

Fem steg till att lyckas med era matsvinnsmätningar

Att mäta sitt matsvinn ska inte vara svårt. Följ våra fem steg och ni kommer lyckas ta kontroll över ert matsvinn och er köksekonomi samtidigt som ni arbetar klimatsmart i praktiken.

- 1) Ta fram er våg. En våg bör alla restaurangkök ha, så förhoppningsvis har ni redan en. Om inte köp in en [våg](#) som tar upp till 5kg eller mer. En vanlig digital [badrumsvåg](#) eller [väskvåg](#) fungerar faktiskt också för er som har en riktigt tajt budget.
- 2) Förklara för alla restaurangens medarbetare varför ni vill börja mäta matsvinn? Var tydlig och involvera er köks- och matsalspersonal. Vi på Generation Waste stöttar er vid en [uppstart](#) med [utbildning](#), projektledning och kompetensutveckling.
- 3) Matsvinn uppstår på olika ställen i en restaurang. Dela därför upp matsvinnet så får ni koll på var matsvinnet uppstår. Vi rekommenderar att ni delar upp matsvinnet i tre fraktioner:
 - **kökssvinn** - samlas upp under produktion i köket.
 - **serveringssvinn** - från buffén eller köksluckan där ni lägger upp er mat på tallrikar.
 - **tallrikssvinn** från gästens tallrik - samlas upp i disken.
- 4) Använd er av ett lämpligt kärl – ett sopkärl för att samla matsvinn inom varje fraktion. I disken kan en plasthink eller en bunke vara lämplig för att samla upp tallrikssvinnet. Eftersom ni behöver separerar mat från servetter och övrigt avfall.

Kom ihåg att det är lag på att separera matavfall från övriga sopor så detta är något ni redan bör göra.
- 5) Sätt mål och följ upp era mål, så att ni ser orsakerna till framgång. Jämför veckovis i början, sedan månadsvis. Hos oss hittar ni ett smidigt [digitalt hjälpmedel](#) som sammanställer och analyserar ert resultat i kilo, kronor och klimatpåverkan.