

Klimavennlige menyer i kommunale virksomhet

Eksempler fra Fredrikstad (og Ski)

Workshop om matsvinn og klimavennlig mat
24. April 2018, Miljødirektoratet



Klimavennlige menyer i Fredrikstad



To-delt prosjekt

- Fase 1: Analyse av klimafotavtrykket fra kommunens matinnkjøp samt utvikling av en klimakalkulator (Asplan Viak)
- Fase 2: Kartlegging av barrierer for innføring av klimavennlig mat, workshop, utarbeidelse materiale (Østfoldforskning)

Overføringsverdi til andre kommuner

- Ressurskrevende å gjennomføre beregningen av klimafotavtrykk pga. stor datamengde som ikke er tilrettelagt for beregning av klimafotavtrykk
 - Bruk erfaringene fra Fredrikstad uten å gjøre en ny kartlegging selv

Proessen i Fredrikstad kommune

1. Klimafotavtrykkanalyse



2. Intervjuer: Utfordringer og hindringer (10 virksomheter)



3. Workshop 1: Behov og tiltak (**Ski med workshop 2+3**)



4. Utarbeidelse av verktøy for uttesting



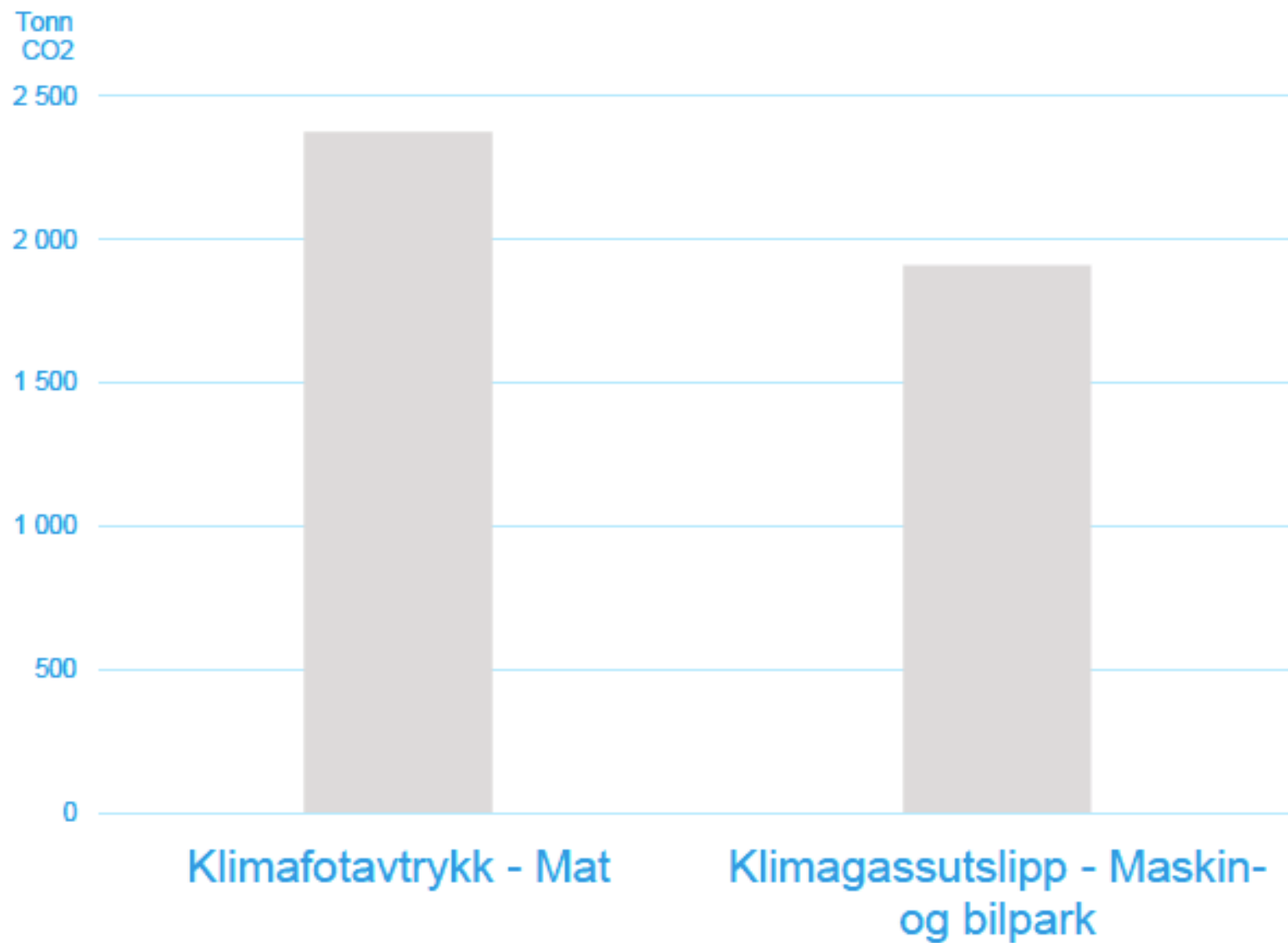
5. Klimakokkekurs (**også Ski**) og utdanning av klimakokker



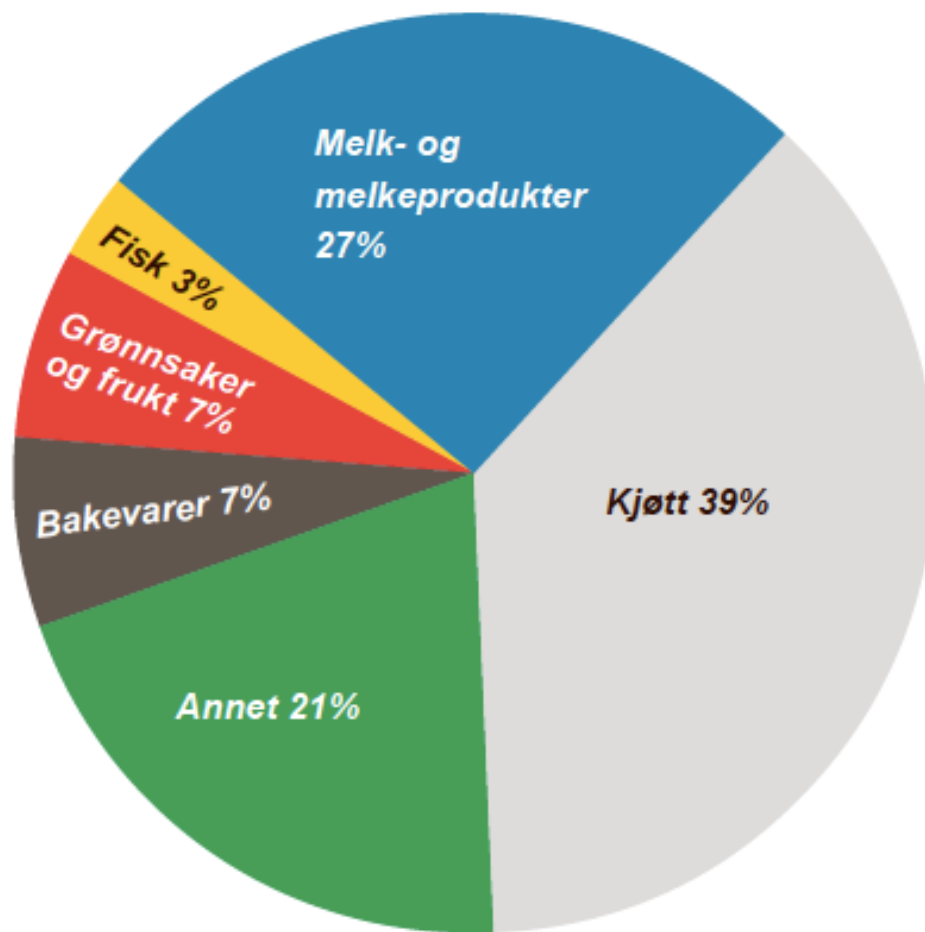
6. Workshop 2: Erfaringer og veien videre



7. Strategi for mat og helse: Også rapportering og indikatorer



Klimabelastning på de ulike matvarene



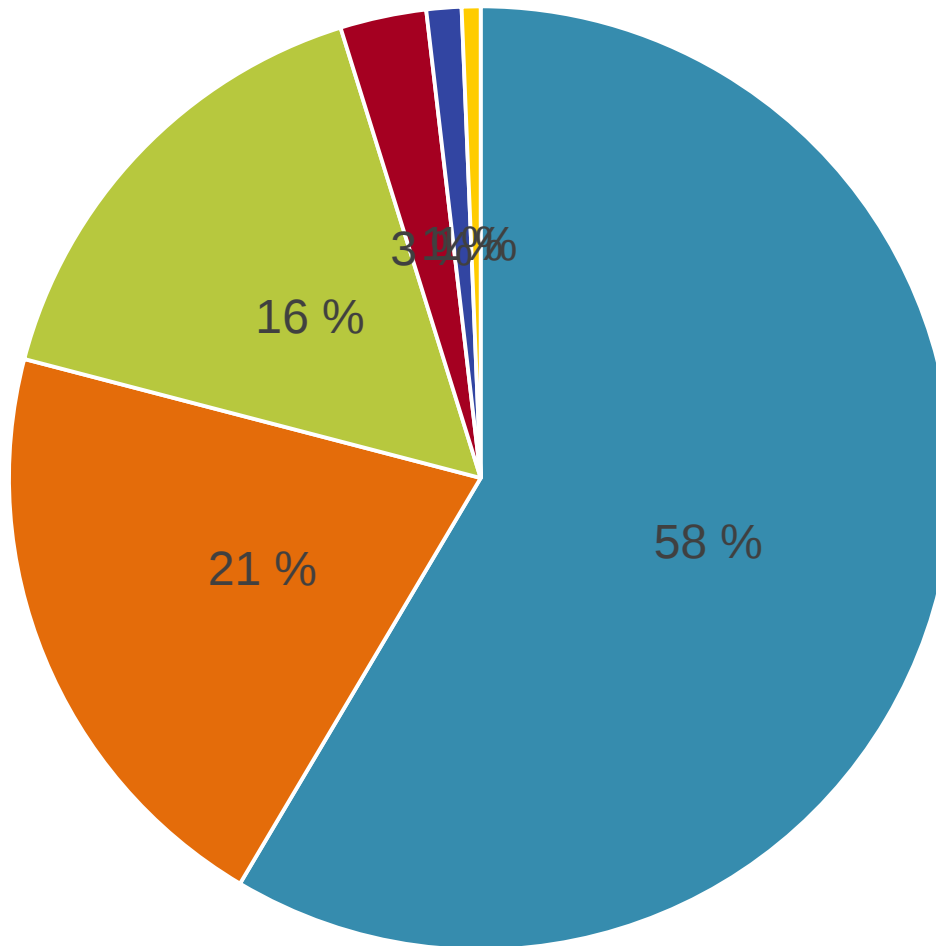
Kilde: Asplan Viak

Prosentvis fordeling av klimafotavtrykket mellom virksomhetskategoriene

Etat/virksomhet	Andel av totalt klimafotavtrykk fra mat
Barnehager	9%
Skoler	15%
Sykehjem og kommunekjøkken (inkluderer også mat som leveres til hjemmeboende eldre)	42%
Virksomhet mat, vaskeri og praktisk bistand (inkl. kantiner og catering)	26%
Resterende virksomheter (inkluderer også tjenester for funksjonshemmede og avlastningshjem)	8%
Til sammen	100%

Matsvinn påvirker klimaet

Matsvinn
55 tonn!



- Sykehjem
- Skoler
- Barnehager
- Kantiner
- Avlastningshjem for barn og unge
- Sentralkjøkken

Kilde: Østfoldforskning

Fra intervjuene i virksomhetene

Hvordan foregår valg av matprodukter?

Hvilke hindringer er det for å innføre endringer i innkjøp av matprodukter og på hvilken måte?

Hva er behovet for kunnskap og støttefunksjoner for å gjøre klimavennlige valg av matvarer?



Hva lærte vi: Brukernes preferanser og behov

Barnehager deltatt i «Kjøttfri mandag» - mye kunnskap

Generelt høy bevissthet rundt klimabelastningene som kjøttforbruk medfører

Økologisk mat, kosthold, matsvinn og avfallshåndtering

Sykehjemmene

- Problematisk med mindre kjøtt, ernæring viktigst

Storfekjøtt velges oftest av hensyn til kultur og religion

Tid og økonomi mest problematisk

Barnehager, skoler og avlastningshjem

- Tid er ofte et problem: Lite bemanning til å lage mat, bruker mye tid på bestillinger
- Miljøarbeidet pålegges uten at det tilføres ressurser
- Økonomi oppleves som en hindring av noen – ikke alle

Sykehjem, kantiner og kommunekjøkken

- Noen opplever økonomi som hinder, andre ikke
 - Tid oppleves ikke som et stort problem bortsett fra at det er en krevende øvelse å erstatte menyer med tanke på deklarasjon av innhold
- Enkeltpersoners engasjement viktig ressurs

Rammeavtaler og leverandørsamarbeid

Barnehager, skoler og avlastningshjem

Kostnader til frakt er irriterende

Bestillingstidspunkt ikke optimalt med tanke på holdbarhet (frukt)

Vanskelig å søke i eHandel

Noen ønsker å handle mer i butikk, opplever det som en fordel å plukke selv

Sykehjem, kantiner og kommunekjøkken

Ikke alle varer finnes i katalogene

Det oppleves tungvint å få inn nye varer

Mindre fleksibilitet når leverandørene kommer fra Oslo

Er økologisk mat klimavennlig?

Uten bruk av kjemiske sprøytemiddel

Dyrevelferd

Både det konvensjonelle og økologiske
landbruket bidrar til klimagassutslipp



Hovedregel:

konvensjonelle landbruket belaster klimaet mer
per produsert hektar, men det økologiske
landbruket belaster klimaet mer per produsert
enhet

Workshop 1: Idegenerering med innspill tiltak

1. Innføre kjøttfri dag i alle kommunens virksomheter
2. ~~Kokk/husøkonom i barnehagene~~
3. Økt kunnskap om klimafotavtrykk råvarer
4. Idebank med oppskrifter og forslag til klimavennlige menyer
5. Toveis informasjon/kunnskap mellom sentralkjøkken, sykehjem og pårørende



Klimavennlige menyer i Fredrikstad



HVA ER KLIMAVENNIG MAT?

SPIS SUNT OG KLIMAVENNIG SAMTIDIG

7 TIPS TIL KLIMAVENNLIGE MENYER

SPRE BUDSKAPET



Klimavennlig mat

Fredrikstad kommune ønsker å bidra til reduserte utslipp av klimagasser gjennom å redusere klimafotavtrykket fra mat. Heldigvis er det stort samsvar mellom helse- og miljørådene, slik at alle vi serverer fortsatt skal få sunn og god mat!

Derfor skal vi nå følge:
7 Klimasmarte tips



FREDRIKSTAD KOMMUNE

- 1 VELG KLIMASMART KJØTT
- 2 BRUK LOKALE OG REGIONALE VARER
- 3 SPIS MINDRE KJØTT
- 4 SPIS RIKELIG AV ÅRSTIDENS FRUKT OG GRØNT
- 5 SPIS MEIERI-PRODUKTER MED MÅTE
- 6 VELG POTETER OG PASTA FRAMFOR RIS
- 7 LAG IKKE MER MAT ENN DU SKAL BRUKE



VISSTE DU AT:

- Verdens matvaresystem står for mellom 19 og 29 % av de menneskeskapte globale klimagassutslippene?
- Det er stor forskjell på ulike matvarer? Frukst, grønt, korn, frø, bønner og linser kommer godt ut, mens produksjonen av kjøtt og meieriprodukter medfører høye utslipp av klimagasser.
- Det er store forskjeller på ulike typer kjøtt: Kylling- og svinekjøtt har ca 1/3 av klimafotavtrykket til storfekjøtt.



- En tredel av all mat som produseres i verden blir ødelagt eller kastet. Anslag viser at hvis matsvinn representerte et eget land, ville det vært det tredje største utslippsland i verden, kun slått av Kina og USA.

7 Klimasmarte tips

1 VELG KLIMASMART KJØTT

2 BRUK LOKALE OG REGIONALE VARER

3 SPIS MINDRE KJØTT

4 SPIS RIKELIG AV ÅRSTIDENS FRUKT OG GRØNT

5 SPIS MEIERI-PRODUKTER MED MÅTE

6 VELG POTETER OG PASTA FRAMFOR RIS

7 LAG IKKE MER MAT ENN DU SKAL BRUKE

Fredrikstad kommune ønsker å bidra til reduserte utslipp av klimagasser gjennom å redusere klimafotavtrykket fra mat. Heldigvis er det stort samsvar mellom helse- og miljørådene, slik at alle vi serverer fortsatt skal få sunn og god mat!

FREDRIKSTAD KOMMUNE

Klimakokkekurs og utdanning av klimakokker

En av virksomhetene arrangerte klimakokkekurs for kollegaer med mesterkokk Bård Greni

Kommunekjøkkenet skal være en attraktiv leverandør av mat til kommunale virksomheter med fokus klimavennlig mat og minst mulig matsvinn i alle ledd



Aktiviteter i sykehjem og kommunekjøkken

Måten maten presenteres på, både fysisk på tallerkenen og hvordan den «selges inn» har stor betydning

Et av sykehjemmene jobbet kontinuerlig med involvering i hele prosjektperioden

Uttesting vegetar-alternativer

Kommunekjøkkenet inviterte til fagmøte om sammenhenger mellom mat og klima

Noe av pålegget er erstattet med kylling/kalkunprodukter



Avsluttende workshop

Prosjektet har vært lærerikt og skapt ringer i vann

Prosjektet har hatt god tidsdisponering og virksomhetene har fått ro til å jobbe over tid

Det skriftlige materialet fungerte godt

Veien videre

- Strategidokument for mat og miljø kommune 2017)





Strategi for mat og miljø

- Klimavennlige matvarevalg
- Matsvinn
- Økologisk mat
- Sjømat og miljø
- Kortreist mat
- Pedagogiske tiltak



Videre arbeid: Rapportering og oppfølging

1. Klimavennlige matvarevalg			
Målsetting :	Tiltak:	Ansvar:	Rapportering:
Klimafotavtrykket fra Fredrikstad kommunes matinnkjøp skal reduseres med 25% innen 2025. Referanseår er 2015. Målsettingen skal ses i forhold til antall personer som serveres. Effekten av tiltakene knyttet til å redusere matsvinnet skal ikke regnes med: Reduksjonen skal skje gjennom endringer i innkjøpte matvarer per servert person.	1. Klimavennlig kjøttskifte 2. Kjøttfri dag 3. Litt mindre meieriprodukter 4. Klimavennlige grønnsaker Tiltakene kan justeres underveis dersom det fremkommer ny kunnskap eller nye produksjonsformer som endrer effekten av tiltakene.	Alle virksomheter som serverer /produserer mat Kommunekjøkkenet / Bærekraftig samfunnsutvikling	Alle virksomheter som serverer / produserer mat rapporterer årlig på gjennomførte tiltak gjennom årsrapport og resultatene legges inn i Fredrikstad Kompasset. Kommunekjøkkenet aggregerer årlig sine innkjøp fordelt på matvarer i fysiske størrelser. Tallene danner grunnlaget for beregningen av reduksjon i klimafotavtrykket.

2. Redusert matsvinn

Målsetting :	Tiltak:	Ansvar:	Rapportering:
Fredrikstad kommune skal redusere matsvinnet med: - 15% innen 2020 - 30 % innen 2025 - 50 % innen 2030 Matsvinn defineres som mat som kunne vært spist av mennesker, men av ulike grunner blir kastet. Referanseår er 2017 og baserer seg på en oppskalering av to veieuker i ti virksomheter.	Gjennomføre årlige veieuker.	Alle virksomheter som har matsvinn	- Antall kg matsvinn per virksomhet som har matservering - Antall måltider som serveres årlig - Antall kg mat som går til redistribusjon - Gjennomførte tiltak på virksomhetsnivå - Miljøeffekt målt i klimagassutslipp
	Anskaffe utstyr til veieuker. Virksomhetene beholder utstyret til fremtidige veiinger. Tapt eller ødelagt utstyr må erstattes av virksomhetene.	Bærekraftig samfunnsutvikling	
	Samle inn tall for mengde avfall fra alle virksomheter.	Seksjonene – innen 1. desember i måleåret	
	Lage oversikt for det samlede matsvinnet for Fredrikstad kommune som organisasjon, og beregne klimaeffekter.	Bærekraftig samfunnsutvikling	
	Gjennomføre tiltak kontinuerlig for å oppnå målsettingen.	Alle virksomheter som har matsvinn	
	Iverksette redistribusjon hvis dette er mulig.	Alle virksomheter som har matsvinn	



mona@ostfoldforskning.no