

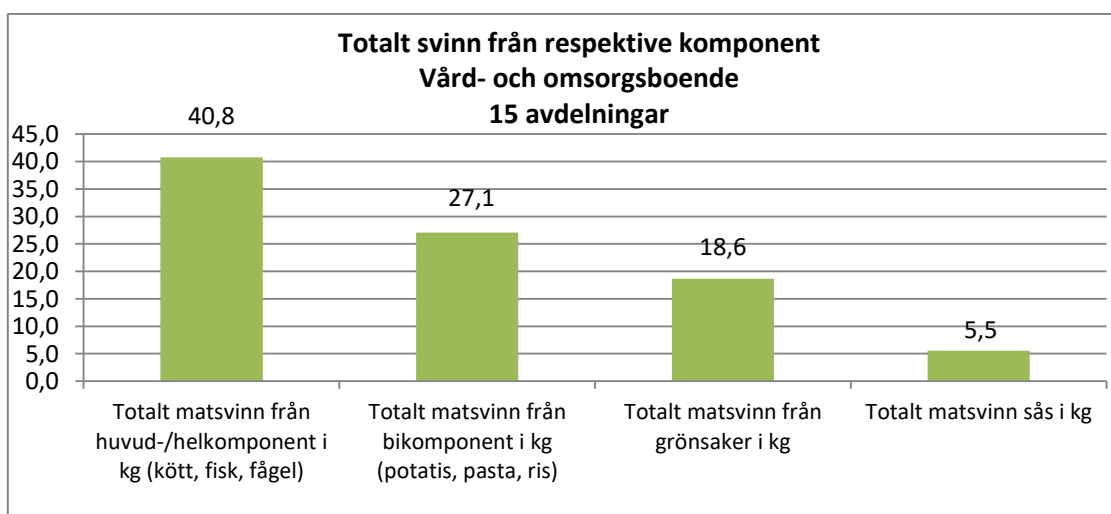
# Sammanställning av matsvinn inom Örnköldsviks kommun

Kostavdelningen vid Örnköldsviks kommun genomför varje år en matsvinnmätning inom kommunens skolor, förskolor och äldreomsorg. Matsvinn medför ett betydande resursslöseri med avseende både på direkta ekonomiska effekter för kommunen men också en stor miljöpåverkan. Matsvinnsmätningen är därför en viktig del och ligger som grund till fortsatt arbete.

Sammanställning från 2018 års mätning visade en måttlig ökning jämfört med resultatet 2017 kring mat som kastas inom äldreomsorgen i Örnköldsviks kommun. Stor del av matsvinnet inom äldreomsorgen kommer från delar av portionerna som inte äts upp och istället kastas. I början av 2017 togs därför beslut att samtliga vård- och omsorgsboende inom Örnköldsviks kommun övergår till att beställa i komponenter istället för helportion. Potatisen, grytan, salladen beställs därmed var för sig, vilket ger avdelningarna större påverkansmöjlighet att kunna beställa mer individanpassade mängder. Sedan hösten 2018 är samtliga enheter igång med beställning av måltiden i komponenter.

Tillskillnad från tidigare visar 2018 mätning att matsvinnet från bikomponenterna (potatis, pasta, ris) och såsen minskat, vilket är mycket positivt. Tyvärr ser man dock att mängden kastad huvudkomponent (kött, fisk, fågel) och grönsaker ökat något, vilket gör att det sammanlagda resultatet blir densamma som mätningen 2017. Eftersom beställning i komponenter är relativt nytt för många kan det vara en osäkerhet kring hur mycket man ska beställa. Något som många beställare varit överrens om är att det tidigare skickats för mycket bikomponent ex. potatis, vilket man nu minskat matsvinnet på. Huvuddellen, ex. biffarna har många upplevt att de fått för lite av, vilket gör att man nu beställt mer och som möjligen lett till ett något ökat matsvinn.

Med mer information, kunskap och tid i systemet hoppas vi kunna skapa större trygghet hos beställarna så att det blir lättare att bedöma hur mycket mat som ska beställas. Med detta beställningssätt är förhoppningen att mängden kastad mat inom äldreomsorgen minskar och att portionerna blir mer individanpassad. Kostavdelningens arbete fortgår med att hitta fler vägar till ett fortsatt minskat matsvinn.



*Bilden visar det totala svinnet från respektive komponent per portion i gram, en portion väger cirka 450 gram, 2018.*