

Planetens mat

Ett pilotprojekt i stadens storkök om klimatberäknade måltider

Innehåll

1	Sammanfattning	3
2	Bakgrund	4
3	Mål och avgränsningar	4
3.1.1	<i>Effektmål</i>	4
3.1.2	<i>Projekt mål</i>	4
3.1.3	<i>Avgränsning</i>	5
3.1.4	<i>Milstolpar</i>	5
4	Måluppfyllelse	5
4.1.1	<i>Effektmål</i>	5
4.1.2	<i>Projekt mål</i>	6
5	Tidsplan	6
6	Projektbudget	6
7	Arbetsätt	7
7.1	Projektorganisation	7
7.2	Kvalitetssäkring	7
8	Övriga erfarenheter	8
9	Framgångsfaktorer	9
10	Reflektioner kring projektet	9
11	Bilagor	9

1 Sammanfattning

Under hösten genomfördes ett gemensamt projekt med utbildningsförvaltningen och Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning för att minska matens miljö- och klimatpåverkan. Fyra förskolor och åtta grundskolor deltog i projektet under åtta veckor hösten 2019. Syftet med projektet var att servera och tillaga luncher som hade ett lågt klimatavtryck samt vara näringsberäknade för respektive åldersgrupp. Enheterna skulle uppnå stadens mål om minst 50% ekologiska inköp samt minska matsvinnet. Syftet var även att prova på en metod som kunde vidareutvecklas till flera enheter i staden. Under projektet certifierades enheterna enligt Värdsnaturfondens (WWF) kriterier för en miljö och klimatsmart måltid för att synliggöra matens påverkan på klimatet.

I projektet användes kriterierna för WWFs One Planet Plate för att säkerställa att måltiden höll sig inom ”planetens gränser”.

2 Bakgrund

Utbildningsförvaltningen har under flera år arbetat med insatser för att minska matsvinnet, klimatpåverkan från måltider samt öka andelen ekologiska livsmedel. Sedan 2012 har förvaltningen riktlinjer för skolmåltiderna och dessa reviderades 2019. Riktlinjerna implementerades för alla kökschefer och köksansvariga under en två dagars utbildning med tyngdpunkt på matens påverkan på miljö och klimat.

I maj 2019 antog staden en matstrategi- ”Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat”, en stadsövergripande strategi för bättre folkhälsa och minskad klimatpåverkan.

Utbildningsförvaltningen skulle i enlighet med budget för 2019 utreda mått- och mätmetoder för att mäta koldioxidutsläpp från livsmedel som serveras inom stadens verksamheter. Förutom detta mål ska måltiderna vara näringsriktiga, följa stadens ekologiska mål och arbeta för att minska matsvinnet. Utbildningsförvaltningen beslutade därför att genomföra ett pilotprojekt för att utvärdera en metod utifrån alla dessa parametrar.

Utbildningsförvaltningen bjöd in Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning för att samverka i projektet, då de under några års tid utarbetat färdiga menyer med hjälp av ett kostdatasystem till förskolorna. Genom en samverkan var syftet att kunna se om metoden kunde var tillämplig för såväl små barn som äldre elever. På sikt skulle man även kunna hitta gemensamma mål och metoder för stadens alla måltidsverksamheter.

För att ha en utgångspunkt vände sig utbildningsförvaltningen till WWF för att se om den modell som WWF utarbetat för klimatsmarta måltider skulle kunna vara en modell att utgå ifrån. Modellen kallas One Planet Plate och syftar till att utforma näringsberäknade måltider som inte ger så stora klimatavtryck, måltider för en levande planet.

3 Mål och avgränsningar

3.1.1 Effektmål

- Minskad klimatpåverkan och ökad biologisk mångfald.
- Förskolor och skolor skulle bli mer medvetna om matens klimatpåverkan och dess påverkan på miljön.
- Köken skulle bli medvetna om livsmedelsvalens betydelse för klimat och miljö.

3.1.2 Projekt mål

- Köken skulle tillaga minst två luncher varje vecka som var närings- och klimatberäknade, enligt kriterierna för certifieringen.

- Lunchen som märktes med jordglobsbetan fick uppgå till max 0,5 kilo koldioxidekvivalenter (CO₂).
- Alla enheter skulle certifieras enligt WWFs One Planet Plate under projektet.
- Tallrikssvinnet skulle max vara 30 gram per person och dag, snitt på en vecka samt mätas under fyra veckor.
- Uppnå 50 % ekologiska livsmedel.

3.1.3 Avgränsning

- De deltagande köken fick endast använda sig av de framtagna klimat- och näringsberäknade recepten för de två luncherna per vecka och det var endast de rätterna som fick certifieras.
- Att följa certifieringens regler för One Planet Plate.
- Handla från stadens livsmedelsavtal.

3.1.4 Milstolpar

- Möte med certifieringsföretaget, kontrollorgan, innan uppstart samt kontakt med WWF. Central förvaltning på utbildningsförvaltningen utsågs till huvudkontor för certifieringen.
- Huvudkontoret gjorde verksamhetsbesök tillsammans med certifieringsföretaget innan uppstart för att säkerställa att enheterna följde uppfyllda kriterier för certifieringen.
- Uppstartsmöte och utbildning för alla deltagande kök i projektet Planetens mat och i certifieringens regler One Planet Plate.
- Senast startdatum för respektive enhet var den 23 september.
- Avstämningsmöte med alla köken efter halva projektperioden.
- Huvudkontoret genomförde stickprovskontroller på enheterna för att säkerställa att de följde kriterierna.
- Tallrikssvinnet rapporterades in till central förvaltning för bearbetning.
- Alla köken fick i slutet av projektet utvärdera projektet genom att besvara en enkät.
- Slutmöte vid projektets avslut.
- Sammanställning av uppgifter till certifieringsföretaget.
- Rapportskrivning om projektet

4 Måluppfyllelse

Alla enheter följde den uppsatta tidsplanen och certifieringens kriterier under projektiden. Det serverades totalt för alla enheter 82 450 portioner som var märkta med WWF:s jordglobsbeta.

4.1.1 Effektmål

Under projektets gång och genom att köken har använt sig av projektets recept har kökspersonal samt pedagogisk personal på förskolor och skolor

blivit mer medvetna om matens påverkan på klimatet. Kockar och kökschefer har också fått en större förståelse för hur näringsinnehållet i måltiderna förändrades när traditionella livsmedel så som kött och mjölk byttes ut mot mer klimatsmarta alternativ, så som bönor, linser och andra växtbaserade produkter. Deltagarna har även blivit mer medvetna vid menyplaneringar att välja mindre mängd och rätt sorts animaliskt protein samt att öka mängden vegetabiliskt protein. Genom att använda WWFs kött- och fiskguide vid inköp har köken fått mer förståelse för varför ekologiska varor och dess betydelse för den biologiska mångfalden och vilka övriga val man måste göra vid inköp.

Att mäta sitt matsvinn under flera veckor ger köken och matgästerna statistik på hur mycket mat som slängs. Statistiken kan sedan ligga till grund för menyplanering, antal portioner som ska tillagas, livsmedelsval vid inköp och enheterna arbetar sedan aktivt med svinn.

4.1.2 Projekt mål

Varje kök uppfyllde projektmålen:

- Serverade två luncher varje vecka som var certifierade och näringsriktiga samt uppfyllde certifieringens krav samt märkta med jordglobsbetan.
- Målet med 50 % ekologiska livsmedel under projektet kunde inte redovisas då stadens inköpssystem uppgraderades och var stängt större delar av projekttiden. I början av 2020 kommer statistik för hela året att redovisas.
- Alla enheter uppnådde målet kring tallrikssvinnet på max 30 gram per dag och person utom ett kök som inte nådde målet under tre veckors mätning. Den skola som inte nådde målet fick endast begränsad hjälp av personalen i skolan för att informera eleverna om projektet.

5 Tidsplan

Start för projektet var den 23 september och avslut den 15 november.

6 Projektbudget

Certifieringskostnaden under perioden var 7 600 kr exkl. moms för alla deltagande kök tillsammans. En upphandlad konsult tog fram recepthäftet i enlighet med WWF:s och certifieringens krav och kostnaden för detta uppgick till 88 000 kronor.

7 Arbetsätt

Eftersom utbildningsförvaltningen saknar ett kostdatasystem (godkänt beräkningssystem) upphandlades en konsult som sammanställde ett recepthäfte. Det utformades 21 recept på luncher där varje lunch var näringsberäknade utifrån Livsmedelsverkets rekommendationer samt klimatberäknade enligt WWF One Planet Plates kriterier.

Konsulten utgick från stadens upphandlade livsmedelssortiment för att utforma recepten. Vid utformningen av recepten uppmärksammades att stadens livsmedelsavtal saknade ett flertal produkter med lägre klimattal och flertalet ekologiska livsmedel. En kontakt togs med serviceförvaltningen för en tilläggsupphandling av de livsmedel som saknades. Serviceförvaltningen kunde vid detta tillfälle inte tillgodose önskemålet om tilläggsprodukter. I projektet togs beslut att använda de befintliga recepten ändå och enheterna fick handla från rätt avtal, men utanför anbudet på vissa produkter, vilket medförde högre kostnader för enheterna.

Utbildningsmaterial togs fram till deltagarna samt pedagogiskt material så som bordsryttare, plansch, diplom och informationsbrev till pedagog/elever. En Excel-mall utformades för att dokumentera tallrikssvinnet.

7.1 Projektorganisation

I projektorganisationen har Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning ingått med kostsamordnare Ann-Kristin Svensson och utbildningsförvaltningen kostchef Linn-Linn Thun, biträdande kostchef Anneli Celinder samt utvecklingsledare Åsa Lundin.

7.2 Kvalitetssäkring

Innan projektstart togs en kontakt med WWF för att få mer information om kriterier för en klimatberäknad lunch (One Planet Plate 2019). En kontakt togs med deras certifieringsföretag och gick igenom kriterierna samt offert. Informationsmaterial samt kriterier inhämtades från WWF hemsida. Kött och fiskguiden studerades och jämfördes med stadens livsmedelsavtal för att säkerställa att enheterna kunde uppfylla kriterierna, samt följa recepten utan att behöva byta livsmedel som skulle förändra näringen.

Innan projektstart besökte huvudkontoret ett par enheter för att kontrollera märkningen av luncher och menyer samt spårning av livsmedelsköp tillsammans med certifieringsföretaget. Sedan fick huvudkontoret själva besöka alla enheter i projektet för kontroll, samt utförde stickprovskontroller på några enheter.

WWFs kriterier för One Planet Plate

Kriteriet för klimat

För en måltid inom planetens gränser har vi räknat med att maten får ge upphov till 590 kg CO₂-ekv per år. Detta har vi brutit ned till en siffra för veckomeny och en siffra för ett huvudmål (lunch eller middag):

- 0,5 kg CO₂-ekvivalenter/ måltid (middag eller lunch)
- 11 kg CO₂- ekvivalenter/ vecka

Kriteriet för biologisk mångfald

För att öka den biologiska mångfalden i odlingsfält samt minska risken för avskogning och markomvandling globalt har vi satt tre kriterier inom biodiversitet:

- Grönt Ljus i WWFs Fiskguide
- Grönt Ljus i WWFs Köttguide
- För vegetabilier: Krav på verifiering av biodiversitetsåtgärder i produktionen av följande produkter: Spannmål, raps, potatis, lök och morötter.

Accepterad verifiering är certifikat på ekologisk produktion.

Källa: WWF

8 Övriga erfarenheter

- Yngre elever var skeptiska mot de maträtter som var märkta med symbolen. Märkningen (WWF) kanske är mer lämpad till en äldre målgrupp, då kökens upplevelse var att de yngre barnen inte vågade prova maten som var märkt.
- Vid framtagning av nya recept bör recepten ha provlagats på stora och små enheter för att säkerhetsställa att de är användbara i storkök.
- För de flesta enheter ökade livsmedelskostnaderna för att det saknades produkter på stadens anbud då serviceförvaltningen inte kunde tillgodose önskemålet om tilläggsprodukter vid detta tillfälle
- För bästa möjliga effekt bör information om projekt komma direkt ifrån ledningen till pedagogisk personal och vårdnadshavare.

9 Framgångsfaktorer

- Kökscheferna på skolorna och kockarna på förskolorna i projektet var kunniga, intresserade och engagerade i klimat- och miljöfrågor.
- Det har varit utvecklande för kökschefer och kockar i projektet att träffas och få utbyta erfarenheter med varandra. Deltagarna kunde få ta del av tips och andras arbetssätt.
- I projektet valdes att endast tallrikssvinnet mättes då hantering av allt svinn som uppstår i köket och matsal innebär en mycket ökad arbetsbelastning i form av tunga lyft och ett ökat administrativt arbete.

10 Reflektioner kring projektet

- För att enheterna ska kunna uppnå stadens målsättningar inom klimat- och miljömål är det nödvändigt med en samsyn i staden såsom gemensamma metoder, mätetal och mål för matsvinn och klimatberäkningar
- Ett nära samarbete med serviceförvaltningen i syfte att utveckla nuvarande och kommande livsmedelsavtal är nödvändigt.
- Stadens livsmedelsavtal behöver kontinuerligt bevakas och uppdateras. Fler vegetabiliska, vegetariska och ekologiska produkter behövs på avtalet för att staden ska kunna uppfylla målsättningen.
- För att kunna öka den biologiska mångfalden behövs användningen av WWFs kött- och fiskguide implementeras i stadens verksamheter
- Ökad kunskap kring matens miljöpåverkan hos stadens medarbetare.
- Verksamheterna bör arbeta efter en 4 – 8 veckors matsedel för att få en större flexibilitet på recepten.
- För att kunna närings- och klimatberäkna stadens måltider behöver staden ett kvalitetssäkrat planerings- och uppföljningssystem.
- Inkludera klimatberäkning för frukost och mellanmål.

11 Bilagor

Bilaga 1: Webbenkät

Bilaga 2: Recepthäftet ”Stockholms stads klimatsmarta recept”