



Foto: Ulf Huett Nilsson, Johnér Bildbyrå AB

Färdplan

Minskad klimatpåverkan från livsmedel till 2030

En del av utvecklingsuppdraget "*Minska klimatpåverkan*"



Mitt i möjligheterna | sollentuna.se

Sollentuna

Färdplan för minskad klimatpåverkan från livsmedel

Denna färdplan har tagits fram som en del av kommunfullmäktiges beslutade utvecklingsuppdrag "Minska klimatpåverkan" med syfte att minska klimatpåverkan från kommunkoncernens verksamheter. Färdplanen ska fungera som ett stöd och tydliggöra hur kommunens berörda kontor ska arbeta för att minska klimatpåverkan från livsmedel genom exempelvis val av livsmedel, förebyggande av matsvinn och nudging. Färdplanen beskriver en sammanfattande inriktning och ett gemensamt åtagande för den samordnade projektorganisationen samt kommunens viljeriktning och ambition på området. Aktiviteter kopplade till färdplansarbetet är en integrerad del av kommunens målstyrning med budget, verksamhetsplanering och uppföljning. Planen bidrar även till att nå målen i Sollentuna kommuns "Policy för Agenda 2030" och "Klimatpolicy".

Färdplanen har tagits fram i ett koncern-övergripande samarbete och med expertstöd av RISE Research Institutes of Sweden. Inspiration och kunskap har hämtats från andra färdplaner, riktlinjer och rekommendationer. Nuläge i form av behov, utmaningar, hinder och möjligheter samt önskad målbild har identifierats och legat till grund för framtagna åtgärdsområden och aktiviteter i färdplanen. Aktiviteterna har sorterats in i sju åtgärdsområden.

Åtgärdsområden

- Val av livsmedel
- Matsvinn och avfallshantering
- Mätning och systemstöd
- Hållbar upphandling
- Samarbete och synergieffekter
- Kommunikation och attityder
- Kompetens, omvärldsbevakning och förnyelse

Maten spelar en viktig roll i samhället, både för klimatet och för sociala och hälsomässiga värden. I skolan bidrar måltider till rättvist och effektivt lärande och stödjer Sverige som kunskapsnation. För äldre är maten avgörande för socialt och fysiskt välmående. En färdplan för minskad klimatpåverkan måste därför inkludera dessa aspekter för att vara både hållbar och rättvis.

För att genomföra färdplanen behövs samarbeten, resurser och kunskapsutbyten, både internt och externt, samt fortsatt arbete i arbetsgrupper för att utforska och genomföra aktiviteter framåt. Gemensamma beslut och förutsättningar underlättar en förflyttning för att tillsammans testa innovationer, nya arbetssätt och metoder.

Upphandling och krav i avtal är viktiga verktyg i arbetet framåt liksom mer systematiska lösningar och samverkan kring matsvinn, insamling av statistik och beräkningar.

Kompetensutveckling inom området är också en viktig framgångsfaktor. Färdplanen ger grunden för detta arbete framöver. Utpekade och berörda verksamheter ansvarar för genomförandet och att implementera arbetet i verksamhetsplanering och uppföljning samt planera för eventuella ekonomiska och personella resurser.

Matproduktion står för 25–30 procent av de globala växthusgasutsläppen. I Sverige serveras över tre miljoner offentliga måltider dagligen vilket ger kommunerna stor potential att påverka. Kunskap om förändringar i matsedeln kan också ha en positiv påverkan på privatkonsumtionen.

Klimatpåverkan från offentliga måltider i Sverige

WWF har beräknat att en hållbar måltid för att klara Parisavtalet bör ligga på **1,25 kg CO₂e/kg** inköpt livsmedel. **2021 var det nationella genomsnittet 1,9 kg CO₂e/kg** baserat på 243 svenska offentliga verksamheter enligt statistik från Hantera livs.

WWF ser kommunerna som viktiga aktörer för ett hållbart matsystem och har tagit fram målområden för offentliga måltider, vilka är;

- Främja biologisk mångfald
- Minska klimatpåverkan
- Minska matsvinnet
- Ställ krav på maten vid kommunens arrangemang
- Skapa förutsättningar för hållbar mat i hela kommunen
- Integrera mat i hela skolan.

Matsvinnet i offentliga måltider varierar mellan olika verksamheter. I skolorna, där kommunerna arbetar mest aktivt med att minska matsvinnet, är det lägst.

Enligt Livsmedelsverkets kartläggning 2023 slängs det trots detta cirka 56 gram mat per elev från skollunchen, vilket motsvarar ungefär var sjätte portion. På ett år innebär detta att cirka 11 700 ton mat hamnar i sopkorgen istället för att ätas upp.

I förskolorna är matsvinnet högre, cirka 71 gram per barn. För mindre barn är det viktigt att få prova nya smaker utan krav på att äta upp allt, vilket bidrar till det högre svinnet.

Äldreboenden har det högsta matsvinnet, med nära 108 gram per ätande vid lunch. Detta innebär att uppemot en tredjedel av måltiden slängs. Detta är särskilt allvarligt med tanke på att undernäring är vanligt bland sköra äldre, vilket gör det viktigt att den mat som serveras också äts upp.

Kommunerna arbetar aktivt med att minska matsvinnet, men det finns fortfarande stora utmaningar.

Innehållsförteckning

1. Bakgrund	4
1.1 Syfte	6
1.2 Organisation	6
1.3 Metod och processbeskrivning	7
2. Nuläge, utmaningar och hinder	8
2.1 Nuläge	8
2.2 Utbildningskontoret	9
2.3 Vård- och omsorgskontoret	10
2.4 Kommunal avfallsplan	11
2.5 Utmaningar och hinder	13
3. Målbild och önskvärt läge 2030	16
3.1 Klimatmål livsmedel	16
3.2 Beskrivning av klimatmål och avgränsningar	16
3.3 Målbild - hur ser det ut när vi har lyckats?	18
4. Genomförande och uppföljning	21
4.1 Vägledande principer	21
4.2 Åtgärdsområden	22
4.3 Rekommendationer för realisering av färdplan	24
4.4 Prioriterade aktiviteter och åtaganden	30
Bilaga 1. RISE Klimatdatabas	
Bilaga 2. Omvärld och trender	
Goda exempel	
Trender	
Bilaga 3. RISE - Öppna listan	
Bilaga 4. RISE - Klimatskala för måltider	
Bilaga 5. RISE - Klimatskalor för livsmedel	
Bilaga 6. Referenslista	

1. Bakgrund

För att tydliggöra inriktningen på utvecklingsarbetet för flera nämnder, kopplat till ett övergripande mål, har kommunfullmäktige beslutat (dec 2022) om ett särskilt utvecklingsuppdrag inom kommunkoncernen – ”Minska klimatpåverkan”. Syftet med utvecklingsuppdraget är att **minska klimatpåverkan i kommunkoncernens verksamheter**.

Utvecklingsuppdraget fokuserar inledningsvis på **byggande och livsmedel** på grund av att dessa områden visat sig vara två av de största utsläppsposterna från kommunens verksamheter (miljöspendanalys, 2021).

För att förstå vilken utsläppsminskning som behöver ske, har Sollentuna kommun tagit fram en koldioxidbudget. Den anger ramen för det utsläppsutrymme kommunen har att hushålla med, för att hålla sig inom hållbara nivåer i enligt Parisavtalet. Koldioxidbudgeten avser hela kommunkoncernens utsläpp och styrgränser har satts upp för hur utsläppsminskningen behöver se ut framåt. För att mäta och styra utsläppsminskningen inom byggande och livsmedel har milstolpar beslutats i kommunfullmäktige (2024) i linje med styrgränserna.

Beslutad milstolpe för livsmedel är:
Till 2030 är klimatpåverkan från livsmedel i kommunens offentliga måltidsverksamheter max 1,25 kg CO₂e/kg livsmedel.

Fler milstolpar behöver identifieras för att styra utsläppsminskningen från andra skeden i måltidssituationen såsom exempelvis att sätta upp mål för matsvinn.

Den här färdplanen är framtagen för att utgöra grunden för hur vi ska arbeta med att minska klimatpåverkan från livsmedel. Det kan även

vara bra att bryta ner milstolpen i flera etapper med måltal för åren fram till 2030 utifrån verksamheternas nuläge.

Det är även möjligt att mål kopplat till andra hållbarhetsdimensioner såsom ex. biologisk mångfald och social hållbarhet bör övervägas att ta fram, vilket exempelvis kan handla om andel ekologiska och rättvisemärkta produkter.

Kommunstyrelsen leder arbetet utifrån miljö- och klimatnämndens beredning. utbildningsnämnden och vård- och omsorgsnämnden ska bidra till genomförandet avseende livsmedel, men även andra verksamheter kan bli berörda.

Färdplanen ska även bidra till att uppfylla Sollentuna kommuns Klimatpolicy och Policy för Agenda 2030. Närliggande styrdokument inkluderar kommunens mat- och måltidspolicy, avfallsplan, regler för miljö och klimatkrav i upphandling och riktlinjer för skolmåltider samt andra relevanta riktlinjer.

Sollentuna kommun har direkt rådighet över de livsmedel som köps in och används samt hur matsvinn förebyggs och hanteras i den kommunala verksamheten, såsom skolor, förskolor, vård- och omsorgsverksamheter där köken drivs i egen regi. Samtidigt har kommunen en viktig roll som föregångare, beställare, rådgivare, dialogpartner och möjliggörare för att driva förändring tillsammans med leverantörer, utförare, matgäster och andra aktörer.

Genom att ställa krav på hållbara livsmedel i upphandlingar, minska matsvinn, främja klimatsmart mat och engagera matgäster, pedagoger, omsorgspersonal samt anhöriga kan kommunen bidra till en hållbar livsmedelsförsörjning och inspirera andra att följa efter. För att nå målen och bli en föregångare krävs samordnade insatser inom kommunens olika nämnder och verksamheter, där varje part har

ett ansvar att bidra till en mer klimatsmart livsmedelsanvändning.

Färdplanen och beslutad milstolpe avgränsas till klimataspekten och inte andra hållbarhetsaspekter. Däremot beaktas andra hållbarhetsaspekter i färdplanen som kan bli relevanta att sätta upp egna milstolpar för framöver.



1.1 Syfte

Denna färdplan har tagits fram i syfte att tydliggöra hur berörda parter ska arbeta och vilka vägledande principer som gäller för att minska klimatpåverkan från livsmedel. Förutom att ge stöd och visa kommunens väg

1.2 Organisation

Projektorganisationen är strukturerad med en övergripande strategisk beredningsgrupp, styrgrupp samt projektgrupp med deltagare från hela kommunkoncernen (se illustration 1).



Illustration 1: Organisationsbild för utvecklingsuppdrag Minska klimatpåverkan.

1.3 Metod och processbeskrivning

Arbetet med färdplanen har genomförts i en iterativ process som stegvis tagit sig an olika moment. Ingående delar har arbetats fram genom olika workshops, projektmöten, intervjuer och omvärldsbevakning med mera (se illustration 2).

Nulägesanalys

Det första steget i projektet var att identifiera nuläge genom att kartlägga hur verksamheterna arbetar idag, vilka hinder och utmaningar som finns, samt vilka mål och målkonflikter som existerar. Analysen utgör ett utgångsläge för att jämföra framdrift och projektresultat längre fram samt ligger till grund för de identifierade åtgärdsområdena och aktiviteterna som behöver genomföras för att minska klimatutsläppen. Läs mer om resultatet från arbetet med nulägesanalysen under kapitel 2.

Mål och målbild

Det andra steget i projektet var att identifiera vilken målbild organisationen vill sikta mot och vilka delmål och milstolpar som behövs. Målbilden utgör grunden för vilken riktning arbetet ska ta framåt samt ett underlag för att planera insatser, resurser och investeringar. Läs mer om resultatet från arbetet med målbildsarbetet under kapitel 3.

Åtgärdsområden och aktiviteter

Det tredje steget i processen var att, utifrån aktuellt nuläge och önskad målbild, identifiera inom vilka åtgärdsområden aktiviteter behöver genomföras för att styra arbetet i rätt riktning och bidra till önskad förflyttning från nuläge mot mål. Inom respektive åtgärdsområde togs sedan relevanta aktiviteter fram genom workshops med alla berörda verksamheter. Läs mer om resultatet från arbetet med åtgärdsområden och aktiviteter under kapitel 4.

Färdplan

Ovan beskrivna moment (se även illustration 2) ligger till grund för innehållet i denna färdplan som beskriver nuläge, målbild samt vägen dit i form av vägledande principer, åtgärdsområden, rekommendationer och aktiviteter. Som ett separat dokument till färdplanen finns en aktivitetslista med konkreta aktiviteter inom respektive åtgärdsområde och för respektive enhet.

Färdplanen sammanfattar det gemensamma åtagandet och säkerställer processtöd för planering och uppföljning.

Identifierade aktiviteter i aktivitetsplanen är en integrerad del av verksamhetsplaneringen och uttrycks i nämndernas och verksamheternas verksamhetsplaner och budgetunderlag inom ramen för målstyrningsprocessen.

Aktivitetsplanen är ett levande dokument som uppdateras, kompletteras och följs upp löpande. Det är respektive organisations ansvar att implementera, genomföra och följa upp aktiviteter i sin egen verksamhetsplan samt beskriva verksamhetsförändring och behov i ordinarie mål- och budgetprocess.

Klimatberäkningar är nyckeln för att jämföra olika livsmedels klimatpåverkan, samt kunna följa upp arbetet och bli ett underlag i beslutsprocesser likväl i det operativa arbetet som på strategisk nivå. Även den ekonomiska styrningen kommer vara viktig för att möjliggöra färdplanens ambitioner, tillse att de resursbehov som uppstår vid genomförandet tillgodoses och att det finns en samsyn hos alla berörda parter om intentionen med detta utvecklingsuppdrag.

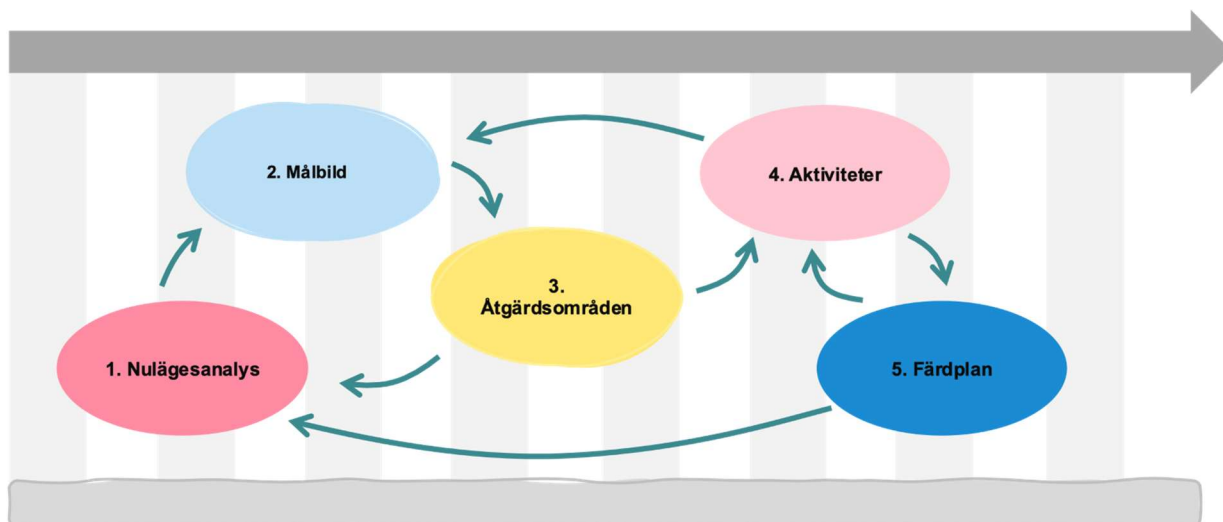


Illustration 2: Iterativ process för färdplanearbetet.

2. Nuläge, utmaningar och hinder

2.1 Nuläge

Sollentuna kommun köper mat för omkring 80,2 miljoner kronor per år. Utbildningskontoret står för den allra största delen av dessa inköp, men även vård- och omsorgskontoret köper en betydande mängd.

Kommunens klimatpåverkan från livsmedel följs för närvarande upp via en miljöspendanalys som genomförs en gång per år. En miljöspendanalys analyserar kommunens inköp och investeringar och översätter dessa till klimatutsläpp.

I de avtal som råder idag ställs inga specifika klimatkrav eller krav om minskad klimatpåverkan från inköpta livsmedel. Givet detta har kommunen inte haft ett systematiskt arbete för att samla in data från leverantörer i avseende om klimatpåverkan.

Däremot ställs det inom skolmåltider krav på antal vegetariska rätter per vecka vilket indirekt påverkar detta.

Under arbetet med att ta fram denna färdplan har dock ett nuläge avseende klimatpåverkan från skolmåltiderna i Sollentuna kommun tagits fram avseende resultatet för 2024. För vård- och omsorgskontorets måltider är detta ett arbete som kvarstår vilket tas upp mer i kapitel 4.

Klimatutsläpp från offentliga måltider 2024

- **Skolmåltider på entreprenad:**
1,5 kg CO₂e/kg livsmedel
- **Skolmåltider i egen regi:** 2,1 kg CO₂e/kg livsmedel

2.2 Utbildningskontoret

Den 17 mars 2025 fattades beslut om att kommunen ska tillhandahålla skolmåltiderna under en central måltidsorganisation från den 1 juli 2026. Det nuläge som beskrivs i denna färdplan synliggör hur det ser ut idag. I senare avsnitt om vägen framåt tas detta i beaktning.

Sollentuna kommun serverar 14 500 måltider (luncher) per dag under läsårsdagar till elever och lärare i förskolor, grundskolor och gymnasium i kommunal regi.

I kommunen finns idag 18 förskolor, 16 grundskolor och ett gymnasium i kommunal regi. Därtill finns även 49 fristående förskolor, ca 16 fristående grundskolor och sju fristående gymnasier.

Fördelningen av antalet elevplatser i kommunen är 70 procent i kommunal regi och 30 procent i privat regi (fristående skolor). Fristående skolors måltider och livsmedel ingår i det avtal som tecknas med aktören och här ställer vi idag inga krav på hållbarhet eller rapportering kring hållbarhet.

Av de kommunala skolorna har fyra grundskolor och sju förskolor kök som drivs i egen regi, dvs. där maten lagas av måltidspersonal anställda av kommunen.

Kött, chark, fisk, djupfryst, kolonial samt mejeriprodukter köps in via livsmedelsavtal hos Martin & Servera (avtalet löper t.o.m. 1 maj 2026) och frukt, grönsaker och potatis köps in via ramavtal med Grönsakshuset AB. Det sker också en mindre del inköp på andra ställen utöver detta.

Utöver detta har kommunen 12 grundskolor, ett gymnasium och 11 förskolor, vars måltider är upphandlade på entreprenad. Av dessa har sju skolor tillagningskök där maten tillagas och

övriga enheter har mottagnings- eller serveringskök.

Alla skolor på entreprenad får sina livsmedel och måltider via en utförare som idag är Compass Group (avtalet löper t.o.m. 30 juni 2026) som köper in livsmedel via egna livsmedelsavtal. Sammanfattningsvis ligger **80 procent av måltiderna på entreprenad och 20 procent i egen regi.**

I båda driftsformerna ställs det idag krav på

- 30 % ekologisk mat.
- 60 % vegetariska måltider (dvs. 6 av 10 rätter per vecka).
- 70 % måltider lagade från grunden.
- Transporter utan fossila bränslen.

2.2.1 Egen regi

Skolor i egen regi använder Matilda FoodTech Hantera Livs som stödsystem för uppföljning av livsmedelsinköp. Detta ger möjlighet att följa upp CO₂e per kg inköpt livsmedel från de leverantörer som finns inlagda i systemet vilket i Sollentuna kommuns fall är Martin & Servera och Grönsakshallen.

För skolor i egen regi är dock inte uppföljningen regelbunden eller tillfredsställande i dagsläget. Indikationer visar också att kraven som ställs avseende andel vegetariska rätter och andel ekologiska livsmedel inte följer utbildningskontorets krav.

Vårterminen 2024 låg andelen inköp av ekologiska livsmedel på 33 procent och 55 procent av alla inköpta livsmedel var svenskproducerade.

Skolköken i egen regi har idag inget stöd/program för att klimatberäkna måltider och menyer vilket kan försvåra planering av utifrån CO₂e samt kommunikation kring rätternas klimatpåverkan. Däremot kan de se klimatpåverkan per kilo inköpta livsmedel i Martin & Serveras inköpsportal. Menyerna planeras av varje enskild enhet och köks-ansvarig och val av livsmedel sker helt individuellt.

2.2.2 Skolmåltider på entreprenad

För skolor på entreprenad följs kraven upp genom avtalsgenomgångar två gånger per år med tillfredsställande resultat. Compass Group har egna hållbarhetsmål och jobbar aktivt och systematiskt med att minska klimatpåverkan, med ambitiösa målsättningar för klimatutsläpp samt matsvinn.

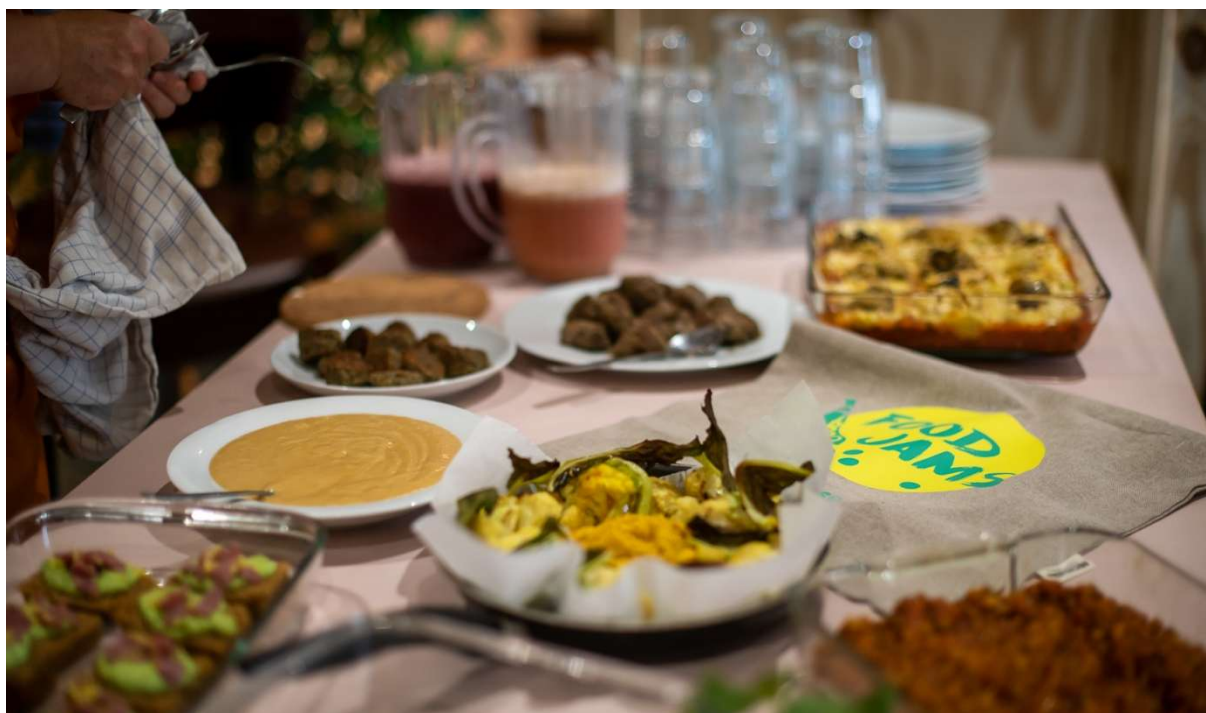
Compass Groups egen målsättning är att det genomsnittliga klimatavtrycket ska vara max **0,5 kg CO₂e per måltid** senast 2025. Översatt till CO₂e/kg motsvarar detta cirka **1,25 CO₂e per kg inköpt livsmedel** vilket är Sollentunas målsättning till 2030.

Compass Group arbetar både proaktivt med att klimatberäkna sina måltider och menyer samt mäter faktiskt utfall i avseende på koldioxidutsläpp. De är redan idag på god väg att nå det av Sollentuna uppsatta målet om klimatutsläpp från inköpta livsmedel som presenteras i kapitel 3 i färdplanen.

2.3 Vård- och omsorgskontoret

Vård- och omsorgsnämnden ansvarar för vård och omsorg för äldre personer och för personer med funktionsnedsättning. Det finns särskilda boenden för äldre (SÄBO) och boenden med särskild service enligt Lag (1993:387) om stöd och service till vissa funktionshindrade (LSS). Därtill driver kommunen dagverksamhet för personer över 65 år samt seniorträffar.

I kommunen finns idag 12 SÄBO (cirka 670 platser) och 21 LSS-boenden (cirka 170 platser). Kommunen driver inga boenden i egen regi utan dessa handlas upp enligt lagen om offentlig upphandling (LOU) samt inom lagen om valfrihet (LOV).



För de LOU-upphandlade boendena ställs specifika krav för respektive boende. Avtalen löper i cirka 10–15 år. I vissa fall är det många år kvar på avtalen vilket hindrar att vi kräver att utförarna börjar arbeta på ett annat sätt. Dock finns det en möjlighet att förhandla fram vissa krav inför optionsförlängningar.

För LOV-upphandlade boenden finns en kravställning per insats (alltså en för SÄBO och en för boende med särskild service enligt LSS). Kraven revideras minst en gång per år samt vid behov. Avtalen förlängs automatiskt varje år om inte kommunen eller utföraren väljer att säga upp avtalet. LOV-verksamheterna kan även ha avtal med andra kommuner som kan nyttja platserna.

Oavsett upphandlingsform så är det bara särskilda boenden för äldre (SÄBO) som har i sitt uppdrag att laga och servera mat. På LSS-boendena förekommer gemensamma måltider, men i dessa fall handlas mat in från brukarnas egna pengar. Alla LOV och de senast LOU-upphandlade verksamheterna har en

hållbarhetsbilaga att förhålla sig till med följande skrivning (se rosa textruta). Detta ger goda möjligheter att arbeta aktivt med klimatfrågan med dessa utförare.

På dagverksamhet, träffpunkter och på seniorträffar serveras mat i liten skala. Den köps in via kommunens livsmedelsavtal men även en del från andra affärer. För det som köps in via livsmedelsavtalet går det att få ut statistik för koldioxidutsläpp genom Hantera Livs.

2.4 Kommunal avfallsplan

Sedan 1 januari 2024 är det obligatoriskt att sortera ut matavfall separat för alla hushåll och verksamheter. Detta innebär att alla hushåll och verksamheter i kommunen ska ha tillgång till sådan avfallssortering.

Sollentuna Energi & Miljö AB (SEOM), det kommunala energi- och miljöbolaget, ansvarar för kommunens avfallshantering medan kommunen ansvarar för att fastställa mål bland annat för matsvinn och matavfall och implementera dessa i sina verksamheter.

I avfallsplanen finns mål avseende matavfall där det framgår att matsvinn ska förebyggas medan matavfall samlas in separat och hanteras som en resurs. Minskning av mängden matsvinn är prioriterat enligt nationella etappmål och enligt den nationella avfallsplanen.

Enligt kommunens avfallsplan ska mängden matsvinn halveras till 2032, och till 2026 ska matsvinnet från kommunala offentliga verksamheter ha minskat jämfört med 2023. Respektive verksamhet ansvarar för sina mätningar av matsvinn och resultatet följs sedan upp inom den gemensamma uppföljningen av målen i avfallsplanen. I en av styrgrupperna i arbetet kring avfallsplanen har man

”För att minska klimatpåverkan är det viktigt att begränsa matsvinnet samt att köpa in produkter med låg klimatpåverkan, framför allt att minska på kött och andra animaliska produkter. För övriga livsmedel bör utföraren prioritera att använda produkter som är ekologiska och/eller rättvisemärkta. Inköpsstatistik för livsmedel ska utan anmodan redovisas minst en gång per år avseende föregående 12-månadersperiod.

Utföraren förväntas kunna redogöra för ungefärlig andel ekologiska/rättvisemärkta produkter, samt köttkonsumtion. Bedöms inköpsstatistiken visa på en för hög andel produkter som inte är ändamålsenliga i förhållande till beställarens uppsatta mål, ska utföraren i samråd med beställaren byta ut utvalda livsmedelsprodukter i syfte att minska klimatpåverkan.”

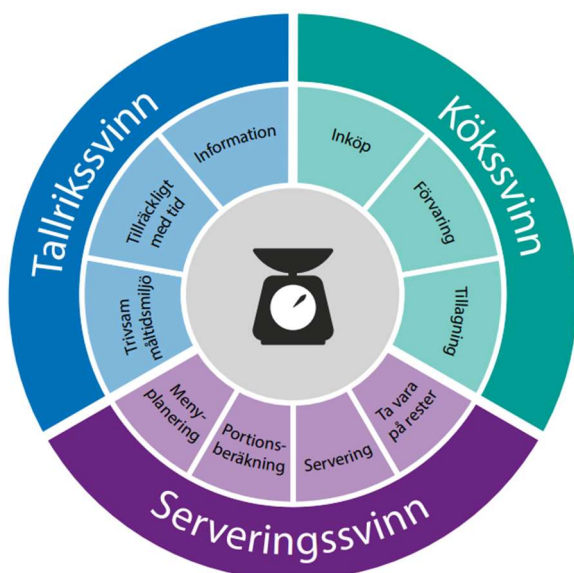
beslutat att anta Livsmedelsverkets nationella mätmetod för matsvinn i offentliga kök.

2.4.1 Definitioner för matavfall och matsvinn

Matavfall är all mat som slängs. Det innefattar både oundvikligt matavfall som uppkommer vid matlagning och utgörs av till exempel kaffesump, kärnor, skal och ben men även det som benämns som matsvinn.

Matsvinn är mat som slängs men som hade kunnat ätas upp om det hade hanterats annorlunda och kan delas upp i tre underkategorier

- **Kökssvinn:** Matsvinn som uppstår i köket under lagring, beredning och tillagning.
- **Serveringssvinn:** Mat från serveringen som inte nått tallriken och som slängs för att den inte kan tas tillvara.
- **Tallrikssvinn:** Överbliven mat på måltidsgästens tallrik.



2.4.2 Matsvinn från kommunens offentliga måltider

Matsvinn från skolmåltider har följts upp av utbildningskontoret löpande sedan 2022. Både för upphandlad entreprenör samt för skolor i egen regi. Målet för tallrikssvinn är idag 26,5 gram. För kökssvinn och serveringssvinn finns det idag inte centralt satta mål. Vård- och omsorgskontoret har i dagsläget ingen central uppföljning.

Svinn från skolmåltider i egen regi

Matsvinn mäts som stickprov ett par veckor per år, vanligen en gång på hösten och en gång på våren.

Kökens allmänna uppfattning är att det knappt finns något serverings- eller kökssvinn utan det svinn som uppstår är primärt tallrikssvinn, vilket går i linje med hur det brukar se ut generellt.

Genomsnitt VT-24 (baserat på 1 vecka)

- Tallrikssvinn: 26 g/ätande/dag
- Serveringssvinn: 9 g/ätande/dag
- Kökssvinn: 6 g/ätande/dag

Summa: 41 g/ätande/dag

Svinn från skolmåltider på entreprenad

Matsvinn rapporteras av köken dagligen direkt i ett program som heter Compliance. Svinnet kan då följas upp över tid eller för en specifik period. Detta görs i alla kök i CGs regi.

Compass Group har i sitt avtal att arbeta aktivt med att förebygga och minska svinn, uppmuntra måltider med lägre klimatpåverkan samt föreslå aktiviteter för att främja detta.

Genomsnitt VT-24

- Tallrikssvinn: 26 g/ätande/dag
- Serveringssvinn: 13 g/ätande/dag
- Kökssvinn: 4 g/ätande/dag

Summa: 43 g/ätande/dag

2.5 Utmaningar och hinder

Nedan är resultatet av det som framkom i workshops med projektorganisationen under framtagandet av nulägesanalysen (2024).

2.5.1 Ekonomiskt fokus och fördelning av skattemedel

Att prioritera skattemedel mellan att till exempel köpa en större andel ekologisk mat, anställa fler lärare eller förbättra servicen inom äldreomsorgen och skola, är en komplex uppgift. Det innebär svåra avvägningar för att säkerställa både social, miljömässig och ekonomisk hållbarhet.

Vad gäller inköp av livsmedel idag så styr oftast ekonomi över kvalitet. Enheternas ekonomiska resurser är begränsade som leder till att bland annat ekologisk/kravmärkt prioriteras ner.

Skolor prioriterar näringsrik mat (animaliska proteiner) framför mer klimatsmarta val, med hänsyn till många familjers ekonomiskt ansträngda situation. Frågan är vilken roll skolan bör ha.

För att nå vårt klimatmål måste vi ha resurser att ställa relevanta krav och följa upp dessa regelbundet. Vi behöver också fler resurser för att kunna göra fler analyser kopplade till matsvinn och matavfall.



Vi bör dessutom använda styrmedel och incitament för att styra rätt. Avfallstaxan är ett bra exempel på detta och fler sådana verktyg bör identifieras.

2.5.2 Gemensam målsättning och styrning

Idag saknas tydlig styrning samt förankrade och gemensamma krav/mål när det kommer till att minska klimatpåverkan från inköpta livsmedel och hantering av matsvinn i verksamheterna. Det finns också en del motstridiga mål som gör det svårt för verksamheterna att veta vilket mål man ska styra mot. Idag hanteras också frågan av ett fåtal personer i organisationen vilket ger en känslig organisationsstruktur.

Kommunen har fattat beslut om utvecklingsuppdrag ”Minska klimatpåverkan” samt tagit fram styrdokument och policys som tydligt pekar på att vi ska minska miljö- och klimatpåverkan från inköp av livsmedel.

Ambitiösa politiska mål om ekologiska inköp, minskad klimatpåverkan och minskat matsvinn bör tas fram för att tydligt visa riktningen i frågan.

2.5.3 Rådighet och kontroll

När kommunen har externa utförare behöver möjligheten och rådigheten till att ställa krav och följa upp finnas i upphandlingen.

Vi behöver ha en dialog med utförarna om vad som är möjligt att göra i verksamheterna samt om vad som kan bli möjligt om förutsättningarna ändras.

De flesta utförarverksamheter som vård- och omsorgsnämnden drivs av externa utförare, det är också här den största klimatpåverkan sker avseende vård- och omsorgskontorets verksamhet. De externa utförarna är upphandlade antingen genom lagen om

valfrihet (LOV) eller lagen om offentlig upphandling (LOU).

Grunden för driften av verksamheterna är, oavsett upphandlingsform, ett avtal som tecknats mellan vård- och omsorgsnämnden och utföraren. Det är avtalen som styr vad vi kan kräva att utförarna ska göra.

Många avtal är gamla och saknar krav på hållbarhetsarbete. I vissa fall är det många år kvar på avtalen vilket hindrar att vi kräver att utförarna börjar arbeta på ett annat sätt. Dock finns det en möjlighet att genom förhandlingar föra in vissa krav inför optionsförhandlingar.

Vi har liten kontroll och rådighet över fristående aktörer. Till exempel skolor som inte drivs i egen regi har vi idag inga krav på och följer inte heller upp.

2.5.4 Upphandling och uppföljning

Att ställa rätt krav i våra avtal och i upphandling är nyckeln för att kunna minska klimatpåverkan från våra inköp från livsmedel samt samla in statistik och följa upp framdriften. Det behövs en plan för hur vi successivt ska skruva på kraven framöver så att de i större utsträckning bidrar till de långsiktiga klimatmålen.

De avtal vi har idag inom utbildningskontoret och vård- och omsorgskontoret löper under lång tid vilket gör att vi till viss del sitter fast i avtal som inte har relevanta hållbarhetskrav.

Huvudansvaret av kravställning finns hos beställaren som kan välja bort hållbarhetskrav.

Vi behöver arbeta fram ett sätt att följa upp de nya kraven. Dessutom saknas idag IT-stöd och resurser för att följa upp, analysera, visualisera och kommunicera framdriften mot uppsatta miljömål. Detta är en viktig del för att kunna bedöma våra inköps klimatpåverkan.

2.5.5 Lagstiftning och motstridiga krav

Det finns lagstiftning och andra krav idag som kan göra det utmanande att hitta åtgärder som bidrar till att till exempel minska matsvinn och upphandla klimatsmart. Det finns en osäkerhet kring vilka krav som kommunen kan ställa och vilka åtgärder man kan genomföra.

Lagen om offentlig upphandling (LOU) är ett viktigt instrument i omställningen men begränsar till viss del vilka krav man kan ställa. Till exempel får vi inte ställa krav som innebär geografisk diskriminering, det vill säga begränsa området som produktionen /leveranserna sker ifrån. Detta innebär att det är svårt att ställa krav på närproducerad mat, vilket är en åtgärd som eventuellt skulle innebära färre transporter och mindre klimatutsläpp och då vara gynnsamt för att nå vårt klimatmål. Dock ska tilläggas att det är möjligt att hitta kravställningar som bör vara gångbara då lagen inte är svart eller vit.

Det finns också regler som säger att man som kommun inte får sälja överbliven, tillagad mat från våra verksamheter för att på så sätt minska mängden matsvinn. Detta styrs av konkurrens-lagstiftningen, som säger att en kommun inte får bedriva verksamhet som på osunda villkor konkurrerar med marknaden. Dels handlar det om att en offentlig aktör har helt andra resurser än vad en privat aktör har, dels handlar det om att man inte får konkurrera med hjälp av för låga priser. Däremot finns det inga hinder att kommunen skänker överbliven mat till exempelvis välgörenhet under förutsättning av att man inte planerar för ett onormalt överskott.

2.5.6 Kompetensbrist och attityder

Idag finns många åsikter och attityder, eller brist på kompetens, som motverkar nytänkande kring mat och livsmedel. Till exempel finns ett starkt engagemang hos vårdnadshavare, anhöriga och måltidspersonal kring måltidsfrågor, ofta till förmån för traditionella livsmedel. Köken och hemskunskapslärare behöver öka kompetensen kring hur vi bör tänka och äta för att det ska vara hållbart ur alla aspekter.

Vårdnadshavare, anhöriga och elever har ofta åsikten att vegetarisk mat inte är lika bra och näringsrik och att man behöver animaliskt protein trots att det inte finns någon vetenskaplig grund för detta. Elever anser också ofta att vegetarisk mat är mindre god och äter därför mindre. Vilket har till följd att vårdnadshavare reagerar på att deras barn inte äter i skolan på grund av att maten är "äcklig". Inom vården är det viktigt att de äldre får i sig näringsrik och varierad mat som är anpassad efter deras behov. Även här finns falska sanningar kring vad man "måste" äta och inte.

Matsvinn är en annan stor utmaning där det slängs stora mängder mat i onödan, där kompetensen och attityden kring detta måste förändras.

Vi bör prata mer om kommunens miljö- och hälsoambitioner gällande mat för att påverka attityder till klimatsmarta alternativ. Vi bör också samverka och ta goda idéer från andra och lära oss mer om hur vi kan nå elever, anhöriga och vårdnadshavare rörande hälsosam och klimatsmart mat, samt attityden kring att slänga mat (matsvinn).

3. Målbild och önskvärt läge 2030

3.1 Klimatmål livsmedel

Övergripande mål

Sollentuna kommunkoncerns verksamhet ska reducera sina utsläpp av växthusgaser på ett sådant sätt att kommunen bidrar till att begränsa den globala temperaturökningen till hållbara nivåer.

Delmål (milstolpe)

Till 2030 är klimatutsläppen från livsmedel max 1,25 kg CO₂e/kg livsmedel.

3.2 Beskrivning av klimatmål och avgränsningar

3.2.1 Utbildningskontoret

Milstolpen avgränsas till klimatpåverkan från de livsmedel som utbildningskontoret köper in, tillagar och serverar i de kommunala verksamheterna (förskolor, skolor och gymnasier). Milstolpen omfattar kommunens egna verksamheters offentliga måltider och inkluderar inte privata skolaktörer.

Gällande livsmedelsavtal samt avtal med utförare att leverera livsmedel och måltider löper till maj/juni 2026, och nya krav förs in i nya avtal. Milstolpen avser de luncher samt frukost och mellanmål som serveras i förskolor, grundskolor och gymnasier.

3.2.2 Vård- och omsorgskontoret

Milstolpen avgränsas till klimatpåverkan från de livsmedel som köps in, tillagas och serveras i de verksamheter som bedrivs i egen regi, såsom dagverksamhet för äldre och träffpunkter samt de livsmedel som serveras på SÄBO och korttidsvistelse. För de senare gäller att klimatkrav förs in löpande i samband med att befintliga avtal revideras eller nya tecknas.

I befintliga LOU-avtal finns inga krav på att utförarna ska redovisa sin klimatpåverkan, men nyare avtal innehåller krav på hur utförarna ska arbeta för att minska sin klimatpåverkan, även om inga detaljerade krav finns och ingen uppföljning sker. Avtalen löper 10–15 år, och det är först när nya avtal skrivs som vi kan införa krav. Dock finns det en möjlighet att genom förhandlingar föra in vissa krav inför optionsförhandlingar.

I befintliga LOV-avtal finns en hållbarhetsbilaga med krav på hur utförarna ska arbeta för att minska sin klimatpåverkan, men inga detaljerade krav finns och ingen uppföljning sker. LOV-avtalen revideras en gång per år eller vid behov, och i samband med det kan befintliga krav skärpas och nya krav läggas till.

För LSS-boendena förekommer gemensamma måltider, men maten handlas in från brukarnas egna pengar, vilket innebär att rådigheten att ställa krav är mycket liten.

3.2.3 Systemgränser RISE klimatdatabas för livsmedel

Sollentunas milstolpes fokuserar på klimatpåverkan och tar inte in andra miljöeffekter. För att kunna följa upp detta används samma systemgräns som RISE klimatdatabas för livsmedel. **Bilaga 1: RISE klimatdatabas för livsmedel.**

Klimatpåverkan, även kallad klimatavtryck eller carbon footprint, uttrycks i enheten kg koldioxidekvivalenter (CO₂e) per kg livsmedel. Databasen fokuserar på generella klimatavtryck och inte på specifika producenters produkter. Den bygger på livscykelanalyser (LCA), som inte är en exakt vetenskap, vilket innebär att klimatavtrycken ska ses som ungefärliga mått på produktens klimatpåverkan snarare än exakta värden.

Klimatavtrycken i RISE klimatdatabas inkluderar livsmedlens klimatpåverkan fram till och med eventuell förädling i industri. Transport från industri, via eventuell grossist, och till konsument är inte inkluderad, med undantag för importerade produkter där ett klimatbidrag för en generellt antagen transport till Sverige ingår. Förpackning av livsmedlet är inte inkluderad i klimatavtrycket.

Klimatpåverkan från tillagning i storköket, såsom energiåtgång, är inte inkluderad. För produkter som stekt kött och fisk samt kokt ris har tillagningen endast inkluderats genom att ta hänsyn till viktförändring vid tillagning, vilket innebär att man räknar hur mycket ett kg tillagad produkt motsvarar i "icke tillagad" råvara. Kokta livsmedel, såsom pasta, ris och baljväxter, har lägre klimatpåverkan per kg eftersom vatten tas upp vid kokning och koncentrationen av livsmedlet blir lägre, medan kött och fisk får högre klimatpåverkan per kg efter tillagning då vatten avges.

Numera kan man även ta del av biodiversitetsavtryck och näringstäthet i RISE klimatdatabas men det finns ännu inte lika tydliga målområden där.

Klimattalen i RISE klimatdatabas för livsmedel

- Anger kg koldioxidekvivalenter (CO₂e) per kg livsmedel, vid fabriksgrind utan förpackning. För importerade livsmedel ingår även en generell transport till Sverige.
- Ett kg livsmedel används som räknebas, trots att olika livsmedel är långt ifrån jämförbara i funktion (t.ex. med avseende på näringsinnehåll).
- Generiska klimattal, dvs. ej klimatavtryck för specifika producenters produkter.
- Bygger på livscykelanalyser (LCA). LCA är ingen exakt vetenskap och klimattalen ska därför ses som ett ungefärligt mått på produktens klimatpåverkan och inte som exakta värden.
- Klimattalen för ett visst livsmedel kan variera mellan olika producenter och olika år beroende produktionsmetod, odlingsförutsättningar, väderförhållanden etc. vilket är ytterligare en anledning att betrakta klimattalen som ungefärliga.
- Baseras på bästa möjliga data med avseende på kvalitet, tid och geografi. Tillgång till representativa LCA-studier varierar mellan olika typer av livsmedelsgrupper vilket påverkar klimattalens kvalitet.
- Datakällorna för klimattalen kan vara från tidigare år än det aktuella publiceringsåret för denna öppna lista. Databasen uppdateras löpande.

3.3 Målbild - hur ser det ut när vi har lyckats?

Nedan är resultatet av det som framkom i workshops under 2024 med projektorganisationen under framtagandet av målbild 2030. Detta ska ses som en visionsbild hur vi önskar att det ser då.

Hållbara och näringsrika måltider

Kommunen har en kost- och måltidsorganisation med resurser som säkerställer klimatsmarta och näringsriktiga livsmedelsinköp. Inköp av livsmedel är hållbar ur alla aspekter. Den mat som kommunen finansierar via skattemedel är varierad och näringsrik, med låg klimatpåverkan, med stor andel vegetarisk och ekologisk mat. Den är livsmedelssäker, producerad med hänsyn till djuren och smakar gott. Vi bidrar till nationella lagar, mål och riktlinjer. Maten vi lagar

hamnar i måltidsgästens mage och inte i komposten.

Vi har använt offentlig upphandling som ett kraftfullt verktyg för att successivt minska klimatpåverkan och öka andelen hållbara livsmedel i våra verksamheter i enlighet med våra mål. Vi ställer hållbarhetskrav i alla upphandlingar och har ett inarbetat arbetssätt för regelbunden uppföljning.

Till hjälp finns resurser och ett bra IT-systemstöd för uppföljning av de livsmedel vi köper in där vi enkelt kan göra klimatberäkningar. De som beställer mat (behöriga beställare och upphandlare) har hög kompetens på området och vidareutbildar sig regelbundet.



Vi samverkar med andra kommuner och nätverk och kompetensen är hög bland personalen. Det finns ett inarbetat arbetssätt i köken där man mäter, analyserar och förnyar måltiderna för minskat klimatutsläpp och miljöpåverkan.

Det finns en gedigen receptbank för kockarna att väja mellan med klimat- och miljösmarta menyer som är uppskattad. Sollentuna har en genomtänkt presentation av maten som lockar till att äta varierat och allt som finns på tallriken. Verksamheterna har avsatt ytor för att odla en del grönsaker själva som används i måltiderna.

Vårdnadshavare, elever och kökspersonal har en positiv attityd till att kommunen serverar hälsosam och hållbar mat och tar ansvar för hälsa och miljö.

Vi har upparbetat en bra relation och samarbete med våra fristående/privata verksamheter, utförare och aktörer som finansieras via kommunens skolpeng/vårdpeng och har samma arbete kring hållbar mat och bidrar med statistik till kommunen arbete.

Hantering av matsvinn

Matsvinnet i kommunen är på en låg nivå och samtlig personal inom kommunens måltidsenheter arbetar systematiskt efter en utvecklad matsvinnsstrategi.

Utifrån gällande lagar och regler har kommunen en plan för att återanvända överblivna livsmedel och matsvinn på olika sätt, till exempel i andra kommunala kök eller genom att skänka till härbärgen,

stadsmissionen, kyrkan eller till andra välgörande ändamål. Kommunen bedriver också själva ett matsvinnscafé tillsammans med arbetsmarknadsenheten.

Detta är en målbild under förutsättning att regler och lagar som tidigare begränsat detta har ändrats och är numera inget hinder för denna process.

Varje verksamhet som serverar mat, där kommunen ställt krav, utför regelbunden mätning av matsvinn och arbetar strukturerat för att minska mängderna.

Vi mäter och följer upp kökssvinn, tallrikssvinn och produktionssvinn på ett effektivt sätt och har arbetssätt samt rutiner som bidrar till att matsvinnet inte uppstår samt att vi minskar svinnet succesivt.

Tack vare ”matfluensers” (annat ord för matvakter) i matsalarna och att serveringen är anpassad för minskat tallrikssvinn, har andelen svinn minskat.

Hemkunskap i skolorna har varit en viktig del i att höja kunskapen om hållbara måltider och ändra attityder hos eleverna, där skolan ansvarar för att lära ut kunskap om olika livsmedels klimatpåverkan, hälsosam livsstil och hållbara recept. Personal och ansvariga inom måltid vågar testa nya recept och metoder med livsmedel som annars hade blivit matsvinn.

Det lilla matsvinn som inte återanvänds i andra kök eller skänks, samlas in och hanteras så att växtnäring och energi kan tas tillvara.

Hantering av matavfall

Kommunens verksamheter har identifierat var i kedjan matavfall uppstår och har lagt upp en plan som följs för att minska matavfallet.

Allt matavfall som uppstår sorteras ut separat och den består till stor del av oundvikligt matavfall, dvs. skal, benrester osv. Allt utsorterat matavfall är så rent att det hanteras så att växtnäring och energi kan tas tillvara. Insamlat matavfall återvinns för att producera biogas och biogödsel.

De verksamheter som kommunen bestämt följer månadsvis upp mängden utsorterat matavfall för analys av förändringar i mängder och för att ständigt försöka minska mängden matavfall (till förmån för minskat matsvinn).

Kommunen utför regelbundet plockanalyser av utsorterat matavfall för vidare åtgärder utifrån resultatet.



4. Genomförande och uppföljning

En färdplan är ett strategiskt dokument som beskriver vägen från aktuellt nuläge till en önskad målbild och ska vara vägledande i resan mot målet. Nedan följer vägledande principer, åtgärdsområden samt rekommendationer kring hur implementering och uppföljning ska genomföras för att skapa förflyttning.

4.1 Vägledande principer

För att minska klimatpåverkan från livsmedel är det viktigt att följa ett antal vägledande principer. Dessa principer syftar till att främja hållbarhet genom att prioritera livsmedel med låg klimatpåverkan, minska matsvinn samt optimera inköp och resursanvändning. Genom att välja mer växtbaserade, lokala och säsongsanpassade produkter, arbeta strategiskt med menyer och minska svinn i hela livsmedelskedjan kan vi avsevärt reducera utsläppen kopplade till maten vi köper in.

1. Anpassa menyer och prioritera livsmedel med låg klimatpåverkan

Utforma måltider och menyer samt välja livsmedel med lågt klimatavtryck, såsom växtbaserade proteiner, hybridrätter, lokalt och säsongsanpassat odlade produkter samt livsmedel med hög resurseffektivitet. Minska andelen animaliska produkter, särskilt rött kött (nöt, lamm med mera) och mejeriprodukter, och ersätta med mer klimatvänliga alternativ, vilket även är bra ur ett hälsoperspektiv. Detta kan även vara fördelaktigt ur ekonomiska aspekter då kött är dyrt medan ärt- och baljväxter är billiga livsmedel.

2. Minska matsvinn genom hela kedjan

Arbeta systematiskt för att förebygga matsvinn i hela inköps- och måltidskedjan. Det inkluderar noggrann planering av inköp och måltider, anpassade portionsstorlekar, kreativ användning av rester och utbildning av kökspersonal och matgäster för att minska svinn.

3. Styr inköp mot klimatvänliga livsmedel

Använd upphandlingskriterier som premierar hållbart producerade livsmedel. Ställ krav på leverantörer att redovisa klimatpåverkan och transparens i produktionsledet. Överväg även möjligheten till ekologiska, KRAV-märkta, Fairtrade-certifierade som bidrar till andra hållbarhetsaspekter såsom ex. biologisk mångfald.

4. Främja lokal och säsonganpassad produktion

Prioritera livsmedel som är producerade inom regionen och som följer säsongens utbud. Detta minskar behovet av transporter och energikrävande växthusodling samt stärker den lokala livsmedelsförsörjningen.

5. Optimera resursanvändningen i köken

Använd energieffektiva tillagningsmetoder, planera inköp och måltider för att minimera onödig resursanvändning, samt nyttja hela råvaran så att livsmedel används så effektivt som möjligt och minskar matsvinn.

6. Involvera matgäster och personal i klimatarbetet

Skapa medvetenhet och delaktighet genom att informera, utbilda och engagera både kökspersonal och övrig personal samt måltidsgäster och anhöriga. Genom tydlig kommunikation, provsmakningar och inspiration kan fler göra hållbara val och bidra till en minskad klimatpåverkan och förbättrad hälsa.

4.2 Åtgärdsområden

Färdplan för minskad klimatpåverkan från livsmedel består av sju åtgärdsområden. Under varje rubrik finns en kort beskrivning av varje åtgärdsområde. Tillhörande aktiviteter återfinns i separat aktivitetslista, en sammanfattning av några av aktiviteterna finns under 4.4.

4.2.1 Val av livsmedel

Vi fokuserar på att välja hållbara och miljövänliga alternativ. Det kan inkludera att prioritera lokalt och säsongsbetonat, minska köttkonsumtionen genom att ersätta en del av köttet med växtbaserade alternativ såsom baljväxter och grönsaker. Genom medvetna val av livsmedel kan verksamheter bidra till att minska sin klimatpåverkan och främja en mer hållbar framtid.

4.2.2 Matsvinn och matavfall

Detta område avser åtgärder för att minska matsvinnet, såsom att öka fokus på att mäta och analysera var svinnet uppstår, utbilda och inspirera all personal kring sätt att förebygga svinn samt att laga svinnsmart måltider. Ytterligare en viktig aspekt är att involvera och engagera måltidsgästerna och övrig kommunanställd personal (pedagoger etc) mot uppsatta mål.

4.2.3 Hållbara inköp

Området innefattar att vi ska använda och ställa tydliga krav vid upphandling av leverantörer. Detta kan inkludera krav på produktion, transport och leverantörers hållbarhetsarbete. Klimatkrav ska ingå på ett tydligt sätt och följas upp löpande.

4.2.4 Mätning och uppföljning

För att kunna mäta och följa upp klimatpåverkan från olika livsmedel och

planera klimatsmarta måltider behövs systemstöd. Detta inkluderar även att stödja externa verksamheter i deras arbete med att mäta och minska matsvinn.

4.2.5 Samverkan och incitament

Detta område handlar om att identifiera och främja samarbete mellan verksamheter samt med externa utförare för att uppnå synergier. Det kan handla om att dela resurser, kunskap och verktyg för att minska klimatpåverkan gemensamt.

4.2.6 Kompetens, omvärldsbevakning och förnyelse

Ytterligare ett viktigt område är att säkerställa att alla i berörda verksamheter har tillräcklig kunskap och förståelse för klimatpåverkan från livsmedel. Detta inkluderar utbildning och kontinuerlig kompetensutveckling samt att arbeta systematiskt med att bevaka och nyttja insikter om vad andra gör för att minska klimatpåverkan från offentlig måltidsservice

4.2.7 Attityder och kommunikation

Området handlar om att förbättra kommunikationen kring hållbara matval och förändra beteenden och attityder inom organisationen samt gentemot konsumenter och leverantörer.

Vi arbetar med nudging och hur vi presenterar måltiderna för att få fler att göra klimatsmarta val. Mat och livsmedel är en del av undervisningen.

4.3 Rekommendationer för realisering av färdplan

Med utgångspunkt i ovan vägledande principer och åtgärdsområden följer här rekommendationer på en strategisk nivå för att lyckas realisera färdplanen och bidra till att nå det övergripande klimatmålet samt nå den beslutade milstolpen om att minska klimatpåverkan från.

Engagerad ledning och tydliga mandat

Det är avgörande att ledningen tydligt visar att arbetet med att minska klimatpåverkan är prioriterat, vägs in i beslut och får ta resurser i anspråk. Beslut i styrgrupper, ledningsgrupper och politik måste ge en tydlighet i prioriteringar. Klimat måste också integreras i ordinarie processer, rutiner och blir en del av det vardagliga arbetet. Målkonflikter kommer uppstå och det är viktigt med en tydlig intention och samsyn i frågan.

Fortsatt arbete:

- Ledningen behöver vara fortsatt involverad och stödja processen genom tydliga mandat, prioriteringar och resursfördelning.
- Klimatfrågan prioriteras och vägs in i de beslut som fattas och tas höjd för i budgetarbetet för att understödja arbetet att nå uppsatt klimatmål.
- Klimatpåverkan utgör en del av beslutsunderlag jämte kostnader.
- Aktiviteter framtagna i arbetet ägs av respektive ansvarig enhet och respektive ledning ansvarar för att skapa rätt förutsättningar för genomförandet.
- Ledningen ansvarar för att förankra och integrera arbetet i enlighet med kommunens målstyrningsmodell.
- Relevanta processer, rutiner och dokument uppdateras med färdplanens intention och ambition.
- Implementera den nya milstolpen i andra redan befintliga krav, till exempel "Riktlinjer för skolmåltider".

Aktivitetslistan - en central del av genomförandet

En central del av färdplanen är aktivitetslistan, som ska vara ett kommunövergripande levande dokument där status och framdrift uppdateras löpande. Detta ger hela verksamheten en översikt över de olika åtgärdsområdena, vilket kan liknas vid portföljer av aktiviteter – både planerade, pågående, genomförda och framtida. Varje verksamhet ska kontinuerligt arbeta med de aktiviteter som har identifierats som viktiga för att minska klimatpåverkan.

Fortsatt arbete:

- Förankra och informera om färdplan och aktivitetsplan i respektive organisation och nämnd.
- Införliva identifierade och prioriterade aktiviteter i respektive enhets verksamhetsplanering i Stratsys samt följ upp dessa i kommunens planerings- och uppföljningsprocess.
- Planera för genomförandet av aktiviteterna (tidsätts och ansvarsfördels) och följa upp dessa minst tertiälvis enligt kommunens styrmodell.
- Genomföra aktiviteterna enligt uppsatt tidplan. Nya aktiviteter identifieras löpande och aktiviteter för kommande år fastställs senast i samband med verksamhetsplaneringsarbetet.
- En uppdaterad aktivitetslista fastställs en gång per år inför verksamhetsplaneringen.

Vård- och omsorgsmåltider och klimatmål

Vård- och omsorgskontoret behöver kartlägga nuläget och prata med nuvarande utförare för att förstå hur de köper mat och använder avtal, samt om statistik kan samlas in. I samband med detta bör dem även undersöka möjligheten att skapa frivilliga samarbeten med utförare, till exempel kring hållbarhetsrapportering. Ett ramverk för rapportering och tydliga önskemål om maten, dess innehåll och klimatpåverkan kan vara attraktivt även utan avtalskrav.

Detta är viktigt för att nå målen för vård- och omsorgskontoret. Om leverantörerna inte vill bidra kan målet om max 1,25 CO₂e/kg ändå nås inom kommunens egna verksamheter.

Vid framtida upphandling av måltidstjänster bör Vård- och omsorgskontoret ställa krav på att utförarna redovisar livsmedlens klimatpåverkan samt arbetar för att minska klimatpåverkan.

I flera kommuner har hårdare mål för förskola/skola antagits än för vård och omsorg, då förändringspotentialen varit större där. När nuläget är kartlagt bör detta diskuteras inom projektgruppen för utvecklingsuppdraget.

Fortsatt arbete:

- Genomföra en marknadsdialog med utförare och inventera hur de arbetar idag och vilka möjligheter som finns att följa upp och minska klimatpåverkan.
- Upprätta en baseline baserat på insamlade data från utförare.
- Sätta upp mål och delmål utifrån vad som framkommer.

Utbildningskontoret

Den 17 mars 2025 fattades beslut om att kommunen ska tillhandahålla skolmåltiderna

under en central måltidsorganisation från den 1 juli 2026.

Det finns stora möjligheter att ”göra rätt från början” och införa nya rutiner och processer som förenklar arbetet framåt då förutsättningarna sätts från början. En avgörande faktor för framgång är att integrera klimat-målen i strategin för utvecklingen av den helt kommunala måltidsorganisationen från start.

I arbetet med att tillsätta måltidschef och bygga upp en helt ny måltidsorganisation blir det centralt att inkludera klimatperspektivet i planering, rekrytering och uppbyggnad och skapa en tydlig väg framåt med den nya organisationen. Det är viktigt att säkerställa att det finns kompetens inom detta område om ett sådant beslut fattas och att klimatfrågan är en viktig del av arbetet.

Fram till 1 juli 2026 bör utbildningskontorets fokus ligga på skolor i egen regi. Information och kompetenshöjande aktiviteter behövs. Nuläge avseende klimat och matsvinn behöver tydliggöras genom regelbunden uppföljning av matsvinn och CO₂e/kg per kg inköpta livsmedel. Ett kostplaneringssystem behövs för att underlätta planeringen och se klimatavtryck.

Fortsatt arbete:

- Uppbyggnad av organisation med klimatkompetens.
- Införande av system för kostplanering och klimatberäkning.
- Införa regelbunden uppföljning av CO₂e/kg per kg inköpta livsmedel och matsvinn.
- Köpa in vågar till samtliga måltidsenheter.
- Anpassning av riktlinjer och livsmedelslistor utifrån klimatdata.

- Implementering av matsvinsreducerande åtgärder och menyer/måltider med lägre klimatpåverkan.
- Se över befintliga krav. Exempelvis kravet om antal vegetariska dagar skulle kunna formuleras om till andelen växtbaserat protein för att främja hybridrätter.

Klimatsmart måltidsplanering

För att kunna minska klimatpåverkan från inköpta livsmedel behövs proaktivt stöd i de kök som drivs i kommunens regi för att klimatberäkna måltider. Många grossister redovisar klimatpåverkan från inköpta livsmedel vilket är ett bra steg på vägen men det behöver även upphandlas ett kostdataprogram för att kunna planera

klimateffektiva maträtter och menyer. Tills denna typ av systemstöd finns på plats bör ”RISE klimatskalor” och ”Öppna listan” nyttjas som kan ge guidning och ökad förståelse för vilka livsmedel inom olika livsmedelskategorier som ger mindre, respektive högre klimatavtryck. Dessa finns beskrivna i bilagorna.

Fortsatt arbete:

- Tillhandahåll en livsmedelslista, med utbytesprodukter för att göra enkla utbyten i måltiderna. Denna kan tas fram med stöd av ”RISE klimatskalor för livsmedel” och ”öppna listan” som ligger som bilagor till färdplanen.



Bild: Från Cook-shop med kockar från Sollentunas kök med fokus på hållbar matlagning, november 2024, ledd av Magnus Naess

- På liknande sätt kan en "svinnsmart" checklista upprättas, med förslag på enkla åtgärder som pedagoger och måltidspersonal kan "checka av" för att förebygga matsvinn.
- Underök alternativa kostdatasystem och upphandla systemstöd för att proaktivt kunna planera klimatsmarta menyer.
- Använd nudging för att främja hållbara val.
- Inför hybridrätter där en del av köttet byts ut mot växtbaserat protein, där mängden växtbaserat kan ökas successivt. På så vis vänjer sig måltidsgästerna vid smakerna och den klassiska köttsmaken behålls genom att endast ersätta en del av råvaran. Detta bidrar även till ett bättre järnupptag.

Kompetensutveckling och samverkan

Kompetensutveckling för kökspersonal är en avgörande insats för att minska klimatpåverkan från livsmedel. Genom utbildningar och praktiska cookshops får personalen kunskap och verktyg för att planera och tillaga måltider med ett lägre klimatavtryck, utan att kompromissa med näringsvärde eller smak.

Att integrera utbildning och cookshops i det löpande utvecklingsarbetet stärker kökens kapacitet att leverera hållbara måltider och bidrar direkt till kommunens mål om minskad klimatpåverkan från livsmedel.

Även kompetensutveckling om hållbara måltider och hur det hänger ihop med hälsa samt förebyggande av matsvinn gör övrig personal såsom ex. pedagoger och omsorgspersonal är viktigt för att engagera alla medarbetare i kommunen mot de uppsatta målen.

Fortsatt arbete

- Utbilda och arrangera regelbundna Cookshops för kökspersonal.
- Skapa lärande- och erfarenhetsträffar fokuserade till tips och trix för klimatsmarta måltider.
- Utbilda pedagoger, omsorgspersonal och andra identifierade målgrupper i klimatsmart och hälsosam mat samt förebyggande av matsvinn.

Måltidsmiljö och matsvinn

Servering och måltidsmiljön i sin helhet kan vara bra att se över för att förebygga matsvinn. Faktorer så som storlek på serveringskärlen, tallrikar, hur och var maten står serverad, samt om maten äts i en stressande och bullrig miljö utan uppsikt av pedagoger eller annan personal kan skapa matsvinn. Hur lång lunchrast elever har samt möjlighet att ta om mat utan att behöva stå i lång kö kan också ha en påverkan.

Det finns goda exempel på hur man inom måltidsmiljön kan stimulera att prova nya smaker genom kreativa sätt att testa nya livsmedel. Ett exempel är från Skövde kommun som testat att göra spreads på rester som serveras som färgstarka och smakrika pålägg till knäckebrödet. Detta för att få elever att äta mer ärt- och baljväxter samt få i sig mer fibrer.

Fortsatt arbete

- Se över storlek på serveringskärl och tallrikar.
- Placera maten strategiskt för att minska matsvinn.
- Skapa en lugn och trivsamt måltidsmiljö.
- Använd kreativa sätt att introducera nya livsmedel.

- Testa att göra spreads på rester som färgstarka och smakrika pålägg.

Gör maten till en del av verksamheten inom skolan

Att integrera maten i skolans pedagogiska verksamhet skapar förståelse för hur våra matval påverkar både hälsa och klimat. Genom att göra måltiderna till en aktiv del av undervisningen kan eleverna utveckla kunskap och engagemang för hållbara samt hälsosamma livsmedelsval, vilket på sikt kan bidra till en mer klimativänlig och hälsosam matkultur.

Genom att integrera maten i undervisningen skapas en helhetssyn på matens betydelse, vilket inte bara kan leda till mer hållbara val i skolan utan också påverka elevernas matvanor på lång sikt.

Fortsatt arbete:

- **Koppla måltider till undervisningen** – låt mat och hållbarhet bli en del av ämnen som hem- och konsumentkunskap, naturvetenskap och samhällskunskap.
- **Elevmedverkan i matsedelsplanering** – involvera elever i att föreslå och utvärdera rätter med lågt klimatavtryck för att öka acceptansen för hållbara alternativ.
- **Skolkök och odling som lärmiljö** – uppmuntra elever att delta i matlagning, råvaruhantering och skolträdgårdsprojekt för att förstå livsmedelskedjan från jord till bord.
- **Matens roll i hållbar utveckling** – koppla matsvinn, biologisk mångfald, global livsmedelsförsörjning och hälsa till skolans arbete med Agenda 2030.

Involvera måltidsgäster och anhöriga

Att engagera måltidsgäster och anhöriga i klimatarbetet skapar större förståelse och acceptans för hållbara måltider. Genom dialog, delaktighet och inspiration kan fler få upp ögonen för hur matval påverkar klimat och hälsa samt hur små förändringar kan göra stor skillnad.

När måltidsgäster och anhöriga involveras blir omställningen mer inkluderande, vilket skapar en positiv inställning till hållbara måltider och bidrar till långsiktiga beteendeförändringar.



Fortsatt arbete:

- **Kommunikation och transparens** – informera om de klimatåtgärder som genomförs i köken, exempelvis genom menyer, skyltar eller digitala kanaler.
- **Temaveckor och provsmakningar** – anordna aktiviteter där gäster får prova och lära sig mer om hållbara rätter och livsmedel.
- **Enkla klimatsmarta val** – göra det lätt för måltidsgäster att välja hållbara alternativ, exempelvis genom att lyfta fram de mest klimatsmarta rätterna på menyer.
- **Samarbete med anhöriga** – informera och engagera familjer genom nyhetsbrev, föräldramöten eller digitala plattformar där de kan få tips och inspiration för klimatsmart mat och sätt att förebygga matsvinn hemma.

Ekologiska och rättvisemärkta produkter?

Ekologiska livsmedel bidrar inte nödvändigtvis till ett minskat klimatutsläpp men bidrar till andra hållbarhetsaspekter såsom rättvisa arbetsförhållanden samt främjande av biologisk mångfald. I den **nationella livsmedelsstrategin** finns ett mål om att Sverige ska ha **60 procent** ekologiska livsmedel inom offentlig sektor 2030 även i WWF:s rekommendation om hållbar mat i kommunerna har samma målsättning.

Utbildningskontoret ställer idag krav på **30 procent ekologiska livsmedel**, inom vård- och omsorgskontoret finns inget procentuellt krav.

Kommunen bör överväga att införa högre krav på andel ekologiskt för att bidra till de nationella målen och främja biologisk mångfald.



4.4 Prioriterade aktiviteter och åtaganden

Här följer förslag på möjliga aktiviteter och åtaganden kopplade till våra gemensamma åtgärdsområden. Syftet är att ge stöd och inspiration för fortsatt utveckling inom varje verksamhet. Exempelen kan anpassas utifrån respektive verksamhets förutsättningar, behov och prioriteringar. Varje verksamhet formulerar och genomför sina egna aktiviteter, vilka samlas i en separat aktivitetslista och följs upp genom kommunens verksamhets- och uppföljningssystem.

Val av livsmedel	• Vi väljer i första hand livsmedel med lägre klimatpåverkan och livsmedel med högre klimatpåverkan mer sällan och i mindre mängd. • Vi planerar våra menyer med stöd av upprättad livsmedelslista med utbytesprodukter för klimatsmarta val. • Vi undersöker alternativa systemstöd för att enkelt planera klimatsmarta menyer. • Vi experimenterar med hybridrätter för att tillgodose både smak, klimat och hälsa. • Vi bygger en upp måltidsorganisation med klimat, hållbarhet och hälsa som en viktig komponent och framgångsfaktor.
Matsvinn & matavfall	• Vi utreder vilka aktiviteter vi behöver genomföra för att minska matsvinnet och tar fram rutiner för arbetet. • Vi testar kreativa sätt att använda överbliven mat, exempelvis genom att göra röror eller baka eget bröd.
Hållbara inköp	• Vi beräknar och följer upp vår klimatpåverkan från livsmedel samt visualiserar framdriften. • Vi har systemstöd som effektivt hjälper oss att aktivt välja livsmedel och planera menyer med låg klimatpåverkan. • Vi har nyckeltal och indikatorer för att effektivt mäta och följa upp vårt klimatarbete.
Mätning & uppföljning	• Vi ställer relevanta klimatkrav i inköp och upphandlingar i enlighet med vår milstolpe om max 1,25 CO₂e/kg livsmedel. • Vi har rutiner för kontinuerlig uppföljning av våra avtal och de krav vi ställer.
Samverkan & incitament	• Vi inhämtar kunskap och erfarenheter från relevanta nätverk såsom exempelvis "Måltid Sverige" och "Kost och Närings" fokusgrupp "Hållbarhet". • Vi har flera övergripande samverkansgrupper för att hitta effektiva arbetssätt och synergier.
Kompetens, omvärldsbevakning & förnyelse	• Vi utbildar och arrangerar Cook-shops för kökspersonal och har lärande- och erfarenhetsträffar där vi delar med oss av tips och trix för klimatsmarta måltider. • Vi integrerar maten i skolans pedagogiska verksamhet för att skapa förståelse för hur våra matval påverkar både hälsa och klimat. • Vi omvärldsbevakar kontinuerligt och inspireras av hur andra gör samt vågar testa nya saker själva.
Attityder & kommunikation	• Vi gör det lätt att göra rätt och attraktivt att göra klimatsmarta val, genom till exempel nudging. • Vi involverar måltidsgästerna i matsedelsplanering för att skapa delaktighet och säkerställa smakrika, hälsosamma och hållbara menyer. • Vi involverar måltidsgäster och anhöriga genom kommunikation och transparens om vad vi gör samt varför och hur hållbara måltider och hälsa går hand i hand.

Sollentuna kommun 2025

Kommunledningskontoret
Samhällsbyggnadsavdelningen
Projektledare Charlotta Hedberg



Sollentuna