

# Rapport om matsvinn

Läs  
texten!



Livsmedelsverket undersöker hur stort matsvinnet är i förskolor, skolor och på äldreboenden. Skolorna mäter själva och rapporterar in sina resultat från fem vardagar i följd. Den senaste sammanställningen gjordes 2025 och visar hur stort matsvinnet var år 2024 i förskolor, skolor och äldreboenden. Allt fler mäter matsvinnet, och om man vet hur mycket mat som slängs kan man försöka göra något åt det.

## Lägst matsvinn i skolan, högst på äldreboenden

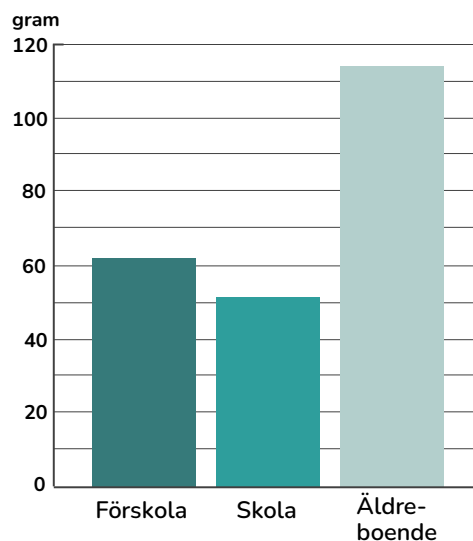
Skolan är det område där kommunerna arbetar mest med matsvinnet och där matsvinnet är lägst. Ändå slängs cirka 51 gram per elev från skollunchen. På ett år blir det ungefär 10 600 ton mat som inte äts upp utan hamnar i sopkorgen.

I förskolan är matsvinnet högre än i skolan, cirka 61 gram per barn. Men här finns en tanke att små barn behöver få prova nya smaker utan krav att äta upp.

På de äldreboenden som rapporterat är matsvinnet betydligt högre, vid luncherna slängs nära 114 gram per person. Med tanke på att undernäring är vanligt bland äldre är det allvarligt att mat inte blir uppäten.

När man mäter matsvinnet brukar det bli lägre. Då tänker fler på att inte slänga mat. Det innebär att matsvinnet troligen är ännu högre än det som rapporterats in.

Jämfört med 2022 har matsvinnet minskat något i skolor och förskolor, men ökat något på äldreboenden.

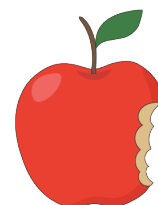


## Maten som kastas borde ha ätits upp

Att slänga mat är kostsamt för *miljön*, *klimatet* och *ekonomin*. Därför är det viktigt att alla gör det som går för att undvika matsvinn.

Matsvinnet i förskolan, skolan och på äldreboenden beror sällan på att det lagas för mycket mat, utan på att den som äter inte äter upp maten av olika anledningar. Åtgärder för att minska matsvinnet kan därför till exempel vara: ökad trivsel kring måltiden, lugn och ro och tillräckligt med tid att hinna äta upp det som finns på tallriken.

Det är också viktigt att följa upp hur mycket mat som äts upp. I beräkningar av matsvinn behöver man också tänka på hur mycket näring maten innehåller och att olika slags mat väger olika mycket.



## Var uppstår matsvinnet?

*Kökssvinn* är det matsvinn som uppstår i köket i samband med förvaring och tillagning av mat. Hit räknas inte matavfall som skal, ben och annat som inte är avsett att ätas.

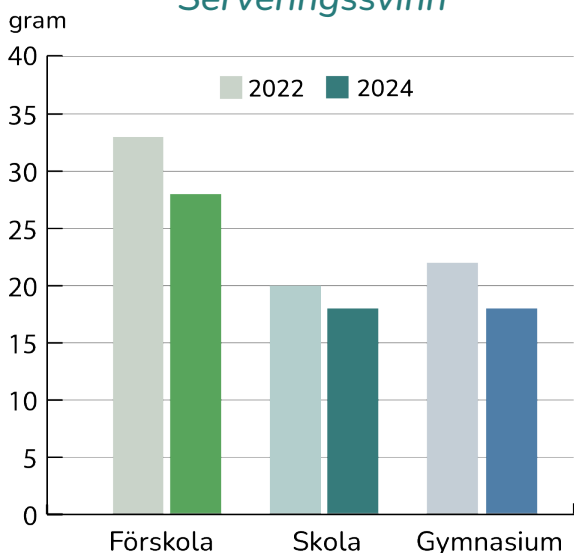
*Serveringssvinn* är mat som lagts fram för servering, till exempel i skolmatsalen, men som aldrig når tallriken utan istället slängs.

*Tallrikssvinn* är den mat som slängs från tallriken.



- Titta på diagrammen och skriv korta texter om vad de visar. Skriv t.ex. hur stort svinnet är och jämför de tre olika skolformerna. De ljusa staplarna till vänster visar år 2022 och de med starkare färg år 2024.

*Serveringssvinn*




---

---

---

---

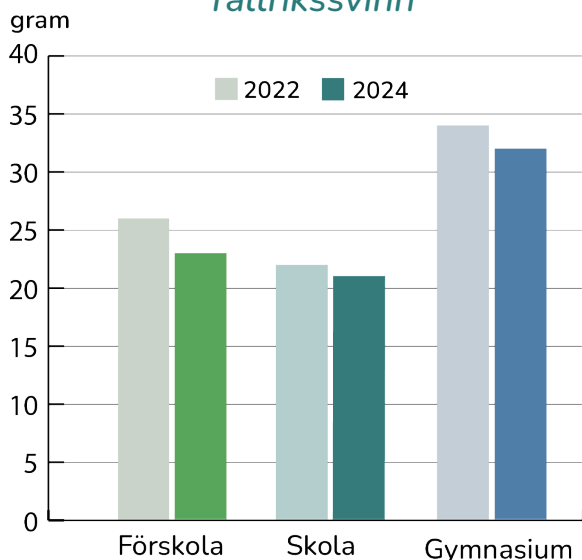
---

---

---

---

*Tallrikssvinn*




---

---

---

---

---

---

---

---

Källa: livsmedelsverket.se

○ Titta i texten på första sidan och svara på frågorna.

1. Hur mycket mat slängs i genomsnitt per person vid luncherna

a) i förskolan? \_\_\_\_\_ b) i skolan? \_\_\_\_\_

c) på äldreboenden? \_\_\_\_\_



2. Har matsvinnet ökat eller minskat? \_\_\_\_\_

3. På vilka sätt är matsvinn kostsamt? Skriv tre saker. \_\_\_\_\_

4. Vad kan det finnas för orsaker till att inte äta upp maten?

5. Vad kan göras i skolan så att elever slänger mindre mat?

6. Innehållet i texten kommer från *livsmedelsverket.se*.

Tycker du att det verkar vara en trovärdig källa? Förklara!



7. Kan du hitta några andra källor om du söker på *matsvinn*? Verkar de trovärdiga?