

Matsvinn i skolrestauranger

Studien undersöker matsvinn i skolrestauranger med fokus på sex skolor belägna i Verona, Italien. Syftet är att kvantifiera matsvinn och undersöka huvudorsaken till matsvinnet samt hur man kan förebygga det eller hur det kan minskas. Forskning gjordes för att bedöma effektiviteten hos mat-tjänsterna och få förståelse för matsvinnet i skolorna. Genom att samla kvantitativa bevis och information försökte dem analysera mängden matsvinn och identifiera vad som kan göras för att minska denna mängd.

Ett forskningsprotokoll var utformat för att kombinera en systematisk datainsamling från skolornas kantiner med ett antal semi-strukturerade intervjuer med kökspersonal och lärare under tre fokusgrupper. Måltiderna producerades i en centraliserad matlagningsanläggning och distribuerades sedan till varje skola. Produkterna, som transporterades i isotermska stålmatbehållare, delades sedan och serverades vid bord till barnen.

De som deltog i studien omfattade 480 studenter från sex grundskolor, 18 cateringfirmor -tre per skola, 12 lärare -två per skola, fyra kommunala chefer, fyra mottagande välgörenhetsorganisationer, deras volontärer och stödmottagare samt en arbetsgrupp bestående av tre personer som regelbundet övervakade det korrekta genomförandet av de givna protokollen och hälsokostnaderna för återvunnen mat.

Data samlades in under åren 2008-2011. Insamlad data fokuserade på återvinning, behandling och transport av mat. Ett ineffektivitetsindex beräknades även för cateringsystemet som en procentandel av slösad mat jämfört med mängden bearbetad mat. Samlad data diskuterades i en veckovis sammanställning mellan skolornas cateringfirma, föreningspersonal och forskningsgruppen.

Resultaten visar att kalla maträtter har ett mindre matsvinn än varma maträtter. Andelen mat som tillagades var 5-6% överskott för att tillgodose eventuell begäran om ytterligare mat. Under perioden analysen gjordes låg matsvinn per student på 13,59 kg. En medel portion var lika med 0,134 kg vilket betyder att det totala matsvinnet var 101 portioner per person. Sammantaget konsumerades inte 1 portion av 8 av studenterna. En fullständig måltid, utan frukt, kostar 4,30 euro vilket innebär att förlusten för de totala antalet tillagade maträtter som inte konsumerades är 381,90 euro.

Utefter den data analysen samlat in kan matsvinnet för skolorna delas upp utefter tre kategorier;

- 1) Mat som inte serverades och kastades för att den inte tog hänsyn till kostvanor, presenterades på ett oattraktivt sätt eller att det fanns andra alternativ på menyn.
- 2) "fysiologisk" mat som inte serverades för att den tillagats i syfte att tillgodose extra portioner eller önskemål om ytterligare mat.
- 3) Mat som serverades på tallrikarna till studenterna men som blev matrester.

Bland de orsaker som identifieras i denna studie är fyra av dem mer relevanta än andra på grund av deras konsekvenser och inverkan på förebyggande åtgärder: brist på uppmärksamhet åt kostvanor, strikta livsmedelsuppköpsspecifikationer, menysammansättning och måltidspresentation.

För att öka cateringens effektivitet föreslog studien en integrerad strategi som omfattar cateringtjänsten och andra viktiga intressenter, såsom familjer och lokala och nationella förvaltningar. På cateringsidan visade undersökningen behovet av åtminstone två typer av ingrepp: minskning av varje livsmedelstyp för att justera mängden mat när den är överdriven samt revision av menyerna för att undvika att alternativa produkter serveras på samma meny. En ytterligare åtgärd för att öka effektiviteten representeras av informationskampanjer som syftar till att förbättra kostvanor för att minska konsumtionen av produkter med högt kaloriinnehåll, såsom söta och salta mellanmål och mousserande drycker som identifierades som en av anledningarna till att eleverna vägrar måltider.

Referens:

Falascioni, L., Vittuari, M., Politano, A., & Segré, A. (2015). Food Waste in School Catering: An Italian Case Study. *Sustainability*, 7(11), 14745-14760; doi:10.3390/su71114745

Sophia Lopez Jarl
sofialopezjarl@hotmail.com
Tel: +46 70 43 80 434

- Jag har valt det här ämnet för att jag tycker det är ett ämne som är viktigt att vara insatt i och eftersom jag själv inte har bra kunskaper om matsvinn i skolor eller matsvinn överlag är detta ett ämne som jag vill lära mig mer om.

- Något som skrevs om i artikeln var att en bidragande faktor till att eleverna slänger mat eller väljer att inte äta av maten beror på att dem konsumerar mycket socker. Detta är något jag själv tänkt är vanligt i skolor och tänker att det är ett relativt enkelt problem som går att lösa genom att skolorna slutar sälja sockerrika produkter och byter ut dessa till hälsosammare alternativ.
- Efter examen hoppas jag på att jobba inom produktutveckling av livsmedel.