

Plan för att hantera matsvinn

Såväl det svenska som det globala matsvinnet är omfattande vilket medför en onödig miljöbelastning, ekonomiska förluster och på sikt försvårade möjligheter att försörja en ökande världsbefolkning med mat.

Denna aktivitetsplan, som utgår från de utpekade åtgärdsområdena i den nationella handlingsplanen "Fler gör mer", ska tydliggöra kommunens ansvar för att genomföra åtgärder som ska minska matsvinnet

En nationell handlingsplan för minskat matsvinn

Sverige har en nationell handlingsplan för minskat matsvinn, "Fler gör mer", som berör hela livsmedelskedjan – primärproduktion, producenter, handel, måltider i vård, skola och omsorg, restauranger, konsumenter, myndigheter samt forskning och innovation. Handlingsplanen har tagits fram av Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket i nära samarbete med berörda aktörer och lämnades till regeringen i juni 2018. Den innehåller 42 åtgärder för att minska matsvinnet i Sverige.

Genomförandet av handlingsplanens åtgärder ska bidra till att det globala hållbarhetsmålet 12.3 om matsvinn i FN:s Agenda 2030 uppnås. Det ska även bidra till att ställa om till en hållbar konsumtion och produktion, samt en cirkulär ekonomi.



Handlingsplanen har nio åtgärdsområden:

1. Mål och mätningar
2. Samverkan och dialog
3. Kunskapshöjning, beteendeförändring och attityder
4. Regler och tillämpning
5. Datummärkning, hållbarhetstid och kylkedja
6. Prognos, logistik och hantering
7. Avtal och upphandling
8. Motivationshöjande åtgärder
9. Utredning, forskning och innovation

Många aktörer arbetar redan för att minska matsvinnet och många gånger är svinnförebyggande insatser lönsamma. Men fler aktörer behöver bli aktiva och det finns fler åtgärds punkter där insatser behövs. Uppkomsten av matsvinn har ett stort antal orsaker och det krävs därför ett flertal olika åtgärder inom olika delar av livsmedelskedjan för att nå målet.

Nationella mål

På nationell nivå finns två etappmål för minskat matsvinn som innebär att:

- Livsmedelsförlusterna ska minska och mer ska bli mat till år 2025
- Matsvinnet ska minska mätt i mängd Regionala och lokala riktlinjer

Regionala och lokala mål

På regional nivå tas matsvinn upp i såväl Klimatstrategi för Västmanland som i Avfallsplanen som VafabMiljö tagit fram samt i Livsmedelsstrategi för Västmanland.

På lokal nivå tas matsvinnet upp i den lokala avfallsplanen och i livsmedelsplanen för Kungsörs kommun.

Vad är matsvinn?

Matsvinn är livsmedel som producerats i syfte att bli mat, men som av olika anledningar inte äts eller dricks upp. Genom att minska svinnet undviker man att slänga pengar i sophinken. Det är också ett enkelt sätt att bidra till en bättre miljö.

En tredjedel av all mat som produceras i världen äts inte upp. Matsvinn uppstår i hela livsmedelskedjan och den största delen av matsvinnet uppstår i hushållen.

Matsvinn i Kungsörs kommun

I Kungsörs kommun, som i de flesta andra kommuner, sker matsvinnet framför allt i samband med skol- och förskolemåltider samt måltider inom vård och omsorg, exempelvis äldreomsorg.

I avfallsplanen som gäller alla länets kommuner anges att matsvinnet i kommunala verksamheter ska minska med 50 procent till 2030 jämfört med 2021.

Aktivitetsplan för Kungsörs kommun under åren 2023-2025

Aktivitetsplanens upplägg bygger på de åtgärdsområden som den nationella handlingsplanen "Fler gör mer" har tagit fram. Dessutom har de konkreta åtgärder som anges i livsmedelsplanen och avfallsplanen arbetats in i detta dokument.

Mål och mätningar

Livsmedelskedjans olika led behöver mäta sitt matsvinn för att kunna se var svinnet uppstår, orsaker till svinn och vilka fraktioner som uppstår.

Åtgärder 2023-2025

Vägning av det avfall som räknas som matsvinn i alla kommunens verksamheter som hanterar mat, dvs tillagningskök, mottagningskök och i samband med måltider inom förskola, skola samt inom vård och omsorg.

- Inköp vågar
- Delta i regionalt nätverk om matsvinn som VafabMiljö initierar.
- Framtagning av lokala riktlinjer för mätning – lathund enkel mätning
- Vägning på respektive verksamhet två veckor per år från 2023
- Matsvinnet ska läggas in i verksamhetsberättelsen.
- Ta fram en metod för att sätta pris på maten och svinnet.

Samverkan och dialog

Det görs många insatser av aktörer inom olika delar av livsmedelskedjan och det är av största vikt att det arbetet fortsätter och utvecklas ytterligare.

Det behövs dialog mellan nationella myndigheter och aktörer på regional och lokal nivå, liksom mellan olika aktörer på regional respektive lokal nivå. Kommunernas avfallsorganisationer behöver samverkansaktörer i utmaningen som förebyggande arbete innebär.

- Delta i regionalt nätverk rörande matsvinn som VafabMiljö initierar.

Kunskaphöjning, beteendeförändringar och attityder

Det är i hushållen det mesta av svinnet sker. Samtidigt är det i hushållen som matens samlade miljöpåverkan är som högst eftersom det är livsmedelskedjans sista led.

Flera faktorer påverkar möjligheterna till beteendeförändringar eftersom konsumenter agerar efter en lång rad olika faktorer. Utmaningen är att åstadkomma en förändring som är bestående över tid. Där behövs det en insikt om hur det egna agerandet bidrar till problemen med matsvinn.

För att minska matsvinnet behövs en bredd av insatser för att nå varaktiga förändringar i beteenden.

Inom kommunen så uppkommer matsvinn, förutom i köket, främst inom vård och omsorg samt inom förskola och skola.

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

- Informationsinsatser riktade mot konsumenterna för att minska matsvinnet-
- Föreläsningstillfälle för exempelvis pedagoger och omvårdnadspersonal.
- Besök av skolinformatorer från VafabMiljö
- Genomföra aktiviteter/informationsinsatser på den årliga matsvinnsdagen den 29 september.
- Informationsinsatser intranätet årligen
- Kunskapshöjande insatser till kostenhetens personal årligen med tonvikt på livsmedels miljöpåverkan och hur matsvinnet kan minska.
- Pedagogisk aktivitet rörande matsvinn i klassrum
- Måltidspedagogik, pedagoger deltar vid måltider
- Aktivt hjälpa brukare/vårdtagare att lägga på mat i lämplig mängd på tallriken.

Regler och tillämpning för minskat svinn

Myndigheterna har under senare år arbetat för att inte regler och regeltillämpning ska driva matsvinn. Arbetet behöver fortsätta drivas med en dialog mellan aktörer och myndigheter för att komma till rätta med kvarstående hinder som aktörer upplever i sitt svinnarbete. För att minska matsvinnet finns det ett uttalat behov av likvärdighet i tolkningen av hygienreglerna. En tydlig vägledning behövs kring exempelvis datummärkningar, kassationer och donationer.

Kontrollmyndigheterna för livsmedelskedjan utnyttjar livsmedelslagstiftningens flexibilitet och höjer kunskapen om hur regler tolkas för att bidra till minskat matsvinn.

Åtgärder 2023-2025

- Matsvinn finns med i den lokala avfallsplanen.
- Dialog med VMMF för att se om det finns möjlighet till ytterligare åtgärder i köket för att minska matsvinnet.

Datummärkning, hållbarhetstid och kylkedja

Mycket livsmedel slängs för att Bäst före-datumet har passerat, även om maten fortfarande är av fullgod kvalitet.

Att maximera varors hållbarhetstid kan underlätta att minska matsvinnet. Samtidigt är det inte en kort hållbarhetstid i sig som orsakar svinn, utan användarnas inköpsmönster, mathantering och matvanor. Skälet till att mat kastas är inte kort hållbarhetstid utan att produkten inte användes i tid.

Det går att förlänga ett livsmedels hållbarhet genom att ändra produktionsprocess, förpackningslösning eller genom att sänka förvaringstemperaturen. En förlängning av hållbarhetstiden är vanligtvis en avvägning mellan kvalitetsaspekter och minskat matsvinn.

Åtgärder 2023-2025

- Information till verksamheterna om livsmedels hållbarhetstid, olika typer av märkningar och hur man kan veta om ett livsmedel har blivit dåligt.
- Köket arbetar fram tydliga rutiner för sitt livsmedelsförråd där ”först in – först ut” är grundregeln.

Prognos, logistik och hantering

En nyckel till att minska och förebygga matsvinn i alla led är att planeringen förbättras och att framförhållningen vid avrop är god. Rätt produktion/prognos/distribution/beställning är viktiga parametrar för att förebygga matsvinn och onödiga kostnader för verksamheterna.

Åtgärder 2023-2025

- Ta fram och implementera gemensamma metoder för närvaro/frånvarorapportering så att mat lagas till rätt antal personer varje dag.
- Informationsinsatser till beställare av mat så att alla förstår vikten av att rapportera in minskade behov och därmed få färre portioner.

Avtal och upphandling

Handelns och konsumenternas krav på perfekta produkter driver matsvinn. Många krav som handeln och konsumenterna ställer på produkterna är kosmetiska och har liten eller ingen betydelse för kvaliteten. Hur avtal utformas kan spela en stor roll för uppkomst av matsvinn. Exempelvis sker ofta överproduktion för att garantera att man kan leva upp till leveransavtal. Inom vissa områden tillämpas avtal om återtag av osålda varor, dvs. att grossist/leverantör ansvarar för de produkter som butiken inte sålt och butiken därmed inte får signal om att beställa med större precision. Sådana avtal tillämpas bland annat på färskt bröd.

Kravställningar och arbetssätt i upphandlingsprocesser har stor betydelse för uppkomst av matsvinn. Det finns ett stort behov av nationella exempel på krav som såväl offentliga som privata upphandlare kan använda som ett verktyg för att minska matsvinn

Åtgärder 2023-2025

- Tillsammans med upphandlingsenheten på VMKF se över vilka upphandlingskrav som kan justeras för att bidra till ett minskat matsvinn i alla led av livsmedelskedjan, inte bara i det egna köket.

Motivationshöjande åtgärder

Många aktörer är redan aktiva i svinnförebyggande arbete, men arbetet behöver intensifieras och nå fler verksamheter. För att åstadkomma en snabb förändring bör även rent ekonomiska stöd erbjudas för att få fler företag och kommuner aktiva.

Åtgärder 2023-2025

- Genomföra ett försöksprojekt med att sälja överbliven mat.

Utredning, forskning och innovation

Det finns en rad kunskapsluckor inom matsvinnområdet, bland annat rörande data och antaganden som behöver verifieras. Det finns behov av studier såväl för olika typer av aktörer och led i livsmedelskedjan som gällande samverkan mellan och inom led.

Åtgärder 2023-2025

- Kungsörs kommun har inga särskilda aktiviteter kopplade till detta nationella åtgärdsområde.

Referenser

- Fler gör mer – Handlingsplan för minskat matsvinn 2030, Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket 2018.
- Klimatstrategi för Västmanlands län 2020-2030, Länsstyrelsen Västmanland 2019
- Livsmedelsplan 2020-2025, Kungsörs kommun 2020
- Lokal avfallsplan för Kungsörs kommun 2020-2030, Kungsörs kommun 2020
- Regional livsmedelsstrategi för Västmanland, Länsstyrelsen Västmanland, LRF Mälardalen och Region Västmanland 2018