

Mat och klimat i Sollentuna

Förstudie



Innehåll

Sammanfattning	3
Om förstudien	3
Bakgrund.....	4
Metod	4
Klimatpåverkan från skolmåltider.....	5
<i>Generell klimatpåverkan</i>	5
<i>Klimatpåverkan från skolmåltider i Sollentunas skolor</i>	6
Ekonomisk påverkan.....	9
Best practice inom skolmat och klimat	10
Bild över åtgärder.....	12
Rekommendationer	12
<i>Vision och vilja</i>	13
<i>Upphandling</i>	13
<i>Kompetens</i>	13
<i>Styrmedel</i>	13

Sammanfattning

Förstudien utgår från följande frågeställningar:

- Övergripande frågeställning: Hur kan klimatpåverkan från skolmaten minskas utan att kostnaden ökar?
- Klimatpåverkan från skolmaten: Vilka aktiviteter i skolmatskedjan har störst klimatpåverkan?
- Ekonomisk påverkan: Vilka aktiviteter i skolmatskedjan är kostnadsdrivande?
- Lösningar: Vad är best practice från andra kommuner avseende att minska klimatpåverkan från skolmåltiderna?
- Policypaket: Vilka åtgärder bedöms sammantaget vara kostnadseffektiva för att minska klimatpåverkan från skolmåltiderna? Exempel på åtgärder inom olika områden: Upphandling, menyval, utbildning med mera.

Analysen visat att klimatpåverkan är störst i råvaruledet och framför allt från nötkött. Kostnader och klimatpåverkan går hand i hand – åtgärder för att minska klimatpåverkan leder till lägre kostnader. De kommuner som anses vara längst fram inom klimatpåverkan från skolmåltider har i hög grad valt att hantera måltidsservicen i egen regi. Eftersom minskad klimatpåverkan och lägre kostnader leder åt samma håll bör måltidsservice i extern regi kunna ha lika bra klimatprestanda som måltidsservice i egen regi. Men det kräver ett partnerskap mellan kommunen och leverantörerna på en nivå som knappast finns idag.

Åtgärdsrekommendationer:

Vision och vilja

En grundförutsättning för att vara ledande inom skolmatens klimatpåverkan är att det finns en politisk vision och vilja.

Upphandling

Klimatpåverkan och kostnadsminskning styr åt samma håll. Det finns därför inga skäl till att ha detaljerade klimatkrav i upphandlingarna.

Kompetens

Sollentuna bör förstärka kompetensen inom mat- och klimatfrågor.

Styrmedel

Skolorna bör ha incitament att jobba aktivt med matsvinn genom att de får ta del av kostnadsbesparingarna. Trafik- och fastighetsnämnden bör se till att det går att mäta energianvändningen i skolköken.

Om förstudien

Förstudien har genomförts av Goodpoints konsulter Love Lönnroth och Hanna Cedervall på uppdrag av Sollentuna kommun. Beställare är stadsbyggnadschef Christina Leifman och kontaktperson miljöstrateg Malin Möller. Förstudien har genomförts under veckorna 22 – 27, 2015.

Bakgrund

Sollentuna kommun har en ambitiös miljöpolicy med det långsiktiga målet att bli den första kommunen som inte tär på naturens resurser. Resurshantering/konsumtion är ett av fyra prioriterade områden i miljöpolicyen.

I en klimatutredning som gjordes under 2014 identifierades måltidsservicen i skolorna som den största indirekta klimataspekten för Sollentuna.

Ett beslut har tagits i miljöutskottet om att under 2015 genomföra en förstudie i syfte att få fram beslutsunderlag till åtgärder för att minska klimatpåverkan från måltidsservicen i skolan.

Denna förstudie syftar till att få fram ett beslutsunderlag för inriktningsbeslut om åtgärder för att minska klimatpåverkan från kommunens måltidsservice i de kommunala skolorna.

Metod

Metoden kan översiktligt beskrivas enligt följande:

- Visa i vilka processer påverkan är störst på klimatutsläpp, respektive kostnader.
- Ge exempel på best practice från andra kommuner avseende att minska klimatpåverkan från skolmåltiderna.
- Ta fram schematisk bild över möjliga åtgärder för att nå målet om lägre klimatpåverkan till oförändrad eller minskad total kostnad.
- Sammanställ rekommendationer till fortsatt arbete.

Förstudien har genomförts genom en översiktlig studie av de olika delprocesserna inom skolmåltidskedjan, från råvaruinköp till avfall. Utsläpp av växthusgaser, samt kostnader för respektive delprocess har uppskattats genom data från Sollentuna kommun och en av måltidsleverantörerna, samt i vissa fall kompletterats med data från andra kommuner. Ambitionsnivån har varit att få en bild av den relativa klimatpåverkan och kostnaden för respektive steg för att få underlag till slutsatser om var i skolmåltidskedjan det är mest relevant att genomföra åtgärder.

Inriktningen i förstudien har varit att fånga in de hinder och möjligheter som är avgörande för att ta beslut om effektiva åtgärder för att minska klimatpåverkan. Den har inte varit inriktad på att exakt kvantifiera klimatpåverkan eller kostnader i respektive steg. En väsentlig del av förstudien har varit att genom intervjuer och faktaunderlag förstå vilket praktiskt handlingsutrymme som ges av kostnadsramar och andra krav på skolmåltiderna än klimatpåverkan.

Studien har avgränsats till att endast omfatta skolmåltider i grundskolan och enbart för de skolor som har upphandlad måltidsservice. En praktisk avgränsning har även gjorts när det gäller faktainhämtning från leverantörerna, där Fazers platsansvarige i Sollentuna samt centralt placerade personer inom Fazer har levererat underlag och ställt upp på intervjuer. ISS platsansvarige hade inte möjlighet att delta i förstudien under den aktuella tidsperioden och datainhämtningen har därför avgränsats till Fazers skolmåltider. De generella slutsatserna i förstudien bedöms dock vara tillämpliga även på andra skolmåltidsleverantörer.

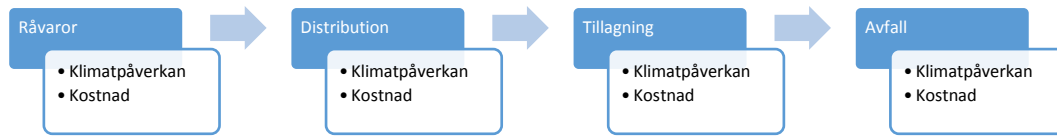


Fig. 1. Förstudien omfattar de olika leden i skolmåltidskedjan

För att fram rekommendationer till åtgärder har vi sökt exempel från andra kommuner som arbetar aktivt med att minska klimatpåverkan från skolmåltiderna.

Intervjuer har genomförts med följande personer:

- Liselott Olsson, kostekonom
- Lill Sandberg, upphandlingschef
- Åsa Ericsson, platschef Fazer
- Marianne Hjort, menyadministratör Fazer
- Harald Rydén, inköpschef Fazer
- Carl-Henrik Johansson, Energicontroller, Trafik- och fastighetskontoret

Klimatpåverkan från skolmåltider

Generell klimatpåverkan

Klimatpåverkan från skolmåltiderna uppstår flera led: Råvarorna, transporter, tillagning och i avfallsledet. Totalt står livsmedel för 6 % av de klimatpåverkande utsläppen från den kommunala förvaltningen i Sollentuna och skolmåltiderna utgör den största delen av livsmedelsinköpen¹. Av livsmedlens klimatpåverkan från jord till bord (och vidare till avfall) utgör råvaruledet den absolut största andelen. Klimatavtrycket varierar kraftigt mellan olika typer av livsmedel där t ex nötkött har ett klimatavtryck på 26 kilo CO₂e (koldioxidekvivalenter) per kilo kött medan viltkött enbart har ett klimatavtryck på 0,5 kilo CO₂e per kilo kött.² Klimatavtrycket inom en kategori kan variera stort beroende på de specifika produktionsförhållandena. Livscykelanalyser (LCA) bör därför användas med viss försiktighet. De ger framför allt en uppfattning om den *relativa* storleksordningen av klimatpåverkan av olika livsmedelsalternativ som jämförs mot varandra.

Av de olika livsmedlen är nötkött och lamm mest klimatpåverkande (26 CO₂e respektive 21 CO₂e). Även ost och smör har en relativt hög klimatpåverkan på grund av att de framställs av kor. Deras klimatpåverkan är högre än fläskkött (8 CO₂e jämfört med 6 CO₂e). Kycklingens klimatpåverkan är 3 CO₂e, lägre än Quorn som har 4 CO₂e. Baljväxter, potatis och spannmål har en relativt låg klimatpåverkan. Ris har den högsta klimatpåverkan av kolhydratkällorna (2 CO₂e). Generella rekommendationer om att införa vegetariska veckor och liknande riskerar att leda fel om man använder ost och

¹ Miljögiraff: Klimatpåverkan av inköp för Sollentuna kommun, Rapport 2014-04-28

² Elin Röö's: Mat – klimat – listan v 1.0. Sveriges lantbruksuniversitet 2012

Quorn som proteinkällor, eftersom de har högre klimatpåverkan än kyckling eller fisk. Se tabell längst bak i rapporten med en sammanfattning av klimatpåverkan från olika livsmedel.

Klimatpåverkan från livsmedelsproduktionen uppstår i huvudsak genom användning av fossila bränslen i jordbruket och genom att kor och lamm producerar metangas i sin matsmältning. Metan är en kraftfull växthusgas. I djurproduktionen varierar omvandlingen från foder till kött mellan djurslagen. För att producera ett kilo gris krävs t ex sju kilo foder, medan ett kilo kyckling kräver 1,5 - 2 kilo foder och därmed är kycklingproduktionen betydligt mer klimateffektiv.

Livsmedelstransporter är effektiva och ger upphov till en relativt liten andel av livsmedelns generella klimatpåverkan. Ett undantag är färskvaror som flygfraktas där transportens klimatpåverkan är hög, men flygfrakt används för en liten andel av färskvarorna.

När det gäller grönsaksproduktion framhålls ofta att man bör välja grönsaker efter säsong och att man bör välja närodlade grönsaker. Det finns dock med dagens produktionssystem inte någon självklar koppling mellan säsonganpassat, närodlat och klimatpåverkande utsläpp. Beroende på hur växthusen värms upp, klimatet i produktionslandet och andra faktorer kan klimatpåverkan variera väldigt mellan olika producenter av samma frukt eller grönsak. Transporterna har i de flesta fall liten betydelse för de totala utsläppen. Användningen av breda kategorier som säsonganpassat och närodlat blir därför för grov om man vill minska den faktiska klimatpåverkan från inköpen. Man behöver ta reda på hur grönsakerna har producerats vid varje inköp om man med säkerhet ska minska klimatpåverkan.

Ekologisk produktion har i viss mån lägre klimatpåverkan än konventionellt jordbruk genom att man t ex odlar vall som tar upp en viss mängd koldioxid. Samtidigt har ekologisk produktion lägre avkastning, vilket ger en högre klimatbelastning per producerat kilo. Därför kan ekologisk produktion jämföras med konventionell produktion när det gäller klimatpåverkan. Fördelarna med ekologisk produktion är andra, som bättre djurhållning, giftfri miljö och att minska övergödningen.

Förutom råvarorna är matsvinn en källa till klimatpåverkande utsläpp. Matsvinnet är betydande. I en undersökning som gjordes inom Göteborgs Stad uppgick tallrikssvinnet i genomsnitt till 7,5 % av de inköpta mängderna. Klimatpåverkan från svinnet beräknas till mellan 0,4 CO₂e för frukt och grönsaker till 6 CO₂e för kött, fisk och fågel³.

Klimatpåverkan från skolmåltider i Sollentunas skolor

Skolmåltiderna i merparten av Sollentunas grundskolor produceras i fyra produktionskök som drivs av ISS respektive Fazer. Volymen är ca 11000 portioner. ISS driver två större kök med en volym på ca 7000 portioner. Fazer driver två mindre kök. Det ingår även mottagningskök dit färdig mat levereras från produktionsköken.

Måltidsservicen är en helentreprenad där leverantörerna hanterar hela processen från råvaruinköp till distribution och tillagning. Köken med inventarier ägs av kommunen. I upphandlingen av måltidsservicen har krav ställts på bland annat att 75 % av maten är

³ Nyckeltal för miljöpåverkan från tallrikssvinn – R2011:16. Miljöförvaltningen Göteborgs Stad 2011.

lagad från grunden och att 20 % är ekologiskt. Det finns även krav på näringsinnehåll, kötthalt, närproducerat och att leverantörerna arbetar aktivt mot matsvinn.

Nedanstående fakta kommer från Fazer eftersom ISS inte hade möjlighet att medverka i förstudien med kort varsel. Eftersom ISS hanterar kök med större volymer kan förhållandena skilja sig en del när det gäller vilka rätter som serveras.

Fazer driver produktionsköken i Vaxmoraskolan, Edsbergskolan och Rudebecksskolan (gymnasieskola). De har även två mottagningskök. Merparten av inköpen görs från Menigo, med kompletterande leveranser från Tingstad, Arla och Dafgård. Leveransvolymen är 2 – 3 leveranser per vecka och kök, vilket främst styrs av färskvarornas korta lagringstid.

Ett mindre stickprov har gjorts under maj månad då vi gick igenom levererade volymer till Vaxmoraskolan för få en uppfattning om klimatpåverkan från råvarorna. Vaxmoraskolan serverar 385 lunchportioner och 255 mellanmål. Emissionsfaktorerna hämtades från SLU:s rapport om klimatpåverkan från livsmedel. För enkelhetens skull valde vi enbart ut inköp som översteg 10 kilo under maj månad. Uppdelat på kategorierna ”kött och fisk”, ”mejeri” och ”övrigt” ser man att över hälften av klimatpåverkan finns inom kategorin ”kött och fisk”.

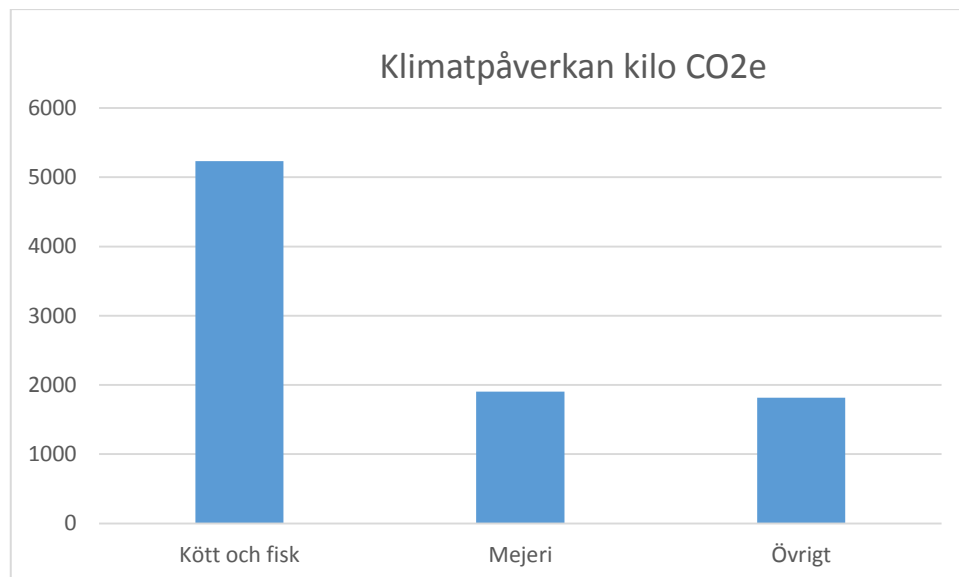


Fig. 2. Klimatpåverkan av livsmedel Vaxmoraskolan under maj 2015

Kategorin ”kött och fisk” delades in i underkategorier för att se inom vilka kategorier den största klimatpåverkan uppstår.

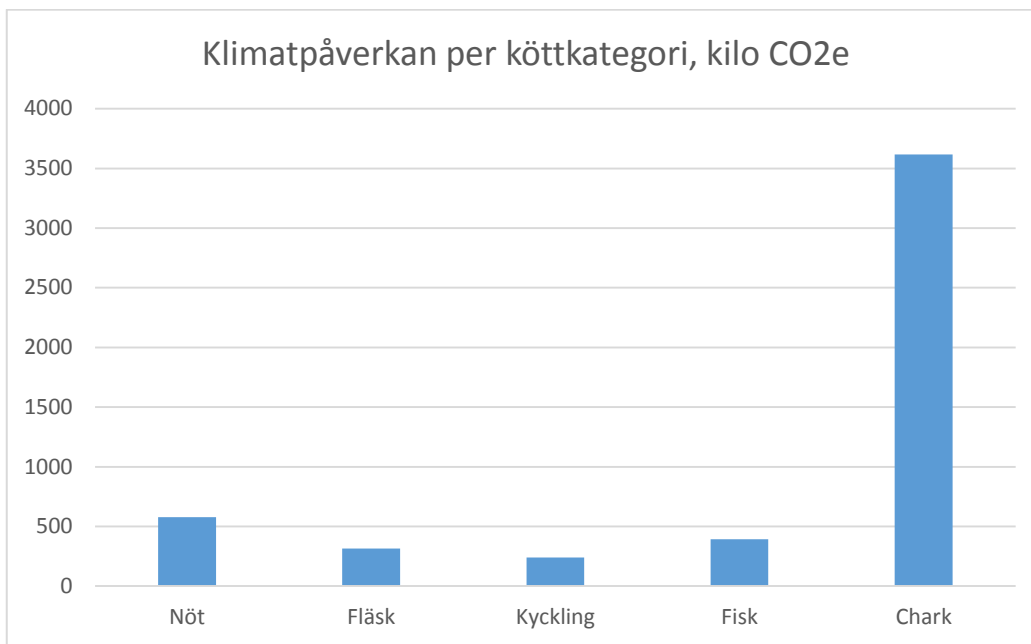


Fig. 3. Klimatpåverkan per köttkategori i Vaxmoraskolan

Chark som även inrymmer köttfärs och köttfärsprodukter står för den överlägset största andelen av miljöpåverkan. Det är innehållet av nötkött i köttfärs, hamburgare och andra produkter som orsakar den största miljöpåverkan.

Förutom inköpta volymer är matavfallet en klimatbov. Sollentuna Energi som tar hand om avfallet hämtade 983 kilo matavfall från Vaxmoraskolans grundskola i maj. Det är mycket i relation till inköpt volym som uppgår till 4172 kilo för maj. Matavfallet motsvarar 23 % av inköpt volym för maj. Enligt en rapport från Göteborgs Stad⁴ uppgår klimatpåverkan från matavfallet till mellan 0,4 kilo CO₂e och 6 kilo CO₂e per kilo matavfall. Göteborgsstudien visar på stora skillnader mellan undersökta skolor i hur avfallsmängderna fördelas, men ett rimligt snittvärde ligger på 2,5 kilo CO₂e per kilo matavfall. Det innebär en klimatbelastning på 2458 kilo CO₂e för maj månad i Vaxmoraskolan, vilket är en stor andel av den totala klimatpåverkan från skolmaten. I Göteborgsskolorna uppgår matavfallet till 7 % till 11 % av den inköpta volymen, så här finns sannolikt en betydande förbättringspotential i Vaxmoraskolan och skäl att se över matavfallet i övriga skolor.

Ytterligare en faktor är energianvändningen i skolköken. Här finns ingen separat mätning av skolkökens energianvändning och det går därför inte att se vad den uppgår till. Enligt projektet Energieffektivisera storkök som kommer med en slutrapport i augusti finns en energibesparingspotential på ca 30 % i de storkök som ingår i studien⁵. Det finns därmed skäl att tro att det finns en betydande potential att spara energi och därmed minska klimatpåverkan från skolköken genom att vidta energisparåtgärder. Enligt en klimatutredning som gjorts i Sollentuna⁶ finns dessutom en del äldre köksutrustning som är onödigt energiförbrukande.

⁴ Nyckeltal för miljöpåverkan från tallrikssvinn – R2011:16. Miljöförvaltningen Göteborgs Stad 2011.

⁵ <http://belok.se/energieffektiva-storkok/>

⁶ Miljögiraff: Klimatpåverkan av inköp för Sollentuna kommun, Rapport 2014-04-28

Ekonomisk påverkan

När det gäller kostnaderna för de olika leden i måltidsservicen och möjligheten att ta reda på vilka klimatåtgärder som är kostnadsdrivande var faktaunderlaget i Sollentuna tunt. I den upphandlade måltidsservicen utgår man från ett takpris per portion och har inte gjort några aktuella utredningar om hur kostnaderna fördelar sig i de olika leden. Här har vi istället undersökt andra kommuner som studerat kostnaderna för skolmåltiderna och justerat för det faktum att personalkostnaderna i en storstadskommun som Sollentuna ligger högre än i jämförelsekommunerna Ale och Säter. Portionspriserna i Sollentuna ligger mellan 25,22 kr i ÅK 1 – 3 och 28,13 kr i ÅK 7 – 9. Följande uppskattning har gjorts av hur kostnaderna fördelar sig:

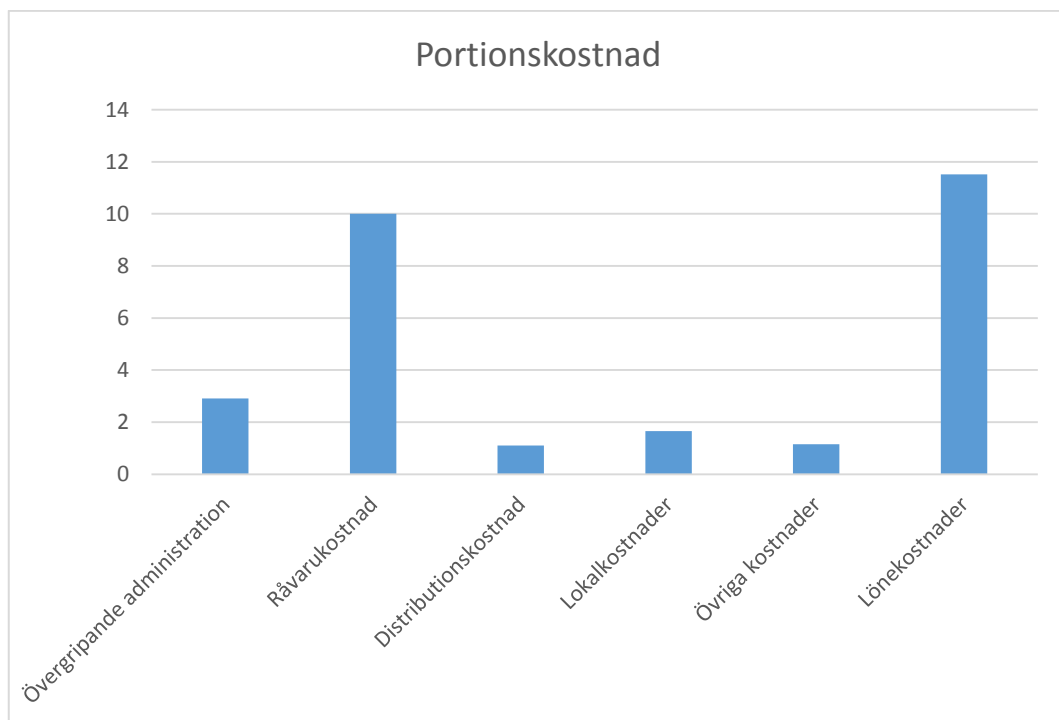


Fig. 4. Uppskattad fördelning av portionskostnaden i Sollentuna

Lönekostnader och råvarukostnad ligger högst, medan distributions- och lokalkostnader är relativt låga. Personalkostnaderna har ett svagt samband med klimatpåverkan och vi har inte undersökt dem närmare inom ramen för denna studie.

Råvarukostnaderna är intressanta i klimathänseende eftersom både klimatpåverkan och kostnaden varierar stort mellan olika livsmedel. Här finns en stor positiv ekonomisk potential eftersom dyra livsmedel som nötkött och ost också har en relativt hög klimatpåverkan, medan billiga livsmedel som potatis och baljväxter har en låg klimatpåverkan. Kostnadshänsyn och klimathänsyn styr åt samma håll, medan andra hänsyn som krav på ekologiska livsmedel, allergihänsyn, näringsinnehåll och krav på viss köttthalt driver kostnader. Den mest effektiva åtgärden för att minska klimatpåverkan och kostnaderna är att minska mängden nötkött så mycket som möjligt eftersom det står för en mycket stor andel av klimatpåverkan från skolmåltiderna.

Distributionskostnaderna utgör en relativt liten andel och här driver kostnadshänsyn och klimathänsyn mot samma åtgärder som att ha en hög fyllnadsgrad, använda sparsam körning och att optimera leveransfrekvensen. Transporterna kan effektiviseras i klimathänsyn genom att investera i ny teknik som eldrift och förnybara drivmedel, men med tanke på att transporternas andel av skolmatens klimatpåverkan är relativt låg blir effekten av sådana åtgärder begränsad. De transporter som kan vara intressanta att titta närmare på är leveranserna från produktionskök till tillagningskök. Här kan det vara motiverat att använda elbilar eller bilar med förnybara bränslen eftersom dessa transporter sannolikt är mindre klimateffektiva än transporterna från livsmedelsgrossister till produktionsköken. Inom ramen för denna förstudie har vi inte tittat närmare på de transporterna.

Kostnaden för energianvändning i skolköken har vi inte kunnat analysera eftersom underlag saknas inom kommunen. Minskad energianvändning innebär lägre kostnader och lägre klimatpåverkan. Eftersom det finns en betydande potential att minska energianvändningen i storkök genom mätning av energianvändningen och återkoppling till kökspersonalen, samt att byta ut energiförbrukande utrustning, finns det sannolikt mycket att göra inom detta område. Men för att kunna vidta effektiva energisparåtgärder måste man kunna mäta energianvändningen, vilket inte görs idag.

Matavfallet utgör både en kostnad och en betydande klimatpåverkan. I Göteborgs Stad har man minskat kostnaden för tallrikssvinn från 0,83 kr till 0,73 kr per portion genom kampanjer i skolorna⁷. Matavfallet kostar både i onödiga inköp och i kostnad för att ta hand om matavfallet som i Sollentuna uppgår till 1 kr per kilo samt en avgift per säck. Även här driver kostnadshänsyn och klimathänsyn mot samma åtgärder för att minska matavfallet.

Sammanfattningsvis har klimatåtgärder potential att minska kostnaderna för skolmåltiderna utan några omfattande investeringar. Eftersom flera åtgärder handlar om att påverka beteenden hos eleverna krävs dock skolans aktiva medverkan och för skolorna blir det inte någon direkt kostnadsbesparing för de skolor som har upphandlad måltidsservice. Här är det viktigt att fundera över styrmedel som kan påverka skolorna att aktivt arbeta med skolmåltiderna och att hitta bra former för samverkan med leverantörerna.

Best practice inom skolmat och klimat

Det finns många kommuner som aktivt arbetar med att minska skolmatens klimatpåverkan och en hel del goda exempel att ta del av. Här följer några exempel från kommuner som ligger långt fram:

Örebro kommun har vunnit flera priser för sitt arbete med skolmat och miljöfrågor. Örebro har målet att halvera klimatpåverkan per portion. De har ett aktivt arbete mot matsvinn där de bland annat har smakscedar så att eleverna kan smaka innan de tar av maten. De väger allt matavfall. Grönsaksrätter placeras först i serveringen.

⁷ Släng mindre mat - vinst för miljö och ekonomi – R 2010:12, Göteborgs Stad



För att minska svinn erbjuds eleverna att smaka på maten innan de tar för sig.

Fig. 5. Smakskedar i Örebro

Göteborgs Stad har analyserat kostnaden och klimatpåverkan från matsvinnet och låter eleverna beräkna klimatpåverkan från matsvinnet. De har utvecklat kriterier för en miljömåltid som består av en stor andel vegetabilier och baljväxter och där en del av köttet ersätts med proteinrika vegetabilier, som linser, bönor och kikärtor.

Västerås arbetar enligt konceptet Framtidens mat som innehåller följande:

- God och hälsosam mat
- Miljö- och klimatbelastningen ska minska, mer vegetarisk mat
- Upphandla mer ekologiskt och närodlat
- Rätt kött- och grönsaksval, utifrån miljö- och klimatbelastningsaspekter
- Transportsnålt
- Matens kvalitet ska vara hög
- Krav på ursprung samt på producenterna

Södertälje kommun blev 2014 utsedd till årets skolmatskommun. De arbetar enligt ett miljö- och klimatvänligt koncept som kallas Östersjövänlig mat eller Diet for a Green Planet, som innehåller följande komponenter:

- God och hälsosam mat
- Ekologiskt producerat
- Mindre kött och mer grönsaker, baljväxter samt fullkorn
- Närproducerade råvaror enligt säsong
- Minskat svinn

Gemensamma nämnare för de kommuner som ligger långt fram är att det finns ett stort politiskt engagemang för skolmaten, samt att de i hög utsträckning valt att producera skolmaten i egen regi. I Örebros fall är en viktig faktor även att mat och

restaurangnäringen är en profilfråga inom Örebro universitet. Att producera skolmaten i egen regi borde egentligen inte göra någon skillnad avseende klimat- och miljöpåverkan, eftersom externa leverantörer rimligen har samma kompetens och fördelen av att jobba med många olika kommuner. Men två viktiga faktorer är att ett högt politiskt engagemang uttrycker sig i en önskan om att själv styra direkt över skolköken och att en skola som är huvudman för måltidsverksamheten ser fördelarna att jobba aktivt med matsvinn och kunskapsutveckling kring matfrågorna inom skolan. Detta bör kunna uppnås även i de fall måltidsservicen är upphandlad, men det blir ett större steg att engagera skolan och de egna förvaltningarna i en outsourcad verksamhet. Kommuner med egen produktion har även större kompetens inom skolmat.

Om man ska kunna arbeta på samma sätt med externa leverantörer som med verksamhet i egen regi kräver det att man ser leverantören som en partner och gemensamt utvecklar måltidsservicen, att man har kontrakt som är tillräckligt långa för att leverantören ska vilja investera i samarbetet och att man själv har den kompetens som krävs för att vara en skicklig beställare. En nyckelfråga för samverkan är att kunna engagera de egna skolorna och förvaltningarna i skolmåltidsfrågorna. Här krävs både styrmedel och kampanjer för att engagera skolledare, lärare, elever och kommunala tjänstemän.

Bild över åtgärder

I nedanstående bild sammanfattas de viktigaste åtgärderna med utgångspunkt i analysen. De två första stegen, att minska andelen nötkött och att se över distributionen till mottagningsköken, ligger främst på leverantörerna. De två sista stegen, att följa upp energianvändningen och att samverka kring matsvinn, ligger främst på de kommunala förvaltningarna. Samtliga steg kräver aktiv samverkan med leverantörerna och kan genomföras oavsett om måltidsservicen är upphandlad eller utförs i egen regi. Åtgärderna inom råvaror, tillagning och avfall leder till minskade kostnader. Åtgärder för att minska klimatpåverkan från distributionen medför eventuellt ökade kostnader om man investerar i nya fordon. Hela åtgärds paketet leder till lägre kostnader.

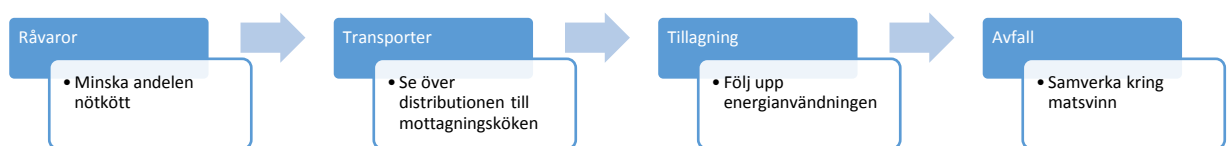


Fig. 6. Bild över de viktigaste åtgärderna för att minska klimatpåverkan

Rekommendationer

Här följer åtgärdsrekommendationer inom fyra väsentliga områden:

Vision och vilja

Inom de kommuner som ligger längst fram inom miljö- och klimatanpassade skolmåltider finns det en tydlig vision och en politisk vilja. Grunden till att de har kunnat utveckla ett så ambitiöst arbete är att de har prioriterat frågan. Den största insatsen är inte budgetmässig utan en fråga om att avsätta tid och engagemang för skolmaten.

Upphandling

Den viktigaste slutsatsen av analysen är att klimatpåverkan och kostnadsminskning styr åt samma håll. Det finns inget behov av att detaljstyra leverantörernas arbete med klimatfrågor eftersom de har ett eget intresse av att minska kostnaderna och av allt att döma tillräcklig kompetens för att vidta rätt åtgärder. Däremot finns det skäl att jobba närmare leverantörerna för att utveckla klimatarbetet tillsammans med dem.

Upphandling är ett trubbigt instrument och det lämpar sig dåligt för att minska klimatpåverkan från livsmedel, eftersom det handlar om att vid varje inköpstillfälle kunna väga in klimataspekten. Det viktiga är att leverantörerna har engagemang, kunskap och ett systematiskt arbete med klimatfrågor.

Inom de ledande kommunerna har man i hög grad valt att sköta skolmåltiderna i egen regi istället för att upphandla måltidsservicen. Detta kan vara ett alternativ, men betyder att en organisation behöver byggas upp för måltidsservicen vilket ökar de fasta kostnaderna inom kommunen.

Kompetens

Den största skillnaden mellan att ha måltidsservicen i egen regi eller upphandlad är den egna kompetensen. Även om man har upphandlat måltidsservicen bör man ha tillräcklig kompetens inom mat och klimatfrågor. Ett komplement till egen kompetens är att inleda samarbete med forskare, fristående experter eller andra kommuner. Idag har Sollentuna en kostekonom på halvtid inom skolan. Om man jämför med kommuner som Södertälje, Örebro, Västerås och Göteborg har de satsat betydligt större resurser på skolmaten.

Styrmedel

Kommunen styr direkt över två verksamheter med avgörande betydelse för att minska klimatpåverkan från skolmåltiderna: Barn- och ungdomsnämnden och Trafik- och fastighetsnämnden. Skolornas aktiva arbete med matsvinn och att engagera elever och pedagoger i skolmatsfrågan är avgörande för att minska matsvinnet och att göra klimatsmarta menyer. Idag är incitamentet svagt för rektorerna att arbeta med skolmatsfrågan eftersom den inte är en prioriterad fråga inom kommunen och det saknas ekonomiska incitament. Här bör man se över möjligheten att skapa ekonomiska incitament, t ex genom att skolor som minskar matsvinnet får ta del av kostnadsbesparingen. Man kan också skapa en större kampanj kring mat och klimat för att få igång samarbetet mellan skolor och skolmåltidsleverantörer.

Trafik- och fastighetsnämnden sköter fastighetsdriften och bör se till att det finns möjlighet att mäta energiförbrukningen i skolköken. Med tanke på den enorma tekniska utvecklingen inom energi och fastigheter kan det inte vara omöjligt att åstadkomma en uppföljning av skolkökens energianvändning. Det är en förutsättning för att minska klimatpåverkan från tillagningen.

Stockholm den 2 juli 2015

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Love Lönnroth', with a long horizontal flourish extending to the right.

Love Lönnroth, konsult
Goodpoint AB