Slopa brickan och minska tallrikssvinnet

Det har inte undgått någon att klimatförändringar är ett av planetens största hot. Klimatförändringar som främst beror på vår tids konsumtionsöverflöd. Att förändra strukturella beteenden, som orsakat bland annat luftföroreningar och överförbrukning av naturliga resurser, har sedan länge diskuterats som åtgärd för att minska miljöpåverkan.

Att servera en lunchbuffe med eller utan bricka har under en tid varit en vattendelare inom måltidsservice. Amerikanska forskare undersökte 2010 skillnader mellan ett bricksystem och ett brickfritt system vid ett universitetskluster som serverade omkring 1000 portioner per dag. Syftet med studien var att utforska ifall ett byte från ett bricksystem till ett brickfritt system kunde resultera i mindre tallrikssvinn. Under en veckas tid mätte forskarna skillnader i tallrikssvinnsvolym med vardera system. Det undersöktes även hur förändringen upplevdes hos de anställda i köket. Detta genom att de fick möjlighet att delta i fokusgrupper. Resultatet blev att det fasta tallrikssvinnet minskade med en signifikant skillnad samt att det flytande tallrikssvinnet minskade utan signifikant skillnad. Det brickfria systemet resulterade även i att matgästerna konsumerade mindre volym mat. Även de anställdas attityd till förändringen var positiv eftersom de upptäckte att matsvinnet reducerades.

År 2010 var matsvinn, näst efter papper, det som slängdes i störst volym i USA. När en lunchrestaurang erbjuder självservering med bricka tar många matgäster mer mat än vad de behöver. Gästen tenderar då att fylla sin tallriken till bredden, utan att oroa sig för att mat ska försummas på golvet. Under observering la forskarna märke till att matgäster, som inte längre var försedda med bricka tycktes vara mer medvetna kring den volym mat de serverade på sin tallrik.

För att underlätta serveringen utan bricka valde personalen att servera middagstallrikar till lunchbuffen. Dessa tallrikar var större och på så vis enklare att bära. För att anpassa sig till den nya miljön upptäckte forskarna att gästerna började stapla mat på sina tallrikar och en del gick även fler gånger för att hämta mer mat.

Resultatet efter de två mätningarna visade en minskning i fast matsvinn med 40% och en minskning i flytande matsvinn med 23%. Det var tydligt att det brickfriasystemet begränsade matintaget hos gästerna då de under dessa förutsättningar inte tog mer mat än vad de kunde konsumera.

Under perioden då mätningen genomfördes med brickor hade restaurangen fler gäster än under perioden de utförde mätning utan brickor. Minskningen av antalet matgäster kan ha berott på ett missnöje av införandet av det bricklösa systemet. Detta kan ha varit en bidragande faktor till att en del gäster valt att konsumera sin lunch på annan plats.

De anställda vid restaurangen såg positivt till det brickfria systemet. En del upplevde till och med att arbetsuppgifterna blivit lättare då mindre mat behövde tillagas och hanteras. Det blev även mindre disk då brickorna avlägsnats. Däremot upplevde en del anställda att det gick mer tid till att torka bord fria från matrester samt att fler porslin gick sönder. Trots detta ansåg personalen att det brickfria systemet var att föredra då matsvinnet reducerats.

Som involverad i måltidsservice kan man se både för- och nackdelar med ovan nämnda serveringssystem. Man kan förstå att matgäster kan ställa sig negativa till en förändring som påverkar deras bekvämlighet. Denna attityd kan ändras genom att undervisa matgäster i att servera mat i en volym som ryms på tallriken. Det brickfria systemet uppmuntrar gästen till att bli mer medveten om sin mättnadskänsla och istället, vid

behov, hämta mat fler gånger. En liten justering som att avlägsna brickorna i serveringen kan i sin tur medföra enorma skillnader för vår planet.

Referenser

Thiagarajah K, Getty VM. (2013). Impact of Plate Waste of Switching from a Tray to a Trayless Delivery System in a University Dining Hall and Employee Response to the Switch. J Acad Nutr Diet, 113 (1), 141-145.

https://ac-els-cdn-com.ezproxy.its.uu.se/S2212267212011963/1-s2.0-S2212267212011963-main.pdf?_tid=69023acf-7fbd-4595-accb-f3a01d5a4be6&acdnat=1525982873_5895b7896d47b0feb7d667d03df5873e

Kontaktuppgifter

Hannah Waldron
Kostvetarprogrammet, Uppsala universitet
mail: hannah_w91@hotmail.com
tel: 076- 2527 122

Varför jag valt det aktuella ämnet: Jag anser att det är alla människors skyldighet att handla i förmån för miljön. Vi som arbetar med mat besitter stor makt och kan med enkla medel göra skillnad.

Vad vill jag göra efter examen: I framtiden skulle jag gärna arbeta med produktutveckling.