

Kartläggning av hantering av överskottsmat i kommunala kök

Resultat baserat på svar från 234 av 290 kommuner



**svinnsmart
samarbete**
av ätbart

Om kartläggningen

Under våren 2025 skickades frågor rörande hantering av överskottsmat i kommunala kök ut till alla landets kommuner. Svaren kom i de flesta fall från kostchefer, och berörde ofta skolor och förskolor, det framkom mindre information från vad som sker inom äldreomsorgen.

- Fokus för undersökningen var kommunala kök, det vill säga i skolor, förskolor och äldreomsorgen.
- 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 fokuserade vi inte på förebyggande insatser i just denna undersökning.
- Frågorna berörde både verksamheternas eget serveringsöverskott, samt samarbeten som innebär att verksamheten tar emot eller köper in överskott lokalt.

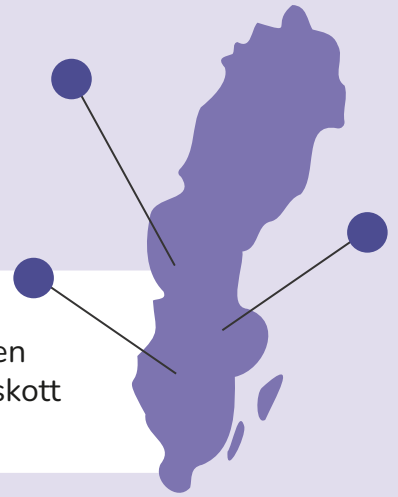
Vi har även sammanställt information och inspiration i en handbok, som finns att ladda ner på vår hemsida.



Text & kartläggning: Julia Berglund, Joséphine Lefrancq Fröjd **Formgivning:** Sofia Dellve
© Ätbart 2025 **Finansieras av:** Svenska postkodlotteriets stiftelse samt Kavlifonden

Serveringsöverskott i kommunala verksamheter

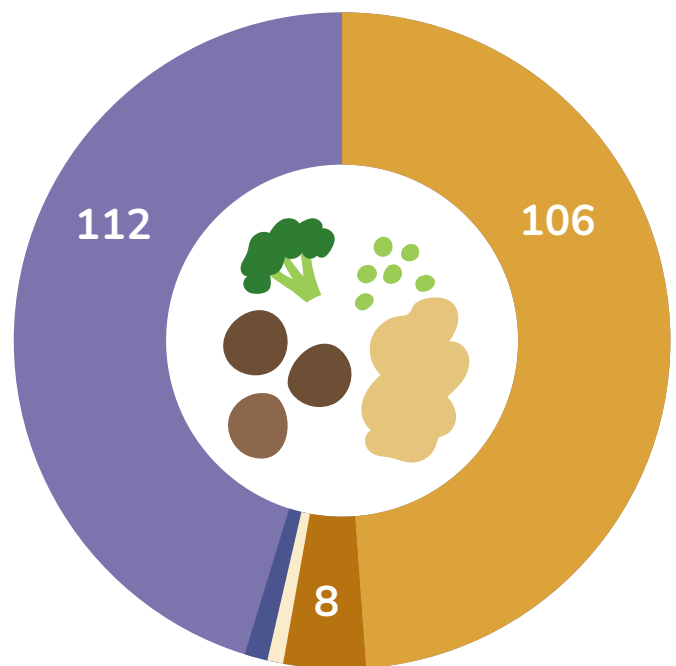
Alla kommuner arbetar framförallt med att förebygga matsvinn. Serveringssvinn minimeras genom planering och överskott serveras igen eller blir nya rätter. Förutsättningarna för att ta vara på serveringsöverskott skiljer sig dock åt i olika typer av kök.



Vad händer med serveringsöverskott i kommunerna?

Baserat på svar från 234 av 290 kommuner

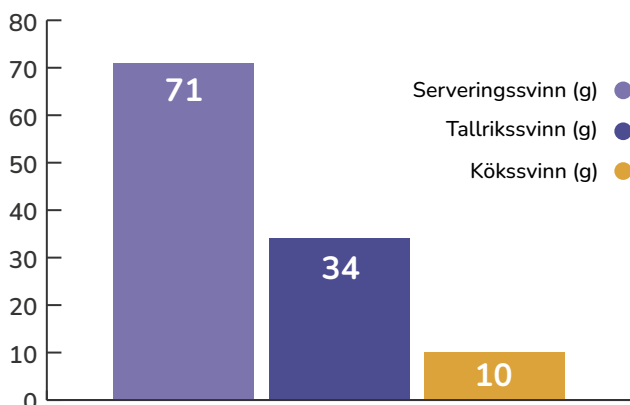
Diagrammet visar en överblick på i hur många kommuner som en viss åtgärd förekommer. Ibland används den i alla verksamheter, ibland endast i några enstaka.



● Klimatlådan ● Doneras till välgörenhet ● Klimatlåda & Donation
● Kastas ● Intern användning i annan verksamhet

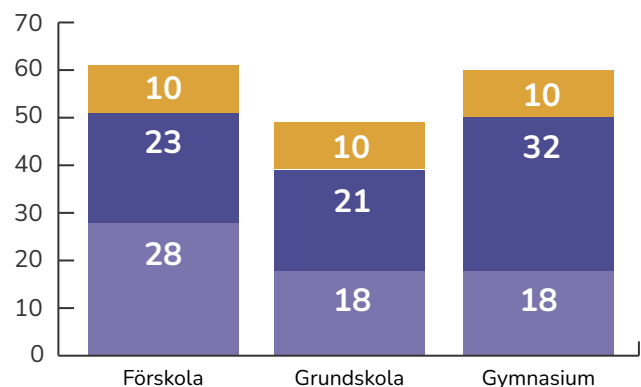
Matsvinn i äldreomsorgen

Gram per portion (kökssvinn) respektive gram per ätande (serverings- och tallrikssvinn). Viktat medelvärde.*



Matsvinn i skolan

Sammanlagt matsvinn från kök, servering och tallrik. Gram per ätande, viktat medelvärde.**



KliMATlådan

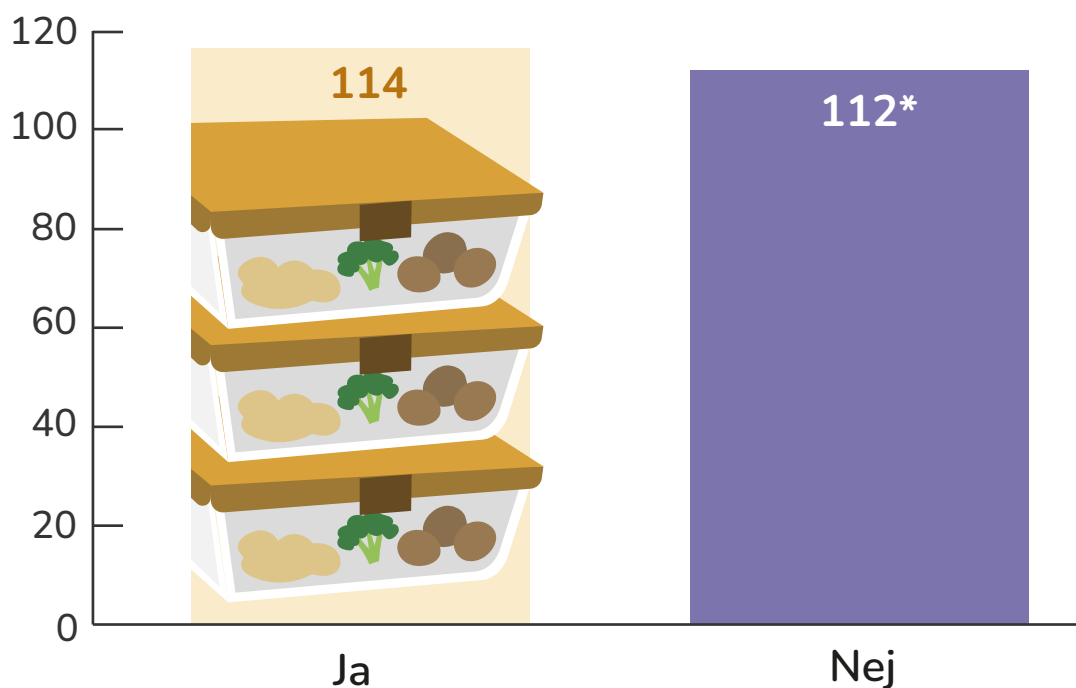
Matlådor med serveringsöverskott i kommunala verksamheter

KliMATlådan är ett koncept där personal i verksamheten kan köpa en matlåda med rester från måltidsserveringen. För det mesta packas maten i en egen medhavd matlåda, men i vissa fall erbjuds tomma lådor att köpa. Det finns variationer på konceptet där t.ex. elever får ta del av maten gratis.



Kommuner som infört KliMATlådan i någon form

Baserat på svar från 234 av 290 kommuner



KliMATlådan är framförallt en effektiv åtgärd i verksamheter där det är svårt att ytterligare förebygga överskott, exempelvis i mottagningskök.

Konceptet förekommer huvudsakligen i skolor.

Vanliga riktlinjer för KliMATlådan

- Ska alltid bestå av överskott. Syftet är att minska matsvinnet.
- Får inte främja systematisk överproduktion.
- Kan inte garantera en fullvärdig måltid.
- Säljs endast under en begränsad tid.
- Matlådan säljs för självkostnadspris.

* Exklusive där maten doneras till välgörenhet.

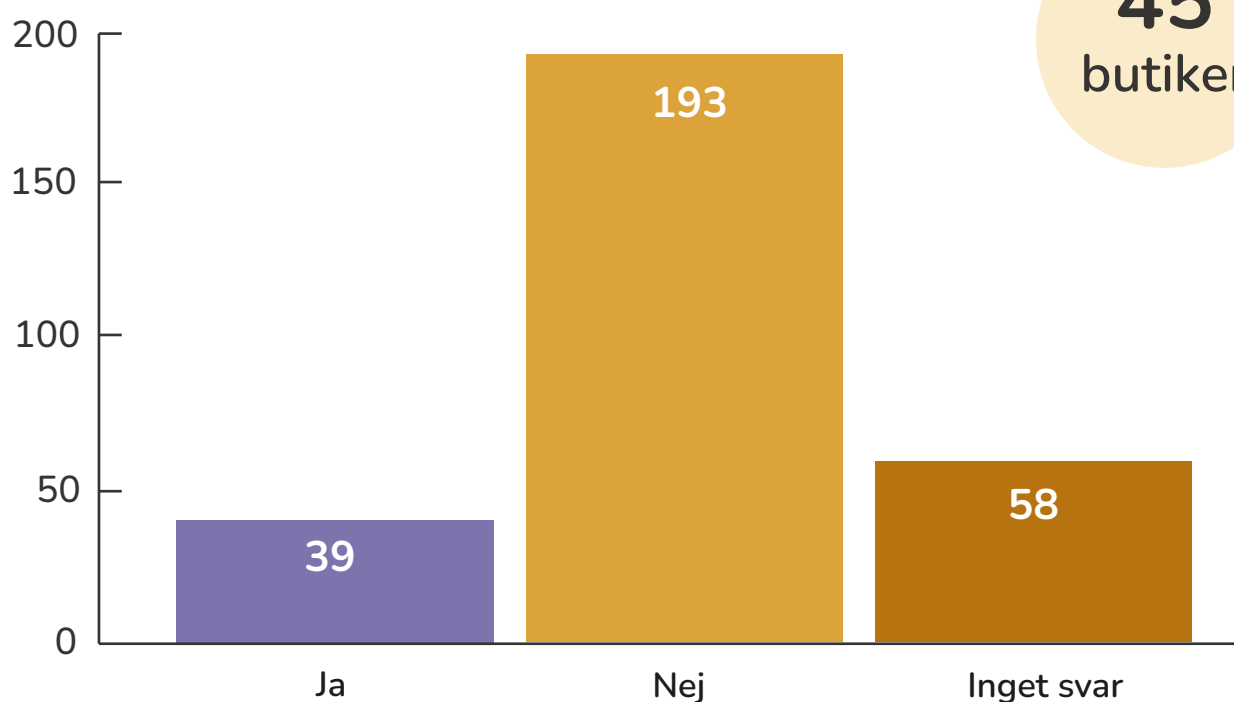
Överskott från butiker

Kommunala verksamheter som hämtar upp och tillagar överskott från matbutiker

En del kommunala verksamheter samarbetar med en eller flera butiker som skänker varor de inte fått sålt. I regel rör det sig om frukt och grönt som räddas från att bli svinn. Butiksöverskott skänks i större utsträckning till matbanker.



Kommuner där en eller flera verksamheter hämtar överskott från butik



Används ofta som ett pedagogiskt verktyg

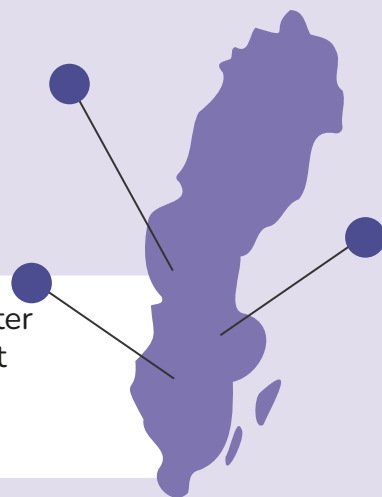
- Förskolor kan gå med barnen till butiken och hämta upp sådant som annars blivit svinn.
- Elever får tillaga det räddade överskottet i hemkunskapen och samtidigt prata och lära sig om matsvinn.

Förekommer även inköp av varor med korta datum från befintliga leverantörer.

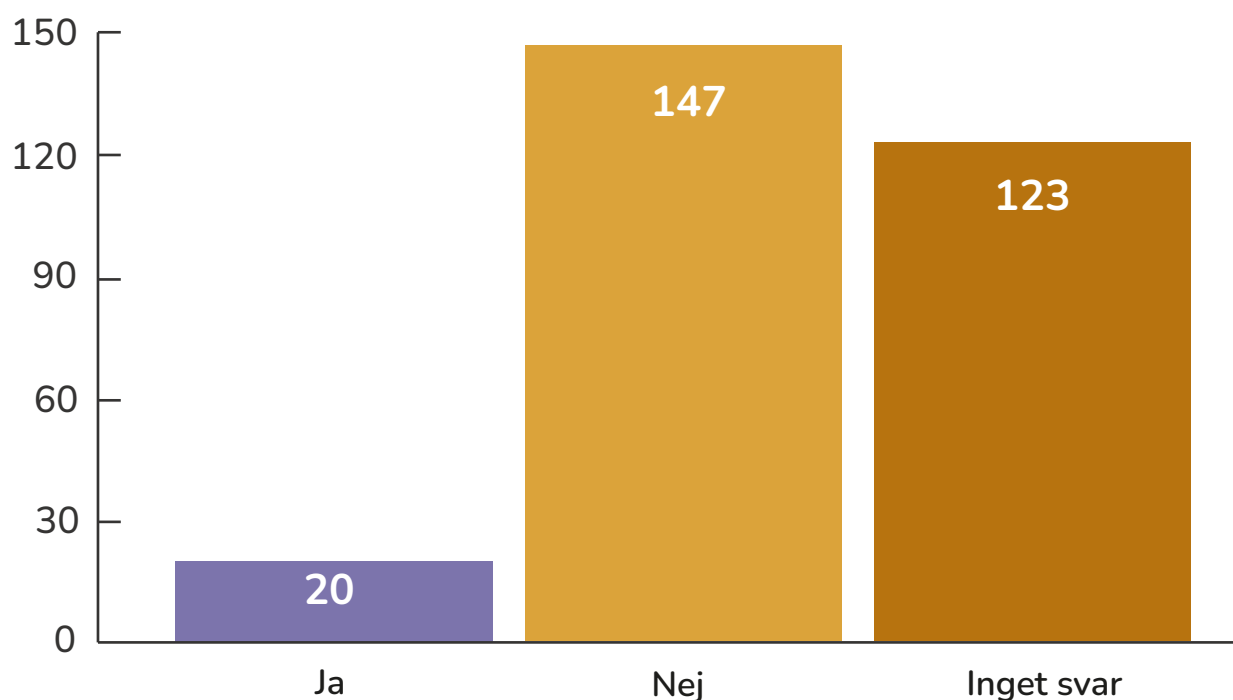
Överskott från producenter

Kommunala verksamheter som hämtar upp eller köper in och tillagar överskott direkt från producenter

Det finns ett utbrett intresse att köpa in överskott från lokala producenter men utmaningar rörande upphandling och logistik, därför är det relativt ovanligt. Det förekommer dock en del pilotprojekt för att testa olika svinnsamarbeten med producenter.



Kommuner där en eller flera verksamheter hanterar överskott direkt från gårdar



Överskott från producenter kan bestå av:

- Klass II (t.ex. krokiga gurkor)
- Sidoströmmar (t.ex. bärmassa från musteri)
- Överskott vid extra gynnsam skörd

Förekommer även inköp av andrahandsortering via grossister