

Dnr 19-698/11

## Minska överproduktionen i storkök

Laga mat till gästen- inte till komposten eller fjärrvärmeverket

Delrapport 2012

*Ulla-Karin Barr*

December 2012

## **Projektinformation**

### **Projekt påbörjat**

2012-01-17

### **Granskad av**

Barbro Sundström

### **Projektledare**

Ulla-Karin Barr

### **Projektgrupp 2012**

Mia Prim, Joakim Forsman, Jenny Gustavsson SIK

Östra Göinge kommun

Marks Kommun

Kungsbacka kommun

Borås Stad

Malmö stad

### **Distributionslista**

Dina Sacic, Jordbruksverket

## Sammanfattning

Detta projekt syftar till att uppnå bestående förbättringar inom skolmatssektorns resursutnyttjande genom att utveckla och införa nya arbetsätt. Arbetsätt som bygger på att kombinera styrkan i Lean, studier av konsumentbeteende och ett gediget engagemang.

Projektets mål är att de deltagande skolorna/organisationerna skall uppnå ökat resursutnyttjande från inköp till avfall, genom att sätta av tid för att vinna tid och ta vara på personalens och elevernas engagemang och visa hur var och en själv kan bidra till:

- Minskad överproduktion (dvs inte laga mer än vad som äts upp)
- Minskat avfall

Vilket leder till:

- Lägre inköpsvolym
- Lägre miljöpåverkan (framförallt i primärproduktionen)
- Lägre energiåtgång (i såväl skolmatsalen som i tidigare led)

Huvudfokus under det första året har varit att skapa ett gemensamt synsätt på överproduktion, hur man enkelt och kontinuerligt kan följa den för att också se konsekvenser av framtida förändringar i arbetsätt.

Under 2012 har vi genomfört sju pilotworkshops. En gemensam med allmän inbjudan till intresserade kommuner och sex individuella workshops som genomförts hos två av de fyra deltagande kommunernas skolkök. Förutom workshops har de deltagande skolköken genomfört svinmätningar dels enligt sin tidigare satta standard och dels med en viss förändring mot kontinuerlig mätning och registrering av tallriksvinn, serveringsvinn och rester som summerat blir den totala överproduktionen.

För att säkra engagemanget hos alla deltagande kommuner har representanter varit med från de två kommuner där vi ännu inte genomfört workshops. När workshopen genomförs i deras skolmatsalar är de ännu bättre rustade för att förvalta den inspiration och nya arbetsätt som projektet medför. Nätverkande mellan de olika skolköken vid workshoparna är en viktig ”spinnoff”-effekt som vi uppnår tack vare detta upplägg.

## **INNEHÅLL**

PROJEKTINFORMATION.....	2
SAMMANFATTNING.....	3
BAKGRUND .....	4
SYFTE OCH MÅLGRUPP .....	5
PROJEKTETS MÅL.....	5
GENOMFÖRANDE OCH TIDPLAN.....	5
TIDPLAN.....	7
SPRIDNING AV PROJEKTETS RESULTAT .....	7
PROJEKTETS FINANSIERING .....	7
PROJEKTETS ARBETSÄTT .....	7

"[Klicka här och skriv SIKrapportnr ]"

"[Klicka här och skriv ISBN nr]"

## Bakgrund

En rad aktiviteter pågår runt om i Sveriges kommuner för att minska svinnet i till exempel skolmatsalar. Flera exempel visar på att om man börjar mäta, visa intresse för och prata om matsvinn så minskar man nivåerna av svinnet. Vissa åtgärder leder till bestående förändringar andra leder till tillfälliga förändringar. För att säkerställa att förändringarna blir bestående är det viktigt med ett brett engagemang och uppföljning. Det är också viktigt att komma till rätta med grundorsakerna till varför man producerar mer mat än som äts upp och utmana sig genom att sätta tydliga och utmanande mål.

SIK har gedigen erfarenhet av att stödja olika verksamheter till att arbeta med Lean som arbetsmetodik för att bli mer resurseffektiv. En central del i Lean är begreppet *värdeskapande för kund*, vilket också kan uttryckas som *vad är det kunden vill ha*. I storkökssammanhang så är det på inget sätt en homogen grupp man möter som kund, det gäller även den enskilda skolmatsalen. Vi vet att *barn upplever* att de slänger mer av den mat de inte tycker om och *vi vet* att de slänger mest av det de tycker om. Det är ett känt faktum att vi människor ofta säger en sak och gör en annan. Därför finns det behov av att rent konkret vara med i skolan genom deltagande observationsstudier samt följa upp dessa med fokusgrupper för att ta reda på mer kring beteende och orsaker till beteenden. Även inom detta område har SIK gedigen erfarenhet.

## Syfte och Målgrupp

Syftet med detta projekt är att uppnå bestående förbättringar i resursutnyttjande genom att utveckla och införa nya arbetssätt. Arbetssätt som bygger på att kombinera styrkan i Lean, studier av konsumentbeteende och ett gediget engagemang. Målgrupp för projektet är storkök inom offentlig sektor.

## Projektets mål

De deltagande skolornas/organisationernas storkök skall uppnå ökat resursutnyttjande från inköp till avfall, genom att sätta av tid för att vinna tid och ta vara på personalens och elevernas engagemang och visa hur var och en själv kan bidra till:

- Minskad överproduktion (dvs inte laga mer än vad som äts upp)
- Minskat avfall

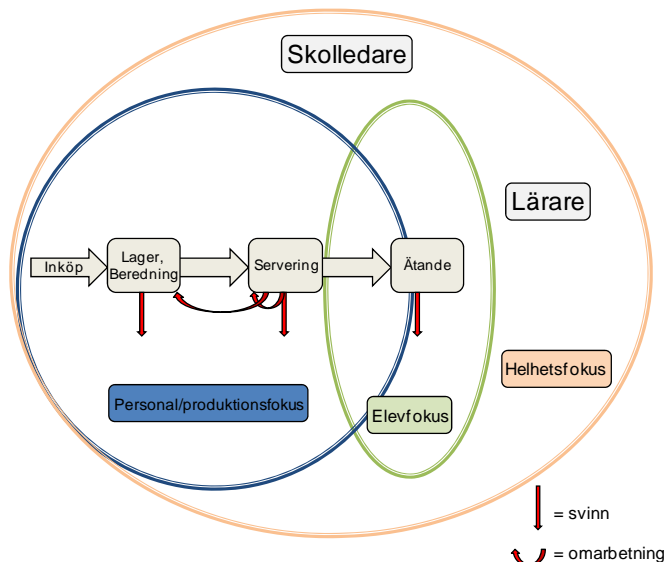
Vilket leder till:

- Lägre inköpsvolym
- Lägre miljöpåverkan (framförallt i primärproduktionen)
- Lägre energiåtgång (i såväl skolmatsalen som i tidigare led)

## Genomförande och tidplan

Genomförandet sker med de tre huvudspåren inom projektet:

- Produktionsfokus/Personalfokus via analys av Värdeflödesanalys, Lean Spel och Ständiga förbättringar
- Elevfokus via kvalitativa konsumentstudier
- Engagemang genom återkoppling och förankring av resultat från de två andra områdena och via eget arbete för de deltagande köken.



**Figur1** Minskad överproduktion i skolmatsalarna genom analys och engagemang i hela kedjan.

Projektet består av gemensamma möten, workshops, observationer, sammanställning av erfarenheter från andra studier och från projektet samt en stor del eget arbete för de deltagande skolorna och då främst för skolmatsalspersonalen.

Under projektets gång kommer dessutom de deltagande skolmatsalarna erbjudas löpande coaching för att säkra engagemanget, det dagliga förbättringsarbetet och den långsiktiga nyttan.

## Genomfört 2012

**Sammanställning av erfarenheter** och andra pågående satsningar inom storkök offentlig sektor med anknytning till överproduktion och svinn. Detta presenterades vid en gemensam workshop i maj där 22 personer deltog och som representerade 15 aktörer. Där fick också alla deltagarna resonera kring hur det skall vara när det är som bäst och vilka kunskapsluckor som finns.

**Produktions/personalfokuserade** workshops med kartläggning av nuläget har genomförts i två tillagningskök med servering och två tillhörande mottagningskök. De uppföljande workshopparna för att ta fram visioner om de framtida arbetsätten och förslag på stegvisa förbättringar för att nå dit är påbörjade men inte avslutade.

**Ständiga förbättringar** introduktion till förbättringsarbete med brett engagemang är genomfört. Uppföljning kommer att löpa genom hela projektet för att skapa vana att arbeta med denna struktur som gynnar engagemanget.

**Svinn och överproduktionsmätningar** – de deltagande skolköken har genomfört svinnmätningar dels enligt sin tidigare satta standard och dels med en viss förändring mot kontinuerlig mätning och registrering av tallrikssvinn, serveringsvinn och rester som summerat blir den totala överproduktionen.

Huvudfokus under det första året har varit att skapa ett gemensamt synsätt på överproduktion och hur man enkelt och kontinuerligt kan följa den för att också se konsekvenser av framtida förändringar i arbetsätt.

## Tidplan

Projektet pågår från 2012-2014.  
Projektet löper enligt tidplan.

## Spridning av projektets resultat

Resultaten som kommer fram i projektet sprids kontinuerligt genom workshops, coachningar och möten inom projektet.

Resultaten kommer att presenteras på ett seminarium i slutet av projektet dit personer, företag, kommuner och organisationer bjuds in.

Dessutom sker det en spridning av erfarenheter, metoder och resultat mellan övriga projekt, till exempel "Hållbara produktutvecklings- och produktionsprocesser – Green Lean", "Minskat svinn i livsmedelskedjan – ett helhetsgrepp" och "Den Svenska Skolmaten – en gastronomisk måltidsupplevelse".

## Projektets finansiering

Projektet är pågående. Under 2012 har vi ansökt om reviderad budget på grund av ökad efterfrågan från de deltagande kommunerna och att det gemensamma startmötet hölls för en bredare grupp än planerat.

## Projektets arbetsätt

**SIK- Institutet för Livsmedel och Bioteknik leder projektet** och genomför workshops, observationsstudier medan de deltagande storköken deltar i workshops, arbetar med ständiga förbättringar och genomför svinn- och överproduktionsmätningar.

*Ulla-Karin Barr, SIK (Projektledare)*

Workshopledare för workshop med produktionsfokus/personalfokus och coach för att driva förbättringsarbetet framåt inom projektet.

*Joakim Forsman, SIK*

Assisterande workshopledare för workshop med produktionsfokus/personalfokus och coach för att driva förbättringsarbetet inom projektet.

*Jenny Gustavsson, SIK*

Sammanställning och bevakning av andra pågående satsningar inom storkök och svinn.

*Mia Prim, SIK*

Ansvarig för observationsstudier och fokusgrupper.

*Agneta Broberg, SIK*

Sammanställning och bearbetning av resultat från observationsstudier och fokusgrupper.

**Deltagande kommunernas interna projektledare** ansvarar för att driva projektet internt och har kontinuerlig kontakt med SIK.

*Jenny Bengtsson*

Kontaktperson för Östra Göinge kommuns medverkan i projektet.

*Johanna Thorén*

Kontaktperson för Borås Stads medverkan i projektet.

*Carina Sandström*

Kontaktperson för Kungsbacka kommuns medverkan i projektet.

*Eva Appelqvist*

Kontaktperson för Marks kommuns medverkan i projektet.

Förutom kontaktpersoner deltar mellan 5 och 20 personer från storköken i workshops, det egna arbetet och coachningar.



**Huvudkontor/Head Office:**

SIK, Box 5401, SE-402 29 Göteborg, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00, fax: +46 (0)31 83 37 82.

**Regionkontor/Regional Offices:**

SIK, Ideon, SE-223 70 Lund, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

SIK, Forslunda 1, SE-905 91 Umeå, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

SIK, c/o Almi, Box 1224, SE-581 12 Linköping, Sweden.

Telephone: +46 (0)10 516 66 00.

[www.sik.se](http://www.sik.se)