltider) som äter lunch ska räknas med i redovisningen.

En gemensam rutin för att kökspersonalen ska kunna uppskatta antalet serverade portioner/ antalet matgäster vid lunchen varje dag behöver tas fram och etableras i stadens kommunala måltidsverksamheter. Det är en förutsättning för att beräkningen av tallrikssvinnet ska bli korrekt. Antalet serverade portioner visar även respektive måltidsverksamhets kapacitet och omfattning.

Även totalt antal portioner tillagad och serverad specialkost bör redovisas eftersom det är en mer kostsam och tidskrävande matberedning som kan minimeras genom att noga kontrollera så att endast de matgäster som behöver specialkost av medicinska skäl och som ansökt och fått det beviljat får det.

Mätmetod för tallrikssvinnet

Personalen i varje kök kan under mätperioderna för närvarande använda den nu framtagna gemensamma instruktionen som beskriver hur mätning (vägning) av tallrikssvinnet kan genomföras under luncherna. Sedan kan de fylla i mätvärdenas resultat dessa dagar i den nu framtagna gemensamma redovisningsmallen i Excel och få fram totalvärdena. Instruktionen och redovisningsmallen beskrivs i Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings rapport om sina mätningar av tallrikssvinn i förskolor i bilaga 3a.

Årligen bör stadens kommunala måltidsverksamheter genomföra och redovisa mätningar av tallrikssvinnet under minst två veckor i rad på våren och minst två veckor i rad på hösten, sammanlagt under minst fyra veckor per år enligt den gemensamma instruktionen och redovisningsmallen.

På våren bör mätningar genomföras under valfri period februari-mars, gärna vecka 10 och 11, men undvika mätperiod under lov dagar på sportlovet i februari (vecka 9) och påsklovet i april (vecka 14), för att kunna redovisa resultaten i tertiärrapport 1 i april. På hösten ska mätningar genomföras under valfri period september-oktober, gärna vecka 40 och 41, men undvika mätperiod under lov dagar på höstlovet i oktober (vecka 44) för att kunna redovisa resultaten i verksamhetsberättelsen i december.

När dessa rutiner för matsvinnsmätningar är etablerade och fungerar väl, eller när digitala kostdatasystem är upphandlade för staden och etablerade i samtliga måltidsverksamheter, bör matsvinnsmätningar genomföras i stadens alla kommunala måltidsverksamheter två veckor i rad minst fyra veckor under våren respektive under hösten, sammanlagt minst åtta veckor per år. Denna nivå genomför för närvarande Enskede-Årsta-Vantör SDF förskolor med hjälp av sitt kostdatasystem, en app och stödfunktioner.

Den långsiktiga ambitionen bör vara att med hjälp av IT-stöd och samordning i staden på sikt gå över till kontinuerliga mätningar av matsvinnet, i enlighet med Livsmedelsverkets rekommendationer.

Redovisning av tallrikssvinnet

Resultaten från mätningarna av tallrikssvinnet under mätperioderna - de mätvärden som beskrivs ovan - kan regelbundet redovisas av varje enhet som har måltidsverksamheter i samband med sin tertialrapport 1 i april och i sitt verksamhetsbokslut i december.

Uppföljningsansvar för matsvinn

Stockholm vatten och avfall AB har uppföljningsansvar för etappmål 4.1 om matsvinn i miljöprogrammet 2020-2023. Arbetet med att mäta och redovisa matsvinnet i stadens kommunala måltidsverksamheter bör genomföras med stöd av miljöförvaltningen, utbildningsförvaltningen (förskolor, grundskolor och gymnasieskolor), äldreförvaltningen (äldreboenden, dagverksamhet) och socialförvaltningen (olika stödboenden).

Målsättning för matsvinn

Stadens matstrategi från 2019 anger att ”staden ska jobba aktivt för att minimera matsvinnet.”⁶ Stadens miljöprogram 2020-2023 anger i etappmål 4.1 om matsvinn att ”...matsvinnet ska minska inom stadens verksamheter till 2023.”⁷

⁶ Sid. 13, *God, hälsosam och klimatsmart mat – matstrategi för Stockholms stad.*

⁷ Sid. 22 *Miljöprogram 2020-2023.* Stockholms stad.

Kundmeddelande nr 23/20

Serviceförvaltningen Upphandling och inköp

2020-05-25

Hantera livs – uppföljningsverktyg för verksamheternas livsmedelsinköp

Servicenämnden har nyligen upphandlat systemstödet *Hantera livs*, ett uppföljningsverktyg för förvaltningars livsmedelsinköp samt för kommunfullmäktiges obligatoriska indikatorer för livsmedel för varje nämnd.

Staden har tecknat ett ramavtal med DKAB Service AB som erbjuder systemstödet *Hantera livs* för redovisning och uppföljning av livsmedelsinköpen från stadens samtliga centralt avtalade livsmedelsleverantörer.

Från och med april 2020 kan utbildningsförvaltningen och varje stadsdelsförvaltning avropa licens till *Hantera livs* för att enkelt kunna **följa upp förvaltningens inköp av livsmedel** ända ner på enhets- och artikelnivå.

Hantera livs analyserar månadsvis inläst inköpsstatistik och presenterar verksamheternas inköpsmönster på olika sätt. Det ger ökad kontroll över inköpen och kan ge minskade kostnader för köp av icke anbudsvaror genom att följa upp:

- **varor utanför avtal** (anbudstrohet)
- **ekologiska och EKO-KRAV-märkta varor**
- **produkternas tillverkningsland** och råvarornas **ursprungsland**
- **varornas djurskyddskrav**

Förvaltningen kan dessutom enkelt följa upp **livsmedlens klimatpåverkan** (CO₂e per kg livsmedel) i *Hantera livs*.

Genom *Hantera livs* får förvaltningen även tillgång till modulen "Mjölkstöd" som underlättar ansökan om EU:s mjölkstöd.

Skaffa licensen och börja nyttja *Hantera livs*

Förvaltningen utser en person som blir kontaktperson gentemot systemleverantören DKAB samt en (eller flera) användare av *Hantera livs* (kan vara samma person som kontaktpersonen).

Den utsedda kontaktpersonen på förvaltningen kontakter supporten på DKAB info@dkab.se med kopia till stadens avtalsförvaltare malin.olsson@stockholm.se för att få tillgång till licensen.

Den eller de som ska använda *Hantera livs* kommer att ges lämplig utbildning från systemleverantören DKAB för att systemstödet ska kunna nyttjas optimalt och enligt önskemål.

Under utbildningen görs en genomgång av förvaltningens organisation och administrationen i systemet för att den/de som ska använda *Hantera livs* ska kunna inleda arbetet med att säkerställa att rätt verksamheter/enheter ligger kopplade till den egna förvaltningen i *Hantera livs*.

Licenskostnaden för varje stadsdelsförvaltning är 1500 kr/månad (i kostnaden ingår bl.a. fritt antal användare per licens samt en dags grundutbildning för initiala användare).

På grund av rådande omständigheter med anledning av Corona-virus kommer de utbildningsinsatser som planeras och genomförs för tillfället att ske via Skype eller Teams.

Mer information om ramavtalet finns i avtalsdatabasen.

Vid frågor gällande avtalet kontakta Malin Olsson, malin.olsson@stockholm.se, 08-508 11 866.

Matsvinnsmätning

Mätning av tallrikssvinn i förskolorna i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning hösten 2020

Sammanfattning

I Matstrategi för Stockholms stad God, hälsosam och klimatsmart mat tas vikten upp av att minska miljö-och klimatpåverkan från de livsmedel som köps in, produceras och serveras i stadens verksamheter. Verksamheterna ska minska uppkomsten av onödigt matavfall genom god planering och rätt hantering av livsmedel utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Redovisning och uppföljning av matsvinn skall ske regelbundet i stadens verksamheter. Vilket även kopplar an till Agenda 2030s mål *12.3 Halvera matsvinnet i världen*.

Ett budgetuppdrag från Stockholms stad 2019 ligger till grunden för bildandet av projektgruppen *Klimatsmart mat och matsvinn*. Projektgruppens mål är bland annat att *föreslå övergripande mål för klimatsmart mat och matsvinn*. Som en del i detta har en mätning av tallrikssvin i Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings förskolor genomförts under hösten 2020. Rapporten redovisar tillvägagångssätt, resultat och vägen framåt med arbetet för att minska matsvinnet inom förskolorna i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

Bakgrund

Enligt Matsvinnet (u.å.) kastas ungefär en tredjedel av all den mat som produceras i världen idag, vilket motsvarar ungefär 1,6 miljarder ton livsmedel. I Sverige har vi ett matsvinn på ca 45 kg matsvinn per person och år. I storköken beror matsvinnet oftast på att för många portioner tillagas (Matsvinnet u.å.). Enligt Naturvårdsverket (2020) uppstår matsvinn i alla led i livsmedelskedjan, från jord till hushåll och beroende på produkt varierar svinnet mellan 10 % och 50 %. Den svenska livsmedelshanteringen står för en stor del av vår totala miljöpåverkan bland annat ca 50 % av vår totala övergödning och 20-25% av vår klimatpåverkan. Livsmedelssektorn är en av de mest vattenkrävande sektorerna och ger upphov till spridning av gifter så som bekämpningsmedel (Naturvårdsverket 2020). Medvetenhet om matsvinnets miljöpåverkan behöver öka för att minska den mängd livsmedel som slängs i onödan och som vid bättre hantering hade kunnat ätas.

Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket fick 2020 ett gemensamt sexårigt regeringsuppdrag för att minska matsvinnet, som en del av den nationella livsmedelsstrategin. Åtgärderna ska bidra till att uppnå Agenda 2030:s mål *12.3 Halvera matsvinnet i världen* (Naturvårdsverket 2020).

Matstrategi för Stockholms stad God, hälsosam och klimatsmart mat har som syfte att bland annat bidra till bättre folkhälsa och minska miljö- och klimatpåverkan utifrån de livsmedel som köps in, produceras och serveras i stadens verksamheter. Verksamheterna i staden ska förebygga uppkomsten av avfall och onödigt matavfall, ska minska. Svinnet ska minimeras genom god planering, bra inköp och rätt hanterade råvaror, utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Genom att minska matsvinnet frigörs resurser för att öka kvalitén på maten och måltiderna. Det avfall som ändå uppkommer ska tas om hand på ett resurseffektivt sätt. Matavfallet skall återvinnas via matavfallsinsamling och omvandlas till biogas vilket senare ska driva stadens bilar och bussar. Matstrategin tar även upp att uppföljning och redovisning av matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska ske regelbundet.

Under Miljöförvaltningen finns en projektgrupp för *Klimatsmart mat och matsvinn*. I projektgruppen finns det bland annat representanter från stadens bolag, fack och stadsdelsförvaltningar. Skarpnäcks stadsdelsförvaltning har två representanter i gruppen, en förskolekock och förvaltningens miljösamordnare. Projektgruppen utgår från ett budgetuppdrag från Stockholms stads kommunfullmäktige som miljöförvaltningen, utbildningsförvaltningen och äldreförvaltningen fick 2019. Projektgruppens mål är bland annat att; föreslå övergripande mål för klimatsmart mat och matsvinn. Detta ska uppnås bland annat genom kartläggning av hur respektive verksamheter arbetar och följer upp arbetet med klimatsmart mat, minskning av matsvinn och insamling av matavfall. Mätning av matsvinn skall genomföras och mål, mått och mätningar för att följa upp målen skall tas fram.

Livsmedelsverket har arbetat fram en nationell metod och enkät för kommuner för att öka arbetet med att minska matsvinn inom kommunala måltidsverksamheter. Vid den första nationella matsvinnsenkäten hösten 2019 hade Stockholms stad knappt något att redovisa. En del förskolor, grundskolor och gymnasieskolor jobbade aktivt med att minska matsvinnet och mätte ibland, men ingen samlad redovisning skedde. En förhoppning från ovan nämnd projektgrupp är att data kan redovisas inför den nationella matsvinnsenkäten våren 2021.

I Skarpnäcks stadsdelsförvaltning finns ett köksnätverk vilket har uppkommit genom en önskan om fortbildning och gemenskap från förskolornas kökspersonal. Köksnätverket samordnas av miljösamordnaren och de träffas max 10 ggr på ett år varav en träff är tänkt att vara en hel utbildningsdag. Köksnätverket har bland

annat haft genomgångar och diskussioner om plast och olika kemikalier i t.ex. köksutrustning, rengöringsmedel och bekämpningsmedel. De utbyter även erfarenheter och tips för hur de kan minska mängden halvfabrikat och öka andelen vegetariska måltider i förskolorna. Samt hur matsvinnet kan minskas genom att ta tillvara på rester och öka den ekologiska andelen livsmedel utan att få ökade kostnader.

En matsvinnsmätning var planerad att genomföras på förskolorna i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning under våren 2020, men på grund av Coronapandemin sköts den på tills hösten 2020.

Tillvägagångssätt

Matsvinnsmätningen behövde introduceras på en genomförbar nivå och utifrån förutsättningarna valdes därför en mätning av tallrikssvinn på förskolornas tillagningskök. Mottagningsköken, det vill säga de förskolor som får mat caterad till sig, har inte varit en del av mätningen. Mätning av kökssvinn och serveringssvinn genomfördes ej. 16 av 18 tillagningskök inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning deltog.

Kökssvinn

Lagringssvinn: Mat från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar.

Beredningssvinn: Den mat som slängs i samband med beredning (som hade kunnat ätas).

Tillagningssvinn: Mat som tillagas med inte tas tillvara av olika anledningar och slängs utan att ha serverats.

Serveringssvinn

Kan vara en bufféservering eller en serveringslinje i skolrestaurangen, eller kantiner och karotter som maten serveras ur på en avdelning inom förskolan eller på ett äldreboende. Det kan också vara en orörd brickdukning eller enportionsservering på ett sjukhus.

Tallrikssvinn

Med tallrikssvinn avses all mat som skrapas av från tallriken, det vill säga om matgästen tagit eller fått upplagt men valt att inte äta upp.

Avgränsningar

Trots att skal, ben och servetter från tallriksavskrapet inte ses som matsvinn ska dessa av praktiska skäl inkluderas i mätningen. Dryck och kaffesump ingår inte då det är svårt att mäta.

Figur 1. Beskriver de tre olika typerna av matsvinn och avgränsning enligt Livsmedelsverkets Nationell metod för mätning av matsvinn¹.

¹ <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok/matsvinnsmatning-i-storkok>

Mätningen av tallrikssvinn har genomförts under två veckor, vilket Livsmedelsverket rekommenderat som mätperiod. Mätningen har skett under vecka 40 och 41 i förskolornas tillagningskök. Övrig personal på förskolorna har ej varit informerade om mätningen. Det beror framförallt på två saker, den ena är att få en nulägesbeskrivning, hur mycket tallrikssvinn skrapas egentligen av tallrikarna på de olika förskolorna? Om den pedagogiska personalen har information om att en mätning ska ske är det lätt att man vill visa sig från sin bästa sida och kanske väljer att inte skrapa ner lika mycket i komposthinken som man vanligen brukar göra. Den andra anledningen är att om all personal på förskolorna ska informeras om bakgrund, syfte och information om resultatet blir projektet mycket större. Denna mätning har genomförts i liten skala för att testa och utvärdera utfallet.

För att mätningen skulle gå till på samma sätt i varje kök har en instruktion (figur 2) tagits fram och mailats ut till de deltagande förskoleköken. Instruktionen gicks även igenom muntligen under en köksnätverksträff. De kök som önskade extra stöd i mätningen har fått det. En avstämning med samtliga kök gjordes i slutet på första mätveckan för att besvara eventuella funderingar.



Instruktion till mätning av matsvinn

Datum:
vecka 40 och 41

- Se ut lämplig plats i köket
- Kalibrera vågen
- Alla mängder anges i kilogram med en decimal.
Om decimal saknas, lägg till en nolla. T.ex. 10,0kg.
- Väg och skriv upp vikten på kärlen som används för att väga svinnet (för att spara tid i senare skeden).
- Vi mäter tallrikssvinn, vilket av praktiska skäl inkluderar ev. skal, ben och servetter.
- Tallrikssvinn avser all mat som skrapas från tallriken, det vill säga som matgästen tagit eller fått upplagt men valt att inte äta upp (rester i kärl mäts ej).
- En samlad mätning för alla avdelningar per kök.
- Mät det totala tallrikssvinnet, dra bort vikten för kärlet.
- Fyll i Excelfilen *Rapportering tallrikssvinn*. Filen räknar själv ut *svinn per gäst (gram)*.

Vid funderingar, tveka inte att höra av er!

Väl mött, Lovisa och Åsa

Figur 2. Visar den instruktion som deltagande förskolekök fick utskickat inför tallrikssvinnsmätningen.

Inom arbetsgruppen för *Klimatsmart mat och matsvinn* togs en redovisningsmall (tabell 1) fram för att resultatet ska redovisas på samma sätt. Detta för att underlätta den rapportering som är tänkt att ske samlat från Stockholms stad till Livsmedelsverkets nationella kartläggning av matsvinn. I mallen finns förutom kolumnerna för *Vecka, Dag, Typ av måltid* och *Maträtt* även en kolumn för *Antal tillagade portioner*, vilket visar hur många portioner som tillagas i respektive kök varje dag. En kolumn för *Antal gäster (ätande)*, den siffran är tänkt att visa hur många det faktiskt sitter vid borden och äter varje lunch. Anledningen till att de två sistnämnda kolumnerna finns med är att det finns en bild av att dessa siffror ej stämmer överens. Det kan bero på flera faktorer bl.a. att vårdnadshavare frånvaroanmäler sina barn sent, eller inte alls eller att en del avdelningar säger att de är fler barn på plats än vad det egentligen är, då de tycker sig få för lite mat. Det tros även bero på bristande kommunikation mellan köken och övrig personal. Alltså finns båda dessa kolumner med för att synliggöra eventuell differens.

Kolumnen *Kommentarer* finns för att synliggöra om det har hänt något speciellt just den dagen på förskolan som kan ha påverkat mätningen t.ex. ny personal, inskolning, studiedag, ny maträtt eller liknande. Kolumnen *Tallrikssvinn (kg)* är tänkt för att redovisa det totala tallrikssvinnet samlat för alla avdelningar som delar tillagningskök. Kolumnen *Svinn per gäst (gram)* finns för att det ska bli lätt att jämföra data mellan olika förskolekök som har till exempel olika antal avdelningar och barn. För att underlätta för kökspersonalen finns en formel inlagd i det Exceldokumentet som mailats ut, enligt följande; *Antal gäster (ätande)* delat i *Tallrikssvinn (kg)* = *Svinn per portion (g)*. En del av kökspersonalen kändes sig osäkra på Exceldokumentet och fick mallen utskriven på papper som de fyllde i.

När mätningens två veckor var över samlades all data in och sammanställdes i tabeller och diagram. En kort utvärdering/avstämning gjordes med alla kök.

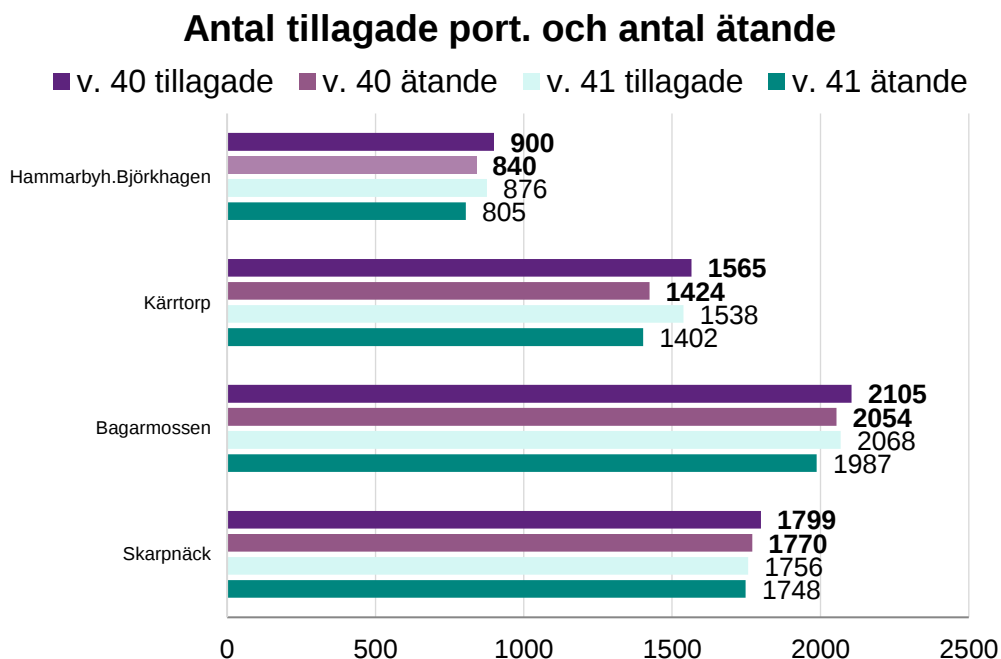
Tabell 1. Redovisningsmall som förskoleköken använt för att fylla i data från tallrikssvinnsmätningen.

Rapportering tallrikssvinn								
Namn på förskola/skola:								
Vikt av kärl:								
Vecka	40	Typ av måltid	Maträtt (namn på serverade rätter)	Antal tillagade portioner	Antal gäster (ätande)	Tallrikssvinn (kg)	Svinn per gäst (gram)	Kommentar
Datum	40							
	mån	lunch					0	
	tis	lunch					0	
	ons	lunch					0	
	tor	lunch					0	
	fre	lunch					0	
Totalt vecka				0	0	0	0	
Vecka	41	Typ av måltid	Maträtt (namn på serverade rätter)	Antal tillagade portioner	Antal gäster (ätande)	Tallrikssvinn (kg)	Svinn per gäst (gram)	Kommentar
Datum	41							
	mån	lunch					0	
	tis	lunch					0	
	ons	lunch					0	
	tor	lunch					0	
	fre	lunch					0	
Totalt vecka				0	0	0	0	
				Tallrikssvinn: Mat som skrapades av från tallrikarna mäts, vilket av praktiska skäl inkluderar ev. skal, ben och servetter. Anges med decimal t.ex. 10,0 Kg. En samlad mätning för alla avdelningar per kök.				Ange om något särskilt hände på förskolan som kan ha påverkat mätningen. T.ex. ny personal, inskolning, studiedag, ny maträtt eller liknande.

Resultat

I Skarpnäcks stadsdelsförvaltning finns fyra enheter *Hammarbyhöjden/Björkhagen, Kärrtorp, Bagarmossen* och *Skarpnäck*. I viss utsträckning arbetar förskoleköken med varandra inom enheterna med t.ex. planering av matsedel och erfarenhetsutbyte. Därför är data sammanställd och presenterad utifrån de olika enheterna. Under presentationen av resultatet för köksnätverket redovisades även data för varje förskolekök var för sig, vilket av utrymmesskal ej är inkluderade i denna rapport. I figur 3 kan vi se data för de olika enheterna redovisat för lunchmåltiden vecka 40 och vecka 41, de veckor då mätningen genomfördes. De lila staplarna visar alltså *Antal tillagade portioner* (mörklila) och *Antalet ätande (gäster)* (ljuslila) vecka 40. För vecka 41 är det motsvarande för *Antal tillagade portioner* (ljusblå) och *Antal ätande* (grönblå). De siffror som är intressanta att jämföra är således de fetstilta med varandra och de icke fetstilta med varandra i figur 3.

Enligt figur 3 kan vi se att köken i Bagarmossen tillagar flest portioner och Hammarbyhöjden/Björkhagen tillagar minst antal. Den enhet som har störst skillnad mellan *Antal tillagade portioner* och *Antal ätande* är Kärrtorp med 141 st. vecka 40 på 1565 tillagade portioner (tabell 2). I Skarpnäck har de på 1765 tillagade portioner vecka 41 en skillnad mellan *Antal tillagade portioner* och *Antal ätande* på 8 st (tabell 2). Skarpnäck är den enhet som har minst differens. I Skarpnäck tillagades det 200 fler portioner vecka 40 än vad Kärrtorp gjorde vecka 41.



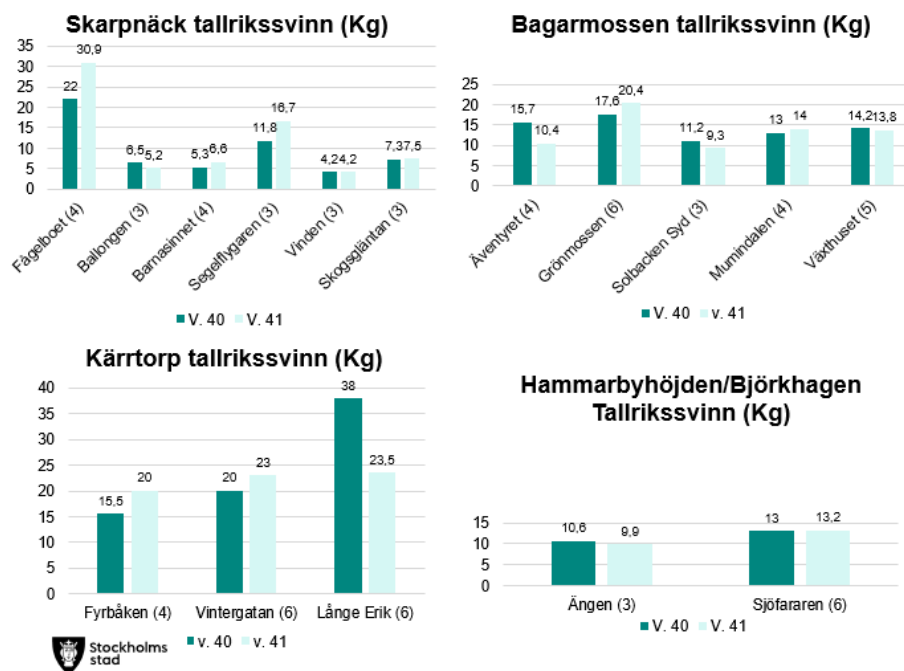
Figur 3. *Antal tillagade portioner* och *Antal ätande* för vecka 40 och 41 visat för de fyra enheterna inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

Tabell 2. Visar *Antal tillagade portioner* och *Antal ätande* samt skillnaden mellan dessa värden i faktiska siffror, för vecka 40 och 41 för de fyra enheterna inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

	Tillagade port.		Antal ätande		Skillnad	
	V. 40	V. 41	V. 40	V. 41	V. 40	V. 41
Hammarbyhöjden						
Björkhagen	900	876	840	805	60	71
Kärrtorp	1565	1538	1424	1402	141	136
Bagarmossen	2105	2068	2054	1987	51	81
Skarpnäck	1799	1756	1770	1748	29	8
Totalt	6369	6238	6088	5942	281	296
Snitt per kök					17,5	18,5

I figur 4 kan vi se det totala tallrikssvinnet mätt i kg för vecka 40 och vecka 41 för respektive tillagningskök, indelat i de olika enheterna, där antalet avdelningar som ligger i anslutning till köket står inom parentes. Fågelboet, Fyrbåken och Långe Eriks totala matsvinn för respektive vecka är de kök som skiljer sig mest åt i faktiska siffror. Vinden, Barnasinnnet och Ballongen är de kök som har lägst tallrikssvinn. Det totala tallrikssvinnet i kg mellan de olika köken och även mellan de kök som har samma antal avdelningar skiljer sig åt. Det totala tallrikssvinnet för alla enheter (tabell 3) vecka 40 är 218,5 kg och vecka 41 221,1 kg, totalt blir det 439,6kg. Det innebär ett genomsnitt på tallrikssvinn för varje kök vecka 40

på 13,7 kg och vecka 41 på 13,8 kg (tabell 4). Vilket ger oss ett medelvärde på 2,7 kg per dag och kök. Medianvärdet blir 13 kg vecka 40 respektive 14 kg vecka 41 (tabell 5).



Figur 4. Visar det totala tallrikssvinnet mätt i kg för vecka 40 och 41 för enheterna inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning. Inom parentes anges antalet förskoleavdelningar som finns i anslutning till varje kök.

Tabell 3. Det totala tallrikssvinnet för samtliga tillagningskök i kg/vecka för samtliga tillagningskök.

Totalt tallrikssvinn (Kg)	
v. 40	v. 41
218,5	221,1
Totalt 439,6	

Tabell 4. Medelvärdet för det totala tallrikssvinnet i kg/vecka för samtliga tillagningskök.

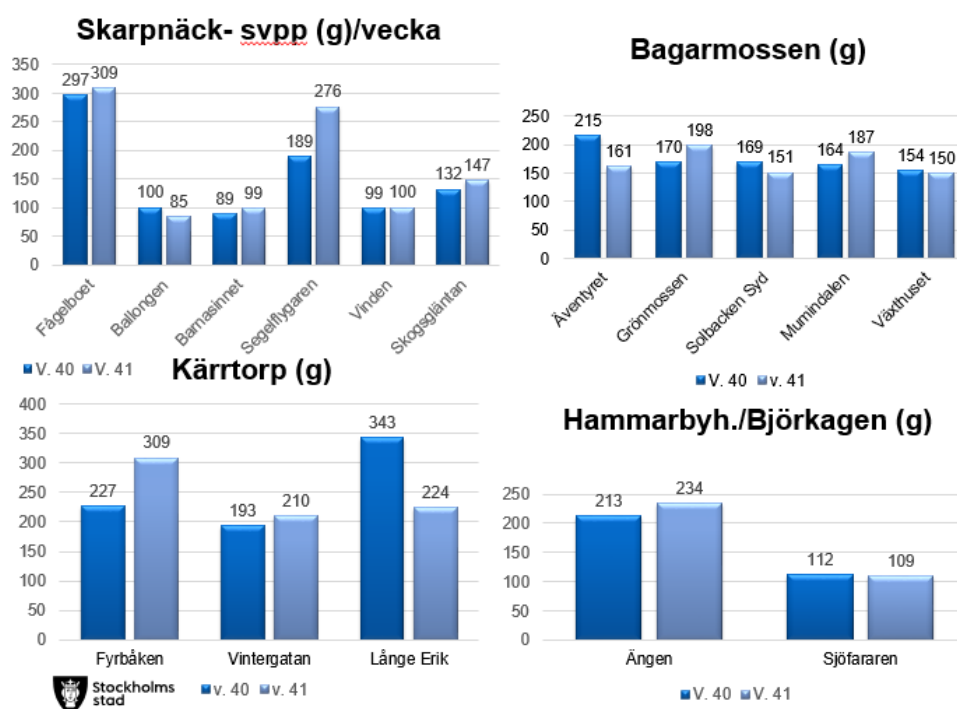
Medelvärde tallrikssvinn kg/vecka	
V. 40	V. 41
13,7	13,8

Tabell 5. Medianvärdet för det totala tallrikssvinnet i kg/vecka för samtliga tillagningskök.

Medianvärde tallrikssvinn kg/vecka	
V. 40	V. 41
13	14

I figur 5 kan vi se att Fågelboet har ett svinn på 297g på fem lunchmåltider. Alltså $297g/5 \text{ dagar} = 59,4g/\text{dag}$ är medelvärdet för *Svinn per portion och g/dag*. Fågelboet, Segelflygaren, Fyrbåken

och Långe Erik är de kök som har högsta värden. Ballongen, Barnasinet, Vinden och Sjöfararen är de som har lägst *Svinn per portion och g/vecka*. Störst skillnad mellan veckorna har Segelflygaren med 87g/vecka, Långe Erik på 119g/vecka och Fyrbåken med 82g/vecka. För samtliga tillagningskök får vi ett medelvärde på *Svinn per portion och g/dag* på 36 vecka 40 och 37g vecka 41 (tabell 6). Medelvärdet för *Svinn per portion och g/vecka* för vecka 40 är 197g och 184g vecka 41 (tabell 7). Medianvärdet för *Svinn per portion och g/vecka* för vecka 40 är 168,5g och 151g vecka 41 (tabell 8).



Figur 5. Visar svinn per portion (svpp) i gram per vecka för varje tillagningskök inom de olika enheterna inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

Tabell 6. Medelvärdet för tallrikssvinn i *Svinn per portion g/dag* för samtliga tillagningskök.

Medelvärde totalt tallrikssvinn per portion (g) dag	
v. 40	v. 41
36	37

Tabell 7. Medelvärdet för tallrikssvinn i *Svinn per portion g/vecka* för samtliga tillagningskök.

Medelvärde tallrikssvinn g/vecka	
V. 40	V. 41
179	184

Tabell 8. Medianvärdet för tallrikssvinn i *Svinn per portion g/vecka* för samtliga tillagningskök.

Medianvärde tallrikssvinn g/vecka	
V. 40	V. 41
168,5	151

Diskussion

Enligt figur 3 kan vi se att differensen är 141 mellan *Antal tillagde portioner* och *Antal ätande* för förskoleköken i Kärrtorp vecka 40. På 1565 portioner kan det tyckas vara en helt ok differens. När vi jämför det med Skarpnäcks siffror för vecka 41, där differensen mellan *Antal tillagde portioner* och *Antal ätande* endast är 8 st blir det intressant. Speciellt med tanke på att de i Skarpnäck tillagar 200 fler portioner än i Kärrtorp. Troligen är det flera faktorer som ligger bakom bland annat att det är sex kök i Skarpnäck med 3-4 avdelningar per kök och i Kärrtorp är det tre kök med 4-6 avdelningar per kök. De tre tillagningsköken i Kärrtorp skickar dessutom ca 80-160 portioner vardera till andra förskolor, ungefär lika många portioner som även redovisas i tallrikssvinnsmätningen.

Köken i Kärrtorp tillagar alltså fler portioner per kök, än köken i Skarpnäck. I Skarpnäck har de i större utsträckning fördelen att ha nära dialog med personalen på förskolornas avdelningar, bland annat då det är färre avdelningar per kök än i Kärrtorp. Vilken tid maten börjar tillagas spelar roll, några av köken börjar kl. 06.00 för att hinna med och andra kök, som lagar färre portioner börjar 8.30. Det spelar även roll om maten förbereds dagen innan, om något tinas upp eller ska blötläggas. Kökspersonalen utgår från antalet närvarande när de planerar sin mat, om då frånvaroanmälningarna kommer in sent, eller efter att kökspersonalen har börjat tillaga maten blir det en större differens mellan *Antal tillagde portioner* och *Antal ätande*.

Vikten mellan kökens totala tallrikssvinn i kg skiljer sig mycket åt och några kök har stora skillnader mellan vecka 40 och vecka 41. Gällande Långe Erik kan det finnas en enkel förklaring, då en del av förmiddagens fruktskal under vecka 40 har blivit medräknat i tallrikssvinnsmätningen, vilket inte var tänkt. Kökspersonalen har berättat att det till stor del berodde på en kommunikationsmiss mellan köket och övrig personal, som rättades till efter några dagar. Därför är data för vecka 41 gällande Långe Erik mer pålitlig. Under vecka 41 hade Fyrbåken en vikarie två av dagarna, vilken enligt ordinarie personal lagade för mycket mat vilket då skulle avspegl

sig i tallrikssvinnsmätningen. Fågelboet serverade kyckling med ben en dag vecka 41, vilket kan förklara det högre värdet. Fågelboet var det enda tillagningsköket som serverade kyckling med ben under mätperioden. Kycklingben och bland annat servetter har, enligt tidigare beskrivning, räknats in i mätningen på grund av praktiska skäl. Med andra ord är det inget vi ska ta hänsyn till, likväl är det intressant att det ger utslag.

Data gällande *svinn per portion och g/vecka* ser de lite annorlunda ut. Långe Erik har det högsta värdet för vecka 40, vilket kan förklaras av tidigare nämnda fruktskal. Långe Erik har ändå bland de högsta värdena för vecka 41, då inget fruktskal inkluderats i mätningen, mellan de två veckorna skiljer det 119g. Fågelboet har höga men jämna siffror mellan båda veckorna gällande *svinn per portion och g/vecka* till skillnad från när vi tittar på mätningen i kg, då vecka 41 är betydligt högre än vecka 40. Segelflygaren har höga värden och det skiljer, 87g mellan de två veckorna vilket troligen beror på de tidigare nämnda kycklingbenen. Även Fyrbåken har höga värden och det skiljer 82g mellan de två veckorna, vilket delvis förklaras av den vikarie som tros ha lagat för mycket mat vecka 41.

Det totala tallrikssvinnet för de mätta veckorna ligger på nästan 440kg, det är fullt ätbar som mat som har varit upp på tallrikar och vänt. Om vi tittar på medelvärde och medianvärde ligger det på 13-14 kg vecka per kök. Några av köken har höga siffror och några låga, men de flesta ligger där i mitten. Det går inte att göra en säker koppling till att antalet avdelningar per kök skulle korrelera med tallrikssvinnet i kg. När vi i tittar på svinn per portion i g ligger köken i Bagarmossen ungefär lika samtidigt skiljer sig köken i de andra enheterna mycket åt. Vid en jämförelse mellan medelvärde och medianvärde, ser vi att medelvärdet ligger ungefär 20 g högre. I genomsnitt kastas 36,5g per tillagad portion. Snittkostnad för inköpta kg livsmedlen inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning under november 2020 är 27,51 kr/kg. Det totala tallrikssvinnet kostar därmed 12 104,40 kr under vecka 40 och 41. Totalt för förskolornas verksamhetsdagar under ett läsår blir det en kostnad på 266 296,80kr för tallrikssvinnet.

Utöver de redan nämnda faktorerna som har eller kan ge utslag på mätningen finns det så klart fler som påverkar mängden tallrikssvinn. Bland annat om barnen får lägga upp mat själva eller om de får hjälp och hur mycket mat som lägga upp på varje tallrik. Hur den pedagogiska personalen väljer att göra vid lunchbordet, om det är ok för barnen att lämna rester på tallriken eller inte. Hur stora

barngrupperna är på varje avdelning och hur många barn det är per personal påverkar så klart också. På vissa avdelningar finns det extra resurspersoner och VFU:are (Verksamhetsplatsförlagd utbildning) i perioder, detta påverkar hur mycket tid som ägnas åt varje barn och t.ex. hur många påminnelser barnen får om att äta upp maten, eller hur god matron är. Under mätningen har det kommit fram att det är avdelningar som säger till köken att de är fler barn på plats än vad det är, då de tycker att de får för lite mat, vilket ju ger en högre differens mellan antalet tillagda portioner och faktiska ätande.

En del av förskoleköken har avdelningar som ligger i andra änden av en byggnad, en trappa upp. Andra kök har avdelningarna vägg i vägg, vilket ger olika förutsättningar för att eventuellt skicka mer mat till avdelningarna om det tar slut. Några av förskoleköken spar lite av maten i köket och går sedan runt och frågar om avdelningarna vill ha påfyllning. Andra har inte den möjligheten, så det skickar ut all mat i kärlen på en gång. Den mat som nått avdelningarna får ej tas tillbaka till köket och serveras igen av hygienskal, utan ses som *serveringssvinn*. Med den vetskapen är alltså all kvarvarande maten i kärlen *serveringssvinn*. Det har under diskussioner framkommit att de avdelningar som fått ut mycket mat, lägger upp lite större portioner och därmed får ett högt *tallrikssvinn*. Detta eftersom det inte spelar någon roll om maten är kvar i kärlen, då det i båda fall blir matsvinn. Detta har fått oss att inse vikten av att även göra en mätning av *serveringssvinnet*, för att få en tydligare bild av hur det totala matsvinnet ser ut.

Vägen framåt

Mätningen av tallrikssvinn har mottagits av kökspersonalen på ett positivt sätt och de problem som har uppstått har lösts längs vägen. Det är flera som har vittat om en större förståelse och insikt i hur mycket matsvinn de producerar. Det är flera som har fått insikt i hur mycket t.ex. en kastrull med kokt pasta väger och tycker att den informationen hjälper att förstå helheten i tallrikssvinnsmätningen. En mätning av tallrikssvinn kommer att ske under våren 2021 och en mätning av *tallrikssvin* och *serveringssvinn* kommer att ske under hösten.

På enhetsnivå inom förskolan och äldreomsorgens verksamhetsplaner för 2021 inom Skarpnäcks stadsdelsförvaltning finns aktiviteten: *Vidta åtgärder för att minska mängden matsvinn i förvaltningens verksamheter*. Det kommer även finnas ett mätbart målvärde, så kallad indikator för fortsatt arbete med matsvinn. Indikatorn för tallrikssvinn är satt på 150g utifrån medianvärdet för

Svinn per portion g/vecka. Flera av förskolorna uppnår redan målvärdet medan många har ett omfattande arbete framför sig. Indikatorn är mer att betrakta som eftersträvansvärd, än ett definitivt mål. Det är den sammanlagda summan av alla förskolors olika matsvinn som kommer redovisas.

Mätning av tallriks och serveringssvinn går i linje med Matstrategin för Stockholms stad och som en del av arbetet med projektgruppen för *Klimatsmart mat och matsvinn*. Mätningen genomförs även för att bidra med statistik till Livsmedelsverkets nationella matsvinnsenkät. Redan till våren kommer även den pedagogiska personalen på förskolorna vara informerad om mätningen, syfte och varför den äger rum. Vårdnadshavare kommer via veckobrev informeras om hur viktigt det är att vårdnadshavare frånvaroanmäler i god tid och hur det påverkar matsvinnet. Under köksnätverkens träffar för 2021 kommer arbetet med matsvinnsmätningen att fortsätta. Kökspersonalen kommer bland annat att skriva lathundar med portionsstorlekar och annan relevant information till förskolepersonalen. Detta som ett led i att minska risken med att den pedagogiska personalen säger att det är fler barn på plats än vad det egentligen är.

I enlighet med agenda 2030 och mål 12.3 *Halvera matsvinnet i världen*, har vi ett omfattande jobb framför oss. En halvering av tallrikssvinnet på förskolorna är säkert möjligt, men något som är viktigt att komma ihåg när vi pratar om tallrikssvinn på förskolor är att det inte finns något mål att det ska bli noll. Lunchmåltiderna för förskolebarn innefattar inte bara en måltid, utan är även ett tillfälle att utforska nya smaker, konsistenser och utseende på mat. Därför är det viktigt att barnen får våga prova saker som det visar sig att de inte tycker om, inom en snar framtid kan det ju bli favoritmaten! Det är så klart viktigt att föra ett samtal om varför maten ska ätas upp, men det är minst lika viktigt bara få våga smaka.

Källor

Naturvårdsverket. *Matsvinn*, 2020.

<https://www.naturvardsverket.se/Miljoarbete-i-samhallet/Miljoarbete-i-Sverige/Uppdelat-efter-omrade/Avfall/Matsvinn/>

Matsvinnet. *Fakta om matsvinn*, (u.å.).

<https://matsvinnet.se/fakta-om-matsvinn/>

Stockholms stad. 2019.

God, hälsosam och klimatsmart mat. Matstrategi för Stockholms stad. Dnr: KS 2018/430

Matilda matsvinn

Lathund

För att fylla i ditt matsvinn i Matilda kan du göra på två sätt.

Avdelningarna använder appen/hemsidan på sina avdelningstelefoner alt ipads. För att ladda hem appen går man till sidan svinn.foodit.se spar sen ner den på hemskärmen, samma sätt som man spar ner matsedeln.

Kockarna kan också använda appen på kökstelefonen alt gå in på svinn.foodit.se via datorn och registrerar sitt svinn där. Men man kan även registrera direkt i Matilda. Ni väljer själva hur ni vill göra. Båda förslagen presenteras i lathunden.

Innehållsförteckning

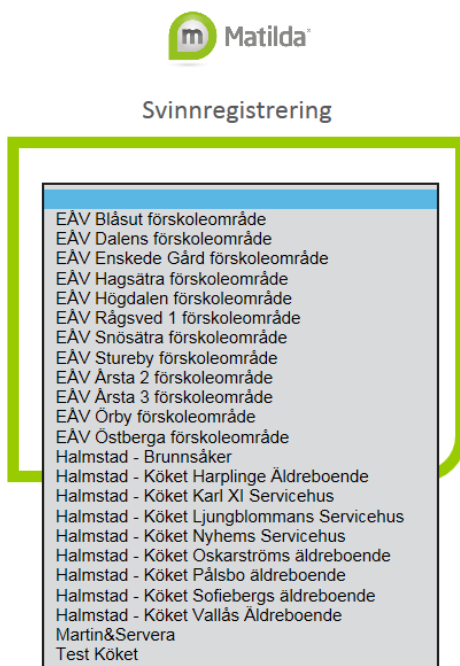
Registrera svinn i appen svinn.foodit.se	sid 2 - 3
Registrerar svinn direkt i Matilda	sid 4 - 5
Skriva ut rapport	sid 6
Hämta hem svinn ifrån appen till Matilda	sid 7

Del1

Hur man fyller i svinn på appen/hemsidan. Avdelningarna och kockarna

Du hittar svinnmodulen på svinn.foodit.se, ladda ner den på hemskärmen på din smartphone/ipad eller logga in via din dator på svinn.foodit.se

Välj först förskole område



Matilda

Svinnregistrering

EÄV Blåsut förskoleområde
EÄV Dalens förskoleområde
EÄV Enskede Gård förskoleområde
EÄV Hagsätra förskoleområde
EÄV Högdalen förskoleområde
EÄV Rågsved 1 förskoleområde
EÄV Snösätra förskoleområde
EÄV Stureby förskoleområde
EÄV Årsta 2 förskoleområde
EÄV Årsta 3 förskoleområde
EÄV Örby förskoleområde
EÄV Östberga förskoleområde
Halmstad - Brunnsåker
Halmstad - Köket Harplinge Äldreboende
Halmstad - Köket Karl XI Servicehus
Halmstad - Köket Ljungblommans Servicehus
Halmstad - Köket Nyhems Servicehus
Halmstad - Köket Oskarströms äldreboende
Halmstad - Köket Pålbo äldreboende
Halmstad - Köket Sofiebergs äldreboende
Halmstad - Köket Vallås Äldreboende
Martin&Servera
Test Köket

Välj vad du ska registrera



Matilda

Svinnregistrering

EÄV Dalens förskoleområde

Matsvinn avdelning
Matsvinn kök

Lösenord

Logga in

Glömt login

Välj avdelning/förskola



Matilda

Svinnregistrering

EÄV Dalens förskoleområde

Matsvinn avdelning

Dalen Ekgården Blomman
Dalen Ekgården Fröet
Dalen Ekgården Knoppen
Dalen Rönnergsgården Blomman
Dalen Rönnergsgården Fröet
Dalen Rönnergsgården Knoppen

Glömt login

Skriv i lösenordet, det är namnet på Avdelningen/förskolan. Lösenordet är med små bokstäver.



Matilda

Svinnregistrering

EÄV Dalens förskoleområde

Matsvinn avdelning

Dalen Ekgården Blomman

Lösenord

Logga in

Glömt login

Tryck på tallrik/servering och registrera hur många kilo svinn ni har för dagen. Längst ner ser ni totalen för dagen och högst upp totalen för veckan.

Dalen Ekgården Blomman

Vecka 16

0 kg

Må Ti On To Fr Lö Sö

Lunch

Tillagade portioner 0

Faktiskt antal ätande 0

Registrera matsvinn

Tallrik 0 kg

Servering 0 kg

Total vikt 0 kg

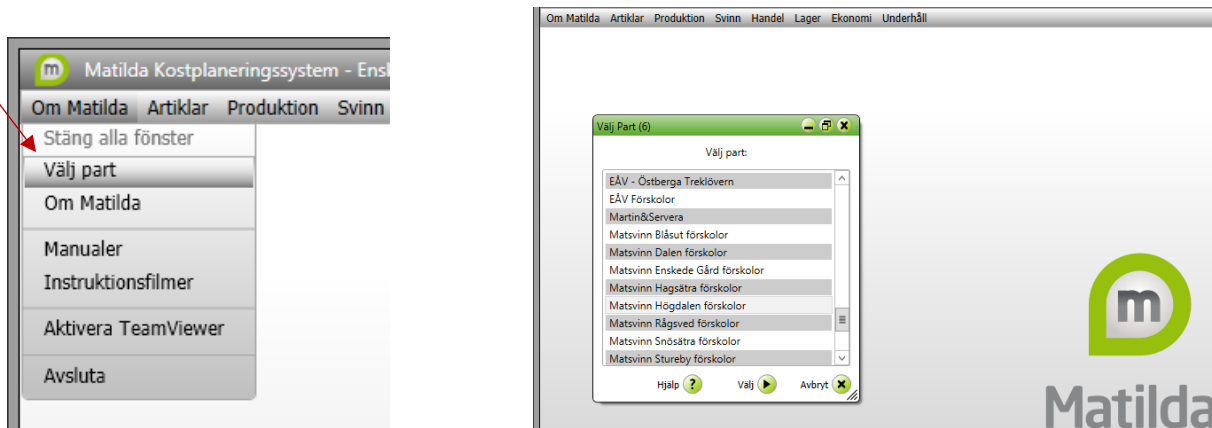
Kommentar...

Spara Kommentar

Del 2

Hur man fyller i sitt svinn direkt i Matilda, bara för kockarna.

Börja med att byta part till den som heter **Matsvinn** och enhetens. Part byter man direkt när man loggar in alternativt stänga ner alla sidorna i Matilda och gå till fliken om Matilda och där välj part.



Klicka på **svinn** och sen **registrera svinn**
Bild 237

- Välj vilket projekt du vill registrera för
- Välj serveringsdatum
- Välj kund
- Tryck på sök

The screenshot shows the 'Registrera svinn (237)' form. It has two main sections. The left section contains 'Projekt:' (dropdown), 'Serveringsdatum:' (date range: 2018-04-16 to 2018-04-22), and 'Kund:' (dropdown). The right section contains 'Svinntyp:', 'Servering:', and 'Komponenttyper:' (all dropdowns). A red circle highlights the 'Sök' button. Below the form are two tabs: 'Tallriksregistrering' and 'Viktregistrering'. The 'Tallriksregistrering' tab is active, showing a table with columns: 'Serveringsdatu', 'Kund', 'Servering', 'Beställt', 'Tallrikar', 'Inskrivna', and 'Kommentar'.

Det finns två flikar på denna sida tallriksregistrering och viktregistrering.

Tallriksregistrering:

Under beställt skriver ni in hur många portioner som var beställda och under tallrikar skriver ni in faktiskt antal ätande.

Här kan skriva in kommentarer ex ny rätt, påsklov, populär

Spar sedan

Registrera svinn (237)

Projekt: Matsvinn kök

Serveringsdatum: 2018-04-16 - 2018-04-22

Kund: EÄV - Högdalen Skogen

Svinntyp: Kökets svinn

Servering: Lunch

Komponenttyper: Totalt

Sök

Tallriksregistrering | Viktregistrering

Serveringsdatum	Kund	Servering	Beställt	Tallrikar	Inskrivna	Kommentar
2018-04-16	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch				
2018-04-17	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch				
2018-04-18	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch				
2018-04-19	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch				
2018-04-20	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch				
2018-04-21	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch				
2018-04-22	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch				

Viktregistrering:

Under vikt fyller du i hur mycket svinn du fick. Spar sedan.

Registrera svinn (237)

Projekt: Matsvinn kök

Serveringsdatum: 2018-04-16 - 2018-04-22

Kund: EÄV - Högdalen Skogen

Svinntyp: Kökets svinn

Servering: Lunch

Komponenttyper: Totalt

Sök

Tallriksregistrering | **Viktregistrering**

Serveringsdatum	Kund	Servering	Svinntyp	Komponenttyper	Vikt (kg)
2018-04-16	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch	Kökets svinn	Totalt	
2018-04-17	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch	Kökets svinn	Totalt	
2018-04-18	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch	Kökets svinn	Totalt	
2018-04-19	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch	Kökets svinn	Totalt	
2018-04-20	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch	Kökets svinn	Totalt	
2018-04-21	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch	Kökets svinn	Totalt	
2018-04-22	EÄV - Högdalen Skogen	Lunch	Kökets svinn	Totalt	

Del 3

Skriva ut rapport

Välj fliken svinnstatistik

Bild 240

Välj:

- Projekt
 - Serveringsdatum
 - Kund – Tryck först på ingen och sen välj vilka du vill skriva ut för.
 - Svinntyp
-
- Välj sedan vilken rapport du vill ha ut, den som heter svinnregistrering 1 är den som vi använt tidigare.
 - Välj sen skriv ut eller som text om du vill klistra in i ex Excell. Foodit utvecklar sina rapporter så här kommer det ske förändringar.

Du kan skriva ut för flera avdelningar på samma rapport, dock inte avdelningar och köket tillsammans.

Del 4

Hämta hem svinnet ifrån appen till Matilda.

Denna del är för att hämta informationen som man har lagt in på appen/hemsidan svinn.foddit.se

Klicka på svinn och sen registrera svinn
Bild 237

- Välj projekt, avdelning/köket
- Välj period
- På kund väljer du alla
- Klicka sen på Skicka/Ta emot

Registrera svinn (237)

Projekt: <Ingen>

Serveringsdatum: 2018-04-16 15 - 2018-04-22 15

Kund:

Svinntyp:

Servering:

Komponenttyper:

Sök

Tallriksregistrering Viktregistrering

Serveringsdatum	Kund	Servering	Beställt	Tallrikar	Inskrivna	Kommentar
-----------------	------	-----------	----------	-----------	-----------	-----------

Hjälp Återskapa beställda portioner Utskrift... Skicka/Ta emot Spara Stäng

Nu är matsvinnet hämtat i Matilda.

Planetens mat

Ett pilotprojekt i stadens storkök om klimatberäknade måltider

Innehåll

1	Sammanfattning	3
2	Bakgrund	4
3	Mål och avgränsningar	4
3.1.1	<i>Effektmål</i>	4
3.1.2	<i>Projektmål</i>	4
3.1.3	<i>Avgränsning</i>	5
3.1.4	<i>Milstolpar</i>	5
4	Måluppfyllelse	5
4.1.1	<i>Effektmål</i>	5
4.1.2	<i>Projektmål</i>	6
5	Tidsplan	6
6	Projektbudget	6
7	Arbetssätt	7
7.1	Projektorganisation	7
7.2	Kvalitetssäkring	7
8	Övriga erfarenheter	8
9	Framgångsfaktorer	9
10	Reflektioner kring projektet	9
11	Bilagor	9

1 Sammanfattning

Under hösten genomfördes ett gemensamt projekt med utbildningsförvaltningen och Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning för att minska matens miljö- och klimatpåverkan. Fyra förskolor och åtta grundskolor deltog i projektet under åtta veckor hösten 2019. Syftet med projektet var att servera och tillaga luncher som hade ett lågt klimatavtryck samt vara näringsberäknade för respektive åldersgrupp. Enheterna skulle uppnå stadens mål om minst 50% ekologiska inköp samt minska matsvinnet. Syftet var även att prova på en metod som kunde vidareutvecklas till flera enheter i staden. Under projektet certifierades enheterna enligt Värdsnatursfondens (WWF) kriterier för en miljö och klimatsmart måltid för att synliggöra matens påverkan på klimatet.

I projektet användes kriterierna för WWFs One Planet Plate för att säkerställa att måltiden höll sig inom ”planetens gränser”.

2 Bakgrund

Utbildningsförvaltningen har under flera år arbetat med insatser för att minska matsvinnet, klimatpåverkan från måltider samt öka andelen ekologiska livsmedel. Sedan 2012 har förvaltningen riktlinjer för skolmåltiderna och dessa reviderades 2019. Riktlinjerna implementerades för alla kökschefer och köksansvariga under en två dagars utbildning med tyngdpunkt på matens påverkan på miljö och klimat.

I maj 2019 antog staden en matstrategi- ”Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat”, en stadsövergripande strategi för bättre folkhälsa och minskad klimatpåverkan.

Utbildningsförvaltningen skulle i enlighet med budget för 2019 utreda mått- och mätmetoder för att mäta koldioxidutsläpp från livsmedel som serveras inom stadens verksamheter. Förutom detta mål ska måltiderna vara näringsriktiga, följa stadens ekologiska mål och arbeta för att minska matsvinnet. Utbildningsförvaltningen beslutade därför att genomföra ett pilotprojekt för att utvärdera en metod utifrån alla dessa parametrar.

Utbildningsförvaltningen bjöd in Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning för att samverka i projektet, då de under några års tid utarbetat färdiga menyer med hjälp av ett kostdatasystem till förskolorna. Genom en samverkan var syftet att kunna se om metoden kunde var tillämplig för såväl små barn som äldre elever. På sikt skulle man även kunna hitta gemensamma mål och metoder för stadens alla måltidsverksamheter.

För att ha en utgångspunkt vände sig utbildningsförvaltningen till WWF för att se om den modell som WWF utarbetat för klimatsmarta måltider skulle kunna vara en modell att utgå ifrån. Modellen kallas One Planet Plate och syftar till att utforma näringsberäknade måltider som inte ger så stora klimatavtryck, måltider för en levande planet.

3 Mål och avgränsningar

3.1.1 Effektmål

- Minskad klimatpåverkan och ökad biologisk mångfald.
- Förskolor och skolor skulle bli mer medvetna om matens klimatpåverkan och dess påverkan på miljön.
- Köken skulle bli medvetna om livsmedelsvalens betydelse för klimat och miljö.

3.1.2 Projektmål

- Köken skulle tillaga minst två luncher varje vecka som var närings- och klimatberäknade, enligt kriterierna för certifieringen.

- Lunchen som märktes med jordglobsbetan fick uppgå till max 0,5 kilo koldioxidekvivalenter (CO₂).
- Alla enheter skulle certifieras enligt WWFs One Planet Plate under projektet.
- Tallrikssvinnet skulle max vara 30 gram per person och dag, snitt på en vecka samt mätas under fyra veckor.
- Uppnå 50 % ekologiska livsmedel.

3.1.3 Avgränsning

- De deltagande köken fick endast använda sig av de framtagna klimat- och näringsberäknade recepten för de två luncherna per vecka och det var endast de rätterna som fick certifieras.
- Att följa certifieringens regler för One Planet Plate.
- Handla från stadens livsmedelsavtal.

3.1.4 Milstolpar

- Möte med certifieringsföretaget, kontrollorgan, innan uppstart samt kontakt med WWF. Central förvaltning på utbildningsförvaltningen utsågs till huvudkontor för certifieringen.
- Huvudkontoret gjorde verksamhetsbesök tillsammans med certifieringsföretaget innan uppstart för att säkerställa att enheterna följde uppfyllda kriterier för certifieringen.
- Uppstartsmöte och utbildning för alla deltagande kök i projektet Planetens mat och i certifieringens regler One Planet Plate.
- Senast startdatum för respektive enhet var den 23 september.
- Avstämningsmöte med alla köken efter halva projektperioden.
- Huvudkontoret genomförde stickprovskontroller på enheterna för att säkerställa att de följde kriterierna.
- Tallrikssvinnet rapporterades in till central förvaltning för bearbetning.
- Alla köken fick i slutet av projektet utvärdera projektet genom att besvara en enkät.
- Slutmöte vid projektets avslut.
- Sammanställning av uppgifter till certifieringsföretaget.
- Rapportskrivning om projektet

4 Måluppfyllelse

Alla enheter följde den uppsatta tidsplanen och certifieringens kriterier under projektiden. Det serverades totalt för alla enheter 82 450 portioner som var märkta med WWF:s jordglobsbeta.

4.1.1 Effektmål

Under projektets gång och genom att köken har använt sig av projektets recept har kökspersonal samt pedagogisk personal på förskolor och skolor

blivit mer medvetna om matens påverkan på klimatet. Kockar och kökschefer har också fått en större förståelse för hur näringsinnehållet i måltiderna förändrades när traditionella livsmedel så som kött och mjölk byttes ut mot mer klimatsmarta alternativ, så som bönor, linser och andra växtbaserade produkter. Deltagarna har även blivit mer medvetna vid menyplaneringar att välja mindre mängd och rätt sorts animaliskt protein samt att öka mängden vegetabiliskt protein. Genom att använda WWFs kött- och fiskguide vid inköp har köken fått mer förståelse för varför ekologiska varor och dess betydelse för den biologiska mångfalden och vilka övriga val man måste göra vid inköp.

Att mäta sitt matsvinn under flera veckor ger köken och matgästerna statistik på hur mycket mat som slängs. Statistiken kan sedan ligga till grund för menyplanering, antal portioner som ska tillagas, livsmedelsval vid inköp och enheterna arbetar sedan aktivt med svinn.

4.1.2 Projektmål

Varje kök uppfyllde projektmålen:

- Serverade två luncher varje vecka som var certifierade och näringsriktiga samt uppfyllde certifieringens krav samt märkta med jordglobsbetan.
- Målet med 50 % ekologiska livsmedel under projektet kunde inte redovisas då stadens inköpssystem uppgraderades och var stängt större delar av projekttiden. I början av 2020 kommer statistik för hela året att redovisas.
- Alla enheter uppnådde målet kring tallrikssvinnet på max 30 gram per dag och person utom ett kök som inte nådde målet under tre veckors mätning. Den skola som inte nådde målet fick endast begränsad hjälp av personalen i skolan för att informera eleverna om projektet.

5 Tidsplan

Start för projektet var den 23 september och avslut den 15 november.

6 Projektbudget

Certifieringskostnaden under perioden var 7 600 kr exkl. moms för alla deltagande kök tillsammans. En upphandlad konsult tog fram recepthäftet i enlighet med WWF:s och certifieringens krav och kostnaden för detta uppgick till 88 000 kronor.

7 Arbetssätt

Eftersom utbildningsförvaltningen saknar ett kostdatasystem (godkänt beräkningssystem) upphandlades en konsult som sammanställde ett recepthäfte. Det utformades 21 recept på luncher där varje lunch var näringsberäknade utifrån Livsmedelsverkets rekommendationer samt klimatberäknade enligt WWF One Planet Plates kriterier.

Konsulten utgick från stadens upphandlade livsmedelssortiment för att utforma recepten. Vid utformningen av recepten uppmärksammandes att stadens livsmedelsavtal saknade ett flertal produkter med lägre klimattal och flertalet ekologiska livsmedel. En kontakt togs med serviceförvaltningen för en tilläggsupphandling av de livsmedel som saknades. Serviceförvaltningen kunde vid detta tillfälle inte tillgodose önskemålet om tilläggsprodukter. I projektet togs beslut att använda de befintliga recepten ändå och enheterna fick handla från rätt avtal, men utanför anbudet på vissa produkter, vilket medförde högre kostnader för enheterna.

Utbildningsmaterial togs fram till deltagarna samt pedagogiskt material så som bordsryttare, plansch, diplom och informationsbrev till pedagog/elever. En Excel-mall utformades för att dokumentera tallrikssvinnet.

7.1 Projektorganisation

I projektorganisationen har Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning ingått med kostsamordnare Ann-Kristin Svensson och utbildningsförvaltningen kostchef Linn-Linn Thun, biträdande kostchef Anneli Celinder samt utvecklingsledare Åsa Lundin.

7.2 Kvalitetssäkring

Innan projektstart togs en kontakt med WWF för att få mer information om kriterier för en klimatberäknad lunch (One Planet Plate 2019). En kontakt togs med deras certifieringsföretag och gick igenom kriterierna samt offert. Informationsmaterial samt kriterier inhämtades från WWF hemsida. Kött och fiskguiden studerades och jämförde med stadens livsmedelsavtal för att säkerställa att enheterna kunde uppfylla kriterierna, samt följa recepten utan att behöva byta livsmedel som skulle förändra näringen.

Innan projektstart besökte huvudkontoret ett par enheter för att kontrollera märkningen av luncher och menyer samt spårning av livsmedelsköp tillsammans med certifieringsföretaget. Sedan fick huvudkontoret själva besöka alla enheter i projektet för kontroll, samt utförde stickprovskontroller på några enheter.

WWFs kriterier för One Planet Plate

Kriteriet för klimat

För en måltid inom planetens gränser har vi räknat med att maten får ge upphov till 590 kg CO₂-ekv per år. Detta har vi brutit ned till en siffra för veckomeny och en siffra för ett huvudmål (lunch eller middag):

- 0,5 kg CO₂-ekvivalenter/ måltid (middag eller lunch)
- 11 kg CO₂- ekvivalenter/ vecka

Kriteriet för biologisk mångfald

För att öka den biologiska mångfalden i odlingsfält samt minska risken för avskogning och markomvandling globalt har vi satt tre kriterier inom biodiversitet:

- Grönt ljus i WWFs Fiskguide
- Grönt ljus i WWFs Köttguide
- För vegetabilier: Krav på verifiering av biodiversitetsåtgärder i produktionen av följande produkter: Spannmål, raps, potatis, lök och morötter.

Accepterad verifiering är certifikat på ekologisk produktion.

Källa: WWF

8 Övriga erfarenheter

- Yngre elever var skeptiska mot de maträtter som var märkta med symbolen. Märkningen (WWF) kanske är mer lämpad till en äldre målgrupp, då kökens upplevelse var att de yngre barnen inte vågade prova maten som var märkt.
- Vid framtagning av nya recept bör recepten ha provlagats på stora och små enheter för att säkerhetsställa att de är användbara i storkök.
- För de flesta enheter ökade livsmedelskostnaderna för att det saknades produkter på stadens anbud då serviceförvaltningen inte kunde tillgodose önskemålet om tilläggsprodukter vid detta tillfälle
- För bästa möjliga effekt bör information om projekt komma direkt ifrån ledningen till pedagogisk personal och vårdnadshavare.

9 Framgångsfaktorer

- Kökscheferna på skolorna och kockarna på förskolorna i projektet var kunniga, intresserade och engagerade i klimat- och miljöfrågor.
- Det har varit utvecklande för kökschefer och kockar i projektet att träffas och få utbyta erfarenheter med varandra. Deltagarna kunde få ta del av tips och andras arbetssätt.
- I projektet valdes att endast tallrikssvinnet mättes då hantering av allt svinn som uppstår i köket och matsal innebär en mycket ökad arbetsbelastning i form av tunga lyft och ett ökat administrativt arbete.

10 Reflektioner kring projektet

- För att enheterna ska kunna uppnå stadens målsättningar inom klimat- och miljömål är det nödvändigt med en samsyn i staden såsom gemensamma metoder, mätetal och mål för matsvinn och klimatberäkningar
- Ett nära samarbete med serviceförvaltningen i syfte att utveckla nuvarande och kommande livsmedelsavtal är nödvändigt.
- Stadens livsmedelsavtal behöver kontinuerligt bevakas och uppdateras. Fler vegetabiliska, vegetariska och ekologiska produkter behövs på avtalet för att staden ska kunna uppfylla målsättningen.
- För att kunna öka den biologiska mångfalden behövs användningen av WWFs kött- och fiskguide implementeras i stadens verksamheter
- Ökad kunskap kring matens miljöpåverkan hos stadens medarbetare.
- Verksamheterna bör arbeta efter en 4 – 8 veckors matsedel för att få en större flexibilitet på recepten.
- För att kunna närings- och klimatberäkna stadens måltider behöver staden ett kvalitetssäkrat planerings- och uppföljningssystem.
- Inkludera klimatberäkning för frukost och mellanmål.

11 Bilagor

Bilaga 1: Webbenkät

Bilaga 2: Recepthäftet ”Stockholms stads klimatsmarta recept”

CDP Cities 2020 Questionnaire – City of Stockholm

Question 12. Food – replies, comments and sources

Contents

Food Consumption..... 2

12.0 Total number of meals and tonnes that are served..... 2

12.0a Tonnes per food group that are served..... 3

12.1 Per capita meat and dairy consumption in the city..... 4

Food Production..... 5

12.2 Surface area of potential agricultural spaces within the city 5

Sustainable Food Policies and Actions..... 6

12.3 City policies relating to food consumption. 6

12.4 City initiatives to increase access to sustainable foods 6

12.5 Total annual volume of food waste..... 8

12.6 Percentage of city population that is food insecure..... 8

Food Consumption

12.0 Report the total number of meals and tonnes that are served and/or sold through programs managed by your city (this includes schools, canteens, hospitals etc.).

Total meals and tonnes that are served or sold through programs managed by your city

Number of meals: **Not known**

Tonnes served ~~and/or sold~~: **15 550 tonnes per year**

Comment:

The total number of meals cooked and served by the city owned kitchens in the City of Stockholm are unknown today. The city owned kitchens operate in preschools, elementary schools (*grundskolor*), upper secondary schools (*gymnasieskolor*), and care- and nursing homes (*vård- och omsorgsboenden*).

New and more complete statistics will be collected and calculated next year in accordance with the new food strategy in the City of Stockholm. The only data available at this time is the calculated number of lunch portions served in the city's 176 elementary schools (mandatory for pupils 6-16 years old, grade 0-9). There are a total 77 000 pupils in the elementary schools who are served a hot lunch meal 178 schooldays per year = 13 706 000 served lunch portions per year in 2019.

Tonnes of food served in the city owned kitchens could not be calculated at this time. The statistics here is tonnes of food purchased by these kitchens 2019. Thus, this data also includes the scraps, bones and food that becomes food waste. This data does not include meals cooked and served by private food entrepreneurs in some public preschools, elementary schools and upper secondary schools.

The City of Stockholm only serves free meals from the city owned kitchens funded by the local taxes and does not sell any meals, and thus does not have any canteens. Hospitals are owned by the County/Region of Stockholm, not by the City of Stockholm.

Källor:

<https://start.stockholm/om-stockholms-stad/sa-arbetar-staden/mat-och-maltider> 2020-07-02

Varje dag serveras mat till mer än 160 000 barn och elever i stadens förskolor och skolor. Därtill serveras mat på fritidsgårdar och dagverksamheter, i hemtjänsten och på stadens äldreboenden. 160 000 portioner x 178 skoldagar/år = 28 480 000 portioner serverade per år.

Mejl från Anneli Celinder, kostekonom utbildningsförvaltningen:

Antal inskrivna elever (fysiska) i våra skolor i snitt per dag var 77 000 elever (i grundskolan) 2019 och vi räknar med 178 skoldagar (sedan tillkommer lov dagar med matservering, men det är en högst osäker siffra hur många elever som är på skolorna då). 77 000 elever x 178 serveringsdagar = 13 706 000 serverade måltider per 2019. Sedan tillkommer så klart pedagogiska luncher om de ska räknas med.

Saknar uppgifter för antal barn och portioner i förskolan. Förskolorna håller öppet fler dagar om året än skolor, några förskolor hålls öppna även i juli när de flesta förskolor stängda. Se utbildningsförvaltningens årliga Förskolerapport för uppgifter om antal barn mm.

Äldreboenden tillagar och serverar mat varje dag hela året om. Behöver ta reda på hur många portioner och måltider de serverar dagligen och årligen.

Elin Lilja, Serviceförvaltningen. Utdrag för 2019 Hantera livs 2020-07-03.

Totalt 15 549 840 kg livsmedel inköpta från ramavtalen 2019 = **15 550 ton/år**

12.0a Report the tonnes per food group that are served and/or sold through programs managed by your city (this includes schools, ~~canteens, hospitals etc.~~)

Vegetables

Tonnes served ~~and/or sold~~: **2360 tonnes per year**

Comment:

Includes purchased vegetables, vegetable dishes and mushrooms (33,5 tonnes). Does not include purchased potatoes, root crops and legumes, see "Tubers or starchy".

Grönsaker, rotfrukter och svamp 3 998 827 kg - potatis och rotfrukter 1 423 696 kg - baljväxter 214 842 kg = 2 360 289 kg/år = ca 2360 ton/år

Fruit

Tonnes served ~~and/or sold~~: **1911 tonnes per year**

Comment:

Includes all purchased fruit, berries and canned fruit 2019.

Dairy foods

Tonnes served ~~and/or sold~~: **3861 tonnes per year**

Comment:

Includes all purchased dairy products - milk, cream, cheese, processed sour milk, yoghurt and ice cream, etc. 2019.

Mejeriprodukter (=mjölkbaserade) 3 979 274 kg - vegetabiliska "mejeriprodukter" 118 136 kg = 3 861 138 kg/år = ca 3861 ton/år

Whole grains (=fullkorn)

Tonnes served ~~and/or sold~~: **Not known**

Comment:

No data or information available.

Tubers or starchy (=knölar och rotfrukter, baljväxter + spannmål)

Tonnes served ~~and/or sold~~: **3417 tonnes/year**

Comment:

Tubers includes all purchased potatoes, root crops and legumes (1638,5 tonnes) and starchy includes all purchased grain and cereals including rice, pasta, bread, cereals, flour (1778,5 tonnes) 2019.

Potatis och rotfrukter 1 423 696 kg + baljväxter 214 842 kg = 1 638 538 kg/år = ca 1638,5 ton/år Spannmål och spannmålsprodukter 1 778 655 kg = ca 1778,5 ton/år Totalt 1638538 + 1778655 = 3 417 193 kg = ca 3417 ton/år
--

Protein sources

Tonnes served ~~and/or sold~~: **2203 tonnes per year**

of which

- Meat: **1317 tonnes per year**
- Egg: **133 tonnes per year**
- Fish & seafood: **520 tonnes per year**
- Plant sources: **233 tonnes per year**

Comment:

Includes all purchased red and white meat, fish, eggs, nuts and seeds and various plant sources 2019.

Kött (1 478 312 kg - Veg. proteinkällor 161 031 kg =) 1 317 281 kg + Fisk & skaldjur 519 528 kg + Ägg 132 716 kg + Växtbaserade (Nötter & frön & Sojadryck 72 328 kg + Veg. proteinkällor 161 031 kg =) 233 359 kg = 2 202 884 kg/år = **ca 2203 ton/år**

Added fats

Tonnes served ~~and/or sold~~: **364 tonnes per year**

Comment:

Includes all purchased butter, margarine, cooking fat, cooking oil 2019.

Foods with added sugar

Tonnes served ~~and/or sold~~: **329 tonnes per year**

Comment:

Includes all purchased sugar, jam, marmalade, honey, syrups, chocolate and desserts 2019. Does not include juice, sodas or sugary drinks.

Socker och söta livsmedel 222 991kg + Desserter 105 943 kg + Dessertsåser 456 kg = 329 390 kg/år = **ca 329 ton/år**

12.1 What is the per capita meat and dairy consumption (kg/yr) in your city?**Meat consumption per capita (kg/year)**

Amount: **82 kg per year**

Year data applies to: **2019**

Comment:

There is no local data on meat consumption per capita in the City of Stockholm. The data here is the average consumption of meat products per Swedish citizen per year (includes all red meat - beef, pork, lamb, etc. and white meat – chicken, geese, etc. If fish and seafood also were included (13 kg per year) the total meat consumption would be 95 kg per year per capita!

The data here is total consumption of meat and not final consumption of meat that is cooked and eaten by the consumers, which is estimated to be about half of total consumption - about 47 kg meat per Swedish citizen per year. The trend recent years is that meat consumption is decreasing.

Källor:

<http://djur.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/livsmedelskonsumtionisiffror/kottkonsumtionen.4.465e4964142dbfe44705198.html>

Förbrukningen av kött har minskat de tre senaste åren, från den svenska rekordnivån på 87,8 kg per capita 2016 till **81,9 kg per capita 2019**. (Inkluderar rött kött - nötkött (beef), kalvkött (veal), fläskkött (pork), lamm m fl - och vitt kött - matfågel/fjäderfän - men ej fisk!)

Jordbruksverket har utifrån egna beräkningar kommit fram till att en tumregel är att den verkliga konsumtionen ligger på ungefär hälften av förbrukningen, vilket för 2019 motsvarar 81,9 kg/2 = **41 kg per capita** för rött och vitt kött (ej fisk – då blir det (81,9+13/2=) **47 kg per capita med fisk**).

<http://sjomatsframjandet.se/halsa/kostrekommendationer> 2020-07-03

Livsmedelsverkets statistik, den s.k. Riksmaten, visar att vi i genomsnitt äter cirka 245 gram fisk och skaldjur per vecka. Det betyder ungefär två portioner fisk. Trots våra långa kuster och många insjöar äter vi mindre fisk än flera andra länder. Portugiserna äter 60 kg fisk per år jämfört med våra **13 kg fisk per år**. 81,9 kg rött och vitt kött + 13 kg fisk = **ca 95 kg kött per svensk per år**

<https://www.atl.nu/lantbruk/svenskars-mjolkdrickande-mer-an-halverat> ATL: ”Totalkonsumtionen av kött har ökat med 32 procent sedan 1980, men har sjunkit något från höga nivåer sedan 2016. Konsumtionen av fjäderfäkött har ökat mest av de olika köttslagen. Totalkonsumtionen av fjäderfäkött är mer än fyra gånger högre per person 2018 jämfört med 1980.”

Dairy consumption per capita (kg/year)

Amount: **374 kg per year**

Year data applies to: **2019**

Comment:

There is no local data on meat consumption per capita for the City of Stockholm. The data here is the average consumption of dairy products per Swedish citizen per year, including milk, cream, milk powder, yoghurt and processed sour milk (*filmjolk*), butter and cheese made from cow milk. A small amount of milk from goat, sheep and buffalo are included in cheese.

Källor:

<http://djur.jordbruksverket.se/download/18.4317c7251725cbfacfb26e9f/1590732174222/Marknadsrapport-mejeri-2020.pdf> Jordbruksverket: *Marknadsrapport mjölk och mejeriprodukter - utvecklingen till och med 2019*.

Inkluderar mjölk, grädde, mjölkpulver, syrade produkter, smör och ost. (Huvudsakligen komjölk eftersom det är denna typ av mjölk som främst produceras i Sverige och inom EU. I mjölkprodukterna ingår dock ostar producerade av get-, får- och buffelmjölk.)

<https://www.atl.nu/lantbruk/svenskars-mjolkdrickande-mer-an-halverat>

ATL: ”Jordbruksverket har publicerat ny statistik över livsmedelskonsumtionens utveckling från 1980-2018. Statistiken visar bland annat att mjölkkonsumtionen mer än halverats och minskat med 55 procent sedan 1980, från 162 liter till 73 liter per person 2018. Samtidigt har konsumtionen av syrade produkter som yoghurt och fil ökat från 23 till 29 liter per person, och den av ost från 14 till 19 kilo per person.”

Food Production

12.2 What is the surface area of potential agricultural spaces within the municipal boundary (km²)?

Surface area of potential agricultural spaces within the municipal boundary (km²)

Area: **Not known**

Comment:

According to the City of Stockholm Comprehensive City Plan (*Översiktsplan*) there are no land areas within the city's municipal boundary classified as agricultural land. There are no farms nor farmland left in the city. The city owns the land of the 47 larger allotment garden areas with small cottages (*koloniträdgårdar*) and the 11 smaller allotment garden areas (*odlingslotter*). The city's five housing companies also encourage their tenants to grow flowers or vegetables in many of the residential areas, either in small cultivation boxes (*odlingslådor*) or flowerbeds and small gardens. Residents can also get together in gardening teams and sign a contract with their local city district administration to get the possibility to cultivate and the responsibility for maintaining small public garden areas (*brukaravtal*).

However, the city's company Invest Stockholm Business Region AB is currently investigating the potential of urban agriculture in the city of Stockholm to see if it is possible to use new food technologies to grow some crops locally to cover 10 % of the residents demand.

A large study with spatial land analysis and food consumption, several innovation projects and physical pilot plant studies are now investigating if it is possible to grow food (at the moment lettuce, leaf vegetables (*bladgrönsaker*), tomatoes and cucumber) locally on some of the city's land areas and roofs, in resident gardens (SPIN-concept) and indoors in old industrial buildings using new food tech methods. The actual size of surface area needed to reach the 10 % local urban agriculture production potential is not known at this time.

Sustainable Food Policies and Actions

12.3 Does your city have any policies relating to food consumption within your city? If so, please describe the expected outcome of the policy.

Response:

☒ Yes ☐ No ☐ Do not know

Please describe the expected outcome of the policy:

In May 2019 the City Council of Stockholm approved the first citywide food strategy. This food strategy aims to increase and equal the quality of the meals served in all the city owned kitchens, improve public health issues related to food consumption, and decrease the environmental and climate impact from the foods purchased by the city owned kitchens in the public preschools, schools and retirement homes/elderly care services.

In 2019 Stockholm also adopted Agenda 2030 and the 17 UN sustainable development goals, which includes many goals relating to food. In May 2020 the City Council of Stockholm also approved a new Environment Programme 2020-2023 including goals for purchasing food and meals that cause less greenhouse gas emissions, reduction and collection of food waste and increasing amount of eco labelled food.

12.4 How does your city increase access to sustainable foods?

Do you subsidise fresh fruits and vegetables?

Action implemented:

☒ Yes ☐ No ☐ Do not know

Please provide details and/or links to more information about the actions your city is taking to increase access to sustainable foods:

According to the Swedish Education Act (skollagen) it is mandatory to serve a free nutritious lunch to all pupils attending public elementary schools (grundskolor). It is not mandatory to serve lunch in upper secondary schools (gymnasieskolor) but the students attending the City of Stockholm public upper secondary schools receive a free nutritious lunch when attending school. The cost is covered by the local taxes.

The children attending public preschools get a subsidized nutritious breakfast, lunch, fruits and nutritious snacks when they attend preschool. It is included in the low monthly fee that parents pay. The cost is partly covered by the local taxes. This is also the case for school children aged 6-12 attending the youth recreation centres (fritidshem) after school, waiting for their parents to pick them up after their work.

In addition, the general food strategy in the city owned kitchens in the City of Stockholm has for many years been to increase the general amount vegetables available of and number of vegetarian meals served at lunch and to decrease the amount of meat served. This is due both to health and environmental reasons. This work will be continued and strengthened with the new food strategy in the City of Stockholm.

The City of Stockholm, as well as a lot of working places, buy and give out free fruit for their employees to enjoy as a healthy snack at work (fruktorg) as well as free coffee or tea and milk.

Do you tax/ban higher carbon foods (meat, dairy, ultra-processed)?

Action implemented:

☐ Yes ☒ No ☐ Do not know

Please provide details and/or links to more information about the actions your city is taking to increase access to sustainable foods:

Only the Swedish national government can decide on taxes or bans on foods.

Do you use regulatory mechanisms that limit advertising of higher carbon foods (meat, dairy, ultra-processed)?

Action implemented:

☐ Yes ☒ No ☐ Do not know

Please provide details and/or links to more information about the actions your city is taking to increase access to sustainable foods:

Only the Swedish national government can decide regulation for advertising.

Do you incentivise fresh fruit/vegetables vendor locations?

Action implemented:

☐ Yes ☒ No ☐ Do not know

Please provide details and/or links to more information about the actions your city is taking to increase access to sustainable foods:

The City of Stockholm own the land of the regulated outdoor market places (salutorg) where vendors are allowed to put their market stands (marknadsstånd). The vendors pay a yearly fee for renting a spot here. There are many fresh fruit and vegetable vendors at the 50 regulated outdoor market places and squares in the city, open daily Monday - Sunday all year round. There are also two regular farmer's markets (Bondens marknad) for regional farmers and producers open when regional fruit and vegetables are in season.

The city also owns three open court indoor market places (saluhallar) where there are fresh fruit and vegetable vendors.

The city owned company Invest Stockholm Business Region AB is currently investigating the potential of urban agriculture in the city of Stockholm to see if it is possible to use new food technologies to grow some crops locally to cover 10 % of the residents demand. A large study with spatial land analysis and food consumption, several innovation projects and physical pilot plant studies are now investigating if it is possible to grow food - at the moment lettuce, leaf vegetables (bladgrönsaker), tomatoes and cucumber - locally on some of the city's land areas and roofs, in resident gardens (SPIN-concept) and indoors in old industrial buildings using new food tech methods. Many new food tech companies are involved in producing food in these pilot projects and places.

Källor:

<https://tillstand.stockholm/tillstand-regler-och-tillsyn/forsaljning/hyr-fast-torghandelsplats>
<http://www.bondensegen.com>

12.5 Report the total annual volume of food waste in tonnes.

Total annual volume of food waste

Total annual volume of food waste in tonnes: **97 700 tonnes**

Year data applies to: **2019**

Comment:

Includes food waste from households, restaurants, caterers, and city owned kitchens and partly from grocery shops that have food waste (without packaging) comparable to food waste from households. It also includes holiday homes, hotels and working places with food waste separation (calculated using a formula from the Swedish Environment Protection Agency; *Naturvårdsverket*)

The City of Stockholm work hard to both to reduce edible food waste and to collect the remaining non-edible food waste from the city owned kitchens, as well as from restaurants and households in the city. The aim of the city's new Environment Programme 2020-2023 is to collect 70 % of all the non-edible food waste generated in the city in 2023 as well as to reduce the current edible food waste in accordance with the aim of the Agenda 2030 goals 12.3 *Halve Food Waste* and 12.5 *Reduce Waste Generation*. About 25 040 tonnes food waste was collected in 2019, which is about 36 % of all the generated food waste in the city.

In November 2019 the City Council of Stockholm decided to make it mandatory for all restaurants, caterers, coffee shops in the city, and for the city owned public kitchens, to separate their food waste and have it collected. This will include all food places/ venues in the city that prepare and serve 25 portions of food or more per day. Currently about 50 % of the restaurants and 25 % of the households in Stockholm separate and have their food waste collected by the city owned waste company.

Källor:

<http://miljobarometern.stockholm.se/miljomal/miljoprogram-2016-2019/resurseffektiva-kretslopp/avfallsminimering/mangd-insamlat-avfall/matavfall>

SVOA: "Handlingsplan för ökad matavfallsinsamling 2018".
www.stockholmvattenochavfall.se/matavfall

12.6 What percentage of your population is food insecure?

Population that is food insecure

Percentage of population that is food insecure: **0 %**

Comment:

Food insecurity and food safety are not issues in the City of Stockholm at this time. The city's work with the Agenda 2030 goal 2 No Hunger instead focus on addressing and reducing food malnutrition and unhealthy food habits that cause overweight and obesity, especially in city districts with socio-economic challenges.

Handläggare
Jon Möller
Telefon: 08-1228975**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2020-04-27, p. 15

Mått och mätmetoder för att beräkna och redovisa Stockholms stads klimatpåverkan från livsmedel samt matsvinnsmängder

Avrapportering av budgetuppdrag 2020

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna avrapporteringen av budgetuppdraget 2020, att med servicenämnden, äldre- och utbildningsnämnden ta fram mått och mätmetoder för att mäta klimatpåverkan från livsmedel och måltider som serveras inom stadens verksamheter.
2. Översända ärendet till serviceförvaltningen för kännedom.
3. Översända ärendet till utbildningsförvaltningen, äldre- och utbildningsförvaltningen, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg), Skarpnäcks stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg), samt Stockholm Vatten och Avfall AB för kännedom.

Anna Hadenius
FörvaltningschefGustaf Landahl
Avdelningschef

Sammanfattning

När kommunfullmäktige 2019 antog en matstrategi för staden fick miljö- och hälsoskyddsnämnden i uppdrag att ta fram mått och mätmetoder för att göra det möjligt att beräkna och redovisa klimatpåverkan från den mat som staden köper in, tillagar och serverar i de olika måltidsverksamheterna. Staden upphandlar mycket mat; under 2020 för 599 mkr varav drygt två tredjedelar var livsmedel (råvaror) och drygt en tredjedel var färdiga måltider. Förvaltningen tog 2019 med en stadsövergripande projektgrupp fram ett mått och en mätmetod för att beräkna klimatpåverkan från stadens totala inköp av **livsmedel**.

I början av 2020 genomförde serviceförvaltningen ny upphandling av stadens IT-stöd för livsmedel. Företaget Mashie FoodTech Solutions, som levererar det digitala systemstödet Hantera Livs, fick åter skriva avtal med staden. Därmed kan staden fortsätta som tidigare och beräkna klimatpåverkan från inköpta livsmedel i Hantera Livs, som använder RISE klimatdatabas för livsmedel.

Under 2020 beräknades växthusgasutsläppen från stadens samtliga inköpta livsmedel till 1,98 kg CO₂e per kg livsmedel. Det är nära samma nivå som 2019, vilket kan bero på att arbetet under året fokuserat på att etablera licenser för Hantera livs i alla förvaltningar med måltidsverksamheter snarare än att aktivt introducera åtgärder för att minska klimatpåverkan från livsmedel. Troligtvis har även sjukfrånvaro och åtgärder för att hantera coronapandemin minskat möjligheterna till ett aktivt klimatarbete med måltider under 2020.

För att kunna beräkna den totala klimatpåverkan från stadens inköp av mat behöver även mått och mätmetod tas fram för stadens inköp av **färdiga måltider**. Måltider upphandlas inte i ett centralt ramavtal utan i enskilda lokala avtal av måltidsverksamheterna. Under 2020 har därför ett förslag till generell kravställning för stadens måltidsupphandlingar som inkluderar klimatkrav tagits fram av kategoriteam måltider och livsmedel. Det ska slutföras 2021. Samtidigt har staden har infört Kommers, ett nytt upphandlings- och avtalshanteringssystem i alla förvaltningar, som efterhand gör det möjligt att få överblick över stadens samtliga måltidavtal.

För att måltidsverksamheterna framöver ska kunna arbeta aktivt lokalt i köken med att minska klimatpåverkan från livsmedelsinköp behöver beräkningar även kunna göras direkt vid planeringen av recept och matsedlar per portion, på liknande sätt som Enskede-Årsta-Vantörs förskolor gör idag. Arbetssättet kan införas i stadens måltidsverksamheter genom gemensam upphandling och etablering av **kostdatasystem**, vilka beräknar mängden ingredienser, näringsinnehåll och klimatpåverkan för maträtter och matsedlar före inköp. Servicenämnden har tillsammans med kommunstyrelsen fått ett uppdrag i budgeten 2021 att ta fram ett beslutsunderlag för upphandling av ett stadsövergripande kostdatasystem.

För att minska onödiga och kostsamma livsmedelsköp och minska matens klimatpåverkan behöver staden även ett aktivt arbete med att minska **matsvinnet** i måltidsverksamheterna. För att kunna veta mängden matsvinn som uppstår, följa upp hur effektiva åtgärderna är och redovisa om etappmålet för matsvinn i miljöprogrammet nås behöver de mäta, redovisa och följa upp matsvinn regelbundet.

Staden behöver även redovisa måltidsverksamheternas matsvinn i Livsmedelsverkets nationella matsvinnsenkäter, nästa gång i maj 2021, helst enligt de nationella mätmetoderna för matsvinn i offentliga kök. Projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn har därför efter testmätningar av tallrikssvinn hösten 2020 i stadens skolor och förskolor samt några äldreboenden tagit fram förslag på ett uppföljningsmått och en mätmetod för tallrikssvinn som kan användas i stadens kommunala måltidsverksamheter. Under 2021 kommer mått även tas fram för kökssvinn och serveringssvinn.

Det är även viktigt att alla oätbara skal-, ben- och matrester sorteras ut som **matavfall** i måltidsverksamheterna för att komma till nytta. Under 2021 införs enligt kommunfullmäktiges beslut 2019 därför obligatorisk matavfallsinsamling i stadens måltidsverksamheter. Ett arbete pågår tillsammans med Stockholm Vatten och Avfall AB för att på lämpligt sätt koppla ihop arbetet med matsvinn och matavfall.

Bakgrund

Kommunfullmäktige antog den 27 maj 2019 stadens första stadsövergripande strategi för livsmedel och måltider - *God, hälsosam och klimatsmart mat. Matstrategi för Stockholms stad.*

I matstrategin anges bland annat att den ska *”bidra till att alla verksamheter i staden ska göra bra livsmedelsval med minskad miljö- och klimatpåverkan. De måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minimering av matsvinnet.”*¹

I samband med att kommunfullmäktige antog matstrategin beslutades att *”Miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden får i uppdrag att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmått.”*

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har därefter fått budgetuppdrag både 2019 och 2020 för att främja genomförandet av matstrategin och ta fram gemensamma mått för att kunna följa upp matens klimatpåverkan i stadens måltidsverksamheter. Budgetuppdraget 2020 har varit att *”Miljö- och hälsoskyddsnämnden ska med stöd av servicenämnden, äldre- och utbildningsnämnden, ta fram mått och mätmetoder för att mäta klimatpåverkan från livsmedel och måltider som serveras inom stadens verksamheter.”*

I detta ärende redovisas och avrapporteras budgetuppdraget 2020 om mått och mätmetoder för att beräkna och redovisa stadens klimatpåverkan från livsmedel och måltider, samt matsvinn.

Kommunfullmäktige antog den 25 maj 2020 stadens nya miljöprogram 2020-2023 som för första gången inkluderar ett etappmål 1.2 att minska konsumtionsbaserade växthusgasutsläpp från stadens inköp av livsmedel och måltider med en femtedel samt ett etappmål 4.1 att minska matsvinnet inom stadens verksamheter. För att följa upp dessa etappmål behövs mått och mätmetoder för uppföljning av livsmedel, måltider och matsvinn samt matavfall.

I oktober 2019 på klimattoppmötet för det globala nätverket Cities Climate Leadership Group (C40) undertecknade Stockholms stad *Good Food Cities Declaration*, en internationell deklaration för städer med målet att maten i stadens verksamheter ska vara hälsosam och klimatsmart till 2030. Det innebär bland annat att matsvinnet ska halveras till 2030. Arbetet med deklarationen ska följas upp av C40 två år efter undertecknandet hösten 2021.

Arbetet med budgetuppdraget mått och mätmetoder 2020

Stockholms stad är en stor konsument av livsmedel och måltider. Staden upphandlade under 2020 mat för totalt 599 mkr, varav drygt två tredjedelar var livsmedel och en tredjedel var färdiga måltider.

Budgetuppdraget 2020 avgränsades till att ta fram gemensamma mått och mätmetoder för stadens större måltidsverksamheter inom de kommunala förskolorna, grundskolorna, gymnasieskolorna och äldreboendena, vilka har tillagningskök med måltidspersonal och köper in störst volymer mat och serverar flest matgäster.

För att genomföra budgetuppdraget mått och mätmetoder för klimatpåverkan från livsmedel och måltider 2020 utökade förvaltningen den stadsövergripande projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn genom att även inkludera serviceförvaltningen, utöver redan ingående representanter från utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings förskolor, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltnings förskolor samt Stockholm Vatten och Avfall AB.

Redovisning av måttet klimatpåverkan från livsmedel

Förvaltningen tog med projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn under 2019 fram ett mått och en mätmetod för att beräkna klimatpåverkan från stadens totala inköp av livsmedel. Måttet ingår nu som en av kommunfullmäktiges indikatorer i budgeten 2020 och som indikator för etappmål 1.2 i miljöprogrammet 2020-2023.

Det är därmed obligatoriskt för alla förvaltningar med måltidsverksamheter att årligen redovisa måttet klimatpåverkan från inköpta livsmedel i stadens integrerade ledningssystem (ILS).

Mätmetoden för klimatpåverkan från inköp av livsmedel är serviceförvaltningens IT-stöd för livsmedel Hantera Livs. Alla stadens inköp via ramavtalen för livsmedel registreras månadsvis i Hantera Livs, vilket är kopplat till statliga forskningsinstitutet RISE klimatdatabas för livsmedel som uppdateras regelbundet.

I början av 2020 genomförde serviceförvaltningen ny upphandling av stadens IT-stöd för livsmedel. Företaget Mashie FoodTech Solutions, som levererar det digitala systemstödet Hantera Livs, fick åter skriva avtal med staden. Därmed kan staden fortsätta som tidigare och beräkna klimatpåverkan från inköpta livsmedel i Hantera Livs med hjälp av RISE klimatdatabas för livsmedel.

Serviceförvaltningen har enligt ramavtalet för IT-stödet livsmedel dock endast licens för att i Hantera Livs ta fram statistik för stadens totala livsmedelsinköp. Det innebär att varje förvaltning med måltidsverksamhet behöver skaffa en egen licens för Hantera Livs för att kunna redovisa klimatpåverkan från sina livsmedelsinköp årligen, samt för att kunna analysera resultaten för olika verksamhetsområden och enheter och följa upp sina åtgärder. Serviceförvaltningen skrev och skickade därför ut ett särskilt kundmeddelande i maj 2020 till alla förvaltningar med måltidsverksamheter för att beskriva samtliga fördelar med stadens upphandlade IT-stöd Hantera Livs och behovet av att använda det för att kunna beräkna och redovisa varje förvaltnings och olika verksamheters klimatpåverkan från livsmedel. Se detaljer i bilaga 2.

Serviceförvaltningen har därefter under hösten 2020, med stöd av projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn samt stadsdelsförvaltningarnas miljösamordnare, arbetat aktivt för att förklara och informera om hur varje förvaltning med måltidsverksamhet kan göra för att avropa en egen licens och ha en kontaktperson för Hantera livs så att de årligen ska kunna redovisa förvaltningens och sina olika verksamheters klimatpåverkan från inköpta livsmedel.

Mått och mätmetod för klimatpåverkan från måltider

För att kunna beräkna den totala klimatpåverkan från stadens inköp av mat behöver även ett mått och en mätmetod tas fram för stadens inköp av färdiga måltider, eftersom dessa utgör cirka en tredjedel av maten som staden köper in.

Upphandlingar av färdiga måltider kan inte följas upp i IT-stödet Hantera Livs, som enbart registrerar de inköp som stadens måltidsverksamheter gör via ramavtalen för livsmedel. Det finns inte heller något centralt ramavtal för måltider. Det är upp till varje verksamhet som har behov av att köpa in färdiga måltider att initiera en sådan upphandling. Utan samordning och gemensamma krav genomför idag stadens förvaltningar måltidsupphandlingar med varierande krav och olika tidsperioder, vilket leder till olika sorts måltidsavtal och otydlighet gentemot leverantörer av måltider.

Enligt kategoriteamet måltider och livsmedels senaste kartläggning finns det cirka 35 genomförda upphandlingar av måltider i staden. Kommande upphandlingar och avtal av färdiga måltider behöver inkludera gemensamma krav och kriterier om att klimatpåverkan från de livsmedel som ingår i de färdiga måltiderna ska beräknas och redovisas av leverantörerna.

Projektgruppen för projektet klimatsmart mat och matsvinn har därför, i samarbete med serviceförvaltningens kategoriteam måltider och livsmedel, under hösten 2020 tagit fram förslag till en generell kravställning för stadens alla måltidsupphandlingar, som även inkluderar klimatkrav. Arbetet genomförs inom kategori-teamets projekt S3 *Skapa struktur för stadens måltidsupphandling och avtal för jämlik kvalitet* som ska slutföras under 2021.

Testmätning och uppföljningsmått för tallrikssvinn

Projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn genomförde hösten 2020 en större testmätning av tallrikssvinn vecka 40-41 i stadens kommunala måltidsverksamheter i syfte att prova och ta fram en enkel mätmetod och ett uppföljningsmått för tallrikssvinn för luncher. Mätningarna var även viktiga för att kunna redovisa mängden tallrikssvinn från åtminstone en del av stadens måltidsverksamheter i Livsmedelsverkets nationella matsvinnsenkät som staden behöver besvara i maj 2021. Tallrikssvinnet valdes ut före kökssvinn och serveringssvinn då det hade uppmätts i tidigare matsvinnsprojekt i flera skolor och förskolor i staden. Motiveringen var även att kunna engagera elever och pedagoger då de har rådighet att minska tallrikssvinnet som matgäster på lunchen.

Sammanlagt mättes och redovisades tallrikssvinnet i 80 av stadens kommunala grundskolor och gymnasieskolor, i 16 kommunala förskolor i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning och i samtliga 61 kommunala förskolor i Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning. Några kommunala förskolor i Östermalms stadsdelsförvaltning och

i Södermalms stadsdelsförvaltning (vecka 45), samt enstaka äldreboenden mätte och redovisade också sitt tallrikssvinn.

Skarpnäcks stadsdelsförvaltning genomförde hösten 2020 ett särskilt projekt för att kunna införa mätningar av tallrikssvinn i sina förskolor. Miljösamordnaren och det gemensamma köksnätverket här genomförde utbildningar, tog fram instruktioner och införde metoder för att kunna mäta tallrikssvinnet och redovisa resultaten i ett gemensamt Excel-ark. Deras erfarenheter dokumenterades i en rapport som kan användas av andra stadsdelsförvaltningar som tidigare inte mätt och redovisat sitt matsvinn. Se detaljer i bilaga 3a.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning har lång erfarenhet av matsvinnsmätningar med hjälp av sitt kostdatasystem och en app, samt stöd från en måltidssamordnare och ett aktivt köksnätverk. Deras instruktioner och rutiner ger en föraning hur mätningar av matsvinn kan utvecklas när stadens samtliga måltidsverksamheter får tillgång till ett kostdatasystem. Se detaljer i bilaga 3b.

Projektet Planetens mat

Utbildningsförvaltningen och Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning genomförde tillsammans hösten 2019 projektet *Planetens mat*. Med hjälp av en konsult tog de fram 21 recept som klarade Världsnaturfonden WWF:s *One Planet Plate*-kriterier för klimatsmart maträtt (0,5 kg CO₂e per portion). Dessa tillagades av kökspersonalen i åtta grundskolor och fyra förskolor som serverade dem som två nya maträtter per vecka. Förutom att informera och låta matgästerna utvärdera maten så vägde de även tallrikssvinnet för att se om det blev mer svinn då maträtterna var nya för barnen.

Projektet gav flera viktiga ledtrådar till hur staden kan jobba med klimatsmart mat och matsvinn framöver. Bland annat hur recepten kan anpassas till storkök som serverar hundratals portioner, hur pedagoger kan främja mer klimatsmart mat, vilka maträtter barnen uppskattar och hur nya maträtter kan introduceras och serveras för att minimera matsvinnet.

Redovisningsmallen som användes vid testmätningen av tallrikssvinn i måltidsverksamheterna vecka 40-41 hösten 2020 togs fram i samband med projektet Planetens mat. Läs mera i bilaga 4.

Internationell och nationell redovisning klimatsmart mat

Under 2020 har omvärlden efterfrågat alltmer information om stadens miljöarbete inom livsmedelsområdet. Carbon Disclosure Project (CDP) är en internationell årlig undersökning av städers

klimatearbete som bland annat C40 står bakom. Staden besvarar undersökningen årligen. I den senaste enkäten 2020 ingick för första gången frågor om stadens produktion och inköp av livsmedel, samt strategier och åtgärder som relaterar till mat, miljö och folkhälsa.

För närvarande saknar staden en del underlag, data och beräkningar för att kunna redovisa till exempel totalt antal tillagade portioner i stadens måltidsverksamheter per dag eller mängden serverade fullkornsprodukter. En kartläggning för att identifiera behovet av data om stadens inköpta livsmedel pågår inom arbetet med samordningsfunktionen av stadens matstrategi. Se matfrågorna, stadens svar och kommentarer till CDP-enkäten i bilaga 5.

Även nationellt efterfrågas mer information om och redovisning av stadens inköp av livsmedel och dess miljöpåverkan. Den årliga kommunrankingen inom miljöområdet som Aktuell Hållbarhet genomför inkluderar även den i år för första gången frågor om staden systematiskt arbetar för att minska klimatpåverkan från livsmedel i kommunens matserveringar. I enkäten krävs att stadens arbete inom området ska vara dokumenterat och att allmänheten ska kunna ta del av det, att klimatpåverkan från livsmedel ska mätas och följas upp regelbundet, samt att en minskning ska kunna påvisas. Även upphandlade måltidsserveringar ska inkluderas, vilket är krav som staden ännu inte klarar men som är under utveckling nu inom stadens kategoriteam för måltider och livsmedel.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Redovisning av klimatpåverkan från livsmedel

Med hjälp av IT-stödet Hantera Livs, med RISE klimatdatabas för livsmedel, beräknades växthusgasutsläppet från stadens samtliga måltidsverksamheters inköp av livsmedel under 2019 till 2,0 kg CO₂e per kg inköpta livsmedel. Denna beräkning utgör basmätning och startvärde för detta mått. Staden har nu beslutat att öka antalet decimaler vid beräkningen och redovisningen för att kunna mäta med större precision eftersom det är så små skillnader. Resultatet för stadens samtliga livsmedelsinköp under 2020 beräknas till 1,98 kg CO₂e per kg livsmedel, vilket ungefär är samma nivå som 2019.

Varför klimatpåverkan inte har minskat under året är antagligen för att fokus har legat på att etablera mätmetoden i hela staden och få förvaltningar att skaffa egen licens till IT-stödet Hantera Livs, snarare än att aktivt införa åtgärder för klimatearbetet med livsmedel. Hantering av Coronapandemin har också tagit tid. Periodvis under 2020 har många barn i förskolan stannat hemma och fler pedagoger

och elever i grundskolan har haft högre sjukfrånvaro än vanligt på grund av Coronapandemin. Gymnasieskolor har under perioder tvingats stänga och vissa har då gått över till tillagning av matkassar som kördes ut till eller hämtades av gymnasieeleverna. Detta har minskat mängden mat som köpts in, tillagats och serverats och förändrat livsmedelsinköpen jämfört med ett normalt år. Troligtvis har detta påverkat möjligheterna till ett aktivt klimatarbete i köken.

Det tog lång tid för de flesta stadsdelsförvaltningar att ta beslut om att skaffa en egen licens till IT-stödet Hantera Livs, utse en kontaktperson och kontakta leverantören Mashie för en introduktionsutbildning. Vid årets slut saknade fortfarande några stadsdelsförvaltningar licensen vilket gjorde att de inte kunde redovisa klimatpåverkan från sina livsmedelsinköp i sin verksamhetsberättelse för 2020. Dessa håller på att ordna sin licens och får istället redovisa sina resultat senare i tertialrapport 1 2021. Därmed har det inte varit möjligt att samla, redovisa och analysera enskilda förvaltningars växthusgasutsläpp från sina livsmedelsinköp 2020. Det kommer istället att genomföras under våren 2021.

Ett undantag är Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning som redan 2017 skaffade en egen licens för Hantera Livs. Resultatet visar att deras förskolor redan nu 2020 understiger stadens målvärde på 1,5 kg CO₂e per kg livsmedel för 2023. Det är 25 % lägre än stadens övergripande nulägesvärde på 1,98 kg CO₂e per kg inköpta livsmedel totalt. Enskede-Årsta-Vantörs förskolor har uppnått en lägre klimatpåverkan med hjälp av en ansvarig måltidssamordnare, aktiv användning av kostdatasystemet, utbildning av kökspersonal och kockarnas gemensamt säsongsplanerade matsedel som deras 61 kommunala förskolor använder och byter ut två gånger om året.

Hantera Livs som mätmetod ger ett grovt mått för klimatpåverkan från stadens inköpta livsmedel då det även inkluderar de livsmedel som blir matsvinn och matavfall. Det är även ett passivt mått då klimatberäkningarna kan genomföras först efter att inköpen har gjorts och registrerats.

För att få ett mer aktivt och förebyggande gemensamt mått för klimatpåverkan från livsmedel (råvaror) krävs att stadens måltidsverksamheter har ett kostdatasystem där klimatberäkningar kan göras i recept, vid planeringen av måltider och säsongsbaserade matsedlar, redan innan inköpen görs. Med detta kan de även beräkna och redovisa enskilda maträtters klimatpåverkan per portion eller matsedelns maträtters klimatpåverkan per vecka. Resultaten kan då även relateras till Världsnaturfonden WWF:s

kriterier för hållbara måltider *One Planet Plate* som har en klimatbudget på 0,5 kg CO₂e per måltid (inklusive salladsgrönsaker, hårt bröd och matfett men ej dryck) eller en klimatbudget för en veckomeny på max 2,5 kg CO₂e per vecka.

Uppföljningsmått för matsvinn

Matsvinn är ett prioriterat område att åtgärda i staden, nationellt och internationellt. Det visar stadens matstrategi, Sveriges nationella livsmedelsstrategi och FN:s Agenda 2030 delmål 12.3 om matsvinn. Det är angeläget att minska matsvinnet både utifrån miljöperspektiv och ekonomiskt perspektiv då det utgör ett resursslöseri som har miljöpåverkan i alla produktionsled och onödiga livsmedelsinköp för staden som kan undvikas. I stadens miljöprogram 2020-2023 ingår ett etappmål för matsvinn som är obligatoriskt för stadens verksamheter att redovisa årligen. Livsmedelsverket genomför vartannat år en nationell enkät för matsvinn för att följa upp arbetet med matsvinn i Sveriges offentliga verksamheter. Den ska alla kommuner besvara i maj 2021.

Projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn har därför tagit fram och under hösten 2020 testat ett uppföljningsmått för tallrikssvinn i stadens kommunala måltidsverksamheter så att de enhetligt och regelbundet ska kunna mäta och redovisa sitt matsvinn. Med ett sådant mått kan de ta reda på mängden tallrikssvinn som uppstår i sin verksamhet, följa upp hur effektiva deras åtgärder är och redovisa om de når etappmålet 4.1 för matsvinn i miljöprogrammet. Nu föreslås ett uppföljningsmått för tallrikssvinn. Under 2021 kommer uppföljningsmått även tas fram och testas för kökssvinn och serveringssvinn i stadens kommunala måltidsverksamheter.

Stadens matstrategi anger att ”staden ska jobba aktivt för att minimera matsvinnet.”² Etappmålet 4.1 om matsvinn i stadens miljöprogram 2020-2023 anger att ”...matsvinnet ska minska inom stadens verksamheter till 2023.”³ Enligt FN:s Agenda 2030 med det globala målet 12.3 anges att allt matsvinn minst ska halveras från 2015 fram till 2030.⁴

Fortsatta och utökade matsvinnsmätningar kommer att genomföras i stadens olika måltidsverksamheter under 2021 för att utveckla uppföljningen av och rutinerna för matsvinn i de förskolor, skolor och äldreboenden som ännu inte har börjat mäta och kanske inte har ett så aktivt arbete för att undvika eller minska mängden matsvinn.

² Sid. 13 *God, hälsosam och klimatsmart mat – matstrategi för Stockholms stad.*

³ Sid. 22 *Miljöprogram 2020-2023.* Stockholms stad.

⁴ <https://start.stockholm/om-stockholms-stad/sa-arbetar-staden/agenda-2030>

Särskilt osäkert är det för äldreomsorgen som har andra rutiner och krav än övriga verksamheter och som serverar mat dygnet om sju dagar i veckan. Men det finns goda möjligheter att arbeta med att minska matsvinn även här utifrån äldreomsorgens välstrukturerade uppföljningsarbete inom måltidsobservationer och nattfasta.

Detaljerna av föreslaget till uppföljningsmått, mätmetod och redovisning för tallrikssvinn beskrivs i bilaga 1.

Fortsatt arbete under 2021

Nya uppdrag i budgeten 2021

Måtten och mätmetoderna samt instruktioner och redovisningar kan fortsätta att utvecklas och konkretiseras av projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn under kommande året enligt det nya budgetuppdraget för 2021:

Miljö- och hälsoskyddsnämnden ska "tillsammans med utbildningsnämnden, servicenämnden, äldre- och barnnämnden och kommunstyrelsen fortsätta arbetet med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta miljö- och klimatpåverkan från måltider som serveras inom stadens verksamheter och från matsvinn."

Även socialnämnden har 2021 fått i uppdrag att tillsammans med dessa nämnder ta fram mått och mätmetoder för att mäta miljö- och klimatpåverkan från måltider och matsvinn, vilket av misstag saknas i miljö- och hälsoskyddsnämndens budgettext.

Det innebär att även stadsledningskontoret och socialförvaltningen, med måltidsverksamheter på olika sorts stödboenden, kommer att ingå i projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn för att fortsätta arbetet med att utveckla mått, mätmetoder och redovisning av klimatpåverkan från livsmedel, måltider och matsvinn 2021.

I budgeten 2021 fick kommunstyrelsen även i uppdrag att:
"i samarbete med utbildningsnämnden och miljö- och hälsoskyddsnämnden inrätta en kostsamordnande funktion med ansvar för samordning och styrning av livsmedel."

Stadens arbete med hälso-, miljö- och klimatrelaterade frågor kring den mat som serveras i verksamheterna har ökat markant de senaste åren. Arbetet ligger i linje med matstrategin, flera etappmål i miljöprogrammet och Agenda 2030, följs upp i internationella och nationella undersökningar samt ingår i C40-deklarationen om hälsosam och klimatsmart till 2030 som staden har ställt sig bakom. Förvaltningen ser därför mycket positivt på inrättandet av en

kostsamordnande funktion som kan ta ett samlat grepp om arbetet i staden, där förvaltningen fortsättningsvis kan bidra med kompetens inom de miljö- och klimatrelaterade delarna i arbetet.

Mått och mätmetod för klimatpåverkan från livsmedel

När samtliga förvaltningar med måltidsverksamheter har licensen för Hantera Livs och kan redovisa klimatpåverkan från sina inköpta livsmedel under våren 2021 kan de jämföra sitt resultat dels med stadens beräkning totalt och dels med andra förvaltningar. Inom varje förvaltning kan även resultatet från olika sorts verksamhet såsom förskolor och äldreboenden samt mellan enheter inom respektive verksamhet också jämföras. Det ger en möjlighet att identifiera vilka verksamheter och enheter som behöver extra insatser och vilka som kommit lite längre i sina åtgärder för att minska klimatpåverkan och kan vara goda exempel.

Under 2021 ska förslag till möjliga konkreta åtgärder för att minska klimatpåverkan från livsmedel i köken sammanställas i dialog med stadens kökspersonal och spridas på lämpligt sätt till stadens samtliga måltidsverksamheter. Därmed kan varje enhet genomföra insatser som kan minska klimatpåverkan från livsmedelsinköpen vilket kan visa sig vid nästa mätning i Hantera livs i slutet av 2021.

Mått och mätmetod för klimatpåverkan från måltider

Under 2021 ska kategoriteamet måltider och livsmedel ge förslag till en generell kravställning för stadens måltidsupphandlingar, nu med klimatkrav, som ska färdigställas och läggas in i uppföljningsmallar för stadens olika verksamheter. Även rutiner för uppföljning av måltidsupphandlingarna ska tas fram. Därefter ska dessa spridas i staden och göra det möjligt för stadens upphandlare och inköpare att ställa gemensamma krav för redovisning av klimatpåverkan från inköpta färdiga måltider.

För att kunna ställa rätt krav på redovisning av klimatberäkningar för måltider kommer staden under våren 2021 genomföra en marknadsundersökning av måltidsleverantörerna för att ta reda på om, och i så fall med vilket IT-stöd eller mätmetod, de idag beräknar klimatpåverkan från de livsmedelsinköp och recept som de använder för att tillaga måltiderna som staden har upphandlat. Större måltidsleverantörerna och flera företag inom livsmedelsbranschen marknadsför sig idag öppet med att de klimatberäknar sina recept och/eller varor. Det bör därför finnas lämpliga mått och mätmetoder för klimatpåverkan från färdiga måltider som staden kan efterfråga vid kommande måltidsupphandlingar.

Införandet av stadens nya avtalsdatabas Kommers under 2020 möjliggör användning av gemensamma kriterier vid upphandlingar. Då samtliga avtal som stadens verksamheter ingår från och med nu måste läggas in i Kommers blir det möjligt att efterhand se hur många måltidsavtal som staden har totalt och vilka verksamheter som har måltidsavtal med vilka måltidsleverantörer. Dock dröjer det innan det går att få full överblick över samtliga måltidsavtal då det är först när en ny upphandling genomförs som de måste läggas in i Kommers. Dessutom saknas ännu några verksamheter i Kommers.

Servicenämnden har 2021 fått budgetuppdraget att med kommunstyrelsen, miljö- och hälsoskyddsnämnden, samt utbildningsnämnden, äldre- och socialnämnden *”utreda upphandlingskrav gällande måltidstjänster i syfte att minska miljö- och klimatpåverkan.”* Arbetet kommer i huvudsak genomföras i samband med kategoriteamet måltider och livsmedels nuvarande projekt S3, med tillägg av socialnämndens medverkan.

Kostdatasystem och maträtters klimatpåverkan per portion

Med hjälp av ett kostdatasystem och en utsedd ansvarig samordnare kan måltidsverksamheter aktivt beräkna mängden av ingredienser, beräkna näringsinnehåll och klimatpåverkan av maträtter och matsedlar, samt planera inköpen av livsmedel relaterat till antal portioner som ska serveras varje dag och följa upp matsvinnet. Idag har några få förvaltningar i staden ett kostdatasystem.

Det är dock endast Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltnings förskolor som använder sitt kostdatasystem, *Matilda*, för att klimatberäkna de livsmedel som används i maträtterna. Enskede-Årsta-Vantörs måltidssamordnare och kocknätverk införde redan 2017 även en 8-veckors gemensam matsedel som varvas och byts två gånger per år, i april och oktober, för att kunna säsongsanpassa maten. Kockarna har lagt in mer vegetariskt och fisk och minskat på rött kött i recepten. Vårens matsedel 2020 hade ett genomsnitt på 0,47 kg CO₂e per portion och höstens matsedel 0,44 kg CO₂e per portion. Det understiger Världsnaturfonden WWF:s *One Planet Plate* klimatbudget för en måltid ”inom planetens gränser” som beräknas till 0,5 kg CO₂e per portion.⁵

Förvaltningen anser att de goda erfarenheterna från användningen av kostdatasystem i Enskede-Årsta-Vantörs förskolor motiverar en satsning på ett gemensamt kostdatasystem i stadens samtliga

måltidsverksamheter och en utveckling av arbetssättet vid måltidsplanering i enlighet med stadens matstrategi.

Servicenämnden har 2021 fått budgetuppdraget att tillsammans med kommunstyrelsen *”ta fram ett underlag för upphandling av ett stadsövergripande kostdatasystem för att möjliggöra beräkning av klimatbelastning och näringsinnehåll vid tillagning av livsmedel, samt finansiering och kostnader för ett sådant system.”*

Projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn samt kategoriteam måltider och livsmedel bistår i detta arbete.

Mått och mätmetoder för matsvinn

Onödiga och kostsamma livsmedelsköp kan undvikas genom att måltidsverksamheterna arbetar aktivt för att minska matsvinnet. För att kunna mäta, redovisa och följa upp mängden matsvinn behöver ett enkelt gemensamt mått tas fram och etableras i staden.

Idag arbetar flera av stadens kök med matsvinnet på något sätt men inriktning och uppföljning varierar och matsvinnet redovisas inte. Det nu föreslagna måttet för tallrikssvinn med en gemensam instruktion för mätningen, rutin för räkning av antal portioner (matgäster) och redovisningsmall gör det möjligt för stadens måltidsverksamheter att ta reda på mängden tallrikssvinn de har.

Under 2021 kommer även uppföljningsmått och enkla mätmetoder för kökssvinn och serveringssvinn att tas fram för stadens kök genom kartläggning och testmätningar. Rådigheten över tallrikssvinn - där barn/elever/vårdtagare och pedagoger som är matgäster påverkar mängden - skiljer sig från rådigheten över kökssvinn och serveringssvinn där främst kökspersonalens planering, inköp och hantering påverkar mängden. Skillnader finns även mellan stadens olika verksamheter som kan påverka mängden.

Utsortering av matsvinn och matavfall

Stockholm Vatten och Avfall AB har under 2020 kartlagt matavfallsinsamlingen, hämtställena och fastighetsägarna vid stadens måltidsverksamheter, för att förbereda obligatorisk utsortering av matavfall som gäller för stadens samtliga måltidsverksamheter från 1 januari 2021 enligt kommunfullmäktiges beslut 2019. Alla oätbara skal-, ben- och matrester med mera ska sorteras ut som matavfall för att omvandlas till biogas och jordförbättringsmedel. Matsvinnet, som är ätbar mat som av olika orsaker idag slängs i matavfallet, ska samtidigt minimeras.

Stockholm Vatten och Avfall AB har fått uppföljningsansvaret för både etappmålen för matsvinn och matavfall i stadens miljöprogram 2020-2023. Projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn diskuterar möjligheterna att koppla ihop åtgärderna för samt uppföljningen och redovisningen av måltidsverksamheternas arbete med både matsvinnet och matavfallet då dessa är nära förknippade.

Stockholm Vatten och Avfall AB har även fått budgetuppdrag 2021 att med stöd av miljö- och hälsoskyddsnämnden ”*genomföra kommunikations- och informationsinsatser om arbetssätt för minskat matsvinn och insamling av matavfall till stadens samtliga verksamheter som tillagar eller serverar mat och måltider.*” Förvaltningens nya kommunikationsavdelning förbereder nu dessa.

Slut.

Bilagor

Bilaga 1

Förslag till uppföljningsmått för tallrikssvinn för stadens kommunala måltidsverksamheter.

Jon Möller, miljöförvaltningen.

Bilaga 2

Kundmeddelande om Hantera livs - uppföljningsverktyg för verksamheternas livsmedelsinköp.

Malin Olsson, serviceförvaltningen.

Bilaga 3a

Matsvinnsmätning. Mätning av tallrikssvinn i förskolorna i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning hösten 2020.

Lovisa Sundström, Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

Bilaga 3b

Matilda matsvinn. Lathund för svinnsmätning i förskolor.

Ann-Kristin Svensson, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning.

Bilaga 4

Planetens mat. Ett pilotprojekt i stadens storkök om klimatberäknade måltider.

Åsa Lundin, utbildningsförvaltningen.

Bilaga 5

CDP Cities 2020 Questionnaire. Svar, källor och kommentarer från Stockholms stad.

Jon Möller, miljöförvaltningen.