

Matilda FoodTech hjälper storköken att minska matsvinnet

Det som mäts det syns. Matilda FoodTech hjälper den offentliga måltidssektorn att nå sina hållbarhetsmål med verktyg som ökar medvetenheten kring matsvinn – och därmed möjligheterna att göra något åt det.

Matsvinn orsakar stor påverkan på klimat och miljö, och kostar dessutom mycket pengar. För att ta reda på hur stort matsvinnet från skolrestauranger, äldreboenden och andra offentliga måltidsverksamheter är ska Livsmedelsverket nu genomföra en nationell kartläggning, där man samlar in matsvinn-data. Det handlar om kökssvinn per portion, serveringssvinn respektive tallrikssvinn för varje matgäst samt konsumtion för varje matgäst.

Det är tredje gången detta görs och enkäterna har precis skickats ut till de måltidsansvariga i landets alla kommuner och regioner. Majoriteten av dem använder mjukvaruprogram såsom Mashie, Matilda eller Hantera, där det finns särskilda svinnmoduler att köpa till som underlättar arbetet att löpande registrera och följa upp matsvinnet.

– För att komma åt matsvinnet räcker det inte att göra enstaka mätningar. Man behöver mäta kontinuerligt för att uppmärksamma trender, se vad som sticker ut, analysera resultatet och göra förändringar, säger Lena Schröder, produktchef på Matilda FoodTech.

Alla erfarenheter visar att matsvinnet är högre när svinn inte mäts, eftersom medvetenheten ökar när matsvinnet synliggörs.

– Med ökade livsmedelspriser är det en dubbel vinst att ha ett lågt matsvinn och för många kök är det ett ännu större incitament än hållbarhetsperspektivet just nu, säger Lena.

FAKTA: Matsvinn i storkök

Tidigare mätningar av matsvinn som Livsmedelsverket genomfört visar att:

- I skolan slängs cirka 50 gram per lunchgäst när man räknar alla typer av matsvinn. Det motsvarar var sjätte portion, eller runt 11 000 ton mat varje år.
- I förskolan slängs cirka 65 gram per matgäst och i äldreomsorgen drygt 110 gram.
- Det största matsvinnet sker i serveringen, såsom mat från bufféer eller karotter; därefter kommer tallrikssvinnet.

Presskontakter

Lena Schröder, produktchef Matilda FoodTech AB. [[Ladda ner högupplöst bild](#)]
E-post lena.schroder@matildafoodtech.com, Telefon +46 765 26 93 26

Jessica Falkenberg, CMO Matilda FoodTech AB
E-post jessica.falkenberg@matildafoodtech.com, Telefon +46 709 37 50 58

[[Ladda ner miljöbild](#)]

Om Matilda FoodTech AB

Med expertkunskap och innovativa IT-lösningar för måltidsprocessen skapar vi på Matilda FoodTech framgångsrika kök med fokus på hälsa, hållbarhet, ekonomi och säkerhet. Vi bidrar till att alla ska få den mat som de behöver genom alla steg i livet, stora som små, friska som sjuka. Vi vill hjälpa våra kunder att nå sina mål i Agenda 2030. Snabbare.

Matilda FoodTech består av drygt 80 medarbetare och har idag 8 kontor runt om i Norden. Läs mer på matildafoodtech.com.