

Handlingsplan för matsvinn i Bollnäs kommun



Antagen av TFN 2019-09-17, § 49

Innehåll

Inledning	3
Bakgrund.....	3
Uppdrag.....	3
Lokala miljömål	4
Mätning av matsvinn i Bollnäs kommun	4
Definitioner	4
Kökssvinn	4
Serveringssvinn.....	5
Tallrikssvinn	5
.....	5
Ny mätstandard	5
Resultat från mätningar av matsvinn	6
Arbetsgång från beställning till servering.....	7
Varför uppstår matsvinn?.....	8
Mål	9
Förslag till åtgärder från kostenheten	10
Förslag till åtgärder från barn- och utbildningsförvaltningen.....	11
Kostenhetens åtgärder – checklista för det dagliga arbetet.....	14

Inledning

Mat som hade kunnat ätas men som slängs, brukar kallas för matsvinn. Exempel på sådant svinn är matrester som blir över och slängs, samt livsmedel som slängs för att de hunnit bli dåliga innan de tillagas och äts upp. Matsvinn orsakar både stor miljö- och klimatpåverkan och kostar mycket pengar.

Den här handlingsplanen innehåller åtgärder för att minska matsvinnet i Bollnäs kommuns skolor, förskolor och äldreomsorg.

Handlingsplanen är framtagen i samarbete mellan kostenhet, utredare på Barn- och utbildningsförvaltningen samt miljöstrateg i Bollnäs kommun. Flertalet åtgärder omfattar kostenhetens verksamhet. De förslag till åtgärder som berör skolor och förskolors verksamhet är sammanställda utifrån workshops med ett urval elever och lärare. Förslagen har bearbetats av utredare under barn- och utbildningsförvaltningen. Under hösten kommer verksamheternas rektorer att förankra och välja ut delar ur förslaget, tillsammans med sin personal och barn/elever, för att sedan fastställa vilka delar man önskar gå vidare med.

Bakgrund

En kartläggning av mängden matavfall i Sverige 2016 visar att det uppkommer ungefär 1,3 miljoner ton matavfall per år. Hushållen svarar för den absolut största delen, 938 000 ton, eller 97 kilo per person. I svenska storkök och restauranger slängs 144 000 ton, eller 14 kilo per person.

De senaste åren har arbetet för att minska matsvinn tagit fart runtom i Sverige. Ur miljösynpunkt betyder mindre matsvinn att energianvändning, råvaruförbrukning och utsläpp vid produktion, transport och hantering av livsmedel minskar. Det finns också globala hållbarhetsmål om "att till 2030 halvera det globala matsvinnet per person i butik och konsumentledet och att minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förlust efter skörd".

Under år 2014-2015 gjordes en nulägesanalys av matsvinn och matavfall i kommunala kök i Bollnäs och Ovanåkers kommuner. Analysen visade att det finns stor potential att minska mängden matsvinn i skolor, förskolor och äldreomsorg. Studien pekade på behov av fortsatt arbete med mål för minskat matsvinn, arbete med rutiner samt framtagande av mätetal för uppföljning.

Uppdrag

Teknik- och fritidsnämnden har under år 2017 gett i uppdrag till teknik, service- och fritidsförvaltningen att

”ta fram en handlingsplan för att minimera matsvinnet inom kostenheten i nära dialog med barn- och utbildningsförvaltningen och socialförvaltningen i syfte att minska resursslöseri. Förvaltningen får vidare utreda om stöd av extern projektledare behövs för detta uppdrag. Förvaltningen ska återkomma med förslag på mätetal då den nya nationella mätstandard är presenterad”.

Den här handlingsplanen är ett resultat av erfarenheter från arbetet med mätningar av matsvinn i verksamheter 2018-2019. Den innehåller åtgärder för att minska matsvinnet och mätetal för uppföljning av matsvinnet.

Lokala miljömål

Kommunens miljömål har övergripande mål till år 2020 om att "Mängden avfall i kommunens verksamheter ska minska". I kommunens avfallsplan från 2014 finns också mål om att "Matsvinnet per portion ska minska i kommunal offentlig verksamhet (nivån bestäms i samråd med kommunens kostorganisation)."

Mätning av matsvinn i Bollnäs kommun

Bollnäs har återupptagit arbetet från år 2014-2015 med att mäta och kartlägga matsvinn i kommunens skolor och förskolor. Under 2018-2019 har kostenheten arbetat med matsvinnsmätningar i projektform. Mål för projektet har varit att genomföra återkommande mätningar av matsvinn i fyra skolor och fem förskolor, verka för att matråd införs på alla kommunens skolor och förskolor, diskutera orsaker till matsvinnet och åtgärder för att minska svinnet vid matråd och separata workshops på Granbergs och Björktjära skola, sammanställa en handlingsplan och göra ett urval relevanta mätetal för matsvinn.

De skolor som ingått i projektet med mätningar av matsvinn är Torsbergsgymnasiet och Alirskolan, som har ett gemensamt tillagningskök, samt Björktjära skola och Granbergs skola, som är mottagningskök. Förskolor som deltagit i mätningar är Hamregård och Björktjära förskola med tillagningskök, samt Granbergs förskola, Klockargården och Björkbacken, som är mottagningskök.

När projektet avslutas 2019 är tanken att mätningar av matsvinn och arbete för att minska svinnet på sikt ska bli en naturlig del av ordinarie arbete i alla kommunala skolor, förskolor och äldreomsorg.

I kommunens äldreomsorg prioriteras införande av mätningar av kökssvinn under 2019. Dessa mätningar bör sen utökas med mätningar av serverings- och tallrikssvinn i restauranger. På sikt behöver svinn mätas även ute i äldreomsorgens boenden.

Definitioner

I kommunens arbete för att minska matsvinn i verksamheterna delas svinnet in i flera fraktioner. Dessa definieras enligt nedan:

Kökssvinn

- Lagringssvinn
Livsmedel från kylar, frysar och förråd som måste slängas av olika anledningar.
- Beredningssvinn
Det matavfall som uppkommer under beredning. Även oätliga delar räknas med, exempelvis skal, ben, rensrester, råvaror som kastas för att de är dåliga.
- Tillagningssvinn
Mat som tillagas men inte tas tillvara av olika anledningar och slängs utan att ha serverats i buffén.

Serveringssvinn

- Mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och slängs för att den inte kan tas tillvara. Serveringen kan till exempel vara en bufféserving, eller kantiner och karotter som maten serveras ur på en avdelning inom förskola.

Tallrikssvinn

- Allt som skrapas av från tallriken, även servetter och benrester.



Mat som blivit för gammal
(lagringssvinn, en form av kökssvinn)



Mat som blivit över vid servering
(serveringssvinn)



Mat som skrapas av tallrikar
(tallrikssvinn)



Råvaror som slängs på grund av ansning
(beredningssvinn, en form av kökssvinn)

Ny mätstandard

För att kunna följa upp och analysera orsakerna till matsvinnet inom vård, skola och omsorg behöver svinnet mätas. Livsmedelsverket har utvecklat en nationell metod för att mäta och följa upp svinnet. Bollnäs kommun kommer att följa den nya mätstandarden i sitt matsvinnarbete. Under hösten 2019 kommer en nationell kartläggning av mängden matsvinn att genomföras. Målet är att få fram ett antal gemensamma nyckeltal.

I handlingsplan för minskat matsvinn 2030 som Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket står bakom har man listat 42 olika åtgärdsförslag för att minska svinnet. Det man bl a tar upp i handlingsplanen är:

-förutsättningar för att maten som serveras inom vård, skola och omsorg ska ätas upp, ökas genom en trivsamt och lugn måltidsmiljö. Denna möjliggörs genom att tillräckligt med tid och resurser avsätts för måltiden.

-att använda skolmåltiden i undervisningen möjliggörs genom schemaläggning av skolluncher. Det underlättar arbetet med matsvinnfrågor.

-Skolverket ges i uppdrag av regeringen att inkludera en skrivning om skolmåltidernas betydelse i den svenska läroplanen för grundskolan.

Resultat från mätningar av matsvinn

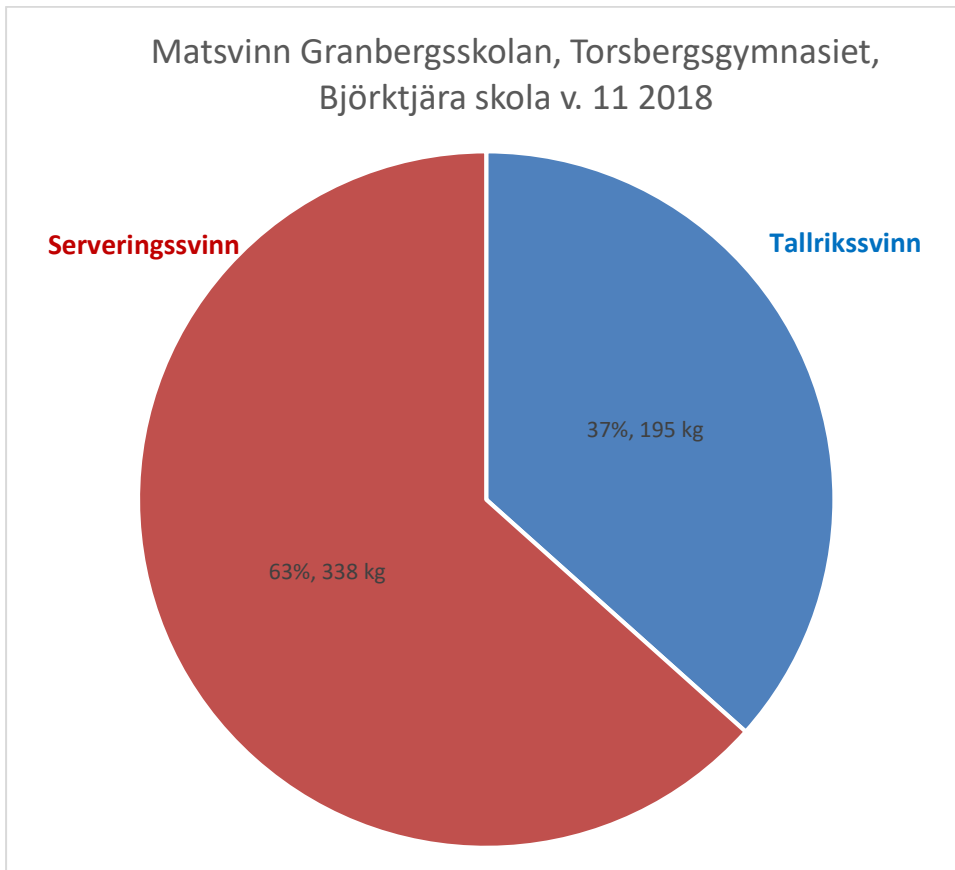
Under 2018 genomfördes så kallade blinda mätningar under en vecka då eleverna inte kände till att mätningar genomfördes. Mätningarna gjordes på:

Granbergsskolan, där det i snitt var 257 ätande per dag

Björktjära skola, där det i snitt var 294 ätande per dag

Torsbergsgymnasiet/Alirskolan, där det i snitt var 508 ätande per dag.

En sammanställning av mätningarna visar att tallrikssvinnet under veckan sammanlagt uppgick till 195 kg från dessa skolor. Serveringssvinnet uppgick under samma vecka till 338 kg för dessa tre skolor tillsammans. Totalt motsvarar det 19 000 kg mat per år i serverings- och tallrikssvinn från Granbergsskolan, Björktjära skola och Torsbergsgymnasiet/Alirskolan.



Arbetsgång från beställning till servering

Kostenheten levererar frukost, lunch och mellanmål till kommunens förskolebarn och skolelever, samt frukost, lunch, middag och mellanmål till kommunens särskilda boenden. Det finns sammanlagt 24 tillagnings- och mottagningskök i kommunal drift.

Under terminerna lagar kostenheten ca 4 000 portioner per dag till skolor och förskolor. Inom äldreomsorgen serveras frukost, lunch, middag och ett antal mellanmål till ca 250 personer. Dessutom levereras ca 1 400 matlådor till hemtjänstens kunder varje vecka. Förutom normalkost lagas också ett stort antal portioner specialkost och kost med olika konsistenser till kommunens elever och pensionärer.

Kostenhetens dagliga arbete kan övergripande delas upp i fyra steg:

Beställning → Tillagning → Utkörning → Servering

I tillagningsköken planeras och görs inköp av livsmedel utifrån antal portioner som ska serveras. Planeringen görs för en längre period och är svår att påverka med kort varsel.

Den dagliga planeringen av hur många portioner som ska tillagas är lättare att påverka. Här finns möjligheter att samla in information om frånvarande elever samt

antal ätande på särskilda boenden så att antalet portioner kan anpassas på morgonen före tillagning. Tillagningsköken har möjlighet att kyla ned överbliven mat som inte levererats till mottagningskök.

Maten som ska levereras ut till skolor och förskolor från Torsbergsgymnasiets kök packas ca kl 09.00 vilket gör det möjligt att under morgonen justera antalet portioner som körs ut till respektive mottagningskök. När maten är levererad från tillagningskök till mottagningskök, finns begränsade möjligheter att ta tillvara överbliven mat. Idag saknas utrustning för att kyla ned överbliven mat ute i mottagningsköken, vilket bidrar till onödigt matsvinn.

I skolor, förskolor och på äldreomsorgens restauranger serveras maten främst som buffé. Det finns begränsade möjligheter att återanvända den mat som läggs upp till buffé. En del mat som stått framme vid buffén slängs i dagsläget. Utöver detta serveringssvinn slänger elever och boenden mat av olika skäl, vilket betecknas som tallrikssvinn.

Varför uppstår matsvinn?

Några exempel på varför matsvinn uppkommer inom offentliga storhushåll:

Menyplanering

När meny inte kan ändras med kort varsel för att till exempel lägga in resträtter

Portionsberäkning

När portionerna beräknas utan tillräcklig hänsyn till hur mycket som brukar gå åt och matgästernas behov

Närvaro/frånvaro

När det lagas för mycket mat på grund av bristande rutiner för rapportering av närvaro och frånvaro

Inköp

När det köps in för mycket eller fel livsmedel därför att inköpen är dåligt förberedda

Förvaring

När det inte är ordning i förråden blir det gärna så att livsmedel och rester slängs

Tillagning

När köken lagar och skickar med för mycket mat för säkerhets skull

Servering

När serveringskärlen fylls med mer mat än vad som egentligen är beräknat

Resthantering

När det saknas rutiner och möjligheter att ta vara på mat som blir över

Vid workshopar i Bollnäs kommun med elever, rektorer, lärare och personal från kostenheten nämndes ytterligare anledningar till att mat slängs:

- Det pratas om att ”maten inte är god” elever emellan
- Eleverna tar för mycket, tror att de tycker om maten, tror att de orkar, är rädda för att maten ska ta slut
- Eleverna har ätit för mycket på förmiddagen under fruktstund, mellanmål
- Det finns en stress att hinna ut på rast, följa med kompisarna ut, brist på matro leder till att maten inte äts upp, eleverna väljer vissa bord för att snabbt hinna ut på rast
- Miljön i matsalen upplevs stressig och bullrig
- Eleverna får välja plats själva vilket bidrar till att det blir stökigt, lärarna sitter inte vid de stökiga borden vilket också påverkar miljön
- Lunchrasten är för kort, man ska äta snabbt innan nästa grupp kommer, schemaläggning på Torsberg – elever äter på håltimme och inte på sin ordinarie lunch
- Skoporna man tar mat med är för stora
- Det finns begränsade möjligheter att kyla ned och värma mat i mottagningsköken

Mål

Kostenhetens vision är ”bra mat för kropp och klimat”. I arbetet med att minska matsvinnet i kommunens verksamheter finns förslag till mål om att minska matsvinnet i skolor, förskolor och äldreomsorg:

- med 20 % till slutet av 2020 jämfört med 2019
- med 40 % till slutet av 2021 jämfört med 2019

Referensvärden för att kunna följa upp målet tas fram under hösten 2019.

Förslag till åtgärder från kostenheten

Nedkylningsutrustning

Investera i nedkylningsutrustning i kommunens samtliga kök.

Uppvärmningsutrustning

Investera i uppvärmningsutrustning i kommunens samtliga kök.

Utbilda personal i att ta hand om överbliven mat

Fortsätt genomföra utbildningar för att kunna ta hand om överbliven mat och använda dem i nya maträtter.

Nyttja överbliven mat som en del av menyn

Nyttja kontinuerligt överbliven mat som en naturlig del av menyn.

Märkning av maträtter

Arbeta kontinuerligt för att matsedeln ska vara tydlig och beskriva vad maträtten innehåller. Utveckla och testkör märkning av maträtterna exempelvis med avseende på proteinkälla, laktos, gluten och hållbarhetsaspekter (se exempel <https://skolmaten.se/bringsta-skola/>).

Allsidig och omtyckt mat

Fortsätt utveckla matsedeln och ta in synpunkter om vilken mat som är omtyckt vid matråd, kostombudsträffar (äldreomsorg och hemtjänst), via förslagslåda samt enkäter.

Portionsstorlek

Testa att tydliggöra rekommenderad portionsstorlek för elever, till exempel genom att göra visningstallrik för olika åldersgrupper. Informera om att maten ska räcka till alla och att det finns möjlighet att ta flera gånger.

Koppla ihop matsvinnarbete med matavfallsinsamling

Samverka med Borab för att ta ett helhetsgrepp kring matavfall och matsvinn då matavfallsinsamling införs i de kommunala köken.

Förslag till åtgärder från barn- och utbildningsförvaltningen

Under hösten 2019 kommer verksamheternas rektorer att förankra och välja ut delar ur nedanstående förslag tillsammans med sin personal och barn/elever, för att sedan besluta om vilka av dessa förbättringar och utvecklingsmöjligheter som de önskar genomföra. Därefter kan barn- och utbildningsförvaltningen och kostenheten samverka kring vilka av förslagen som är möjliga att genomföra och barn- och utbildningsförvaltningens del i planen kan fastställas.

Välj allsidig och omtyckt mat

Genom matråd, förslagslådor och enkäter i barn- och utbildningsförvaltningens verksamheter, kan man ta in synpunkter och notera vilken mat som ger stort svinn och byta ut den.

Begränsa oro för att maten tar slut och att elever tar en för stor portion som sedan slängs

Använd visningstallrik; första gången kan man enligt visningsexemplet exempelvis få ta max 12 köttbullar (7-9), 8 (4-6) alternativt 6 stycken (F-3). Rekommenderad visningstallrik kan variera för respektive årskurs. Det viktigt att kommunicera att det skall räcka till alla, men att man får hämta mer om man vill när man ätit upp.

Fryst/nedkyld och omtyckt mat kan serveras igen om en av två rätter tar slut

Utrusta serveringsköken med nedkylningsanläggningar och ugnar, då kan mat återanvändas om ordinarie rätter tar slut. Att skjutsa ut mer mat är inte klimatsmart. Se över om överbliven mat som inte varit ute i buffén kan säljas som matlådor till personal och ytterligare minska matsvinn och förbättra ekonomin.

Redovisa månadens tallrikssvinn skolvis och förskolevis på hemsidor

Visa gärna resultat av mätningar varje dag med staplar av svinn, så att det går att koppla till vilka maträtter som bidrar till mycket svinn.

Använd passande namn på maträtterna

Namnet skall beskriva vad maträtten innehåller. Då får eleven rätt förväntningar och väljer inte bort en rätt på grund av namnet, eller tar av något som de inte gillar och sedan kastar. Det bör stå på matsedeln vad det är – inte indisk gryta eller delikatesslåda om den inte märks enligt nedan.

Märkning av innehåll

Maten kan märkas med symboler av innehåll och ursprung se exempel från Bringsta skola i Nordanstig. <https://skolmaten.se/bringsta-skola/>

Märkningen kan också finnas vid buffén och kan göra elever mer medvetna om miljön och därmed också påverka matsvinnet.

Svensk, kyckling, lagat från grunden, glutenfritt, fisk, Miljöcertifierad vildfångad fisk, nötkött, vegan, gris, vegetarisk, laktosfritt.

Mindre "blandad" mat

Elever uttrycker ofta att de ogillar när maten är blandad och vill hellre kunna ta olika delar och välja själv. Protein är en viktig beståndsdel och den skulle kunna märkas så att elever kan välja från olika proteinkällor med olika typer av innehåll; gris, kalkon, nöt, kyckling, fisk eller lakto-ovo-vegetariskt med mjölk och ägg och/eller kombinationer med bönor, linser och andra baljväxter.

Viktigt med valmöjlighet

Det är viktigt att alla elever även i fortsättningen får välja mellan minst två rätter alla dagar. Fler kan då äta sig mätta och matsvinnet riskerar inte att öka. Till detta tillkommer specialkost av olika skäl. Samtidigt bör det finnas viss acceptans hos elever att den önskade maträtten någon gång kan ta slut. Om investering i utrustning för nedkyllning och uppvärmning görs, kan bra alternativ erbjudas till alla elever oavsett kostval, om maten tar slut.

Personalens roll vid pedagogisk måltid

Utveckla gemensamma riktlinjer för uppdraget (rektorsgrupp beslutar och fastställer riktlinjerna) exempelvis; alltid sitta ner vid samma bord som de elever som man äter pedagogiskt med (gärna bestämma fasta platser), hjälpa yngre barn med servering och lära dem skala potatis, prata om matens innehåll och ursprung, uppmuntra till att ta en eller flera grönsaker, bygga social gemenskap, hjälpa till att dämpa ljudnivån och uppmuntra så att alla tilltalar varandra på ett trevligt sätt, prata om matsvinn och att det är viktigt att inte ta mer än det man orkar utan hellre hämta mer en annan gång, sätta upp gemensamma regler för hur länge man sitter ner med gruppen, så att alla kan äta klart i lugn och ro (Livsmedelsverkets rekommendation är 20 minuter).

Måltidsmiljö

Prata i elev- och personalgrupper (inklusive skolmåltidens personalgrupper) så att det bildas en gemensamt önskvärd bild av tolerans, respektfullt bemötande och ljudnivå i våra skolrestauranger, en gemensam värdegrund. Samverkan sker redan i dag mellan kostenheten och verksamheter för att matgästerna ska fördelas på ett bra sätt över tid under dagen och är en viktig del för trivseln och minskar stress (kan utvecklas ytterligare).

Frånvarorapportering via Skolplatsen

Se över verktyget för frånvaro i Skolplatsen för att automatiskt kunna göra sammanställningar i skolor/förskolor varje morgon senast kl. 08.30, efter frånvarorapportering och innan mat skickas ut från Torsbergsgymnasiet till verksamheterna. Åtgärden kan omfatta både planerad frånvaro (exempelvis friluftsdagar och klassresor ska rapporteras 14 dagar innan) och snabbt uppkommen frånvaro. Då skickas inte all lagad mat ut från tillagningsköket på Torsbergsgymnasiet och kan sparas och kylas ner.

Rapport om frånvaro för elever med olika former av specialkost behöver framgå, men på något sätt avpersonifieras, då det är något som kan räknas som en känslig personuppgift, enligt GDPR.

Schemalagda luncher

Någon skola kan frivilligt testa och utvärdera metoden "äta på lektionstid" som innebär att den schemalagda lunchen följs direkt av lektion och rasten kommer senare. Allt för att undvika stress i samband med lunch.

Matsvinn som en del av undervisningen

Eleverna i skolan får arbeta med olika klimatfrågor. De kan då identifiera klimatsmarta livsmedel/produktionssätt och transporter generellt, det vill säga både vegetariska och animaliska produkter, samt beskriva hur dessa påverkar hälsan och miljön. De får jämföra underlag från olika källor och kritiskt granska dem.

För att öka kunskapen om hur hållbar utveckling kan integreras i undervisningen har regeringen nyligen beslutat att ge Skolverket i uppdrag att synliggöra hur de globala målen i Agenda 2030 och de nationella miljömålen, som riksdagen har fastställt, kan kopplas till skolans styrdokument och där ingår även matsvinn.

Klasser kan göra studiebesök, eller PRAO i köken. Det bidrar till inblick och förståelse.

Information till föräldrar

Ge information till föräldrar om arbetet med matsvinn via veckobrev, blogg eller liknande. Berätta att det är bra om föräldrar uppmuntrar och lär barnen att själva skala potatis. Föräldrar kan få information om att det är önskvärt att barn/elever inte har med mer än en frukt/annat alternativ som förmiddagsmellanmål, om det inte finns synnerliga skäl. Syftet med detta är att barn/elever inte skall bli för mätta och då inte orka äta så mycket på lunchen, vilket ökar matsvinnet.

Kostenhetens åtgärder – checklista för det dagliga arbetet

De åtgärder som berör kostenhetens dagliga arbete har samlats i en checklista som kan användas i det dagliga arbetet.

Checklistan grundar sig på erfarenhet från mätningar av matsvinn under 2018-2019 i Bollnäs kommun, samt underlag från workshops med deltagare från kostenhet, förskolor och skolor. Inspiration har hämtats från "Göteborgsmodellen för mindre matsvinn".

Checklistan är till för de som arbetar i kommunens tillagnings- och mottagningskök. Listorna bör sättas upp på lämplig plats i köket, så att alla kan ta del av innehållet. På listorna noteras ansvarig för att respektive åtgärd genomförs.

Åtgärdslista

Mätning och uppföljning

ÅTGÄRD	ANSVARIG
Mät matsvinnet varje dag	
Åskådliggör svinnet så att alla i köket ser	
Följ upp svinnet månadsvis och planera åtgärder i APT	
Sätt upp mål för att minska matsvinnet	
Gör punktmarkeringar om svinnet är högt	

Åtgärdslista

Menyplanering

ÅTGÄRD	ANSVARIG
Gör en flexibel meny med utrymme för ändringar	
Planera menyn med allsidig och varierad mat som uppskattas	
Planera in återkommande maträtter och råvaror i menyn	
Ge rätterna passande namn som beskriver vad de innehåller	
Planera menyn efter säsong och leveransdagar	
Servera nya rätter som alternativrätter	

Åtgärdslista

Portionsberäkning

ÅTGÄRD	ANSVARIG
Ta hänsyn till hur mycket mat som gått åt tidigare	
Anpassa portionernas storlek och kosttyp efter matgästernas behov	
Anpassa mängden tillagad mat efter veckodag och årstid	
Återkoppla vid behov om MATILDAS portionsanvisningar till receptansvariga	

Åtgärdslista

Rapportering av närvaro och frånvaro

ÅTGÄRD	ANSVARIG
Skapa effektiva rutiner för rapportering av planerad frånvaro eller närvaro	
Skapa effektiva rutiner för rapportering av snabbt uppkommen frånvaro	
Var tydlig med hur frånvarorapporteringen för specialkost ska ske	

Åtgärdslista

Inköp

ÅTGÄRD	ANSVARIG
Kontrollera lager, planerad frånvaro, tidigare åtgång och recept i MATILDA före inköp	
Bygg inte upp stora lager av livsmedel	
Köp både större och mindre förpackningar	
Beställ färskvaror så att de levereras nära användning	
Köp mindre styckevikter	
Köp livsmedel i säsong med hög kvalitet	

Åtgärdslista

Förvaring

ATGÄRD	ANSVARIG
Placera varorna enligt principen "först in – först ut"	
Organisera förvaringen så ni har god överblick	
Frys in färskvaror som inte går åt	
Märk öppnade förpackningar med datum och innehåll	
Skilj på bäst före och sista förbrukningsdag	
Ha 4°C i kylan	
Förvara frukt och grönt rätt	
Ha en rutin för att rädda maten om frysen går sönder	

Åtgärdslista

Tillagning

ÅTGÄRD	ANSVARIG
Laga bara så mycket mat som beräknas att gå åt	
Laga och skicka mat i kärl av olika storlek	
Använd termometer vid tillagning	
Laga maten i omgångar om det är möjligt	
Utvärdera recept och lämna synpunkter till receptansvarig	
Låt djupfryst mat tina långsamt i kylan	
Väg och mät all mat som skall skickas. Ta inte till "lite extra"	
Laga mindre styckevikter	
Skala och ansa inte frukt och grönt mer än nödvändigt	

Åtgärdslista

Servering

ÅTGÄRD	ANSVARIG
Lägg bara upp så mycket mat som beräknas att gå åt	
Använd serveringsbestick av rätt storlek	
Ta fram ett bleck eller kantin i taget	
Upprätta en rutin för daglig återkoppling till tillagningsköket	
Använd små kärl i slutet av serveringstiden	
Räkna antalet framtagna tallrikar för att ha koll på hur många som ätit	
Samarbeta med schemaläggare för att få ett så bra lunchschema som möjligt	
Gör det enkelt för personal i förskola och äldreomsorg att få mer mat från köket	
Spara övertäckta skålar på vagnen och öppna dem bara vid behov	

Åtgärdslista

Ta vara på rester

ATGÄRD	ANSVARIG
Samla och skapa recept på hur man använder rester i nya rätter	
Ta vara på kalla rester från buffé och serveringsvagn och använd i varma rätter	
Bestäm så fort som möjligt vad en rest skall användas till	
Följ egenkontrollprogrammet även vid resthantering	

Matsvinnsmätning storkök skolmåltid kostenheten Bollnäs

kökets namn	
Veckonummer	
År	

		måndag	tisdag	onsdag	torsdag	fredag
Mängd serverad mat i KG						
Köket	Lagringssvinn					
	Beredningssvinn					
	Tillagningssvinn					
	Summa Kökssvinn					
Matsalen	Serveringssvinn (buffé)					
	Tallriksvinn					
	Svinn totalt i kg					
	Svinn i G					
	Svinn totalt i %					
	Antal Ätande per dag					
	Svinn totalt i G per portion					
	Totalt veckosvinn matsal Kg					
	Totalt veckosvinn Kg					
	Totalt veckosvinn tallrik Kg					
	Totalt antal ätande/vecka					
	Totalt veckosvinn kök i kg					