

Handläggare
Jon Möller
Telefon: 076-1228975

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2020-03-24 p. 18

Mått och mätmetoder för att beräkna och redovisa Stockholms stads klimatpåverkan från livsmedel

Avrapportering av budgetuppdrag 2019

Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna avrapporteringen av budgetuppdraget 2019; att bistå utbildningsnämnden och äldrenämnden i arbetet med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta koldioxidutsläpp från livsmedel som serveras inom stadens verksamheter.
2. Översända ärendet till stadsledningskontorets finansavdelning samt avdelning för kvalitet och stadsutveckling för kännedom.
3. Översända ärendet till serviceförvaltningen för kännedom.
4. Översända ärendet till utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg), Skarpnäcks stadsdelsförvaltning (förskolor och äldreomsorg), samt Stockholm Vatten och Avfall AB för kännedom.

Anna Hadenius
Förvaltningschef

Gustaf Landahl
Avdelningschef

Sammanfattning

När kommunfullmäktige 2019 antog en matstrategi för staden fick miljö- och hälsoskyddsnämnden i uppdrag att ta fram mått och mätmetoder för att göra det möjligt att beräkna och redovisa klimatpåverkan från den mat som staden köper in, tillagar och serverar i de olika måltidsverksamheterna. Staden upphandlar mycket mat; under 2018 för 677 mkr varav drygt två tredjedelar var livsmedel (råvaror) och drygt en tredjedel var färdiga måltider.

Förvaltningen har under 2019 i en stadsövergripande projektgrupp tagit fram ett mått och en mätmetod för att beräkna klimatpåverkan från stadens totala inköp av livsmedel. Alla måltidsverksamheters inköp via ramavtalet för livsmedel registreras i det upphandlade IT-stödet för livsmedel, Hantera livs, som är kopplat till RISE klimatdatabas för livsmedel. Under 2019 beräknades stadens växthusgasutsläpp till 2,0 kg CO₂e per kg inköpta livsmedel. Måttet är en av kommunfullmäktiges indikatorer i budgeten för 2020 och ska i år redovisas av alla förvaltningar med måltidsverksamheter. Detta är ett grovt mått då livsmedel som blir matsvinn och matavfall ingår.

Det framtagna måttet och mätmetoden för livsmedel behöver dock eventuellt revideras under 2020 eftersom serviceförvaltningen nu genomför en ny upphandling av IT-stödet för livsmedel. Om en annan leverantör än nuvarande vinner upphandlingen och denna har ett annat system än Hantera livs behöver nya beräkningar av klimatpåverkan från stadens inköpta livsmedel genomföras.

För att kunna beräkna den totala klimatpåverkan från stadens inköp av mat behöver även mått och mätmetod tas fram för stadens inköp av färdiga måltider under 2020. Måltider upphandlas inte i ett ramavtal utan i enskilda avtal av måltidsverksamheterna. Därför behöver gemensamma krav tas fram om att leverantörer ska kunna redovisa och uppnå en viss nivå för måltidernas klimatpåverkan.

För att måltidsverksamheterna framöver ska kunna arbeta aktivt lokalt i köken med att minska klimatpåverkan från livsmedelsinköp behöver beräkningar även kunna göras direkt vid planeringen av recept och matsedlar per portion, på liknande sätt som Enskede-Årsta-Vantörs förskolor gör idag. Arbetssättet bör införas i stadens måltidsverksamheter genom gemensam upphandling och etablering av kostdatasystem, vilka beräknar mängden ingredienser, näringsinnehåll och klimatpåverkan för maträtter och matsedlar före inköp.

För att minska onödiga och kostsamma livsmedelsköp behövs även ett aktivt arbete med att minska matsvinn i måltidsverksamheterna. Ett enkelt gemensamt mått för matsvinn i staden ska undersökas under året för att kunna följa upp, redovisa och minimera matsvinn. Det är även viktigt att alla öätbara skal-, ben- och matrester sorteras ut som matavfall i måltidsverksamheterna för att komma till nytta.

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 hälsoskydds nämnden och utbildningsnämnden får i uppdrag att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmått.”*

Miljö- och hälsoskydds nämnden fick dessutom i budgeten 2019 två uppdrag som relaterar till stadens matstrategi och uppföljningen av matens klimatpåverkan.

Det ena uppdraget avser framtagande av mått och mätmetoder: *Miljö- och hälsoskydds nämnden ska ”bistå utbildningsnämnden och äldrenämnden i arbetet med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta koldioxidutsläpp från livsmedel som serveras inom stadens verksamheter.”*

Det andra uppdraget avser utveckling av upphandling: *Miljö- och hälsoskydds nämnden ska ”tillsammans med utbildningsnämnden och servicenämnden stödja kommunstyrelsen att utveckla gällande upphandling av livsmedelsprodukter som minskar klimatpåverkan, samt säkerställa att staden ställer krav på djurskydd och restriktiv antibiotika-användning i livsmedelsproduktionen motsvarande svensk nivå i stadens upphandlingar.”*

I detta ärende redovisas och avrapporteras uppdraget mått och mätmetoder för att beräkna och redovisa stadens klimatpåverkan från livsmedel. De aktiviteter som har genomförts under året beskrivs i detalj i rapporten i bilaga 1.

Uppdraget om att utveckla upphandlingen av livsmedel för att minska klimatpåverkan har hanterats och avrapporterats av serviceförvaltningens kategoriteam måltider och livsmedel, som delvis beskrivs i rapporten i bilaga 1.²

Under 2019 har ytterligare beslut och styrdokument tagits fram som inkluderar matens klimatpåverkan. Här behövs också mått och mätmetoder för uppföljning av livsmedel, måltider och matsvinn.

¹ Stadens matstrategi kap. 3.1.3, sid. 12

² Serviceförvaltningen, avrapportering i Tertial 1 2019

Förslagen till stadens nya miljöprogram 2020-2023 och ny klimat-handlingsplan 2020-2023 togs fram under 2019 och är nu på remiss i staden. För första gången inkluderas ett mål för konsumtion och klimatpåverkan från stadens inköp av livsmedel och måltider. För första gången ingår även ett mål för stadens matsvinn i det nya miljöprogrammet.

Under 2019 började stadens verksamheter även arbetet med Agenda 2030 och FN:s 17 globala mål. Förvaltningen ansvarar för mål 12 Hållbar konsumtion och produktion, där delmål 12.3 anger att matsvinnet ska halveras till 2030.

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 bland annat att matsvinnet ska halveras till 2030.

Under 2019 har även stadens nya program för inköp 2020-2023 tagits fram. Det nya programmet kopplar tydligare inköpen till införandet av ett kategoribaserat inköpsarbete i staden, stadens matstrategi och miljöprogrammet.

Arbetet med budgetuppdraget mått och mätmetoder

Stockholms stad är en stor konsument av livsmedel och måltider. Staden upphandlade under 2018 mat för totalt 677 mkr, varav drygt två tredjedelar var livsmedel och en tredjedel var färdiga måltider.

Budgetuppdraget 2019 avgränsades till att ta fram gemensamma mått och mätmetoder för stadens större måltidsverksamheter inom förskolor, grundskolor, gymnasieskolor och äldreomsorg, vilka köper in störst volymer mat och serverar flest matgäster.

För att genomföra budgetuppdraget mått och mätmetoder för klimatpåverkan från livsmedel skapade förvaltningen projektet klimatsmart mat och matsvinn med en stadsövergripande projektgrupp med representanter från utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, Skarpnäcks stadsdelsförvaltning, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning och Stockholm Vatten och Avfall AB.

Inom projektet genomfördes även ett masterexamensarbete av institutionen för biologi och miljövetenskap vid Göteborgs universitet. Detta kartlade och analyserade hur andra svenska

kommuner arbetar med mål och mått för klimatsmart mat och matsvinn. Utifrån erfarenheterna från de 42 kommuner som svarade tog examensarbetaren fram rekommendationer för Stockholms stads arbete med mål, mått och mätmetoder. Se bilaga 2.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Mått och mätmetod för klimatpåverkan från livsmedel

För beräkning av klimatpåverkan från stadens inköpta livsmedel finns nu ett övergripande mått och en mätmetod framtaget. Måttet är kg växthusgaser (koldioxidekvivalenter, CO₂e) per kg inköpta livsmedel. Mätmetoden är serviceförvaltningens IT-stöd för livsmedel Hantera Livs. Alla stadens inköp via ramavtalet för livsmedel registreras i Hantera livs som är kopplat till statliga forskningsinstitutet RISE klimatdatabas för livsmedel. Under 2019 beräknas stadens växthusgasutsläpp till 2,0 kg CO₂e per kg inköpta livsmedel. Denna beräkning utgör basmätningen för livsmedel.

Måttet för klimatpåverkan från stadens inköpta livsmedel ingår nu som kommunfullmäktiges indikator i årets budget, vilket innebär att det är obligatoriskt för alla förvaltningar med måltidsverksamheter att redovisa måttet i stadens integrerade ledningssystem (ILS).

Beräkningen för detta mått bör redovisas minst årligen i samband med verksamhetsboks slutet, men kan även redovisas i samband med tertial 1 och tertial 2 i ILS för aktivare uppföljning och utvärdering.

Serviceförvaltningen har enligt ramavtalet för IT-stödet livsmedel inte rätt att ta fram statistik för andra förvaltningar. Därför behöver varje förvaltning som har måltidsverksamheter avropa en licens för Hantera livs för att kunna klimatberäkna sina inköpta livsmedel och redovisa dem enligt kommunfullmäktiges indikator 2020.

När förvaltningarna med måltidsverksamheter har klimatberäknat sina inköpta livsmedel kan de jämföra sitt resultat dels med stadens beräkning totalt och dels med andra förvaltningar. Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning har en licens för Hantera livs och har redan nu har uppnått 1,5 kg CO₂e per kg livsmedel under 2019 för sina förskolors inköp av livsmedel. Det är 25 % lägre än stadens övergripande värde på 2,0 kg CO₂e per kg inköpta livsmedel totalt.

Enskede-Årsta-Vantörs förskolor har uppnått lägre klimatpåverkan med hjälp av en ansvarig samordnare för måltider, aktiv användning av ett kostdatasystem, utbildning av kökspersonal och kockarnas gemensamt planerade matsedel som samtliga 61 kommunala förskolor i stadsdelsförvaltningen använder.

Detta mått är grovt då det även inkluderar de livsmedel som blir matsvinn och matavfall. Det är ett övergripande mått som följs upp på förvaltningsnivå och inte lokalt på köksnivå. Det är även ett passivt mått då beräkningarna görs efter att inköpen har genomförts.

Fortsatt arbete

Måtten och mätmetoderna samt instruktioner behöver fortsätta att utvecklas och konkretiseras i projektet klimatsmart mat och matsvinn under året enligt budgetuppdraget för 2020:

Miljö- och hälsoskyddsnämnden ska ”med stöd av service-nämnden, äldrenämnden och utbildningsnämnden, ta fram mått och mätmetoder för att mäta klimatpåverkan från livsmedel och måltider som serveras inom stadens verksamheter”

Mått och mätmetod för klimatpåverkan från livsmedel

Det framtagna måttet och mätmetoden för livsmedel behöver eventuellt revideras under 2020 eftersom serviceförvaltningen nu genomför en ny upphandling av IT-stödet för livsmedel. Om en annan leverantör än nuvarande DKAB vinner upphandlingen, och denna har ett annat system än Hantera livs, behöver nya klimatberäkningar för stadens inköpta livsmedel göras. Värdet för ILS-indikatorn behöver eventuellt revideras enligt de nya underlagen.

Mått och mätmetod för klimatpåverkan från måltider

För att kunna beräkna den totala klimatpåverkan från stadens inköp av mat behöver även ett mått och en mätmetod tas fram för stadens inköp av färdiga måltider, eftersom dessa utgör cirka en tredjedel av maten som staden köper in.

Upphandlingar av färdiga måltider kan inte följas upp i IT-stödet för livsmedel. Det finns inte heller några centralt beslutade ramavtal för måltider. Det är upp till varje måltidsverksamhet som har behov att initiera en sådan upphandling. Varje år genomförs därför flera upphandlingar med olika krav och olika tidsperioder, vilket leder till avtal med olika leverantörer av måltider.

Enligt kategoriteam måltider och livsmedels senaste kartläggning finns det cirka 35 genomförda upphandlingar av måltider i staden. Kommande upphandlingar och avtal av färdiga måltider behöver inkludera gemensamma krav och kriterier om att klimatpåverkan från de livsmedel som ingår i de färdiga måltiderna ska beräknas och redovisas av leverantörerna.

Förvaltningen föreslår att projektgruppen för projektet klimatsmart mat och matsvinn under året, i samarbete med serviceförvaltningens kategoriteam måltider och livsmedel, tar fram förslag till krav och kriterier för redovisning av klimatpåverkan från inköpta färdiga måltider. Det kopplar till kategoriteamets utvecklingsprojekt för ökad samordning inom måltidsområdet som ska genomföras 2020.

Kostdatasystem och maträtters klimatpåverkan per portion

Med hjälp av ett kostdatasystem och en utsedd ansvarig samordnare kan måltidsverksamheter aktivt beräkna mängden av ingredienser, beräkna näringsinnehåll och klimatpåverkan av maträtter och matsedlar, samt planera inköpen av livsmedel relaterat till antal portioner som ska serveras varje dag och följa upp matsvinnet.

Idag har några få förvaltningar i staden ett kostdatasystem. Det är dock endast Enskede-Årsta-Vantörs förskolor som använder ett kostdatasystem, Matilda, för klimatberäkningar av de livsmedel som används i maträtterna. Enskede-Årsta-Vantörs kocknätverk har även en 8-veckors gemensam matsedel som varvas och byts två gånger per år, i april och oktober, för säsongsanpassning av maten. Kockarna har lagt in mer vegetariskt och fisk och minskat på rött kött i recepten. Vårens matsedel 2019 hade ett genomsnitt på 0,47 kg CO₂e per portion och höstens matsedel 0,44 kg CO₂e per portion. Det understiger Världsnaturfondens kriterier för en måltid ”inom planetens gränser” - *One Planet Plate* - som har beräknas till 0,5 kg CO₂e per portion.³

Förvaltningen anser att de goda erfarenheterna från användningen av kostdatasystem i Enskede-Årsta-Vantörs förskolor motiverar en satsning på ett gemensamt kostdatasystem för stadens arbete med matstrategin. Gemensam upphandling av kostdatasystem för förvaltningar som har måltidsverksamheter finns med som ett av utvecklingsprojekten i kategoriteamet för måltider och livsmedel, men detta projekt är ännu inte tidsbestämt.

Minska matsvinnet

Onödiga och kostsamma livsmedelsköp kan undvikas genom att måltidsverksamheterna arbetar aktivt för att minska matsvinnet. För att kunna uppskatta, redovisa och följa upp mängden matsvinn behöver ett enkelt gemensamt mått tas fram och etableras i staden.

Idag arbetar flera av stadens kök med matsvinn på något sätt men inriktning och uppföljning varierar och matsvinnet redovisas inte.

En miniminivå i staden skulle kunna vara en mätning och redovisning av matsvinn en gång per termin, en vecka per gång, i varje kök som sedan redovisar. Vad som är en lämplig ambitionsnivå för arbetet med matsvinn bör diskuteras i olika måltidsverksamheter.

Under hösten 2019 - våren 2020 kartlägger Stockholm Vatten och Avfall AB matavfallsinsamlingen i stadens måltidsverksamheter, eftersom obligatorisk utsortering av matavfall gäller från 1 januari 2021. Alla oätbara skal-, ben- och matrester med mera ska sorteras ut som matavfall för att omvandlas till biogasproduktion och som jordförbättringsmedel.

Projektgruppens övriga rekommendationer

Stadens äldreomsorg har en mat- och måltidspolicy som äldrenämnden antog i februari 2019. Stadens skolor har riktlinjer för mat och måltider som utbildningsnämnden antog i maj 2019. Men det finns inga gemensamma riktlinjer för mat och måltider för stadens förskolor. Varje stadsdelsnämnd skulle dock enkelt kunna anta utbildningsnämndens *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala skolor* som även är förberedda för förskolor. Med endast små justeringar kan denna tillämpas i sin helhet i förskolor. Gemensamma mått och mätmetoder kan därmed lättare införas och åtgärder samt utbildning kan samordnas, om samma riktlinjer gäller i stadens samtliga förskolor.

Staden bör även ordna datortillgång och behörighet till skolplattformen för samtliga kockar. Det underlättar daglig närvarokontroll och kocken ser hur många barn/elever/pedagoger som kommer som matgäster. Då kan antal portioner och inköp av livsmedel noggrant beräknas, och matsvinn och kostnader för livsmedel och minimeras.

Bilagor

Bilaga 1

Mått och mätmetoder för att redovisa Stockholms stads klimatpåverkan från livsmedel. Avrapportering av budgetuppdrag 2019 samt förslag till fortsatt arbete. Miljöförvaltningen.

Bilaga 2

Klimatsmart mat och matsvinn. Kan Stockholms stad ta lärdom av andra större svenska kommuners satsningar? Uppsats för masterexamen, juni 2019. Sofia Öberg, Institutionen för biologi och miljövetenskap, Göteborgs universitet.