



Har hon lösningen på **MATSVINNS- PROBLEMET?**

Var femte måltid som tillagas i de offentliga köken i Sverige hamnar i soptunnan. Det här är ett av västvärldens mest angelägna problem och en stor samhällsekonomisk utmaning som kräver klimateffektiva lösningar innan det är för sent. Är manne Camilla Byrinder en lösning på spåren?



C **CAMILLA BYRINDER** på företaget QualiFare är kvinnan bakom prisbelönta IT-verktyget Måltidsoptimering som påstås bidra till att minska den onödiga avfallsbelastningen i början på matavfallskedjan. Är det ett svårt och komplext verktyg?

»Nej inte alls«, säger Camilla. »Allt blir så mycket enklare när innovativa lösningar förs in i en verksamhet. Den här typen av realtidsinformation på logistiska problem kan generera både högre råvarukvalitet och bättre effektivitet till samma budget som tidigare. Den röda tråden är att säkra processflödet – med rätt information i rätt tid, för rätt volym och servering i rätt ögonblick«, säger hon.

CAMILLA SJÄLV HAR en bakgrund som kock och kallskänka och har vuxit upp i en krögarfamilj utanför Sundsvall. Efter att ha jobbat inom hotell- och restaurangkök gick vägen vidare till Securitas där hon arbetade med teknisk ombyggnad av larmcentraler. Här föddes hennes intresse för teknik, flödesprocesser och digitala kommunikationsplattformar. Hon har också arbetat inom ett internationellt bageriföretag där hon med hjälp av både lean och HACCP förbättrade företagets miljö-, kvalitets- och logistikhantering. Efter en tung period med stress och utbrändhet utbildade sig Camilla till redovisningsekonom, som i sin tur ledde till en fördjupning i kommunal måltidsbudget. På en föreläsning under 2010 satte Camilla tankefröet till konceptet Måltidsoptimering. 2013 medgrundade hon företaget QualiFare tillsammans med sin affärsrådgivare. Snart fick man kontakt med InfoMentor AB, ett IT-företag med digital

lärplattform inom skolan. Det blev en rivstart för företaget som nu inlett samarbeten med ett par kommuner, en av dem är Högsby kommun i Småland.

KATARINA ASP, ENHETSCHEF för måltidsverksamheten i Högsby kommun, tycker att Måltidsoptimering fungerar alldeles utmärkt på de fem enheter som provar verktyget. »Vi har ett centralkök som levererar mat till fyra mottagningskök i kommunen och varje morgon klockan 8.15 kommer rapporten med elevernas frånvaro in i datorn. Frånvaron är registrerad av föräldrarna



Katarina Asp

eller av lärarna vid första lektionen och allt registreras i InfoMentor. Vi får en rapport från varje skola med antal närvarande elever och eftersom det står namn på varje elev som är borta kan vi enkelt se vilka specialkostnader som vi inte behöver laga. Detta sparar mycket tid i köket.«

Det finns väldigt många fördelar med systemet i skolvärlden genom att enkel frånvarorapportering blir ett underlag för hur mycket mat som ska produceras och vilka specialkostnader man inte behöver lägga tid på. Finns det inga svagheter i systemet?

»Jo, ibland kan man ha ont om tid precis när det är dags att gå i väg och skriva ut rapporterna«, säger Katarina, »Sen har vi, precis som alla, ett problem med att lärarna inte anser att mathantering tillhör deras jobb



Så här kan en rapport till köket se ut:

FRÖVISKOLAN 2015-05-27

DAGENS NÄRVARO VID LUNCH

11:00–11:40: 2 (29), 3 (22), 1 (20)
Total: 71 av 72

11:05–11:45: 0 (31) **Total: 31 av 31**

11:20–12:00: 5 (30) **Total: 30 av 32**

11:30–12:10: 4 (26), 6 (24), 9B (20)

Total: 70 av 73

12:00–13:00: 7C (17) **Total: 17 av 20**

12:10–13:00: 8A (20), 8B (21), 8C (21), 7A (22)

Total: 84 av 87

12:15–13:00: 9A (18), 9C (20) **Total: 38 av 42**

12:20–13:00: 7B (20) **Total: 20 av 22**

Total summa: 361 av 379 elever är närvarande vid lunch

Elever som inte äter lunch i dag:

Anders Andersson, Bengt Bengtsson 8C

Lars Larsson, Per Persson, 9A

Sven Svensson, Kalle Karlsson 7B

osv...



Omdirigeringsseffekt via Måltidsoptimering i Högsby kommun vårtermin 2015:

Måltidsenheten har tillsammans med 5 grundskolor och 600 elever omdirigerat mer än 2100 portioner och drygt 900 kilo från överproduktion.

Inför höstterminen informeras både skoleleverna och deras hem om terminens mål på 15 % minskad överproduktion (15 % motsvarar +8000 portioner = 9 ton).

Via en mer omsorgsfull frånvarorapportering kan både elever och föräldrar samverka mycket enkelt, som kommunens nya planetskötare.



Karin Wanngård, finansborgarråd, Camilla Byrinder och Johan Strandberg, Miljötekniska juryns ordförande.

Camilla Byrinder, innovatör och konceptutvecklare vid QualiFare, vann Stockholms Stads Innovationsstipendium 2014 med följande motivering:

»Det enkla är ibland det mest geniala. För att nå verklig hållbarhet på makronivå behövs enkla verktyg som ger lönsamhet på mikronivå. Ett av västvärldens mest angelägna problem är svinn och överproduktion.

Årets innovationspristagare har inte bara lyckats lägga ett pussel av befintliga informationer och komponenter. Verktøget får det också att se så enkelt ut, att man kan fråga sig varför det inte genomförts tidigare. Resultatet av den utvecklade produkten ser till att rätt mängd mat, av rätt kvalitet, i rätt tid, produceras av skolköken. Det gagnar inte bara barnen, utan utvecklar både samhällsekonomin och miljön.«

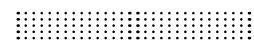
och då kan kommunikationen kännas krånglig till exempel när det är dags för matsvinnsmätningar.«

VI FRÅGAR CAMILLA om planerna för Måltidsoptimering, QualiFare och InfoMentor.

»Vi fokuserar dels på att stödja kommunerna i deras förändringsarbete via Måltidsoptimering. Som till exempel att frånvarorapportering görs i rätt tid. En vidareutveckling av Måltidsoptimering sker parallellt av InfoMentor. I tillägg till detta,

bidrar vi även med vårt kunnande till kommunernas eget upphandlingsarbete«, säger Camilla.

»Det kan till exempel handla om att kommunen vid upphandling av sin digitala lärplattform, lägger in en optionsorder som möjliggör ett senare införande av Måltidsoptimering eller andra miljötekniska IT-tjänster, när upphandlingen av IT-systemet väl är klart. På så sätt undviks inläsnings-effekter under långa perioder. Tack vare optionsmöjligheten ges chans att få testa både nya tjänster och



Exempel på vinster med måltidsoptimering:

► Matsvinnet minskar

Köket får tid på sig att slutjustera produktionen av mat. I stället för att laga mat som kasseras, nås omdirigerings-effekter på upp till 20 procent, eller mer.

► Lättare att nå de gröna målen

Verksamhetens »gröna mål« är lättare att nå och miljöbelastningen minskar när överproduktion som leder till matsvinnet stoppas.

► Näringsvärdet behålls

Det går att planera bättre, både vad gäller tillverkningsvolym och senare värmning av vissa maträtter, för att näringsvärdet ska bibehållas – även för de lunchgäster som kommer sist samma dag. Skolmåltiden får ett bättre näringslyft när långa varmhållningstider hålls nere.

► Enklare att planera

Köket får information om när och hur många elever som förväntas komma till matsalen under sina lunchpass. En bättre planering innebär att resurser som maskintid liksom personal frigörs i stället för att vara stand-by.

► Budgetmedel frigörs

De pengar som är öronmärkta för skolmåltiden kan i stället frigöras för att nå de mål som verksamheten satt upp, t.ex. procentuell andel ekologiska livsmedel, fri skolfrukost eller fri frukt.

produkter, under innevarande ramavtal, som sedan kan efterfrågas i framtida upphandlingar. En nyfiken efterfrågan bidrar ofta till en intressant utveckling.«

Finns det andra kundgrupper som kan vara intressanta?

»Ja, absolut, en idé är att man via ett medicinskt och nutritionsmässigt perspektiv digitaliserar den offentliga måltiden. Här har vi startat en arbetsgrupp och söker både testbäddar och anslag för att IT-utveckla måltiden för landsting och kommun«, avslutar Camilla. ◉