

Kostenheten Värmdö kommun

Miljöfrågor är viktiga i vår verksamhet. Storköken kan vara riktiga miljöbovar om man inte tänker sig för. Vi har stora energislukande lokaler och köksutrustning. Vatten används i stora mängder för matlagning, disk och rengöring.

Livsmedel som köps in kan vara producerade på ett sätt som är miljökrävande, transporterna kan vara långa och varorna är förpackade i stora mängder emballage. För det mesta med både plast och kartong, oftast på grund av hygieniska skäl, vilket livsmedelslagen styr.

Köken får stora mängder sopor. De vanligaste är kartonger (wellpapp), konserverburkar, plast, glas och matavfall. Tyvärr är det i dagsläget endast wellpapp som sorteras i specifika kärl.

Köken använder stora mängder rengöringsmedel eftersom hygien är viktig. Arbetskläderna tvättas ofta. Även diskmedel går det åt mycket av. Alla kök i kostenheten använder miljömärkta rengörings- och tvättmedel och tänker på att vara restriktiva med dessa produkter.

Miljömålet "klimatpåverkan ska minska" arbetar vi med på följande sätt:

Klimatsmart mat. Rätt val vid måltidsplaneringen. Exempelvis säsongsbetonat, ekologiskt, MSC- märkt fisk, närproducerat om det är motiverat. Hellre frilandsodlade tomater från Spanien är svenska tomater från växthus.

Mindre kött. Vi serverar vegetariskt alternativ varje dag och en dag i veckan har vi enbart vegetarisk måltid.

Mindre svinn. Vi påminner eleverna att hellre ta mat flera gånger än för mycket på en gång med risk för att det kastas. Köken planerar serveringen bättre och lagar mat i omgångar för att minska svinnet. Matsvinnet samlas in för biogasproduktion.

https://www2.varmdo.se/Resource.phx/plaza/publica/invanare/provarmdo/kostenhet/miljo.htx?locale=sv_SE