



HELSINGBORG



2019-10-07 07:00 CEST

## Kökets idé minskar matsvinn i skolmaten

**Katarina Larsson, köksansvarig på Tycho Brahe-skolan, ville börja använda mer grönsaker i maten för att minska köttmängden. Tack vare samarbetet med leverantören finns nu innovationen grönsaksflis.**

**- Vi minskar matsvinnet och dessutom får eleverna mer grönt och mindre kött på tallriken, säger Katarina Larsson.**

Det var i samband med projektet [SmartMat Hbg](#) som Katarina Larsson ville ersätta en del av köttet med grönsaker. Hon tittade på italienska bologneserecept och inspirerades.

- I en riktig bolognese är det ju en massa olika grönsaker så egentligen är det ju helt rätt. Men traditionellt har det varit så att maten ska vara väldigt "ren" i skolköken, möjligen att vi har fått lägga till vitkål. Det finns en poäng med det för allergiker men då får man bara se till att välja grönsaker som inte är allergener. Varför ska grönsakerna bara finnas på salladsbordet, de kan ju vara i huvudrätten också, säger Katarina Larsson.

Till en början rev hon själv grönsaker i småbitar för att blanda dem i färsen. Men det var ett tungt och tidskrävande arbete, så på mässan där staden träffar sina leverantörer tog hon kontakt med Marcus Hellmann på Köket och gården som tillverkar bland annat skurna rotfruktsprodukter på Steglingegården i Höganäs. Hon frågade om de inte kunde utveckla en serie färdigrivna grönsaker som hon bara kunde blanda ner i vanliga maträtter.

- Vi nappade direkt och nu finns grönsaksflis i alla stadens skolor. Tidigare gick dessa grönsaker till spillo men och det är ju mycket bättre att de äts, både ur hälso och klimatperspektiv. Vi kallar det för en "svinnovation", säger Marcus Hellmann.

Katarina Larsson sitter i Tycho Brahe-skolans matsal tillsammans med Marcus Hellmann. Idag har det serverats spaghetti och hönsfärssås med hälften grönsaksflis och både Katarina och Marcus smakar på maten.

- Katarina har gärna idéer och tankar kring våra produkter och vi försöker hela tiden utveckla och anpassa oss efter vad kunderna efterfrågar. Vissa av produkterna har större svinn i produktionen, då en del kunder efterfrågar speciella snitt som är mer komplicerade, säger Marcus Hellmann.

Grönsaksflis innehåller morot, rödbeta, kålrot och palsternacka, mängden varierar lite beroende på vad leverantören får över.

- Det blir ju en del svinn när vi tillverkar till exempel svarvad "spaghetti" av grönsaker eller minimorötter. Grönsaksflis är bara början, vi kommer att utveckla fler liknande produkter. Näst på tur är broccolistammar i småbitar, säger Marcus Hellman.

### **Vad säger eleverna?**

- Jag tror inte att någon har märkt att det är mindre färs och mer grönsaker i

såsen. Ingen har sagt något i alla fall. Snarare tycker jag att medvetenheten om matsvinn och matens klimatpåverkan bland eleverna börjar öka. De börjar blir riktigt duktiga på att äta upp, säger Katarina Larsson.

Läs mer om maten i stadens skolor [här](#).

### **För mer information**

Cecilia Larsson, SmartMat Hbg: 0722-197573

---

Helsingborg är livskvalitet och engagemang. Här finns förutsättningar för människor att utveckla och utvecklas. Helsingborg är platsen för dig som vill något. Möt oss på [helsingborg.se](https://helsingborg.se).

### **Kontaktpersoner**



#### **Göran Skoglund**

Presskontakt

Tf. presschef

[goran.skoglund2@helsingborg.se](mailto:goran.skoglund2@helsingborg.se)

070-418 34 35