

Handbook for public kitchens and consumer awareness campaign

Karin Fritz, project manager, Swedish Food Agency



Food waste in schools: 60 tonnes per day

Varje år slängs stora mängder mat i svenska skolrestauranger.

Matsvinnet uppgår till drygt 60 ton mat per dag, enligt Livsmedelsverkets nationella kartläggning.

– Det är ett enormt slöseri med resurser, säger projektledaren Karin Fritz.



Mapping of food waste 2019

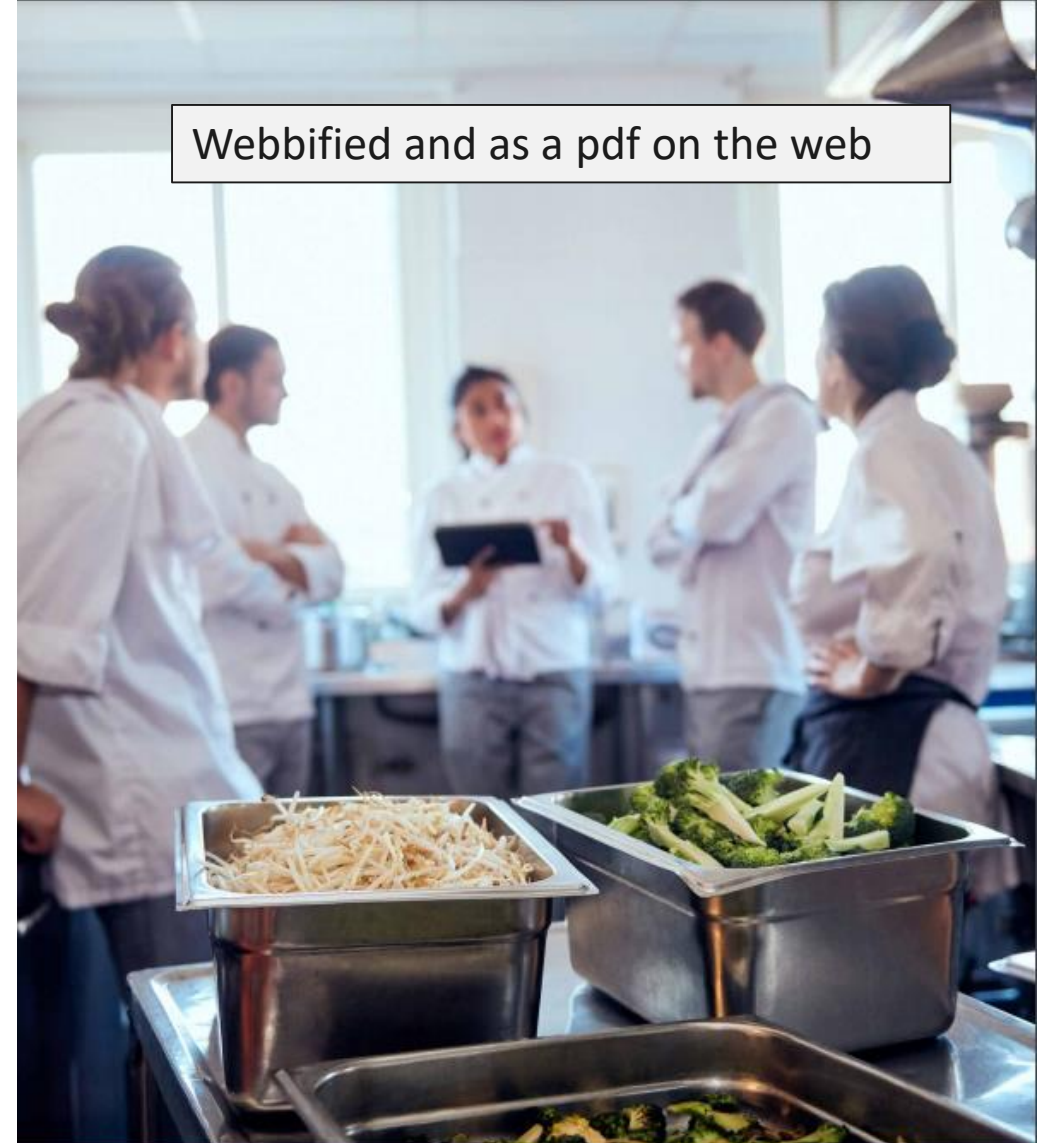
Time to take action,
but how?

Handbook to reduce food waste – released 2020

For kitchens in:

- Preschools
- Schools
- Elderly care
- Hospitals

Webbified and as a pdf on the web



Handbook to reduce food waste

– för verksamheter inom vård, skola och omsorg.

The handbok contains:

- National measuring method
- Measures to reduce food waste
- Action lists



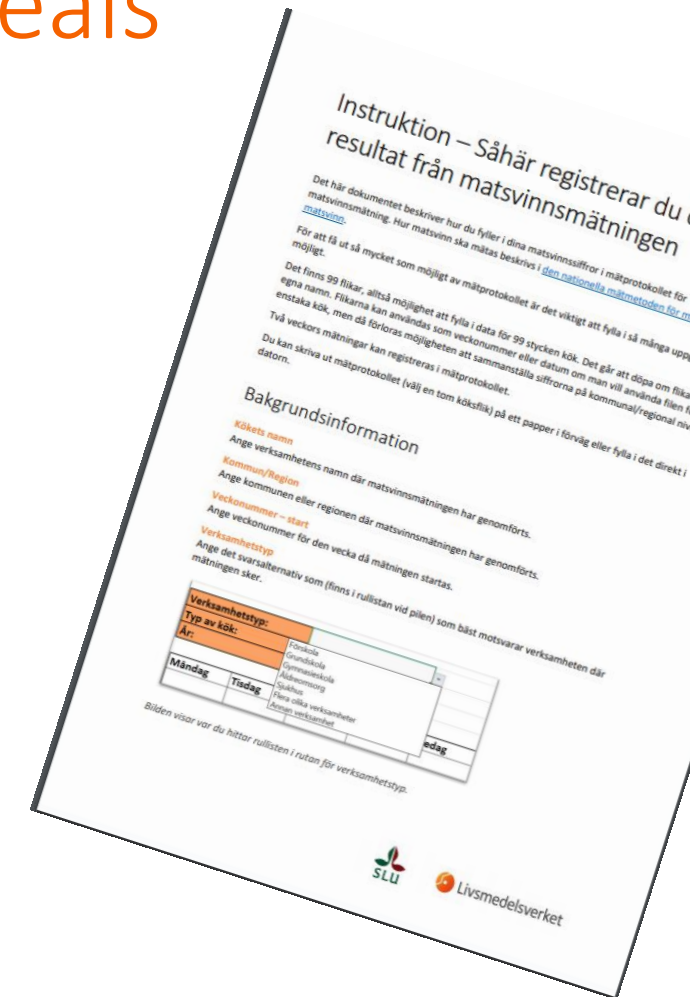
Handbook to reduce food waste

– för verksamheter inom vård, skola och omsorg.

National measuring method for public meals

- Since December 2018
- Measuring log with instructions

Bakgrundsinformation		Mätprotokoll för matsvinn						
Kökets namn:		Verksamhetstyp:						
Kommun/Region:		Typ av kök:						
Veckonummer - start:		År:						
Mätresultat		Vecka						
		Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lördag	Söndag
Mängd serverad mat (kg):								
Mängd serverad mat minus sparad mat (kg):		Beräknas automatiskt						
Kökssvinn (kg): Fyll i <i>antingen</i> Lagrings- eller Berednings- / Tillagningssvinn <i>eller</i> raden Kökssvinn nedan	Lagringssvinn:							
	Beredningssvinn:							
	Tillagningssvinn:							
	Kökssvinn:	Beräknas automatiskt						
Kökssvinn, ej uppdelat (kg):								
Serveringssvinn (kg):								
Tallrikssvinn (kg):								
Kommentarer:								
Totalt uppmätt matsvinn (kg):		Beräknas automatiskt						
Antal ätande:								
Totalt uppmätt matsvinn per ätande i gram:		Beräknas automatiskt						
Totalt uppmätt matsvinn i procent:		Beräknas automatiskt						
Uppäten mängd mat per ätande i gram:		Beräknas automatiskt						
Sparad mat (kg):								



Different kinds of food waste and different measures needed to fight the waste!



Kitchen waste



Serving waste

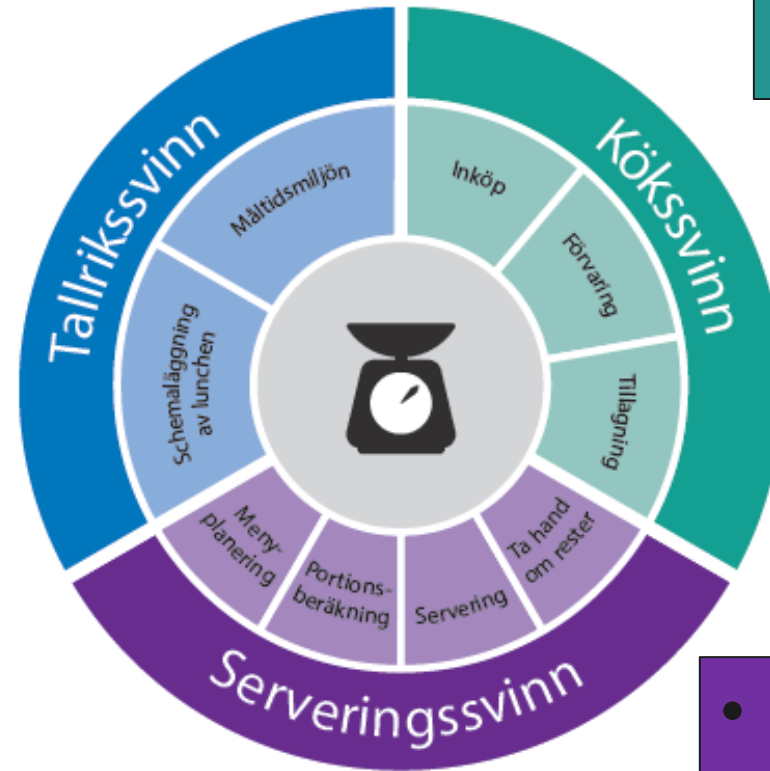


Plate waste (scrape)

The food waste model

Plate waste

- Meal environment
- Schedule the lunch



Kitchen waste

- Purchase
- Storage
- Cooking

Serving waste

- Planning the menu
- Portion sizes
- Servering
- Take care of the leftovers

Checklists!

Tallrikssvinn

Atgärd/att göra	Ansvarig
Skapa förutsättningar för en trivsam måltidsmiljö.	
Schemaläggning av lunchen, inkl. tillräckligt med tid för att äta. (skolan)	
Tillräckligt med tid för att äta. (äldreomsorg, sjukhus)	
Uppmana gäster att ta lagom och hellre ta om.	
Omtagningsstation eller kommunicera att det är ok gå före i kön vid omtag.	
Närvarande vuxna.	
Förmedla vinsterna med att inte kasta mat.	

Kökssvinn

Inköp

Atgärd/att göra	Ansvarig
Kontrollera lager, planerad frånvaro, tidigare åtgång och recept före inköp.	
Omsätt era livsmedelslager.	
Beställ försäkringar så att de levereras nära användning.	
Köp förpackningar i olika storlekar.	
Köp mindre stycke vikter.	
Köp livsmedel i säsong med bra kvalitet.	
Ställ rimliga krav på hur lång hållbarhet livsmedlen ska ha vid leverans.	

Förvaring

Atgärd/att göra	Ansvarig
Placera varorna enligt principen först in - först ut.	
Ha bra ordning så att ni har god överblick.	
Frys in försäkringar som inte går åt.	
Märk öppnade förpackningar med datum och innehåll.	
Skjölj på bäst före och sista förbrukningsdag.	
Ha 4°C i kylen.	
Ha en rutin för att rädda maten om frysen går sönder.	
Förvara maten rätt.	

Tillagning

Atgärd/att göra	Ansvarig
Laga lagom mycket.	
Laga och skicka mat i kär! av olika storlek.	
Använd termometer vid tillagningen.	
Laga maten i omgångar om det är möjligt.	
Utvärdera recept och lämna synpunkter till receptansvarig.	
Låt djupfrys mat tina långsamt i kylen.	
Väg och mät all mat som skickas. Ta inte till "lite extra".	
Laga mindre stycke vikter.	
Skala och ansa inte frukt och grönt mer än nödvändigt.	

Serveringssvinn

Menyplanering

Atgärd/att göra	Ansvarig
Gör en flexibel meny med utrymme för ändringar.	
Planera menyer med allsidig och varierad mat som uppskattas.	
Involvra gästerna.	
Gör studiebesök hos verksamheterna.	
Planera in återkommande maträtter och råvaror i meny.	
Ge rätterna passande namn som beskriver vad de innehåller.	
Planera menyer efter säsong och leveransdagar.	
Servera nya rätter som alternativrätter.	

Portionsberäkning

Atgärd/att göra	Ansvarig
Lär känna era matgäster - anpassa efter hur mycket som brukar gå åt.	
Anpassa efter matgästens behov.	
Återkoppla till receptansvarig.	
Skapa rutin för rapportering av närvaro och frånvaro.	

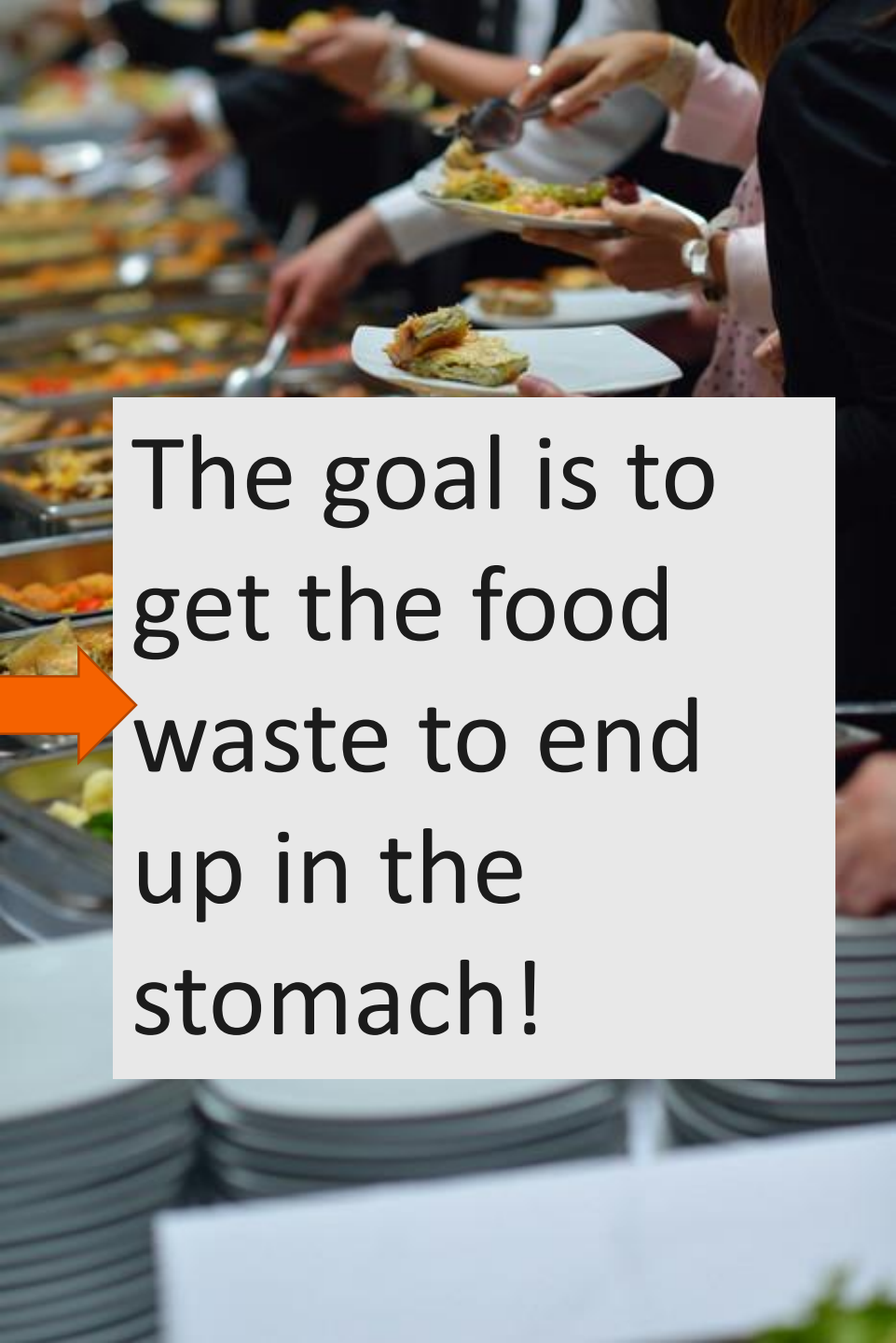
Servering

Atgärd/att göra	Ansvarig
Lägg bara upp så mycket mat som beräknas gå åt.	
Ta fram ett bleck eller kantin i lagret.	
Ätmind rätt storlek på serveringsbestick.	
Återkoppla regelbundet till tillagningsköket.	
Använd små kär! i slutet av serveringsstiden. (buffé)	
Räkna antalet framtagna tallrikar för att ha koll på hur många som ätit. (buffé)	
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. (karott)	
Spara övertäckta skålar på vagnen och öppna dem bara vid behov. (karott)	
Möjliggör val av olika portionsstorlekar. (sjukhus)	



Important to remember!

Mainly not too much food is cooked, instead too less food is eaten!

A photograph of a buffet line. Several people are visible, some in white uniforms, serving themselves from various food trays. The focus is on the hands and plates as they move along the line. An orange arrow points from the text box on the left towards the buffet line.

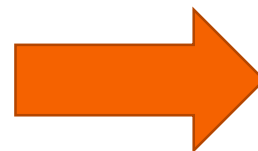
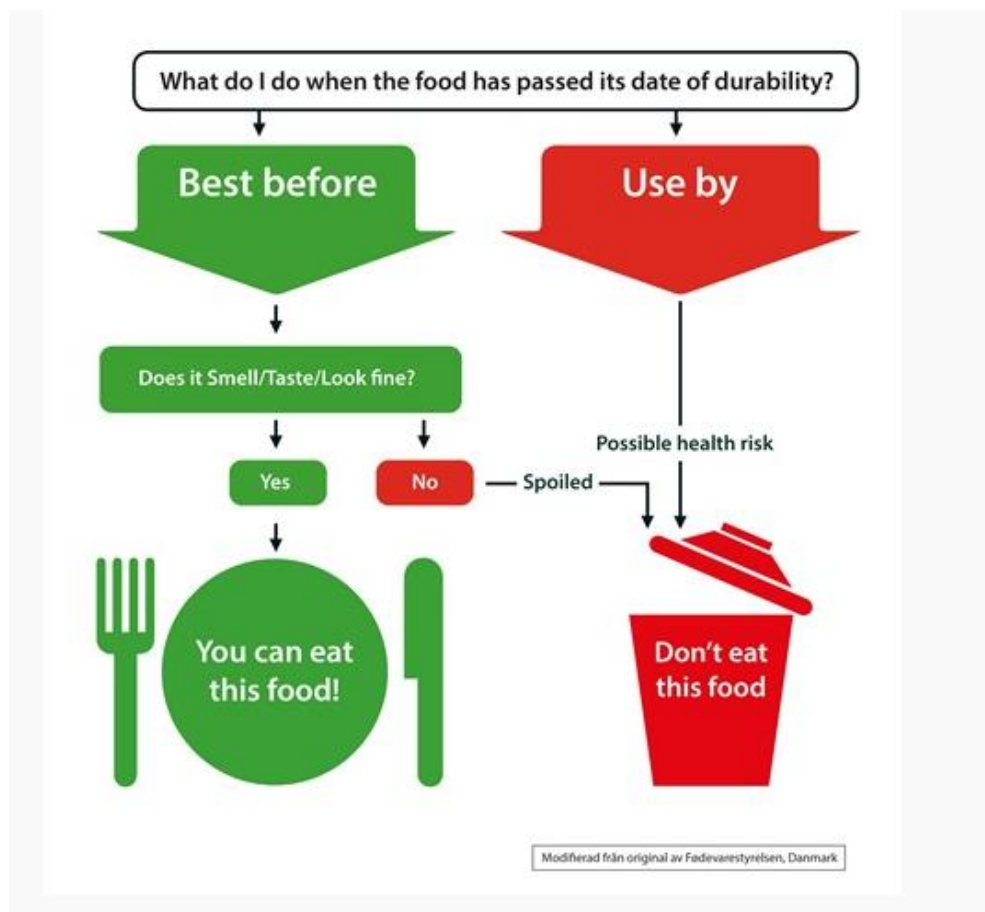
The goal is to get the food waste to end up in the stomach!

Consumer awareness campaign Christmas 2020

- About best before dates
- Killing some common myths
- Via social media – You tube as a new channel and we reached the younger men



New look 2020 and animated



Vad gör jag med maten efter passerat datum?



New consumer survey coming up!

- Report launched in the middle of March 2021
- A short movie will be spread via social media with the main results

Thank you for your attention!



Links:

Handbook to reduce food waste:

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok/handbok-for-minskat-matsvinn> directly on the web in Swedish

<https://www.livsmedelsverket.se/bestall-ladda-ner-material/sok-publikationer/material/handbok-for-minskat-matsvinn-for-verksamheter-inom-vard-skola-och-omsorg> as a pdf in Swedish

National measuring method:

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok/matsvinnmatning-i-storkok> in Swedish

More Links

Animated movie for date markings

<https://youtu.be/v0pAU1mf5Xg>

Campaign sight:

<https://www.livsmedelsverket.se/svinniska>



Livsmedelsverket

Swedish Food Agency