Miljötänk i köket

Under de senaste åren har problematiken med matavfall och dess konsekvenser på miljön samt de sociala och ekonomiska aspekter fått stor uppmärksamhet. Studier på sjukhus har visat att matavfall kan bidra med upp till 50 procent av allt avfall från ett sjukhus. Kliniska tillstånd hos patienter, mat och menyfrågor samt andra miljöfaktorer anses vara bidragande till de stora mängder avfall.

I studien “Getting a taste for foodwaste” försöker författarna få insikt om hur och varför avfall uppkommer med hjälp av etnografiska metoder. De använder sig utav observationer, enskilda intervjuer, fokusgrupper och dokumentanalys. Studien utfördes på tre sjukhus i Nya Zeeland, alla tre använde sig av cook-fresh system. De flesta studier har hittills fokuserat på mängden avfall på tallriken som patienten kan påverka men inte på avfallet innan dess och i slutet av kedjan. Författarna i den här studien undersöker det sistnämnda.

I början av studien analyserades dokument om befintliga poster, företagets policy och planer, produktion och service material, avfallsregister samt kvalitetssäkringsverktyg. Detta följdes av observationer av matberedning, meny bearbetning, produktion av lunch och middag, servering av dessa samt hur personalen jobbade med att förbestämma mängder. I både observationerna och analysen användes en guide mall för att inte missa information och fokusera på det mest relevanta. Frågorna som användes under fokusgrupperna och i de enskilda intervjuerna var till för att få mer information om den befintliga datan som hade samlats in under dokumentanalysen och observationerna.

Resultaten visar att överproduktion på grund av felaktig bedömning var en av de största faktorerna som ledde till matavfall. Sjukhusen som undersöktes använde sig av manuell planering vilket ger utrymme till avrundningar och misstag. Kommunikationen mellan personalen som planerar måltiderna och de som producerar måltiderna är av stor vikt. Attityder och uppfattningar om matavfall visade sig också påverka hur personal arbetar, de som tyckte att frågan om matavfall var viktigt arbetade oftast förebyggande i motsats till de som ansåg att de att inte hade mycket avfall. De som arbetade mer rutinmässigt och var bekväma i sina roller var också mindre benägna att engagera sig i matavfall frågor. Användningen av förpreparerade ingredienser och standardiserade recept minskade mängden matavfall under beredning och produktion men ökade mängden förpackningsavfall. Policy för övervakning av lager, rotation av måltider, livsmedelssäkerhetsplaner samt portioneringsverktyg och riktlinjer fanns redan på plats. Teknologiska, politiska och ekonomiska faktorer påverkar hur personal kan arbeta förebyggande, diskussioner om huruvida man kan spara överbliven mat i relation till livsmedelslagstiftning togs upp flera gånger under fokusgrupperna.

För att kunna minimera matavfall innan patienternas konsumtion behövs ökad utbildning om de ekonomiska, sociala och miljömässiga konsekvenserna av matavfall hos personal samt utveckling av hantering av både produktion och avfall. Precis som man arbetar med värdeord inom andra områden för företag anser jag att miljö och etik kan genomsyra hela kedjan och nå ut till både personal och konsument.

*Referens
Goonan, S,. Mirosa, M,. & Spence, H. (2014). Getting a Taste for Food Waste: A Mixed Methods Ethnographic Study into Hospital Food Waste before Patient Consumtion Conducted at Three New Zealand Foodservice Facilities. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 114(1), 63-70