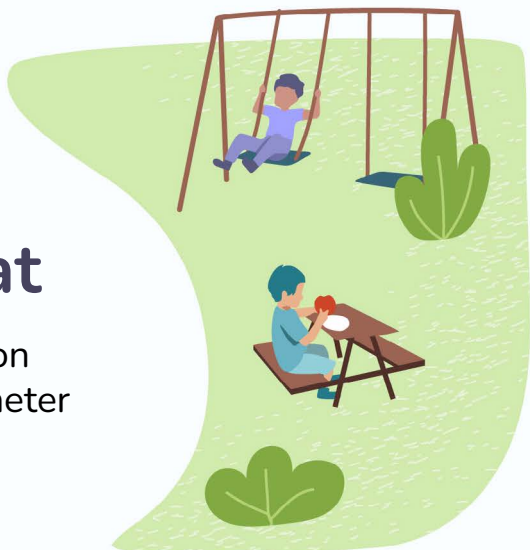




Hantering av överskottsmat

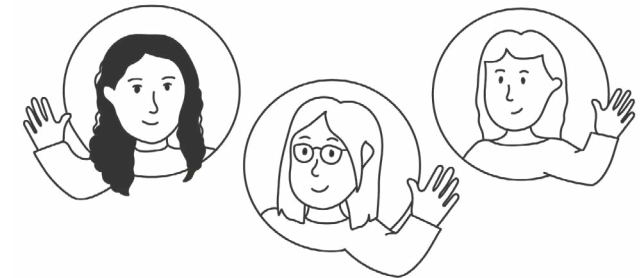
Information och inspiration
till kommunala verksamheter



**svinnsmart
samarbete**
av ätbart

Innehåll

Inledning	1
Ätbart och Svinnsmart samarbete	2
Introduktion till handboken	3
Mottagande och inköp av överskottslivsmedel	5
Livsmedelssäkerhet	7
Upphandling & avtal.	10
Samarbeten med butiker	15
Samarbeten med producenter	17
Hantering av serveringsöverskott	22
Livsmedelssäkerhet	24
Klimatlåda/Svinnlåda	27
Donation av serveringsöverskott	35
Svinn - en resurs för framtiden?	39
Referenser.	41



Författare: Julia Berglund, Joséphine Lefrancq Fröjd
Formgivning: Sofia Dellve
© Ätbart
Utgivningsår 2025
Första upplagan

Inledning

Varje år så köps livsmedel för cirka 10 miljarder kronor in till offentliga kök och ca 3 miljoner måltider serveras varje dag.¹ Enligt Måltid Sverige innebär det att den offentliga sektorn står för 40% av måltiderna som äts utanför hemmet.² De senaste åren har väldigt mycket arbete gjorts för att främja hållbarhet, hälsa och lokala livsmedel i de offentliga måltiderna. Det har även gjorts, och görs, väldigt mycket för att minska matsvinnet. Trots det så går 38 tusen ton³, vilket motsvarar över 100 miljoner måltider, till spillo varje år.⁴

Svinnet kan delas upp i tre huvudsakliga kategorier, där köksvinnet står för den minsta andelen och serverings- och tallrikssvinnet står för de mer betydande delarna. Oavsett vilket så bör fokus alltid vara att förebygga att svinnet uppstår, vilket det är tydligt att landets kommuner strävar efter. Att komma ner till nära noll svinn är dock en utmaning som kräver många olika typer av åtgärder och Livsmedelsverket varnar för att det hittills går för långsamt om man ska halvera matsvinnet mellan 2020 och 2030.⁵

Ibland är det en fin linje mellan att förebygga och hantera. Ibland går det inte att planera på ett sådant sätt att överskott aldrig uppstår. Det vi vill inspirera och informera kring i denna handbok är vad som går att göra i dessa lägen. Vi vill även uppmuntra att tänka på att minska matsvinnet och hantera överskott ur ett större perspektiv – där kommunala kök i viss mån kan ha en roll för att hantera överskott som uppstått i andra verksamheter i kommunen. Samtidigt vill vi understryka att förebyggande, oavsett om det är en kommunal eller privat verksamhet, bör vara normen som eftersträvas både ur en miljömässig och ekonomisk aspekt.

Sverige är ett avlångt land och förutsättningarna varierar mycket och det är svårt att hitta en mall eller modell som passar överallt. Vi vill därför uppmuntra till samarbeten som stärker lokalt engagemang och lokala lösningar. Om vi ska halvera matsvinnet till 2030 så krävs samarbete, men det krävs också eftertanke för att säkerställa en god hälsa och miljö för landets invånare idag och i framtiden. Grundpelaren om näringsriktiga måltider som finns inom de flesta offentliga kök är på så sätt central att hålla fast vid. Vi hoppas att denna handbok ytterligare kan inspirera till just det vi ser att många offentliga kök är så bra på: Att hitta lösningar helheten i åtanke.

Ätbart och Svinnsmart samarbete

Ätbart är en ideell förening som grundades 2019 i Skövde. Intentionen var huvudsakligen att minska matsvinnet, men med den ökade ojämlikheten i samhället utökades ambitionen att omfördela överskottslivsmedel till socialt utsatta. Av den anledningen startade Ätbart *Mathjälpen* i Skaraborg. I arbetet med *Mathjälpen* drog Ätbart en viktig lärdom, nämligen att nationellt stöd och tydlig information till verksamheter som omfördelar överskott (matbanker) saknades. Därför sökte Ätbart pengar för att driva projektet *Svenska matbanksnätverket*, som pågick 2023-2024. Nu drivs nätverket som en del i föreningens löpande verksamhet.

Ätbart har genomfört en omfattande kartläggning av matbanker i Sverige, och genomfört runt 130 intervjuer. Över 300 lokala verksamheter som driver serveringar, matkasseutdelningar, sociala matbutiker eller solidariska kylskåp som tar emot donationer av överskottslivsmedel har identifierats. Något som har framkommit är att matbankerna ofta har en informell eller mer formell relation till olika kommunala verksamheter. Det har även lyfts diskussioner kring matstöd i Sverige, och huruvida överskott nödvändigtvis ska, eller bör, gå till just personer i socioekonomisk utsatthet eller om det finns andra modeller. Oavsett, så har det framkommit att även om verksamheter som omfördelar överskottslivsmedel till behövande finns på många platser i landet, så finns det också många platser där en sådan verksamhet saknas, eller har en låg kapacitet att hantera livsmedel.

Genom dessa iakttagelser så föddes idén om att undersöka djupare hur kommunala verksamheter samverkar med butiker, leverantörer, producenter och matbanker. Vi sökte då projektmedel för att driva projektet *Svinnsmart samarbete*, som vi fick beviljat av Svenska Postkodlotteriets stiftelse. Projektet i sin helhet fokuserar på att främja och stärka olika typer av lokala samarbeten för att tillsammans minska matsvinn och livsmedelsförluster och bidra till att göra matsystemet mer hållbart och hälsosamt.



Introduktion till handboken

Handboken är baserad på information från myndigheter (Livsmedelsverket, Konkurrensverket, Upphandlingsmyndigheten och Skatteverket) samt information på kommunal nivå. Framtagandet av handboken föregicks av en kartläggning rörande hur kommunala verksamheter hanterar överskottsmat på olika sätt. Överskottsmat syftar här både på serveringsöverskott i verksamheterna, och överskottslivsmedel som lokalt förekommer hos till exempel primärproducenter och matbutiker.

226 kommuner har svarat i kartläggningen, och har därmed bidragit till en bra överblick av vad som sker runt om i landet, och gjort det möjligt att sammanfatta inspirerande exempel. De exempel som lyfts fram i handboken har samlats in via samtal eller mejlkontakt och texterna har skickats ut till respektive kommun för godkännande innan publicering.

Nationella regelverk kan i praktiken tolkas på olika sätt i olika kommuner. Därför kan det som har lyckats i en kommun inte alltid vara möjligt att genomföra i en annan kommun. Handboken har tagits fram för att kunna inspirera med exempel från olika delar av landet och detta kan bidra till nya perspektiv på tolkningar av regler kring hantering av överskottslivsmedel.



Avgränsningar

- Fokus på kommunala kök, det vill säga i skolor, förskolor och äldreomsorgen. Kök som drivs i regional eller statlig regi inkluderas därmed inte. Verksamheter som drivs i privat regi har inte heller undersökts.
- Fokus på *hantering* av överskott. Även om förebyggande åtgärder har högsta prioritet, så finns det lägen där det är svårt att helt undvika överskott. Det finns massor av bra initiativ och material för att just förebygga svinn i offentliga kök. Därför fokuserar vi *inte* på förebyggande insatser i just denna handbok.
- Vissa regelverk, till exempel livsmedelslagstiftning om information och märkning av produkter eller Lagen om offentlig upphandling (LOU), finns det väldigt mycket detaljerad information om gällande olika kontexter. Vi lyfter fram det som visat sig mest relevant och hänvisar till var man kan hitta mer information.

Stort tack!

Vi vill tacka alla anställda på kommunerna runt om i landet som har tagit sig tid att svara på våra frågor och på så sätt möjliggjort skapandet av den här handboken. Ett extra stort tack till de som tagit sig tid att prata med oss om vad de gör och dela med sig av exempel, tips och information. Vi vill även rikta ett tack till myndigheterna som bistått med nödvändig information, framförallt Livsmedelsverket som tagit sig tid att granska delarna gällande livsmedelssäkerhet. Sist men inte minst, ett särskilt tack till Svenska Postkodlotteriets Stiftelse som har möjliggjort detta projekt finansiellt.



Mottagande och inköp av överskottslivsmedel

Det här kapitlet kommer att lyfta exempel på samarbeten där kommunala verksamheter tar emot överskottslivsmedel som uppstår hos andra aktörer i kommunen. De första två delarna beskriver generella regler gällande livsmedelssäkerhet, upphandling, avtal och konkurrens. De sista två delarna lyfter fram exempel på samarbeten mellan kommunala verksamheter och butiker samt lokala producenter. I dessa delar finns även tips och särskilda regler som rör de specifika typerna av samarbeten.

Överskott kan förekomma i alla steg av livsmedelskedjan. Det är inte bara färska grönsaker, frukt och köttprodukter utan även förädlade livsmedel, ingredienser och sidoströmmar från ordinarie produktion som omfattas av Europeiska Kommissionens definition av överskottslivsmedel.⁶ Det vill säga, överskott av livsmedel kan komma från många olika håll på kommunal nivå. Till exempel hos frukt- och grönsaksodlare, packerier, bagerier, bryggerier, livsmedelslager och varuhus, produktionsanläggningar, slakterier med mera.

Att ta emot överskott, oavsett om det gäller en donation eller om man betalar ett rabatterat pris, kan både betyda att man regelbundet tar emot stora mängder, eller att det sker tillfälligt och rör sig om en begränsad produktkategori. Oavsett är det bra att känna till vilka regler man bör förhålla sig till och även hur man kan använda maträddningar som exempelvis pedagogiska verktyg för barn. Detta kan vara bra att tänka på:

- **Att köpa eller ta emot donerade överskottslivsmedel kan ske på många sätt** och hur man tar sig an det beror på vilken sorts verksamhet man verkar i.
- **Det kan krävas flexibilitet i matsedlarna**, speciellt om kommunen har en gemensam måltidsplanering eller centralkök. Oftast tas donationer emot av enstaka tillagningskök som på egen hand får anpassa överskottslivsmedlen till förbestämda måltider. Därför kan det i vissa fall underlätta med flexibla matsedlar.



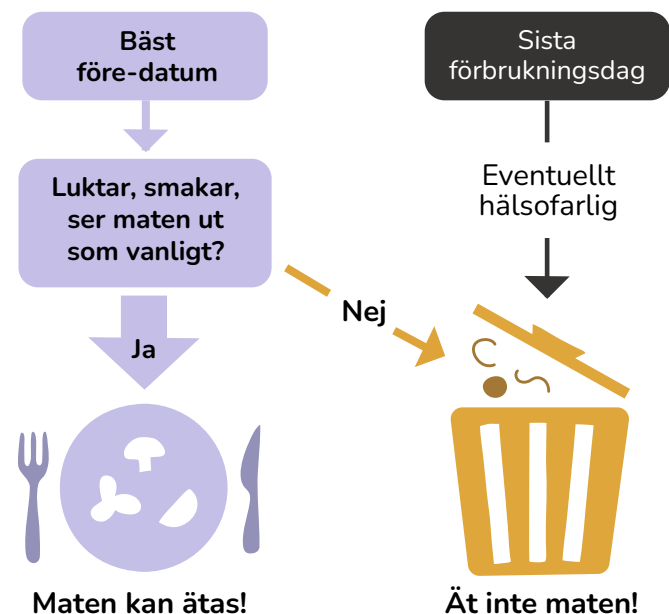
Livsmedelssäkerhet

Ta emot och köpa överskott

Precis som vid inköp av livsmedel, har verksamheter som tar emot överskott eller varor med korta datum från livsmedelsbutik, grossist eller primärproducent ett ansvar att säkerställa att dessa varor är säkra att konsumera. Detta kan vara bra att tänka på:

- **Det är inte tillåtet att donera eller servera livsmedel som har passerat sista förbrukningsdag.** Förekommer varor som passerat sista förbrukningsdag i en leverans med skänkta varor ska dessa kasseras och verksamheten som skänkt dem bör informeras för att förhindra att detta sker igen.
- **Varor som har passerat bäst-före datum får användas och serveras så länge de är okej.** Dessa bör ha förvarats i rätt temperatur och ska undersökas genom att titta, lukta och smaka på för att säkerställa att de är bra innan den används i matlagning eller för direkt servering.
- Om en verksamhet inleder ett samarbete för att ta emot överskott så betyder det **inte** att man har skyldighet att ta emot och hantera matavfall, det vill säga varor som är för dåliga för konsumtion.
- **Om den inre delen av en förpackning har gått sönder så ska den kasseras, på grund av risk för kontaminering.** Är det däremot endast den yttre förpackningen som är trasig, och den inre fortfarande är intakt, så kan livsmedlet användas som vanligt.
- Om man köper eller får livsmedel från en primärproducent vare sig lokal eller ej, så har producenten också ansvar för att säkerställa god hygien vid hanteringen av deras produkter. De ska vara rena och förvaras på ett lämpligt sätt.
- **Det är okej att ta emot/köpa jordiga råvaror**, såsom färskpotatis, så länge det finns möjlighet att hantera och rengöra varorna på ett säkert sätt.
- Det finns inga specifika lagar beträffande mottagandet av just överskottslivsmedel, utan **man bör utgå ifrån gällande rutiner för livsmedelssäkerhet, till exempel genom HACCP.**⁷ Har man specifika funderingar utöver det så bör man kontakta och hålla dialog med kommunens livsmedelsinspektör.

Vad gör jag med maten efter passerat datum?



Hygien

Det är också viktigt att upprätthålla hygien i hanteringen av livsmedel bland personal och i lokalen. Som med alla livsmedel ska det som donerats till offentliga kök hanteras med samma krav på hygien som är aktuella i offentliga kök. En bra resurs för detta är de nationella riktlinjerna för offentligt säker mat, som Livsmedelsverket har kontrollerat. De riktlinjerna sammanfattar alla regler kring säker mathantering från både EU och svensk lagstiftning. Här finns länkar för att läsa mer:

- [Offentlig säker mat | SKR](#)
- [Livsmedelssäkerhet och hygien - Kontrollwiki](#)
- [Lokaler, hygien och företagens egen kontroll](#)

Spårbarhet

Livsmedel ska alltid kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i kedjan, dock med undantag för om varan går vidare eller serveras till slutkonsument – vilket ju är regel i kommunala kök. Samma regler gäller för skänkta livsmedel som för köpta livsmedel.⁸ Det som kan skilja sig är dock exempelvis att följesedlar inte skickas med och att varorna inte registreras automatiskt i ett digitalt system. Därför kan en del handpåläggning behöva göras. Verksamheten ska dokumentera följande:

- ☐ Vad som har tagits emot och nödvändig information om varan.
- ☐ Mängd (kg eller antal).
- ☐ Från vilken butik eller producent.
- ☐ När varan togs emot.

Detta behöver göras för att underlätta spårning ifall det sker produktalarm där en vara måste återkallas (det är i så fall butikens eller producentens ansvar att informera om produktalarmet). Det kan vara bra att tänka på:

- Det går bra att ha enkla rutiner **så länge nödvändig information finns med**, till exempel att skriva ner för hand går bra. Rådgör med livsmedelsinspektören om något är oklart.
- **Om någon blir sjuk av ett donerat livsmedel** och smitta eller bristande hantering misstänks, gäller samma rutiner som för vilket livsmedel som helst. Främst ska man kontakta kontrollmyndigheten för mat och dricksvatten eller motsvarande kommunal organisation.

Om mottagande eller inköp av överskott till exempel sker genom en redan upphandlad grossist, så bör ingen extra handpåläggning behövas.

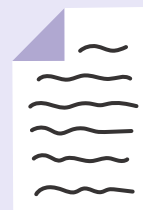


Upphandling & avtal

Den här delen går igenom regler och tips gällande upphandlingar och avtal vid inköp och mottagande av donerat livsmedelsöverskott.

Köpa överskott till rabatterat pris

Att köpa överskott eller livsmedel med korta hållbarhetsdatum, eller som av annan anledning inte sålts, till ett rabatterat pris kan vara en åtgärd som förebygger matsvinn hos kommunens leverantörer. Det vanligaste och enklaste sättet är att handla partier med överskott från den upphandlade leverantören. Då kan man beställa och få leverans på ordinarie sätt och riskerar inte att bryta mot upphandlingsavtal.



Svinnsnarta inköp från grossister

De flesta större grossister har olika typer av "svinnlistor" eller system där man kan beställa varor med kort datum eller som säljs ut av andra skäl. Det finns även en del onlinetjänster som endast säljer överskott som riktar sig till kommunala verksamheter. I bland annat Marks kommun så hör även lokala producenter av sig när de har partier över.

Tips

- Ta kontakt med leverantörer! Det kan vara så att **en del leverantörer inte lägger upp produkter med kortare utgångsdatum än 3 månader**. Dessa varor kan man be att få köpa till ett rabatterat pris. Om de då lägger upp det på sin vanliga webbsida går det smidigt att integrera beställningen i vanliga system!
- **Prata med leverantörerna om ledtider**. Genom dialog med upphandlade leverantörer kan man få ökad förståelse för varandras rutiner och ledtider och kan tillsammans undvika onödig lagerhållning som riskerar att leda till svinn i leverantörsledet.

Lokala inköp

Det finns också sätt för kommunen att stötta lokala livsmedelsproducenter om de exempelvis inte lyckas sälja partier på den ordinarie marknaden. Då finns det olika tillvägagångssätt, men främst ska man försäkra sig om att hänsyn tas till de tecknade avtalen med kommunens primära leverantörer så att man inte riskerar bryta mot lagen om offentlig upphandling (LOU).

Enligt Upphandlingsmyndigheten får man inte kräva att en upphandlad produkt ska vara lokal eller närproducerad då det anses strida mot icke-diskriminering- och proportionalitetsprinciperna.⁹ Kommunallagen (2017:725) informerar dessutom om att alla kommunmedlemmar ska behandlas lika och att enskilda näringsidkare inte får gynnas.¹⁰ Samtidigt finns det sätt att förbättra förutsättningarna för en mer lokal och närproducerad upphandling som även kan stötta mindre och medelstora producenter i att lämna anbud.¹¹

Det finns till exempel olika onlineplattformar som samlar mindre lokala producenter i olika regioner med syfte att nå offentliga verksamheter med digitala verktyg. Andra modeller går ut på att man använder sig av direktupphandling eller dynamiskt inköpssystem för att handla av lokala producenter, som exempelvis kan annonsera på kommunens webbplats att de har överskott att sälja.

Vallentuna Matmarknad

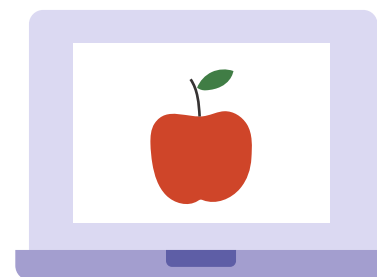
Vallentuna Matmarknad är kommunens digitala plattform där mindre lokala producenter eller förädlare som befinner sig inom kommunen eller grannkommunerna kan registrera sig och sälja till offentlig sektor. Vallentuna använder sig av ett dynamiskt inköpssystem (DIS) istället för traditionella upphandlingar med stora ramavtal.

Läs mer här: [Upphandling genom Vallentuna Matmarknad](#)

Sörmlands matkluster och "Närmast"

Sörmlands Matkluster som består av lokala matproducenter, har tillsammans med företaget FarmUp och medarbetare från kommunerna Eskilstuna, Strängnäs och Gnesta byggt ett nytt digitalt verktyg för att möjliggöra enklare affärer mellan lokala primärproducenter/förädlare och offentlig sektor. Framtagandet av verktyget har finansierats av Leader Södermanland.

Läs mer här: [Lokal mat i offentliga kök: Sörmlands Matkluster](#)



Köpa överskott utanför avtal

Ifall man vill rädda mat från att bli svinn genom att köpa till rabatterat pris utanför upphandlingsavtal från exempelvis primärproducenter i kommunen. Enligt samlad information från Upphandlingsmyndigheten och lokala upphandlare så är följande punkter viktiga:

- ☐ **Kontrollera att köpet inte strider mot avtal** man har tecknat med sina primära leverantörer.
 - Köpet kan ske genom **direktupphandling eller dynamiskt inköpssystem (DIS)**. Mer om detta kan man läsa på [Upphandlingsmyndighetens hemsida](#).¹²
 - Inköp via direktupphandling ska **inte överskrida värdegränsen** på köpet av produkten.
 - Ramavtal kan inkludera överenskommelser där upphandlande organisationer kan beställa en viss del **utanför avtalet**, med till exempel DIS.
 - Vissa avtal kan ha **exklusivitetsklausuler för särskilda produkter eller produktkategorier**, som man bör kontrollera inte påverkas.
- ☐ **Det finns transparens kring köp utanför avtal med leverantören** för att säkerställa en bra relation.
 - Här kan det vara bra att beskriva att **syftet med köpet är att minska matsvinnet i kommunen** och meddela att priset är rabatterat.
 - **Synnerliga skäl till direktupphandling ska utvärderas efter särskilda situationer**. Då kan det vara bra att hålla dialog med leverantören, speciellt kring projekt med hållbarhetssyfte.
- ☐ **Ta hänsyn till volym och vad som redan har beställts från leverantören**. Man ska inte ta emot överskottsvaror som gör att den ordinarie beställningen inte kommer till användning. Syftet är att minska matsvinnet, inte skapa mer!

Ta emot donerade livsmedel

Ytterligare ett sätt att minska matsvinnet i kommunen är att ta emot livsmedelsdonationer. Detta sker oftast i mindre skala i samarbete mellan lokala butiker och kommunala verksamheter med eget tillagningskök. Det kan vara bra att veta att LOU inte träder i kraft när man tar emot gåvor.¹³ Man kan alltså ha samarbeten i kommunen med butiker eller primärproducenter som vill donera sina överskottslivsmedel utan att man riskerar avtalsbrott.

Däremot måste man försäkra sig om att även om man inte betalar för de donerade varorna i pengar, så ska det inte följas av någon annan typ av motprestation som anses ha ett ekonomiskt värde från den mottagande verksamheten. Det vill säga att ifall man tar emot en livsmedelsdonation och sedan på något sätt 'ger tillbaka' till done-rande verksamheten en tjänst eller annat förmån som kan anses ha ett pengavärde, så räknas det som ett 'barter-avtal'. Sker detta kan det enligt lagens definition anses ha upprättats ett kontrakt, trots att ingen betalning skett.¹³

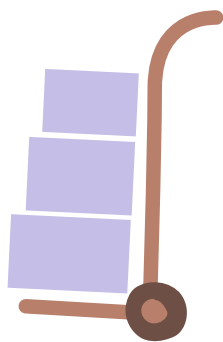
Det går även att ta emot donationer från privatpersoner i kommunen. När det exempelvis är äppelår är det inte ovanligt att få förfrågningar om att ta emot överskott på äpplen från privatägda trädgårdar. I så fall finns det lite regelverk att tänka på. Läs mer om detta på sida 21 under rubriken 'Medborgarinitiativ'.

Samarbeten med butiker

Det förekommer samarbeten mellan lokala livsmedelsbutiker och olika kommunala verksamheter på flera håll i landet. Vanligast är att det är skolor eller förskolor som hämtar upp frukt och grönsaker som annars skulle ha kastats i butiken. I vissa fall förekommer även hämtning av andra produkter. **Upphämtning kan ske på olika sätt**, ibland är det endast någon i personalen som hämtar upp överskottet i butiken, men ibland följer även barnen med. **I regel skänks maten från butiken**, för dem innebär det mindre jobb och kostnader att donera överskottet än att kasta det. De flesta butiker är bara glada att maten kan komma till nytta!

Tips

- Har man en livsmedelsbutik i närheten av skolan **kan man skapa ett utbildningstillfälle för barnen** om man har möjlighet att ta med dem till butiken och rädda frukt och grönt. Så länge handlaren är med på det såklart!
- Samarbete med butiker är kanske **mer relevant för mindre skolor med egen måltidsverksamhet och eget tillagningskök**, då det ofta är på initiativ av skolornas kockar som det blir av.

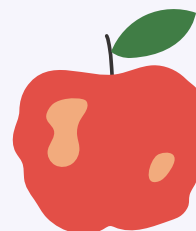


Överenskommelser vid driftstörningar

Samarbeten med butiker kan även fokusera på förebyggande insatser. Örnsköldsviks kommun har överenskommelser med flera större butiker i händelse av störningar i deras verksamhet (strömavbrott, betalningsstörningar m.m.) som medför att deras svinn riskerar att tillfälligt öka. Vid sådana tillfällen är kommunen redo att ta hand om en del varor som annars skulle behövt kastas.

Samarbete mellan en skola och Coop

En skola i Håbo kommun hämtar frukt och grönt, mejerivaror och torrvaror med kantstötta förpackningar från en Coop-butik. När de får in grönsaker de annars inte brukar köpa in, så använder de dem till att laga något lite extra gott. Samarbetet har startat på kökspersonalens egna initiativ, och det är de själva som åker och hämtar maten varje dag.



Pedagogisk stund i en ICA-butik

En förskola i Helsingborg har ett tätt samarbete med en ICA-butik där även handlaren tar sig tid att förklara och visa barnen varför vissa frukter och grönsaker som är fullt ätliga ändå rensas ut.

Ratad frukt blir till smoothies

Den kommunala Fritidsgården i Nossebro i Essunga kommun tar emot den närliggande ICA-butikens ratade frukt. Det har resulterat i att man har möjlighet att erbjuda milkshakes och smoothies istället för att endast sälja vitt bröd med smör som pålägg.



Svinnsmart hemkunskap

Hemkunskapslärare på en skola i Bjurholm hämtar ratad frukt och grönt på Coop en gång i veckan. Elevenna får lära sig att ta vara på det som inte säljs i butik men ändå fungerar utmärkt till matlagning och bakning. De får även lära sig om hållbar utveckling och ekonomi på köpet.

Samarbeten med producenter

2024 släppte Jordbruksverket en rapport där de med hjälp av forskare från Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) undersökt livsmedelsförlusterna i svensk primärproduktion. Baserat på studier av åtta olika produktgrupper framkom att ungefär 450 000 ton råvaror per år (mellan 2020-2022) inte blev till mat.¹⁴ De totala livsmedelsförlusterna från produktionen är därmed ännu större.

Många kommunala verksamheter vill handla lokalt och även gärna ta vara på råvaror som inte "passar" inom handelsnormer och på så sätt vara en del av att minska förlusterna på gårdarna i närheten. Detta är dock något som i vissa fall kan vara klurigt, men absolut inte omöjligt, att få till och samtidigt hålla sig inom LOU.

Tips

- Finns det någon anställd som är särskilt engagerad och har vägarna förbi en gård, så **titta förbi och fråga om gården har något regelbundet svinn** (till exempel utsorterade grönsaker) som de vill skänka eller sälja billigt till offentlig verksamhet.
- Maträddningar som ger "lite extra", är tidsbegränsade eller i små kvantiteter bör inte påverka upphandlingsavtal.
- Undersök ifall det går att hitta **gemensamma logistiklösningar**, men var beredda på att det troligen kan innebära en servicekostnad.
- **Våga testa!**



Arvid Östlund från Källsprängs Gård, som samarbetar med Örebro kommun för att ta vara på "för stora" potatisar.

Minska gårds- och producentsvinn



Inköp av "för stora" potatisar

"För stora" potatisar sorteras i många fall ut och går då till exempelvis foder. Måltidsverksamheten i Örebro kommun har ett samarbete med en gård, via en upphandlad grossist, för att istället ta vara på dessa stora potatisar genom att köpa in dem till ett rabatterat pris. 2024 köptes 10 ton "för stora" ekologiska potatisar in, vilket var alla som fanns på gården.

Maträddningar i Helsingborg

I Helsingborg har diverse olika maträddningar vid enstaka tillfällen eller pilotprojekt genomförts. Det har bland annat gjorts en räddning av morötter till vård- och omsorgsförvaltningen. En person tog initiativ och fyllde sin bil med redan utsorterade morötter. I en del av projektet "Goda lokala livsmedelssamarbeten" genomfördes ett två månader långt projekt med att ta emot överskott på färdigskurna sallader från ett lokalt livsmedelsföretag. Det skedde i samarbete med kommunens grönsaksleverantör som stod för omlastning och transport ut till 10 skolor som deltog i räddningen.



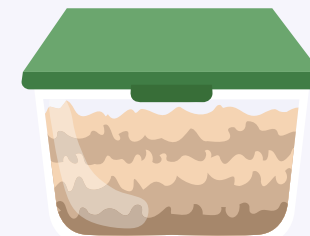
Söta ärtor av varierande storlek

Flera av de kommunala köken i Eda och Arvika kommun köper in ärtor av varierande form, som är något sötare än "vanliga" ärtor – som tidigare har gått till spillo. Inköpen sker via deras lokala grossist Skafferi Värmland. Ärtorna levereras frysta i kartonger på 5,3 kg. Köken använder dem främst till salladsbuffén och responsen har varit mycket positiv från både pedagoger, förskolebarn och elever.

Restströmmar från lokala producenter

Drav från Hjo bryggeri

När det lokala bryggeriet brygger svagdricka mellan oktober och december så köper Hjo kommun deras drav, vilket är en restprodukt i form av blötlagt korn. Det är kommunens vaktmästare som hämtar det från bryggeriet och kör till köket, vilket är en transport på fem minuter. Bryggeriet öser i dravet i livsmedelsgodkända plastkärl som kommunens kök sedan diskar och kör tillbaka för återanvändning. Drav är proteinrikt och används i brödbakning, vilket gör brödet saftigt och gott med extra tillskott av fullkorn och protein. Det används även för att dryga ut färsrätter och blandas i egengjord granola.



Sylt på bärmasa från lokalt musteri

Under en period gjorde område Måltid och lokalvård i Lidköpings kommun flera studiebesök på Bramleys äppelodling och musteri. Ägaren berättade då att de använder bär för att smaksätta sina produkter. Bären fryses ned och tinas upp igen för att ge ifrån sig så mycket saft som möjligt. De undrade då vad musteriet gjorde av bärmassan som blev kvar och fick höra att den gick till grisarna. Eftersom bärmasa är en fin råvara så kläcktes idén om att kommunen skulle kunna köpa den för att koka sylt till sina äldreboenden. Sylten blev en succé och extra roligt var det när de också kunde berätta att det var resultatet av ett lokalt samarbete.



Medborgarinitiativ



Donation från privatpersoner

Vissa år kan vara extra gynnsamma för fruktträden och bärbuskarna i landets trädgårdar. Då är det inte ovanligt att medborgare, ofta föräldrar med barn i skolan, vill skänka sitt överskott till kommunala kök. Skolor och förskolor tar ofta med glädje emot frukten och bären, som kan bli till mellanmål eller tillskott vid lunchen.

Specifika regler att ha koll på

Medan det kan finnas fina lokala initiativ kring tillvaratagandet på äpplen och annan frukt finns det fortfarande regler man som mottagande offentlig verksamhet bör hålla sig till.

1. Privatpersoner får donera livsmedel men bara vid enstaka tillfällen utan att vara registrerade som livsmedelsföretag. Om det sker regelbundet så krävs registrering.
2. Det finns inget tak för hur mycket man får ta emot vid ett tillfälle. Däremot kan det vara bra att tänka på hur mycket man har kapacitet att hantera och att man tar hänsyn till avtal.
3. Man ska ta namn, adress och telefonnummer till personen som donerat för att följa lagar kring spårbarhet.
4. När det gäller spårbarhet är det också viktigt att veta varifrån donerade livsmedel har kommit om man tar emot från flera ställen. Det kan vara en bra idé att endast ta emot frukt från en privatperson i taget om man har svårt att skilja på varorna i köket.

Hantering av serveringsöverskott

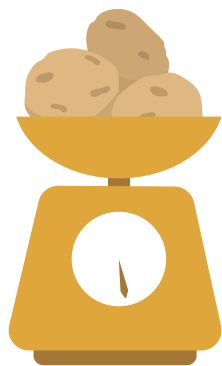
Den här delen av handboken vill lyfta fram sätt att ta vara på det som varit framme i serveringen, och det som redan packats i lådor för hemtjänstens måltidsleverans, så att maten slipper hamna i soporna, och i vissa fall istället kan hamna hos en behövande i kommunen.

Att arbeta för att minska matsvinnet i offentlig verksamhet är inte något nytt, och arbetet har varit framgångsrikt. Livsmedelsverket har exempelvis rapporterat en tydlig minskning i det sammanlagda matsvinnet (kökssvinn, tallrikssvinn och serveringssvinn) i förskola, grundskola och gymnasieskola 2022-2024 med samlad statistik från 197 av Sveriges 290 kommuner.¹⁵ Serveringssvinnet, som den här delen av handboken fokuserar på, har också minskat med 5 gram per elev i förskola, 2 gram i grundskola och 4 gram i gymnasieskola.¹⁵

De flesta kommuner vi fått svar från i vår kartläggning har betonat att deras högsta prioritet ligger på att förebygga att matsvinnet uppstår från första början. Samtidigt hör man från de som jobbar i offentliga kök att mängden som äts kan vara svår att planera för, och kan även variera från dag till dag. Till exempel rapporterades det att Piteå kommun sålde 11 550 matlådor med serveringsöverskott (som också kallas Klimatlådor) under 2023 trots att flera svinnförebyggande åtgärder hade implementerats.¹⁶ Anledningarna till att det uppstår serveringsöverskott varierar. Ny personal, trender hos eleverna och verksamhetsförändringar kan vara orsaker som leder till att det blir serveringssvinn. Detta kan vara särskilt aktuellt i större skolor och kommunala verksamheter.

Tips

- Vill man komma igång med donation eller försäljning av mat från serveringsöverskott är det viktigt att **påbörja en dialog med relevanta personer i verksamheten**. Eftersom det innebär en **verksamhetsförändring** i ett eller flera av kommunens kök ska även kommunens livsmedelskontroll informeras. Ytterligare kommunala aktörer blandas in utifrån vad det är för modell man vill införa i tillvaratagandet av överskottsmaten från kommunens skolor, äldreomsorg och centralkök.
- **Mät serveringssvinnet!** Att samla data om matsvinn kan ge många positiva effekter som till exempel:
 - Man får en klarare bild av hur mycket som går till spillo.
 - Spana in trender – när och varför förekommer svinn?
 - Se om åtgärderna man implementerar har effekt.
 - Medverka i kommunens och Sveriges nationella mål för att minska matsvinnet.



Livsmedelssäkerhet

Försäljning och donation av serveringsöverskott

Till skillnad från när man köper in eller tar emot skänkta livsmedel finns det fler livsmedelssäkerhetsregler att ta hänsyn till när man själv donerar eller säljer. Samma regler gäller dock oavsett om maten doneras eller säljs. Den här delen går igenom generella regler och rekommendationer gällande livsmedelssäkerhet vid försäljning och donation av serveringssvinn. Under de olika typerna av tillvägagångssätt så finns även information om mer specifika regler och rekommendationer.

Informationen kring livsmedelssäkerhet utgår ifrån dessa modeller av donation eller vidareförsäljning av serveringsöverskott:

- **Färdigförpackade enportionslådor:**
Matlådor som redan från början är förpackade. Exempelvis centralkök som producerar matlådor som distribueras via hemtjänsten.
- **Serveringsöverskott som packas i lådor av kökspersonal:**
Kökspersonalen packar serveringsöverskott i matlådor efter servering, som sedan säljs eller doneras. Matlådorna kylls eller fryses ofta in.
- **Konsumentpackade enportioner efter serveringens slut:**
Personal och/eller elever med sig egen matlåda som antingen fylls av personal eller av dem själva med serveringsöverskott strax efter måltidsserveringen.
- **Donation och transport av serveringssvinn i serveringsbleck:**
Köksverksamheten skänker hela bleck med mat som inte ätits upp i ordinarie måltidsservering. Blecken hålls i värmeskap eller kyls ner. Blecken transporteras varma eller kalla på väg till mottagaren och serveras direkt eller packas i lådor där.

Temperatur

Lagstiftningen har inga nationella regler för exakta temperaturer, tider och hantering av livsmedel då kök ofta har olika förutsättningar. Köksverksamheten har ansvar för att säkerställa att maten är bra och hanteras på rätt sätt. För frågor om livsmedelshantering går det att kontakta kommunens egen livsmedelsinspektör.

Det finns dock rekommendationer som är utformade efter vetenskapliga bevis om minskad mikrobiologisk tillväxt.¹⁷ Till exempel:

1. Under bufféserving kan man lägga ut några bleck i taget så att man undviker att mat ligger framme länge utan att den äts upp.
2. Vid nedkylning rekommenderas det att man **kyler ner maten till 8°C eller kallare inom 6 timmar**. Om detta följs är riskerna små.
3. Vid varmhållning finns det inga maxgränser att hålla sig till, men en **rekommenderad minimigräns på 55°C** finns för att undvika bakterietillväxt.
4. Att frysa ned serveringssvinnet är det säkraste sättet att undvika risker med bakterietillväxt. Då rekommenderas maten att hållas vid -18°C. Märkning av hållbarhetsdatum bör justeras utefter typ av livsmedel, förpackningsmaterial och metoden som används för att frysa in maten.

Ifall serveringsöverskottet ska transporteras måste man säkra att kyl- eller värmekedjan kan hållas under resan. Tillgång till kylboxar eller värmeskåp, beroende på hur man har kommit överens med den mottagande organisationen att man ska göra, är viktigt för att behålla matens säkerhet. Ansvar för matens säkerhet övergår till mottagaren av donerade livsmedlen vid överlämning. Även om logistiken kan se ut på många olika sätt är det rekommenderat att livsmedlets temperatur kontrolleras vid ankomst.

Man ska alltid noga inspektera mat som har lagrats på ett eller ett annat sätt i verksamheten. Titta, lukta och smaka för att vara säker på att den är bra!

Hygien

Enligt Livsmedelsverket finns det inga hygienregler som hindrar försäljning eller donation av serveringssvinn, utan man bör även för detta utgå ifrån gällande rutiner för livsmedelssäkerhet, till exempel genom [HACCP](#).⁷ Är det något som är otydligt så bör man kontakta och hålla dialog med kommunens livsmedelsinspektör. Det är viktigt att mottagarorganisationen också känner till och har möjlighet att följa lämpliga rutiner för säker livsmedelshantering.

“Den verksamhet som tar emot livsmedel, förpackade eller oförpackade, bör i sin egenkontroll kontrollera samma delar som avsändaren.”¹⁸

Information och märkning

Det är viktigt att slutkonsumenten ska kunna ta del av information om maten de äter oavsett om de köper eller tar emot donerade livsmedel. Det är absolut viktigast att slutkonsumenten är informerad om vad det finns för allergener i maten.

Det finns många regler rörande information och märkning som är specifika beroende på hur maten överlämnas till konsumenten. Det kan till exempel skilja sig om en serveringsansvarig är tillgänglig för att svara på frågor om innehåll, eller om man köper en matlåda från en kyl i matsalen efter att personalen gått hem. Livsmedel som inte är färdigförpackade är indelade i tre kategorier¹⁹:

- Livsmedel som säljs utan att vara förpackade (det vill säga livsmedel som är oförpackade).
- Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran.
- Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning.

Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida: [Inte färdigförpackade livsmedel](#). Observera att det är skillnad på om livsmedlet är färdigförpackat. Läs mer om det här: [Färdigförpackade livsmedel](#).

Att ha koll på vad som gäller beträffande information och märkning är framförallt viktigt vid donation eller försäljning av serveringsöverskott till en extern part. Läs mer om detta på sida 38. Klimatlådan säljs i regel i en kontext där konsumenten kunnat ta del av information och allergener på förhand.

Klimatlåda/Svinnlåda

Det är vanligt att kommunala verksamheter, i synnerhet skolor, erbjuder så kallade "Klimatlådor" eller "svinnlådor". 114 av 225 kommuner vi har fått svar från i vår kartläggning uppger att minst en verksamhet har detta koncept för att ta vara på serveringsöverskott som annars skulle gått till spillo.

114 av 225 kommuner vi har fått svar från i vår kartläggning uppger att minst en verksamhet har detta koncept för att ta vara på serveringsöverskott som annars skulle gått till spillo.

Konceptet innebär för det mesta att när serveringen är slut för dagen och det som kan sparas eller tas vara på är bortplockat, så kan den som vill fylla en matlåda med resterna och betala ett rabatterat pris (i regel mellan 25-35 kr). För det mesta packas maten i en egen medhavd matlåda, men i vissa fall erbjuds även tomma lådor att köpa. För mer information och regler kring detta mer på sidan 31 under "Tillvägagångssätt".

I flera kommuner har det tagits fram remisser som undersöker Klimatlådan och dess möjliga införande i de kommunala verksamheterna. Utöver det finns också tolkningar av kommunallagen som pekar på att tillfälligt överskott får säljas internt i kommunen.²⁰ Den här delen av handboken fokuserar på att hur man kan gå tillväga för att sälja serveringsöverskott, och vilka regler eller riktlinjer som finns gällande konkurrens, förmånsbeskattning och prissättning. Tolkningar av exakt vad som gäller varierar, men förhoppningsvis kan detta ge lite klarhet i hur man kan gå tillväga och vad det behövs fattas beslut kring.

23 mars är det matlådans dag, ett initiativ som lanserades av ICA år 2017 för att motivera att man tar vara på resterna från middagen istället för att slänga.

Klimatlådan i skolan

I Sandvikens kommun så säljer alla förskolor och skolor Klimatlådor. Trots många framgångsrika förändringar för att förebygga matsvinn, så uppstår ändå en del serveringsöverskott. Då maten lagas i ett centralkök och slutbereds i mottagningskök så finns det återkommande utmaningar med planering. Därför erbjuds Klimatlådan till personal och har möjliggjort att det sista som inte går åt kan slippa gå till spillo. Lådorna säljs enligt Livsmedelsverkets riktvärde för pris, Kunskapsförvaltningen tar emot pengarna och Servicekontoret kontrollerar att betalningarna har gått rätt till. De intjänade pengarna används sedan till en lunch med guldkant för barnen.

Klimatlådan i seniorrestauranger

I Östersunds kommuns restauranger riktade mot äldreomsorgen är även allmänheten välkommen att äta. Oftast är det äldre som bor i närheten som äter i restaurangen, samt personal på boendet i anslutning. Restaurangen fungerar även som en mötesplats för anhöriga och boende, där de kan äta tillsammans i restaurangen. Vid stängning finns möjlighet för både personal och allmänheten att ta med sig en egen matlåda och fylla den med den mat som blivit över efter dagens servering. Dessa matlådor säljs till ett reducerat pris. Det produceras inte mer mat för att sälja dessa matlådor, utan det är endast mat som annars skulle ha blivit svinn som erbjuds.



Sälj svinnlåda!

Under 2023 undersökte Ekerö kommuns dåvarande måltids-ekolog Milad Fahimi om det är tillåtet och hur det skulle gå till att sälja svinnlådor. En sammanfattning av det arbetet finns här:

[Handbok för kommuner – sälj svinnlåda! | Frisk mat](#)

Det arbetet har även varit en mycket användbar utgångspunkt för den här handboken – därför ville vi få några ord från Milad.



Vilka lärdomar drog ni under processen att komma igång med att sälja svinnlådor?

Att det låter krångligare än det är. Och att om du som kostchef eller dylikt NU tycker att det här är en bra idé så ska du veta att dina kokkar har tyckt det i flera år och är glada att nånting ÄNTLIGEN händer! Det betyder att det är både uppskattat och lätt att sätta igång rent praktiskt.

Eftersom det här sker ute i köken så är det viktigt att det görs i dialog med kökspersonalen, till exempel genom att bestämma vilken tid för försäljning som passar dem.

Vad vill du skicka med till de kommuner som vill komma igång att sälja svinnlådor men upplever hinder?

Tro på idén och ge inte upp vid motgångar. Om flera andra kommuner kan sälja så kan ni också. Och våga fråga! Det finns mycket underlag där ute - ni måste inte ta reda på allt själv, det är okej att glo och sno.

Tips

- Det kan vara bra att **sammanställa någon form av anvisning för vad som gäller vid införandet av Klimatlådan**. Här finns ett exempel från Nacka kommun på hur en sådan anvisning kan se ut: [Anvisning hantering Klimatlådan \(Nacka kommun\)](#)
- Det är även bra att **ta fram någon typ av plansch med information till konsumenten vid packning av matlåda och betalning**. Här finns ett exempel på det med från Nacka kommun: [Klimatlådan affisch \(Nacka kommun\)](#)
- **Sätt igång med ett pilotprojekt på en skola eller äldreboende**. Man lär sig bäst genom att testa lösningar på plats!

Svårt att få till det med att sälja Klimatlådor? Då kanske ett samarbete likt detta i Essunga kommun kan inspirera till andra lösningar:



Överskott blir middag på fritidsgård

Den kommunala Fritidsgården i Nossebro sitter ihop med skolans lokaler. Om det finns serveringsöverskott från lunchen så kommer personalen från Fritidsgården över till kostenheten och hämtar upp det. Maten erbjuds sedan som middag till ungdomar som är där.

Tillvägagångssätt

I praktiken kan införandet av Klimatlådan se olika ut beroende på vad man i kommunen bestämt gällande rutiner för livsmedels-säkerhet, kultur och förutsättningarna i kök och matsal. Klimatlådan går att anpassa efter den egna verksamhet i samarbete med kökspersonal, livsmedelsinspektör och andra relevanta aktörer i kommunen. **Tolkningar**

och beslut varierar från kommun till kommun, och beslut vid införande av Klimatlådan behöver förankras med berörda parter inom kommunen. För det mesta fungerar det på följande vis:

- **Lärare, elever eller andra anställda i kommunen** har möjlighet att köpa Klimatlådan.
- Maten packas **antingen i egen medhavd matlåda eller engångslåda** (då tas en kostnad ut för själva lådan)
- Man själv eller kökspersonalen **fyller lådan med serveringsöverskott under en kort period direkt efter den ordinarie måltids-serveringen**. I vissa fall förekommer att lådor packas av kökspersonal och kyls ned, och sedan säljs i en self-service kyl (här bör man dock ta hänsyn till hur kunden får information om innehåll).
- **Kostnaden motsvarar i regel självkostnadspris (~30kr)** och betalas oftast med Swish.
- Intäkterna från försäljningen används ofta till att erbjuda elever och/eller personal en lite festligare måltid vid något tillfälle.

Viktigt att tänka på!

- **Klimatlådan ska alltid bestå av endast överskott**, ingen extra mat får lagas för att det ska bli fler lådor. Att ta vara på rester på andra sätt har även alltid högre prioritet i den mån det är möjligt. För det mesta får man därför inte plocka med från salladsbuffén, bröd eller dryck som går att spara eller använda i andra rätter.
- Ibland kan det även krävas ett **politiskt beslut** för att införa Klimatlådan.
- **Kontrollera att information om allergener kan delges på rätt sätt** beroende på hur slutkonsumenten tar del av Klimatlådan.
- Modellen man väljer att införa **bör alltid följa relevanta rekommendationer kring livsmedelssäkerhet**.

Tips! Sätt igång med ett pilotprojekt på en skola eller äldreboende. Man lär sig bäst genom att testa lösningar på plats!

Prissättning och betalning

Eftersom syftet med Klimatlådan är att minska serveringssvinn ska försäljningen inte vara vinstdrivande. Därför är det rekommenderat att räkna ut ett självkostnadspris för Klimatlådan, det vill säga kostnaden för ingredienser och tillagning.

- Priset brukar oftast vara **25-35 kr exklusive eventuella kostnader för förpackning**. Kolla i det upphandlingsverktyg ni har om det går att räkna ut självkostnadspris, i vissa system så går det att göra.
- Det vanligaste sättet att ta betalt är att ha en **gemensam Swish med en QR-kod** som alla köksverksamheter i kommunen kan använda ifall det är flera som säljer Klimatlådan.
- Intäkterna kan sedan exempelvis fördelas mellan de olika verksamheterna som säljer svinnlådor.
- Om måltiden är betald så ska det betalas moms. Med Swish-betalning så ingår momsen på 12% automatiskt.

Konkurrens

En prissättning på ~30kr på överskottsmatlådor kan anses orsaka en ojämn konkurrens med lokala restauranger och matbutiker. Men enligt självkostnadsprincipen i kommunlagen får kommuner inte *”ta ut högre avgifter än som motsvarar kostnaderna för de tjänster eller nyttigheter som de tillhandahåller.”*¹⁰ Kommuner får inte heller bedriva konkurrerande verksamhet enligt konkurrenslagen.²¹ Därför kan det vara viktigt att begränsa försäljningen av Klimatlådan, till exempel till skolans personal och elever, pensionärer, köksanställda eller anställda inom kommunen.

Samtidigt är det även bra att understryka att **Klimatlådan aldrig garanterar en fullvärdig måltid** och därför inte konkurrerar på samma sätt med en restaurang eller butik i området. Konkurrens rörande Klimatlådan kan tolkas på olika sätt, och kan bero på många faktorer såsom läge och situation. Därför kan det vid oklarheter vara bra att kontakta andra kommuner med liknande förutsättningar och jämföra med deras tolkningar eller rådgöra med Konkurrensverket. Det finns även politiska dokument kring klimatlådan att hämta online från bland annat från Falun²⁰ och Göteborgs stad där ställnings-tagande kring konkurrens nämns.²²

Förmånsbeskattning

Många kommuner som säljer Klimatlådan har gjort tolkningen i samråd med Skatteverket att den inte behöver förmånsbeskattas. Anledningen till detta är:

- **Måltiderna anses inte vara fullvärdiga.** Det går inte att garantera att man får en balanserad eller fullvärdig måltid: vissa dagar kanske det bara till exempel finns pasta över.
- Serveringsöverskott **förekommer bara ibland, det finns inte alltid tillgängligt att köpa.** När det finns, är det även då bara tillgängligt att köpa under en mycket **begränsad tid**.
- Syftet med Klimatlådan är att minska matsvinn, **inte att systematisera överproduktion i kök** så att det alltid finns matlådor över att sälja.

I en del kommuner, och i vissa fall hos Skatteverket, så **förekommer även mer otydliga tolkningar om vad som gäller**. Då kan det istället anses eventuellt vara en förmån, och den tolkningen tar inte hänsyn till matlådans karaktär som ej fullvärdig. Den tolkningen baseras huvudsakligen på priset, eftersom Klimatlådan oftast säljs till självkostnadspris, som är lägre än vad marknadspriset för en måltid på restaurang är. I vanliga fall skall arbetsgivaren betala skatt på skillnaden mellan schablon- eller marknadsvärdet på en måltid och det rabatterade priset som måltiden har köpts för. Schablonvärdet på en måltid ligger på 122 kr år 2025.²³

Det är flertalet kommuner som har fått tolkningen att det bör förmånsbeskattas och som av den anledningen **inte kan implementera Klimatlådan på grund av ökad administration**.

I mejlsvar till Ätbart från Skatteverket har det uppgetts att "vad som anses som en fullvärdig måltid är objektivt och är upp till arbetsgivaren att bedöma."



Exempel från Lycksele kommun på hur det kan se ut när Klimatlådan säljs.

Donation av serveringsöverskott

Några få av landets kommuner har samarbeten med organisationer som fördelar serveringsöverskott vidare i välgörenhetssyfte, en verksamhet som vi på Åtbart ofta kategoriserar som en typ av matbank. I Sverige är det i regel församlingar, ideella föreningar och välgörenhetsorganisationer som bedriver matbanksverksamhet. Det är inte särskilt vanligt förekommande att matbanker tar emot serveringsöverskott, men det finns ett stort intresse för den här typen av samarbeten, framför allt från matbanker – men även från kommunala verksamheter. Det finns även exempel på samarbeten med privata skolor.

Tips

- Dialog om logistiken från början. Det kluriga med att skänka serveringsöverskott till en annan verksamhet är ofta **hur maten ska transporteras och hanteras** så att det blir i linje med regler kring livsmedelssäkerhet.
- Undersök **möjligheter för samkörning** av mat som ska doneras med andra matleveranser.
- Säkerställ att beslut om donation är förankrat - även för detta kan det behövas ett **politiskt beslut** och uppstå frågor kring **konkurrens**.

Donation av överblivna matlådor

Mörbylångas äldreomsorg levererar nerkylda färdigpackade enporionslådor till äldre som bor hemma. Matlådorna samproduceras med annan mat på ett särskilt boende, så det finns en planerad produktion i verksamheten för att kunna förbereda matlådor enligt beställningar. Det sker då och då att måltider som beställts inte avbokats i tid, vilket då resulterar i ett överskott av matlådor. I dessa fall så blir de inte utdelade och levereras tillbaka till tillagningsköket. Dit kommer då Svenska kyrkan och hämtar de nedkylda och färdigförpackade enporionsrätterna som de sedan delar ut till behovande. Kyrkan hämtar upp överskottet två gånger i veckan, ibland finns det mer och ibland mindre. Tillsammans har kyrkan och äldreomsorgen köpt in kyllådor för att säkra livsmedelssäkerheten under transporten av maten.

Överskott blir måltider i kyrkan

I Laxå kommun så skänker två skolor serveringsöverskott till Svenska kyrkan. När lunchserveringen är över så sätts lock på kantinerna som ställs in i värmeskåp. Kommunen står sedan för transporten, då de redan åker en hel del turer så genererar det ingen större kostnad (korta avstånd och centralt). Svenska kyrkan har tillstånd att ta emot maten och distribuera den, kommunen lämnar över ansvaret så fort maten är levererad. Maten hämtas upp och det säkerställs att den hanteras rätt, temperaturen kontrolleras av kyrkan vid ankomst och maten ställs sedan fram direkt. Maten går till en grupp personer i behov av mat och annat stöd som får komma och hämta en gratis lunch.



Tillvägagångssätt

Eftersom förutsättningarna kring donation av serveringsöverskott kan variera är det viktigt att försöka hitta flexibla lösningar för upphämtning som fungerar för båda verksamheterna. Detta är bra att känna till:

- Officiellt **övergår ansvaret för livsmedelssäkerheten till välgörenhetsorganisationen** när de har tagit emot maten.
- **Enbart verksamheter som är registrerade som livsmedelsföretag får ta emot donerade livsmedel regelbundet.** Om organisationen ni vill samarbeta med inte är det, så kan de enkelt registrera sig via kommunen. Om det endast gäller **vid enstaka tillfällen behöver inte mottagaren vara registrerad.**
- **Ett donationssamarbete** bör annonseras på hemsida eller dylikt för transparens. Inom tre veckor kan man bestrida samarbetet, men om inget klagomål görs så gäller beslutet tills vidare. Det kan framförallt röra synpunkter kring konkurrenssituationer.

Vid uppstart

Vi uppstart av ett samarbete med en ideell verksamhet som omfördelar överskottslivsmedel kan det vara bra att bestämma och ha en kontinuerlig dialog om:

1. Transportlösningar. Levererar kommunen eller hämtar mottagarorganisationen upp maten?
2. Hur ofta ska upphämtning/leverans ske?
3. Tider, kontaktvägar och rutiner.
4. Lösningar kring kylkedja och/eller varmhållning.
5. Cirkulära samarbeten kring till exempel plastbackar eller bleck ifall relevant.
6. **Hur information om allergener och innehåll ska kommuniceras till slutkonsument.**
7. **Kommunikation ifall det skulle komma ett produktlarm som rör den donerade maten.**

Spårbarhet

Spårbarhet är ett grundläggande krav i livsmedelslagstiftningen. Spårbarhetskrav finns för att effektivt kunna återkalla produkter som är felaktiga eller farliga. Maten man serverar ska alltid kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt med undantag för när maten har gått vidare till slutkonsument. Därför är det viktigt att dokumentera ifall man donerar mat till en välgörenhetsorganisation. Det är vanligt att donerade livsmedel väldigt snabbt, ofta mer eller mindre direkt, går vidare till konsumtion efter donation men det betyder inte att kravet om spårbarhet ska frångås.

Innehåll och märkning

Det finns många regler kring information och märkning som kan ändras beroende på hur slutkonsumenten tar emot maten. Det viktiga är att säkerställa att slutkonsumenten får information om allergener och innehåll.

- **Om serveringsöverskott skänks till en extern organisation är det viktigt att information om innehåll och allergener i maten delges dem.**
- Om det finns någon på plats som kan informera innehåll och allergener när matlådan packas och överlämnas till slutkonsument, behöver inte lådan märkas med information.
- **Om maten är kyld och har packats i lådor i förväg så är det viktigt att samma möjligheter för information erbjuds.** Skyltar med information om dagens matlåda vid utdelningen, och muntlig information om innehåll och allergener är exempel på rutiner som kan införas.. Läs mer här: [Inte färdigförpackade livsmedel](#).
- Sedan mars 2025 finns även nya regler kring att det ska finnas information om ursprungsland för kött.¹⁹
- Om det finns osäkerhet kring hur man säkerställer att information om innehåll finns tillgänglig, så rekommenderas att **rådfråga kommunens livsmedelsinspektör.**
- Om den mottagande organisationen inte kan säkerställa att information kan ges på plats om matens innehåll, så behöver **matlådan märkas med innehållsförteckning**. Mer om detta kan man läsa på livsmedelsverkets hemsida: [Information och märkning](#)

Svinn - en resurs för framtiden?

I Lycksele kommun har man lyckats förena både utmaningen med att minska matsvinnet och att stärka den lokala beredskapen – genom bland annat frystorkning av serveringsöverskott. Dock är det endast en av flertalet insatser för att minska svinn, stärka lokala samarbeten och öka resiliensen som görs. Kommunen använder sig av dynamiskt inköpssystem för att ha en ökad flexibilitet att köpa in både mer lokalt, ekologiskt och krokiga grönsaker – gärna från småskaliga producenter för att främja att det finns fler matproducenter. Lycksele har även alldeles egna kommun-kor, som försörjer måltidsverksamheterna med kött.

När överskott uppstår i serveringen, så säljs det i första hand som Klimatlådor till personal inom kommunen eller elever. Det är en central del i arbetet att främja omställningen till mer hållbara måltider, att låta så många som möjligt få smaka på hur god hållbar mat lagad från grunden kan vara! En del överskott doneras även till kyrkan och blir måltider till behövande. Den tredje åtgärden för att hantera serveringsöverskott är då frystorkning. Målet är att under 10 år bygga upp ett beredskapslager som ska räcka i tre månader till alla kommunens 12 000 medborgare.



Lycksele kommun har fått stöd från Energimyndigheten för att testa att frystorka maten som blir över i skolserveringen under fyra års tid. Frystorken kostade ca 500 000 kr att köpa, en kostnad som beräknas vara betydligt lägre än vad det skulle kosta att köpa in motsvarande mängd frystorkad mat. Maten som frystorkas beräknas hålla i minst 25 år. Förhoppningsvis behövs inte maten användas för kris eller krig – men då finns det säkert massor av sätt maten kan komma till nytta ändå.

Det krävs samarbete för att få bukt med de ohållbara, svinngenererande matsystem vi lever i – och var är det bättre att börja än lokalt?

Det kan vara svårt att ta vara på serveringsöverskott, beroende på vilka förutsättningar som finns i en kommun. Samtidigt varnar Livsmedelsverket för att minskningen av matsvinn i kommunala verksamheter går för långsamt.⁵ Därför kan det krävas att tänka nytt. Att se serveringsöverskott som en resurs som går att spara, och på så sätt undvika att använda andra resurser för att producera ett beredskapslager är ett utmärkt exempel på en kreativ lösning.

Oavsett vilka metoder som används för att hantera serveringsöverskott såväl som annat överskott, så är en sak säker – hur vi använder, förvaltar och bevarar våra resurser påverkar framtidens människor. Att minska matsvinn och livsmedelsförluster är en del i en större helhet rörande resursanvändning, som berör allt från jordbruk och landsbygds politik till kostvanor och avfallshantering. I slutändan handlar det mycket om hur vi gemensamt undviker överproduktion och överkonsumtion för att säkerställa långsiktig planetär och mänsklig hälsa.

Det krävs samarbete för att få bukt med de ohållbara, svinngenererande matsystem vi lever i – och var är det bättre att börja än lokalt? Frystorkad mat som annars skulle blivit till svinn är onekligen en resurssmart gåva att lämna över till framtida generationer. Förhoppningsvis lämnar vi även över livskraftiga och väl förvaltade ekosystem som kan fortsätta försörja oss med mat i många generationer framöver.

Referenser

- 1 Livsmedelsverket, "Den värdefulla måltiden i vården, skolan och omsorgen", åtkomstdatum 12 maj 2025, <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/broschyr/den-vardefulla-maltiden-i-varden-skolan-och-omsorgen>.
- 2 Michaela Holmberg, "Inblick i forskning kring offentliga måltider" (Göteborg: Måltid Sverige, RISE, 2019), https://maltidsverige.se/34567_wp-uploads/2019/06/Rapport-Inblick-i-forskning-kring-offentliga-m%C3%A5ltider-RISE-2019_39.pdf.
- 3 Naturvårdsverket, "Livsmedelsavfall i Sverige", åtkomstdatum 15 maj 2025, <https://www.naturvardsverket.se/data-och-statistik/avfall/avfall-mat/>.
- 4 "Pengar i soptunnan när 35 miljoner skolluncher slängs", åtkomstdatum 15 maj 2025, <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/pressmeddelanden/pengar-i-soptunnan-nar-35-miljoner-skolluncher-slangs>.
- 5 Livsmedelsverket, "10 000 ton mat slängdes i skolan förra året – krafttag behövs", åtkomstdatum 15 maj 2025, <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/pressmeddelanden/10-000-ton-mat-slangdes-i-skolan-forra-aret-krafttag-behovs>.
- 6 Europeiska kommissionen, "EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer", 25 oktober 2017.
- 7 Livsmedelsverket, "HACCP", åtkomstdatum 10 juni 2025, <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/livsmedelssakerhet-och-hygien/haccp>.
- 8 Livsmedelsverket, "Spårbarhet - Kontrollwiki", åtkomstdatum 16 maj 2025, <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/livsmedelssakerhet-och-hygien/sparbarhet>.
- 9 Upphandlingsmyndigheten, "Upphandling av närproducerade livsmedel", åtkomstdatum 21 maj 2025, <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/branscher/upphandling-av-livsmedel-och-maltidstjanster/upphandling-av-narproducerade-livsmedel/>.
- 10 Finansdepartementet, "Kommunallag (2017:725)", 22 juni 2017, https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/kommunallag-2017725_sfs-2017-725/.
- 11 Upphandlingsmyndigheten, "Underlätta för små och medelstora företag att lämna anbud", åtkomstdatum 21 maj 2025, <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/inkopsprocessen/forbered-upphandling/sma-och-medelstora-foretag/>.
- 12 Upphandlingsmyndigheten, "Välja upphandlingsförfarande", åtkomstdatum 23 maj 2025, <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/inkopsprocessen/forbered-upphandling/valja-upphandlingsforfarande/>.
- 13 Upphandlingsmyndigheten, "Är Barter-avtal (bytesavtal) upphandlingspliktiga?", 21 mars 2018, <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/frageportalen/1711162/ar-barter-avtal-upphandlingspliktigt/>.
- 14 Jordbruksverket, "Slutrapport om livsmedelsförluster - Resultat och åtgärder för att mer ska bli mat", 12 februari 2024, <https://webbutiken.jordbruksverket.se/sv/artiklar/ra241.html>.
- 15 Livsmedelsverket, "Fakta om matsvinn i offentliga kök", åtkomstdatum 23 maj 2025, <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok/fakta-om-matsvinn-i-offentliga-kok>.
- 16 Jennifer Sjödin, "Kommunen sålde 4 ton överbliven skolmat", 13 maj 2024, <https://www.pt.se/nyheter/pitea/artikel/kommunen-salde-4-ton-overbliven-skolmat/r4z36v9l>.
- 17 Livsmedelsverket, "Temperatur - Kontrollwiki", åtkomstdatum 05 juni 2025, <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/livsmedelssakerhet-och-hygien/grundforutsattningar-allmanna-hygienkrav/temperatur>.
- 18 Livsmedelsverket, "Livsmedelsdonationer - Kontrollwiki", åtkomstdatum 05 juni 2025, <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/livsmedelssakerhet-och-hygien/grundforutsattningar-allmanna-hygienkrav/livsmedelsdonationer>.
- 19 Livsmedelsverket, "Inte färdigförpackade livsmedel", åtkomstdatum 09 juni 2025, <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/information-och-markning/inte-fardigforpackade-livsmedel>.
- 20 Ellen Gräfnings, "Promemoria - Försäljning av överbliven skolmat" (Kommunstyrelseförvaltningen Falu kommun, 12 mars 2020), <https://docs.netpublicator.com/api/public/r04840701//document/e903c5a38fcb8c354822-a43e-4eb2-98d2-0a44c7410122?hash=18705ebe8be3123-a46e5ce8cb70226268-33faba68df643078157-5f5c8125c6953078196>.
- 21 Konkurrensverket, "Konkurrensbegränsande offentlig säljverksamhet", åtkomstdatum 09 juni 2025, <https://www.konkurrensverket.se/konkurrens/lagar-och-regler/konkurrensbegransande-offentlig-saljverksamhet/>.
- 22 Göteborgs stad, "Yttrande över remiss - motion om att utreda försäljning av överbliven mat i Göteborgs Stads verksamheter", 15 juli 2022.
- 23 Skatteverket, "Kostförmån, personalfester och intern representation", text, åtkomstdatum 09 juni 2025, <https://www.skatteverket.se/foretag/arbetsgivare/lonochersattning/formaner/kostforman.4.3016b5d91791bf546791816.html>.

ätbart

