

75



miljöpartiet de gröna

STOCKHOLMS STAD Kommunstyrelsen Registraturet	
Ink.	2012 -12- 21
Dnr:	303-1876/2012
Till:	R IV

2012-  
Åsa Jernberg (MP)  
Stefan Nilsson (MP)

## Motion av Åsa Jernberg (MP) och Stefan Nilsson (MP) om minskad köttkonsumtion och mer ekologisk mat i syfte att minska stadens klimat- och miljöpåverkan

Cirka 25 procent av de totala klimatutsläppen i Sverige utgörs av livsmedelskedjans klimatutsläpp, där kött är den livsmedelsgrupp som står för det största bidraget. En portion svenskt nötkött på 140 gram ger 60 gånger så stor klimatpåverkan som en portion ärtsoppa på 350 gram.<sup>1</sup> Sedan 1990 har köttkonsumtionen i Sverige ökat med cirka 41 procent och svenskens årliga köttkonsumtion uppgår idag till 85 kg.<sup>2</sup> Den inhemska köttproduktionen sjunker dock, konsumtionsökningen utgörs istället av importerade varor.<sup>3</sup> Ökningen har därför inte varit synlig i den svenska utsläppsstatistiken eftersom denna inte omfattar utsläpp som uppstår av import.

Nötkött ger störst klimatpåverkan med stora utsläpp av metan som beror på djurens sätt att processa föda. Gris och kyckling ger mindre klimatpåverkan än nöt och lamm. Men inte heller produktionen av gris och kyckling är hållbar. En av orsakerna är att fodret delvis består av soja och att sojaodling ofta medför omfattande miljöproblem. Skogsområden i Amazonas huggs ner för att ge plats för sojaodling med stor användning av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. När det gäller fisk utgör överfiskning och bottenrålning stora problem och många fiskbestånd är hotade. Det är viktigt att inte bara räkna in klimatpåverkan i livsmedelskonsumtionen utan att se till matens miljöpåverkan i stort. Men även om vi bara räknar på klimat och inte övrig miljöpåverkan är den vegetariska maten en klar segrare.

För att minska matens klimat- och miljöpåverkan måste köttkonsumtionen i den rika världen minska. Om detta råder konsensus inom forskarvärlden, myndigheter och FN. I en rapport från UNEP (FN:s miljöprogram) år 2010 konstateras att världens höga konsumtion av kött- och mejeriprodukter är ohållbar. I Sverige har Livsmedelsverket i föreslagna miljöanpassade kostråd förordat generellt minskad köttkonsumtion.<sup>4</sup> Samtidigt spår FN att den totala köttkonsumtionen i världen kommer att fördubblas till år 2050.

Det finns dock motkrafter. Runt om i världen följer städer, kommuner, landsting och regioner uppmaningen från FN att minska köttkonsumtionen. I Belgien har staden Gent sedan 2009 en vegetarisk dag varje torsdag. Staden var troligtvis först med detta koncept. Gent utgick ifrån att det skulle vara lättare för invånarna att agera med en fast struktur som "vegetariska dagar" än ett mer vagt

<sup>1</sup> Naturvårdsverket: <http://www.naturvardsverket.se/Start/Klimat/Konsumtion-och-klimat/Klimatanpassad-mat/>

<sup>2</sup> Jordbruksverkets statistikdatabas:  
<http://statistik.sjv.se/Dialog/varval.asp?ma=TK06&ti=Totalkonsumtionen+av+vissa+varor&path=../Database/Jordbruksverket/Konsumtion%20av%20livsmedel%20%28ej%20officiell%20statistik%29/&lang=2>

<sup>3</sup> Svenskt Kött: <http://www.svensktkott.se/om-kott/statistik/>

<sup>4</sup> På väg mot miljöanpassade kostråd, Livsmedelsverket rapport 9 (2008): <http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-miljo/Miljosmarta-matval/>

råd som ”minska köttkonsumtionen”. I Gents fotspår har Helsingfors, Sao Paulo, San Fransisco, Kapstaden, Bremen och Östersund sedermera följt.<sup>5</sup>

Det är viktigt att även Stockholm vidtar åtgärder för att möta de miljö- och klimatutmaningar världen står inför. Stadens skolor och förskolor bör därför öka andelen vegetarisk kost som serveras och samtidigt minska andelen kött. Det finns en stor förbättringspotential att minska klimat- och miljöpåverkan inom storhushåll.<sup>6</sup> Enbart i stadens grundskolor serveras cirka 80 000 skolluncher varje dag. Att öka andelen vegetarisk kost är således en effektiv insats för klimat och miljö.

Mer vegetarisk kost har också ett pedagogiskt värde då det ger eleverna möjlighet till ökad kunskap om hur man lagar god och näringsriktig vegetarisk mat samt förståelse för hur klimat och miljö påverkas av vad vi äter. Det är fullt möjligt att laga vegetarisk kost som är god och näringsriktig och de vegetariska skolmåltiderna i staden ska hålla högsta kvalitet.

Att öka andelen vegetarisk kost och minska andelen kött kan göras på olika sätt. Ett exempel på en enkel metod är att införa en vegetarisk dag i veckan. I staden finns idag flera skolor som en eller flera dagar i veckan enbart serverar vegetarisk kost. På Sofia skola har exempelvis en vegetarisk dag i veckan införts på elevernas initiativ. På Globala gymnasiet har eleverna beslutat om att kosten ska vara vegetarisk hela veckan lång. Ett annat exempel på hur köttkonsumtionen kan minska är att göra vegetarisk kost till norm med möjlighet att välja kött för den som så önskar. Hur mycket kött som människor konsumerar kan också påverkas av hur maten dukas upp i matsalen. På vilket sätt minskningen av kött ska ske bör fastslås av respektive skola, i samråd med skolans elever, med stöd centralt i form av exempelvis utbildningar för stadens måltidspersonal.

Det är viktigt att staden följer upp konsumtionen av kött och även fisk samt andelen vegetarisk kost som serveras. Sedan 2012 har staden en kostpolicy för de kommunala grundskolorna som bland annat fastslår att skolorna ska sträva efter att öka andelen vegetabiliska inslag. Vetskapen om hur stor andelen är idag samt uppföljning av om andelen ökar saknas dock. Staden vet således inte något om huruvida skolorna verkar i linje med ambitionen. Det är nödvändigt ur styrningssynpunkt att staden utvecklar system för att följa upp konsumtionen av kött, fisk och vegetabilier i både förskola och skola.

Vidare måste staden öka andelen ekologiska livsmedel i skolor och förskolor. Många vegetariska rätter är billigare än rätter som innehåller kött och fisk. Ett ökat inslag av vegetariska rätter möjliggör således för mer ekologiska livsmedel på matsedeln utan att kostnaderna ökar.

Att öka inslaget av ekologiska livsmedel är viktigt ur klimat- och miljösynpunkt. Den ekologiska produktionen innebär att naturresurser som jord, vatten och energi används på ett mer långsiktigt hållbart sätt. Stor biologisk mångfald och hög ambition i djurskyddet är andra ledstjärnor vid ekologisk produktion. Produktionen bygger på ett kretsloppstänkande. Kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel och genmodifierade organismer (GMO) får inte användas vid livsmedelsproduktionen. Ekologisk mat innehåller inte onödiga tillsatser som syntetiska aromämnen, smakförstärkare eller färgämnen. KRAV-märkt mat måste också uppfylla regler för klimatpåverkan och social hänsyn vid produktionen.

Riksdagen har antagit ett nationellt mål att minst 25 procent av livsmedlen i offentlig verksamhet ska vara ekologiskt producerade senast år 2010. I ”Ekomatsligan” redovisas kommuner, landsting och regioner i Sverige som har en hög andel inköpta ekologiska livsmedel (minst 25 procent ekologiskt år 2011). Stockholms stad ingår inte bland dessa. Det är viktigt att staden nu omgående ökar sin andel

<sup>5</sup> Köttkonsumtionens klimatpåverkan – drivkrafter och styrmedel, rapport 6456. Naturvårdsverket, 2011. Ss. 53-54. <http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-6456-3.pdf>

<sup>6</sup> Klimatpåverkan från skolmåltider – vilka råvaruval har betydelse. SIK-rapport nr 834 2011. <http://www.sik.se/archive/pdf-filer-katalog/SR834.pdf>

ekologiska livsmedel med målet att upphandla minst 50 procent ekologiska livsmedel år 2015 inom hela stadens verksamhet. Staden bör ta ansvar för hållbar konsumtion, såsom mer ekologisk mat, genom tydliga mål vid upphandling.

Ytterligare en viktig åtgärd för miljö och klimat är att minska matsvinnet. Mätningar i ett antal skolor i olika kommuner visar att tallrikssvinnet, det vill säga den mat som eleverna lämnar kvar på tallriken och slänger, ligger strax under 10 procent. Studier visar även att det övriga svinnet i skolornas mathantering är i samma storleksordning. Matsvinnet kan bero på olika faktorer som dålig planering eller att eleverna inte känner matro.<sup>7</sup>

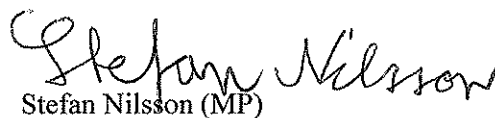
Staden bör utarbeta en åtgärdsplan för att minska matsvinnet. Planen ska innehålla åtgärder såsom insatser för att förbättra elevernas matro samt på olika sätt konkretisera och synliggöra mängden tallrikssvinn samt hur svinnet kan minskas.

Vi föreslår kommunfullmäktige besluta

- att stadens förskolor och skolor, i samråd med eleverna, ska vidta aktiva åtgärder för att minska sin köttkonsumtion, vilket exempelvis kan ske genom införande av en vegetarisk dag per vecka
- att de totala inköpen av kött till stadens förskolor och skolor ska ha minskat med 20 procent för helåret 2014, jämfört med år 2011
- att staden ska utveckla ett system för att följa upp andelen kött, fisk och vegetabilier som konsumeras i stadens skolor och förskolor
- att staden vid utgången av år 2015 ska ha ökat andelen ekologiska livsmedel i sina verksamheter till 50 procent
- att staden ska utarbeta en åtgärdsplan för hur matsvinnet i stadens skolor och förskolor ska minska



Åsa Jernberg (MP)



Stefan Nilsson (MP)

<sup>7</sup> Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskapsammanställning. Livsmedelsverkets rapport 4/2011  
[http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat\\_miljo/2011\\_livsmedelsverket\\_4\\_livsmedelssvinn\\_i\\_hushall\\_och\\_skolor.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_miljo/2011_livsmedelsverket_4_livsmedelssvinn_i_hushall_och_skolor.pdf)

