

Mätbarhet i det stora och det lilla

Kongressanläggning som tar emot stora grupper. Mäter matsvinn i 4 kategorier: kökssvinn, tallrikssvinn, specialkostsvinn och serveringssvinn.

Det organiska svinnet kan gå mycket upp och ner beroende på grupper som är på plats, därför har de delat upp det i fyra olika kategorier för att mäta olika saker. Tittar också på att separera mätningen av olika delar av måltiden.

Vad vill ni göra med siffran/resultatet av mätningarna? Börja mäta för att kunna sätta upp ett mål att kunna påverka gästerna i huset och be dem om hjälp.

Fråga: finns det någon risk kring diskriminering? Troligen inte om beställaren är med på premisserna från början.

- K-märkt har tagit fram policys och kommunikationssätt som anläggningar kan ta del av och använda sig av. Positivt om alla anläggningar kommunicerar på samma sätt för att ingen ska sticka ut och verka vara "the bad guy".
- Få anläggningar mäktar med att implementera det fullt ut och det behövs stöd och hjälp för att sätta en branschstandard – kan det finnas en branschstandard för hur man ska hantera specialkost? Vem avsändare – Visita?
- Svårighet att få fler anläggningar att ansluta sig för man tvekar för att inkräkta på integriteten vad gäller specialkost.
- Ett sätt är att låta specialkost utanför allergener kosta en peng.
- Scandic väger kaffesump för sig, och resterande för sig. De har ett snittpris för svinn för att visa personalen, det blir tydligt. Sådär mycket har vi slängt för idag exempelvis. Tittar även på om mycket av en viss råvara kommer tillbaka, minska mängden osv.
 - Använder sig av systemet Coolguard, kontrollerar även temperatur etc.
 - Ett annat system är Generation waste
- Scandic slår ett slag för att servera frukt från närområdet istället för tropiska frukter.
- Genomskinliga hinkar att samla i – visar tydligt vad som slängts.
- Det går att komponera ordinarie meny så att antalet specialkost minskar, exempelvis veganskt (ägg, mjölk etc försvinner automatiskt).
- Slottsrestaurang Kalmar slott; nästan inget matsvinn i produktion. Kökssvinn blir till smörrebröd eller salladsbuffé dagen därpå osv. Komponera rätter där man kan återanvända.
 - Går att skylta upp, ex Scandic "Gårdagens hjältar" – detta blev över igår och blir idag något nytt.
- Från bord till jord – omvandlade matsvinn till matjord på 24h, blev småpåsar till hotellen som en give away.

Fråga: Hur mäter vi hållbarhet? Vad är relevant att mäta?

Masterkurs inom hållbarhetsinriktningen – hur resonerar gruppen kring frågan?

Det skiljer sig mycket mellan kommunerna hur avfall ska hanteras. Avfallshanterare köper avfall som sedan blir biogas – tjänar på att det finns matsvinn.

Vad mäter vi? Kronor och ören, men också subjektiva värden. Vad skapar platsen för värden?

Livsstilsfrågor, matsvinn, livscykelperspektivet. Ta ansvar för de flöden av livsmedel man bidrar till inom branschen.

- Hur mår vi innan, under och efter.
- Greentime; sätter kravet att ett evenemang måste sätta mätbara mål, CO2-beräkningen blir det man kan räkna och jämföra med.
 - Kommunikation: X % reste si och så till evenemanget.
 - Sådär många miljöstationer ska vi ställa ut
 - Matavfall/CO2-avtryck

- Undersökningar mellan deltagare och volontärer – hur upplever de det. Ex: 75% av volontärerna ska känna att de har bra koll på hållbarhetspåverkan.
- Standard för CO2-mätning snart på plats.
- Det sociala – vad kan man mäta? Mycket svårare.
 - Evenemang; Programinnehåll, deltagare, hur många brottsfall ägde rum osv.
 - Visa att man inte gör beställningar från företag utan kollektivavtal med mera, policydokument kan rapporteras in, men inte siffror på samma sätt.
- Klimato - Klimatberäknade avtryck från konferenser, maträtter osv – detta sparade er X antal mil i bil osv. Gav en dålig känsla hos beställaren. Viktigt att visa varför vi mäter osv.
- Munchenbryggeriet använde Klimato – hur mycket bättre är det här valet jämfört med det andra.
- Utställning om sopberg och den industrin som byggts upp kring det. Har börjat klimatmäta utställningen med hjälp av ett evenemangsverktyg (namnet oklart) vilket blev lite skevt för utställningar. Vill kunna beräkna hur utställningen påverkar miljön.
- Slutkunden vill ha data, och besökaren på plats vill ha hjälp att göra rätt på plats(ex klimato, nudging mm).
- Kan företag visa vad man gör på orten? Aktivitetsbaserad data. Tar man in folk långt från arbetsmarknaden, tar man in folk med funktionsnedsättningar osv?
- Upphandling: ofta utformas det av personer som inte kan hållbarhet, och därför blir det svepande krav. Uppgift: att utbilda i vilka krav man skulle kunna ställa. Kan vara ett samarbete mellan nätverket och Visita – flytta kravställan längre upp i ledet.
 - Finns nätverk för upphandlare – kan man kontakta dem och hitta ett samarbete?
 - Viktigt att det inte bara finns med i upphandlingar, **utan också VÅGA utvärdera det.**
- Kan man hitta en lokal modell för säkerhetsstandard och hållbarhet och implementera på destinationsnivå? Då kan även mindre aktörer som inte har råd med stora certifieringar vara med.