



Projekt minskat matsvinn

HANNA BERGMAN & ANDERS FRODIG

Om projekt Minskat matsvinn i Dalarnas skolkök

- ▶ Delprojekt under "Dalarna minskar avfallet", har sin grund i avfallsplanen
- ▶ Alla 15 kommuner har varit med och bidragit med pengar och tid
- ▶ Har fått bidrag från klimatklivet, total budget 1,4 milj
- ▶ Har drivits av en extern projektledare och en styrgrupp med kostchefer eller annan utsedd person från alla kommuner.
- ▶ Ansvarig kommun har varit Smedjebcken
- ▶ Ska slutrapporteras nu vid årsskiftet



Varför viktigt att jobba med matsvinn?

▶ https://youtu.be/P9QoM_5lrCk



Målen med projektet

- ▶ Långsiktigt mål att halvera mängden matsvinn i skolköken till år 2020
- ▶ Delmål att minska med 25 % till år 2023



Vad har hänt?

- ▶ Mätningar sker två gånger per år.
- ▶ Utbildningsmaterial har tagits fram för både kökspersonal och skolan
- ▶ Filmer riktade mot kökspersonal och gymnasiet
- ▶ Barnbok till förskolan
- ▶ Styrgruppen har träffats ca 3-4 ggr per år



Ex på film för gymnasiet

▶ <https://youtu.be/DkuqEu-NsuY>



Resultat

- ▶ Skapandet av nätverket mellan alla kommuner och öppnat upp för en enklare dialog där man delar med sig mellan kommunerna
- ▶ Har lett till vidare samarbeten utanför projektet som tex gemensamma specialkostblanketter och gemensamma riktlinjer.
- ▶ Rutiner för att mäta finns och det har blivit enklare och mer naturligt
- ▶ Vikten av bra samarbete mellan kost och skola har tydligt visat sig som en avgörande faktor för att lyckas
- ▶ Matsvinnet har minskat med 20 % vilket innebär ca 150 ton per år
- ▶ Innebär minskat CO2 utsläpp med ca 600 ton per år
- ▶ Innebär minskade kostnader på ca 4 miljoner kr per år



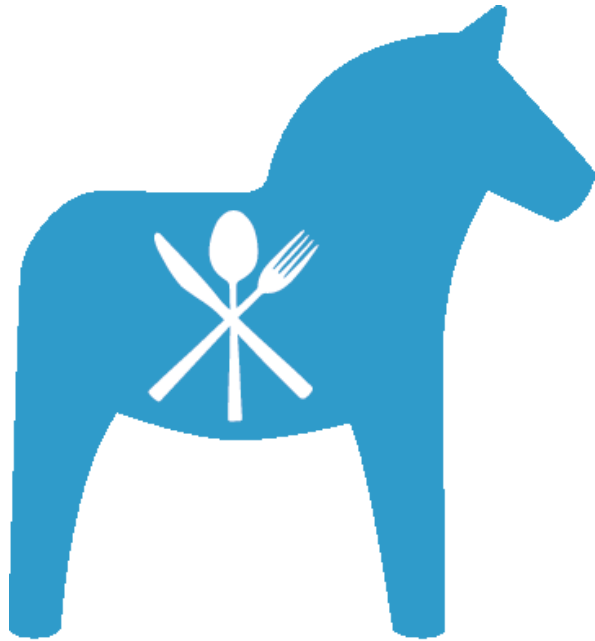
**MINSKA
MATSVINNET**
i Dalarna

Fortsättningen

- ▶ Mätningarna fortsätter
- ▶ Målen fortsätter att följas upp via avfallsplanen
- ▶ Samarbetet mellan kostenhetererna fortsätter via offentlig gastronomi
- ▶ Materialet finns kvar och är fritt att använda, finns under www.avfallsplandalarna.se
- ▶ Finns en film som sammanfattar projektet, du hittar den på Dalaavfalls kanal på youtube eller via denna länk:

<https://youtu.be/Pq5RTxzYuR4>





OFFENTLIG
Gastronomi
DALARNA

Projekt Offentlig Gastronomi Dalarna

ANDERS FRODIG

Om projektet

- ▶ Förstudie under 2018 bekostad av Länsstyrelsen
- ▶ Projektet finansieras av Länsstyrelsen, Dalarnas 15 kommuner och Region Dalarna
- ▶ Drivs av Rättvikskommun
- ▶ Projekttiden är 2019-05-01 till 2022-12-31 (med trolig förlängning ytterligare 3år)



Syfte / Mål

- ▶ Skapa en plattform för länets offentliga måltider.
- ▶ Skapa förutsättningar till kreativitet och arbetsglädje i länets alla offentliga kök.
- ▶ Erbjud inspiration och matglädje samt främja samverkan, kompetens och ett helhetstänk kring maten och måltiden inom länets offentliga gastronomi.
- ▶ Jobba mot FN:s globala hållbarhetsmål.



Fokus områden

- ▶ Inspiration och utbildning
- ▶ Kompetensförsörjning
- ▶ Samverkan genom t.ex.
 - Kostriktlinjer
 - Tidig dialog med lokala producenter och leverantörer
 - Upphandling
 - Från jord till bord



Tack för oss

Anders Frodig

Offentlig gastronomi

Mail: anders.frodig@rattvik.se

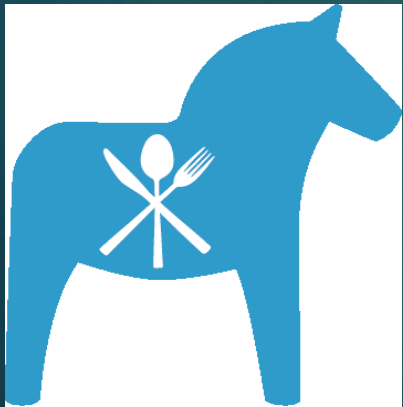
Tel: 0248-70711

Hanna Bergman

Matsvinnprojektet

Mail: hanna.bergman@hallbartidalarna.se

Tel: 070-3200566



OFFENTLIG
Gastronomi
DALARNA



**MINSKA
MATSVINNET**
i Dalarna