

Nu ska matsvinnet minska i de offentliga köken

Mindrematsvinn.nu är det senaste i raden av HS matkon-sulters nationella projekt. Under 2011-2013 kommer kommuner i landet att erbjudas utbildningar och workshops för måltidspersonal på temat matsvinn. Parallellt produceras en konkret verktygs-låda med utbildningsmaterial, så att inte bara medverkande kommuner får möjlighet att ta del av projektet. Mindrematsvinn.nu riktar sig till kostchefer, kostansvariga, måltidspersonal, samordnare, miljöstrateger och miljösamordnare. Alla vinner vi på att minska matsvinnet inom den offentliga måltidsverksamheten.

Matspill blir alltmer utpekad som en viktig miljöfråga. Om den mat vi slänger i onödan istället skulle konsumeras, skulle vi inte behöva producera lika mycket mat. Detta i sin tur leder till att miljöpåverkan från hela livsmedelskedjan skulle minska. Från miljösynpunkt betyder mindre matsvinn att energianvändning, råvaruförbrukning och utsläpp vid produktion och hantering av livsmedels minskar.

Matsvinnet uppkommer i olika led i livsmedelskedjan; i lantbruket, livsmedels-

industrin, grossistledet, detaljdistributio-nen, under lagring, tillagning, servering och ätande i storhushåll och enskilda hushåll.

Störst svinn uppstår i storhushåll och enskilda hushåll när vi tillagar och serverar maten, på grund av felaktig lagring och att matgästerna inte äter upp maten på tallriken. Exempel på svinn i livsmedelskedjan är rester av tillagad mat, livsmedel med passerat "bäst-före-datum" samt olika former av produktionsspill.

En del av svinnet är oundvikligt och kommer alltid att uppstå som en direkt följd av livsmedelshanteringen. Exempel på sådant svinn kan vara skal, ben, skinn och kaffe/tesump. En halvering av mängden svinn skulle av livsmedel från skolbespi-ningen kunna motsvara en klimatpåverkan på i storleksordningen 10 000 – 30 000 ton koldioxidekvivalenter per år (Naturvårds-verket Rapport 5979).

Matsvinnet kan delas upp i fyra olika delar:

1. Lagringssvinn
2. Beredningssvinn
3. Restmat
4. Tallrikssvinn

För storhushållen finns det stora både miljömässiga och ekonomiska vinster

att göra genom att minimera svinnet av livsmedel/mat. Förutsättningarna för att barn, ungdomar och äldre med flera som äter inom de olika omsorgsformerna ska må bra, blir större om de offentliga köken arbetar för att det ska uppstå så litet svinn som möjligt och på det sättet får en rimlig totalkostnad. Om kommunen sedan väljer att köpa mer närproducerade och ekologiska livsmedel för de sparade pengarna, innebär det en dubbel vinst för miljön.

Problematisken beträffande svinn i livsmedelskedjan berör många olika aktörer och innefattar en rad frågeställningar. Det är därför viktigt att fokusera och lyfta fram goda förebilder och positiva insatser tillsammans med utbildnings- och informationsinsatser.

Projektet som kommer att genomföras 2011-2013 är delvis finansierat av Jordbruksverket. Projektets medfinansiering består av intäkter från de deltagande kommunerna.

Margareta
Frost-Johansson
Matkonsult
0521-72 55 60



Lokalproducerad mat – en "het potatis"

Trenden att lokalproducerad mat är "inne" bara fortsätter och Lokalproducerat i Väst har fullt upp med marknadsaktiviteter som ska gynna företagen som finns registrerade på vår hemsida. I skrivande stund finns över 380 producenter kartlagda – alla verkande i Västra Götaland.

Under hösten har kontakter och affärer skapats med restauranggrossister, kocklandslag och senast var det Göteborgs restaurangförening som initierade ett samarbete med oss. Intresset är vida större än tillgången så vi ser gärna fler matproducerande och förädlade företag i vår Region.

Att Lokalproducerat i Västs samarbete med Västsvenska turistrådet burit frukt fick vi kvitto på tidigare i höstas då vi vann regionfinalen till Stora Turismpriset. Vi

vann dock inte i finalen utan fick nöja oss med ett hedersomnämmande.

I skrivande stund medverkar vi på Hem&Villa mässan i Göteborg med vårt gemensamma varumärke "Smaka på Västsverige". Intresset för våra produkter är stort så jag tror vi lyckas nå många nya matintresserade konsumenter.

Den 16 december är det världspremiär för Colin Nutleys Änglagård 3 – i Ulrice-

hamn dessutom! Colin kontaktade oss en tid innan inspelningarna påbörjades för att undersöka intresset av att produktplacera lokala och regionala produkter i en lanthandel som skulle vara med i filmen. Detta nappade många företag på – så vem vet, några kommer kanske att bli filmstjärnor?

Peter Drotz, 0708-29 09 45
vd Lokalproducerat i Väst AB



Foto: v Peter Drotz