



Notat

Dato: 08.03.2019
Arkivsak: 2018/9750-2
Saksbehandlar: torrutl

Til: Fylkesutvalet

Frå: Fylkesrådmannen

Rapportering om matsvinnarbeidet i HFK våren 2019

I samband med handsaming av budsjett for 2018, vart det fatta følgande vedtak i fylkestinget 12.12.2017 (PS 105/2017):

«Matsvinn og matkasting er ei stor utfordring. Kvart år kastar kvar nordmann i snitt 42 kg mat som kan etast. Hordaland fylkeskommune skal i 2018 utarbeida ein strategi for å redusera matsvinn og matkasting i fylkeskommunale verksemder.»

Som oppfølging av vedtaket i fylkestinget har fylkesrådmannen etablert eit samarbeid med Beredt, som driftar kantine i fylkeshuset, på fagskulen, Amalie Skram vgs, Ado Arena og Nordahl Grieg vgs.

Målingar av matsvinn

I 2018 og 2019 har det vore gjennomført to målingar av matsvinnet ved kantina i fylkeshuset. Begge år vart det først gjort målingar i ei veke der det ikkje vart gjort særskilde tiltak for å redusere svinnet, for å få eit referansepunkt. Deretter vart det gjennomført målingar i ei veke der vart gjort innstrammingar for å redusere svinnet.

Resultata vart slik:

År	Referanseveke	Innstrammingsveke	Differanse
2019	59,2 kg	22,4 kg	36.8 kg
2018	47,8 kg	33,3 kg	14,5 kg

Kommentar til målingane

I veke 8, 2019 var det uvanleg stor produksjon av smøremat som skulle leverast ut, som kom i tillegg til kantina sine faste leveransar. Det førte til ein proporsjonal auke i matavfallet. Slik sett gjev denne målinga eit augeblikksbilde som kan oppfattast misvisande: Det ser ut til å bli meir matavfall, men det er på grunn av at produksjonen aukar.

Veke 9, 2019 var vinterferieveke i Hordaland. Det gav seg utslag i at mange tilsette ikkje var på kontoret, noko som gav eit tilsvarande fall i produksjonen av mat.

Målingane syner at det er krevjande å få på plass eit sikkert grunnlag for å trekke bastante konklusjonar om matsvinnet vert redusert i tråd med målsettingane.

I rapporten sin frå målingane seier Beredt følgjande om korleis dei jobbar med å få ned svinnet i det daglege. Dei kommenterer også kor flinke brukarane av kantina er til å gjere sitt for å redusere matavfallet:

«Vi oppfordrer også til å ta med seg eventuell mat/frukt som er igjen etter man har spist enten det er på møte, til dekket bord i kantinen eller det [brukerne] kjøper hos oss. Er det mat igjen, settes dette gjerne opp på avdelingen til de som har hatt møte eller ned i resepsjonen. Klarer du ikke spise opp all salaten du kjøpte, kan vi være behjelpelig med noe å pakke restene i så ikke dette går i bosset.

Som nevnt i fjor er det litt problemer med at folk ikke kaster boks i riktig spann. Matavfallet går til [dyrefor], men de tar ikke imot det om det er mye papir (servietter for eksempel eller tannpikere, kan være farlig for de å spise). Enkelte dager må også matavfallet kastes i restavfall for det er så mye annet oppi posen og vi har dessverre ikke tid til å sortere det ut.

Annet enn det, syntes vi folk er blitt mye flinkere til å ta med seg det som er igjen [heller enn] å kaste det!»

Erfaringane frå samarbeidet med Beredt syner at sjølv små grep kan gje resultat. Vidare potensial for forbetring er særleg knytt til rutinar for møtemat og styrka tilrettelegging for kjeldesortering. Fylkesrådmannen vil følgje opp dette vidare i samarbeid med Beredt.

I 2018 vart det også sendt ut enkle tips til reduksjon av matavfall til andre einingar i fylkeskommunen der det vurderast å vere potensial for reduksjon av matavfall.

Vegen vidare for matsvinn-arbeidet i HFK

Fylkesrådmannen vil legge til rette for at arbeidet for å redusere matsvinnet i Hordaland fylkeskommune skal fortsette i Vestland fylkeskommune etter 1.1.2020. I den samanhengen vil det også søkjast å knyte dette arbeidet tettare opp mot fylkeskommunen sitt arbeid på klima- og miljøfeltet, for å sikre ei heilskapleg tilnærming.