



Indikator - Andelen matsvinn

Medarbetarna i måltidsenheten ska få utbildning inom matsvinn av extern föreläsare under höstterminen för att få till sig mer kunskap om hur man arbetar praktiskt medvetet i köken med recept och livsmedel för att minska matsvinnet.

Måltidspersonalen ska väga maten varje dag innan den serveras i skolor och förskolor, tallrikar kommer att räknas efter varje serverad lunch. Det har tidigare skett 6 gånger per år, nu införs det i verksamheten dagligen, för att kunna räkna ut procentuellt hur mycket mat som slängs varje dag.

Måltidsverksamheten kommer även starta upp en projektgrupp till hösten som kommer bestå av teamledare, en måltidsekolog och en kock som ska jobba ute i klasserna för att både elever och lärare ska få en förståelse för svinnarbetet. Ett arbete som måste göra tillsammans med berörda förvaltningar.

Åtgärdsförslagen klarar måltidsenheten inom befintlig budget.

Anna Brorsson

Måltidschef