

"Økt matvinn" – redusert matsvinn i Asker kommune

Da Asker kommune gjennomførte en plukkanalyse av restavfall og matavfall, viste analysen at matsvinnet lå på 38,9 kg per innbygger. Kommunen etablerte et samarbeid med Framtiden i våre hender for å øke kunnskapen om ressursbruken knyttet til maten vi konsumerer, og for å iverksette tiltak mot matsvinn.

Askers "MatVinn"-prosjekt har omfattet en rekke aktiviteter.

– Vi har laget en MatVinn-utstilling som vi har hatt med oss på ulike lokale arrangementer. Der informerte vi om vanlige matkastefeller, konsekvenser og omfang av matkasting, og vi ga tips om hvordan dette kan reduseres, forteller Sven Moe Bjørnson, faggruppeleder for gjenvinning i Asker kommune.

– I tillegg har vi arrangert leker, konkurranser og quiz for barn og voksne om datomerking og ulike matvarer, og vi har delt ut infobrosjyrer, restematoppskrifter og smaksprøver på mat og drikke som har passert "best før"-datoen, forteller han.

Moe Bjørnson håper disse tiltakene kan være med på å endre vaner og holdninger blant innbyggerne i Asker, både unge og eldre.

Workshop for matansvarlige på kommunens skolefritidsordninger (SFO)

Asker har også gjennomført tiltak innad i kommunen i samarbeid med Framtiden i våre hender.

– Vi arrangerte en todelt workshop for de matansvarlige ved et utvalg SFO-er. Først snakket vi om hva matkasting er, og hvilke konsekvenser det har. Deltakerne fikk se hvordan vi kan vurdere om maten er spiselig, og det ble diskutert innkjøp og datomerking, i tillegg til servering av smaksprøver av varer som har passert "best før"-datoen. Deretter ble det arrangert kokkekamp, der deltakerne konkurrerte i å lage små retter av typiske rester, sier faggruppelederen.

Målet er at de ansatte ved SFO-ene i større grad snakker med barna om klimavennlig mat, hvor maten kommer fra, og på denne måten etablere gode vaner blant de minste.

Moe Bjørnson forteller at den opprinnelige planen var å arrangere workshop for lærere i faget "mat og helse". Det ble vanskelig fordi man ikke uten videre kunne ta dem ut av undervisningen. Valget falt derfor på SFO-personalet, som kan sette av tid på formiddagen før barna kommer.

Gjesteundervisning for ungdomsskoleelever i faget "mat og helse"

Workshopen for de matansvarlige på SFO-ene ble svært vellykket. Framtiden i våre hender fikk også være gjesteundervisere i faget "mat og helse" ved en ungdomsskole i Asker, og kjørte den samme workshopen der.

– Også gjesteundervisningen ble en stor suksess, og i 2018 tilbyr vi denne MatVinn-undervisningen til alle niendeklasser i kommunen. Slik kan vi bevisstgjøre og engasjere de unge, og forhåpentligvis endre unges spisevaner og forhold til mat i en mer klimavennlig retning, sier Moe Bjørnson.

Bedre samarbeid på tvers av virksomhetene

– En gledelig bieffekt av tiltaket er at de kommunale avdelingene har fått til et bedre samarbeid seg imellom. Blant annet har kommunalteknisk avdeling og avdeling for oppvekst jobbet tett sammen i forbindelse med MatVinn-aktivitetene på skoler og i SFO. Dette vil lette framtidig samarbeid, og er en ubetinget fordel for kommunen, sier Moe Bjørnson.

Utvikling i riktig retning

Tiltakene Asker kommune har gjennomført, ser ut til å ha en positiv virkning. Ny plukkanalyse utført i februar 2018 viser at matsvinnet per innbygger er redusert fra 38,9 kg til 36,7 kg.

– Vi håper det betyr at utviklingen går i riktig retning, og at indirekte klimagassutslipp knyttet til mat har blitt redusert, sier Moe Bjørnson.

På spørsmålet om han vil anbefale andre kommuner tiltakene som Asker har gjennomført, er han ikke i tvil:

– Både informasjonsstands, workshops på skoler og SFO-er, samt MatVinn-familier er prosjekter som er gjennomførbare i de aller fleste kommuner. Dette utgjør et viktig bidrag i kommunes klimaarbeid, sier han.

- [Les mer om resultatet fra Askers MatVinn-prosjekt.](#)
- [Les mer om opptakten til Matvinn-prosjektet.](#)