

Det överproduceras enorma mängder mat varje dag runt om i Sveriges skolkök. Genom att använda Måltidsoptimering kan matsvinnet minska och det blir pengar över till annat.

FOTO MASKOT/JOHNER BILDBYRÅ

MÅLTIDSOPTIMERING

En enkel lösning minskar matsvinnet

Drygt 220 miljoner måltider lagas och serveras i den svenska skolan varje år. Cirka 10-20 procent är överproduktion, alltså lagad till barn som är sjuka eller lediga och hamnar därför rakt i soptunnan. Genom att använda Måltidsoptimering i grundskolan och gymnasieskolan kan matsvinnet minska. Nu erbjuder vi alla kunder att använda tjänsten – helt kostnadsfritt!

Camilla Byrinder är innovatören som brinner för miljön och som ligger bakom Måltidsoptimering – en innovation som har lett till flertalet utmärkelser. Senast i raden är utmärkelsen Årets Uppfinnarkvinna 2019.

Grattis! En klassisk fråga; Hur känns det?

– Tack! Det känns naturligtvis väldigt kul att uppmärksammas på detta sättet och att miljöfrågorna lyfts i många olika sammanhang. Det är viktigt och verkligen aktuellt – vi måste vara rädda om vår jord som vi ska lämna efter oss till våra barn.

Berätta om tanken med Måltidsoptimering.

– Ambitionen var att hitta en väldigt enkel lösning på ett informationsorganisatoriskt problem. Enkelt uttryckt så tar vi den information om frånvaro som redan finns och ger den till dem som behöver den.

Vad är fördelarna med er tjänst?

– Det överproduceras enorma mängder mat varje dag runt om i Sveriges skolkök. Cirka 10-20 procent av all mat som tillagas slängs, helt enkelt på grund av att man inte har optimerat antalet måltider efter närvaro-

statistiken. Detta innebär enorma kostnader för kommunerna. Genom att optimera, blir det pengar över till annat samtidigt som vi värnar om vår miljö.

Hur är er koppling till InfoMentor?

– Jag är väldigt glad för samarbetet med InfoMentor och tycker att kopplingen till lärplattformen är perfekt. Vi kommer nu att erbjuda alla InfoMentors kunder i grundskolan och gymnasieskolan att använda vårt verktyg kostnadsfritt. På så vis får alla en möjlighet att tydliggöra de besparingar som kan göras med enkla medel och lite planering.

Har du fler spännande innovationer på gång?

– Självlärt. Just nu tar jag fram ett koncept för vertikalodling i offentliga miljöer där det finns alldeles för många uppvärmda ytor som inte används. Min tanke är att kunna odla utan att vara väderberoende. Man får dessutom ett bättre inomhusklimat, skapar arbetstillfällen och säkrar livsmedelsförsörjning. Ett skolkök skulle till exempel kunna bli självförsörjande på örter och grönsaker, samtidigt som det bidrar till en dämpad ljudnivå i skolmatsalen. ●

www.infomentor.se/maltidsoptimering

OM MÅLTIDSOPTIMERING

Genom att köket får information om vilka elever som är frånvarande, kan de i god tid anpassa hur mycket mat som ska lagas. Bara genom att ha koll på hur många som ska äta, dag för dag, kan matsvinnet minska med upp till 20 procent. Råvaror som annars skulle slängas kan istället relativt enkelt omfördelas till en högre råvarukvalitet, användas till skolfrukost eller fri frukt.

Exempel på vinster med måltidsoptimering:

- Matsvinnet minskar
- Lättare att nå de gröna målen
- Näringsvärdet behålls
- Enklare att planera
- Budgetmedel frigörs