

Att minska matsvinn inom storkök

Hållbarhet är ett ord i tiden, vi hör den på föreläsningar, på mässor, i tidningen och på teve, vi diskuterar ordet med vänner, familj och kollegor. Hållbarhet inom området måltidsservice fokuserar ofta på den vegetariska kosten, att öka antalet gröna rätter. Ett annat växande fokusområde är matsvinn. Man har börjat förstå vikten av att minska matsvinnet och effekterna av att inte göra det. Bara inom EU produceras årligen 12 263 210 ton matavfall. Detta är ca. 14% av det totala matavfallet som produceras i hela kedjan från jord till bord! Det finns få studier på området matsvinn inom offentlig sektor, men en dansk studie från 2015 tar upp frågan varför? Det är studien ”Reducing Food Waste in Large-Scale Institutions and Hospitals...” av Ofei et. al. De tittar närmare på varför matsvinn uppstår, när den uppstår och vart den uppstår, i syfte att minska den.

Den offentliga sektorn inom måltidsservice består av allt från skolor till sjukhus, lunchrestauranger på arbetsplatser och boende för äldre. För att få en bred bild av matsvinnets omfattning har man i studien valt tre verksamheter; ett äldreboende, ett centralkök för sjukhus och ett privat centralkök. Genom individuella intervjuer har man samlat information om några olika förutbestämda teman med fokusområden. Alla inom området matsvinn, hur det sköts och fungerar i dessa verksamheter.

Enligt många av deltagarna i undersökningen är en av de svåraste sakerna i verksamheten att göra prognoser på framtida portionsmängder. De beställer hellre för mycket mat så att man inte riskerar att maten tar slut. Säg t.ex. om man har 100 portioner men beställer för 120 ifall att det kommer fler än tänkt, men så kommer bara 80 personer till sist. Har man serverat allt så får man slänga 40 portioner mat. Det behövs alltså verktyg som underlättar för att göra dessa prognoser eller andra sätt att arbeta. En annan svår sak för de mottagningskök, kök som får färdiglagad mat levererad till dem, är att de inte kan styra över portionsstorlekarna. Centralköken tillagar portioner efter rekommendationer, oavsett om de är för stora eller för små för det mottagande kökets kunder.

En nuvarande strategi som flera verksamheter har för att minska matsvinnet är att återanvända den överblivna maten, t.ex. att man sparar smörgåsar till senare på äldreboendet ifall någon vill ha något att äta senare. En annan strategi hos de som har buffé servering, är att ha små kantiner som man får fylla på oftare istället för att ställa fram stora kantiner med mycket mat som riskerar att bli över. En tredje strategi är att personalen får köpa med sig rester hem.

Vikten av kommunikation mellan de anställda lyfts fram flera gånger bland deltagarna i studien. Att ha en intern kommunikation om matsvinnet, att hålla uppe motivationen kring att minska det och öka kunskapen om vad det innebär rent miljömässigt men också ekonomiskt för företaget, gynnar chanserna att minska det.

Jag tycker att det är av stor vikt att man informerar och motiverar personalen till att bry sig om matsvinnet. Det är viktigt att prata om det innan skadan är skedd. På så sätt kan man inspirera till förändring hos personal och försöka få bort invanda vanor som inte gynnar situationen. Att använda sig av ovan nämnda strategier är ett annat bra sätt att minska matsvinnet. Kanske att man borde dela ut ansvarsområden till personalen? Det är lätt att uppgifter kring t.ex. hanteringen av matsvinnet, faller mellan stolarna om personerna involverade inte vet vem som har ansvar för det.

Maria Glassbrook

Litteratur:

Ofei, K. T., Werther, M., Thomsen, J. D., Holst, M., Rasmussen, H. H. & Mikkelsen, B. E. (2015). Reducing Food Waste in Large-Scale Institutions and Hospitals: Insights From Interviews With Danish Foodservice Professionals. *Journal of Foodservice Business Research*, volym nr. 18, sid. 502-519. Doi 10.1080/15378020.2015.1093457

Maria Glassbrook, mariaglassbrook4@gmail.com

Matsvinn är ett högaktuellt tema, och ett sådant som jag tycker borde pratas mer om! Det finns massor att göra där, och jag skulle gärna jobba med det inom antingen privat eller offentlig sektor.

Hållbar livsmedelsproduktion är ett annat intressant ämne som jag gärna skulle vilja fördjupa mig i.