

MAREN: Velkommen til Smart Molde-podden. Smart Molde er Molde kommune sitt smartby-program. I Smart Molde har vi prosjektet sirkulærøkonomi i praksis, som fokuserer på hvordan det vi lager kan brukes om igjen, utnyttes bedre, resirkuleres eller repareres slik at vi kan redusere avfall og spare ressurser. Matverdikjeder er ett av satsingsområdene, og et viktig spørsmål er, hvordan kan vi redusere matsvinn i kommunens drift? Høsten 2023 ble MatVinn barnehage gjennomført i fem av Molde kommunes barnehager med gode resultater. I denne episoden snakker prosjektleder Olena Klymenko med noen av de ansatte som var med på prosjektet, og du får vite mer om hvordan barnehagene klarte å redusere matsvinnet sitt med nesten 21 %.

OLENA: Vi skal snakke om matsvinn i barnehager, og jeg har fått besøk av to gjester fra Hatlelia barnehage.

STINE: Hei, jeg heter Stine Kvammen og jobber som kokk og barne- og ungdomsarbeider i Hatlelia barnehage.

ANITA: Og jeg heter Anita Strømme og jobber som pedagogisk leder i Hatlelia barnehage.

OLENA: Jeg heter Olena og jobber som prosjektleder i sirkulærøkonomi i praksis-prosjektet. Velkommen til podkast på Innom. I høst så var MatVinn-prosjektet gjennomført i fem barnehager i Molde kommune, der det med hjelp fra Framtiden i våre hender ble gjennomført veiing, samlinger og nye rutiner rettet mot å redusere matavfall ble innført i disse barnehagene. Så endte prosjektet opp med veiing av matsvinnet for å se hvordan tiltaket fungerte. I tillegg så fikk barna fra storbarnsavdeling være med på et verksted der de lærte om bananens reise, altså at man kan bruke brune bananer nesten på samme måte som gule, og spesielt til matlaging. Hatlelia barnehage har fått reduksjon av matsvinnet med rundt 35 %. Hvordan var deres erfaring med MatVinn-prosjektet, og hva var din rolle, Anita?

ANITA: Min rolle var jo å følge opp min avdeling, sånn at vi gjennomførte dem handlingene vi skulle gjøre. Jeg vil si at det jeg synes kanskje var ekstra gøy med den erfaringen det var når vi hadde det prosjektet med banan. For da fikk vi et sånt, altså barna fikk muligheten til å lære mer om bananens reise og hva vi kunne bruke. Altså de synes det var så spennende, og de satt der og var så interesserte, så det var jo ekstra gøy, for selve den med MatVinn, der. Den var jo, de synes det var gøy, men det ble noe ekstra når vi fikk en person inn som bare snakket på den måten som hun gjorde. Det var interessant!

OLENA: Så spennende! Stine, hva var din rolle i prosjektet?

STINE: Nei, jeg lager jo all maten i barnehagen, så det er jo min rolle å passe på at det ikke blir laget for mye, og at lager noe som ungene liker og får med ungene på at vi må spise opp maten vår.

OLENA: Men matavfall og matsvinn - det er to forskjellige ting? Kan dere forklare hva som er forskjellen?

STINE: Matavfall er jo det vi ikke kan spise, men som er bioavfall. Sånn som bananskall, eplekjerner, bein, skinn. Mens matsvinn er maten vi ikke eter opp.

OLENA: Så det kan ha potensiale for å gjenbrukes, og være litt kreativ da?

STINE: Ja, det er jo restene av det vi ikke spiser opp.

OLENA: Som banan?

STINE: Som banan, brune bananer.

OLENA: Framtiden i våre hender nevnte at det var mange tiltak som skulle videreføres, og ikke innføres, i deres barnehage. Så det betyr egentlig at dere har vært flinke med å håndtere matsvinnet fra før? Hva var deres motivasjon da?

STINE: Nei, min motivasjon er jo, jeg er jo ikke noe glad i å kaste mat, og det er jo økonomi oppi det hele, at du ikke kjøper mer mat enn du trenger, og jeg har jo oversikt over alle innkjøp, alt som går ut, alt som går inn, og passer på at det er vareregulering, og varesortering og slike ting, så det blir minst mulig svinn da.

ANITA: Og jeg hadde erfaring fra før av, når jeg jobbet i Oslo. Så det er lov litt sånn, for min del så lå det allerede inne en del av dem måtene man jobber på nå da. Vår avdeling jobber ganske aktivt mot det målet fra før av, men vi kan ikke snakke for alle avdelingene. Det var i hvert fall for vår avdeling så var det sånn at vi, vi ønsker jo ikke å kaste mat, og det har vi jo snakket med barna om også at vi skal ikke kaste maten vekk sånn som det der når vi kan egentlig spise det opp. Og så det her at vi har en kokk da som Stine snakker om, at hun har jo, hun har jo alle innkjøpene som gjør at vi på en måte ikke overkjøper ting, men vi trenger ikke på en måte alle varene som ville kommet inn hvis alle avdelingene skulle hatt hvert sitt kjøkken da. Og det at hun ser hvilke rester som kommer inn, for det kan hun benytte seg av. Hvordan kan hun bruke det her videre, hvis det er noen rester som hun kan lage noe nytt av.

OLENA: Så da du jobbet i Oslo så var det med mer fokus på matsvinn?

ANITA: Ja, vi hadde, vi skulle være miljøfyrtårn, så vi hadde, vi måtte være aktive med å redusere søppelkastinga vår, så da ble jo det her med matavfall også, vi skulle få vekta vår lavest mulig, så det ble nesten litt konkurranse da.

OLENA: Ja, spennende!

ANITA: Ja!

MUSIKK

OLENA: Det med økonomi, Stine, synes du det er interessant og et godt poeng for dem som ikke tenker så mye på miljøet enda?

STINE: Ja, økonomien er jo trang for mange nå, så jeg vil tro det er en stor faktor for at folk kan tenke litt ekstra på hva man bruker. Men vi ser jo i vår barnehage at det har kommet et skifte uavhengig av dette prosjektet. Når jeg begynte så brukte vi en sånn stor matavfallsdunk, og nå er vi nede i en liten, og det er jo uavhengig av dette prosjektet. Så det har kommet ei dreining uansett, at folk er mer bevisst.

OLENA: Hvor er det det største matsvinnet kommer av, husker dere, eller?

ANITA: Ja, hvis vi snakker om det her med vekta, så fant vi ut når vi drev og brukte, eller vi tok med barna inn da for å veie, og så hadde vi, følte vi at vi hadde egentlig mye mindre matsvinn den gangen her enn gårsdagen. Men likevel så veide det mer, og det var da vi oppdaget at havregryns eller havregryn og melk, det veide ganske mye, så det var bare en liten andel av det så økte vekten betraktelig. Så da ble vi veldig ivrige på at vi skulle redusere alt vi kunne for at havregrynsrestene ikke var noe igjen av...

(latter fra alle)

ANITA: når barna var ferdig å spise.

OLENA: Men det å jobbe med barn og redusere matsvinn, det kan være utfordrende. Jeg har en sønn som ofte bestiller noe, og så lager jeg det. Og når det er klar til å spise så ombestemmer han seg. Hvordan er deres erfaringer med å involvere barn?

(latter fra alle)

STINE: Det tror jeg gjelder alle, men det blir helt annerledes i en barnehage. For der er det ofte at hvis noen spiser så vil de andre spise og. Hjemme så er det mye enklere å få mor eller far til å ordne noe annet og, eller få en brødsurve. Det er en større terskel å få i barnehagen.

ANITA: Ja altså vi ser jo det at barna synes den her sosiale delen rundt måltidet det er så viktig, så selv om dem kommer hjemmefra og har spist frokost, så setter de seg ved bordet for å spise enda mer, fordi at de får da sitte sammen med resten av gjengen, og bare prate og spise sammen med dem da. Så jeg, vi, skjønner jo at det kan nok være krevende på hjemmefronten mer enn det er hos oss da.

OLENA: Hva vil dere si, kanskje til andre barnehager og foreldre, for å motivere dem litt, og tenke på det med matsvinn? Og hvordan kan man redusere og bidra til å redusere matsvinn?

STINE: Det at å få ungene til å kjenne etter om de er mett før de tar ny mat. For mange spiser jo fordi at de synes det er godt å ikke tenker over at de egentlig er mett, og så tar de to biter til også er de ferdig. Ta halve brødsurver, kvarte kanskje, halve knekkebrød, ikke gi dem så mye om gangen. Og gjør dem bevisst på at de skal ete opp den måten de har tatt, selv om det da er viktig at man ikke gir dårlig samvittighet. For du skal jo ikke spise opp maten din hvis du er stappmett. Det er jo heller ikke bra for kroppen, men det å lære seg at man tar ikke mer enn man trenger.

ANITA: Altså er det jo litt det her med at utfordringer med prosjektene er jo ikke nødvendigvis barna, men kanskje mer at vi får med alle voksne med på prosjektet og ser hvorfor vi gjør det her og kjenner på at de har lyst til å delta sterkere da, og da tror jeg at det er mye enklere å få i gang alt for alle sin del, både på hjemmefronten og i barnehage da. Og hvis man synes at det er en enorm utfordring, så trenger man jo ikke å starte 100 %. Man kan starte med små steg. Sann som Stine snakker om, gjør barna bevisst på om de egentlig er mette eller ikke. Har de lyst på en halv en i stedet for en hel en. Og så er jo å sette seg inn i det med restemat da. Det med å finne ut av, OK, når vi har de her restene igjen, hva kan vi bruke det her til? For nå er det jo, det er blitt så mye fokus på det at du finner så mye på internett?

OLENA: Ja, helt enig.

ANITA: Så mulighetene er der hvis du bare ønsker å få det til da.

OLENA: Vi nevnte ikke i sted at Hatlelia barnehage har alle måltider i barnehage, så barna kommer uten matpakke, så da har dere mye å håndtere.

STINE: Jeg synes det er enklere med full kost enn matpakke. Det er mindre, jeg tror det er mindre svinn av det, og så tror jeg og at det er mindre av det her misunnelige, noen får jo de matpakkene som er kjempespennende og så får noen brødsurver med gulost hver dag. Så det er mer likt da når man får full kost i en barnehage.

OLENA: Takk!

MAREN: Smart Molde har ulike prosjekter, blant annet InnbyggerLaben Innom som er en åpen møteplass for alle i samfunnet. Det vi jobber med og det som skjer på InnbyggerLaben, kan du som innbygger være med å bestemme. Ta kontakt med oss hvis du har forslag.

Og les mer på molde.kommune.no/smartmolde.