

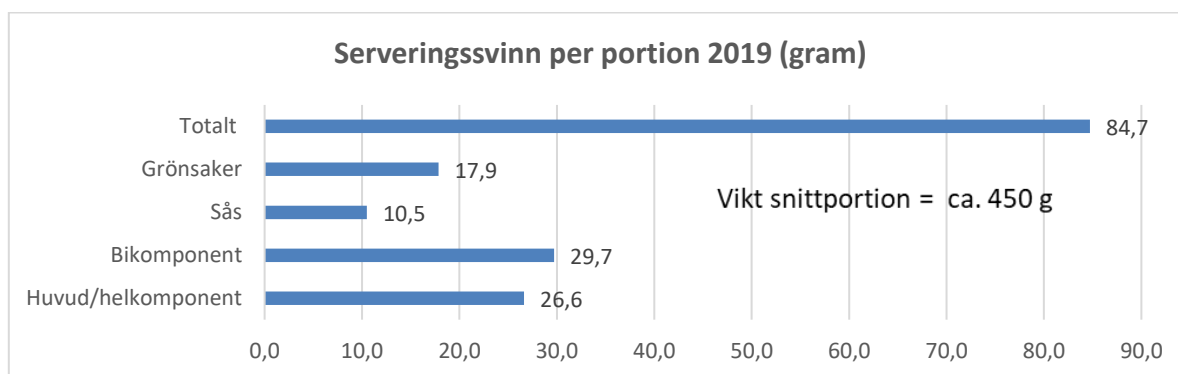
Matsvinnsmätningar inom Örnsköldsviks kommun

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 matsvinsfrågor för att minska matsvinnet. Sammanställning från 2019 års mätning visar ett positivt resultat där matsvinnet minskat inom äldreomsorgen i Örnsköldsviks kommun. Sammanställning från 2018 års mätning visade en måttlig ökning jämfört med 2017 så det är glädjande att matsvinnet nu minskat igen.

Sedan 2018 har samtliga enheter beställt sina portioner i komponenter istället för tidigare helportion. Potatisen, grytan, salladen beställs därmed var för sig, vilket ger avdelningarna större påverkansmöjlighet att kunna beställa mer individanpassade mängder, där man både kan öka och minska mängderna av en komponent. Potatis och pasta är exempel på delar som tidigare vid beställning av helportion ofta skickats för mycket av men som beställarna nu kan påverka. En del i införandet av beställning i komponenter var att kunna påverka matsvinnet. Glädjande visar senaste mätningen att matsvinnet från både huvudkomponent (ex. kött, fisk, fågel) och bikomponent (ex. potatis, pasta, ris) minskat. Minskningen anser vi beror på att beställarna känner sig mer trygga i systemet och att kunskapen ökat, man beställer den mängd mat som matgästen förväntas att äta. Grönsaker och sås är dom delar som procentuellt kastas mest av. Totalt kastas i snitt 85 gram per portion (se bild nedan). Med detta beställningssätt skapar vi anpassade portioner och förhoppningsvis en fortsatt minskat matsvinn.

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.



Figur 1 Bilden visar det totala svinnet från respektive komponent per portion i gram, en portion väger cirka 450 gram, 2019.

Kontakt: Matilda Sjöberg, kostutvecklare

matilda.a.sjoberg@ornskoldsvik.se, 0660-882 61