# Workshop 2 – Det hållbara köket – 4 december 2020

## Upplägg

*Deltagare: Representanter från de sju deltagande köken, projektledare från SBF, MF, SLF (inköpsenheten), samt NSR.*

### Inledning

Välkomna, syftet med mötet och kort presentationsrunda

### Laget runt

Alla berättar kort om var de befinner sig just nu och hur långt de har kommit

### Diskussion; Vilka produkter skulle ge bäst effekt att åtgärda?

Underlag: Presentationsbild från förra workshopen samt presentera statistik för några av produkterna från inköpsenheten.

Övning:

* Fundera själv vilka produkter du skulle vilja jobba med utifrån din verksamhet. Vilka bör prioriteras? Tänk små resurser och stora resultat.
* Kort paus
* Gå ihop två och två. Berätta för varandra vad ni kom fram till och försök hitta 2-3 gemensamma produkter att jobba vidare med.
* Samlas i storgrupp. En i varje par berättar för de andra vilka produkter de har kommit fram till. Därefter diskussion där vi försöker enas.

### Förslag om samarbete mellan inköpsenheten och köken

Inköpsenheten ska tillsammans med köken hitta produkter där det går att minska på plastemballage/-förpackningar. Köken behöver vara ögonen ute i verksamheten och berätta för inköpsenheten. Inköpsenheten kan påverka avtalen. Viktigt samarbete.

* Steg 1 är att alla kök skickar bilder på onödiga/knasiga förpackningar till E.P. och A.K på inköpsenheten.

### Test – att byta till matavfallspåsar av papper

Fråga till deltagarna om vilka kök som vill vara med i testet.

### Avrundning och avslut

Vi börjar nu jobba med att minska de olika produkterna i våra respektive verksamheter.

## Minnesanteckningar

### Laget runt – hur långt har köken kommit

* *Lundhagen* – börjat titta på vad vi använder och vad vi köper in
* *Kungshult* – svårast, påverka allas beteende, bytt granulat i diskmaskin
* *Borgvalla*- fler sorteringskärl så kan sortera bättre i köket, börjat titta på utbyte av kantiner framöver
* *Åbrädden* – inte hunnit så mkt än. Sorterar bra. Kommer mer. Inte kommit igång. Mkt inne på plastfolie. Silikonlock till bleck och kantiner för att minska användandet av plastfolie. Försöka påverka leverantörer att dra ner på plastförpackade livsmedel.
* *Kungshult* är de som använder mest engångsförpackningar. Kan inte bara ta bort. Diskussion med Elina om det går att byta ut.
* *Filbornaskolan* använder papperspåse till brödet. Funkar bra.

### Artiklar som alla kök kom överens om att minska

* Plastpåsar/fryspåsar – ex. vid infrysning av matprover, förpackning och utskick av bröd
* Plastfolie/plastfilm – ex. på kantiner och bleck (använd lock), även på mindre förvaringskärl kolla på om det finns mjuka silikonlock att köpa in som kan användas gång på gång. Plastfilm – rutin – slår man plast runt gurkan eller hämtar man en liten kantin? Var går gränsen när det blir för mycket disk?
* Engångshandskar – ex. se över rutiner och gör personalen trygg i rätt rutiner (bra är att alla deltagande kök köper rätt sorts engångshandskar – av nitril)

För dessa produkter kommer inköpsenheten att plocka fram statistik för åren 2019, 2020 och sedan framåt. 2019 var sannolikt ett ”normalt” år. 2020 har präglats av Covid-19 vilket kan ha påverkat exempelvis användningen av engångshandskar.