

Faktorer som påverkar matsvinnet inom måltidsservice

Matsvinn är allas ansvar, och vi måste hjälpas åt!

En tredjedel av Finlands miljöpåverkan är relaterad till mat. Onödigt matsvinn finns i hela kedjan mellan produktion till konsumtion av livsmedel, vilket har en signifikant påverkan både ekonomiskt, och på miljön. Den totala klimatpåverkan inklusive hushåll, tillverkare, restauranger och matindustrin har beräknats till 1000 miljoner kilo koldioxid per år, vilket är mer än en procent av Finlands växthusgasemission. Globalt är matsvinnet uppskattat till omkring en tredjedel av all producerad mat, vilket motsvarar cirka 1,3 miljarder ton per år. I den långa kedjan av matsvinn spelar måltidsservicesektorn stor roll, i Finland tillagas cirka 889 miljoner portioner i denna sektor per år, vilket motsvarar omkring 395 kilo mat. På restauranger i Finland, blir matsvinnet omkring 20% av all producerad mat. Skulle man minimera matsvinnet, skulle det få en stor positiv påverkan både ekonomiskt och miljömässigt.

Tidigare har man bara undersökt hur stort matsvinnet i olika områden är, nu har man även undersökt vilka faktorer som påverkar storleken av matsvinn, samt hur man ska gå tillväga för att minimera denna.

Undersökningen utfördes på tre olika enheter, varav två arbetade inom kommunal måltidsservice och den tredje inom catering. Deltagarna, som var mellan 24–60 år, var arbetande inom någon av verksamheterna, alltifrån ledningen till de som arbetade på golvet i köken. De behövde förutom att arbeta på någon av de tre verksamheterna uppfylla ytterligare två kriterier: 1. De är intresserade av ämnet matsvinn 2. De har en positiv inställning till förändring, är öppensinnade och är villiga att utvecklas.

Deltagarna kallades in till workshops, där de genom i små fokusgruppsmöten med en moderator diskuterade vilka faktorer som kunde vara bidragande till storleken på matsvinn.

Genom att analysera svaren som uppkommit under de olika fokusgrupperna framkom det att åtta olika faktorer som påverkar storleken på matsvinnet; Samhället, affärskoncept, produktutveckling och förvaltning, management, professionella färdigheter, matgästen, konkurrenter och kommunikation.

Samhället

Samhällets kultur med sina normer, värderingar och lagar har stor påverkan på människors beteende och tillvägagångssätt. Människor påverkar varandra, det beteende vi ser hos andra är något vi själva upprepar. Lagar och regler har stor påverkan på till exempel hur länge storkök får förvara livsmedel innan de måste göra sig av med dem, även om de inte nödvändigtvis måste vara i dåligt skick.

Affärskoncept

Konceptet bakom ett företags idéer speglar hur de agerar på marknaden i alla sina rörelser och aktiviteter.

Produktutveckling och förvaltning

Kvalité på ingredienser samt storleken på förpackningarna av livsmedel spelar stor roll i både svinn vid tillagning, samt svinn i samband med att måltiden förtärs. Med förvaltning menas hur måltiderna tas om hand och serveras, vilka resurser som finns tillgängliga för att på bästa sätt servera maten på ett aptitligt sätt.

Management

Ledningen spelar stor roll i hur stor mängd mat som går till svinn. Genom att regelbundet kontrollera processer vid tillagning och förvaring kan man minska sitt svinn. Misstag som görs vid tillagning och förberedning av måltider ökar andelen matsvinn, och genom en god ledning som ger ut tydliga instruktioner och utbildar sin personal kan andelen matsvinn minska.

Professionella färdigheter

Kompetent personal som enkelt klarar av arbetsutgifterna och sällan gör några misstag är en bidragande faktor till att mängden matsvinn minskas.

Måltidsgäster

Förväntningarna som gästen som blir serverad måltiden påverkar andelen matsvinn. Skulle måltiden som serveras gästen inte leva upp till dennes förväntningar gällande smak, presentation eller kvalité blir mängden matsvinn större.

Konkurrenter

Restauranger som konkurrerar med varandra, måste ständigt göra det yttersta för att just sina restauranger ska locka så många gäster som möjligt. Tillexempel på bufféer måste de se till att deras buffé ser attraktivast, välfylldast och är mest lockande för gästerna. Detta leder till en ökande av matsvinn.

Kommunikation

Kommunikationen mellan leverantörer, medarbetare, ledning och gäster spelar stor roll på mängden matsvinn. Ett bra sätt att säkra att informationen som ska kommuniceras nås fram att ha skriftliga meddelanden.

Av dessa åtta faktorer har två en direkt koppling till hur stor mängd som går till svinn; professionella färdigheter och måltidsgästen. De andra sex faktorerna påverkar andelen svinn indirekt. För att minska mängden, räcker det inte att man förbättrar en eller ett par av faktorerna, man bör istället se det i sin helhet och förbättra alla åtta faktorer. Hur stor del av maten som går till svinn är ett holistiskt problem, och för att förbättra situationen måste aktivt arbete ske inom alla åtta faktorer.

Att åtgärda problemet med matsvinn är inte omöjligt, men ledningar i företag måste lägga ner mer resurser på arbetet. Skulle man tydligt informera om de åtta olika faktorerna som påverkar matsvinnet, och påvisa vilket resultat det faktiskt kan ge om man förbättrar dessa, skulle förmodligen fler ledningar till företag se över, och arbeta för ett minskat matsvinn.

Referens

Heikkilä, L., Reinikainen, A., Katajajuuri, J., & Silvennoinen, K. (10/01/2016). *Waste management (elmsford): Elements affecting food waste in the food service sector* Elsevier. doi:10.1016/j.wasman.2016.06.019

UPPSALA UNIVERSITET
Institutionen för kostvetenskap
Måltidsservice VT17
Signe Svanfeldt

Signe Svanfeldt
signe.svanfeldt@hotmail.com
+46707 923 243
Svartbäcksgatan 39
753 16 Uppsala

Jag valde att skriva om en studie gjord på matsvinn då det är ett aktuellt ämne, som alla bör ha mer vetskap om. Jag tycker det är intressant att veta mer om hur man kan påverka och minska andelen mat som slängs, samt vilka faktorer som är direkt – och indirekt kopplade till storleken på svinnet. Jag tycker att resultatet från studien bör nå ut till ledningar på storkök, så att de kan få kunskap om hur man kan påverka mängden matsvinn. Det kan bli lättare att åtgärda problemet när man ser det uppdelat i olika faktorer, och därmed arbeta lokalt med varje faktor. Därmed skulle man kunna minska matsvinnet rejält!

Om jag får drömma fritt skulle jag efter examen vill jag till en början arbeta med produktutveckling inom livsmedelsindustrin, för att få kännedom om hur branschen är uppbyggd. Sedan skulle jag vilja jobba mer med direktkontakt med människor, och hjälpa dem till en sundare livsstil. Helst av allt skulle jag vilja arbeta med ungdomar!