

Minskat matsvinn i Herrljunga

Måndagen den 20 augusti fick måltidspersonalen i Herrljunga en chans att koppla greppet på sitt livsmedelssvinn. Matsvinnet från måltider inom vård, skola och omsorg kan minskas vilket skonar miljön och pengarna kan användas till bättre saker än till att bli avfall.

Måltidspersonal från Herrljunga kommun deltar i det nationella projektet Mindrematsvinn.nu som 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.

Dagen var fylld av viktigt erfarenhetsutbyte och Hushållningssällskapets matkonsult, Eleonor Schütt, gav förslag på hur man kan undvika överproduktion samt skapa

rutiner och förutsättningar för att minska uppkomsten av svinn i kök, servering eller som gästernas tallriksskrap. Ett viktigt led i arbetet är att mäta hur mycket svinn som uppstår i ett kök vilket all måltidspersonal började registrera redan för ett år sedan. Vid registreringen mäter köket både uppkommen överproduktion och tallrikssvinn som uppstår efter lunch serveringen under fem dagar.

Samverkan mellan olika yrkesgrupper är viktig för att få bukt med det uppkomna svinnet. Många står som vinnare om köken och matgästerna lyckas minimera matsvinnet. Matkostnaderna minskar, och kommunen kan t ex välja att köpa mer kvalitetslivsmedel, göra investeringar som förhöjer matkvaliteten eller servera mer frukt för de sparade slantarna.

God och näringsrik mat som lagas och serveras i en bra måltidsmiljö av serviceinriktad och professionell personal är grunden för målsättningen; att matgästerna skall äta den mängd mat de behöver

och samtidigt minska matsvinnet. Det är många olika faktorer som påverkar både personalens och matgästernas handlande och möjligheterna för att nå målet.

Både på EU nivå och i den nya svenska avfallsplanen finns mål om att minska avfallet totalt. Att minska just matavfall är en prioriterad fråga. Det beror på att matproduktionens påverkan på miljön är stor och att mat som kastas i princip har producerats i onödan. Genom att minska omotiverat matsvinn kan vi vara med och minska onödig klimatpåverkan, elanvändning, utfiskning, slakt osv. Dessutom kan vi minska våra kostnader. Vi ser det som en självklarhet att alla som jobbar för bra mat, bättre miljö och god ekonomi också arbetar för att minska onödigt matsvinn vilket är anledningen till att vi i Herrljunga är med i projektet Mindrematsvinn.nu.

*Eva Nordén
Kostchef, Herrljunga kommun*