

11 ANBEFALTE MATSVINNTILTAK FOR SKOLEN



- 1:** Tenk helhetlig – sett klare mål, innfør gode rutiner for måling og tiltak og engasjer de ansatte. Vær en god rollemodell for elevene.
- 2:** Innfør få, men målrettede tiltak.
- 3:** Planlegg innkjøp så nøye som mulig, og ha gode rutiner for oppbevaring og gjenbruk av mat.
- 4:** Vær bevisst på å bruke opp rester/fryse ned mat. Spesielt ved store leveranser bør maten fryses ned med en gang.
- 5:** Husk å registrere hva dere kaster og diskuter årsakene for å iverksette effektive tiltak.
- 6:** Riktig oppbevaring fører til økt holdbarhet. Oppbevar rester kaldt, i tette bokser, og skriv på hva de skal brukes til.
- 7:** Husk å porsjonere riktig.
- 8:** Ikke vær redd for å gå tom så lenge du kan tilby elevene et alternativ.
- 9:** Lær elevene å respektere verdien av all mat, tenk gjenbruk og maks råvareutnyttelse. Ikke kast mat uten å bruke sansene først.
- 10:** Tenk sesong, lær elevene om årstidene og sesongens råvarer og bruk det i mat og helse undervisningen.
- 11:** Få med foresatte på reisen. Gi dem innblikk og oppfordre dem til å jobbe med matsvinn hjemme.