

Hej.

Din kommun tillsammans med kommunens avfallsbolag, SÖRAB, arbetar kontinuerligt för att minska sin och hushållens miljöpåverkan. Därför bjuds din verksamhet in att delta i ett projekt som syftar till att minska matsvinnet och se över hanteringen av överbliven mat och råvaror inom kommunala verksamheter.

Varför?

Vi hoppas att genom detta projekt kunna bidra till att öka kunskapen om hur berörda verksamheter kan minska kostnaderna kommunens klimat- och miljöpåverkan samt agera som en förebild för andra kommuner, minska matsvinnet och se över hanteringen av överbliven mat och råvaror.

Hur?

Som en del av SÖRAB och SÖRAB-kommunernas avfallsminimerande arbete initieras denna studie som undersöker hur ökade samarbeten mellan kommunernas olika verksamheter skulle kunna leda till att mindre mängder matavfall uppstår. Kanske kan den enes överblivna mat utgöra en resurs för någon annan? Även ett ökat utbyte av kunskap och information som främjar utvecklingen av goda exempel i flera kommunala verksamheter är något som kommer att undersökas i studien.

Kort om projektet:

Projektet är uppdelat i flera delar:

1. Kartlägga nuläget kring överbliven mat och råvaror via enkäter och intervjuer.
2. Genom workshops ta fram modeller för avfallsminskning.

Klicka på länken längst ner i mailet för att komma till enkäten där vi undersöker hur nuläget ser ut.

Dina svar är värdefulla för oss. Har du fler verksamheter som ska besvara enkätfrågorna ber vi dig kontakta oss så att vi kan mejla ut enkäten till respektive verksamhets e-postadress.

Enkätsvaren kommer att användas i en forskningsrapport som finansieras av Energimyndigheten, Vinnova och Formas. Er verksamhets namn kommer inte att publiceras i rapporten.

Med vänliga hälsningar,
Åsa Enström Garnström
Avfallsingenjör
Planering & Kommunikation
asa.enstrom.garnstrom@sorab.se



Bakgrundsfrågor

1. Vad är er verksamhets namn?

2. Vad är adressen för er verksamhet?

3. I vilken kommun ligger er verksamhet?

- Danderyd
- Järfälla
- Sollentuna
- Solna
- Sundbyberg
- Täby
- Upplands Väsby
- Vallentuna
- Lidingö

4. I vilken typ av verksamhet serverar ni mat?

- Skola/Förskola
- Vård/omsorg/boende
- Annan kommunal verksamhet: _____

Mat- och matavfallshantering

5. Hur många portioner mat serverar ni i genomsnitt per dag?

- 0-10 Portioner/dag
- 10-20 Portioner/dag
- 20-30 Portioner/dag
- 30-50 Portioner/dag
- 50-100 Portioner/dag
- 100-300 Portioner/dag
- Fler än 300 Portioner/dag

6. Vilken typ av mathantering sker i verksamheten?

- Tillagning och servering

- Servering (och ev. uppvärmning)

7. Sorterar verksamheten ut matavfall från övrigt avfall?

- Ja
- Nej

8. Uppskatta hur ofta ni kastar tillagad och tjänlig men ej serverad mat.

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

8.1 Uppskatta hur många portioner tillagad och tjänlig men ej serverad mat som kastas per gång. (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 Portioner/gång
- 5-10 Portioner/gång
- 15-20 Portioner/gång
- Mer än 20 portioner/gång

9. Uppskatta hur ofta ni kastar tjänliga råvaror av följande kategorier:

9.1 Frukt och grönsaker

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

9.1.1 Hur många kg frukt och grönt per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg
- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

9.2 Bröd, pasta, ris, potatis, rotfrukter, baljväxter

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

9.2.1 Hur många kg bröd, pasta, ris, potatis, rotfrukter, baljväxter per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg
- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

9.3 Ägg

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

9.3.1 Hur många kg ägg per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg
- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

9.4 Kaffe och te - obryggd råvara

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad

- Kastas aldrig

9.4.1 Hur många kg obryggt kaffe och te per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg
- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

9.5 Ost och smör

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

9.5.1 Hur många kg ost och smör per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg
- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

9.6 Mejerivaror i förpackning - mjölk, fil, yoghurt, grädde m.m.

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

9.6.1 Hur många kg mjölk, fil och yoghurt per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg

- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

9.7 Fågel, fisk och skaldjur

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

9.7.1 Hur många kg fågel, fisk och skaldjur per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg
- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

9.8 Fläskkött

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

9.8.1 Hur många kg fläskkött per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg
- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

9.9 Nötkött

- Kastas dagligen
- Kastas varje vecka
- Kastas varje månad
- Kastas mer sällan än var månad
- Kastas aldrig

9.9.1 Hur många kg nötkött per gång? (dvs dagligen, varje vecka, varje månad eller ännu mer sällan)

- 0-5 kg
- 5-10 kg
- 10-20 kg
- 20-30 kg
- 30-40 kg
- 40-50 kg
- Mer än 50 kg

Nya möjligheter att omhänderta mat som annars hade blivit avfall. Det finns idag flera goda exempel på hur överbliven mat kan tas omhand och komma till användning i stället för att kastas. Till exempel kan mat från skolkök och förskolor säljas som matlådor till föräldrar.

10. Om ni hade fått möjligheten, skulle ni kunna tänka er att skänka eller sälja överbliven tjänlig mat till andra verksamheter inom kommunen, eller till t.ex. elever, föräldrar, brukare inom hemtjänsten, m.fl.?

- Ja
- Nej

10.1 Om nej; Eftersom ni svarade nej på förra frågan är det viktigt att ni anger varför ni inte kan tänka er att skänka eller sälja överbliven tjänlig mat till andra verksamheter inom kommunen.

10.2 Om ja; Hur skulle ni vilja informera andra om att det finns mat att hämta eller köpa? Det går bra att välja flera alternativ.

- Använda befintliga kommunikationsvägar mot anhöriga. Ange gärna vilka: _____
- Använda befintliga kommunikationsvägar inom kommunen. Ange gärna vilka: _____
- Använda välgörenhetsorganisationer.
- Maten auktioneras ut via en app eller via en bytessite på kommunens intranät.
- Information anslås på verksamhetens anslagstavla.
- Ringa in till central samordnare som förmedlar maten vidare.

- Annat: _____

10.3 Om ja; Vilka aspekter är viktiga för er för att ni ska kunna skicka maten vidare? Det går bra att välja flera alternativ.

- Godkännande från chef.
- Rutiner och instruktioner för hur det ska gå till.
- Att någon kommer och hämtar maten på en bestämd tid.
- Det behövs inga särskilda förutsättningar. Vi vill kunna bedöma själva.
- Annat: _____

11. Skulle ni kunna tänka er att ta emot mat som blir över från en annan verksamhet inom kommunen?

- Ja
- Nej

11.1 Om nej; Eftersom ni svarade nej på förra frågan är det viktigt att ni anger varför ni inte kan tänka er att ta emot mat som blir över från en annan verksamhet inom kommunen.

11.2 Om ja; Vilken typ av mat skulle ni kunna tänka er att ta emot? Det går bra att välja flera alternativ.

- Frukt och grönsaker
- Bröd, pasta, ris, potatis, rotfrukter, baljväxter
- Ägg
- Kaffe och te
- Ost och smör
- Mjölk, fil och yoghurt
- Fågel, fisk och skaldjur
- Fläskkött
- Nötkött
- Tillagad mat

11.3 Om ja: Under vilka förutsättningar skulle ni kunna tänka er att ta emot råvaror (ej tillagad mat)? Det går bra att välja flera alternativ.

- Vi vill inte ta emot råvaror. Se vårt svar ovan.
- Godkännande från chef.
- Rutiner och instruktioner för hur det ska gå till.
- Att maten levereras på en bestämd tid.
- Det behövs inga särskilda förutsättningar. Vi vill kunna bedöma själva.

- Annat: _____

11.4 Om ja; Under vilka förutsättningar skulle ni kunna tänka er att ta emot tillagad mat, (ej råvaror). Det går bra att välja flera alternativ.

- Vi vill inte ta emot tillagad mat. Se vårt svar ovan.
- Godkännande från chef.
- Rutiner och instruktioner för hur det ska gå till.
- Att maten levereras på en bestämd tid.
- Det behövs inga särskilda förutsättningar. Vi vill kunna bedöma själva.
- Tillaga mat ska vara förpackad i märkta portionslådor.
- Annat: _____

Kunskapsöverföring och goda exempel

12. Skulle ni vilja ta del av kunskap och goda exempel på hur matsvinnet kan minskas från andra verksamheter, för att dra nytta av i er egen verksamhet?

- Ja
- Nej

12.1 Eftersom ni svarade ja på förra frågan är det viktigt att ni anger hur. Det går bra att välja flera alternativ.

- Nätverksträffar.
- Mejlgrupp för frågor och kunskapsutbyte.
- Skriftlig information om goda exempel
- Andra förslag: _____

Övrigt

13. Kan ni tänka er att bli kontaktade för vidare resonemang om något eller några av enkätsvaren? Ange i så fall er e-postadress här.

14. Vill ni vara med på en träff där olika verksamheter kan dela kunskap med varandra om hur matsvinnet kan minskas? Ange i så fall er e-postadress här.
