

# Konkreta handlingsplaner i Borås

**Viljan finns, men verktygen saknas. Så beskrivs ofta en av bromsklossarna i kampen mot onödigt matsvinn. I Borås stad tog några enhetschefer tillfället i akt. De använde sitt projektarbete för att skapa en konkret handlingsplan som ska minska tallriksavfallet i skolköken.**

– När olika personalgrupper träffas och diskuterar matsvinn i olika sammanhang känner jag att intresset är stort. Det finns energi för att ta tag i detta, men vi måste ge dem verktygen, säger Lena Hansson, enhetschef inom kost i Borås Stad.

Hon har tillsammans med kollegan Berit Johansson skapat en helt ny handlingsplan till kostpersonalen. Bakgrunden är att stadens kostchefer i sitt arbete med miljöfrågor uppmärksammade att skolorna borde sträva efter att minska sitt matsvinn. Men det saknades styrdokument för hur arbetet det skulle gå till. Det blev ett passande ämne för det projektarbete som Berit och Lena förra våren skulle utföra inom sin KY-utbildning.

– Man måste ju börja någonstans. Helst ska det förstås finnas en handlingsplan för

varje område; så här hanterar vi kantinavfall, produktionsavfall, bäst-före-datum, etcetera, men så långt har vi inte kommit än, säger Lena.

Däremot har kampen mot tallriksvinnnet fått ordentlig fart. Berit har med framgång fortsatt vägningarna på en av skolorna som var med i projektarbetet. Köket väger, dokumenterar och räknar om i pengar för att visa eleverna hur mycket de slänger.

– Personalen tycker det är roligt att jobba vidare med det här, och de har förstått att eleverna är intresserade. Jag tror att det har sått ett litet frö hos dem. Metoden har också spridit sig till fler skolor, och det har nästan uppstått spontana tävlingar. På ett ställe kom man ner till så lite som 500 gram tallriksavfall per dag på hela skolan, berättar Berit.

– Jag tar också upp det här när jag träffar eleverna i våra matråd. Då förstår de att bollen ligger lite hos dem själva också. De pengarna som de slänger mat för varje dag hade kanske räckt till de där äpplena som de ber om, och som vi inte alltid har råd med, säger Lena.

– Här har också personalen i förskolorna en stor uppgift. Det har stor betydelse att de inte lägger upp mer än vad barnen

orkar äta. Vi måste förändra attityden som finns i vårt samhälle att det är OK att slänga det man inte vill äta upp, menar Berit.

För att påverka tallriksvinnnet måste man börja med att synliggöra det. Grunden är helt enkelt en ordentlig väg och bra dokumentationsformulär, menar Lena och Berit. Tanken var att deras handlingsplan skulle utvärderas, utvecklas och förbättras av en annan enhetschef, Heléne Kennevik, som gick utbildningen året därpå. Men riktigt så blev det inte.

– Vi fann att det var ett väldigt bra sätt att jobba. Det var enkelt, och lätt att förstå. Så i mitt examensarbete blev slutsatsen att detta dokument egentligen inte behöver utvecklas, förutom förstås om det behöver anpassas på lämpligt sätt till en specifik verksamhet, säger Heléne.

– Fast jag fick ett bra tips när jag var på Hushållningssällskapets workshop. Där var det någon som istället för att väga matavfallet, hade mätt det i liter. Då behöver du inte ens köpa in en väg, och då kan arbetet inte falla på det. Det kanske man skulle skriva till i handlingsplanen, ler Lena.