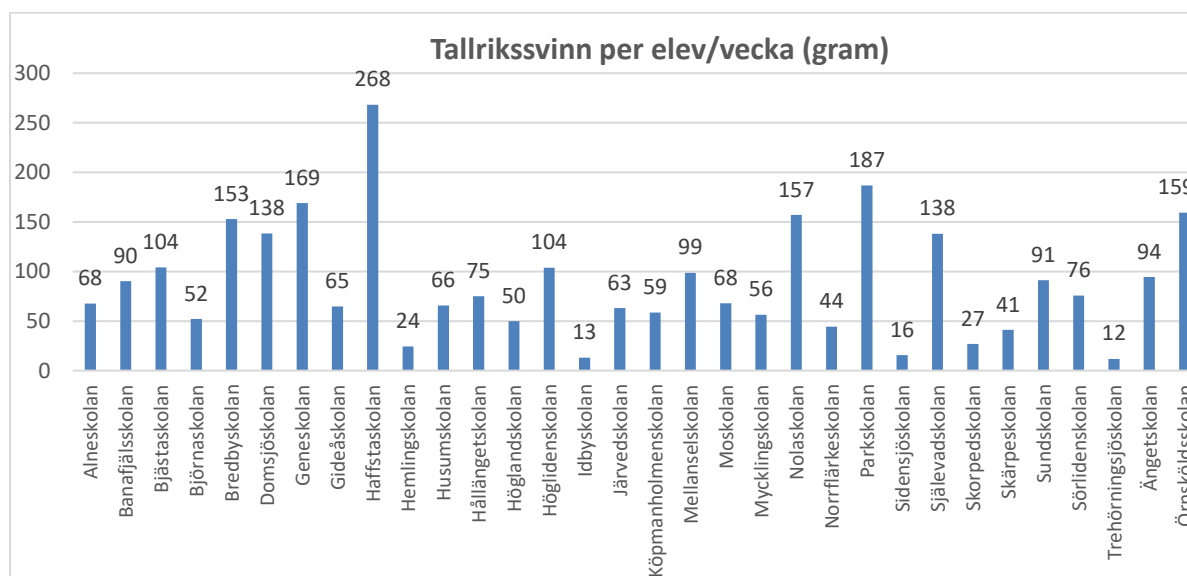


Matsvinnsmätningar inom Örnsköldsviks kommun

Visste ni att en tredjedel av all mat som produceras i världen slängs? Matsvinn är den mat som slängs i onödan, som hade kunnat ätas om den hanterats på ett annat sätt. Att producera mat som sedan kastas bort är inte hållbart. Då har all den energi, vatten och mark som behövs för att framställa maten används i onödan, dessutom är det en stor ekonomisk fråga. I FN:s globala mål för hållbar utveckling - Agenda 2030 finns målet att det globala matsvinnet ska halveras till 2030. För att vi ska nå målet måste vi synliggöra matsvinnet runt omkring oss.

Inom Örnsköldsviks kommun, båda inom skola, förskola och äldreomsorg utför man varje höst en större matsvinnsmätning för att synliggöra matsvinnet. Utöver denna mätning arbetar köken dagligen med matsvinnfrågor för att minska matsvinnet. Sammanställning från 2019 års mätning visar ett positivt resultat där matsvinnet minskat inom Örnsköldsviks kommuns skolor. Ett likvärdigt resultat mättes under 2017 och 2018 så det är glädjande att matsvinnet nu minskat igen. Varje år mäts det hur mycket mat som kastas från elevernas tallrikar. 2019 kastade man 105 gram per elev och vecka, en minskning med 15 procent från året innan! Ett mycket bra resultat men som förhoppningsvis ska bli ännu bättre. Kom ihåg att påminna era barn och ungdomar att man mer än gärna får gå tillbaka och ta mer mat, istället för att ta för mycket som sedan kastas.



Figur 1 Bilden visar hur mycket tallriksrester som kastas på respektive skola per elev/vecka, genomsnitt 105 g/elev, 2019. En portion väger ca. 450 gram.

Förutom elevernas tallriksvinn kommer en stor del av det dagliga matsvinnet från överbliven mat som för dagen inte gått åt. Utifrån nya riktlinjer från Sveriges kommuner och landsting (SKL) kring återtagande av matrester tog Örnsköldsviks kommun ett nytt beslut hösten 2019 som medför att köken har en större möjlighet att ta tillvara på överbliven mat än tidigare, om den hanteras på rätt sätt. En annan del i matsvinnarbetet är införandet av alternativrätter, flertalet av köken serverar nu dagligen två eller tre alternativ. Med detta hoppas vi kunna öka kundnöjdheten i kombination med ett minskat matsvinn. Alternativrätterna består ibland helt eller delvis av rester från tidigare serveringar. Det totala matsvinnet i snitt per skola och vecka uppgick till 48 kg, totalt under veckan kastades 15 procent.

Varje höst skickar Kostavdelningen ut en enkät till eleverna för att få in synpunkter kring skolmaten. Under 2018 gjordes enkäten om och skickades ut till samtliga elever inom årskurs 1, 5, 8 och andra året på gymnasiet. Samma enkät skickades ut hösten 2019, totalt under dessa två år har 2800 elever svarat på enkäten. Sammanställningarna har bidragit till en tydligare bild kring elevernas åsikter gällande skolmåltiden, utifrån skola och årskurs. Resultatet kommer respektive enhet att arbeta vidare med.

Vi måste tillsammans arbeta för att minska matsvinnet. Vi måste fundera och ställa oss frågan hur just jag kan bidra till ett minskat matsvinn. Kostavdelningens arbete fortgår med att hitta fler sätt till ett minskat matsvinn.

Kontakt:

Matilda Sjöberg, kostutvecklare

matilda.a.sjoberg@ornskoldsvik.se

0660-882 61