



Fra Matsvinn til Matvinn

Et toårig (2023-2025) klimasatsprosjekt støttet av Miljødirektoratet som skal redusere matsvinnet ved bo- og servicesentrene og sykehjemmene i Drammen kommune

Prosjektleder: Kristine H. Vinje





Bakgrunn

- På verdensbasis kastes en tredjedel av all mat
- Matproduksjon er resurskrevende
- Anslagsvis er det 77 kg matsvinn per beboer på sykehjem årlig i Norge¹
- Matsvinnreduksjon er forankret i Drammen kommunes Klimastrategi
 - Feie for egen dør/ Kommunen som forbilde
- FNs Bærekraftsmål
 - Halvere matsvinnet på verdensbasis innen 2030

12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON



¹NORSUS: Rapport: Matsvinn i Norge - Rapportering av nøkkeltall 2015-2019



Prosjektets hensikt (fra søknad)

- Prosjektets mål er å redusere spiselig matavfall med 50 % i tråd med FNs bærekraftsmål.
- Prosjektet vil ha en helhetlig tilnærming, fra kartlegging til gjennomføring av nye rutiner og kompetanseheving. Mer klimavennlig mat, matglede og mat med riktig ernæring vil være en del av prosjektet. Dersom beboere liker maten de får, og samtidig får tilpasset innhold og mengde vil matsvinn reduseres. I tillegg vil det være viktig å utarbeide et system for hvordan arbeidet skal videreføres etter at prosjektet er gjennomført.

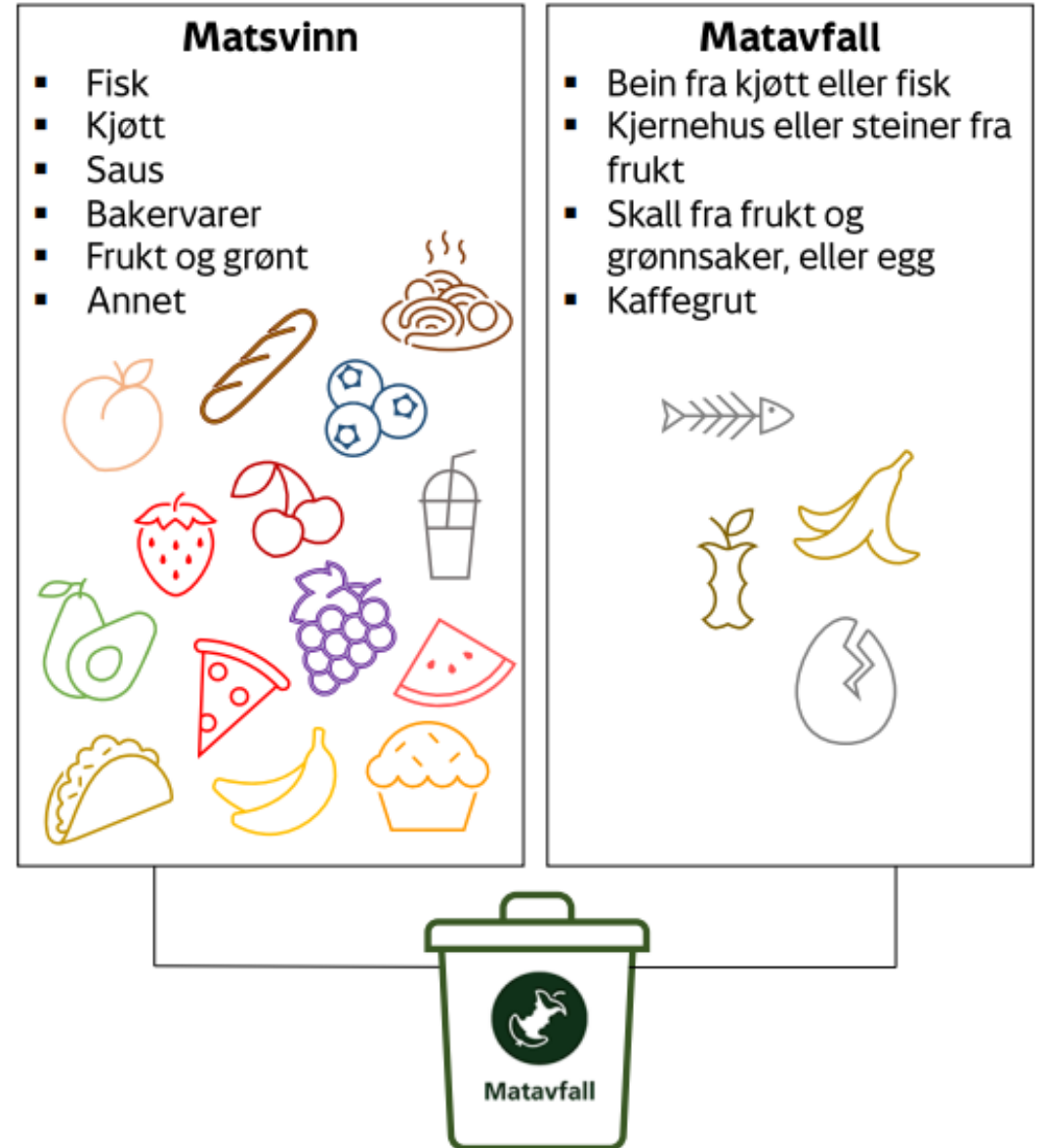
Matsvinn omfatter alle **nyttbare** deler av mat **produsert for mennesker**, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.

Definisjon på matsvinn ifølge bransjeavtale: <https://www.matvett.no/bransje/om-matsvinn>

Hva er matsvinn?

Matsvinn er mat og drikke som kastes, men som kunne vært spist eller drukket av mennesker hvis vi hadde tatt vare på det eller spist det før det ble dårlig.

Matavfall er ikke-spiselige deler av mat. Slik som bananskall, eggeskall, beinrester, og kaffegrut som vi mennesker ikke kan spise.

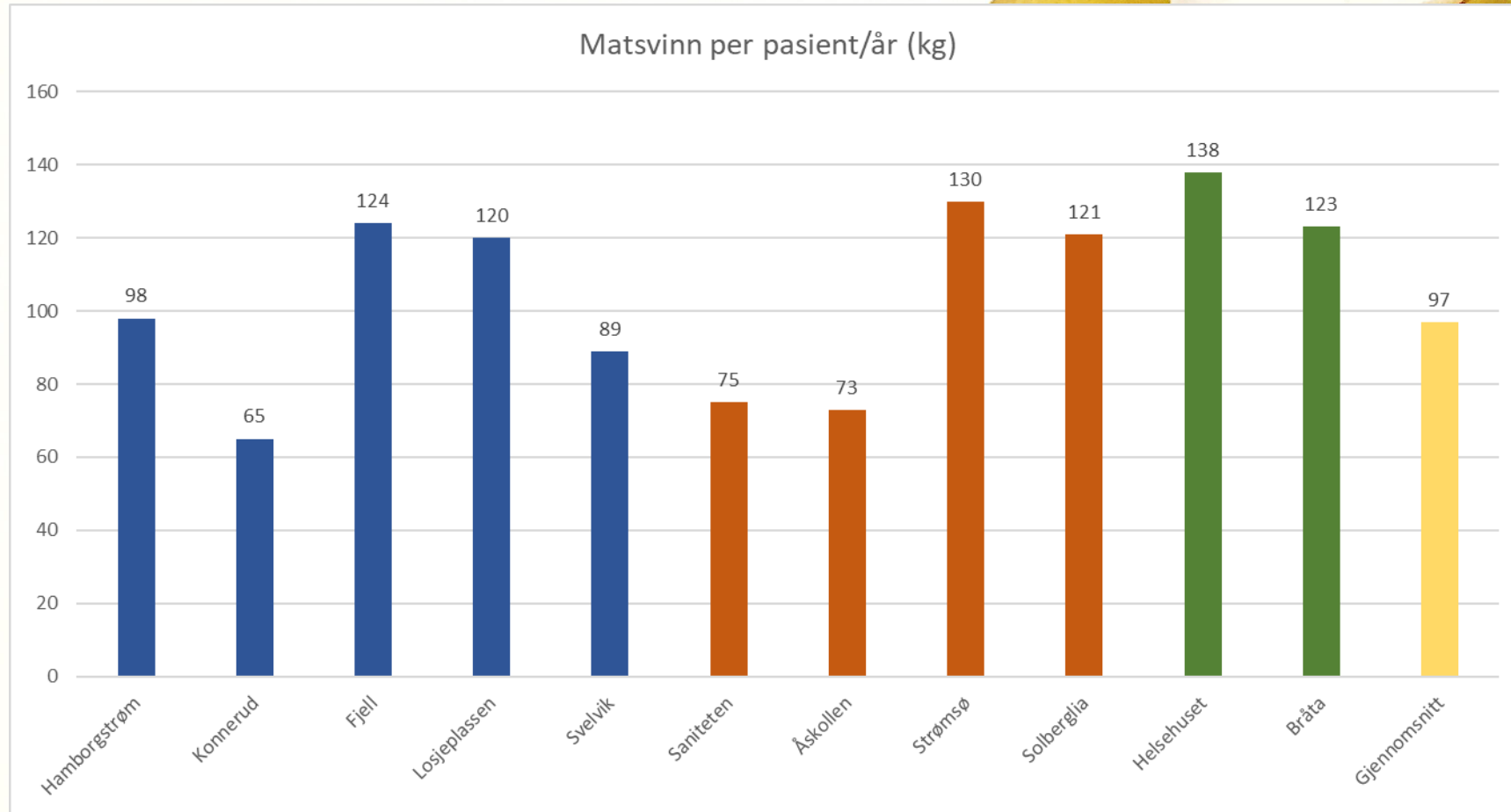


Matreisen – God mat og gode måltidsopplevelser på institusjoner i Drammen

- Observerte mathåndtering og måltider ved kommunens 11 institusjoner, i tillegg til Drammen kjøkken
- Hovedfunn:
 - Beboere og ansatte har gode opplevelser av mat og måltider
 - Beboere på institusjon i Drammen kommune spiser sine måltider i rolige og hyggelige omgivelser
 - De ansatte ser beboerne, og de har en oppfatning om at de vet hva beboerne liker og ikke liker
 - Mat er en viktig oppgave som tar mye tid
 - Beboerne blir i liten grad aktivisert gjennom måltidene
 - Det er få til ingen brukervalg for hva man kan spise
 - Det er kompetansegap mellom kjøkken (EKD) og ansatte som serverer maten
 - Det er liten bevissthet rundt formelle rutiner som handler om mat og matservering
- Forbedringspotensialer knyttet til måltidsomgivelser, forstyrrelser under måltidene, det sosiale måltidet, pasientenes valgfrihet, ivaretagelse av kald og varm mat på avdelingene, bestilling av mat, og rutiner



Resultater – kartlegging av matsvinn



Hindringer/ årsaker:

- Varierende matlyst og helsetilstand hos beboerne
- Stort behov for tilpasninger på grunn av varierende behov hos beboerne
- Redsel for å ha for lite
- Opplevs å ha lite muligheter til å påvirke mattilbudet, og varierende bevissthet hos ansatte
- Vanskelig å lære opp «alle»
- Mange kokker, mye søl

Kostnader:

- I snitt per institusjon: 600 000 kr i året
- 6,6 millioner totalt (11 institusjoner)



Anbefalinger fra Matsvinnutvalget

- Noen sentrale barrierer for videre reduksjon av matsvinn i offentlig sektor:
 - Manglende satsning på kokken og kjøkkenets rolle, med et dedikert og faglig ansvar for maten (herunder hvor og hvordan maten er tilberedt og servert for at å sikre at maten blir spist)
 - Manglende matfaglig kompetanse for å kunne ta i bruk rester på en forsvarlig måte (herunder manglende veiledning fra Mattilsynet samt begrenset tilgang på personer med utdanning innen kokkefaget)
- Anbefaling:
 - Innføre rollen som "matvert" i offentlige virksomheter





DRAMMEN
KOMMUNE
- et godt sted å leve