



Stockholms  
stad

# Mått och mätmetoder för att redovisa Stockholms stads klimatpåverkan från livsmedel.

Avrapportering av budgetuppdrag 2019  
samt förslag till fortsatt arbete.

[start.stockholm](http://start.stockholm)

**Mått och mätmetoder för att redovisa  
Stockholms stads klimatpåverkan från  
livsmedel.**

Avrapportering av budgetuppdrag 2019  
samt förslag till fortsatt arbete.

Februari 2020

**Dnr:** 2020-599

**Kontaktperson:** Jon Möller, miljöförvaltningen

## Sammanfattning

Stockholms stad upphandlar mycket mat. Under 2018 köpte stadens måltidsverksamheter in mat 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. Under 2019 beräknas stadens växthusgasutsläpp till 2,0 kg CO<sub>2e</sub> per kg inköpta livsmedel. Måttet är en av kommunfullmäktiges indikatorer i årets budget och ska redovisas av alla förvaltningar med måltidsverksamheter.

Det framtagna måttet och mätmetoden för livsmedel behöver eventuellt revideras under 2020 eftersom serviceförvaltningen genomför en ny upphandling av IT-stöd för livsmedel i februari.

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 med 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. Arbets sättet 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 oätbara skal-, ben- och matrester sorteras ut som matavfall i måltidsverksamheterna för att komma till nytta.

För att systematiskt kunna följa upp arbetet med klimatsmart mat och matsvinn i stadens samtliga måltidsverksamheter behöver ett gemensamt kostdatasystem upphandlas och etableras. Det skapar förutsättningar för en likvärdig menyplanering och ett strukturerat uppföljningssystem för näringsberäkning och redovisning av måltidernas klimatpåverkan och matsvinn.

# Innehåll

<b>Sammanfattning</b> .....	<b>3</b>
<b>1. Inledning</b> .....	<b>5</b>
<b>2. Bakgrund</b> .....	<b>6</b>
2.1 Stockholms stads matstrategi.....	6
2.2 Stadens övriga relevanta beslut och styrdokument för mat .....	7
2.3 Mål för att minska klimatpåverkan från livsmedel och måltider .....	8
2.4 Mål för att minska matsvinnet.....	9
2.5 Budgetuppdrag mått och mätmetod för klimatpåverkan från livsmedel	9
<b>3. Mått och mätmetoder för klimatpåverkan från stadens mat</b> .....	<b>10</b>
3.1 Mått och mätmetod för klimatpåverkan från livsmedel .....	10
3.2 Mått och mätmetod för klimatpåverkan från färdiga måltider .....	12
3.3 Kostdatasystem och maträtters klimatpåverkan per portion .....	13
3.4 Minska matsvinnet .....	15
<b>4. Genomförandet av budgetuppdraget</b> .....	<b>17</b>
4.1 Projektet klimatsmart mat och matsvinn.....	17
<b>5. Avgränsning av budgetuppdrag</b> .....	<b>18</b>
5.1 Större kommunala måltidsverksamheter .....	18
5.2 Övriga kommunala måltidsverksamheter .....	19
5.3 Privata måltidsentreprenörer .....	20
5.4 Livsmedelshanteringens klimatpåverkan.....	20
<b>6. Kartläggning av stadens måltidsorganisation</b> .....	<b>21</b>
6.1 Kategoristyrning livsmedel och måltider .....	21
6.2 Upphandling av livsmedel.....	22
6.3 Upphandling av färdiga måltider .....	24
6.4 Genomförandeplan för kategoriteam måltider och livsmedel .....	25
6.5 Större kommunala måltidsverksamheter .....	27
6.6 Matsvinn i de kommunala måltidsverksamheterna .....	32
6.7 Matavfallsinsamling i de kommunala måltidsverksamheterna .....	34
<b>7. Masterexamensarbetet klimatsmart mat och matsvinn</b> .....	<b>35</b>

# 1. Inledning

Rapporten redovisar förvaltningens budgetuppdrag 2019 att ta fram mått och mätmetoder för stadens klimatpåverkan från livsmedel. Här beskrivs fakta om stadens större måltidsverksamheter och aktuella styrdokument som påverkar matens klimatpåverkan.

Mål, uppföljningsmått och metoder har tagits fram och föreslås för att framöver allt noggrannare kunna redovisa och följa upp stadens arbete med klimatsmarta måltider och matsvinn, i enlighet med stadens matstrategi *God, hälsosam och klimatsmart mat* som kommunfullmäktige antog i maj 2019.

Även stadens avtal och serviceförvaltningens kategoriteam för måltider och livsmedel beskrivs i rapporten. De påverkar flera viktiga insatser som behöver genomföras under de kommande åren.

Rapporten har tagits fram i projektet klimatsmart mat och matsvinn i en projektgrupp med representanter från miljöförvaltningen, utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning, Skarpnäcks stadsdelsförvaltning och Stockholm Vatten och Avfall AB.

## 2. Bakgrund

### 2.1 Stockholms stads matstrategi

I budgeten för 2018 fick kommunstyrelsen, med stöd av miljö- och hälsoskyddsnämnden samt servicenämnden, i uppdrag att ta fram en stadsövergripande matstrategi för bättre folkhälsa och minskad miljö- och klimatpåverkan. Den skulle även stärka matens betydelse och främja ett jämlikt utbud i hela staden. Matstrategin togs fram i ett stadsövergripande projekt samordnat av stadsledningskontoret och utbildningsförvaltningen under våren 2018 och sändes ut på remiss i staden under hösten 2018. Redan i stadens budget för 2019 ingick en del uppdrag som relaterade till matstrategin, bland annat de som rör klimatpåverkan som beskrivs i denna rapport.

Kommunfullmäktige antog den 27 maj 2019 stadens första stadsövergripande strategi för livsmedel och måltider - *God, hälsosam och klimatsmart mat. Matstrategi för Stockholms stad* (i denna rapport kallad stadens matstrategi).

Kommunfullmäktiges beslut inkluderade följande instruktioner:

1. Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat, i enlighet med bilagan till utlåtandet, antas.
2. Stockholms Stadshus AB uppmanas att ge alla bolagsstyrelser inom koncernen i uppdrag att anta Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat.
3. Samtliga nämnder och bolagsstyrelser ska implementera Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat, i samband med upprättande av verksamhetsplaner.
4. Utbildningsnämnden ska ansvara för samordning av det stadsövergripande nätverk som inrättas.
5. Kommunstyrelsen ska beakta Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat vid upprättande av nytt miljöprogram och förslag till kommunfullmäktiges budget.
6. Miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden får i uppdrag att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmått.

”Strategin gäller stadens alla verksamheter, och är tillämpbar oavsett om måltiderna utförs i egen regi eller av entreprenör och ska ligga till grund för förfrågningsunderlag vid upphandlingar av måltidstjänster.”<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Stadens matstrategi kap. 3, sid. 9

Stadens matstrategi ökar stadens ambitioner inom matområdet och gäller alla stadens verksamheter, samt upphandlade entreprenörer. Det innebär konkret att staden behöver göra särskilda satsningar framöver för att utveckla måltidsorganisationen, upphandlingar, avtal, inköp, IT-stöd, personalens kompetens, utrustning, samt ta fram mål och uppföljningsmått för livsmedel och färdiga måltider i stadens måltidsverksamheter.

”Strategin 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.”<sup>2</sup> ”Staden ska ta fram modeller för att beräkna, följa upp och redovisa miljö- och klimatpåverkan från stadens mat och måltider.”<sup>3</sup> ”Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet.”<sup>4</sup>

Enligt stadsledningskontoret är stadens matstrategi inte kopplad till en specifik tidsperiod eller specifikt år.<sup>5</sup>

För miljö- och hälsoskyddsnämnden innebär stadens matstrategi ett mer aktivt arbete med klimatpåverkan från livsmedel och måltider. Uppdraget att i samverkan med främst kommunstyrelsen, utbildningsförvaltningen och serviceförvaltningen, ta fram förslag till mått och mätmetoder för klimatpåverkan från maten som köps in och serveras i staden är en ny uppgift.

## **2.2 Stadens övriga relevanta beslut och styrdokument för mat**

Utöver stadens matstrategi har flera stadsövergripande beslut och styrdokument tagits fram under 2019 som inkluderar matens klimatpåverkan, där mått och mätmetoder för livsmedel och måltider samt matsvinn behövs för uppföljning.

Under 2019 togs förslag fram till ett nytt miljöprogram 2020-2023 och en ny klimathandlingsplan 2020-2023 som nu är på remiss i staden. För första gången inkluderas mål för konsumtion av och klimatpåverkan från stadens inköp av livsmedel och måltider i dessa styrdokument. I det nya miljöprogrammet inkluderas även för första gången mål för stadens matsvinn.

<sup>2</sup> Stadens matstrategi kap. 3.1.3, sid. 12

<sup>3</sup> Stadens matstrategi kap. 3.1.3, sid. 12

<sup>4</sup> Stadens matstrategi kap. 3.1.3, sid. 13

<sup>5</sup> Enligt mejl från handläggaren på stadsledningskontoret som skrev ärendet om stadens matstrategi till kommunstyrelsen.

Under 2019 har staden även uppdaterat och antagit stadens nya program för inköp 2020-2023. Jämfört med det tidigare programmet kopplar det nya tydligt till miljöprogrammets mål, stadens matstrategi och införandet av ett kategoribaserat inköpsarbete i staden, vilket påbörjades hösten 2018 när de första kategoriteamen och kategoriråden etablerades.

Redan 2018 undertecknade staden FN:s globala mål som ingår i Agenda 2030. Arbetet med att etablera Agenda 2030 i stadens verksamheter påbörjades under 2019. Ett av de 17 målen är mål 12 Hållbar konsumtion och produktion som har 11 delmål, till exempel delmål 12.3 halvera matsvinnet och 12.7 främja hållbara metoder för offentlig upphandling. Miljö- och hälsoskyddsnämnden är målansvarig för stadens arbete med mål 12.

Den 10 oktober 2019 på klimattoppmötet för det globala nätverket Climate Leadership Group (C40) i Köpenhamn undertecknade Stockholms stads finansborgarråd Anna König-Järlemyr (M) och klimatborgarrådet Katarina Luhr (MP) och 13 andra storstäder *Good Food Cities Declaration*, en internationell deklARATION för städer med målet att maten i stadens verksamheter ska vara hälsosam och klimatsmart till 2030.<sup>6</sup> Det innebär bland annat att matsvinnet ska halveras till 2030 och maten i stadens måltidsverksamheter på sikt ska följa den så kallade ”Planetary health-dieten” som presenterades i januari 2019 i rapporten *Our Food in The Anthropocene*, framtagen av *EAT-Lancet Commission on Healthy Diets From Sustainable Food Systems*. Rapporten är den första som på global nivå beräknar hur stor omställning som behövs för att jordens livsmedelssystem ska kunna bli både bra för människors hälsa och hållbart för planeten.<sup>7</sup>

## 2.3 Mål för att minska klimatpåverkan från livsmedel och måltider

I förslag till nytt miljöprogram 2020-2023 finns för första gången mål om att staden ska minska sin klimatpåverkan från mat.

Förslaget till mål för matens klimatpåverkan i miljöprogrammet är: *”under programperioden (2020-2023) ska klimatpåverkan från Stockholms stads inköpta livsmedel och måltider minska med en femtedel”*.

Målet ingår i det nya etappmålet *Minskad klimatpåverkan från konsumtionen* som ligger under det övergripande målet

<sup>6</sup> Läs mer på: [www.c40.org/press\\_releases/good-food-cities](http://www.c40.org/press_releases/good-food-cities)

<sup>7</sup> Läs mer på: <https://eatforum.org/eat-lancet-commission>



*Ett fossilfritt och klimatpositivt Stockholm 2040.* Målet baseras på en långsiktig målnivå att halvera matens klimatpåverkan till 2030, vilket motsvarar samma minskningstakt som målet för matsvinn i Agenda 2030, som enligt delmålet 12.3 ska halveras till 2030.

## 2.4 Mål för att minska matsvinnet

I samband med remissen av nya miljöprogrammet 2020-2023 har förvaltningen föreslagit ett mål för att minska matsvinnet i stadens måltidsverksamheter. Det ingår i miljöförvaltningens remissvar.

Förslaget till mål är att *”matsvinnet ska minska med en femtedel inom stadens verksamheter till 2023”*. Det ingår i det nya etappmålet *Minskad resursanvändning och klokare konsumtion* under det övergripande målet *Ett resurssmart Stockholm*.

Målet baseras på erfarenheter från de matsvinnprojekt som utbildningsförvaltningen har genomfört tidigare 2013-2016. Det ligger i linje med den långsiktiga målnivån att halvera matsvinnet till 2030 som anges i Agenda 2030:s globala mål 12.3 samt C40:s deklARATION *Good Food Cities: Achieving a Planetary Health Diet for All* som staden undertecknade 2019.

## 2.5 Budgetuppdrag mått och mätmetod för klimatpåverkan från livsmedel

Miljö- och hälsoskyddsnämnden fick i budgeten för 2019 två uppdrag som relaterar till klimatsmart mat i stadens matstrategi, ett om mått och mätmetoder samt ett om upphandling:

*”Miljö- och hälsoskyddsnämnden ska bistå utbildningsnämnden och äldre- och äldreomsorgsnämnden i arbetet med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta koldioxidutsläpp från livsmedel som serveras inom stadens verksamheter.”*

*”Miljö- och hälsoskyddsnämnden ska tillsammans med utbildningsnämnden och servicenämnden stödja KS 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.”*

Uppdraget om mått och mätmetoder för livsmedel har genomförts i förvaltningens projekt klimatsmart mat och matsvinn och avrapporteras i denna rapport. Uppdraget om upphandling har

hanterats och avrapporterats av serviceförvaltningens kategoriteam måltider och livsmedel, vilket delvis beskrivs i denna rapport.<sup>8</sup>

Föreslagna mått och mätmetoder samt instruktioner för dessa kan fortsätta att utvecklas och konkretiseras i projektet klimatsmart mat och matsvinn under året då det finns ett sådant fortsatt uppdrag i budgeten 2020, som nu även inkluderar servicenämnden.

### 3. Mått och mätmetoder för klimatpåverkan från stadens mat

Nedan redogörs arbetet med budgetuppdraget 2019 att utarbeta mått och mätmetoder för att staden alltmer noggrant ska kunna följa upp och redovisa klimatpåverkan från livsmedel och måltider i stadens måltidsverksamheter samt minskat matsvinn.

Det krävs flera insatser över tid för att införa gemensamma mått och mätmetoder i stadens måltidsverksamheter så att det blir möjligt att följa upp stadens mål att minska klimatpåverkan från livsmedel och måltider, samt minska matsvinnet. Därför föreslår projektgruppen en stegvis utveckling av mått och mätmetoder så att uppföljning och redovisning av klimatpåverkan från livsmedel och måltider i staden kan påbörjas snarast, men efterhand omfatta alla livsmedel, färdiga måltider och allt matsvinn i stadens samtliga måltidsverksamheter.

#### 3.1 Mått och mätmetod för klimatpåverkan från livsmedel

I budgeten för 2020 har mått och mätmetod för att följa upp klimatpåverkan från stadens livsmedel införts som kommunfullmäktiges indikator för växthusgasutsläpp från stadens totala årliga inköp av centralupphandlade livsmedel. Målnivåerna samt måttet och mätmetoden beskrivs nedan.

##### **Målsättning för klimatpåverkan från stadens inköpta livsmedel**

2020 1,9 kg CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel

2021 1,8 kg CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel

2022 1,7 kg CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel

2023 1,6 kg CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel

##### **Mätmetod**

Beräkningen av växthusgasutsläppen från inköpta livsmedel genomförs med hjälp av det upphandlade IT-stödet för livsmedel Hantera livs, ett uppföljnings- och upphandlingsstöd som ägs av

<sup>8</sup> Serviceförvaltningen, avrapportering i Tertial 1 2019.

DKAB Service AB<sup>9</sup>. I Hantera livs redovisas stadens samtliga måltidsverksamheters inköp från avtalade livsmedelsleverantörer. Från inköpsstatistiken kan sedan olika rapporter tas fram. Hantera livs är kopplad till det statliga forskningsinstitutet RISE klimatdatabas för livsmedel, vilket gör det möjligt att enkelt ta ut klimatrapporter. DKAB och RISE har tillsammans utvecklat klimat-tjänsterna i Hantera livs. Det finns idag cirka 750 klimattal i RISE Klimatdatabas.<sup>10</sup>

I och med att måttet för klimatpåverkan från livsmedel ingår som en av kommunfullmäktiges indikatorer i budgeten för 2020 är den obligatorisk för samtliga nämnder med måltidsverksamhet. Vid årets slut måste därmed stadens samtliga förvaltningar med måltidsverksamheter redovisa klimatpåverkan från sina inköp av livsmedel. Servicenämnden är uppföljningsansvarig.

En basmätning med Hantera livs för hela staden visar att klimatpåverkan från stadens upphandlade livsmedel under 2018 uppgick till 2,0 kg CO<sub>2</sub>e per kg inköpta livsmedel. Enligt DKAB:s Hantera livs-grupp låg Sverige-medel för deras användare 2018 på 2,1 kg CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel. Resultatet påverkas av åtgärder som genomförs, till exempel förändringar av inköpta volymer efter minskat matsvinn eller val av andra råvaror och ingredienser med mindre klimatpåverkan till måltiderna som lagas i de kommunala verksamheterna under året.

Detta mått är ett grovt mått då det även inkluderar livsmedel som blir matsvinn och matavfall. Det är ett övergripande mått som följs upp på förvaltningsnivå och inte lokalt på köksnivå.

För att kunna redovisa detta mått på klimatpåverkan från inköpta livsmedel för olika verksamheter i staden krävs att förvaltningar med måltidsverksamheter får tillgång till verktyget Hantera livs. Då kan samtliga ansvariga förvaltningar ta ut klimatrapporter för sina totala livsmedelsinköp.

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

När förvaltningarna med måltidsverksamheter har klimatberäknat sina inköpta livsmedel kan de jämföra sitt resultat dels med stadens

---

<sup>9</sup> Nyligen slogs dock (Dalesjö konsult AB) DKAB Service AB ihop med Mashie FoodTech Solutions AB, företaget som äger kostdatasystemet Matilda.

<sup>10</sup> RISE pressmeddelande 2017: [www.ri.se/sv/press/klimatkoll-vid-offentliga-inkop-med-rise-hjalp](http://www.ri.se/sv/press/klimatkoll-vid-offentliga-inkop-med-rise-hjalp)

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 CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel under 2019 för sina förskolors inköp av livsmedel. Det är 25 % lägre än stadens övergripande värde på 2,0 kg CO<sub>2</sub>e 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 de samtliga 61 kommunala förskolor i stadsdelsförvaltningen använder.

Serviceförvaltningen har upphandlat ett IT-stöd för upphandling och uppföljning av livsmedel och har för närvarande avtal med DKAB som tillhandahåller systemstödet Hantera livs. Avtalet med DKAB och systemet Hantera livs löper dock ut 31 mars 2020 och ny upphandling pågår.

Det framtagna måttet och mätmetoden för livsmedel behöver eventuellt revideras under 2020 eftersom serviceförvaltningen genomför en ny upphandling av IT-stöd för livsmedel i februari. 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 och värdet för ILS-indikatorn eventuellt revideras enligt de nya underlagen.

### **3.2 Mått och mätmetod för klimatpåverkan från färdiga 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. Detta ingår i budgetuppdraget för 2020:

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

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. Därför genomförs det varje år flera upphandlingar av måltider i staden, med olika krav och olika tidsperioder som leder till avtal med olika måltidsleverantörer.

Upphandlingar av färdiga måltider behöver framöver inkludera krav och kriterier för hur leverantörerna ska beräkna och redovisa

klimatpåverkan för de livsmedel som ingår i måltiderna. Alternativt kan staden ange ett önskat värde för klimatpåverkan per portion för de färdiga måltider som köps in som leverantören ska uppfylla. Dessa krav behöver diskuteras och införas i dialog med aktuella leverantörer i samband med nya avtal.

Redan nu bör möjligheter för att få redovisningar av klimatpåverkan från de färdiga måltiderna som ingår i nuvarande avtal undersökas och diskuteras med leverantörerna. Det underlättar framtagandet av krav och kriterier till framtida avtal.

Så snart avtalen för färdiga måltider inkluderar krav på leverantören att redovisa måltidernas klimatpåverkan behöver en första mätning göras för att ta fram ett basvärde som blir ett årligt utgångsvärde för fortsatta åtgärder och uppföljningar i stadens måltidsverksamheter.

Förvaltningen anser att projektet klimatsmart mat och matsvinn i det fortsatta budgetuppdraget med mått och mätmetoder 2020, i samarbete med kategoriteamet måltider och livsmedel, tar fram förslag till krav och kriterier för redovisning av de inköpta färdiga måltidernas klimatpåverkan. Aktiviteten kopplar till ett av de utvecklingsprojekt - *Öka samordning inom måltidsområdet* - som kategoriteamet måltider och livsmedel ska genomföra 2020.

### **3.3 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.

Kostdatasystem används för menyplanering. Där kan även prislister från stadens centrala livsmedelsleverantörer läsas in. I serviceförvaltningens ramavtal framgår att leverantörerna ska tillhandahålla prisuppgifter för att verksamheterna ska kunna använda kostdatasystemens kostnadsberäkningsfunktioner. För att skapa spårbarhet kan specifika artiklar som köps in kopplas till recept som utgör grunden för den matsedel som skapas i systemet.

Med kostdatasystem blir det även lättare att beräkna och tydligare redovisa klimatpåverkan baserat på portionernas storlek, vilka varierar med matgästernas ålder, näringsbehov och verksamhet. För att kunna laga och servera en kostnadseffektiv, näringsriktig och klimatsmart kost behöver recept varvas och beräknas i

matsedlar som sträcker sig över en längre period, till exempel en åtta veckors period, istället för varje vecka. Det gör även att rätternas klimatpåverkan per portion kan variera mera men snittet över perioden blir ändå låg, jämfört om snittet för klimatpåverkan per portion skulle beräknas för endast en vecka. En sådan planering underlättas av ett kostdatasystem och en gemensam planering av recept och matsedlar i ett aktivt kocknätverk inom varje måltidsverksamhet.

Idag har några få förvaltningar i staden ett kostdatasystem. Enskede-Årsta-Vantörs förskolor har idag avtal med kostdatasystemet Matilda. Tillagningsköken i Enskede-Årsta-Vantörs äldreomsorg och Södermalms äldreomsorg har idag avtal med kostdatasystemet Mashie. Utbildningsförvaltningen har tidigare haft ett kostdatasystem men avtalet gick ut 2018. För närvarande står utbildningsförvaltningen utan ett kostdatasystem i väntan på ny upphandling.

Det är dock endast Enskede-Årsta-Vantörs förskolor som använder kostdatasystemet till klimatberäkningar av de livsmedel som används i maträtterna. Kostdatasystemet Matilda är också kopplat till RISE klimatdatabas för livsmedel, vilket gör det möjligt att ta ut klimatrapporter. Enskede-Årsta-Vantörs kocknätverk har en gemensam matsedel för 8-veckor som varvas och byts två gånger per år, i april och oktober, för att kunna säsongsanpassa maten. Kockarna har lagt in mer vegetariskt och fisk och minskat på rött kött i recepten. Sallad ingår i beräkningen. De rätter som det ska serveras smörgås, smör, pålägg till är inräknade. I förskolan serveras sällan mjölk och smörgås till lunchen. Portionerna till förskolebarn är lite mindre än till skolbarn. Vårens matsedel 2019 hade ett genomsnitt på 0,47 kg CO<sub>2</sub>e per portion och höstens matsedel 0,44 kg CO<sub>2</sub>e per portion. Det understiger kriterierna för en måltid ”inom planetens gränser” – One Planet Plate – som Världsnaturfonden har beräknat till 0,5 kg CO<sub>2</sub>e per portion.<sup>11</sup>

Behovet och upphandling av kostdatasystem är idag upp till varje förvaltning att ta beslut om och genomföra, men det går att få hjälp av serviceförvaltningen på uppdrag som internkonsult. Initiativ till gemensam upphandling av kostdatasystem ingår i kategoriteamet måltider och livsmedels genomförandeplan som ett utvecklingsprojekt - *Ta initiativ till gemensam upphandling av kostdatasystem* - men det är idag planerat att genomföras först i början av 2022.

---

<sup>11</sup> Källa: <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate>

Förvaltningen anser att ett underlag för upphandling av kostdatasystem till samtliga förvaltningar med måltidsverksamhet bör tas fram under 2021 för att underlätta en gemensam upphandling av kostdatasystem i staden 2022. Detta bör kunna genomföras i kategoriteamet måltider och livsmedel i samarbete med projektet klimatsmart mat och matsvinn. Erfarenheter från utbildningsförvaltningens upphandling av kostdatasystem och Enskede-Årsta-Vantörs upphandling av kostdatasystem under 2020 bör användas som underlag.

### **3.4 Minska matsvinnet**

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

Matsvinn är ätbara livsmedel och måltider som av olika skäl inte används eller äts upp utan slängs i onödan som avfall. Det finns kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn som var för sig kan mätas och redovisas. En del av matsvinnet hamnar nu i stadens matavfallsinsamling, där endast oätliga beståndsdelar oundvikligt restavfall från tillberedningen och serveringen ska hamna.

Matsvinn kan vara ett större problem på skolor där det ofta är väldigt många skolelever och därmed ett mycket större antal portioner som ska tillagas, jämfört med på förskolor och äldreboenden med färre barn och äldre. Skolelevers portioner är dessutom större än yngre barns och äldres, särskilt för tonåringar på högstadiet och på gymnasieskolorna. Samtliga måltidsverksamheter kan dock arbeta med olika åtgärder för att minska sitt matsvinn.

En miniminivå i staden kan vara en mätning och redovisning av matsvinn en gång per termin, en vecka per gång, i varje kök som sedan redovisas. För köksberedningssvinn och serveringssvinn kan riktade utbildningsinsatser göras i dialog med kockar och kökspersonal. Det är även bra att mäta tallrikssvinnet för att få med pedagogiska aspekter om mat och engagera matgästerna och övrig personal också. Vad som är en lämplig ambitionsnivå för arbetet med matsvinn bör diskuteras i de olika måltidsverksamheterna.

I Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning mäter och redovisar samtliga 52 förskolor med tillagningskök regelbundet sitt matsvinn. De mäter sitt kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn under två veckor i sträck två gånger per termin. De redovisar därmed sitt

matsvinn under totalt åtta veckor fyra gånger per år. De nio mottagningsköken deltar däremot inte i mätningarna.

Om ett kostdatasystem finns tillgängligt kan måltidsverksamheterna även använda det för att följa upp och redovisa sitt matsvinn. Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning arbetar med matsvinnet på så sätt att pedagogerna i förskolorna använder en svinn-app på sin i-Pad, där de registrerar det uppmätta matsvinnet. Kocken laddar sedan ner dessa data i kostdatasystemet Matilda och kan skriva ut olika rapporter där matsvinnet sammanställs.

Tills ett kostdatasystem blir tillgängligt för fler förvaltningar i staden kan enklare mallar för att redovisa och regelbundet följa upp matsvinnet tas fram för att kunna etablera rutinerna för mätning och redovisning av matsvinnet i stadens olika måltidsverksamheter. Parallellt behövs en dialog med kockar och kökspersonal för att deras erfarenheter och förslag till hur matsvinn kan minskas på deras verksamhet kan tas tillvara och inkluderas i rutinerna.

Efterhand behöver en Stockholmsmodell för arbetet med att minska och redovisa matsvinnet utvecklas. Det finns en välkänd Göteborgsmodell för matsvinn som Livsmedelsverket kommer att använda som grund till att ta fram en nationell metod för matsvinn 2020. Men Stockholms stad har många fler måltidsverksamheter och en mer uppdelat organisation för hanteringen och inköpen av maten till förskola, skola och äldreomsorg. Därför behövs en Stockholmsmodell som innehåller rutiner för minimering av matsvinnet, mått och mätmetoder och praxis för redovisning som fungerar i stadens organisation, både lokalt och övergripande.

Stadens måltidsverksamheter kan minimera matsvinnet genom välplanerad tillagning och väl avvägda recept, rätt hantering och förvaring av råvarorna, daglig koll på antal närvarande matgäster, anpassad servering och dialog med de som äter maten. En guide för att minska matsvinn kan tas fram tillsammans med kockar och kökspersonal och spridas till stadens måltidsverksamheter.

Förvaltningen anser att projektet klimatsmart mat och matsvinn, där de större måltidsverksamheterna är representerade, kan ta fram ett förslag till ett enkelt mått för matsvinn för måltidsverksamheter i det fortsatta budgetuppdraget med mått och mätmetoder 2020.



## 4. Genomförandet av budgetuppdraget

### 4.1 Projektet klimatsmart mat och matsvinn

För att kunna genomföra budgetuppdraget mått och mätmetoder för att redovisa klimatpåverkan från livsmedel på ett ändamålsenligt sätt tog miljöförvaltningen kontakt med utbildningsförvaltningen och äldreförvaltningen för att stämma av och hitta lämpliga kontaktpersoner som kunde delta i en gemensam projektgrupp.

Förvaltningarna kom snabbt överens om att även förskolorna och därmed stadens stadsdelsnämnder behöver ingå i projektgruppen för att kunna kartlägga och ta fram mått och mätmetoder för klimatsmart mat i de flesta och stadens större måltidsverksamheter. Stadsdelsförvaltningarna Enskede-Årsta-Vantör och Skarpnäck arbetar aktivt och strategiskt med att minska miljö- och klimatpåverkan från livsmedel i sina förskolor. Det finns fler goda exempel i staden men dessa två stadsdelsförvaltningar används för att beskriva förskolornas måltidsverksamheter i denna rapport.

På första mötet beslutade projektgruppen att även ta fram förslag till mål för matens klimatpåverkan till det nya miljöprogrammet och att inkludera matsvinn i projektet på grund av dess klimatpåverkan.

På andra mötet anslöt även en representant från Stockholm Vatten och Avfall AB till projektgruppen utifrån bolagets relaterade uppdrag att kartlägga och etablera matavfallsinsamlingen i stadens verksamheter, vilket har direkt koppling till arbetet med matsvinn.

Projektgruppen har under 2019 haft en eller två representanter från miljöförvaltningen, utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning, Skarpnäcks stadsdelsförvaltning och Stockholm Vatten och Avfall AB.

Miljöförvaltningen har projektlett och ansvarat för projektet. Enhetschefen för Energi och klimat och enhetschefen för Kontrollenhet 2 på Livsmedelskontrollen har varit rådgivande på miljöförvaltningen. En referensgrupp bestående av projektgruppsdeltagarnas chefer har funnits för kunskaps- och erfarenhetsutbyte.

Ett viktigt arbete för projektet var att kartlägga och förstå strukturerna för stadens måltidsverksamheter och få en uppfattning om hur upphandlingen och volymerna av inköp av livsmedel och måltider ser ut i staden. Serviceförvaltningens kategoriteam för måltider och livsmedel har bidragit med underlag för detta.

Genom projektgruppen kunde de olika måltidsverksamheternas styrning, arbetsmetoder och behov beskrivas, vilket var viktigt för att kunna hitta gemensamma utgångspunkter. Diskussionerna ledde tillsammans med underlag från serviceförvaltningens kategoriteam måltider och livsmedel fram till förslagen på mål, mått och mätmetoder för klimatpåverkan från stadens livsmedel och måltider.

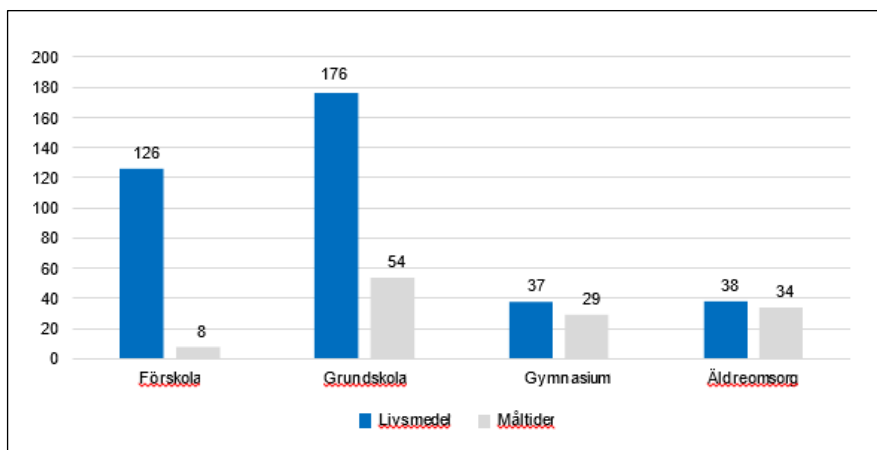
Utöver projektgruppens arbete har även ett masterexamensarbete från institutionen för biologi och miljövetenskap på Göteborgs universitet genomförts i projektet. Examensarbetet har studerat om och i så fall hur andra svenska kommuner arbetar med mål och mått för klimatsmart mat och matsvinn, samt utifrån lärdomarna därifrån tagit fram rekommendationer till Stockholms stad. Se bilaga 2.

## 5. Avgränsning av budgetuppdrag

Stadens matstrategi omfattar endast kommunala verksamheter. I ett första steg har projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn kartlagt, diskuterat och föreslaget mått och mätmetoder för de större kommunala måltidsverksamheterna i staden. Matstrategin ska dock genomföras i stadens samtliga verksamheter. Förhoppningen är att övriga mindre kommunala måltidsverksamheter ska kunna använda samma mått och mätmetoder när dessa har etablerats i staden.

### 5.1 Större kommunala måltidsverksamheter

De större kommunala måltidsverksamheterna i staden inkluderar förskolorna, grundskolorna (även grundsärskolor, fritidshem årskurs 0-4 och fritidsklubbar årskurs 5-6), gymnasieskolorna (även gymnasiesärskolor) och äldreomsorgen (vård och omsorgsboenden, servicehus samt dagverksamheter). Det är i dessa verksamheter som den största delen av stadens livsmedel och måltider upphandlas, köps in, förvaras, tillagas och serveras dagligen.



Kostnader för inköp (spend) livsmedel och färdiga måltider 2018 i Agresso (mkr)

Enbart i dessa kommunala måltidsverksamheters kök tillagas nu uppskattningsvis över 150 000 portioner per dag. Det finns för närvarande inga samlade uppgifter om hur många portioner som totalt tillagas och serveras i stadens samtliga måltidsverksamheter eftersom redovisning saknas. Tillkommer även ett stort antal portioner inköpta färdiga måltider till verksamheter som har avtal.

För närvarande finns det i stadens regi 547 kommunala förskolor<sup>12</sup>, 176 kommunala grundskolor<sup>13</sup>, 32 kommunala gymnasieskolor<sup>14</sup>, samt 37 kommunala vård- och omsorgsboenden (samt 6 kommunala profilboenden)<sup>15</sup>, 13 kommunala servicehus (varav 9 med restaurang i huset)<sup>16</sup> samt 17 dagverksamheter<sup>17</sup> med tillagningskök eller mottagningskök.

## 5.2 Övriga kommunala måltidsverksamheter

Kommunala måltidsverksamheter som inte ingår i denna rapport är:

### Idrottsförvaltningen

- Cafeterior idrottsplatser, idrottshallar, simhallar

### Kulturförvaltningen

- Cafeterior i stadens bibliotek, konsthall, kulturhus och museum

### Utbildningsförvaltningen

- Vuxenutbildning komvux och yrkeshögskolor

### Stadsdelsförvaltningar

- Öppna förskolan (0-3 år)
- Fritids- och ungdomsgårdar (10-17 år)
- Parklekar
- Kollo (7-16 år)
- Träffpunkter och mötesplatser för personer över 65 år
- Dagverksamhet för äldre
- Korttidsvård för äldre på vård- och omsorgsboenden
- Hemtjänst för äldre

<sup>12</sup> Hitta förskola 12 dec 2019 <https://forskola.stockholm/hitta-forskola>

<sup>13</sup> Hitta grundskola 12 dec 2019 <https://grundskola.stockholm/hitta-grundskola>

<sup>14</sup> Hitta gymnasieskola 12 dec 2019 <https://gymnasieskola.stockholm/hitta-gymnasieskola>

<sup>15</sup> Hitta vård- och omsorgsboende 12 dec 2019

<https://aldreomsorg.stockholm/hitta-var-d--och-omsorgsboende>

<sup>16</sup> Hitta servicehus 12 dec 2019 <https://aldreomsorg.stockholm/hitta-servicehus>

<sup>17</sup> Hitta dagverksamhet 12 dec 2019 <https://aldreomsorg.stockholm/hitta-dagverksamhet>

## Socialförvaltningen

- Daglig verksamhet för personer med funktionsnedsättning
- Gruppboendestäder för personer med funktionsnedsättning
- Gruppboendestäder för barn och unga med funktionsnedsättning
- Serviceboendestäder för personer med funktionsnedsättning
- Hemtjänst för personer med funktionsnedsättning
- Korttidshem för vuxna med funktionsnedsättning
- Korttidshem för barn och unga med funktionsnedsättning
- Boendestöd för personer med psykisk funktionsnedsättning
- Gruppboendestäder för personer med psykisk funktionsnedsättning
- Stödboenden för personer med psykisk funktionsnedsättning
- Träfflokaler för personer med psykisk funktionsnedsättning

## 5.3 Privata måltidsentreprenörer

Utöver de kommunala verksamheterna ovan finns i Stockholms stad för närvarande även 371 fristående förskolor, 141 familjedaghem och 62 föräldrakooperativa förskolor<sup>18</sup>, 120 fristående grundskolor<sup>19</sup>, 72 fristående och privata gymnasieskolor<sup>20</sup> samt 100 privata eller entreprenaddrivna vård- och omsorgsboenden (samt 17 profilboenden)<sup>21</sup> men inget fristående servicehus. De privata måltidsentreprenörer som lagar mat eller levererar färdiga måltider till dessa verksamheter ingår inte i matstrategin. De förekommer dock att dessa entreprenörer aktivt jobbar med att minska klimatpåverkan från maten och minska matsvinnet och sortera ut matavfall i deras tillagningskök eller mottagningskök.

Dessa fristående verksamheter kan inkluderas i stadens arbete med klimatsmart mat och matsvinn framöver genom att staden initierar samverkan med dem eller ställer krav som motsvarar de som gäller de kommunala verksamheterna som skrivs in i avtalen när de ska omförhandlas eller när en ny fristående verksamhet skapas och skriver avtal med Stockholms stad för första gången.

## 5.4 Livsmedelshanteringens klimatpåverkan

Arbetet med klimatsmart mat och matsvinn ska minimera matens klimatpåverkan i alla led: produktionen, hanteringen, tillagningen, förvaringen, serveringen och konsumtionen. Det finns dock fler aktiviteter i hanteringen av livsmedel och måltider som har klimatpåverkan som inte inkluderas i denna rapport.

<sup>18</sup> Hitta förskola 12 dec 2019 <https://forskola.stockholm/hitta-forskola>

<sup>19</sup> Hitta grundskola 12 dec 2019 <https://grundskola.stockholm/hitta-grundskola>

<sup>20</sup> Hitta gymnasieskola 12 dec 2019 <https://gymnasieskola.stockholm/hitta-gymnasieskola>

<sup>21</sup> Hitta vård- och omsorgsboende 12 dec 2019 <https://aldreomsorg.stockholm/hitta-var-d--och-omsorgsboende>

Sådana aktiviteter är bland andra hur långt maten transporteras, särskilt om det är importerad mat, hur maten distribueras från leverantörernas lager till köken, vilka fordon och bränslen som används, hur många gånger i veckan leveranserna sker och om de är samordnade för att minska antal transporter. Upphandlingskraven för transporter hanteras och utvecklas inom stadens kategoriråd och kategoriteam för transporter.

Upphandlingskrav för köksutrustning och vitvaror hanteras inom stadens kategoriråd och kategoriteam för vitvaror och storkök.

Material, volym av och återanvändningsgrad av förpackningar samt möjligheter till förvaring i anslutning till köken (snabbnedfrysning, frys, kyl, sval, skafferi, etc.) kan också påverka mängden utsläppta växthusgaser kopplade till livsmedel och måltider.

## **6. Kartläggning av stadens måltidsorganisation**

### **6.1 Kategoristyrning livsmedel och måltider**

Staden har efter kommunfullmäktiges beslut 2017 om att förstärka upphandlings- och inköpsorganisationen börjat införa ett nytt arbetssätt kallat kategoristyrning. Projektet VINST (Verktyg för inköp i Stockholms stad) driver utvecklingen och etableringen av kategorier för de olika varor och tjänster som staden upphandlar.

En av de första kategorierna som etablerades är kategorin måltider och livsmedel. Serviceförvaltningen ansvarar för kategorin. Ett kategoriråd med chefer och ett kategoriteam med experter i staden inrättades i december 2018. Serviceförvaltningens avdelningschef för upphandling och inköp är sammankallande för kategorirådet som bereder beslut och/eller rekommendationer. Kategorirådet rapporterar vidare till det stadsövergripande inköpsrådet som leds av stadsdirektören.

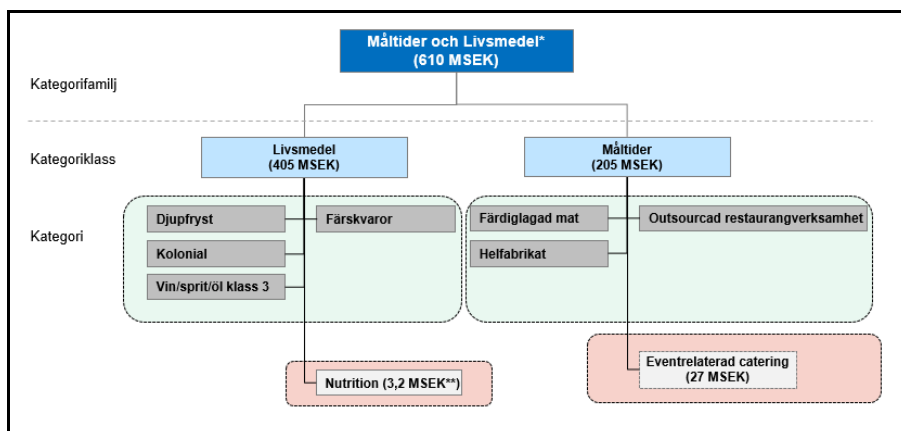
Kategoriteamet måltider och livsmedel leds av serviceförvaltningen och är en permanent tvärfunktionell arbetsgrupp med åtta experter från serviceförvaltningen, utbildningsförvaltningen, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning, äldreförvaltningen och miljöförvaltningen som träffas regelbundet.

Kategoriteamet måltider och livsmedel har under 2019 i detalj definierat vad som ska ingå i kategorin. Kategoriteamet har gått igenom övergripande mål i stadens styrdokument och genomfört en intressentanalys. Kategoriteamet har även analyserat all insamlad

inköpsdata i staden, bland annat totala kostnaderna för inköp – spenden – för livsmedel och måltider totalt och för olika verksamheter i staden. En avtalsanalys för måltider och livsmedel samt en inköpsmönsteranalys har genomförts, där bland annat processen för inköpen av olika sorters livsmedel har analyserats. Marknadsanalys har genomförts i enkäter internt och externt till livsmedels- och måltidsleverantörer, möten med stadens måltidsleverantörer har ägt rum och telefonintervjuer har genomförts med andra kommunala kostorganisationer i landet.

Inköpen av mat till Stockholms stads verksamheter kostade totalt 610 miljoner kronor (mkr) under 2017, varav 405 mkr för livsmedel och 205 mkr för färdiga måltider. De ökade till 677 mkr under 2018, varav 486 mkr för livsmedel och 191 mkr för måltider.<sup>22</sup> Då stadens befolkning ökar varje år kan kostnaderna antas öka när fler barn, elever och äldre ska serveras mat i stadens verksamheter.

Kategorifamiljen består av två olika kategoriklasser - livsmedel och måltider - som vardera består av flera kategorier. Inköp av nutrition samt eventrelaterad catering adresseras inte i kategoriarbetet.



Stadens inköp av livsmedel och måltider 2017 (mkr) samt indelning i kategorier.

## 6.2 Upphandling av livsmedel

Inom kategoriklassen livsmedel ingår fyra kategorier: färsvaror, djupfryst, kolonial<sup>23</sup> samt vin/sprit/öl klass tre. Det finns särskilda ramavtal för respektive kategori. Det är centrala livsmedelsavtal som är obligatoriska för alla förvaltningar. Det är dessa leverantörer som måltidsverksamheterna ska köpa livsmedel ifrån.

<sup>22</sup> Källa: Kostnader för inköp, spend, i Agresso 2017 och 2018.

<sup>23</sup> Kolonial (relaterar till tidigare kolonier) är råvaror från länder med tropiskt eller subtropiskt klimat, till exempel kaffe, kakao, te, socker av sockerrör, ris och kryddor. Kolonialvaror inkluderar även varor som ketchup, senap, konserver, soppor, dressingar, såser, pasta och ris, mjöl och gryn. Dessa livsmedel kan stå i rumstemperatur och kallas även för torrvaror eller specerier. Källa: Wikipedia.

Serviceförvaltningens livsmedelsupphandlare och avtalsförvaltare för stadens centrala livsmedelsavtal tar fram ramavtal och genomför de centrala livsmedelsupphandlingarna. Detta sker tillsammans med representanter från verksamheter inom utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen och stadsdelsförvaltningar. Dessa utgör en arbetsgrupp tillsammans med livsmedelsupphandlaren. Utöver detta finns även en referensgrupp bestående av kockar och kökschefer.

Kategorierna färskvaror, djupfryst och kolonial ingår i serviceförvaltningens livsmedelsupphandlingar som delas upp i följande övergripande ramavtalsområden och kategorier:

### **Färskvaror**

Ramavtal har slutits med leverantörer för avtalsområdena Färskt frukt och grönt, Stora mejeri samt Stora färsk fisk.

Avtalsstart från 1 mars 2019:

- Färsk frukt och grönt – Menigo
- Stora mejeri (mjölk, filmjolk, yoghurt, grädde, gräddfil, Keso, Crème fraîche och smörgåsmatfett) – Arla  
(Gäller beställningar av mejerivaror för köp över 1000 kr.)
- Stora färsk fisk – Bröderna Hansson.  
(Gäller beställningar av färsk fisk för köp över 1000 kr.)

Ramavtal har slutits med leverantör för avtalsområdet Färskt bröd och konditori. Avtalsstart från 1 december 2019:

- Färskt bröd och konditori – Bake my day

### **Grossist – djupfryst, kolonial och vissa färskvaror**

Ramavtal har slutits med leverantör för avtalsområdet Grossist.

Kategorin färskvaror ingår delvis då avtal för Lilla mejeri och Lilla färsk fisk ingår, samt avtal för färskt kött och chark, fågel, ost, ägg med mera. Avtalsstart från 1 april 2019:

- Grossist – Menigo  
(Lilla mejeri och Lilla färsk fisk gäller köp under 1000 kr.)

Grossisten underlättar för stadens mindre enheter att kunna köpa allt från ett och samma ställe då de har betydligt mindre volymer totalt.

Leverantören Menigo har alltså hand om hela färskvarusortimentet eftersom de har både avtalsområdena grossist samt frukt och grönt.

Men leverantörerna Arla och Bröderna Hansson är också en del av de totala kostnaderna för inköp av färskvaror, eftersom de har avtal

som ska nyttjas av stadens större enheter som har behov av större volymer mejerivaror och färsk fisk.

### **Vin/sprit/öl**

Vin/sprit/öl klass tre finns adresserade och att tillgå i grossisternas sortiment, men staden har inget upphandlat anbudssortiment och heller inget som publiceras i e-handel. Men stadens verksamheter köper in små volymer av dessa drycker, därför ingår de i inköpen.

### **Anbudstrohet**

En viktig aspekt för att få stadens måltidsverksamheter att öka andelen klimatsmarta och ekologiska livsmedel är att de följer de avtal som staden har tecknat med leverantörerna. Anbudstroheten måste vara hög, dels för att verksamheterna ska kunna dra nytta av de krav och kriterier som är avtalade och dels för att leverantörerna ska kunna beräkna rätt volymer livsmedel och ta fram det önskade sortimentet. Det krävs ett aktivt och målmedvetet arbete för att systemet med ramavtalen ska fungera väl och säkerställa att ställda krav efterlevs och uppfylls. Anbudstroheten kan förbättras genom nära samverkan med serviceförvaltningen, information om vikten av att göra inköp från de avtal som tecknats med leverantörerna till de personer som köper in livsmedel till måltidsverksamheterna samt regelbunden uppföljning.

## **6.3 Upphandling av färdiga måltider**

Inom kategoriklassen måltider ingår tre kategorier: färdiglagad mat, helfabrikat och outsourcad restaurangverksamhet. Det finns särskilda avtal för respektive kategori.

Det finns inget centralupphandlingsbeslut för måltider. Det genomförs därför ett stort antal olika upphandlingar av färdiga måltider i staden som varje verksamhet själv tar initiativ till, eftersom alla förvaltningar är egna upphandlande juridiska myndigheter. I de upphandlingar som genomförs kan det även förekomma att leverantören ska kunna tillhandahålla livsmedel utöver de färdiga måltiderna.

Serviceförvaltningens personal kan på uppdrag genomföra måltidsupphandlingar, men beställaren av upphandlingen (förskola, skola, äldreboende, etc.) äger sedan avtalen och uppföljningen. Enheter kan även avropa hjälp från upphandlade konsulter att genomföra upphandlingar av måltider.

Vissa förskolor, skolor och äldreomsorgsverksamheter (vård och omsorgsboenden och servicehus) går ihop och gör en upphandling tillsammans. Det innebär att ett antal upphandlingar genomförs varje år som leder till olika avtal med måltidsleverantörer.



Kategoriteamet måltider och livsmedel gjorde våren 2019 en kartläggning över genomförda upphandlingar och befintliga avtal. Då identifierades 35 genomförda upphandlingar av måltider för vilka pågående avtal hade tecknats per enhet. Det är vanligt att flera enheter går samman och gör en gemensam upphandling. Skulle även dessa avtal beräknas per enhet, finns ännu fler aktuella avtal.

Varje enskilt avtal för måltider varierar med avseende på vilka krav som har ställts och om de har följts upp, till exempel vad gäller krav på ekologiska livsmedel, arbete med matsvinn, säsonganpassning, djurskyddskrav, plastanvändning, transporter, etc.

När serviceförvaltningen jobbar med uppföljning brukar leverantören åläggas att ta fram bevis för hur kraven i avtalet uppfylls. Det förekommer att bevis begärs in, till exempel i form av stickprov, för att visa att djurskyddskraven är uppfyllda. Detta sker innan uppföljningsmötena så att förvaltningen hinner gå igenom leverantörens dokumentation. Det kan vara svårt att ta ställning till underlag och bevis direkt vid sittande bord. Detta varierar också beroende på vilka. För att veta hur kraven i avtalen för färdiga måltider ser ut måste varje avtalsägare tillfrågas om dessa.

Utbildningsförvaltningen har tagit fram en mall som kan användas av måltidsverksamheterna vid upphandling av färdiga måltider. Den ska användas för att nå mer jämlikhet för de måltider som staden inte tillagar i egna kök. På så sätt kan samma krav och nivå på kraven ställas och underlätta för att de ska kunna följas upp. Idag råder bristfällig uppföljning av ställda avtalskrav.

En liknande mall för upphandling av måltider finns inte för förskolor eller äldreboenden. Kategoriteamet måltider och livsmedel ska under året arbeta fram och föreslå en sådan mall till kategorirådet och inköpsrådet för beslut så att mallen kan användas oavsett verksamhet som gör upphandlingen. Detta ska utvecklas genom ett projekt - *Öka samordning inom måltidsområdet* - som är en del av kategoriteamets genomförandeplan 2020-2023.

## **6.4 Genomförandeplan för kategoriteam måltider och livsmedel**

Under 2019 har kategoriteamet måltider och livsmedel analyserat målsättningar i stadens styrdokument, inköpsdata och leveranser av livsmedel och måltider i stadens måltidsverksamheter. Slutligen har en genomförandeplan tagits fram för de områden och processer som bör prioriteras samt utredas för att öka kvaliteten och hållbarheten för de livsmedel och måltider som upphandlas och köps in.

#	*	Strategier
S1		Skapa målgruppsanpassad utbildningsplan och utbildningspaket för prioriterade målgrupper som arbetar med måltider & livsmedel
S2		Utveckla hur staden ska arbeta med leverantörsstyrning av livsmedelsleverantörerna
S3		Öka samordning inom måltidsområdet
S4		Utveckla beslutsmodell för valet mellan att bedriva kök i egen regi och upphandla måltidsleverantör
S5		Integrera kostdatasystem till Agresso e-handel/Agresso webbutik
S6		Utveckla uppföljningen av livsmedelsleverantörerna
S7		Skapa bättre kommunikation mellan e-handel, upphandling, avtalsförvaltning och referensgrupper/verksamheten
S8		Minskad klimat- och miljöpåverkan från stadens måltider
S9		Ändra rutin för attest/ändra beloppsgräns för attest i Agresso e-handel
S10		Ta initiativ till gemensam upphandling av kostdatasystem (ex. Mashie)

#	*	Vidare utredningar
U1		Utred införandet av ett gemensamt specialiststöd för måltider och livsmedel
U2		Utred hur vi ska använda oss av ett IT-stöd livsmedel i relation till övrigt beslutade strategier
U3		Utred behov samt business case med att genomföra målgruppsanpassad utbildning
U4		Utred optimal nyttjande av stadens tillagnings- och mottagningskök
U5		Utred införandet av vikariepool/rutin för att tillvarata tillgänglig tid
U6		Utred behovet av ett skafferiavtal

Kategoriteamets genomförandeplan 2020-2023 med strategier och utredningar.

Kategorirådet för måltider och livsmedel har beslutat om genomförandeplanen som påbörjas 2020 och sträcker sig fram till 2023. De utvalda utvecklingsområdena – 10 strategier och 6 utredningar – kommer att bidra till genomförandet av stadens matstrategi och möjligheterna till att minska klimatpåverkan från stadens livsmedel och måltider. Det blir en process med flera olika projekt och verksamheter över många år som behöver följas av införandefaser i stadens upphandlingsorganisation och i måltidsverksamheterna.

Kategorirådet har beslutat att kategoriteamet under 2020 ska påbörja arbetet med strategin S3 *Öka samordning inom måltidsområdet* och utredningarna U1 *Utred införandet av ett gemensamt specialiststöd för måltider och livsmedel* samt U3 *Utred behov samt business case med att genomföra målgruppsanpassad utbildning*.

Strategi S8 *Minskad klimat- och miljöpåverkan från stadens måltider* består av flera nyckelaktiviteter som genomförs i samband med kategoriteamets övriga strategier och utredningar.

## 6.5 Större kommunala måltidsverksamheter

### Måltidsorganisationen för de kommunala förskolorna

Stadsdelsförvaltningarna ansvarar för förskoleverksamheten i Stockholms stad, både för pedagoger och för måltidspersonal.

Som framgår i kapitlet *Avgränsning av budgetuppdraget* ovan finns det för närvarande 547 kommunala förskolor i staden.

Organisationen av ansvaret för matens hantering och inköp ser olika ut inom olika stadsdelsförvaltningar. Det är stor variation på hur många förskolor det finns inom stadsdelsområdet och hur många förskolebarn som går där. Det varierar även hur många tillagningskök och mottagningskök det finns och därmed hur många som jobbar i köken. Köken varierar även i ålder och utrustning.

Stadsdelsförvaltningarna Enskede-Årsta-Vantör och Skarpnäck som har deltagit i projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn används som exempel på förskolornas måltidsverksamheter.

Antal förskolor totalt:	97
...varav kommunala förskolor:	61
Antal förskolebarn totalt:	4700
...varav i kommunala förskolor:	3 613 barn
Antal portioner som serveras i de kommunala förskolorna:	880 000 portioner/år 4 000 portioner/dag
Antal tillagningskök:	52
Antal mottagningskök:	9
Antal kockar/kökspersonal:	56 kockar

Fakta om Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltnings kommunala förskolor.

Antal förskolor totalt:	52
...varav kommunala förskolorna:	29
Antal förskolebarn totalt:	2 591
...varav i kommunala förskolor:	1 707
Antal portioner som serveras i de kommunala förskolorna:	440 000 portioner/år 2 000 portioner/dag
Antal tillagningskök:	19
Antal mottagningskök:	10
Antal kockar/kökspersonal:	21

Fakta om Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings kommunala förskolor.

Förskolorna tillagar och serverar flera måltider varje dag. En del av barnen får frukost. Alla barn får frukt förmiddag, lunch och mellanmål eftermiddag. En del barn får frukt sen eftermiddag. Förskolebarnen i åldrarna 1-5 år äter mindre mängd mat än äldre barn och vuxna så deras portioner är mindre.

Personalen på förskolorna äter också mat varje dag. I Enskede-Årsta-Vantör finns det 600 pedagoger och i Skarpnäck cirka 300. Så många vuxenportioner ingår i beräkningen av antal portioner.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltnings avdelning förskola leds av en avdelningschef och en biträdande avdelningschef. Avdelningschefen ansvarar för utredare, samordnare för IKT (Informations- och kommunikationsteknologi), köhandläggare, administratör, kostsamordnare och 11 rektorer. Biträdande avdelningschef ansvarar för specialpedagoger och språkpedagog. Varje rektor ansvarar för biträdande rektorer, administratörer, kockar, förskollärare, barnskötare och lokalvårdare.

Det är rektorn som är ytterst ansvarig för beslut om budgeten för livsmedelinköpen och hur stor del som ska gå till måltider i skolorna inom rektorsområdet. Kocken beslutar om och gör inköpen av alla livsmedel i Agresso.

Flera stadsdelsförvaltningar har ett köksnätverk med förskolornas kockar som regelbundet har möten. Där diskuteras gemensamma frågor om recepten och måltiderna, utbyter erfarenheter och ordnar kompetensutveckling. I Skarpnäcks stadsförvaltning är det miljösamordnaren som ansvarar för ett köksnätverk för de kockar som jobbar i förskolornas tillagningskök.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning har en särskild kostsamordningstjänst på 50 % som ansvarar för ett kocknätverk, kockarnas kompetensutveckling, inrapportering och redovisning från kostdatasystemet Matilda samt planeringen tillsammans med kockarna av en gemensam matsedel för samtliga förskolor i stadsdelsområdet.<sup>24</sup>

Framtagningen av matsedlar varierar i förskolorna, från att kocken planerar en egen matsedel för veckan till utbyte av recept och gemensam planering inom ett kocknätverk.

Den mest strukturerade planeringen av matsedlar för måltider i förskolorna görs i Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning som 2017 införde ett kostdatasystem för samtliga förskolor med tillagningskök. Stadsdelen har en gemensam matsedel på åtta veckor, en för blandkost maträtter och en för vegetariska maträtter. Matsedeln är framtagen av kockarna på förskolorna. Den är säsongsbetonad och byts därför två gånger per år.

---

<sup>24</sup> Enskede-Årsta-Vantör har gjort en film om hur de arbetar med kostdatasystemet Matilda, se <https://youtu.be/oLAjXA-isK0>

Fördelarna med ett kostdatasystem är att näringsriktiga och klimatberäknade måltider kan säkerställas. Dessutom är det en hjälp vid inköp, planering och budgetering. Ännu en vinst är samarbetet mellan förskolornas kockar, som efter kostdatasystemet infördes arbetar tillsammans och mot samma mål.

Stadsdelsförvaltningarna kan använda Livsmedelsverkets råd för mat i förskolan. En del stadsdelsförvaltningar, till exempel Skarpnäck, har tagit fram en egen måltidspolicy och egna riktlinjer för mat och måltider inom förskolan. Men det finns idag inga gemensamma riktlinjer för mat och måltider för förskolorna i Stockholms stad. Varje stadsdelsnämnd skulle dock enkelt kunna anta utbildningsnämndens i maj 2019 beslutade *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet i kommunala skolor* som även är förberedda för förskolor. Dessa riktlinjer kan med små justeringar antas i respektive stadsdelsnämnd och tillämpas i sin helhet.

Arbetet med att genomföra stadens matstrategi skulle underlättas om stadsdelsförvaltningarna utgår från gemensamma riktlinjer i sitt arbete med livsmedel och måltider i förskolorna. Antagna riktlinjer blir styrande för verksamheterna. Gemensamma mått och mätmetoder kan lättare införas och åtgärder samt utbildning kan samordnas om samma riktlinjer gäller i de kommunala förskolorna.

### **Måltidsorganisationen för de kommunala grundskolorna och gymnasieskolorna**

Utbildningsförvaltningen ansvarar för verksamheterna i Stockholms stads grundskolor, särgrundskolor, gymnasieskolor och särgymnasieskolor.

Som framgår i kapitlet *Avgränsning av budgetuppdraget* ovan finns det för närvarande 176 kommunala grundskolor (inklusive grundsärskolor) och 32 kommunala gymnasieskolor i staden (inklusive gymnasiesärskolor).

Antal grundskolor i staden totalt:	296
...varav kommunala grundskolor:	176
Antal skolelever i grundskolor totalt:	101 148 elever
...varav i kommunala grundskolor:	76 924 elever
Antal portioner som serveras i de kommunala grundskolorna:	15 130 000 portioner/år 85 000 portioner/dag
Antal tillagningskök:	90
Antal mottagningskök:	60

Fakta om stadens kommunala grundskolor.

Antal gymnasieskolor i staden totalt: ...varav kommunala gymnasieskolor:	107 32
Antal elever i gymnasieskolor totalt: ...varav i kommunala gymnasieskolor:	29 921 elever 17 628 elever
Antal portioner som serveras i de kommunala gymnasieskolorna:	3 293 000 portioner/år 18 500 portioner/dag
Antal tillagningskök:	17
Antal mottagningskök:	11

Fakta om stadens kommunala gymnasieskolor.

I grundskolorna och gymnasieskolorna serveras lunch till skolbarnen. Flera grundskolor serverar även frukost. I de skolor som har fritidsverksamhet i årskurs 0-3 och fritidsklubb i årskurs 4-5 serveras även mellanmål och frukt. Även en del pedagoger och personal äter i skolans matsal.

På skolorna är det rektorn som ansvarar för budgeten för matinköpen. En kökschef ansvarar för menyplanering, inköp och tillagning av måltiderna i respektive tillagningskök.

Utbildningsförvaltningen samordnar en utvecklingsgrupp av kökschefer från olika skolor som träffas regelbundet för diskussioner om maten. En gång varje termin samlas alla kökschefer för stadens grund- och gymnasieskolor för att stämma av arbetet i köken.

Utbildningsförvaltningen hade fram till 2018 ett kostdatasystem men när avtalet löpte ut och en ny upphandling genomfördes så kunde inte något nytt avtal uppnås då anbuden ansågs för dyra och det var för låg konkurrens. För närvarande står utbildningsförvaltningen utan ett kostdatasystem i väntan på ny upphandling.

Utbildningsnämnden antog i mars 2019 reviderade *Riktlinjer för mat, måltider och fysisk aktivitet inom kommunala förskoleklasser, grundskolor, grundsärskolor, gymnasieskolor och gymnasiesärskolor i Stockholms stad*. Riktlinjerna är skolornas styrdokument som bidrar till att maten som tillagas och serveras har hög kvalitet, bra näringsinnehåll och har liten klimatpåverkan i samtliga skolor.

### **Måltidsorganisationen för kommunala äldreomsorgen**

Ansvaret för äldreomsorgen i Stockholms stad är delad mellan stadsdelsförvaltningarna som har hand om dagliga verksamheten och äldreförvaltningen som samordnar dietister och kostchefer.

Som framgår i kapitlet *Avgränsning av budgetuppdraget* ovan finns det för närvarande 37 kommunala vård- och omsorgsboenden (samt 6 kommunala profilboenden), 13 kommunala servicehus (varav 9 med restaurang i huset) och 17 dagverksamheter.

Det finns inga tillagningskök på dagverksamheter men däremot på servicehus. Ett tillagningskök kan ligga i ett servicehus men även leverera måltider till ett vård- och omsorgsboende.

De tillagningskök som staden har i egen regi i servicehus samt vård- och omsorgsboenden inom Micasas bestånd är:

- Fruängsgården (köket drivs av Sodexo)
- Älvsjö, Servicehus (köket drivs av ISS)
- Mälarbacken (Bromma sdf)
- Skolörten
- Kostenheten, Rågsved (Enskede-Årsta-Vantörs sdf)
- Fridhemmet, Servicehus
- Brommagården
- Riddarsporren, används ej

Tre stadsdelsförvaltningar har tillagningskök i egen regi: Enskede-Årsta-Vantör, Bromma och Kungsholmen. Övriga har upphandlat måltiderna på entreprenad.

Tillagningskök som drivs i privat regi finns i 16 fastigheter inom Micasas bestånd för seniorboende, servicehus och vård- och omsorgsboenden

Äldreomsorgen serverar alla måltider för den enskilde under dygnet, 365 dagar om året. Det ska finnas möjlighet att välja mellan två varmrätter till både lunch och middag. Lämpliga tillbehör ska ingå, efterrätt och frukt ska erbjudas varje dag. Den mat som serveras ska vara god, näringsrik och stimulera matlusten.

Mat och måltider ska vara individuellt anpassad och utgå från den enskildes behov. Hänsyn ska tas utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl. Vid minskad aptit ska den enskilde erbjudas energi och näringsrika måltider. Vid tugg och sväljsvårigheter kan maten behöva konsistensanpassas för att den enskilde ska kunna svälja på ett säkert sätt och förebygga undernäring.

De enskilda som bor i servicehusen kan, om de har ett biståndsbeslut gällande måltider, få sina måltider serverade i sin lägenhet eller i servicehusets matsal.

Det är respektive stadsdelsförvaltning som ansvarar för inköpen av livsmedel och måltider till äldreomsorgen.

Äldreförvaltningen arbetar strategiskt och övergripande med nutrition, mat och måltidsfrågor inom äldreomsorgen. Två strategier samordnar dietist och kostnätverk. De träffas 2-3 gånger per termin

och har en planeringsdag. I dietistnätverket är det 8 dietister och i kostnätverket är det 4 kostchefer/kostekonom. Alla stadsdelsförvaltningar utom Skärholmen är representerade i dietisternas nätverk. Vid behov tar Skärholmen in en dietistkonsult.

Äldreförvaltningen lanserade i oktober 2019 en ny e-tjänst som heter Hållbar hälsa för seniorer. När arbetet med e-tjänsten påbörjades var inriktningen mer mot målgruppen äldre över 65 år men alla kan använda e-tjänsten, även yngre. Information om rekommenderad hälsosam mängd rött kött ingår. Vegetariska maträtter ska läggas till för att inspirera till mer hållbara val.<sup>25</sup>

Äldrenämnden beslutade i februari 2019 om en ny mat och måltidspolicy för äldreomsorgen. Policyn antogs i september av kommunfullmäktige. Med den nya policyn kan äldreförvaltningen arbeta mer strukturerat och gemensamt med samtliga stadsdelsförvaltningar, bland annat med matsvinnet i måltidsverksamheterna.

## 6.6 Matsvinn i de kommunala måltidsverksamheterna

### Livsmedelsverkets nationella matsvinnsenkät

I september 2019 fick staden via utbildningsförvaltningen en förfrågan från Livsmedelsverket att delta i en nationell enkät om matsvinn. Enkäten skulle besvaras endast tre veckor senare den 4 oktober. Undersökningen var den första nationella kartläggningen av matsvinnet i offentliga måltidsverksamheter.

Uppgifterna som skulle rapporteras var hur stort matsvinnet var vid lunchen under 5 vardagar i stadens förskolor, skolor och på äldreboenden. Det gällde redovisning av mätningar för mängden kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn. Livsmedelsverket redovisade undersökningens resultat i januari 2020.<sup>26</sup>

Projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn hjälptes åt att svara på undersökningen så gott det gick på den korta tiden, då det inte finns någon verksamhet i staden som har uppdraget att samordna och redovisa stadens arbete med matsvinn.

Livsmedelsverkets matsvinnsenkät var väldigt detaljerad och begärde in många mätningar och uppgifter. I stort sett ingen av stadens måltidsverksamheter som hade dokumenterade mätningar av sitt matsvinn kunde fylla i kompletta svar på Livsmedelsverkets

<sup>25</sup> <https://etjanster.stockholm.se/hallbarhalsa>

<sup>26</sup> Mer information om enkäten: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa-miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok>



enkätfrågor. Resultatet tyder på ett behov av att mer systematiskt följa upp matsvinnet i stadens verksamheter, men även att Livsmedelsverkets enkät kan vara väl detaljerad.

Livsmedelsverket har nyligen tagit fram en nationell modell för mätning och redovisning av matsvinn som baseras en hel del på den så kallade Göteborgsmodellen som Göteborgs stad har utvecklat. Den är väl strukturerad och beprövad men Göteborgsmodellen mäter och redovisar enbart kökssvinn och serveringssvinn, inte tallrikssvinn som är den del som matgästerna eventuellt slänger som avfall. Göteborgsmodellen fokuserar dessutom i huvudsak på förskolor och grundskolor, men äldreboendena ingår inte utan deras matsvinn hanteras på annat sätt.<sup>27</sup>

### **Gemensamt mått för minskat matsvinn**

Enligt matstrategin ska stadens verksamheter "... arbeta aktivt för att minimera matsvinnet och hantera det avfall som uppstår på ett hållbart sätt." "Matsvinnet ska minimeras genom god planering, bra inköp och rätt hanterade råvaror men utan att äventyra livsmedels-säkerheten. Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet."<sup>28</sup>

Det visar sig att få måltidsverksamheter i staden kan redovisa mätningar av sitt matsvinn. De mätningar som finns har ofta gjorts i samband med pilotprojekt.

Under åren 2013-2016 genomförde utbildningsförvaltningen flera matsvinnprojekt under i de kommunala grundskolorna, men då deltog inte gymnasieskolorna. När projekten avslutades så upphörde måltidsverksamheternas redovisningar av matsvinnet till den centrala förvaltningen. Dock har flera av köken fortsatt att jobba med åtgärder som minskar matsvinn och en hel del kök mäter det också. Eftersom deras resultat inte redovisas och sammanställs regelbundet är det svårt att veta hur framgångsrika åtgärderna är, vilka sorters matsvinn som ingår och hur mycket matsvinn det är.

Om staden ska kunna följa upp, redovisa och utvärdera arbetet med matsvinn regelbundet på en övergripande nivå för att veta om matsvinnet minskar behöver stadens alla måltidsverksamheter få i uppdrag att mäta och att redovisa matsvinnet regelbundet. För att kunna sammanställa matsvinnet och veta vilket matsvinn som ska

<sup>27</sup> Läs mer på: <https://goteborg.se/wps/wcm/connect/68eb3c1f-062d-49be-a38e-9b75bf6937ea/G%C3%B6teborgsmodellen+f%C3%B6r+mindre+matsvinn.pdf?MOD=AJPERES>

<sup>28</sup> Stadens matstrategi kap. 3.1.3, sid. 13

redovisas behöver ett enkelt gemensamt mått och en mätmetod för matsvinn i stadens måltidsverksamheter tas fram och etableras.

## 6.7 Matavfallsinsamling i de kommunala måltidsverksamheterna

Stadens matstrategi beskriver tydligt att ”... matavfall som uppstår (det oundvikliga såsom äggskal och ben) ska återvinnas via matavfallsinsamling och kan omvandlas till biogas och användas som bränsle av stadens bussar och bilar. Vid biogasproduktionen bildas också en rötrest som kan användas som gödningsmedel i jordbruket istället för konstgödsel.”<sup>29</sup>

Stockholm Vatten och Avfall AB (SVOA) ansvarar för att samordna och driva på stadens arbete med utsortering och insamling av matavfall.

Kommunfullmäktige beslutade i november 2019 beslutade om obligatorisk matavfallsinsamling genom en ny bestämmelse i Stockholms föreskrifter om avfallshantering. Bestämmelserna om obligatorisk utsortering av matavfall tillämpas från och med den 1 januari 2021 för verksamheter med matservering som serverar fler än 25 portioner per dag, och från och med den 1 januari 2023 för hushåll och övriga verksamheter i Stockholms stad.

Eftersom de flesta måltidsverksamheter i staden därmed har obligatorisk matavfallsinsamling från januari 2021 kartlägger och besöker SVOA under hösten 2019 och våren 2020 stadens alla måltidsverksamheter för att kontrollera om deras hämtplatser för avfall saknar hämtplats för matavfall, samt vilka övriga system för matavfallsinsamling som finns på stadens kommunala förskolor, grundskolor, gymnasieskolor och äldreboenden. Kartläggningen och kontrollerna ska vara klar sommaren 2020. SVOA ska därefter göra satsningar så att samtliga måltidsverksamheter i staden ska kunna samla in sitt matavfall.

Målsättningen att öka matavfallsinsamlingen är hög i staden, det betonas i budgeten och i det nya miljöprogrammet. Eftersom staden nu även ska minska matsvinnet blir ett viktigt arbete att se till att matsvinnet minskas istället för att sorteras som matavfall. Endast öätbara matrester, skal, ben och liknande ska bli matavfall.

SVOA uppnår över 70 % matinsamling på sophämtningsställen i vissa av stadens stadsdelsområden. Men insamlingsgraden varierar i stadens verksamheter beroende på insatser och förutsättningar i kök,

<sup>29</sup> Stadens matstrategi kap. 3.1.3, sid. 13

serveringslokaler och soprum. Åren 2016-2018 arrangerade SVOA Stockholmsmästerskapen i matavfallsinsamling för de kommunala förvaltningarna och bolagen. Tävlingsens syfte var att uppmuntra måltidsverksamheterna till att öka insatserna för att öka antalet sophämtningsställen med matavfallshämtning med målet att kunna sortera ut matavfallet i alla sina fastigheter. Första året 2016 vann Skärholmens stadsdelsförvaltning med 79 % insamling av matavfallet. 2017 vann Älvsjö stadsdelsförvaltning med 77 % vilket innebar att de hade matavfallsinsamling på 17 av 22 hämtställen. 2018 vann Skarpnäcks stadsdelsförvaltning med 80 % vilket motsvarade matavfallsinsamling på 24 av sina 30 hämtställen.

Dessa tre stadsdelsförvaltningar har under flera års tid arbetat aktivt och långsiktigt med att införa matavfallsinsamling i sina verksamheter, samtidigt som de även arbetar med att minska matsvinnet i sina förskolor. Här finns det alltså en tydlig koppling mellan utsorteringen av matavfallet och ett aktivt arbete med att minska matsvinnet. När matavfallet sorteras ut från övrigt avfall blir det tydligt hur mycket matrester som slängs. Det ger en signal om hur stort matsvinnet är i köken och vid serveringen.

Avfallskvarnar installeras i nya skolor för att ta hand om matavfallet. Detta matavfall behöver mätas på annat sätt än det matavfall som samlas in i soprummen.

Stadens avfallsplan ska uppdateras under 2020. Då bör åtgärder för att minska matsvinnet inkluderas för att förebygga och minska matavfallet i stadens måltidsverksamheter.

## **7. Masterexamensarbetet klimatsmart mat och matsvinn**

Under våren 2019 deltog en student från institutionen för biologi och miljövetenskap på Göteborgs universitet i projektet Klimatsmart mat och matsvinn med sitt masterexamensarbete. Examensarbetet har kartlagt om och i så fall hur andra större svenska kommuner arbetar med mål och mått för klimatsmart mat och matsvinn. Utifrån resultaten och lärdomarna därifrån togs rekommendationer till Stockholms stad fram.<sup>30</sup>

Totalt tillfrågades 63 kommuner om att delta i studien. Urvalet gjordes utifrån de till befolkningen 50 största kommunerna i

---

<sup>30</sup> Masterexamensuppsatsen kan läsas och laddas ner från [https://bioenv.gu.se/digitalAssets/1737/1737542\\_sofia---berg\\_reviderad.pdf](https://bioenv.gu.se/digitalAssets/1737/1737542_sofia---berg_reviderad.pdf)

Sverige enligt Statistiska Centralbyrån, samt de kommuner som är med i nätverket Klimatkommunerna som är aktiva i klimatfrågor.

Utgångstanken var att ju närmare i storlek en kommun är till Stockholm stads storlek ju troligare är det att deras metoder kan användas i staden.

Examensarbetet rekommenderade följande sex råd till Stockholms stad för att starta arbetet med klimatsmartare måltider i kommunen:

- Implementera ett verktyg [som kan mäta klimatpåverkan kopplad till mat] – utifrån hur användarna av verktygen upplever dem så är de likartade. Huvudsaken är att implementera ett verktyg som kommer att användas av verksamheterna.
- Ta fram ett basvärde – utan basvärde är det omöjligt att följa utvecklingen av inköpta livsmedels klimatpåverkan.
- Sätt mätbara mål – utifrån vad som är rimligt för kommunen men också långsiktigt utifrån vad som anses som nödvändigt för att Stockholm stad ska kunna leva upp till Parisavtalet.
- Information och kunskapsspridning – den som vet bättre, gör bättre. Information och kunskap till samtliga involverade, så väl personal som matgäster, är en förutsättning för att lyckas långsiktigt med att skapa och servera klimatsmart mat och hållbara måltider.
- Fokusera inte enbart på klimatpåverkan – det finns många miljöproblem kopplade till jordbruk och livsmedelsproduktion. En produkt som kan anses vara klimatsmart är inte nödvändigtvis hållbar inom andra miljöområden. Det gäller att inte se för smalt på klimatsmart mat.
- Matsvinn – genom att reducera matsvinnet minskar inte bara kostnaden per måltid utan framför allt minskar samtliga miljöproblem som uppstår vid produktion och konsumtion av livsmedel.”<sup>31</sup>

Examensarbetets rekommendationer har inkluderats i arbetet inom projektet klimatsmart mat och matsvinn. De bör ses som viktiga utgångspunkter för det fortsatta arbetet med att utveckla mål, mått och mätmetoder i staden. De kan även användas för att underlätta införandet av verkningfulla och konkreta åtgärder som kan minska klimatpåverkan från livsmedel och måltider i stadens måltidsverksamheter. Se bilaga 2 för detaljer.

---

<sup>31</sup> *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.