

Handläggare
Jon Möller
Telefon: 08-50828975**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2022-02-22, p. 10

Mått och mätmetoder för klimatpåverkan från Stockholms stads inköp av livsmedel och måltider samt för stadens matsvinnsmängder

Avrapportering av budgetuppdrag 2021

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna avrapporteringen av budgetuppdraget 2021, *att tillsammans med utbildningsnämnden, servicenämnden, äldre-
nämnden, socialnämnden och kommunstyrelsen fortsätta arbetet
med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta miljö- och
klimatpåverkan från måltider som serveras inom stadens
verksamheter och från matsvinn.*
2. Översända ärendet till serviceförvaltningen för fortsatt
utveckling av mått och mätmetoder för klimatpåverkan från
stadens inköp av måltider enligt budgetuppdrag 2022.
3. Översända ärendet till utbildningsförvaltningen för fortsatt
utveckling av mått och mätmetoder för stadens
matsvinnsmängder enligt budgetuppdrag 2022.
4. Översända ärendet till stadsledningskontoret,
äldreförvaltningen, socialförvaltningen, Enskede-Årsta-Vantörs
stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg), Skarpnåcks
stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg), Södermalms
stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg) samt
Stockholm Vatten och Avfall AB för kännedom.

Bakgrund

Kommunfullmäktige antog den 27 maj 2019 stadens första stadsövergripande strategi för livsmedel och måltider - *God, hälsosam och klimatsmart mat. Matstrategi för Stockholms stad.*

I matstrategin anges bland annat att den ska *”bidra till att alla verksamheter i staden ska göra bra livsmedelsval med minskad miljö- och klimatpåverkan. De måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minimering av matsvinnet”*.¹

I samband med att kommunfullmäktige antog matstrategin beslutades att *”Miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden får i uppdrag att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmått.”* Miljö- och hälsoskyddsnämnden har därefter fått budgetuppdrag 2019, 2020 och 2021 att främja genomförandet av matstrategin och ta fram gemensamma mått och mätmetoder för att kunna följa upp matens klimatpåverkan i stadens måltidsverksamheter.

Budgetuppdraget 2021 har varit att *”Miljö- och hälsoskyddsnämnden ska tillsammans med utbildningsnämnden, service- nämnden, äldre- och socialnämnden och kommunstyrelsen fortsätta arbetet med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta miljö- och klimatpåverkan från måltider som serveras inom stadens verksamheter och från matsvinn.”*

Kommunfullmäktige antog den 25 maj 2020 stadens miljöprogram 2020-2023 som för första gången inkluderar ett etappmål 1.2 att *minska konsumtionsbaserade växthusgasutsläpp från stadens inköp av livsmedel och måltider med en femtedel* samt ett etappmål 4.1 att *minska matsvinnet inom stadens verksamheter*. För att kunna följa upp etappmålen behövs mått och mätmetoder för klimatpåverkan från stadens inköpta livsmedel och måltider samt för stadens matsvinns- och resterande mängder oundvikligt matavfall.

I oktober 2019 på klimattoppmötet för det globala nätverket Cities Climate Leadership Group (C40) undertecknade Stockholms stad *Good Food Cities Declaration*, en internationell deklaration för städer med målet att maten i stadens verksamheter ska vara hälsosam och klimatsmart till 2030. Det innebär bl.a. även att stadens matsvinn ska halveras till 2030. C40 följer från 2021 regelbundet upp städernas åtgärder för att nå dessa målsättningar.

En fördjupad beskrivning av förvaltningens arbete med budgetuppdraget 2021 redovisas i bilaga 1.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen välkomnar det systematiska arbete som staden har påbörjat för att mäta, minska och följa upp klimatpåverkan från inköp av livsmedel och måltider samt minimering av matsvinn. Förvaltningen vill även understryka vikten av att det systematiska arbete som påbörjats fortsätter att vidareutvecklas och implementeras i samtliga berörda förvaltningar och bolag.

Förvaltningen vill samtidigt påpeka vikten av att ha ett holistiskt perspektiv på miljö- och klimatpåverkan från inköp av livsmedel och måltider, inte bara klimatperspektivet. Framför allt att påverkan på den biologiska mångfalden måste vägas in i ett helhetsperspektiv i stadens upphandling och inköp av livsmedel och måltider.

Mått och mätmetoder för klimatpåverkan från stadens måltider

Införandet av IT-stödet Hantera Livs har lett till att staden kan följa upp klimatpåverkan från stadens alla inköp av **livsmedel** i efterhand. Det är ett första viktigt steg för uppföljningen av miljöprogrammets etappmål 1.2 och kommunfullmäktiges indikator för inköpt mat (kg CO₂e per kg livsmedel). För att stadens måltidsverksamheter aktivt ska kunna arbeta med att minska måltidernas klimatpåverkan behöver även ett måltidsplaneringsverktyg med klimatberäkningsfunktion införas. Då kan kockarna utforma måltiderna för minskad klimatpåverkan redan vid menyplaneringen. Det har bl.a. gjorts i Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltnings förskolor med gott resultat.

Klimatredovisning för stadens inköp av **färdiga måltider** är mer komplext. Krav på klimatredovisning behöver införas för måltider vid nya upphandlingar och staden har lokala avtal med olika avtalslängd. Kategoriteamet måltider och livsmedel utvecklar i dialog med måltidsleverantörer krav på klimatredovisning och krav på minskad klimatpåverkan för måltiderna som successivt kan införas i nya måltidsupphandlingar i staden. Förvaltningen anser att det är viktigt att dessa krav implementeras då måltiderna står för nära 30% av stadens totala inköp av mat. Förvaltningen deltar i kategoriteamets fortsatta arbete.

Mått och mätmetoder för stadens matsvinn

Förvaltningen anser att stadens arbete med att minska matsvinn behöver vara ett prioriterat område i miljö- och klimatarbetet. Området är även prioriterat nationellt och internationellt. Livsmedelsverket följer upp offentliga verksamheters arbete med minskat matsvinn vartannat år och en halvering av matsvinnet är ett delmål inom Agenda 2030.

Under 2021 har testmätningar av matsvinn genomförts i stadens större måltidsverksamheter och 320 (46%) av stadens cirka 700 egna kök. Alla enheter vägde och redovisade sitt tallrikssvinn, många vägde och redovisade även serveringssvinnet.

Erfarenheterna från att mäta matsvinnet var i de flesta fall goda. Flera enheter som vägde och redovisade sitt matsvinn för första gången tyckte det gav dem en ökad förståelse för och medvetenhet om matsvinn och inspirerade dem till att vilja minska det. En del enheter, särskilt stora förskolor, tyckte det tog tid att få med sig övrig personal som åt med barnen på avdelningarna och att sortera ut matsvinnet på alla avdelningar och samla ihop det för att väga och räkna ihop förskolans totala mängd matsvinn i köket.

Förvaltningen anser att det är viktigt att följa upp mängden matsvinn för att kunna bedöma effekten av åtgärder som införs. Det kan i början förekomma en del praktiska problem med uppföljningen av matsvinn. Enligt förvaltningen är det viktigt att vidareutveckla arbetet för att hitta uppföljningsformer som inte är alltför belastande för verksamheterna samtidigt som de ger tillräcklig information för arbetet med att minska matsvinnet och rapportera stadens totala arbete i nationella och internationella fora. Det kan underlätta med ett digitalt verktyg för svinnrapporteringen.

Uppföljning skulle t.ex. kunna ske genom vägningar av matsvinnet i alla måltidsverksamheter ett par gånger om året på ett systematiskt sätt så att det överensstämmer med rutiner för ILS-rapportering. För detta behöver rutiner och checklistor tas fram centralt i staden, gärna med digitala stöd för rapporteringen. Projektgruppens testade gemensamma instruktion och redovisningsmall, som relaterar till Livsmedelsverkets nationella metod, är ett bra stöd vid vägning och redovisning av matsvinnet. Det finns även många enheter i staden som har erfarenhet och bra rutiner för matsvinn som bör spridas.

Fortsatt arbete under 2022

I samband med denna avrapportering avslutas förvaltningens stadsövergripande projektgrupp för klimatsmart mat och matsvinn. Huvudansvaret för att vidareutveckla och etablera gemensamma mått och mätmetoder för klimatpåverkan från stadens inköp av livsmedel och måltider övergår enligt budgetuppdrag 2022 till serviceförvaltningen. Huvudansvaret för att vidareutveckla och etablera gemensamma mått och mätmetoder för mängden matsvinn i stadens måltidsverksamheter övergår enligt budgetuppdrag 2022 till utbildningsförvaltningen. Förvaltningen bistår i arbetet bl.a. via samordningsnätverket för stadens matstrategi och vid behov med förvaltningens miljö- och klimatexpertis.

SLUT

Bilagor

- Bilaga 1 Redovisning av förvaltningens arbete 2021 - Mått och mätmetoder för klimatpåverkan från måltider som tillagas och serveras inom stadens måltidsverksamheter samt för stadens matsvinnsmängder.