

Mora bland de bästa på att minska matsvinn i skolorna – Sixten: ”Mer medveten om det”

Varje år slängs det en oerhörd mängd mat i skolköken i Dalarna. Detta är något man försökt stävja och i Mora har man lyckats synnerligen bra.

– Jag känner mig stolt över hur långt vi har kommit på kort tid. Det gör skillnad både för kommunen och miljön, säger Andreas Hermansson, kostchef i Mora.

Dalarna i allmänhet och Mora i synnerhet har varit duktiga på att minska matsvinnet i skolorna.

I en regional avfallsplan för 2018-2022 är just matavfall ett utpekat område som man bör och ska jobba med.

Hanna Bergman är projektledare inom Dala Avfall, som är en samarbetsorganisation som knyter ihop alla kommuner i Dalarna angående avfallshantering.

– Det är en viktig fråga som har stor miljöpåverkan. Det är inte som på min mormors tid, då ingenting fick slängas. Det lilla som blev över gick till hönsen. Man tog tillvara på allt, säger Hanna Bergman.



Hanna berättar att projektet Minska matsvinn i skolköken drivs med stöd från klimatklivet (Naturvårdsverket) och har pågått sedan 2018.

Bild: Stefan Rämngård-Östlund

Vi vill stimulera en omställning som leder till minskat koldioxidutsläpp och klimatpåverkan.

I dag är maten snarare för billig och lättåtkomlig, menar Hanna.

– Vi har ett annorlunda förhållningssätt till mat. En gång i tiden behövde vi mat för att överleva. Den var värdefull. Nu är det något man bara kastar bort, säger Hanna Bergman.

Och det är detta som man vill förändra. Att ta fram maten kräver mycket resurser och skulle man minska på mängden matsvinn i kommunerna har man vunnit mycket.

– Vi vill stimulera en omställning som leder till minskat koldioxidutsläpp och klimatpåverkan, säger Hanna.



I Dalarna har man tagit fram en gemensam avfallsplan med fokus på att minimera matavfallet.
Bild: Stefan Rämgård-Östlund

När man påbörjade projektet 2018 slängde man ungefär 50 gram per portion inom skolan. Nu är den siffran nere på 40 gram, vilket möjligtvis låter som en futtig förändring.

Det motsvarar dock 180 ton per år, berättar Hanna.

– Läger man fokus på det finns det mycket man kan göra för att minska svinnet, säger Hanna.

För att lyckas med ändamålet arbetar en utvecklingsplattform vid namn Offentlig gastronomi Dalarna med frågan. Det är ett samarbete mellan länsstyrelsen och alla kommunerna som jobbar med utveckling av den offentliga måltiden.

– Målet är att skapa kreativitet och arbetsglädje i alla länets kommuner, säger Anders Frodig, som är projektledare och arbetat med utbildning bland personalen.



Anders Frodig är projektledare för projektet Offentlig gastronomi i Dalarna. Syftet är att skapa en plattform för länets offentliga måltider. Det är ett samarbete mellan Länsstyrelsen och alla kommuner i Dalarna. Projektet pågår fram till 2021.

Bild: Stefan Rämgård-Östlund

En vanlig myt är att maten som legat framme måste kastas. Så är det faktiskt inte.

I dag undrar Anders Frodig varför man köper in så mycket mat som sedan bara kastas bort. De pengarna skulle kunna gå till så mycket annat, inte minst lokalproducerade produkter.

Därför är det viktigt att man mellan kommunerna hjälper varandra komma framåt och att man använder personalen på ett klokt och effektivt sätt.

– Vad säger exempelvis lagen? En vanlig myt är att maten som legat framme måste kastas. Så är det faktiskt inte. Det gäller att titta på hur länge maten varit ute, om den har hållit kylkedjan, och sådana saker, säger Anders Frodig.



En av kommunerna som framgångsrikt stoppat matsvinnet i Dalarna är Mora.

– De har fått till ett väldigt bra samarbete mellan kosten och skolan. Vanligtvis jobbar köken för sig och skolan för sig, säger Hanna.

Går man tillbaka några år var dock så inte fallet.

För tre år sedan snittade man 57 gram svinn per portion i Mora, vilket var en bit över medelvärdet. Men i dag är man nere på 38 gram i snitt.

Det känns som att det har blivit bättre. Vi slänger inte lika mycket mat i komposten.

Sixten Buud, som går i klass fem på Utmelandsskolan, är en av eleverna som märkt av denna förändring.

– Det känns som att det har blivit bättre. Vi slänger inte lika mycket mat i komposten. Du ser vågen där borta? Den väger allt man slänger. Så man blir ju mer medveten om det, reflekterar Sixten Buud, som fortsätter:

– Det är ju bra att ta mindre portioner flera gånger än en stor portion.

Anledningen till att man lyckats så väl i Mora började med att man involverade och engagerade elever, pedagoger och skolkökspersonal.

– Vi väger tallrikssvinnet varje dag och rapporterat in det i vårt program. Det ger oss värdefulla erfarenheter när vi bygger vår matsedel, säger Andreas Hermansson, kostchef i Mora som har 26 olika kök under sina vingar.



Andreas Hermansson är kostchef i Mora kommun och glad över att de kommit så långt med att minska matsvinnet.

Bild: Stefan Rämgård-Östlund

Han har en lång bakgrund inom ICA och att följa upp nyckeltal och statistik var inget nytt för honom när han tog jobbet, tvärtom.

Detta fokus på detaljerna har gjort att man kunnat skruva på volymerna för att inte göra eller köpa in för mycket mat.

Likaså, genom att väga svinnet innan man slänger det, gör det också eleverna mer medvetna om sitt val.

– Det handlar om att utbilda och lära eleverna att de kan påverka. Vi på kostenheten har ett bra samarbete med skolorna. Matsvinn är något man kan arbeta med i princip alla ämnen, säger Andreas Hermansson.

Jag känner mig stolt över hur långt vi har kommit på kort tid.

Att Mora numera är en av de bästa kommunerna i Dalarna på att minska matsvinnet är något som Andreas tillskriver personalen i första hand.

Det är många som jobbat och jobbar med frågan.

– Jag känner mig stolt över hur långt vi har kommit på kort tid. Det gör skillnad både för kommunen och miljön. Nu har vi ett bra arbetssätt som vi ska fortsätta utveckla. Det kan alltid bli bättre, avslutar Andreas Hermansson.