

**Handläggare**  
Jon Möller  
Telefon: 08-1228975

**Till**  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2020-04-27, p. 15

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

Avrapportering av budgetuppdrag 2020

### Förvaltningens förslag till beslut

1. Godkänna avrapporteringen av budgetuppdraget 2020, att med servicenämnden, äldrenämnden och utbildningsnämnden ta fram mått och mätmetoder för att mäta klimatpåverkan från livsmedel och måltider som serveras inom stadens verksamheter.
2. Översända ärendet till serviceförvaltningen för kännedom.
3. 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 2020 för 599 mkr varav drygt två tredjedelar var livsmedel (råvaror) och drygt en tredjedel var färdiga måltider. Förvaltningen tog 2019 med en stadsövergripande projektgrupp fram ett mått och en mätmetod för att beräkna klimatpåverkan från stadens totala inköp av **livsmedel**.

I början av 2020 genomförde serviceförvaltningen ny upphandling av stadens IT-stöd för livsmedel. Företaget Mashie FoodTech Solutions, som levererar det digitala systemstödet Hantera Livs, fick åter skriva avtal med staden. Därmed kan staden fortsätta som tidigare och beräkna klimatpåverkan från inköpta livsmedel i Hantera Livs, som använder RISE klimatdatabas för livsmedel.

Under 2020 beräknades växthusgasutsläppen från stadens samtliga inköpta livsmedel till 1,98 kg CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel. Det är nära samma nivå som 2019, vilket kan bero på att arbetet under året fokuserat på att etablera licenser för Hantera livs i alla förvaltningar med måltidsverksamheter snarare än att aktivt introducera åtgärder för att minska klimatpåverkan från livsmedel. Troligtvis har även sjukfrånvaro och åtgärder för att hantera coronapandemin minskat möjligheterna till ett aktivt klimatarbete med måltider under 2020.

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**. Måltider upphandlas inte i ett centralt ramavtal utan i enskilda lokala avtal av måltidsverksamheterna. Under 2020 har därför ett förslag till generell kravställning för stadens måltidsupphandlingar som inkluderar klimatkrav tagits fram av kategoriteam måltider och livsmedel. Det ska slutföras 2021. Samtidigt har staden har infört Kommers, ett nytt upphandlings- och avtalshanteringsystem i alla förvaltningar, som efterhand gör det möjligt att få överblick över stadens samtliga måltidavtal.

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 kan införas i stadens måltidsverksamheter genom gemensam upphandling och etablering av **kostdatasystem**, vilka beräknar mängden ingredienser, näringsinnehåll och klimatpåverkan för maträtter och matsedlar före inköp. Servicenämnden har tillsammans med kommunstyrelsen fått ett uppdrag i budgeten 2021 att ta fram ett beslutsunderlag för upphandling av ett stadsövergripande kostdatasystem.

För att minska onödiga och kostsamma livsmedelsköp och minska matens klimatpåverkan behöver staden även ett aktivt arbete med att minska **matsvinnet** i måltidsverksamheterna. För att kunna veta mängden matsvinn som uppstår, följa upp hur effektiva åtgärderna är och redovisa om etappmålet för matsvinn i miljöprogrammet nås behöver de mäta, redovisa och följa upp matsvinn regelbundet.

Staden behöver även redovisa måltidsverksamheternas matsvinn i Livsmedelsverkets nationella matsvinnsenkäter, nästa gång i maj 2021, helst enligt de nationella mätmetoderna för matsvinn i offentliga kök. Projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn har därför efter testmätningar av tallrikssvinn hösten 2020 i stadens skolor och förskolor samt några äldreboenden tagit fram förslag på ett uppföljningsmått och en mätmetod för tallrikssvinn som kan användas i stadens kommunala måltidsverksamheter. Under 2021 kommer mått även tas fram för kökssvinn och serveringssvinn.

Det är även viktigt att alla oätbara skal-, ben- och matrester sorteras ut som **matavfall** i måltidsverksamheterna för att komma till nytta. Under 2021 införs enligt kommunfullmäktiges beslut 2019 därför obligatorisk matavfallsinsamling i stadens måltidsverksamheter. Ett arbete pågår tillsammans med Stockholm Vatten och Avfall AB för att på lämpligt sätt koppla ihop arbetet med matsvinn och matavfall.

### **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.”*<sup>1</sup>

I samband med att kommunfullmäktige antog matstrategin beslutades att *”Miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden får i uppdrag att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att utarbeta förslag till uppföljningsmått.”*

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har därefter fått budgetuppdrag både 2019 och 2020 för att främja genomförandet av matstrategin och ta fram gemensamma mått för att kunna följa upp matens klimatpåverkan i stadens måltidsverksamheter. Budgetuppdraget 2020 har varit att *”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.”*

I detta ärende redovisas och avrapporteras budgetuppdraget 2020 om mått och mätmetoder för att beräkna och redovisa stadens klimatpåverkan från livsmedel och måltider, samt matsvinn.

Kommunfullmäktige antog den 25 maj 2020 stadens nya miljöprogram 2020-2023 som för första gången inkluderar ett etappmål 1.2 att minska konsumtionsbaserade växthusgasutsläpp från stadens inköp av livsmedel och måltider med en femtedel samt ett etappmål 4.1 att minska matsvinnet inom stadens verksamheter. För att följa upp dessa etappmål behövs mått och mätmetoder för uppföljning av livsmedel, måltider och matsvinn samt matavfall.

I oktober 2019 på klimattoppmötet för det globala nätverket Cities Climate Leadership Group (C40) undertecknade Stockholms stad *Good Food Cities Declaration*, en internationell deklARATION för städer med målet att maten i stadens verksamheter ska vara hälsosam och klimatsmart till 2030. Det innebär bland annat att matsvinnet ska halveras till 2030. Arbetet med deklARATIONEN ska följas upp av C40 två år efter undertecknandet hösten 2021.

### **Arbetet med budgetuppdraget mått och mätmetoder 2020**

Stockholms stad är en stor konsument av livsmedel och måltider. Staden upphandlade under 2020 mat för totalt 599 mkr, varav drygt två tredjedelar var livsmedel och en tredjedel var färdiga måltider.

Budgetuppdraget 2020 avgränsades till att ta fram gemensamma mått och mätmetoder för stadens större måltidsverksamheter inom de kommunala förskolorna, grundskolorna, gymnasieskolorna och äldreboendena, vilka har tillagningskök med måltidspersonal och köper in störst volymer mat och serverar flest matgäster.

För att genomföra budgetuppdraget mått och mätmetoder för klimatpåverkan från livsmedel och måltider 2020 utökade förvaltningen den stadsövergripande projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn genom att även inkludera serviceförvaltningen, utöver redan ingående representanter från utbildningsförvaltningen, äldreförvaltningen, Skarpnäcks stadsdelsförvaltnings förskolor, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltnings förskolor samt Stockholm Vatten och Avfall AB.

### **Redovisning av måttet klimatpåverkan från livsmedel**

Förvaltningen tog med projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn under 2019 fram ett mått och en mätmetod för att beräkna klimatpåverkan från stadens totala inköp av livsmedel. Måttet ingår nu som en av kommunfullmäktiges indikatorer i budgeten 2020 och som indikator för etappmål 1.2 i miljöprogrammet 2020-2023.

Det är därmed obligatoriskt för alla förvaltningar med måltidsverksamheter att årligen redovisa måttet klimatpåverkan från inköpta livsmedel i stadens integrerade ledningssystem (ILS).

Mätmetoden för klimatpåverkan från inköp av livsmedel är serviceförvaltningens IT-stöd för livsmedel Hantera Livs. Alla stadens inköp via ramavtalen för livsmedel registreras månadsvis i Hantera Livs, vilket är kopplat till statliga forskningsinstitutet RISE klimatdatabas för livsmedel som uppdateras regelbundet.

I början av 2020 genomförde serviceförvaltningen ny upphandling av stadens IT-stöd för livsmedel. Företaget Mashie FoodTech Solutions, som levererar det digitala systemstödet Hantera Livs, fick åter skriva avtal med staden. Därmed kan staden fortsätta som tidigare och beräkna klimatpåverkan från inköpta livsmedel i Hantera Livs med hjälp av RISE klimatdatabas för livsmedel.

Serviceförvaltningen har enligt ramavtalet för IT-stödet livsmedel dock endast licens för att i Hantera Livs ta fram statistik för stadens totala livsmedelsinköp. Det innebär att varje förvaltning med måltidsverksamhet behöver skaffa en egen licens för Hantera Livs för att kunna redovisa klimatpåverkan från sina livsmedelsinköp årligen, samt för att kunna analysera resultaten för olika verksamhetsområden och enheter och följa upp sina åtgärder. Serviceförvaltningen skrev och skickade därför ut ett särskilt kundmeddelande i maj 2020 till alla förvaltningar med måltidsverksamheter för att beskriva samtliga fördelar med stadens upphandlade IT-stöd Hantera Livs och behovet av att använda det för att kunna beräkna och redovisa varje förvaltnings och olika verksamheters klimatpåverkan från livsmedel. Se detaljer i bilaga 2.

Serviceförvaltningen har därefter under hösten 2020, med stöd av projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn samt stadsdelsförvaltningarnas miljösamordnare, arbetat aktivt för att förklara och informera om hur varje förvaltning med måltidsverksamhet kan göra för att avropa en egen licens och ha en kontaktperson för Hantera livs så att de årligen ska kunna redovisa förvaltningens och sina olika verksamheters klimatpåverkan från inköpta livsmedel.

### **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 Hantera Livs, som enbart registrerar de inköp som stadens måltidsverksamheter gör via ramavtalen för livsmedel. Det finns inte heller något centralt ramavtal för måltider. Det är upp till varje verksamhet som har behov av att köpa in färdiga måltider att initiera en sådan upphandling. Utan samordning och gemensamma krav genomför idag stadens förvaltningar måltidsupphandlingar med varierande krav och olika tidsperioder, vilket leder till olika sorts måltidsavtal och otydlighet gentemot leverantörer av måltider.

Enligt kategoriteamet 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.

Projektgruppen för projektet klimatsmart mat och matsvinn har därför, i samarbete med serviceförvaltningens kategoriteam måltider och livsmedel, under hösten 2020 tagit fram förslag till en generell kravställning för stadens alla måltidsupphandlingar, som även inkluderar klimatkrav. Arbetet genomförs inom kategoriteamets projekt *S3 Skapa struktur för stadens måltidsupphandling och avtal för jämlik kvalitet* som ska slutföras under 2021.

### **Testmätning och uppföljningsmått för tallrikssvinn**

Projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn genomförde hösten 2020 en större testmätning av tallrikssvinn vecka 40-41 i stadens kommunala måltidsverksamheter i syfte att prova och ta fram en enkel mätmetod och ett uppföljningsmått för tallrikssvinn för luncher. Mätningarna var även viktiga för att kunna redovisa mängden tallrikssvinn från åtminstone en del av stadens måltidsverksamheter i Livsmedelsverkets nationella matsvinnsenkät som staden behöver besvara i maj 2021. Tallrikssvinnet valdes ut före kökssvinn och serveringssvinn då det hade uppmätts i tidigare matsvinnprojekt i flera skolor och förskolor i staden. Motiveringen var även att kunna engagera elever och pedagoger då de har rådighet att minska tallrikssvinnet som matgäster på lunchen.

Sammanlagt mättes och redovisades tallrikssvinnet i 80 av stadens kommunala grundskolor och gymnasieskolor, i 16 kommunala förskolor i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning och i samtliga 61 kommunala förskolor i Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning. Några kommunala förskolor i Östermalms stadsdelsförvaltning och

i Södermalms stadsdelsförvaltning (vecka 45), samt enstaka äldreboenden mätte och redovisade också sitt tallrikssvinn.

Skarpnäcks stadsdelsförvaltning genomförde hösten 2020 ett särskilt projekt för att kunna införa mätningar av tallrikssvinn i sina förskolor. Miljösamordnaren och det gemensamma köksnätverket här genomförde utbildningar, tog fram instruktioner och införde metoder för att kunna mäta tallrikssvinnet och redovisa resultaten i ett gemensamt Excel-ark. Deras erfarenheter dokumenterades i en rapport som kan användas av andra stadsdelsförvaltningar som tidigare inte mätt och redovisat sitt matsvinn. Se detaljer i bilaga 3a.

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning har lång erfarenhet av matsvinnsmätningar med hjälp av sitt kostdatasystem och en app, samt stöd från en måltidssamordnare och ett aktivt köksnätverk. Deras instruktioner och rutiner ger en föraning hur mätningar av matsvinn kan utvecklas när stadens samtliga måltidsverksamheter får tillgång till ett kostdatasystem. Se detaljer i bilaga 3b.

### **Projektet Planetens mat**

Utbildningsförvaltningen och Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning genomförde tillsammans hösten 2019 projektet *Planetens mat*. Med hjälp av en konsult tog de fram 21 recept som klarade Världsnaturfonden WWF:s *One Planet Plate*-kriterier för klimatsmart maträtt (0,5 kg CO<sub>2</sub>e per portion). Dessa tillagades av kökspersonalen i åtta grundskolor och fyra förskolor som serverade dem som två nya maträtter per vecka. Förutom att informera och låta matgästerna utvärdera maten så vägde de även tallrikssvinnet för att se om det blev mer svinn då maträtterna var nya för barnen.

Projektet gav flera viktiga ledtrådar till hur staden kan jobba med klimatsmart mat och matsvinn framöver. Bland annat hur recepten kan anpassas till storkök som serverar hundratals portioner, hur pedagoger kan främja mer klimatsmart mat, vilka maträtter barnen uppskattar och hur nya maträtter kan introduceras och serveras för att minimera matsvinnet.

Redovisningsmallen som användes vid testmätningen av tallrikssvinn i måltidsverksamheterna vecka 40-41 hösten 2020 togs fram i samband med projektet Planetens mat. Läs mera i bilaga 4.

### **Internationell och nationell redovisning klimatsmart mat**

Under 2020 har omvärlden efterfrågat alltmer information om stadens miljöarbete inom livsmedelsområdet. Carbon Disclosure Project (CDP) är en internationell årlig undersökning av städers

klimatearbete som bland annat C40 står bakom. Staden besvarar undersökningen årligen. I den senaste enkäten 2020 ingick för första gången frågor om stadens produktion och inköp av livsmedel, samt strategier och åtgärder som relaterar till mat, miljö och folkhälsa.

För närvarande saknar staden en del underlag, data och beräkningar för att kunna redovisa till exempel totalt antal tillagade portioner i stadens måltidsverksamheter per dag eller mängden serverade fullkornsprodukter. En kartläggning för att identifiera behovet av data om stadens inköpta livsmedel pågår inom arbetet med samordningsfunktionen av stadens matstrategi. Se matfrågorna, stadens svar och kommentarer till CDP-enkäten i bilaga 5.

Även nationellt efterfrågas mer information om och redovisning av stadens inköp av livsmedel och dess miljöpåverkan. Den årliga kommunrankingen inom miljöområdet som Aktuell Hållbarhet genomför inkluderar även den i år för första gången frågor om staden systematiskt arbetar för att minska klimatpåverkan från livsmedel i kommunens matserveringar. I enkäten krävs att stadens arbete inom området ska vara dokumenterat och att allmänheten ska kunna ta del av det, att klimatpåverkan från livsmedel ska mätas och följas upp regelbundet, samt att en minskning ska kunna påvisas. Även upphandlade måltidsserveringar ska inkluderas, vilket är krav som staden ännu inte klarar men som är under utveckling nu inom stadens kategoriteam för måltider och livsmedel.

## **Förvaltningens synpunkter och förslag**

### **Redovisning av klimatpåverkan från livsmedel**

Med hjälp av IT-stödet Hantera Livs, med RISE klimatdatabas för livsmedel, beräknades växthusgasutsläppet från stadens samtliga måltidsverksamheters inköp av livsmedel under 2019 till 2,0 kg CO<sub>2</sub>e per kg inköpta livsmedel. Denna beräkning utgör basmätning och startvärde för detta mått. Staden har nu beslutat att öka antalet decimaler vid beräkningen och redovisningen för att kunna mäta med större precision eftersom det är så små skillnader. Resultatet för stadens samtliga livsmedelsinköp under 2020 beräknas till 1,98 kg CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel, vilket ungefär är samma nivå som 2019.

Varför klimatpåverkan inte har minskat under året är antagligen för att fokus har legat på att etablera mätmetoden i hela staden och få förvaltningar att skaffa egen licens till IT-stödet Hantera Livs, snarare än att aktivt införa åtgärder för klimatearbetet med livsmedel. Hantering av Coronapandemin har också tagit tid. Periodvis under 2020 har många barn i förskolan stannat hemma och fler pedagoger



och elever i grundskolan har haft högre sjukfrånvaro än vanligt på grund av Coronapandemin. Gymnasieskolor har under perioder tvingats stänga och vissa har då gått över till tillagning av matkassar som kördes ut till eller hämtades av gymnasieeleverna. Detta har minskat mängden mat som köpts in, tillagats och serverats och förändrat livsmedelsinköpen jämfört med ett normalt år. Troligtvis har detta påverkat möjligheterna till ett aktivt klimatarbete i köken.

Det tog lång tid för de flesta stadsdelsförvaltningar att ta beslut om att skaffa en egen licens till IT-stödet Hantera Livs, utse en kontaktperson och kontakta leverantören Mashie för en introduktionsutbildning. Vid årets slut saknade fortfarande några stadsdelsförvaltningar licensen vilket gjorde att de inte kunde redovisa klimatpåverkan från sina livsmedelsinköp i sin verksamhetsberättelse för 2020. Dessa håller på att ordna sin licens och får istället redovisa sina resultat senare i tertialrapport 1 2021. Därmed har det inte varit möjligt att samla, redovisa och analysera enskilda förvaltningars växthusgasutsläpp från sina livsmedelsinköp 2020. Det kommer istället att genomföras under våren 2021.

Ett undantag är Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning som redan 2017 skaffade en egen licens för Hantera Livs. Resultatet visar att deras förskolor redan nu 2020 understiger stadens målvärde på 1,5 kg CO<sub>2</sub>e per kg livsmedel för 2023. Det är 25 % lägre än stadens övergripande nulägesvärde på 1,98 kg CO<sub>2</sub>e per kg inköpta livsmedel totalt. Enskede-Årsta-Vantörs förskolor har uppnått en lägre klimatpåverkan med hjälp av en ansvarig måltidssamordnare, aktiv användning av kostdatasystemet, utbildning av kökspersonal och kockarnas gemensamt säsongsplanerade matsedel som deras 61 kommunala förskolor använder och byter ut två gånger om året.

Hantera Livs som mätmetod ger ett grovt mått för klimatpåverkan från stadens inköpta livsmedel då det även inkluderar de livsmedel som blir matsvinn och matavfall. Det är även ett passivt mått då klimatberäkningarna kan genomföras först efter att inköpen har gjorts och registrerats.

För att få ett mer aktivt och förebyggande gemensamt mått för klimatpåverkan från livsmedel (råvaror) krävs att stadens måltidsverksamheter har ett kostdatasystem där klimatberäkningar kan göras i recept, vid planeringen av måltider och säsongsbaserade matsedlar, redan innan inköpen görs. Med detta kan de även beräkna och redovisa enskilda maträtters klimatpåverkan per portion eller matsedelns maträtters klimatpåverkan per vecka. Resultaten kan då även relateras till Världsnaturfonden WWF:s

kriterier för hållbara måltider *One Planet Plate* som har en klimatbudget på 0,5 kg CO<sub>2</sub>e per måltid (inklusive salladsgrönsaker, hårt bröd och matfett men ej dryck) eller en klimatbudget för en veckomeny på max 2,5 kg CO<sub>2</sub>e per vecka.

### **Uppföljningsmätt för matsvinn**

Matsvinn är ett prioriterat område att åtgärda i staden, nationellt och internationellt. Det visar stadens matstrategi, Sveriges nationella livsmedelsstrategi och FN:s Agenda 2030 delmål 12.3 om matsvinn. Det är angeläget att minska matsvinnet både utifrån miljöperspektiv och ekonomiskt perspektiv då det utgör ett resursslöseri som har miljöpåverkan i alla produktionsled och onödiga livsmedelsinköp för staden som kan undvikas. I stadens miljöprogram 2020-2023 ingår ett etappmål för matsvinn som är obligatoriskt för stadens verksamheter att redovisa årligen. Livsmedelsverket genomför vartannat år en nationell enkät för matsvinn för att följa upp arbetet med matsvinn i Sveriges offentliga verksamheter. Den ska alla kommuner besvara i maj 2021.

Projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn har därför tagit fram och under hösten 2020 testat ett uppföljningsmätt för tallrikssvinn i stadens kommunala måltidsverksamheter så att de enhetligt och regelbundet ska kunna mäta och redovisa sitt matsvinn. Med ett sådant mått kan de ta reda på mängden tallrikssvinn som uppstår i sin verksamhet, följa upp hur effektiva deras åtgärder är och redovisa om de når etappmålet 4.1 för matsvinn i miljöprogrammet. Nu föreslås ett uppföljningsmätt för tallrikssvinn. Under 2021 kommer uppföljningsmätt även tas fram och testas för kökssvinn och serveringssvinn i stadens kommunala måltidsverksamheter.

Stadens matstrategi anger att ”staden ska jobba aktivt för att minimera matsvinnet.”<sup>2</sup> Etappmålet 4.1 om matsvinn i stadens miljöprogram 2020-2023 anger att ”...matsvinnet ska minska inom stadens verksamheter till 2023.”<sup>3</sup> Enligt FN:s Agenda 2030 med det globala målet 12.3 anges att allt matsvinn minst ska halveras från 2015 fram till 2030.<sup>4</sup>

Fortsatta och utökade matsvinnsmätningar kommer att genomföras i stadens olika måltidsverksamheter under 2021 för att utveckla uppföljningen av och rutinerna för matsvinn i de förskolor, skolor och äldreboenden som ännu inte har börjat mäta och kanske inte har ett så aktivt arbete för att undvika eller minska mängden matsvinn.

---

<sup>2</sup> Sid. 13 *God, hälsosam och klimatsmart mat – matstrategi för Stockholms stad.*

<sup>3</sup> Sid. 22 *Miljöprogram 2020-2023.* Stockholms stad.

<sup>4</sup> <https://start.stockholm/om-stockholms-stad/sa-arbetar-staden/agenda-2030>

Särskilt osäkert är det för äldreomsorgen som har andra rutiner och krav än övriga verksamheter och som serverar mat dygnet om sju dagar i veckan. Men det finns goda möjligheter att arbeta med att minska matsvinn även här utifrån äldreomsorgens välstrukturerade uppföljningsarbete inom måltidsobservationer och nattfasta.

Detaljerna av förslaget till uppföljningsmått, mätmetod och redovisning för tallrikssvinn beskrivs i bilaga 1.

### **Fortsatt arbete under 2021**

#### **Nya uppdrag i budgeten 2021**

Måtten och mätmetoderna samt instruktioner och redovisningar kan fortsätta att utvecklas och konkretiseras av projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn under kommande året enligt det nya budgetuppdraget för 2021:

*Miljö- och hälsoskyddsnämnden ska "tillsammans med utbildningsnämnden, servicenämnden, äldrenämnden och kommunstyrelsen fortsätta arbetet med att ta fram mått och mätmetoder för att mäta miljö- och klimatpåverkan från måltider som serveras inom stadens verksamheter och från matsvinn."*

Även socialnämnden har 2021 fått i uppdrag att tillsammans med dessa nämnder ta fram mått och mätmetoder för att mäta miljö- och klimatpåverkan från måltider och matsvinn, vilket av misstag saknas i miljö- och hälsoskyddsnämndens budgettext.

Det innebär att även stadsledningskontoret och socialförvaltningen, med måltidsverksamheter på olika sorts stödboenden, kommer att ingå i projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn för att fortsätta arbetet med att utveckla mått, mätmetoder och redovisning av klimatpåverkan från livsmedel, måltider och matsvinn 2021.

I budgeten 2021 fick kommunstyrelsen även i uppdrag att:  
*"i samarbete med utbildningsnämnden och miljö- och hälsoskyddsnämnden inrätta en kostsamordnande funktion med ansvar för samordning och styrning av livsmedel."*

Stadens arbete med hälso-, miljö- och klimatrelaterade frågor kring den mat som serveras i verksamheterna har ökat markant de senaste åren. Arbetet ligger i linje med matstrategin, flera etappmål i miljöprogrammet och Agenda 2030, följs upp i internationella och nationella undersökningar samt ingår i C40-deklarationen om hälsosam och klimatsmart till 2030 som staden har ställt sig bakom. Förvaltningen ser därför mycket positivt på inrättandet av en

kostsamordnande funktion som kan ta ett samlat grepp om arbetet i staden, där förvaltningen fortsättningsvis kan bidra med kompetens inom de miljö- och klimatrelaterade delarna i arbetet.

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

När samtliga förvaltningar med måltidsverksamheter har licensen för Hantera Livs och kan redovisa klimatpåverkan från sina inköpta livsmedel under våren 2021 kan de jämföra sitt resultat dels med stadens beräkning totalt och dels med andra förvaltningar. Inom varje förvaltning kan även resultatet från olika sorts verksamhet såsom förskolor och äldreboenden samt mellan enheter inom respektive verksamhet också jämföras. Det ger en möjlighet att identifiera vilka verksamheter och enheter som behöver extra insatser och vilka som kommit lite längre i sina åtgärder för att minska klimatpåverkan och kan vara goda exempel.

Under 2021 ska förslag till möjliga konkreta åtgärder för att minska klimatpåverkan från livsmedel i köken sammanställas i dialog med stadens kökspersonal och spridas på lämpligt sätt till stadens samtliga måltidsverksamheter. Därmed kan varje enhet genomföra insatser som kan minska klimatpåverkan från livsmedelsinköpen vilket kan visa sig vid nästa mätning i Hantera livs i slutet av 2021.

### **Mått och mätmetod för klimatpåverkan från måltider**

Under 2021 ska kategoriteamet måltider och livsmedel ge förslag till en generell kravställning för stadens måltidsupphandlingar, nu med klimatkrav, som ska färdigställas och läggas in i uppföljningsmallar för stadens olika verksamheter. Även rutiner för uppföljning av måltidsupphandlingarna ska tas fram. Därefter ska dessa spridas i staden och göra det möjligt för stadens upphandlare och inköpare att ställa gemensamma krav för redovisning av klimatpåverkan från inköpta färdiga måltider.

För att kunna ställa rätt krav på redovisning av klimatberäkningar för måltider kommer staden under våren 2021 genomföra en marknadsundersökning av måltidsleverantörerna för att ta reda på om, och i så fall med vilket IT-stöd eller mätmetod, de idag beräknar klimatpåverkan från de livsmedelsinköp och recept som de använder för att tillaga måltiderna som staden har upphandlat. Större måltidsleverantörerna och flera företag inom livsmedelsbranschen marknadsför sig idag öppet med att de klimatberäknar sina recept och/eller varor. Det bör därför finnas lämpliga mått och mätmetoder för klimatpåverkan från färdiga måltider som staden kan efterfråga vid kommande måltidsupphandlingar.

Införandet av stadens nya avtalsdatabas Kommers under 2020 möjliggör användning av gemensamma kriterier vid upphandlingar. Då samtliga avtal som stadens verksamheter ingår från och med nu måste läggas in i Kommers blir det möjligt att efterhand se hur många måltidsavtal som staden har totalt och vilka verksamheter som har måltidsavtal med vilka måltidsleverantörer. Dock dröjer det innan det går att få full överblick över samtliga måltidsavtal då det är först när en ny upphandling genomförs som de måste läggas in i Kommers. Dessutom saknas ännu några verksamheter i Kommers.

Servicenämnden har 2021 fått budgetuppdraget att med kommunstyrelsen, miljö- och hälsoskydds-nämnden, samt utbildningsnämnden, äldrenämnden och socialnämnden ”*utreda upphandlingskrav gällande måltidstjänster i syfte att minska miljö- och klimatpåverkan.*” Arbetet kommer i huvudsak genomföras i samband med kategoriteamet måltider och livsmedels nuvarande projekt S3, med tillägg av socialnämndens medverkan.

### **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 stadsdelsförvaltnings förskolor som använder sitt kostdatasystem, *Matilda*, för att klimatberäkna de livsmedel som används i maträtterna. Enskede-Årsta-Vantörs måltidssamordnare och kocknätverk införde redan 2017 även en 8-veckors gemensam matsedel 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. Vårens matsedel 2020 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 Världsnaturfonden WWF:s *One Planet Plate* klimatbudget för en måltid ”inom planetens gränser” som beräknas till 0,5 kg CO<sub>2</sub>e per portion.<sup>5</sup>

Förvaltningen anser att de goda erfarenheterna från användningen av kostdatasystem i Enskede-Årsta-Vantörs förskolor motiverar en satsning på ett gemensamt kostdatasystem i stadens samtliga

måltidsverksamheter och en utveckling av arbetssättet vid måltidsplanering i enlighet med stadens matstrategi.

Serviceutskottet har 2021 fått budgetuppdraget att tillsammans med kommunstyrelsen *”ta fram ett underlag för upphandling av ett stadsövergripande kostdatasystem för att möjliggöra beräkning av klimatbelastning och näringsinnehåll vid tillagning av livsmedel, samt finansiering och kostnader för ett sådant system.”*

Projektgruppen klimatsmart mat och matsvinn samt kategoriteam måltider och livsmedel bistår i detta arbete.

### **Mått och mätmetoder för matsvinn**

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

Idag arbetar flera av stadens kök med matsvinnet på något sätt men inriktning och uppföljning varierar och matsvinnet redovisas inte. Det nu föreslagna måttet för tallrikssvinn med en gemensam instruktion för mätningen, rutin för räkning av antal portioner (matgäster) och redovisningsmall gör det möjligt för stadens måltidsverksamheter att ta reda på mängden tallrikssvinn de har.

Under 2021 kommer även uppföljningsmått och enkla mätmetoder för kökssvinn och serveringssvinn att tas fram för stadens kök genom kartläggning och testmätningar. Rådigheten över tallrikssvinn - där barn/elever/vårdtagare och pedagoger som är matgäster påverkar mängden - skiljer sig från rådigheten över kökssvinn och serveringssvinn där främst kökspersonalens planering, inköp och hantering påverkar mängden. Skillnader finns även mellan stadens olika verksamheter som kan påverka mängden.

### **Utsortering av matsvinn och matavfall**

Stockholm Vatten och Avfall AB har under 2020 kartlagt matavfallsinsamlingen, hämtställena och fastighetsägarna vid stadens måltidsverksamheter, för att förbereda obligatorisk utsortering av matavfall som gäller för stadens samtliga måltidsverksamheter från 1 januari 2021 enligt kommunfullmäktiges beslut 2019. Alla oätbara skal-, ben- och matrester med mera ska sorteras ut som matavfall för att omvandlas till biogas och jordförbättringsmedel. Matsvinnet, som är ätbar mat som av olika orsaker idag slängs i matavfallet, ska samtidigt minimeras.

Stockholm Vatten och Avfall AB har fått uppföljningsansvaret för både etappmålen för matsvinn och matavfall i stadens miljöprogram 2020-2023. Projektgruppen för klimatsmart mat och matsvinn diskuterar möjligheterna att koppla ihop åtgärderna för samt uppföljningen och redovisningen av måltidsverksamheternas arbete med både matsvinnet och matavfallet då dessa är nära förknippade.

Stockholm Vatten och Avfall AB har även fått budgetuppdrag 2021 att med stöd av miljö- och hälsoskyddsnämnden ”*genomföra kommunikations- och informationsinsatser om arbetssätt för minskat matsvinn och insamling av matavfall till stadens samtliga verksamheter som tillagar eller serverar mat och måltider.*” Förvaltningens nya kommunikationsavdelning förbereder nu dessa.

Slut.

## **Bilagor**

### **Bilaga 1**

*Förslag till uppföljningsmått för tallrikssvinn för stadens kommunala måltidsverksamheter.*

Jon Möller, miljöförvaltningen.

### **Bilaga 2**

*Kundmeddelande om Hantera livs - uppföljningsverktyg för verksamheternas livsmedelsinköp.*

Malin Olsson, serviceförvaltningen.

### **Bilaga 3a**

*Matsvinnsmätning. Mätning av tallrikssvinn i förskolorna i Skarpnäcks stadsdelsförvaltning hösten 2020.*

Lovisa Sundström, Skarpnäcks stadsdelsförvaltning.

### **Bilaga 3b**

*Matilda matsvinn. Lathund för svinnsmätning i förskolor.*

Ann-Kristin Svensson, Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning.

### **Bilaga 4**

*Planetens mat. Ett pilotprojekt i stadens storkök om klimatberäknade måltider.*

Åsa Lundin, utbildningsförvaltningen.

### **Bilaga 5**

*CDP Cities 2020 Questionnaire. Svar, källor och kommentarer från Stockholms stad.*

Jon Möller, miljöförvaltningen.