

# Tallriks- och serveringssvinn 2020

Halvårssammanfattning över Östra Göinges måltidsenheter

Malin Andersson, Måltidsutvecklare – Måltidsenheten, 2020-03-30



**ÖSTRA  
GÖINGE**

## Innehåll

Tallriks- och serveringssvinn 2020	1
1 Inledning	3
2 Resultat	4
2.1 Tallrikssvinn	4
2.1.1 Period 1	4
2.2 Serveringssvinn	6
2.2.1 Period 1	6
3 Målsättning och vidare arbete	8
3.1 Mål	8
3.1.1 Tallrikssvinn	8
3.1.2 Serveringssvinn	8
3.2 Fortsatt arbete för att minska svinn	9
3.2.1 Tallrikssvinn	9
3.2.2 Serveringssvinn	9
4 Slutsats	9
5 Bilaga 1 – Tallrikssvinn	10
6 Bilaga 2 - Serveringssvinn	11

## 1 Inledning

Måltidsenheten i Östra Göinge kommun har i sitt målarbete valt att arbeta med matsvinn. Genom att kasta mat som hade kunnat ätas upp belastar vi vår miljö i onödan. För att undvika detta vill kommunen följa hur matsvinnet ser ut på måltidsenhetens olika enheter och vilka åtgärder som kan sättas in för att svinnet ska minska.

Svinn kan mätas på olika sätt men Östra Göinge kommuns måltidsenhet har valt att mäta tallrikssvinn och serveringssvinn. Tallrikssvinn är det som matgästerna skrapar bort från sina tallrikar när de har ätit klart. Serveringssvinn är den mat som varit ute för servering i matsalen och som blivit kvar i kantiner/serveringskärl när serveringen avslutats.

Under 2020 har måltidsenheten i Östra Göinge kommun valt att mäta matsvinn på följande vis. tallrikssvinn har mätts under vecka 10 och vecka 41. Serveringssvinn har mätts under vecka 11 och vecka 42. Under samtliga mätningar har svinnet mätts måndag till fredag.

I rapporten kommer period 1 av tallrikssvinn och serveringssvinn från vecka 10 och 11 att redovisas.

## 2 Resultat

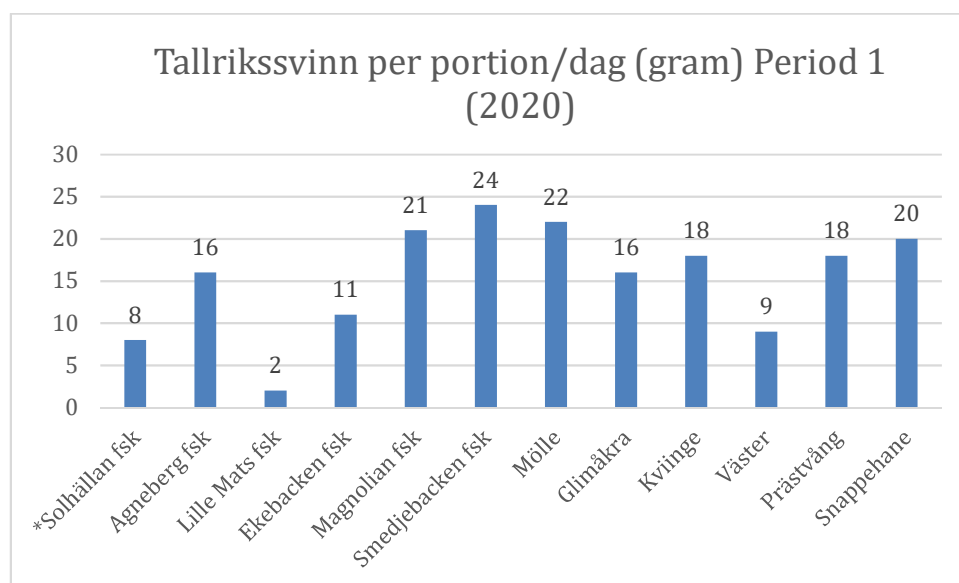
### 2.1 Tallrikssvinn

#### 2.1.1 Period 1

De skolor som har redovisat sitt svinnresultat finns med i Tabell 1. De enheter som inte är redovisade i tabellen är Lindgården, Möllarps förskola, Näckrosens förskola, Smultronställets förskola och Trollbäcken förskola.

Möllarps förskola, Näckrosens förskola, Smultronställets förskola och Glimåkraskolan har inte mätt under perioden på grund av missförstånd. Trollbäcken förskola har inte mätt under perioden då förskolan har haft ett tallrikssvinn på under 10 gram per portion under minst två mätperioder. Lindgården ska inte mäta tallrikssvinn.

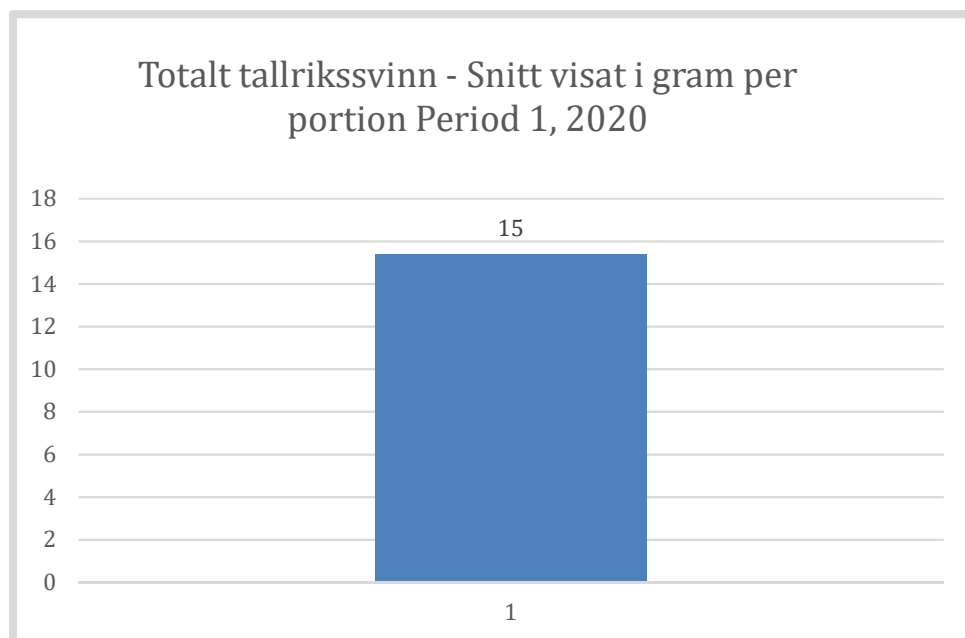
**Tabell 1.** Tabellen visar hur genomsnittet av det tallrikssvinn som slängt varje dag ser ut per portion. Underlaget är baserat utifrån fem dagars mätning och redovisas i gram per portion. Tabellen visar Period 1, vecka 10.



Under mätperiod 1 (v.10) för tallrikssvinn serverades följande maträtter:

	Lunch 1	Lunch 2
Måndag	Valfri kycklingrätt	Valfri vegetarisk rätt
Tisdag	Köttfärssås på blandfärs med smak av tomat och örter, serveras med spaghetti	<b>F) (V)</b> Sojafärssås med smak av tomat och örter, serveras med spaghetti
Onsdag	Fiskgratäng, serveras med potatis alt matvete	Gratäng med morotssås, blomkål och broccoli, serveras med potatis alt matvete
Torsdag	Minestrone-soppa, serveras med egenbakat bröd och färskost	Grönsaks-minestrone-soppa, serveras med egenbakat bröd och färskost
Fredag	Falukorv, serveras med potatismos	Vegetarisk korv, serveras med potatismos

**Tabell 2.** Tabellen visar totala genomsnittet av det tallrikssvinn som slängt varje dag ser ut per portion. Underlaget är baserat utifrån fem dagars mätning och redovisas i gram per portion. Tabellen visar Period 1, vecka 10.



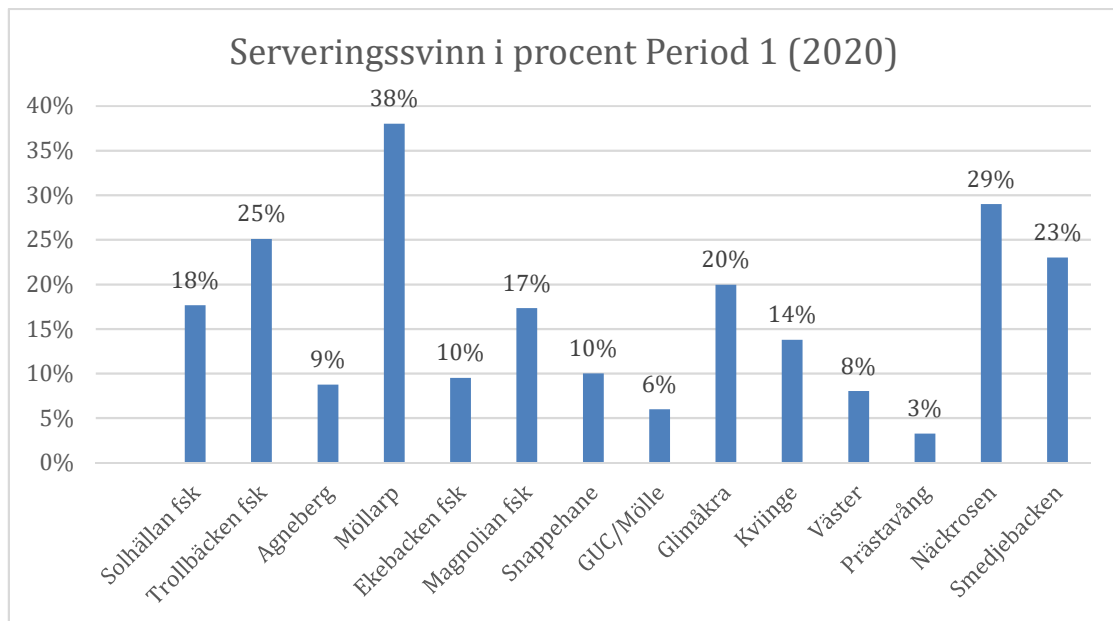
## 2.2 Serveringssvinn

### 2.2.1 Period 1

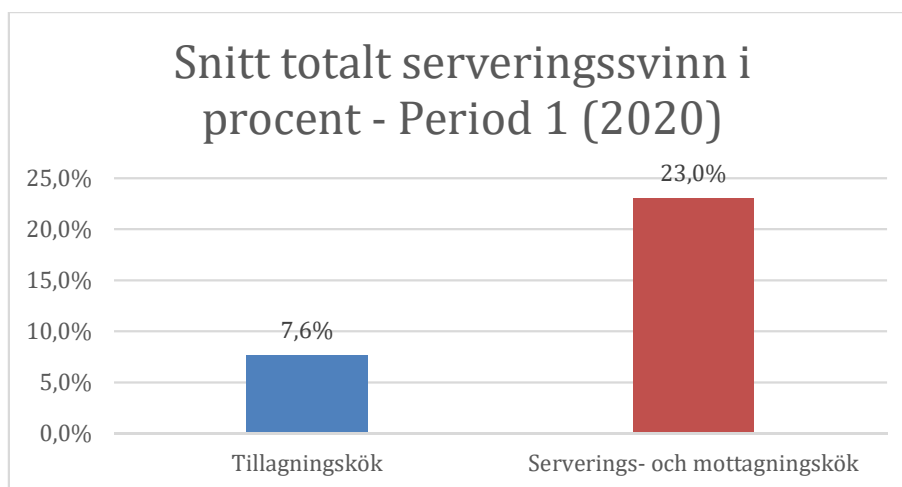
De skolor som har redovisat sitt svinnresultat finns med i Tabell 4. De enheter som inte är redovisade i tabellen är Lindgården och Lille Mats förskola

Lille Mats förskola och Smultronställets förskola har inte mätt under perioden på grund av missförstånd. Lindgården ska inte mäta serveringssvinn.

**Tabell 3.** Tabellen visar hur stort serveringssvinnet var i genomsnitt utifrån fem dagar mätt i procent och kilo. Tabellen visar Period 1, vecka 11.



**Tabell 4.** Tabellen visar hur stort serveringssvinnet var totalt för tillagningsköken och serverings- och mottagningsköken i genomsnitt utifrån mät dagarna mätt i procent. Tabellen visar Period 1, vecka 11.



Under mätperiod 1 (v.11) för serveringssvinn serverades följande maträtter:

Vecka 11	Lunch 1	Lunch 2
Måndag	Panerad sej, serveras med kall citronsås och potatis alt bulgur	Kökets egengjorda morotsbiffar, serveras med kall citronsås och potatis alt bulgur
Tisdag	Smakrik stroganoff på korv, serveras med ris alt matvete	Smakrik sojastroganoff, serveras med ris alt matvete
Onsdag	Rasta pasta, serveras med egenbakat bröd och färskost	Tomatsoppa med pasta, serveras med egenbakat bröd och färskost
Torsdag	Moussaka, serveras med tzatziki	Veg. moussaka, serveras med tzatziki
Fredag	Hamburgare, dressing och grovt hamburgerbröd, serveras med potatismos	Veg. burgare, dressing och grovt hamburgerbröd, serveras med potatismos

## 3 Målsättning och vidare arbete

### 3.1 Mål

#### 3.1.1 Tallrikssvinn

Under 2020 finns inget verksamhetsmål på tallrikssvinn. Att inte lägga upp mer mat på tallriken än vad man orkar äta upp och att inte kasta maten som blir kvar på tallriken efter måltiden är ett pågående arbete mellan förskolebarn/elev, pedagoger och måltidsenhetens personal.

Vid en jämförelse mellan period 1, 2019 och period 1, 2020 kan man se att tallrikssvinnet har ökat på de flesta enheter. De enheter där tallrikssvinnet har ökat mest är Magnolian förskola.

#### 3.1.2 Serveringssvinn

Under 2020 har måltidsenheten valt att fortsätta fokusera sitt verksamhetsmål på serveringssvinn.

För tillagningskök ska serveringssvinnet inte uppgå till mer än 5 %.

För mottagnings- och serveringskök ska serveringssvinnet inte uppgå till mer än 23 %.

Utifrån Tabell 4 kan vi se att serveringssvinnet har minskat något för mottagnings- och serveringskök och höjts något för tillagningsköken. Måltidsenheten når sitt verksamhetsmål för mottagnings- och serveringskök men inte för tillagningskök.

Vid en jämförelse mellan period 1, 2019 och period 1, 2020 på respektive enhet kan man se att serveringssvinnet ligger kvar på ungefär samma snittsiffra. De enheter där en markant minskning har skett är Kviinge skola och Solhällan förskola.

De enheter där serveringssvinnet är högt och behöver minskas ner är Möllarps förskola, Trollbäcken förskola, Smedjebackens förskola och Näckrosens förskola. Samtliga av dessa enheter är mottagningskök, vilket är en trolig förklaring till det höga svinn.



## **3.2 Fortsatt arbete för att minska svinn**

### **3.2.1 Tallrikssvinn**

För att tallrikssvinnet ska kunna minska krävs ett arbete tillsammans med pedagogerna på förskolor och skolor. Pedagogerna har en stor roll i hur förskolebarnen och eleverna upplever måltidssituationen. Det finns ett pågående arbete med att se över vad det innebär att äta pedagogisk måltid.

Måltidsenheten kommer fortsätta att mäta tallrikssvinnet under hösten 2020 men fokus ligger på serveringssvinnet.

### **3.2.2 Serveringssvinn**

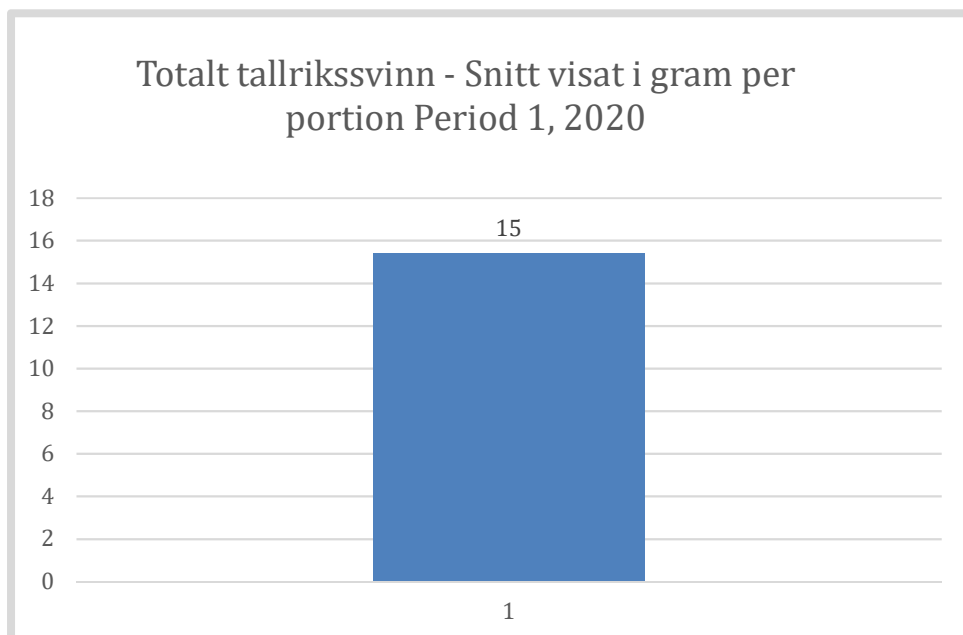
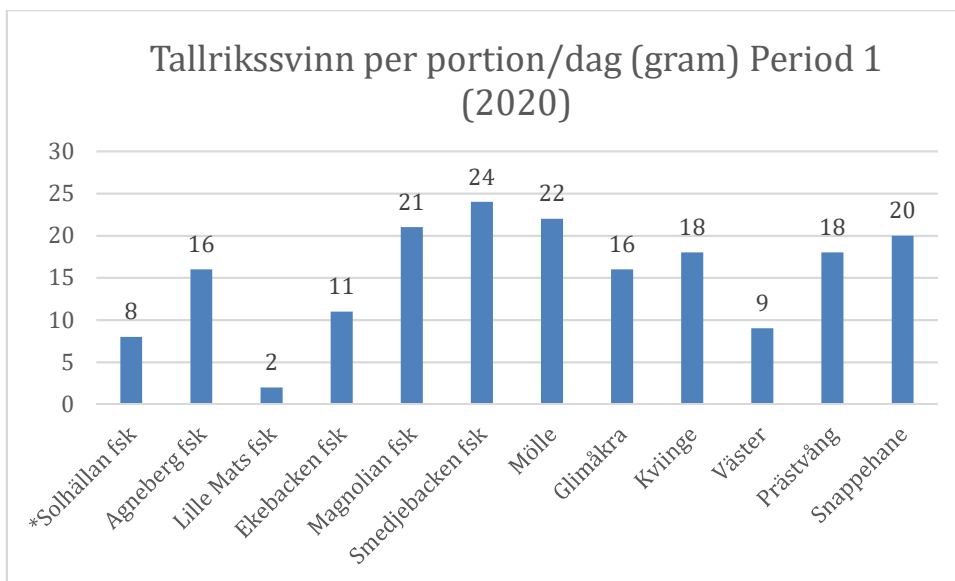
Serveringssvinnet är det svinn som måltidsenhetens personal har störst möjlighet att påverka. Mottagnings- och serveringskök behöver lära sig hur mycket mat som går åt av respektive maträtt så de slipper överbeställa. Att beställa mer mat än vad som kommer gå åt av oro att maten ska ta slut leder till stort svinn. En lösning är att ha snabbvärmad mat hemma i köket, t.ex. köttbullar eller panerad fisk som snabbt kan värmas på vid behov. Tillagningsköken behöver lära sig att laga mer mat efterhand istället för allt på en gång samt att sätta ut mindre kantiner med mat i serveringslinjen i slutet av serveringen. Göteborg har tagit fram en svinnmätningssmetod kallad Göteborgsmodellen som vi kan ta hjälp av för att minska svinnet.

Serveringssvinnet fortsätter att mätas under hösten 2020.

## **4 Slutsats**

Måltidsenheten i Östra Göinge kommun har fortfarande arbete kvar att göra för att minska ner på tallriks- och serveringssvinnet men vi är på god väg.

## 5 Bilaga 1 – Tallriksvinn



## 6 Bilaga 2 - Serveringsvinn

