

White
GUIDE
2017
Junior

ÅRETS HÅLLBARA SKOLMATSKOMMUN

Kommun

Kontaktperson

E-post

Telefonnummer

Skicka ifylld enkät till malin@bergkvistpublishing.se

WWF och White Guide Junior letar efter Sveriges mest hållbara skolmatskommun

I Sverige serveras varje dag 3 miljoner måltider inom den offentliga sektorn. En betydande del av dessa sker i landets alla skolor. För att barnen ska orka med långa skoldagar är det avgörande att skolmaten är god och näringsrik. Men det är också viktigt att maten som serveras inte tär på vår planet.

Vi lever i dag i Sverige som om vi hade mer än 4 planeter till vårt förfogande. En av de främsta orsakerna till det är att vi konsumerar mat på ett sätt som inte är långsiktigt hållbart. Mer än en tredjedel av vårt så kallade ekologiska fotavtryck kommer från maten. Att vi äter mycket kött, slänger mat i onödan och har en hög matimport är anledningar till att vi hamnat så snett med maten. Allt det är högst aktuellt för skolmaten. Så vill inte vi ha det.

White Guide Junior och Världsnaturfonden WWF ger sig därför ut för att leta upp årets mest hållbara skolmatskommun. Vi har ett gemensamt mål om att förändra skolmaten. Det är ett mål om att skolmåltider som serveras i skolorna ute i landet ska vara klimatsmarta, inte tära på vare sig djur eller natur och att hållbar mat är en självklarhet för framtidens vuxna.

Med priset till årets mest hållbara skolmatskommun vill vi först och främst vara med och lyfta upp de goda exempel på kommuner runt om i landet där hållbarhet och skolmat går hand i hand. Vi vill lyfta betydelsen för kommuner att ta aktiv ställning för en hållbar skolmat så att inte kommunens ansvarstagande för miljömässigt hållbara skolmåltider läggs helt på enskilda eldsjälar.

Vi letar efter kommuner som är duktiga på hållbarhet över hela skolmatskedjan. Priset har därför sin utgångspunkt i fyra områden; klimat, schysst mat, matsvinn och att öka kunskapen om hållbar mat. Med dessa områden hoppas vi inspirera och pusha kommuner till att bland annat minska på växthusgasutsläppen, köpa mindre men bättre kött och att stoppa det onödiga matsvinnet. På samma gång vill vi att maten som köps in har producerats på ett schysst sätt där djur har det bra och naturen sköts om och att fler får upp ögonen för den hållbara maten.

Vi vill att Sveriges skolbarn ska äta världens mest hållbara och goda skolmat!

1. Minska skolmåltidernas klimatpåverkan

Maten vi äter har stor påverkan på klimatet och på vår miljö. Av de växthusgasutsläpp som människan globalt ger upphov till kommer en fjärdedel från maten. Därför är det viktigt att politikerna börjar prioritera klimatfrågan även när det kommer till skolmåltiderna. Det behövs en ökad medvetenhet från politiken och ett större aktivt ställningstagande för att minska skolmåltidernas klimatpåverkan. Att sprida kunskap om vad som orsakar höga utsläpp och vilken betydelse valet av olika råvaror och livsmedel har är också viktigt för att vägleda våra barn mot en mer hållbar framtid. Vi vill därför inspirera kommunerna till att börja mäta skolmåltidernas klimatpåverkan och att sätta upp mål för att den ska minska. Mål för att minska klimatpåverkan kan variera och sättas upp på olika sätt, vi uppmuntrar alla kreativa sätt som kommuner tar till för att minska på utsläppen. Att servera en stor andel vegetariskt är ett effektivt sätt att minska klimatpåverkan från måltider – och samtidigt få en nyttig kost – därför lyfts det upp särskilt i denna kategori.

Minska skolmåltidens klimatpåverkan

Finns i något styrdokument en policy/mål för att minska skolmåltidens klimatpåverkan?

Ja

Nej

Finns i något styrdokument en policy/mål för att beräkna* skolmåltidens klimatpåverkan?

Ja

Nej

Har en beräkning* av skolmåltidernas klimatpåverkan genomförts och/eller genomförs idag?

Ja

Nej

** Att beräkna skolmåltidens klimatpåverkan görs oftast i kg CO₂-ekvivalenter och kan göras genom att använda data från RISE (tidigare SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut) eller genom att fråga sin råvaru- eller måltidsleverantör efter pålitliga data.*

Finns i något styrdokument ett kvantifierbart mål att leva upp till när det gäller skolmåltidens klimatpåverkan? (T.ex. max CO2 ekvivalenter/kg mat eller max x ton CO2 ekvivalenter för alla kommunens skolmåltider?)

Ja

Nej

Finns i något styrdokument ett kvantifierbart mål att minska klimatpåverkan från skolmåltiderna?

Ja, minska med 10-19%

Ja, minska med 20-29%

Ja, minska med 10-39%

Ja, minska med 40% eller mer

Nej, det finns inget sådant mål

Jobbar kommunen med att öka andelen vegetariskt och vegetabiliskt i skolmåltiderna? (Fler val möjliga)

Ja, mål/policy om ökad andel vegetariskt finns i styrdokument

Ja, kvantifierbart mål om andel vegetariska måltider finns i styrdokument (t.ex. 20%)

Ja, alla barn får alltid välja det vegetariska alternativet i kommunens skolor (dvs inte bara de som är anmälda vegetarianer)

2. Schysst mat

- Djuren har det bra, marken har det bra, fler arter har det bra och ingen onödig antibiotika.

Vi vill att den mat som kommuner köper in för skolmåltiderna ska ha tagits fram på ett schysst sätt för såväl djur som natur. Det innebär att maten som serveras minst ska leva upp till de miljö- och djurvälståndskrav som vi ställer på våra svenska bönder. Vi ser gärna att maten är miljömärkt eller har producerats på liknande sätt. Närproducerat och mat som lagas efter säsong är också ledord som vi är övertygade om kan skapa en större förståelse hos barnen för hur mat tas fram och hur maten påverkar miljön. Schysst mat helt enkelt!

Servera schysst mat

Använder kommunen Upphandlingsmyndighetens (UHM) hållbarhetskriterier för att upphandla skolmåltider? (Fler val möjliga)

Finns policy/mål i styrdokument att använda UHM hållbarhetskriterier för **kött & mejeri**?

Finns policy/mål i styrdokument att använda UHM hållbarhetskriterier för **fisk & skaldjur**?

Finns policy/mål i styrdokument att använda UHM hållbarhetskriterier för **frukt & grönt**?

Finns policy/mål i styrdokument att använda UHM hållbarhetskriterier för **kolonialvaror**?

Hur jobbar kommunen med inköp av kött?(Fler val möjliga)

I styrdokument finns policy/mål att **bara** beställa kött som har **grönt ljus** i Köttguiden*

I styrdokument finns policy/mål att **inte** beställa kött som har **rött ljus** i Köttguiden* (dvs policy att beställa kött med gult eller grönt ljus i Köttguiden)

Upphandlare/beställare av skolmåltider använder Köttguiden* som faktakälla

** = Köttguiden är WWFs Köttguide som bedömer kött utifrån aspekterna klimat, biologisk mångfald, bekämpningsmedel, djurens välfärd samt antibiotika.*

Hur jobbar kommunen med att köpa in fisk och skaldjur? (Fler val möjliga)

I styrdokument finns policy/mål att **bara** beställa fisk och skaldjur som har **grönt ljus** i Fiskguiden**

I styrdokument finns policy/mål att **inte** beställa fisk och skaldjur som har **rött ljus** i Fiskguiden** (dvs policy att beställa fisk&skaldjur med gult eller grönt ljus i Fiskguiden)

Upphandlare/beställare av skolmåltider använder Fiskguiden** som faktakälla

***=Fiskguiden är WWFs Fiskguide som bedömer fisk och skaldjur utifrån ekologisk påverkan, bestånd och förvaltning.*

Har kommunen ett mål för andelen ekologisk råvara i skolmåltider (skolmåltiden kan ingå i övergripande matmål för kommunen)?

Ja, och målet är 50% eller högre

Ja, och målet är 40-49%

Ja, och målet är 30-39%

Ja, och målet är 10-29%

Ja, mål finns att köpa ekologiskt, men är inte kvantifierat

Nej, det finns inget mål om andel ekologisk mat i skolmaten

Jobbar kommunen med att skolorna ska servera närproducerad mat (närproducerad = inom länet eller näraliggande kommuner)? (Fler val möjliga)

Ja, det finns en policy/mål om detta i ett styrdokument

Ja, vi arbetar aktivt för att koppla ihop lokala producenter med skolköken. (t.ex. genom att föra en tidig dialog med lokala producenter inför en upphandling)

Nej, kommunen jobbar inte aktivt med detta

Jobbar kommunen med att skolorna ska servera säsonganpassad mat?

Ja, det finns en policy/mål om detta i ett styrdokument

Nej, kommunen jobbar inte aktivt med detta

3. Minska matsvinnet

- mäta, minska, involvera gästerna!

Vägen från åkern eller hagen till elevernas mage ger upphov till svinn i olika led. Det kan delas in i produktionssvinn, matavfall och matsvinn. Vi fokuserar här på **matsvinnet** – dvs det som slängs som borde ätas/är fullt ätbart om man hanterar det rätt – t.ex. maten från tallriken vi inte orkade äta upp eller grönsaken som blev möjlig för att vi inte åt upp dem i tid. (En utförligare beskrivning av olika typer av svinn finns i Bakgrundsbeskrivningen längst bak i dokumentet)

Minska matsvinnet

Finns i något styrdokument en policy/mål för att minska matsvinnet från skolmåltiderna?

Ja

Nej

Finns i något styrdokument en policy/mål för att regelbundet mäta matsvinnet för skolmåltiderna?

Ja

Nej

Finns i något styrdokument ett kvantifierbart mål att leva upp till? T.ex. g/elev/dag eller kg totalt i kommunen?

Ja

Nej

Finns i något styrdokument ett kvantifierbart mål att minska matsvinnet från skolmåltiderna?

Ja, minska med > 50 %

Ja, minska med 30-49%

Ja, minska med 5-29%

Nej, det finns inget sådant mål

Arbetar skolorna i kommunen aktivt för att synliggöra svinnet för eleverna i skolrestaurangerna?

Ja

Nej

4. Ökad kunskap om hållbar mat

- Öka kunskapen hos kökspersonal, upphandlare, pedagoger och elever.

Att lyckas med att servera hållbara måltider i skolorna kräver mycket kunskap och inspiration till de som är involverade på olika nivåer. Vi vill därför se att kommunerna satsar på att utbilda den personal som arbetar med skolmåltiderna kring hållbar mat. Det är också viktigt att kommunen satsar på att involvera eleverna i arbetet för en mer hållbar mat. I det arbetet uppmuntrar vi bland annat att engagera eleverna i att minska på matsvinnet, men också att genom gårdsbesök få lära sig om hur maten vi äter tas fram.

Ökad kunskap om hållbar mat

Erbjuds upphandlare och/eller kökschefer fortbildningar hur de kan öka andelen vegetariskt i skolmaten?

Ja

Nej

Erbjuds upphandlare och/eller kökschefer fortbildningar hur de kan köpa mindre klimatbelastande och mer hållbart kött, fisk & skaldjur?

Ja

Nej

Erbjuds kökspersonal fortbildningar/erfarenhetsutbyte/koncept kring hur matsvinnet kan minskas?

Ja

Nej

Erbjuds upphandlare och/eller kökschefer inspiration och kunskap om hur man kan säsongsanpassa skolmaten?

Ja

Nej

Erbjuds upphandlare och/eller kökschefer kunskap om hur man kan handla upp närproducerat?

Ja

Nej

Arbetar skolorna aktivt för att öka elevernas kunskap kring hållbar mat?

Ja

Nej

Arbetar kommunen för att eleverna ska få ökad koppling till den närproducerade maten? T.ex. att uppmuntra bondgårdsbesök?

Ja

Nej

Bakgrundsinformation och förklaringar

GENERELLT

- Att producera en skolmåltid omfattar många olika steg, som vart och ett på olika sätt belastar klimat och miljö. Till exempel råvarornas klimat och miljöbelastning, tillagningen, transport av maten till matlagningsköken och självklart avfallet. Vi har valt att lägga fokus på valet av råvaror/livsmedel och hur dessa val är avgörande för att minska miljö- och klimatpåverkan från skolmåltiderna.

- Med skolmåltider inkluderas alla måltider som serveras i skolan. Det inkluderar alltså också eventuell frukost, lunch och mellanmål som vissa skolor erbjuder sina elever. En måltid är mer än det som läggs på tallriken. Det innefattar också det som finns i glaset och tillbehör som exempelvis bröd och pålägg.

KLIMAT

I dagsläget finns ingen öppen klimatdatabas för livsmedel. Det finns dock olika möjligheter att beräkna, förbättra och följa upp klimatpåverkan från måltider och livsmedelsinköp i offentliga organisationer. Klimatpåverkan kan idag beräknas för måltider (exempelvis i ett kostdatasystem) och för att följa upp livsmedelsinköp (i ett upphandlings-/uppföljningssystem).

Här är några exempel på verktyg och tillvägagångssätt som kommuner kan använda för att beräkna skolmåltidens klimatpåverkan:

- Använda "Mat och Klimatlistan." Listan innehåller öppna klimatdata för ett urval av livsmedelsprodukter och är gjord av Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU. Mat & Klimat listan hittar du [här](#)

- Använda RISE/SPs Klimatdatabas över livsmedel. Det är en omfattande klimatdatabas av livsmedel anpassad för svensk konsumtion. Den är kompatibel med Livsmedelsverkets livsmedelsdatabas och uppdateras och utvecklas årligen. Hela Klimatdatabasen för Livsmedel kan leasas av RISE/SP. Mer info finns [här](#).

Det finns också en öppen del med ett begränsat utdrag ur den stora databasen – kontakta RISE/SP för info.

- Använda olika aktörers verktyg som bygger på RISE/SPs Klimatdatabas. Exempel är: Foodit/Matilda; Mashie/Mashie; Mashie/Aivo; Kost och Näringsdata/Dietist.net och DKAB/Hantera Livs

- Kräv denna klimatinformation av din råvaru- eller måltidsleverantör. Om fler ställer detta som krav hos sina leverantörer kommer det att leda till att det så småningom blir en självklarhet.

SCHYSST MAT

- Upphandlingsmyndighetens kriterier för hållbar upphandling: Kriterierna är under utveckling. du hittar dem [här](#)
- Köttguiden listar olika kött och andra proteiner med rött, gult och grönt. WWF ser helst att kommuner först och främst får bort det rödlistade i skolmåltiderna. De skolor som går längre än så och enbart väljer grönlisat protein premieras i tävlingen. Köttguiden laddar du ner [här](#)
- Hela 90 procent av världens kommersiella fiske är antingen utfiskat eller överfiskat. Det är en utveckling som måste vändas. I WWFs fiskguide tydliggörs vilka fiskar och skaldjur som är okej och vilka som ska undvikas på tallrikarna. Undvik den rödlistade fisken och välj helt grönlisat. Fiskguiden laddar du ner [här](#)
- Om ni satsar på ekologiskt - tänk gärna på de produkter där mycket bekämpningsmedel används i produktionen. Det är viktigt att inte en procentsats för ekologiskt går före att välja eko på de produkter där det gör mest skillnad.
- Vi ser gärna att kommunen arbetar tillsammans med bönderna i närområdet så att de har möjlighet att leverera mat till kommunens skolor. Det finns flera sätt att engagera kommunens bönder i upphandlingen. Det kan bland annat vara att ställa krav på att köttet ska levereras färskt. Ett annat sätt kan vara att kommunen delar upp upphandlingen så att det inte ställs krav på att en enskild bonde ska kunna förse hela kommunen med sin råvara, en sådan omfattning gör det svårt för många att kunna delta i upphandlingen.
- Lokal mat ger också andra fördelar. Vi ser gärna att kommunen uppmuntrar skolorna att besöka en lantgård för att lära sig om hur maten de äter kommer till. Det ger en större förståelse hos eleverna att förstå att maten vi äter kommer från en natur och miljö vi ska värna om.
- Det finns en syn på att vi ska äta all mat året runt. Istället borde vi fokusera på att servera mat efter säsong. Det är särskilt aktuellt för frukt och grönt. Vi ser gärna att kommunerna tar aktiv ställning för att låta skolmåltiderna anpassas efter säsong. Dessutom ser vi ett värde i att engagera eleverna i ett sådant arbete. Varför inte kombinera ett gårdsbesök för att båda lära sig om hur och när maten kommer till? Vilken mat som är i säsong kan du t.ex. se på [Säsongsmat](#)

MATSVINN

- **Produktionssvinn** är det som försvinner redan på åkern/gården i form av skördeförkluster, brist på kylanläggningar etc. Denna del är stor i fattigare länder.
- **Matavfall** är sådant som vi inte kan äta – till exempel bananskal, äggskal, köttben osv.
- **Matsvinn** är det vi slänger som är/borde vara fullt ätbar – exempelvis mat från tallriken vi inte orkade äta upp eller bröd som blivit möjligt på grund av att vi köpte för mycket.

Gränsen mellan matsvinn och matavfall inte helt knivskarp då en kreativ kock kan göra smarriga saker av potatisskal, blomkålsblast och broccoliblad – som de flesta av oss kanske bara slänger. Vi ser gärna att kommunerna har en övergripande strategi för hur de ska minska sitt matsvinn, men att skolornas och kockarnas egen kreativitet styr hur det uppnås.