

# Mindrematsvinn.nu

## - vad hände 2011 och vad händer 2012?

Under 2011 genomfördes 13 workshops om matsvinn runt om i landet. Nära 200 personer deltog. De utbytte erfarenheter, visade goda exempel och berättade vilka behov de har av utbildning och hjälpmedel för att minska matsvinnet. På [www.mindrematsvinn.nu](http://www.mindrematsvinn.nu) finns sammanställningar av arbetet som genomfördes på varje workshop samt en sammanfattning av material från samtliga workshops. Nu ser vi fram mot ett nytt år – med nya utmaningar!

Cecilia Corin  
Matkonsult  
0521-72 55 61



Carina Hammarberg, processledare kvalitét miljöstrateg, VG region Måltider, Gunilla Willander, kock, Centrum Gbg, Susanne Alfjord, dåvarande kostchef Herrljunga (nu inom kostenheten Majorna-Linne i Gbg) och Lena Hansson, enhetschef, kostenheten, Borås. Foto: Karin Rehn.

Hushållningssällskapet matkonsulter erbjuder de kommuner som deltagit i workshops, utbildningen ”Mindrematsvinn.nu – en grundutbildning för storhushåll”. Utbildningen kommer att genomföras antingen som en heldag eller två halvdagar och innehåller praktiska och konkreta råd med korta inslag av teori och fakta. Deltagarna kommer att genomföra både värderingsövningar och arbetsuppgifter. Vi använder oss även av en aktivitetsduk med frågor kopplade till den praktiska verksamheten i kök och servering.

Utbildningarna är i första hand riktade till kökspersonal, men det finns även möjlighet några få t ex pedagoger, omsorgspersonal eller rektorer att delta.

Kommunerna/stadsdelarna/enheterna som deltog på workshops 2011 blir erbjudna utbildningen till ett projektreducerat pris. Utbildningsledare är Hushållningssäll-

skapets matkonsulter. Kommuner som inte deltog i förra årets workshop kan naturligtvis köpa dessa, eller andra, utbildningar och utvecklingsinsatser kopplade till matsvinn, mat och måltider, till ordinarie konsulttaxa.

### Mål med utbildningen

Målet med utbildningen är att kursdeltagare skall få mer kunskap, bli engagerad i frågan och bli stärkt i sin yrkesroll för att omsätta teori i praktik inom området matsvinn. Vi vill också ge beredskap för att bemöta och kommunicera med matgäster och annan personal i arbetet för goda, hållbara måltider i trevlig miljö. Ett tredje mål är att skapa en enkel handlingsplan för hur arbetsplatsen, eller en hel kommun, kan arbeta för att minska matsvinnet.

Det finns önskemål om att ta fram material som visar hur man enkelt kan komma igång och mäta olika typer av matsvinn och

matavfall i kök och servering. Även konkreta tips på hur man bättre kan kommunicera mellan olika personalgrupper och till matgästerna fås. Tips ges på hur man i köket kan minska svinn i olika led, inte minst hur man skall minska det så kallade trygghetsvinnet och överproduktion. Vi lyfter fram material som redan finns och vidareutvecklar det eller använder material som andra tagit fram.

### Om projektet

Mindrematsvinn.nu är ett nationellt projekt som drivs av Hushållningssällskapet och syftar till att minska matsvinnet i de offentliga köken, vilket är en del i förverkligandet av de nationella miljömålen. Projektet genomförs under 2011-2013 och är delfinansierat av Jordbruksverket.

Läs mer om projektet och vad du kan göra för att minska matsvinn på [www.mindrematsvinn.nu](http://www.mindrematsvinn.nu)

