



Bild: Lo Birgersson

2019-01-22 07:00 CET

## Halverat matsvinn på två år

**På två år har matsvinnet i Göteborgs Stads kök halverats. Nyckeln är en modell som tagits fram i Göteborg och framgången tillskrivs alla medarbetare i kommunens drygt 500 kök.**

Göteborgs stads kök lagar varje år runt 20 miljoner portioner mat. Innan arbetet efter den framtagna modellen startade beräknades det samlade matsvinnet ligga på 3,6 miljoner portioner. Enligt beräkningar från Naturvårdsverket uppstår hälften av svinnet i kök och servering.

## **"Unikt för Göteborg"**

Sedan januari 2017 har personalen i kommunens kök arbetat aktivt för att nå målet, en halvering av det svinn som sker i kökshantering och servering. Arbetet har skett utifrån en modell som tagits fram inom Göteborgs stad och två år efter starten är målet uppnått.

Halveringen motsvarar 900 000 portioner per, närmare en miljon portioner som inte behöver lagas.

- Det här är unikt för Göteborg, säger projektledaren Christina Linnerhag.
- Ingen annan så stor stad har, vad vi vet, lyckats halvera det samlade matsvinnet på det här sättet.

## **Modell i nio kapitel**

Göteborgsmodellen för mindre matsvinn, som ligger bakom framgången består av en rad åtgärder samlade i nio kapitel, som handlar om allt från menyplanering och inköp till servering och tillvaratagande av rester. Modellen har sedan den började användas spritt sig och används i dag i många kommuner runtom i Sverige.

Christina Linnerhag är minst sagt nöjd.

- Våra medarbetare har halverat det svinn de själva råder över. Återstår bara den andra delen, den som sker efter att maten hamnat på tallriken, säger Christina Linnerhag.

## **Frågor och kontakt**

Vill du veta mer eller har frågor kan du kontakta:

Christina Linnerhag

projektledare för Göteborgsmodellen för mindre matsvinn

031-365 74 89,

christina.linnerhag@centrum.goteborg.se

### **Fakta: Matsvinnet**

- Köken i Göteborgs Stad tillagar varje år runt 20 miljoner portioner mat
- 2016 gick 3,6 miljoner portioner årligen bort i svinn.
- 3,6 miljoner portioner motsvarar 1200 ton i koldioxidutsläpp.
- Enligt en rapport från Naturvårdsverket sker hälften av svinnet i kök och servering, hälften efter att maten hamnat på tallriken.

### **Fakta: Projektet**

- Drivs av Samordningsgrupp Måltid Göteborg, Göteborgs Stad
- Köken har arbetat löpande utifrån Göteborgsmodellen för mindre matsvinn
- Kökens 1 200 medarbetare har utbildats
- I januari 2017 inledde projektet mätningarna och i slutet av 2018 konstaterades att svinnet i kök och servering halverats, från 1,8 till 0,9 miljoner portioner per år, vilket motsvarar 300 ton mat vilket motsvarar 480 ton i koldioxidutsläpp per år.

### **Fakta: Modellen**

Göteborgsmodellen för mindre matsvinn har tagits fram i samarbete med Kretslopp och vatten.

Modellen består av åtgärder och aktiviteter, samlade i nio kapitel:

- 
2. Mät och följ upp
3. Menyplanering
4. Portionsberäkning
5. Rapportering av frånvaro och närvaro
6. Inköp
7. Förvaring
8. Tillagning
9. Servering
10. Ta vara på rester

Du hittar modellen bland det relaterade materialet. [Du kan också hitta modellen på kretslopp och vattens websida.](#)

---

## Kontaktpersoner



### **Socialförvaltningen Hisingen – Joachim Brink**

Presskontakt

Pressansvarig

Socialförvaltningen Hisingen

[joachim.brink@socialhisingen.goteborg.se](mailto:joachim.brink@socialhisingen.goteborg.se)

031-365 79 44, 072-856 50 43

072-856 50 43