

Matsvinn – Workshop

Nu har startskottet gått för de Workshops som arrangeras runt om i landet inom projektet MindreMatsvinn.nu. Först ut var Västra Götaland. Deltagarna inspirerades av kollegornas positiva exempel, och fick samtidigt hjälp att undvika andras misstag. Tillsammans blir man så mycket starkare, och att lära av varandra är ett naturligt och roligt sätt att minska det onödiga matsvinnet.

23 maj träffades representanter från tio olika kommuner/stadsdelar i Västra Götaland för en gemensam kraftsamling mot onödigt matsvinn. Kostchef, miljöstrateg, enhetschef, renhållningschef, måltidsutvecklare och kock – det är bara några exempel på alla olika titlar ur deltagarförteckningen. Men även om yrkesbeteckningarna varierade fanns en viktig gemensam nämnare för alla som var på plats. Nämligen intresset för att mer mat ska komma måltidsgästerna tillgodo, istället för att hamna bland avfallet.

Utbildningen genomfördes som den första i en rad workshops inom projektet MindreMatsvinn.nu. Efter en kort information om projektet från Cecilia Sassa Corin, matkonsult och projektsamordnare från Hushållningssällskapet Väst, fick deltagarna inspiration och motivation för sitt fortsatta arbete via en föreläsning av Ulla-Karin Barr från SIK (referat finns i separat artikel). Därefter delades alla in i mindre grupper, och fick stifta bekantskap med de specialformade dialogdukar som användes i dagens nästa moment. Genom att gräva djupare i fyra definierade frågor skulle gruppen gemensamt identifiera såväl möjligheter som utmaningar och de insatser och åtgärder som behövs för att komma åt problemet.

Snart surrade hela salen av samtal. Djupa pannveck blandades med befriande skratt. Vid ett bord konstaterades ”Om tre killar har ätit klart och går ut och spelar fotboll är det klart att den fjärde skyndar sig att kasta sin mat och hänga på”. Vid bordet bredvid tipsade någon om en ny studie. Och vid ett tredje bord diskuterades livligt huruvida moraliserande och för mycket pekpinna riskerade att motarbeta sina syften.

Vid den efterföljande redovisningen blev whiteboardet snabbt fullt med erfarenheter, framgångsfaktorer, goda råd och nya redskap som behövs för det fortsatta arbetet. Cecilia Sassa Corin samlade ihop alla dukarna, där deltagarna antecknat sina tankar. Fler workshops kommer att ordnas runt om i hela landet, och genom att sammanställa och ta tillvara kommunernas samlade erfarenheter kommer en unik kunskapsbank successivt att bildas. Resultatet kommer också att påverka utformningen av de konkreta verktyg, material och vidareutbildningar som ska skapas inom projektet för att minska matsvinn och hantera matavfall i våra offentliga storkök.

Så här tyckte några om deltagarna om dagens workshop:

Carina Hammarberg, processledare kvalitet/miljöstrateg, Västra Götalands Regionens område måltider:

”Ju mer man lär sig om matsvinn desto komplexare blir problemet. Därför är det bra att bryta ner frågorna ända till köksnivå, vilket man kunde göra i gruppen. Det var intressant att våra erfarenheter var så lika trots våra olika ingångar till problemet.”

Sanna Göransson, enhetschef avfall/renehållning, Marks kommun:

”Att arbeta med dialogdukar är ett bra arbetssätt eftersom det blir tydliga definitioner, man håller sig lättare till ämnet utan att fladdra iväg alltför mycket. Men det är viktigt att anteckna hela tiden, annars glömmer man lätt bort de tankar man dryftar som inte direkt har med frågan att göra.”

Linda Svensson, utvecklingsledare sdf centrum, Centrum, Göteborg:

”Arbetsmetoden med dukarna underlättar diskussionerna. Alla kommer till tals, och det är också bra att man har ansvar för var sin fråga. Det kom fram massor av bra idéer idag, och jag ser framemot den nya kunskapsbanken för att få djupare insikt i hur alla jobbar. Dels för att få inspiration av goda exempel, men också för att undvika att göra om andras misstag.”

Alija Jakobsson, måltidsutvecklare, Gbg Std/Västra Hisingen:

”Vi inom Göteborg har redan arbetat mycket tillsammans med dessa frågor, så det var extra roligt att träffa folk från andra ställen idag. Utbytet var mycket givande. Det är spännande att det arbetas så mycket med att få ner matsvinnet i Sverige, och diskussionerna gav en bekräftelse på att vi är på rätt väg.”

Elinor Holmqvist, utredningsledare serviceförvaltning, Mölndals kommun:

”Det var väldigt bra att grupperna blandades både med avseende på kommun och på funktion. Jag säger som så många andra har varit inne på idag – alla behöver inte uppfinna hjulet på nytt. Det här är ett effektivt sätt att komma längre.”