

Ofattbara 30 procent av fullt ätliga livsmedel går till spillo utan att göra nytta som mat. I länder med sämre ekonomiskt välstånd har denna höga siffra helt andra orsaker än i den rikare delen av världen. För att lyckas minska vårt matsvinn gäller det att ändra beteende. Projektledare Ulla-Karin Barr gav under en workshop som hölls i Göteborg i maj en uppskattad föreläsning för att motivera aktörer inom offentliga storkök att arbeta aktivt med problemet.

Vår svenska livsmedelskedja står totalt sett för 75 % av övergödningen, 25 % av växthusgaserna och 20 % av energiförbrukningen. Det är en viktig orsak till varför livsmedel bör göra nytta som livsviktig näring istället för att bara bli till avfall.

Ulla-Karin Barr arbetar inom Miljö och Uthållig produktion på SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, ett industriforskningsinstitut som ingår i SP-koncernen. Hon har varit delaktig i en förstudie som tittat på energiförbrukning och livsmedelssvinn i storkök (med det egentliga långsiktiga syftet att bygga demonstrationsanläggningar för att tillämpa nya tekniker och arbetsmetoder). I förstudien samlade man in detaljerat underlag från tio olika skolkök i Västra Götalands Regionen.

Överslagsberäkningar baserade på dessa data visar att en halvering av matsvinn och energiåtgång i storkök skulle leda till stora effekter, bland annat drygt 20 % lägre energiåtgång i hela livsmedelskedjan (från jord till bord) och totalt drygt 10 % lägre kostnader för köken.

– Potentialen är alltså stor. Jag brinner själv för att vi ska lyckas nå denna halvering, och det är också något som personalen i förstudien trodde var fullt möjligt. Vägen för att lyckas går via ökad medvetenhet, samarbete och engagemang, sade Ulla-Karin Barr.

När det gäller att öka medvetandet gav hon åhörarna ett globalt perspektiv via ett aktuellt resultat från ett projekt som SIK har gjort på uppdrag av FAO.

– Den mängd mat som aldrig når magen är, procentuellt sett, lika stor i länder med högt ekonomiskt välstånd, som i länder med lägre ekonomiskt välstånd. Det handlar om ungefär 30 % svinn för både utvecklingsländer och industriländer, men däremot skiljer det sig kraftigt åt när det gäller var i kedjan svinnnet uppstår, och vad det beror på.

I länder med lägre ekonomiskt välstånd sker svinnet oftast i början av livsmedelskedjan, till exempel på grund av hög djurdödlighet, undermålig lagring och bristande infrastruktur. Hos oss i de rika industriländerna sker svinnet i slutet av kedjan, då livsmedlet har förädlats mer, och haft större miljöpåverkan. Vårt svinn kan till exempel bero på kvalitetsstandarder som sorterar bort varor med fel form och färg, och bristande planering. Och inte minst på våra egna beteenden och attityder.

– ”Bäst-före-syndromet”, och att vi inte tar hand om våra rester till exempel, sade Ulla-Karin, och erkände att hon själv fått sig en tankeställare för några år sedan då hon stolt basunerade ut hur duktig hon var som komposterade tallrikens överblivna strömmingar istället för att slänga dem i soporna. Hennes kollega var emellertid inte särskilt imponerad, utan konstaterade torrt att det vore ännu bättre om hon hade ätit upp dem.

Siffrorna över hur stort svinnet är i de olika stegen i ett storkök varierar i olika rapporter. Men i ett examensarbete av Rebecka Karlsson, som har tittat både på skolor och åldringsvård, anges till exempel ett svinn på 4 % vid lagring/beredning, 4 % vid servering 4 % och 10 % vid ätande. Ulla-Karin rekommenderade åhörarna att ”Gräva där de står”, det vill säga börja med att minska svinnet i lagring/beredning och servering.

– Därför att detta betyder färre människor att motivera och att få igång, men det är också en ren hygienfaktor. Om vi inte har gjort vår läxa i köket är det svårt att kräva att alla våra matgäster ska äta

upp.

Ulla-Karin trodde också att det krävs en mer detaljerad indelning än den som oftast görs; i lagring och beredningssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn, för att verkligen komma åt problemet. I den förstudie som hon själv deltog i identifierades till exempel en specifik viktig del, som döptes till trygghetssvinn. Detta uppkommer delvis på grund av det övergripande målet för ett storkök, som ju de facto är att ha mätta och nöjda måltidsgäster.

– Det är väldigt lätt att skicka med lite extra från ett centralkök till ett mottagningskök. Att maten tar slut är mångas värsta farhåga. Men är det så farligt egentligen? Inte om man ser till att ha något bra i bakfickan att plocka fram.

Om man inte levererar mer än det som behövs slipper en hel säck hamburgare gå direkt i soporna, vilket faktiskt var den tråkiga syn som mötte en chef för ett centralkök som var på studiebesök hos ett av mottagningsköken.

Men som sagt – för att lyckas behövs samarbete och engagemang. Kökspersonalens engagemang, pedagogernas engagemang, och inte minst ledningens engagemang. Ulla-Karin påminde om den viktiga lär- och motivationstrappan: Känna till – Förstå – Vilja – Tillämpa – Lära ut – Utveckla. Här går det inte att fuska och ta stegen för fort. Redan Konfucius lär ha konstaterat att ” Den som har bråttom når inte målet”. Och på tal om mål. Hur ska man kunna sträva efter sådana när de inte är tydliga nog? Ulla-Karin pläderade starkt för visualisering. Ofta är målbilder, mätetal och uppföljningar oklara, eller i värsta fall obefintliga, inom storköksverksamheten. Hon jämförde detta scenario med en kvinna som bowlar.

– Hur roligt tror ni hon skulle tycka det var att bowla om någon hängde ett skynke framför käglorna, så att hon inte ser vart hon ska? Och om hon sedan får reda på sitt resultat veckan efter i form av ”veckans medel på alla banorna”...

Ulla-Karin har även stor erfarenhet av förbättringsarbete inom industrin, och uppmanade till ett liknande tänkande inom storköken. Planera, genomför, analysera och standardisera. Eftersträva ständiga förbättringar. De behöver inte vara så stora varje gång, men säkerställ att de lever kvar. Fira delmålen då de uppnås.

– Alltså. Sätt på er slöseriglasögonen, fundera, börja mäta och tänk efter varför det ser ut som det gör. Ofta gör enskilda människor och funktioner sitt bästa och ett bra jobb. Det är systemen som gör att det i slutändan ändå kan bli fel.

Därför är det också A och O att ta reda på grundorsaken till ett problem, och här slog Ulla-Karin ett slag för ordet ”Varför?”. Fråga varför, inte bara en gång, utan flera. Hon gav ett talande exempel: Istället för att tänka: ”Potatisen räcker inte. Vi kokar mer till nästa gång” så kan man tänka: ”Varför räckte inte potatisen? Det var så mycket som kokade sönder... Varför kokade så mycket sönder? Vi har bytt fabrikat... Varför har vi bytt fabrikat? Det var billigare per kilo... Varför köpte inköparen billigare potatis? För hans uppgift är att pressa kostnaderna i inköp...”

– Alltså får vi fundera på hur vi premierar våra inköpare, och när vi kommit dit då har vi kommit till rotorsaken, konstaterade Ulla-Karin och fick många instämmande nickanden från sin publik.

– Lära nytt är inte så svårt, att lära om är svårare. Men det går att göra, det är viktigt och det gör skillnad, sade Ulla-Karin och avslutade med en förhoppning om att föreläsningen gett ytterligare motivation till att minska matsvinnet i varje storkök, med lägre inköpsvolym, lägre miljöpåverkan, lägre energiåtgång i tidigare led, lägre klimatpåverkan och minskat avfall som positiva följder.