

Hållbarhetsnytt nr. 2

GLOBALA MÅL NR 2

Läs mera på www.globalamalen.se/om-globala-malen

Mål nr 2

Ingen hunger



Avskaffa hunger, uppnå tryggad livsmedelsförsörjning och förbättrad nutrition samt främja ett hållbart jordbruk.

SLÄNG INTE BORT MAT!

Visste du att 1/3 av den mat som produceras slängs eller förloras, samtidigt som hundratals miljoner går hungriga?

Se över din egen konsumtion och lukta och smaka på maten innan du slänger den.

Frys in eller ge bort mat som du vet att du inte kommer hinna äta upp.

Inför julen känns detta globala mål högaktuellt att tänka till på en extra gång inför planeringen av matinköpen till julbordet och nyårsfirandet, eller hur?

Hur kommer du göra för att undvika att behöva slänga mat ifrån julbordet?

Minska antalet rätter?

Minska antalet sorter?

Minska mängden?

TÄVLING!!!!



Dela med dig av dina bästa minska-matsvinnet-tips och vinn ett pris!

Maila dina tips till nina.loven@banfast.se.

BanFast arbete med mål nr 2- Ingen hunger

Vi fryser in överblivet matbröd eller kaffebröd efter möten.

Vi strävar alla efter att minska vårt matsvinn på jobbet och hemma.

Vi tipsar varandra om hur vi kan minska vårt matsvinn.

Vi köper närproducerat när vi har möjlighet.

Snabba tips

Här är några snabba tips på hur du kan bidra till att uppfylla det här målet.

1

DONERA MAT OCH LIVSMEDEL

Härbärgen och flyktingförläggningar tar oftast gärna emot mat och andra livsmedelsartiklar för att hjälpa behövande. Finns det någon i din kommun som du kan donera till?

2

SPELA FREE RICE

Spela FN:s frågespel Free Rice varje dag. När du svarar på en fråga i Free Rice så skänker ett företag 10 riskorn till FN-projekt för att minska hungern i världen.

3

KÖP NÄRPRODUCERAT

Stötta lokala bönder genom att köpa närproducerad mat och bidra på så sätt till hållbara system för livsmedelsproduktion

“Att minska matsvinnet är en av de viktigaste åtgärder vi kan göra för att arbeta mot den globala uppvärmningen”

- Chad Frischmann, Expert på klimatförändringar

Nyheter ifrån tidningen Miljö & Utveckling 28 augusti 2020

<https://miljo-utveckling.se/gurkrester-blir-ost-nar-matsvinn-far-nytt-liv/>

Gurkrester blir ost när matsvinn får nytt liv

MATSVINN Rester från smör- och gurktillverkning, som annars hade blivit matsvinn, blev råvara till osten KernO. Osten serveras numera på restaurang och tusentals liter gurkspad sparas.



250 000 liter överblivet ostspad kan bli osten KernO.

Svinnovation. Det är vad Annika Grälls hos Alfred Nobel Science Park och Jesper Lindström vid Vreta Kluster, kallar metoden att omvandla svinn till något användbart. Ett pilotprojekt har lett till osten KernO.

– Produktidén kom fram under projektet som en av drygt 40 spännande produkter som man kunde göra utifrån Kinda Gurkas svinn, berättar Jesper Lindström för Miljö & Utveckling.

Matsvinn från gurk- och smörtillverkning

Råvaran är gurkspad från Kinda Gurka och kärnmjolk, en rest från tillverkning av smör vid Löt Gårdsmejeri.

Utgångspunkten för pilotprojektet som resulterat i den nya osten, är att spill från livsmedelsföretag borde komma till bättre nytta. I Sverige slängs ungefär en fjärdedel av all mat.

– Tanken är att metoden ska skapa uppslag och idéer till nya produkter, säger Jesper Lindström.

Lyckad produkt som säljs på restaurang

Just den här produkten har blivit så bra, att den kommer att serveras på kockarna Tareq Taylors och Paul Svenssons restaurang i Sundbyberg. Paul Svensson har köper upp all ost som produceras. Förutom vinsten i form av ost, som då förmodligen är god, sparas avfall i form av 250 000 liter gurkspad.

Alfred Science Park är ett samarbetsprojekt mellan näringsliv och offentlig sektor i Karlskoga där Annika Grälls är ansvarig för mat och måltider, medan Vreta Kluster är ett utvecklingscentrum för gröna näringar. Projektet genomförs inom ramen för Swedish Scaleups med finansiering av Tillväxtverket.

– Vi måste minska svinnet, och det är suveränt om vi kan göra det säljbart i annan form, säger Annika Grälls.

Andra bra idéer på att minska matsvinnet är:

- Handla överbliven mat via appen Karma



- Handla överbliven mat ifrån www.toogoogtogo.se



- Ha restfest! Alla i familjen behöver inte äta samma rätt, eller gör en restbuffé om det finns lite kvar ifrån flera olika måltider.
- Alla grönsaker och frukter behöver inte alltid skalas, de flesta näringsämnen sitter precis under skalet, så att skala bort dem är ju ett

dubbelt slöseri.

Borsta rent istället och tillaga moroten eller potatisen med skalet på.

- De flesta matbutiker har en kyldisk med mat med kort datum. Ta för vana att alltid titta där och se om du kan rädda något du ändå skulle handla. Utmana dig själv med att köpa dina middagsingredienser med kort datum, och kanske samtidigt få chansen att prova något nytt samtidigt som du räddar mat ifrån att slängas. Win-Win
- Visste du att kaffesump fungerar jättebra som handskrubb, och även är en väldigt bra jordförbättrare för dina krukväxter eller ute i rabatten eller trädgårdslandet.

TEKNIKNYHETER

Energi



Då lanserar Bosch sina kraftverk med bränsleceller

Tyskarna tror på en distribuerad elproduktion för framtiden. 2024 kommer Bosch att börja massproducera ett stationärt kraftverk med fastoxidbränsleceller, som kan producera 200 MW om året.

Bosch har förtätat sitt samarbete med Ceres Power. Det brittiska bolaget är en ledande utvecklare av bränslecellssystem med fastoxidelektrolyt – så kallade SOFC-system (solid oxide fuel cell).

Kan ge el till 400 000

2019 började Bosch tillverka prototypen till sitt första bränslecellssystem, och i ett [pressmeddelande](#) ger bolaget besked om att de ska inleda en fullskalig produktion 2024.

Det handlar om ett stationärt distribuerat kraftverk vars bränsleceller ska kunna producera 200 MW om året, vilket ger en kapacitet för att försörja cirka 400 000 människor med el till deras hem.

Bosch räknar med att marknaden för lokal elproduktion kommer att vara värd 20 miljarder euro till 2030. De tänkta kunderna för de stationära kraftverken är allt från städer och fabriker till datacenter och laddinfrastruktur för elfordon.

Läs mera på:

<https://www.nyteknik.se/energi/da-lanserar-bosch-sina-kraftverk-med-bransleceller-7006662>

Tips, idéer, kommentarer, önskemål på innehåll och annan återkoppling tas tacksam emot på mailadressen nina.loven@banfast.se.

God Jul och Gott Nytt Hållbart År!!

