

Klimatlöfte 14: Vi ska minska matsvinnet från egna eller inköpta måltidslösningar i vår verksamhet och nå mål.

Vad innebär löftet?

Löftet stöttar företag genom målinriktade och förebyggande insatser för att undvika matsvinn inom egna måltidsverksamheter exempelvis i personalmatsal eller egen restaurang. Löftet har två fokusområden:

- Minska matsvinnet till i genomsnitt maximalt 100 g svinn per måltid i egna måltidslösningar. Det avser allt svinn som uppstår i köket, serveringen och på tallriken.
- Ställa krav på externa måltidsleverantörer och välja företag som kan leverera måltidslösningar utifrån interna rutiner för att minska matsvinnet.

Med löfte 14 och stödinsatser i programmet kan ni börja mäta, planera och utvärdera konkreta arbetsåtgärder som fungerar för just ert företags förutsättningar och behov.

Varför är löftet viktigt?

Ungefär en tredjedel av alla livsmedel som produceras äts aldrig upp. Att mäta och minska matsvinn är viktigt för att öka resurseffektiviteten och de ekonomiska fördelarna i er verksamhet samtidigt som det minskar klimat- och miljöpåverkan från maten! Att arbeta matsvinn-medvetet innebär en större miljönytta än att nyttiggöra redan uppstått matsvinn, eftersom det största klimatavtrycket uppstår vid produktionen av maten. Därmed finns det starka ekonomiska, ekologiska och sociala skäl för fler företag att anta en anti-matsvinnskultur!

Att minska matsvinnet– vilka åtgärder ger störst effekt?

Utbildning av personal

Det är viktigt att personalen vet vilka vinster ett minskat matsvinn innebär och att ledningen stöttar med en strategisk vägkarta för att personalen ska kunna nå målen. Inkludera och engagera personalen och fira när delmål och mål uppnås. Etablera en anti-matsvinnskultur som värdesätter maten, personalens arbetsinsatser och som betonar att ni minskar matsvinnet tillsammans.

Mätning, uppföljning och återkoppling

Det är viktigt att matsvinnet mäts! Det som inte mäts, syns inte heller. Utvärdera även varför matsvinnet har uppstått, synliggör mätningarna för din personal och måltidsgästerna och ha kontinuerliga avstämningar med företagsledningen. Involvera alla i ert företag och förankra både enkla och långsiktiga åtgärder i verksamheten för att minska matsvinnet utifrån mätresultaten.

Inköp

Inför rutiner för att minska matsvinnet och välj i första hand leverantörer med eget matsvinnarbete. Etablera en nära kontakt med leverantörer så att matsvinnet kan minska både hos dem och hos er! Det kan handla om att exempelvis köpa in livsmedel med korta datum och att köpa in grönsaker som tål att lagras.

Förvaring

Rätt temperaturer i kylar, frysar och förvaringsutrymmen är en förutsättning för att livsmedlen ska hålla sig! Men det handlar också om att förvaringen ska vara lättöversiktlig så att inga livsmedel glöms bort. Tips är att införa ett rotationssystem och förlänga matens hållbarhet genom att förvara den i frysen.

Tillagning

Tillaga rätt antal portioner och mängder, använd hela råvaran och återanvänd rester om säker varmhållning och kylförvaring har godkänts under egenkontrollen. Lägg även upp arbetet så att det blir lätt att tillaga mer mat efterhand. Lär känna dina måltidsgästers beteendemönster och preferenser, köp inte in mer färdiga måltider än det som går åt.

Servering

Att noggrant tänka igenom storleken på tallrikar och kärl är ett annat sätt att minska matsvinnet! Servera gärna maten på mindre tallrikar (särskilt vid bufféer) och uppmuntra hämtning av ny portion. Inför ett system där måltidsgästerna får gå före i kön om de önskar ta mer mat. Involvera måltidsgästerna, exempelvis genom att erbjuda provsmakning om något är nytt. Rörlig prissättning utifrån måltidens vikt är också en möjlighet om de kan välja och packa maten själva.

En lugn och trivsamt måltidsmiljö ökar även chansen att matgästerna vill sitta kvar och äta upp maten. Erbjud doggy-bags och återanvändningsbara take-away behållare så att maten enkelt kan tas med och ätas upp vid ett annat tillfälle.

Sälj vidare eller donera mat som blir över

Om matsvinn trots allt uppstår finns flera alternativ till soptunnan! Kroka arm med en lokal ideell organisation som tar emot överskott eller använd digitala lösningar för att sälja maten till ett rabatterat pris med fördelen att ni når en större kundkrets.

Vill ni anta löftet?

Detta är ett introducerande stödmaterial för företag som vill anta och uppfylla klimatlöfte nummer 14. Antas löftet finns mer omfattande stödmaterial att tillgå, bland annat vid utbildningstillfällen samt i [Restaurangens klimatskafferi - Klimat 2030](#)

För mer generella frågor om klimatlöftenas genomförande hänvisas till Klimatlöftet Företags projektledare:

[Camilla Kinnear, Västsvenska handelskammaren](#)

Det finns olika verktyg för att beräkna matsvinn och komma igång med konkreta åtgärder. För mer information om det eller specifika frågor kopplat till löfte 14 kontakta:

Maria Nehme O'Neill, samordnare inom minskat matsvinn inom klimatsmart mat,
maria.nehme.oneill@ri.se, 010-7223201

Senast uppdaterat: 2023-09-13