

Gallring av svinnfrukter och -grönsaker



Bild: Marianne Sarre / Finlands Röda Kors

Vadå för gallring av svinnfrukter och -grönsaker?

- Vid gallring eller sortering av frukter och grönsaker, försöker man dra nytta av de ätbara produkter som förflyttas till affärens svinnprodukter.
- Ätbara frukter och grönsaker levereras till mathjälpen för utdelning och för återvinning i olika aktörers sociala kök. Frukter och grönsaker kan också användas i gruppmåltider.
- De frivilliga och den samarbetande affären kommer överens om praxisen för gallringen av svinnfrukter och -grönsaker.
- Man avtalar med affären om plats och tidpunkt då frivilliga gallrar svinnfrukter och -grönsaker.
- Det uppstår inga extra kostnader för affären och mängden bioavfall som uppstår minskar.
- Frukterna och grönsakerna utgör en viktig komplettering till mathjälpen, där mängden svinnfrukt och -grönsaker ofta kan vara ganska liten.
- Verksamhetsmodellen utvecklades ursprungligen inom projektet Gröna Kemi, från vilket den har överförs och tillämpats till FRK:s förfogande.

Nödvändiga resurser

- Affär eller affärer som samarbetar
- Utbildade engagerade frivilliga
- Transportarrangemang
- Skyddsutrustning såsom skyddshandskar
- Samarbetsnätverk där man utnyttjar frukter och grönsaker, såsom ett gemensamt kylskåp, sociala kök, invandrarklubb, barnfamiljer via socialt arbete, asylförläggningar, gemensamma måltider osv.

Beroende på ortens storlek kan
ca **400–500 personer** per vecka
ha nytta av gallrade svinnprodukter.

Hur gallringen av svinnfrukter och -grönsaker fas för fas går till

1. Man söker efter en affär eller affärer som är intresserade av samarbete
2. Idén presenteras för affären
3. Frivilliga rekryteras och introduceras i uppgiften
4. Man ingår ett avtal med affären (man kan utnyttja till exempel den grund som finns i guiden https://rednet.rodakorset.fi/system/files/page/Bli_frivillig_i_mathjelpsverksamheten_Introduktionshandbok.pdf, s. 34–36)
5. Man kommer tillsammans med affären överens om praxisen: i vilket utrymme och vid vilken tidpunkt gallringen av svinnprodukterna sker (t.ex. en gång eller två gånger per vecka)
6. Arbetstagarna i butiken samlar några dagars svinnsmat i lagret för att vänta på att frivilliga kommer och gallrar ut de dugliga produkterna till mathjälpen.
7. Under den överenskomna tiden gallrar de frivilliga (t.ex. 2/gång) de ätbara produkterna från de samlade produkterna i affärens lokaler.
8. Produkternas datum och skick granskas
9. Organoleptisk bedömning vid behov
10. Oätliga produkter sätts i bioavfallet
11. Exempel på sortering: de vindruvor eller tomater som blivit dåliga tas bort från vindruvs- eller körsbärstomatlådan, resten överförs till ätbara och sorteras t.ex. i bananlådor
12. Transport till mathjälpspunkterna och samarbetsnätverk
13. Utnyttjande av frukter och grönsaker som en del av mathjälpen och nätverkens arbete.

Betydelsen

- Svinnet minskar
- Innehållet i mathjälpen blir mångsidigare
- Tillgängligheten på färskna produkter ökar
- Mängden mathjälp som erbjuds ökar
- Verksamheten – även den delaktiggörande – utvecklas
- Samarbetet mellan nätverken blir tätare
- Nya verksamhetsmodeller för mathjälpen, såsom delaktiggörande funktioner och gottgörelseklubbar, blir möjliga

Läs mer: <https://yle.fi/a/3-12635858> (på finska)

Mer information: Personal som är ansvarig för distriktsbyråns mathjelpsverksamhet, personal som ansvarar för mathjälpsverksamheten i FRK Lapplands distrikt och som har testat modellen, marianne.sarre@rodakorset.fi och riina.tikkanen@rodakorset.fi eller Finlands Röda Kors centralbyrå ruoka-apu@rodakorset.fi