

Tre korta frågor om svinn

Matkonsult Cecilia Corin reder ut begreppen!



Vad är svinn?

- Mat som slängs som skulle ha kunnat komma till användning men inte har gjort det. Sedan kan man räkna in både biprodukter och rent avfall i benämningen om man vill.

Vad blir konsekvensen av att vi slänger ätlig mat?

- Svinnet får stora negativa konsekvenser på både miljön och ekonomin. Ju närmre tallriken vi kommer desto större inverkan har maten gjort på miljön i form av energiåtgång, gödning och transporter. Dessutom bli matkostnaden onödigt hög

eftersom mycket arbete sker i onödan.

Hur kan vi minska svinnet?

- Genom att planera både inköp och tillagning kan vi se till att mer av det vi handlar används. Hitta alternativa tillagningssätt av råvaror som börjar bli övermogna, till exempel kan man göra en mjölkdrink av mjuka bananer. Lita på dina sinnen. Luktar och smakar det gott så är det i de flesta fall bra, även om ”bäst före datumet” passerat. I storkök kan man laga mat i omgångar och tänka på att använda de råvaror med kortast hållbarhet först.

Visste du att...

- ...varje svensk slänger ca 100 kg fullt ätlig mat per år (enligt SIKs beräkning).
- ...var fjärde matkasse slängs. Enligt beräkningar kostar vi 27% av all mat vi köper hem, varav 18% är fullt ätbart.

- ...att svenska butiker slänger 9 miljoner kött varje år.
- ...att det inte är förbjudet att sälja mat efter att ”bäst-före-datum” passerat.
- ...att svinn är en outnyttjad resurs som påverkat miljön och klimatet i alla led - helt i onödan.
- ...att totalmängden matavfall från svenska hushåll är 900 000 ton per år vilket motsvarar årliga utsläpp av 700 000 svenska medelbilar eller 460 000 oljeeldade villor.
- ...att många svenskar idag är okunniga om svinnets påverkan på miljö och ekonomi.

Mocktail

Positivt när ministrar införde lag på nyttig skolmat

Den 18 mars i år kom det glädjande beskedet. Den svenska skolmaten ska inte längre bara vara gratis. Den måste också vara näringsriktig. I samband med tillkännagivandet av den nya lagen bjöds ett tjugotal intresseorganisationer, där ibland Hushållningssällskapet, in till ett dialogforum kring skolmaten.

Det var jordbruksminister Eskil Erlandsson, utbildningsminister Jan Björklund och äldre- och folkhälsominister Maria Larsson som bjöd in till diskussion. Glädjen var stor bland de församlade när ministrarna berättade om lagändringen, som innebär att det kommer att införas en lägsta gräns för hur mycket näring varje portion skolmat måste innehålla. Margareta Frost-Johansson, avdelningschef och utvecklingsledare på Hushållningssällskapet, var en av deltagarna.

- Det här är verkligen en god nyhet. Jag tycker att det är jättebra att skolorna får en lag att luta sig emot. Särskilt viktigt är det när det är dags för upphandlingar och förhandlingar, säger Margareta.

Debatten kring skolmaten har blivit aktuell mycket tack vare att tv-program och medier har belyst frågan. Margareta tror att

det nya beslutet har påskyndats med anledning av de tv-program som har fokuserat på skolmaten och visat på förbättringar som kan göras.

- Men det är viktigt att komma ihåg att de flesta elever i Sverige redan får bra och näringsriktig mat.

Under dialogforumet togs det upp goda exempel på hur skolorna kan arbeta för att förbättra sin matservering. De inbjudna kostcheferna berättade hur de helt har slutat att köpa in halvfabrikat. Istället lagas all mat från grunden på plats i skolköket. Matdofter som sprider sig i korridoren och färre transporter är några av fördelarna.

- Ju närmre barnen maten lagas, desto bättre är det. Men det spelar ingen roll hur nyttig maten är, om den inte hamnar i magen. Annars gör den ingen nytta, påpekar Margareta.

Det finns mycket skolan kan göra för att öka chansen att eleverna äter på lunchen. Några av Margaretas tips är att brodera ut matsedlarna så att rätterna låter mer inbjudande, servera mer än ett alternativ och att duka upp ett färgglatt och varierat salladsbord. Andra saker som spelar roll för hur barnen äter är deras schema. När lunchen ligger klockan halv elva på förmiddagen är de oftast inte hungriga, därför äter de inte

lika mycket som de skulle gjort om den låg en eller två timmar senare.

- Vi har en unik möjlighet i Sverige. Att vi serverar gratis mat till alla elever är en jämställdhetsfråga som vi måste ta vara på och göra något bra av, avslutar Margareta.

Mocktail



Foto: Tomas Yeh.