

Börja med resterna för att minska matsvinnet från skolköken

Skolköken kan fortsätta minska sitt matsvinn genom att först fokusera på att tillvarata rester och därefter minska överproduktionen. På så sätt kan engagemang väckas och varaktig förändring uppnås.

Varje år slängs stora mängder mat. Matproduktion påverkar miljön och ju senare i värdekedjan desto större påverkan har skett. Att minska matsvinnet i slutledet – tillagning och servering – är därför ett viktigt steg mot ett hållbarare samhälle. För att minska skolkökens matsvinn långsiktigt krävs en förändring i arbetsprocesserna. Denna förändring kan uppnås genom förståelse för kökspersonalens drivkrafter och de barriärer som upplevs. I förändringsarbete är det viktigt att engagera genom att tala till känslor, snarare än att tekniskt visa behovet av förändring. Eftersom studien tydligt indikerade att kreativitet, att hitta på nya rätter och att laga uppskattad mat var viktigt för kökspersonalen så rekommenderas att *starta* förändringen med att lära och inspirera kökspersonalen att ta till vara på maten som blir över. För att förändringen ska bli *varaktig* och få *full effekt* krävs dock också att överproduktionen minskas, alltså att mängden mat som beställs, förvaras och tillagas är närmare den mängd som faktiskt går åt.

Slutsatsen drogs baserat på Kotters och Cohens¹ filosofi om att det är viktigt att få medarbetarna att se och känna att förändringen är meningsfull. I arbetet med att minska överproduktionen finns nämligen många av utmaningarna och barriärerna, så som att mängden mat som går åt varierar och är svår att förutse. Att ta till vara på rester baseras istället på personalens drivkrafter: kreativitet och att servera god mat. På så sätt fångas kökspersonalen engagemang upp tidigt i förändringsprocessen. Ytterligare en viktig aspekt för att starta förändringen är att få personalen att förstå varför förändringen ska ske just nu. Här krävs ytterligare forskning, men en indikation från den här studien är att det handlar om att synliggöra storleken och påverkan från matsvinnet i det egna köket.

För att sätta problematiken i praktisk kontext kan ni tänka tillbaka på en gång när ni lagat mat till familjen eller några vänner. Hur bestämde ni hur mycket ni skulle laga och blev det några rester? Redan att bedöma mängden mat som går åt till fem personer är svårt och ofta blir det ett par potatisar över. Resterna blir inte sällan bortglömda i kylskåpet och måste kasseras. Om matlagningsprocessen skalas upp till storkökens omfattning, säg 500 personer, förstås lätt att skolköken står inför en stor utmaning i att minska sin överproduktion och ta tillvara på rester. Dessutom tillkommer andra försvårande omständigheter, så som varierande åtgång av mat och ett pressat tidsschema som inte tillåter att maten lagas i omgångar. Enkla förbättringar uppnås med rätt utrustnings, såsom nedkylningsmöjligheter, och att kunna dela kunskap och inspiration med personal i andra kök via till exempel digitala plattformar.

Studien gjordes inom ramen för *Göteborgsmodellen för mindre matsvinn*². Verktuget är framtaget för storköken i Göteborgs Stad men går att tillämpa i andra kommuner. Fokus i studien låg på intervjuer med skolkökspersonal i Göteborgs Stad. De fick bland annat svara på hur de upplever sitt arbete och förändringen mot minskat matsvinn.

¹ Kotter, J. P. & Cohen, D. S. (2002). *The Heart of Change: Real-life stories of how people change their organizations*. Boston, Massachusetts: Harvard Business School Press.

² <http://maltidsverige.se/projektverkstad/aktuella-projekt/goteborgsmodellen-mindre-matsvinn/> (2019-01-16)