

Minska matsvinnet i Uddevalla kommun

Under två dagar får tjugo kokkar och ekonomibiträden tips och råd kring hur man kan göra för att minska matsvinnet. Ju mindre mat som man slipper kasta ju mer skonas miljön och pengarna kan användas till bättre saker än till att bli avfall.

Tisdagen den 10 april samlades kokkar och ekonomibiträden från 13 kök inom kostenheten på Barn och utbildning, Hushållningssällskapets matkonsult Cecilia Colin gav förslag på hur man kan undvika överproduktion samt skapa rutiner och förutsättningar för att minska risken för att det uppkommer olika typer av svinn i kök, servering eller vid gästernas tallriksskrap.

- Matsvinn är mat och dryck som slängs men som hade kunnat konsumeras om man bara hade hanterat det annorlunda, säger Cecilia Colin. Matproduktionens påverkan på miljön är stor och mat som kastas har i princip producerats i onödan.

Samverkan mellan olika yrkesgrupper är viktig och många står som vinnare om köken och matgästerna lyckas minimera matsvinnet. Klimatpåverkan och matkostnaderna minskar, och kommunen kan till



Cecilia Colin berättar om hur man kan minska matsvinnet i Uddevalla

exempel välja att köpa mer kvalitetslivsmedel som förhöjer matkvalitén.

- Jag hoppas att vi får med oss konkreta tips och råd hem till våra arbetsplatser, säger en av deltagarna. Jag hoppas också få lära mig mer om hur man tar hand om rester på ett bra sätt.

Utbildningen är uppdelad på två dagar och Cecilia Colin, matkonsult från Hushållningssällskapet håller i utbildningarna.

Det nationella projektet

Mindrematsvinn.nu drivs av Hushållningssällskapet och verkar för att minimera onödigt matsvinn i kök inom vård, skola och omsorg.

Projektet, som genomförs under 2011-2013, är delvis finansierat av Jordbruksverket som en del av förverkligandet av de nationella miljömålen.

För mer information, kontakta;
Cecilia Colin, matkonsult
0521 – 72 55 61
Cecilia.corin@hush.se



Livsmedelshygien – utbildningar för alla som hanterar mat

Alla ska kunna känna matglädje!
Vi på Hushållningssällskapet vet att måltiden är viktig för trivselen och gemenskapen. Därför måste maten vara säker oavsett var, när och hur den serveras. Vi arrangerar många olika utbildningar för dig som hanterar mat. Välkommen du också!

Kurser för alla kunskapsnivåer – på dina villkor!
Grundkurs ■ Repetitionskurs
Egenkontrollprogram ■ Internrevision

0521 – 72 55 60
www.hush.se



KUNSKAP, INSPIRATION & NYA MÖJLIGHETER!

Matkonsulterna inom Hushållningssällskapet bygger sin verksamhet på kunskap, engagemang och ett brinnande intresse för matkvalité och matens betydelse för hälsan och miljön.

Genom utbildningar, kurser, seminarier, hemsidor, böcker och olika nationella och regionala projekt, förmedlar vi matglädje och kunskap till människor i olika miljöer. Allt anpassat till de skilda grupper vi möter.

Vi vill helt enkelt stimulera till medvetna livsmedelsval, väcka nyfikenhet och verka för en sund inställning till mat.

www.hushallningssallskapet.se

Norrboten – Västerboten • Jämtland • Västernorrland
• Dalarna – Gävleborg • Örebro • Västmanland
• Värmland • Stockholm – Uppsala – Södermanland
• Väst • Skaraborg • Östergötland • Sjuhärad
• Jönköping • Kalmar – Kronoberg – Blekinge • Gotland
• Halland • Kristianstad • Malmöhus