

Grænfánapema 2018 – gegn matarsóun

Nú er komið að því að leikskólinn sækir um Grænfánann í **áttunda skiptið**. Við vorum fyrsti leikskólinn á landinu til að flagga fánanum árið 2003, en við verðum að vinna að ákveðnum umhverfisverkefnum til að fá að flagga fánanum til næstu tveggja ára. Í vor ætlum við að sækja um nýjan fána og er búið að ákveða hér í leikskólanum að taka fyrir **matarsóun** sem grunn að umsókn. Við erum reyndar að gera vel þar, en við **viljum gera enn betur**. Ykkur til fróðleiks þá sóa norðurlöndin um 3.5 milljónum tonna af mat árlega og er matarsóun á Íslandi sambærileg samkvæmt upplýsingum frá Umhverfisstofnun. Matvæli sem er sóað hefðu mögulega getað brauðfætt milljónir manna og minnkað þá hungursneyð sem steðjar að ýmis staðar í heiminum. Þar að auki hefur framleiðsla matar oft talsverð **neikvæð umhverfisáhrif** sem þjóna þá engum tilgangi ef maturinn er ekki nýttur og eykur verulega við magn úrgangs sem þarf að urða. Hér er einnig um **sóun á fjármunum** að ræða, þar sem heimili og stóreldhús kaupa í rauninni oft of mikið af mat. Því fæst töluverður samfélagslegur, umhverfislegur og fjárhagslegur ávinningur af því að minnka matarsóun. En þessu langar okkur á Norðurbergi að breyta!

Þótt málið sé flókið og margir aðilar komi að því geta nokkrar einfaldar breytingar á venjum okkar og rekstri fyrirtækja haft veruleg áhrif. Hér fyrir neðan eru nokkur atriði sem við getum haft í huga til að minnka matarsóun:

- **Skipuleggðu innkaupin.**
 - Gerðu mataráætlanir og innkaupalista með matinn í ískápnum og í skápunum í huga.
 - Ekki falla í magnafsláttargryfjuna, þú gætir verið að kaupa meira magn en þú nærð að klára áður en það skemmist.
- **Athugaðu dagsetningar. Lærðu muninn á „síðasti notkunardagur“ og „best fyrir“ dagsetningum.**
 - „Síðasti notkunardagur“: Hentu matvörunni að deginum liðnum.
 - „Best fyrir“: Varan er hæf til neyslu ef hún lyktar og bragðast eðlilega.
- **Hafðu fjármálin í huga.**
 - Mundu að mat sem er hent er í raun peningi kastað á glæ.
 - Taktu gæði fram yfir magn. Það er líklegra að þú klárir gæðavöruna.
- **Stilltu ísskápinn rétt**
 - Geymslutími matvæla getur styst töluvert ef hitastig ísskáps er of hátt.
- **Geymdu matinn á réttan hátt**

- Merktu hvenær þú opnaðir vörur svo að hægt sé að átta sig á því hvað þær eru orðnar gamlar.
- **Skipuleggðu ísskápinn**
 - Raðaðu elstu vörunum fremst til að nota það elsta fyrst.
- **Eldaðu rétt magn**
 - Nýttu þér skammtareiknivélina til að vita hversu mikið þú þarft að elda.
- **Notaðu afgangana**
 - Borðaðu þá daginn eftir eða nýttu þá í nýja rétti.
- **Notaðu frystinn**
 - Ýmis konar afganga má frysta og nota síðar, t.d. umframmat, ávexti, grænmeti, rjóma, og kryddjurtir.
- **Búðu til moltu**
 - Á vef Umhverfisstofnunar er hægt að skoða leiðbeiningar um heimajarðgerð

Markmið leikskólans í verkefninu verður að minnka þann mat sem fellur til á hverjum degi og það ætlum við að gera með því að:

- **passa skammtana sem við setjum á diskana**
- **gefa frekar oft og minna hverju sinni**
- **við hvetjum börnin til að klára matinn sinn og umbunum þeim fyrir hvað þau voru dugleg að klára**
- **ræða við börnin hvað verður um matarafgangana (t.d. moltum við matinn á Norðurbergi)**
- **gefa fuglunum brauðafgangana og aðra afgangana (s.s. kartöflur, kornmeti, ávaxtahýði og fleira (yfir vetrarmánuðina))**

Til að virkja sem flesta í verkefnið þá verðum við með stutt verkefni/skoðanakannanir sem lögð/lagðar verður/verða fyrir foreldra og starfsmenn og eitthvað verður um heimaverkefni og þá sérlega til foreldra elstu barnanna.