

KARTLÄGGNING AV SERVERINGSMATSVINN

Enhet: _____ Avdelning: _____ Vecka : _____ År: _____

Matsvinn

Matsvinn orsakar både stor klimat- och miljöpåverkan, därför vill Stockholm stad minska matsvinnet och börja mäta serveringsmatsvinnet. Vad är serveringsmatsvinn? Det är den mat som blivit över från serveringen eller finns kvar i kantiner och som slängs innan den nått matgästens tallrik.

Gör minst en mätning under ett år, vår och/eller höst. Mätningen görs under en och samma vecka, totalt 5 dagar.

Enhetschef skriver in resultatet två gånger per år i stadens kvalitetsledningssystem ILS:en under checklistor.

Fyll i formuläret för 5 dagar, se nedan.

Mätning av serveringsmatsvinn

Måltid	Dag	Datum	Mat som serveras exempelvis, kött, fisk, fågel, korv, soppa, vegetarisk, äggrätter, potatis	Tillagade portioner	Antal gäster/ätande	Serveringsmatsvinn (kg)	Anteckningar
Lunch	Måndag						
	Tisdag						
	Onsdag						
	Torsdag						
	Fredag						

Instruktion mätning av serveringsmatsvinn vid lunchmåltider

Instruktion mätning av serveringsmatsvinn vid lunchmåltider:

- Välj en digital hushållsvåg upp till 5 kg (artikelnummer 830570 Martin&Servera).
- Välj en lämplig plats i köket för vågen.
- Kontrollera att vågen är inställd på kg.
- Mät den mat som blivit över från serveringen eller finns kvar i kantiner och som slängs innan den nått matgästens tallrik.
- Mät det totala serveringsmatsvinnet i en matavfallspåse.
- Alla mängder ska anges i kilogram med en decimal. Om decimal saknas, lägg till en nolla till exempel 10,0 kg.