

Sammanställning matsvinnsworkshop, Skolmatsakademin

Nätverksträff 8/5 2019

1. Vad behöver ni hjälp med för att komma vidare i ert matsvinnarbete?
 - Samverkan med verksamhet
 - Politiska beslut
 - Verktyg
 - Kommunikation
 - Inspiration
 - Hjälp att vecka engagemang
 - Samarbete -> inte bara med vårt eget område
2. Hur använder ni resultaten från era matsvinnsmätningar?
 - Redovisar för berörda – i siffror och visuellt, beror lite på vilken grupp man redovisar för (APT, politiker, matråd).
 - Föra statistik och jämföra år efter år.
 - Finns som grund för åtgärder.
3. Vad är den största utmaningen i ert matsvinnarbete?
 - Att få med pedagoger
 - Rektorer
 - Elevers intresse
 - Samarbeta med pedagoger
 - Undervisningsmaterial
 - Tid till processen
4. Någon åtgärd i ert matsvinnarbete som har blivit särskilt lyckad?
 - Involvera pedagoger, elever, rektorer, vara med på miljörund, elevråd, matsvinnstävlingar.
 - Medvetenhet hos medarbetare, kök
 - Ta tillvara på blast, matrester, omvandla!
 - Specifikt anställd matsvinnarbetare
 - Kirunavågen
 - Mindre tallriksstorlekar i förskolan + buffé i förskolan
 - Servera huvudkomponenten
5. Hur kommunicerar ni om ert matsvinnarbete och till vem?
 - Sociala medier
 - Mat och miljöråd
 - Elevråd

- APT internt
- Rektorer och pedagoger
- Politik/kommunledning
- Kostdatasystem
- Affischer
- Bilder
- Föräldrainformation

6. Har ni gjort speciella insatser för att "kicka igång" matsvinnarbetet, och i sådant fall vad?

- Svinntävlingar
- Infomöten – både med kök, skola och äldreomsorg
- Kick-off i GBG stad (Göteborgsmodellen)
- Information i klassrum och ledning
- Portionering
- Affischer och bordsryttare
- Anställt måltidsutvecklare
- Portionsanpassade recept
- Miljö- och kompostansvarig som en länk mellan kök och verksamhet
- Förhållningssätt
- Nätverka, samarbeta kommuner emellan