



Klima og Matsvinnprosjekt 2019

- Arbeid med matsvinn i Sandefjord kommune. Hva betyr dette for innkjøp av lokalmat?
 - Erlend Eliassen
 - Prosjektleder matsvinn Sandefjord kommune
-
- Med samskaping og endringsvilje i fokus

Endringsvilje





Vilje og entusiasme til endring





Vi kastet i Sandefjord kommune 111489 kg mat i 2018. Unødvendig og dyrt

(3,8 millioner kr bare på sykehjem (kr 19 pr dag pr beboer))





Hvorfor?

- Har pr dagsdato ingen konkrete kartleggingsverktøy som måler svinn
- Kaster mye unødvendig grunnet manglende kommunikasjon mellom leddene fra pasient til kjøkken samt avstand
- Mangler konkrete måleverktøy som reduserer matsvinn
- Får ikke daglige rapporter på matsvinn. Ikke nødvendigvis på hele året heller
- Pr dags dato så har vi ikke noe konkret plan for kortreist mat og hvordan vi kan samarbeide bredere med lokale leverandører



Metode

- Endring av hele praksis i forhold til logistikk
- Holdningskampanjer
- Kartlegging
- Fellesskap
- Økologisk og kortreist



Eksempler på tiltak

- Veiing av matsvinn kontinuerlig
- Systematiserte tilbakemeldinger på matkvalitet
- Målrettet informasjons materiell
- Fokus på portionsstørrelse
- Individualiserte systemer som dekker behovet til den enkelte
- Bedre bestillingssystemer og rutiner
- Samarbeid med grønnpåarell i Vestfold som gir kontinuerlig tilgang på økologiske og kortreiste råvarer.



Fokus på mat
tilpasset den enkelte



Foto: Reidar Helliesen



- Synliggjør kreativ gjenbruk av mat
- Konkurransen om gode matsvinnreduserende
 - Vinneren får positiv oppmerksomhet
- Bevisstgjøring
 - Samle inn matsvinn i gjennomsiktede poser slik at alle kan se hvor mye som kastes hver dag
- Fokus på hvordan alle kan bidra, både på jobb og hjemme
- Porsjonskontroll
 - Ønsker man mer enn en potet, så må man be om mer
- Matservering på møterom
 - Legg ved små papirposer slik at folk kan ta med seg mat som blir til overs

Få folk med!



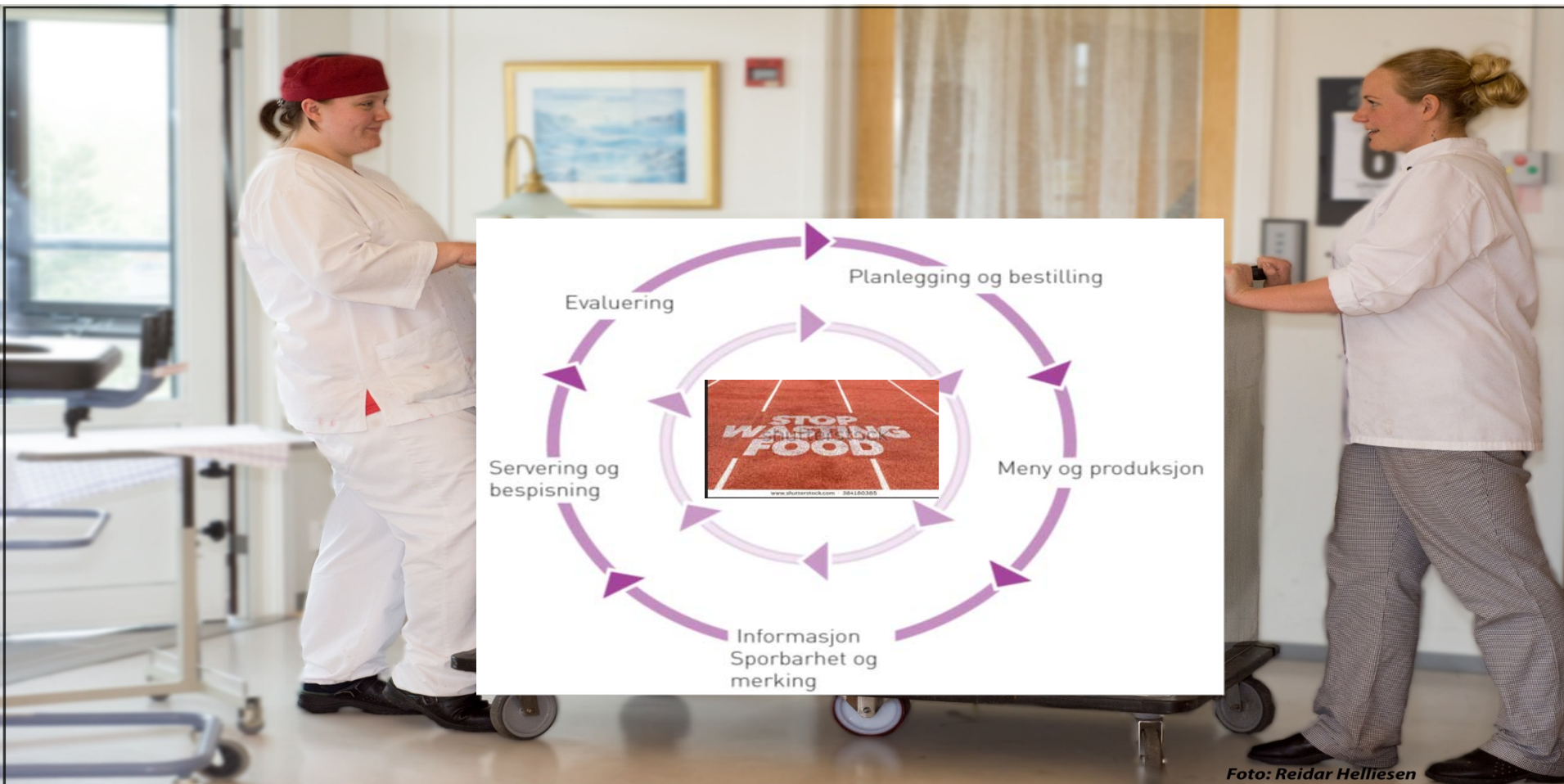


Dette skal gjøre at?

- *Sandefjord kommune best på klima*
- 25% MINDRE MATSVINN 2025
- 30% MINDRE MATSVINN 2030
- Mer innkjøp og bedre handlingsrom for økologisk og kortreist mat



Prosjektet ivaretar helheten



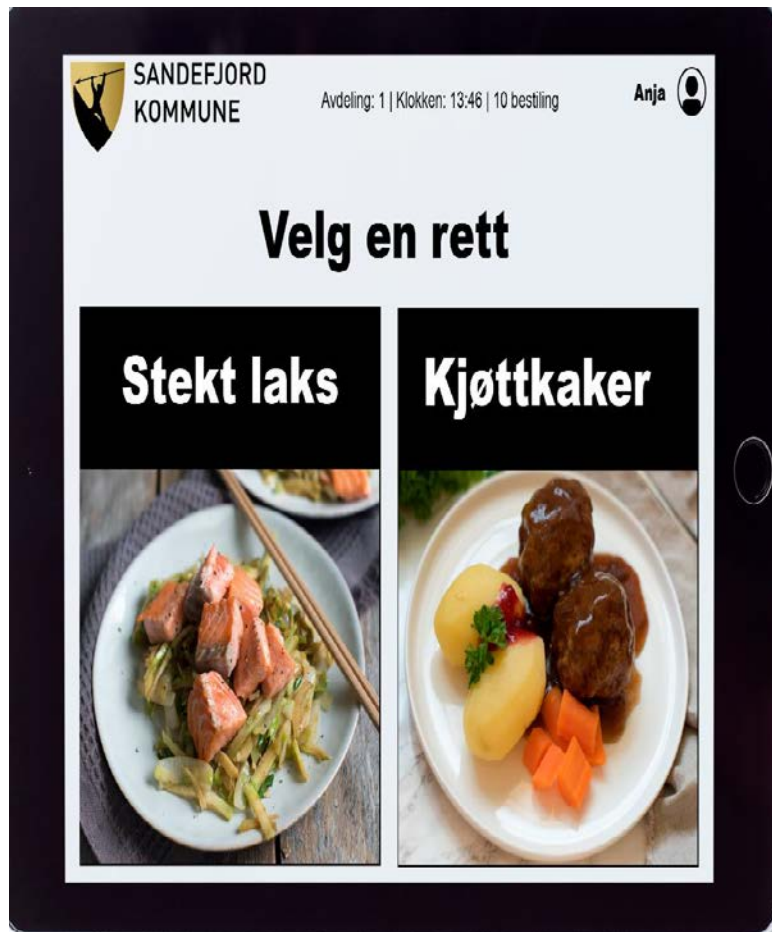


Samarbeid





Utvikling av teknologi som når gjesten





Næringslivet må med!!

- Bedre merking av kortreiste produktet
- Merking av klimaavtrykk på produkter
- Bedre samarbeid mellom privat og offentlig sektor
- Produkt utvikling



Prosjektet skal gi mer av dette!

**Å skape magi i måltidet =
energi, matlyst, livsglede**



Foto: Reidar Helliesen



Tusen takk for meg

erlend.eliasen@sandefjord.kommune.no

