



Temarapport Smartare mat

2014

Uppföljning av Örebro kommuns arbete
med Smartare mat

Ärendenummer Ks 102/2014

B U D G E T
U P P F Ö L J N I N G
D E L Å R S R A P P O R T
Å R S R E D O V I S N I N G



Förord

Örebro kommuns klimatplan antogs av kommunfullmäktige 23 juni 2010. Tidigare år har uppföljningsrapporter gjorts inom området klimat och vatten. Denna uppföljningsrapport är den första inom området mat.

Då detta är den första temarapporten som produceras gällande mat, så innehåller denna en sammanfattning av vad som har hänt inom området sedan klimatplanen antogs 2010.

Ansvarig för rapportens innehåll: Elsa Fries.

Kontakt: elsa.fries@orebro.se

Klimatplan för Örebro kommun, underlagsrapporter och tidigare uppföljningsrapporter finns att tillgå på www.orebro.se

Innehåll

Förord.....	1
Sammanfattning	4
1. Vad är Smartare mat?.....	5
Framgångar	5
Ekologiskt skapar medvetenhet	5
Mat lagad från grunden	5
Val av kött.....	5
Matsvinn	5
Mer grönt	6
Priser och nomineringar	6
2. Smartare mat i organisationen Örebro kommun	7
2.1 Gällande mål	7
2.2 När vi målen?.....	7
2.2.1 Halverat matsvinn till 2020.....	7
2.2.2 Halverad klimatbelastning till 2020.....	8
2.2.3 Ökad andel ekologiskt.....	9
2.2.4 Ökad andel etiskt.....	10
3. Genomförda åtgärder sedan 2010	11
3.1 Åtgärder inom kommunkoncernen	11
Upphandling och samordnade varutransporter	11
Uppföljning.....	11
Matsvinnsmätningar.....	11
Kunskapslyft	11
Kommunikation	11
Klimatsmart mat inom Vård och omsorg.....	11
Caféer.....	12
På gång.....	12
3.2 Utvecklingen inom det geografiska området Örebro kommun.....	12
Avgränsningar.....	12
Genomförda och planerade åtgärder	12
4. Vad behöver göras?.....	14
4.1 Nya mål	14
Ekologiskt och etiskt.....	14
Matsvinn	14

Livsmedelsanpassade klimatmål	14
Caféer	15
Uppföljning	15
4.2. Möjliga åtgärder	15
Konkreta åtgärder	15
Åtgärder som behöver undersökas ytterligare	16
5. Slutsatser	18
Bilaga: Omvärldsbevakning	19
Globala händelser och trender	19
Europeiska unionen	19
Nationella trender	19
Regionalt	21

Sammanfattning

Konceptet smartare mat är en arbetsmetod för att omvandla mat- och klimatmålen till praktiskt genomförande. Några kök har jobbat i ”smartare mat-andan” sedan länge, men begreppet Smartare mat började användas mer systematiskt först kring 2010.

Nyckeltal såsom svinn, ekologiskt och i viss mån även klimatpåverkan har följts upp på senare år. Dock har ingen samlad redovisning gjorts förrän arbetet med en ny klimatstrategi inleddes i början av 2015. Denna temarapport är ett resultat av detta, och den första i sitt slag för området mat.

Generellt har arbetet med Smartare mat varit framgångsrikt och medfört många icke mätbara mervärden, t.ex. ökad kunskap, kreativitet och arbetsglädje inom kostorganisationen.

Andelen ekologiskt ökar i stadig takt, och ligger idag på strax över 40 procent. Vi kommer dock endast kunna nå till en viss gräns inom befintlig budget, uppskattningsvis 65 procent. För att nå de beslutade målet 80 procent till 2018 krävs utökad råvarubudget. Även tillgång på ekologiska råvaror är en kritisk faktor, och det kommer troligtvis att stå i konflikt med mål om ökad andel lokalproducerad mat.

Matsvinnet har minskat något de senaste åren, men här krävs en intensifiering om halveringsmålet ska uppnås. Mer kontinuitet krävs i återkopplingen, samt eventuellt anpassade mål för de olika verksamheterna inom kostorganisationen.

Matens klimatbelastning har visat sig svårare att mäta än väntat. Klimatbelastning per portion är ett svårt nyckeltal, då det inte finns tillförlitlig statistik för detta. Även klimatbelastning per kg inköpt mat innehåller felkällor, då bl.a. tunga livsmedel med mycket vätska som konservburkar och helfabrikat tenderar att ”späda ut” statistiken och ge lägre klimatbelastning per kg än torrvaror. Arbete med att hitta lämpligt nyckeltal bör fortsätta.

Vi ser dock en försiktig trend av minskad klimatpåverkan per kg inköpt mat, med reservation för potentiella felkällor (beskrivna ovan), mellan 2008 – 2014. Då livsmedel aldrig kan bli klimatneutrala kan det nuvarande halveringsmålet behöva justeras. Arbete med detta tas i beaktande i klimatstrategin.

Några utmaningar i det kommande arbetet är implementering av Smartare mat inom de verksamheter som inte omfattas av kostorganisationen och där det inte finns en tydlig mottagare, t.ex. förskolor och kommunala caféer. Även engagemang och kunskap hos pedagoger och vårdpersonal är en viktig faktor för att få ökad acceptans för de nödvändiga menyförändringarna.

1. Vad är Smartare mat?

Konceptet Smartare mat är en arbetsmetod som används inom kostorganisationen för att konkretisera och implementera kommunens övergripande klimatmål i praktiken, samt främja hälsosamma matvanor för både individ och omvärld.

Detta är smartare mat:

- Vi väljer grönsaker och frukt efter säsong.
- Vi använder mera grönsaker och mindre kött.
- Vi väljer kött med omsorg.
- Vi väljer ekologiska, miljömärkta och rättvisemärkta varor.
- Vi lagar mat från grunden och provar nya recept.
- Vi slänger inte mat i onödan.

Framgångar

Mycket har hänt sedan starten med elva pilotkök 2010. Idag är Smartare mat ett etablerat koncept och arbetet har skalats upp till hela kostorganisationen. Utöver de siffrsatta målen har arbetet med Smartare mat även lett till ett antal icke siffrsatta mervärden, bl.a:

Ekologiskt skapar medvetenhet

- Arbetet med ökad andel ekologiska och etiskt märkta livsmedel har lett till en större medvetenhet och engagemang i miljö- och klimatfrågan inom kostorganisationen. Kostchefer, kökschefer och kockar kan idag agera ambassadörer för miljöfrågorna gentemot pedagoger, elever och föräldrar inom sina respektive verksamheter.

Mat lagad från grunden

- Mer matlagning från grunden har genererat ökad kreativitet och arbetsglädje i köken. Färre tillsatser och helfabrikat har dessutom genererat hälsosammare matvanor samt tillgängliggjort resurser att lägga på ekologiska råvaror och kvalitetskött.

Val av kött

- Vi ser en tydlig trend av mer omsorgsfulla köttval, mot ökad andel svenskt, ekologiskt och naturbeteskött.

Matsvinn

- Regelbundna matsvinnsmätningar inom skola, förskola samt vård och omsorg har resulterat i något minskat svinn och genererat en större medvetenhet hos såväl kökspersonal som vårdpersonal och elever, samt tillgängliggjort resurser att lägga på ekologiska råvaror och kvalitetskött.

Mer grönt

- Ökad andel vegetabilier och minskad andel kött inom skolan. Detta sker främst genom ”berikning” av köträtter. (dvs. byta ut en del av köttet i en rätt mot baljväxter och grönsaker) Vidare erbjuds alltid ett vegetariskt alternativ, och även helvegetariska dagar förekommer.

Priser och nomineringar

- Utvecklingsarbetet inom smartare mat har även genererat flertalet nomineringar och priser, t.ex. Arlas Guldko, Änglamarkspriset, Skolmats SM, White guide junior, interna miljöpriset m.fl.

2. Smartare mat i organisationen Örebro kommun

2.1 Gällande mål

Det finns inget samlat styrdokument för området Smartare mat i Örebro kommun. Denna temarapport följer upp mål som beslutats vid olika tillfällen:

- Matsvinnet per serverad portion ska halveras mellan 2008 och 2020. (klimatplanen, 2010)
- Klimatbelastningen per serverad portion ska halveras mellan 2008 och 2020. (klimatplanen, 2010)
- Andelen ekologisk mat ska öka till 80 procent 2018. (ÖSB 2015)
- Alla inköp av kaffe, te, kakao och bananer samt 50 procent av kakor, konfektyr och choklad ska vara etiskt märkt 2017. (Beslut i KS februari 2014.)

Ej siffrersatta mål:

- Andelen lokalproducerat ska öka. (ÖSB 2015)
- Andelen kött ska minska. (ÖSB 2015)

Kommentarer till målen:

- Målen gäller för den kommunala kostorganisationen, förskolorna samt kommunala caféer. P.g.a. svårigheter att följa upp, samt begränsade volymer, ingår inte friskolor, LOV-matlådor samt de livsmedel som eventuellt köps in utanför inköpsportalen.
- Målet om ökad andel lokalproducerad mat är svårt att följa upp, då ingen vedertagen definition av begreppet lokalproducerat finns idag, varken på nationell eller lokal nivå.
- Mål om halverad klimatbelastning per portion är svårt att följa upp. (Se punkt 2.2.2) Arbetet med att hitta lämpligt nyckeltal bör fortsätta.
- Av kommunikationsmässiga skäl vore det önskvärt med ett siffrersatt mål för matsvinn, istället för målet ”halvering till 2020”, samt eventuellt olika mål för de olika verksamheterna. Detta tas i beaktande i arbetet med klimatstrategin 2015.

2.2 När vi målen?

2.2.1 Halverat matsvinn till 2020

Målet i klimatplanen (2010) är halvera matsvinnet perioden 2008 till 2020.

När klimatplanen utarbetades antogs svinnet uppgå till ca 16 procent, baserat på en litteraturstudie. Sedan dess har vi börjat med egna mätningar. Det första året med någorlunda tillförlitlig statistik är 2013, då svinnet uppgick till 20,1 procent. (År 2012 visar ett lägre resultat, men mätmetoden var då ej helt fastställd.) Mätningarna 2014 visar på 19,6 procent, vilket innebär att det är en lång bit kvar till halveringsmålet om

max 10 procents svinn (dock kan svinnet mycket väl ha varit högre än uppskattat 2008; många insatser har redan gjorts i kostorganisationen).

Siffran 19,6 är ett genomsnitt för 2014. Då verksamheterna inom kostorganisationen ser mycket olika ut, skiljer sig även matsvinnsmängderna åt, se tabell nedan. Inom skolan har man haft betydligt lättare att minska matsvinnet än inom programområde social välfärd, där både organisationen och målgruppen är betydligt mer komplex.

Förskolorna är idag en stor utmaning då de inte omfattas av kostorganisationen, och ansvaret för matsvinnsmätningarna ligger där med under respektive förskolechef. Både mätningar och inrapportering sker betydligt mer sporadiskt inom dessa verksamheter.

En viktig punkt för att lyckas med matsvinnarbetet är kontinuerlig återkoppling av matsvinnsstatistik på så väl övergripande nivå som enhetsnivå. För att få mer kontinuitet i detta krävs resurser för uppföljning.

Figur 1. Andel matsvinn i Örebro kommun, 2011–2014.

År	Mängd serverad mat (kg)	Mängd matsvinn (kg)	Matsvinn (%)
2011*	14 754	2 834	19,2
2012	69 258	11 003	15,9
2013	47 579	9 551	20,1
2014	45 267	8 875	19,6

*Endast grundskolan mätte 2011. Först 2012 mätte samtliga verksamheter matsvinnet, (förskola, grundskola, gymnasieskola samt Vård- och omsorg.)

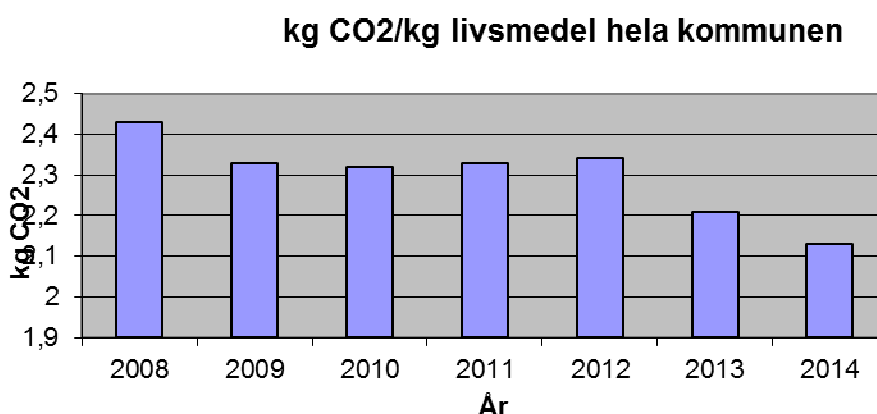
2.2.2 Halverad klimatbelastning till 2020

Målet i klimatplanen är att klimatbelastningen per serverad portion ska halveras mellan 2008 och 2020. Det har visat sig svårt att följa upp både den totala klimatbelastningen och klimatbelastning per portion, Gällande klimatbelastning per portion finns i dagsläget inga siffror för hur många portioner som äts dagligen. Att utgå från statistiken för inskrivna elever i skolan är ej tillförlitligt, då det sker stor variation från dag till dag i hur många elever som väljer att äta skolmaten. Även klimatbelastning per kg inköpt mat som nyckeltal innehåller felkällor. Detta eftersom t.ex. tunga livsmedel med mycket vätska som konservburkar och helfabrikat tenderar att ”späda ut” statistiken och ge lägre klimatbelastning per kg än torrvaror, för vilka vätskan tillsätts vid själva tillagningen. Arbete med att hitta lämpligt nyckeltal bör fortsätta och tas i beaktande i arbetet med klimatstrategin 2015.

Statistiken för klimatbelastning per kg mat (med reservation för ovan nämnda felkällor) visar dock en försiktig minskning av klimatbelastning per kg inköpt mat från 2,43 kg co₂/kg mat under 2008, till 2,13 kg co₂/kg mat 2014. Detta beror troligtvis på minskad andel nötkött och ökad ”berikning” d.v.s mer grönsaker och baljväxter i maten vilket har varit prioriterade insatser inom Smartare mat.

Matens klimatbelastning kan minska till en viss gräns, men då jordbruk har en viss klimatpåverkan som aldrig kan elimineras så kan livsmedelsproduktionen heller aldrig bli helt klimatneutral. I en klimatneutral kommunkoncern måste därför matens klimatbelastning kompenseras av annat område, t.ex. egenproduktion av förnybar el. Arbete med reviderat klimatmål för livsmedel tas upp i arbetet med den nya klimatstrategin.

Figur 2. Klimatbelastning per kg inköpta livsmedel, kommuntotal, 2008–2014.



Figur 3. Olika livsmedels utsläpp av växthusgaser.

Kategori	Klimatavtryck (kg CO ₂ e/kg produkt)		Kommentar
	Medelvärde:	Variation:	
PROTEINKÄLLOR			
Nötkött	26	17-40	Per kg benfritt kött
Lammkött	21	15-33	Per kg benfritt kött
Viltkött	0,5	--	Per kg benfritt kött
Fläskkött	6	4-8	Per kg benfritt kött
Fågelkött	3	1,7-4	Per kg benfritt kött
Köttfärs	16	9-24	50% nötkött och 50% fläsk
Chark	7	4-10	Falukorv 40% köttinnehåll
Fisk	3	1,5-7	Per kg filé
Ägg	1,5	1,4-4,6	Per kg ägg
Quorn	4	2,5-5	Per kg Quorn
Nötter	1,5	1-2,8	Per kg nötter
Baljväxter	0,7	0,2-1,4	Per kg torkad vara
MEJERIPRODUKTER			
Mjolk, fil, yoghurt	1	0,8-2,5	Per liter/kg vara
Grädde	4	2-6	Per liter/kg grädde
Ost	8	6-11	Per kg ost
Smör	8	6-10	Per kg smör
Mejeri övrigt	2	1-5	Per kg vara

2.2.3 Ökad andel ekologiskt

Det tidigare beslutade målet för kommunens inköp av ekologiska livsmedel var 40 procent till 2020. Detta uppnåddes redan 2014.

I ÖSB för 2015 finns dock ett mål om en fördubbling till 2018, vilket innebär att andelen ska vara 80 procent 2018.

Inom ekologiska livsmedel återfinns många av de skillnader som kan ses inom matsvinnet. Vissa skolor ligger över 60 procent ekologiskt medan andra verksamheter ligger lågt. De verksamheter som har bedrivit ett framgångsrikt arbete med matsvinn ligger i regel även högt i andel ekologiskt. Även här är förskolorna en stor utmaning då de inte omfattas av kostorganisationen, ansvaret ligger istället under respektive förskolechef.

Målet 80 procent ekologiskt kommer bli svårt att nå med dagens förutsättningar, då ekologiska råvaror generellt är dyrare. En ökning av ekologiskt kan till viss del göras inom befintlig råvarubudget, genom t.ex. minskat matsvinn och minskad andel kött som tillgängliggör resurser för de dyrare ekologiska råvarorna. Uppskattningsvis kan köken nå ca 60–65 procent ekologiskt inom befintlig råvarubudget, men för att nå upp till 80 procent krävs ökade anslag.

Tillgången på ekologiska råvaror är också en utmaning för att nå 80 procent, då många produkter inte finns i tillräckligt stora kvantiteter idag. Figur 10 visar andelen ekologisk mat i olika varugrupper utifrån dagens inköp.

Målet 80 procent bör även gälla de kommunala caféerna samt beställningar av konferenser, fika och representation, då detta är kommunens ansikte utåt och en viktig symbolfråga.

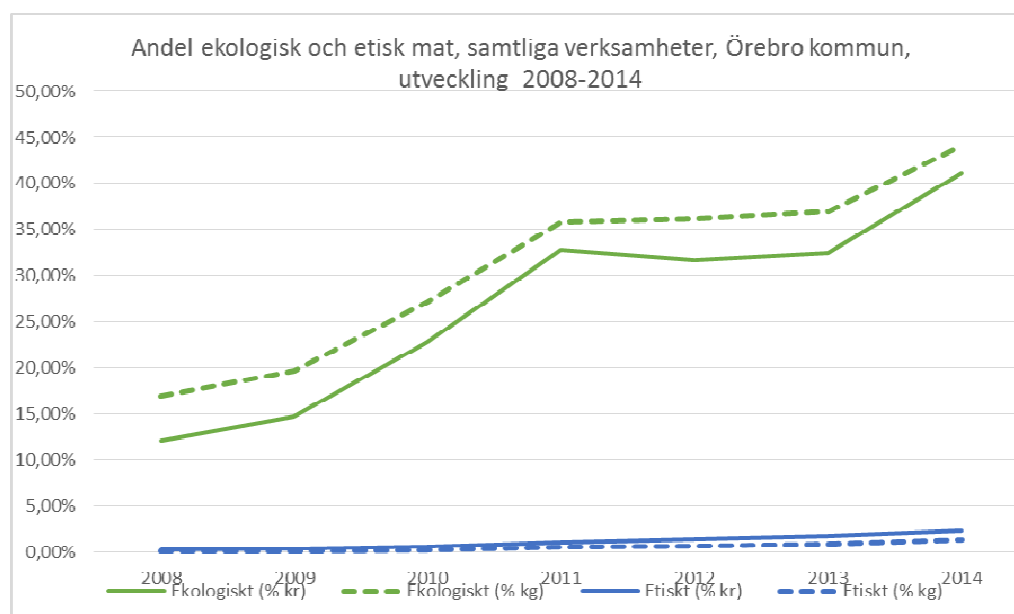
2.2.4 Ökad andel etiskt

Målet är att 100 procent av kaffe, te, bananer, kakao och drickchoklad, samt 50 procent av alla kakor, kondisbitar och konfektyr, ska vara etiskt märkta till 2017.

I dagsläget har vi ingen separat statistik för de utpekade varukategorierna (bananer, kaffe, kakao, te, choklad, kakor och kondisbitar) för kommuntotalen, utan endast för den totala andelen livsmedel. Detta innebär att den totala mängden etiskt märkta livsmedel är låg, ca 2,5 procent 2014. Inköp av bananer, kaffe, kakao, te, choklad, kakor och kondisbitar utgör dock endast en liten del av kommunens totala livsmedelsinköp, och troligtvis utgörs merparten av de 2,5 etiska procenten av just dessa varor.

Även inom ekologiskt och etiskt är kontinuerlig återkoppling av statistik på enhetsnivå en viktig faktor. För att få mer kontinuitet, i synnerhet om målen även innefattar representation, konferens och de kommunala caféerna som inte innefattas av kostorganisationen, krävs mer resurser för uppföljning.

Figur 4. Inköp av ekologiska och etiskt märkta livsmedel, kommuntotal, 2008–2014.



3. Genomförda åtgärder sedan 2010

3.1 Åtgärder inom kommunkoncernen

Upphandling och samordnade varutransporter

I och med projektet ”samordnade varutransporter”, vilket startar i liten skala under augusti 2015, ökar förutsättningarna att handla lokalproducerat samt underlätta för mindre producenter att delta i upphandlingar och komma in med anbud.

Uppföljning

Fram till april 2015 har statistik för ekologiskt, etiskt och klimatbelastning per kg inköpta livsmedel kunnat plockas ut direkt ur kommunens upphandlingssystem Hantera. Då systemet nyligen har blivit utbytt kan inget sägas om möjligheterna i det nya upphandlingssystemet.

Matsvinnsmätningar

Sedan 2012–2013 har samtliga enheter mätt sitt matsvinn två gånger per år. Även om mätningar görs på alla enheter så har inrapportering till den kammungemensamma statistiken varit bristfällig och varierat mellan åren.

Då kommunens uppföljningsprogram för matsvinn, EcoGovernance inte har fungerat tillfredsställande så har även återkopplingen till köken innehållit brister.

Omtag bör ske i matsvinnrapporteringen i form av ett nytt uppföljningsprogram (vilket redan håller på att upphandlas) samt mer kontinuitet i åiterrapporteringen och tydligare uppdrag till verksamheterna.

Kunskapslyft

Kunskapsläget gällande mat och klimat har förbättrats, både inom organisationen (hos kostombud, kockar, kostchefer och politiker) samt hos allmänheten. Kostcheferna är idag drivande i arbetet med klimatsmarta måltider, och goda ambassadörer för hållbarhetsfrågorna inom sina respektive verksamheter.

Kommunikation

- Smartare mat-tidningen har kommit ut i två nummer. Ett under 2010 och ett i februari 2015. Tidningen har varit mycket uppskattad och använts för att marknadsföra Örebro kommuns matarbete såväl internt som externt.
- I samband med kvalitetspriset 2013 gjorde måltidspersonalen i skolområde sydost en inspirationsfilm om sitt kvalitetsarbete. Filmen har varit mycket uppskattad och visats vid flertalet konferenser och andra offentliga sammanhang, samt finns på youtube.
<https://www.youtube.com/watch?v=Cm78bSeZfSg>

Klimatsmart mat inom Vård och omsorg

I oktober 2014 påbörjades projektet ”klimatsmart mat inom vård och omsorg”, vilket avser att minska matsvinnet och öka andelen ekologiskt inom förvaltningen Vård och omsorg, vilken tidigare har haft problem att implementera smartare mat i

verksamheten. Projektet finansieras med medel från klimatkontot och pågår fram till december 2015.

Projektet visar redan tydliga resultat i form av minskning av från 33 till 25 procent (!) på endast sex månader. En positiv trend har startat, men det finns fortfarande mycket kvar att göra och projektet bör fortsätta.

Caféer

Driften av de kommunala caféerna gick under 2014 över i Vuxen- och arbetsmarknadsnämndens regi, efter att en social upphandling gjorts. Detta har gjort att kommunen har större rådighet över utbud och arbetsmetoder. Under 2015 har ett arbete påbörjats att implementera Smartare mat även inom de kommunala caféerna. Detta har skett genom bl.a. framtagande av riktlinjer för miljövänlig cafédrift samt utbildning av cafépersonal och instruktörer i smartare mat. Ytterligare statistikkartläggning bör göras för ekologiska och etiska livsmedel. Statistiken bör återkopplas till caféerna på samma sätt som till övriga kostorganisationen. För detta krävs dock ytterligare resurser för uppföljning, samt en tydlig mottagare för caféverksamheten.

På gång

KRAV och Sapere: Samtliga skolrestauranger KRAV-certifierar sig för närvarande och förskolekockarna utbildas i Sapere-metoden (en arbetsmetod om smakernas utveckling i förskolan.)

Framtagande av ny klimatstrategi: Under 2015 sker en revidering av klimatplanen, i form av en ny klimatstrategi med nya mål för 2020 och 2030. Liksom i klimatplanen kommer maten att ha en betydande roll, och i denna version kan arbetet förfinas. I arbetsgrupp MAT i klimatstrategiarbetet finns bl.a. kostchefer, planerare från upphandlingsenheten, barn och utbildning, social välfärd samt Vuxams cafésamordnare representerade.

3.2 Utvecklingen inom det geografiska området Örebro kommun

Avgränsningar

I dagsläget finns inga mål för hur örebroarnas matkonsumtion påverkar klimatet, och vi har heller inga data. Om vi utgår från nationella siffror så uppgår den enskilde örebroarens konsumtion till 800 kg mat per år, vilken genererar ca 2 ton koldioxid per år. Denna siffra skulle kunna sänkas betydligt med klimatsmarta val av livsmedel.

Kommunen har små möjligheter att påverka örebroarnas matvanor. Dock innehåller klimatplanen åtgärdsförslag för livsmedelsbutiker och restauranger, som innebär att kommunen ska försöka få till gemensamma pilotprojekt.

Genomförda och planerade åtgärder

Samarbete med näringslivet: Under december 2014 – mars 2015 gjordes en förstudie riktad mot privata restauranger. Projektet är ett samarbete mellan Örebro kommun, Handelskammaren, Open Art och måltidsekologprogrammet på Örebro universitet. Fem restauranger deltog i projektet och fick under en månads tid utbildning i mat- och klimat, prova att mäta matsvinnet, erbjuda specialdesignade doggyboxar för matrester

samt utvärdera gästtalityder till minskade restaurangportioner. Resultatet presenterades i mars 2015 på Handelskammarens Promotion-morgon för Örebros företagarnätverk, och dialog pågår hur arbetet kan fortsätta.

Under 2015 kommer en del av det stöd Örebro kommun årligen ger till Handelskammaren att öronmärkas för fortsatt matsvinnarbete.

Enskilda örebroare: Projektet Klimatsmart vardag drivs av Örebro kommun och handlar om att på olika sätt underlätta att leva ett smartare liv. Under 2014–2015 lanseras nya klimatutmaningar varje månad på teman som hållbart resande, energieffektiva hem, hållbar konsumtion och klimatsmart mat.

Två av utmaningarna i klimatsmart vardag 2014 hade tema mat; ”minska matsvinnet”, där deltagarna fick testa att mäta hushållets matsvinn under en vecka, samt ”Gröna veckan” där deltagarna uppmanades att äta vegetariskt. Gröna veckan blev, med sina nära 90 deltagare, en av de populäraste utmaningarna. Många deltagare angav i utvärderingen att de spred vidare recepten till flera andra personer, och många efterfrågade även recept från de övriga veckorna. En repris kommer att göras på Gröna veckan under 2015.

4. Vad behöver göras?

4.1 Nya mål

Vi behöver hitta lämpliga metoder för uppföljning av matens klimatbelastning, samt kontinuerlig återrapportering av klimatstatistik till verksamheterna. Vid arbetet med kommande klimatstrategi bör även val av råvaror, i kombination med matsvinnsåtgärder tas i beaktande. Utöver detta bör fokus även ligga på analys och utvecklingsmöjligheter.

Ekologiskt och etiskt

För att underlätta uppföljning av målen för ekologiska och etiskt märkta livsmedel bör även dessa återfinnas i klimatplanen. Även om de inte genererar direkt klimatvinst bidrar de till en hållbar utveckling. Ekologiskt bidrar till en bättre miljö, minskad kemikalieanvändning, minskat kväveläckage, ökad biologisk mångfald och minskad sårbarhet. Etiskt producerade livsmedel går hand i hand med kommunens övriga arbete med mänskliga rättigheter, och ökning av både ekologiskt och etiskt producerade livsmedel är politiskt prioriterade områden enligt ÖSB 2015. (Troligtvis krävs ytterligare åtgärder för att nå målet 80 procent ekologiskt. Dessa beskrivs under punkt 4.2 Möjliga åtgärder.)

Matsvinn

Matsvinnets klimatbelastning blir högre ju längre ut i kedjan man kommer. Eftersom våra verksamheter är långt ut i kedjan är matsvinnarbetet ett av de viktigaste områdena inom mat- och klimat, och för att nå klimatmålen bör detta arbetet intensifieras.

Målet i klimatplanen 2010, att ”halvera matsvinnet” grundades på resultat från en litteraturstudie, eftersom inga mätningar hade gjorts. När reella mätningar gjordes så visade det sig att variationen mellan olika verksamheter var stor, och att genomsnittet för hela kommunen ligger på ca 21 procent. Målet ”halvera matsvinnet till 2020” bör kvarstå, men baseras på rätt siffra (21 procent matsvinn), samt specificeras i form av en procent -siffra, alltså max 10 procent matsvinn till 2020. Eventuellt krävs även olika mål för olika verksamhetsområden. Detta tas i beaktande i arbetet med klimatstrategin 2015.

Livsmedelsanpassade klimatmål

I nuvarande klimatplan har målet att ”halvera klimatpåverkan” applicerats på samtliga områden (energi, transport, mat).

Eftersom en kost med tillräckligt mycket energi och näring är grundläggande för alla människor måste utsläppen från livsmedel uppta en del av varje persons utsläppsutrymme. Många av utsläppen från livsmedelsproduktionen är svåra att minska, till skillnad från t.ex. energisektorn som skulle kunna bli helt klimatneutral. Därför är det extra viktigt att diskutera utsläpp från just livsmedelskonsumtionen samt överväga att ge denna något högre utsläppsutrymme än övriga kategorier i klimatplanen.

Enligt nationella siffror ger dagens kost upphov till ca två ton koldioxidkvivalenter per person och år. Det finns dock stor spridning mellan individer. En studie visar att utsläpp från kosten för personer som inte anstränger sig för att äta klimatsmart kan ligga uppåt sex gånger högre än för de individer vars kost har lägst klimatpåverkan.

Av genomsnittet på två ton koldioxidekvivalenter per person kommer ca 30 – 50 procent från kött, vilket innebär att förändringar i köttkonsumtionen kan ge stor effekt.¹

En ny studie visar exempel på att en varierad klimatsmart kost, vilken uppfyller nationella näringsrekommendationer, kan gå ner till 1,3– 0,9 ton koldioxidekvivalenter per person och år. En välplanerad klimatsmart kost kan alltså halvera matens klimatpåverkan, men aldrig bli helt klimatneutral. Den klimatsmarta kosten innehöll bl.a. en mindre mängd kött, mejeriprodukter och utrymmesmat, samt en högre andel fisk, grönsaker, rotfrukter och baljväxter.²

Caféer

Målen och arbetet bör även innefatta de kommunala caféerna. Även om de utgör en liten del i sammanhanget, har de ett viktigt symbolvärde då de utgör kommunens ansikte utåt.

Uppföljning

Möjligheten att nå samtliga siffersatta mål (ekologiskt, etiskt, minskat matsvinn och minskad klimatbelastning) är starkt beroende av kontinuerlig återkoppling av statistik på enhetsnivå. För detta krävs ökat fokus på uppföljning.

4.2. Möjliga åtgärder

Åtgärderna delas här upp i konkreta åtgärder som skulle kunna göras relativt snart, samt potentiella resurser som kan och bör undersökas vidare.

Konkreta åtgärder

Vägen till 80 procent ekologiskt: För att hitta flaskhalsarna i implementeringen av målet 80 procent ekologiskt, såsom menyförändringar och kommunikation av dessa, mer matlagning från grunden, tillgång på ekologiska produkter etc, bör ett pilotprojekt göras med minst två olika enheter, förslagsvis ett kök inom skolan respektive äldreomsorgen. Liknande projekt med lyckat resultat har gjorts i andra kommuner, bl.a. Malmö och Västerås.

Pedagoger: För att komma vidare med smartare mat krävs en beteendeförändring hos både matgäster och personal på flera områden, t.ex. ökad acceptans för vegetariskt och att inte själv bidra till matsvinn. Här har pedagogerna en viktig roll som goda exempel att inspirera övriga matgäster till önskvärt beteende. Hållbara matvanor är inte längre ”bara en köksfråga”, fortsättningsvis är det viktigt att pedagogerna ser sin roll i sammanhanget. I detta arbete skulle erfarenheterna från pedagogikprojektet ”Hållbara måltider i Örebro län” kunna användas i Örebro.

Förskolorna: Idag omfattas inte förskolorna av kostorganisationen. Varje kök ligger under respektive rektors ansvar. Detta innebär en ojämn kvalitet mellan de olika förskolorna, då det är helt beroende av om rektorn prioriterar (eller inte prioriterar)

¹ Hållbara konsumtionsmönster, Naturvårdsverket rapport 6653.

² Hur liten kan livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan vara år 2050? Jordbruksverket rapport, 2014.

matfrågan. Önskvärt vore en organisationsmodell där ansvaret för förskoleköken ligger under en kostchef. Ett uppdrag om översyn av kostorganisationen finns i ÖSB 2015.

Klimatkontot: Hittills har många insatser inom Smartare mat finansierats med medel från kommunens interna klimatkompensation, klimatkontot. Det har fungerat eftersom ansökningarna till klimatkontot nästan uteslutande har kommit från kostorganisationen. Detta är dock ett sårbart system då klimatkontot avser att generera fler ansökningar, och på sikt finansiera en mångfald av ansökningar från hela kommunen. För att få långsiktighet och kontinuitet i Smartare mat bör andra finansieringsformer utredas.

Mer grönt, alternativa proteinkällor och ändring av köttnormen:

Köttkonsumtionen står för en stor del av matens klimatpåverkan. För att uppnå klimatmålen krävs en omfördelning i mängd och vilken sorts protein vi konsumerar. Idag präglas den västerländska matkulturen av en stark köttnorm vilken för många innebär flera köttmåltider per dag och en genomsnittlig konsumtion på 86 kg kött per person och år.³

Om vi ska sänka klimatpåverkan till en hållbar nivå krävs en kraftig minskning av köttkonsumtionen och förändring av köttnormen. Då våra val av livsmedel idag är starkt knutna till bl.a. identitet, värderingar, attityder och vanans makt, krävs en beteendeförändring och en ändring av den sociala norm som så ofta får köttträten att bli standardalternativet.⁴

En stor del av det animaliska proteinet bör bytas ut mot vegetabiliskt protein från bl.a. baljväxter, nötter, frön och spannmål. Kött kan fortfarande vara en del av en varierad kosthållning, men den bör inte längre utgöra "huvudrollen" på tallriken. Andelen fläskkött, kyckling och nötkött bör minska, och det är framför allt nötköttet som står för den stora klimatbelastningen. Det nötkött som fortfarande konsumeras bör komma från djur som går i naturbeten och bidrar till biologisk mångfald. Vi bör även utforska alternativa animaliska proteinkällor och dess möjligheter att utnyttja resurser som idag av olika anledningar inte tas tillvara på, t.ex. hästkött, höns, vildsvin, kanin och/eller insekter.⁵

Åtgärder som behöver undersökas ytterligare

Cirkulär ekonomi – optimalt resursutnyttjande inom kommunen: 50 procent av all mat som äts i Sverige idag är importerad. I och med klimatförändringarnas påverkan på odlingslandskapet, en växande global befolkning samt ökande välstånd i världen kan antas att vi i framtiden inte kommer ha möjlighet att låta andra länder producera vår mat i samma utsträckning och till samma låga kostnad som idag. En hög självförsörjningsgrad av livsmedel inom kommunen kan öka flexibiliteten och minska sårbarheten mot föränderliga omvärldsfaktorer t.ex. den globala befolkningsökningen, klimatförändringar och ekonomiskt läge i världen. Kommunens befintliga och potentiella resurser skulle kunna tillvaratas i större utsträckning. Nedan följer några exempel på resurser som kräver vidare utredning:

³ Köttguiden version 1.0, Elin Röös, 2013.

⁴ Food the key concept, Warren Belasco, 2008.

⁵ Hur liten kan livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan vara år 2050? Jordbruksverket rapport, 2014.

Stadsodling

Idag finns ett antal lokala exempel på stadsodling, bl.a. i regi av Öbo, Hyresgästföreningen och ABF. Detta sker dock än så länge mestadels på hobbynivå och i liten skala. Detta skulle kunna utökas rejält och därmed öka örebroarnas självförsörjningsgrad.

Kommunal nötköttsproduktion

Kommunen äger idag ett antal betesdjur i naturvårdsyfte, för att hålla efter delar av de stora markerna i kommunens ägo. När dessa har tjänat färdigt går de till slakt och utnyttjas som undervisningsmaterial på Virginska skolans livsmedelsprogram. Denna verksamhet skulle kunna skalas upp och fördubblas/tredubblas, och på så sätt försörja de kommunala köken med närproducerat naturbeteskött.

Värphöns

De pensionerade värphönsen från äggproduktion idag brukar som regel gasas ihjäl och eldas upp efter att de har fyllt sitt syfte. Ett betydligt resurseffektivare sätt är utnyttja dessa som livsmedel, i synnerhet då vi har flera äggproducenter i närområdet, t.ex. Karintorp. Idag finns exempel inom livsmedelsindustrin där man har börjat utnyttja värphöns för buljongproduktion, och även inom Örebro kommun har man börjat testa hönsfärs på menyn i några av skolköken.

Kvinnersta och Virginska gymnasieskolan

Inom Örebro kommun finns en stor potential till kunskap, innovation och utveckling via Kvinnerstaskolans lantbruksinriktning och Virginska skolans livsmedelsprogram. Båda dessa lärosäten skulle kunna utnyttjas som en resurs för att utveckla metoder för en hållbar livsmedelsproduktion och förädling.

5. Slutsatser

Arbetet med Smartare mat har varit framgångsrikt på vissa områden och medfört många mervärden som är svåra att mäta, t.ex. ökad kunskap, kreativitet och arbetsglädje inom kostorganisationen.

Ekologiskt: Vi kan nå till en viss gräns inom befintlig budget, uppskattningsvis 65 procent. För att nå målet 80 procent krävs utökad råvarubudget. Även tillgång på ekologiska råvaror är en kritisk faktor, och det kommer troligtvis att stå i konflikt med mål om ökad andel lokalproducerad mat.

Etiskt: För att nå målen för etiskt märkta livsmedel krävs regelbunden återkoppling, samt att även de kommunala caféerna ser sin roll i detta (gäller även för ekologiskt).

Matsvinn: Svinnet har minskat något, men här krävs en intensifiering om halveringsmålet ska uppnås. Mer kontinuitet krävs i inrapportering och återkoppling, samt eventuellt anpassade mål för de olika verksamheterna inom kostorganisationen. Ur kommunikationssynpunkt vore det önskvärt med ett siffersatt mål istället för ”halvering” till 2020.

Halverad klimatbelastning per portion: Klimatbelastningen har minskat något, men även om arbetet intensifieras kraftigt är det tveksamt om vi kan nå halveringsmålet. Fokus bör ligga på minskad köttanvändning och ökad andel vegetariska rätter. Rent teoretiskt är förändringen lätt att genomföra, men den får inte göras på bekostnad av att färre elever äter den mat som serveras, varför de allmänna normerna i samhället också måste förändras. Målet om halverad klimatbelastning per portion är svårt att följa upp. Här behövs troligtvis ett annat nyckeltal än klimatbelastning per portion. Då livsmedel aldrig kan bli klimatneutrala behöver även målen ses över. Detta tas i beaktande i klimatstrategin.

En utmaning i det kommande arbetet är bl.a. ytterligare implementeringen av smartare mat inom de verksamheter som inte omfattas av kostorganisationen och där det inte finns en tydlig mottagare t.ex. förskolor och kommunala caféer.

Bilaga: Omvärldsbevakning

Vi lever i en föränderlig värld och mycket har hänt, och händer just nu, inom matområdet på så väl global som nationell, regional och lokal nivå.

Globala händelser och trender

FN

FN:s miljöorgan UNEP och livsmedelsprogram FAO, driver tillsammans en internationell matsvinnssatsning med informationskampanjer till konsumenter, producenter, stormarknader, restauranger, hotell, skolor, sportklubbar, företag och regeringar runtom i världen om matslöseriet. Ambitionen är att skapa ett slags massmobilisering som kan öka medvetandet och göra att människor slänger mindre mat. Kampanjen går under namnet ”Think. Eat. Save.” FAO driver även ett omfattande livsmedelsprogram för att främja produktion, distribution och märkning av ekologiska livsmedel.

Nordiskt samarbete

Myndigheter och forskare i Sverige, Danmark, Norge och Finland samarbetar i en undersökning för att kartlägga matsvinnet i primärproduktionen och ta fram konkreta åtgärder som kan minska produktionssvinnet.

Europeiska unionen

EU vidtar en rad olika åtgärder för att minska matsvinnet. De har bl.a. tagit fram program för avfallsminimering och maximerad återvinning i Europa. Detta innefattar bl.a. krav på att samtliga medlemsländer reducerar sitt matsvinn med 30 procent till 2025. EU-kommissionen har en nära dialog med industrin, konsumentorganisationer och andra NGO:s, för att diskutera samarbeten och EU:s roll i frågan. EU tillhandahåller även kommunikationsmaterial, goda exempel och förslag på åtgärder för de olika aktörerna i kedjan.⁶ EU bedriver även ett arbete med att stödja ekologiskt jordbruk med bl.a. bidrag, konsumentupplysning och märkning.

Nationella trender

Ökad kunskap

Mycket har hänt inom kunskapsläget. Idag är mat och klimat ett ämne som de flesta är bekanta med, och många nya studier har publicerats under de senaste åren, bl.a. kring teman som ekologiskt, hållbart kött, matsvinn inom olika branscher och matens klimatpåverkan.

Måltiden som helhetsupplevelse

Mat är idag så mycket mer än vad vi lägger på tallriken. Idag ser vi måltiden som en helhetsupplevelse med många olika delar där miljön, kontexten och omvärlden spelar en stor roll. Ett av många verktyg för att arbeta med detta är Grythyttans FAMM-modell (Five Aspects Meal Model) och SLV:s måltidspussel.

Pedagogik och måltider

⁶ http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/index_en.htm

Allt fler verksamheter börjar se pedagogikens viktiga roll i arbetet med hållbara måltider. Skolmåltiden kan vara så mycket mer än bara en lucka i schemat, och på flera håll uppmärksammas dess potential som pedagogiskt verktyg.

(Exempel: Livsmedelsverket – Hej skolmat! – ett pedagogiskt material med fokus på att använda måltiden som resurs för att lära om bl.a. miljö- och hälsofrågor. Det riktar sig till lärare och elever i åk 4 – 6.)

Matsvinn

Matsvinnfrågan har fått allt större utrymme. Flera betydelsefulla aktörer inom livsmedelsbranschen, dagligvaruhandeln, konsumentföreningar och myndigheter driver frågan både på lokal och nationell nivå genom kampanjer, projekt och nätverk. Även flera forskningsstudier inom ämnet har publicerats under de senaste åren.

Exempel:

- *Samarbete mellan myndigheter – Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket har ett gemensamt regeringsuppdrag mellan 2013 - 2015, att genomföra olika insatser bl.a. konsumentupplysning, ökad samverkan, informationskampanjer, ökat resursutnyttjande för biogasproduktion samt sprida goda exempel för att minska matsvinnet.⁷*
- *SaMMA-nätverket - ett nätverk för myndigheter, forskare, intresseorganisationer och livsmedelsbranschen, med syfte att verka för minskat matsvinn i alla led.*
- *Stockholms konsumentförening - driver kampanjen ”släng inte maten” med konsumentupplysning, kommunikationsmaterial, seminarier, utbildningsmaterial i skolor mm.*
- *Openlab matworkshops – ett initiativ från näringslivet där kockar och representanter från flera myndigheter diskuterar och arbetar fram lösningsförslag på matsvinnproblematiken i Stockholmsregionen.*

Matbanker

På flera håll i Sverige börjar matbanker startas genom olika lokala initiativ. Upplägget kan variera något, men gemensamt för dessa är att de syftar till att ta tillvara på överbliven mat från bl.a. livsmedelsbutiker, lager, restauranger m.fl. och skänka bort den till välgörande ändamål såsom härbärgen, soppkök etc.

100 procent ekologiskt i flera kommuner

Flera kommuner runt om i landet har höjt ribban rejält för sina ekomål, och idag har bl.a. Uppsala, Södertälje, Borlänge, Lund och Malmö stad satt upp målet 100 procent ekologisk mat.

7

<http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/miljoklimat/begransadklimatpaverkan/matsvinn.4.4b00b7db11efe58e66b8000996.html>

Framtidens mat i Västerås.

Projekt med 25 skolor under 2011 – 2014. Två pedagoger, två coacher samt en projektledare arbetar för att främja hållbarare matvanor bl.a. mer vegetariskt, ökad andel ekologiskt, minskat matsvinn. Projektet innefattar föreläsningar, utbildningar samt infomaterial och kommunikation med kokkar, elever och pedagoger samt öppna föreläsningar mot allmänheten.

Haninge kommun - Runstenskolan

Haninge kommun är en föregångare i sitt arbete med hållbar skolmat, och en av deras flaggskepp är Runstenskolan, vars kokkar bl.a. deltog i framtagandet av SLV:s pedagogiska material "Hej skolmat."

Svanen märkta skolrestauranger

Friskolekoncernen Fridaskolorna är de första i Norden att Svanen märka sina skolrestauranger. Detta går hand i hand med ett långsiktigt miljöarbete där matgästen ligger i fokus.

Kommunikation och sociala medier

Samtidens digitaliseringstrend avspeglas även inom skolmåltiderna. Idag är många skolrestauranger utrustade med både Facebooksida, Instagramkonto och skolmatsappen. Vi ser även flera goda exempel på skolrestauranger som marknadsför sin verksamhet med t.ex. inspirationsfilmer och informationsmaterial.

Köttfria dagar

Ca 1/3 av Sveriges kommuner, totalt 88 st, har infört en vegetarisk dag i veckan i de offentliga köken.⁸

Resilient kommun

Under 2014 påbörjades ett samarbete mellan Eskilstuna kommun, Stockholms universitet och Stockholm Resilience centre med syfte att ta fram strategier för hållbar Livsmedelsproduktion och resilient försörjningssystem.^{9 10}

Regionalt

Vegetariskt på USÖ

Allt fler studier uppmärksammar hälsoeffekterna av att minska mängden kött och öka mängden vegetabilier i kosten. I november 2014 gick läkaren och verksamhetschefen

⁸ Källa: Miljöaktuellt miljörankning av kommuner 2014.

⁹ Källa: <http://www.eskilstuna.se/sv/Bygga-bo-och-miljo/Miljo/Miljo--och-klimatprojekt2/Resiliens-och-ekosystemtjanster/>

¹⁰ Resiliensanalys av Eskilstunas livsmedelsförsörjning: Dokumentation från Workshop 1

Stella Cizinsky ut med beskedet att vegetarisk mat införs som standard på kardiologiska kliniken på USÖ. Motivet var att man ser att det har en positiv hälsoeffekt och att det förbättrar lärandeprocessen.

Regional samverkan i matfrågan

Under 2014 påbörjades det regionala projektet "Hållbara måltider i Örebro län" där kockar, kökschefer och kostchefer från sex olika kommuner i länet, inkl. Örebro kommun, samt landstinget, träffas regelbundet och utvecklar arbetsmetoder för att jobba mer hållbart i sina egna kök. Arbetet har genererat bl.a. kunskapshöjning, kollegialt utbyte, ökad arbetsglädje och höjd yrkesstatus, påbörjat matsvinnarbete samt en vegetarisk kokbok som spridits bland länets kök. Parallellt med köksprojektet har även ett lärarlag i Lekebergskolan, som en del i projektet, arbetat med att ta fram metoder för att utnyttja den hållbara måltiden som pedagogiskt verktyg i skolan. Projektet har varit mycket framgångsrikt och fortsätter under 2015.

Måltiden på Schemat i Hällefors

Som en del i projektet "Hållbara måltider i Örebro län" har Hällefors tagit steget att göra skolluncherna till en schemalagd aktivitet. Detta för att ytterligare stärka kopplingen mellan pedagogiken och skolmåltiderna.