

## Riktlinjer för mätning av matsvinn

Kostenheten ska arbeta aktivt för att minimera matsvinnet inom sina verksamheter. För att lyckas i ett sådant arbete krävs ett ihärdigt och systematiskt arbete, i vilket mätning och uppföljning av faktiskt utfall är nödvändigt. Syftet med denna riktlinje är att tydliggöra vad som ska ingå i kostenhetens mätningar av matsvinn, för att på så vis säkerställa att samtliga kostenhetens kök mäter och följer upp matsvinnet på samma sätt.

### Olika typer av matsvinn

#### Produktionssvinn

Produktionssvinn är det matsvinn som uppstår redan i produktionen av livsmedel, det vill säga innan livsmedlen når kostenhetens kök. Kostenheten har ingen möjlighet att mäta produktionssvinnet på samma sätt som övriga typer av matsvinn, men ska arbeta aktivt med att minska produktionssvinnet med de medel som är möjliga. Kostenheten ska bidra till ett minskat produktionssvinn, bland annat genom att i så hög utsträckning som möjligt köpa in livsmedel som på olika sätt är restprodukter av annan produktion.

#### Kökssvinn

Med kökssvinn avses svinn i form av mat som aldrig serverats. Det kan handla om att råvaror, som var planerade att ätas, hinner bli dåliga innan de används. Av logistiska skäl ingår även råvaror som aldrig var ämnade att ätas, såsom blast, ben eller skinn i mätningen av kökssvinnet.

#### Serveringssvinn

Serveringssvinn är överbliven mat från en tidigare servering, som kylts ner och sedan värmts upp dagen efter för att serveras som en extra rätt, men där det, efter den andra serveringen, fortsatt återstår mat som därmed blivit obrukbar på grund av för lång varmhållning.

#### Tallrikssvinn

Med tallrikssvinn avses mat som lagts upp på tallriken men inte ätits upp. Tallrikssvinnet ska mätas separat från kökssvinnet. Det ska även finnas ett separat kärl för att slänga hushållspapper eller servetter, för att minimera att sådant som inte hade kunnat ätas vägs in i tallrikssvinnet.

Dokumenttyp	Riktlinje
Beslutsinstans	Barn- och utbildningsnämnden
Beslutad	2021-06-22
Giltig till	Tills vidare
Dokumentansvarig	Förvaltningschef
Diarienummer	BOUN.2021.66

## Metod för mätning och uppföljning av matsvinnet

En förutsättning för en ändamålsenlig uppföljning av matsvinnet är att mätningen görs och dokumenteras på samma sätt i alla kök. Beroende på kökens förutsättningar ska dock olika typer av matsvinn mätas. Kostenheten ansvarar för att mätningen genomförs enligt följande:

- Mottagningskök i förskolan ska mäta tallrikssvinnet i sin verksamhet dagligen. Mätning av kökssvinn och serveringssvinn är inte aktuellt då mottagningsköken saknar nedkylningsskåp och möjlighet att återuppvärma maten.
- Tillagningskök i förskolan ska mäta kökssvinnet i sin verksamhet dagligen.
- Övriga tillagningskök ska mäta kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn dagligen.

Kostenheten ansvarar för att säkerställa att gemensamma rutiner finns för hur mätningen genomförs och dokumenteras. I dokumentationen ska tydligt framgå hur stort matsvinnet är per dag och enhet, uppdelat i aktuella typer av matsvinn, samt hur stort matsvinnet är per matgäst.