

Handläggare
Jon Möller
Telefon: 076-1228975**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2020-08-25, p.11

Motion om att införa klimatlådan i Stockholm av Emilia Bjuggren (S)

Svar på remiss från kommunstyrelsen, Dnr KS 2020/582

Förvaltningens förslag till beslut

Godkänna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Anna Hadenius
FörvaltningschefGustaf Landahl
Avdelningschef

Sammanfattning

Emilia Bjuggren (S) föreslår att utbildningsnämnden i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden genomför ett pilotförsök med klimatlådan i några intresserade skolor och efter utvärdering föreslår en modell för att skala upp klimatlådan till flera skolor. Hon menar att klimatlådan – att sälja överbliven mat från skolors matservering till personal, elever och föräldrar som tar med egen matlåda – kan minska serveringssvinnet.

Förvaltningen anser liksom motionären att det är angelägenhet att införa åtgärder för att minska matsvinnet i stadens skolkök och även i stadens övriga måltidsverksamheter. Stadens ambition med matsvinn har förtydligats genom stadens arbete med *Agenda 2030*, genom att matsvinn nu för första gången ingår som ett eget stadsövergripande delmål i det nya miljöprogrammet 2020-2023 samt genom stadens matstrategi.

Klimatlådan kan eventuellt vara ett intressant framtida initiativ. Förvaltningen anser dock att det pågående och grundläggande systematiska arbete som påbörjats för att nå stadens nya mål om minskat matsvinn bör vidareutvecklas innan pilotförsök som exempelvis Klimatlådan påbörjas.

Bakgrund

Emilia Bjuggren (S) föreslår att utbildningsnämnden i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden ges uppdraget att genomföra ett pilotförsök med klimatlådan i några intresserade skolor samt att efter utvärdering föreslå en modell för att skala upp klimatlådan till flera skolor. Hon anser att införande av klimatlådan – att sälja överbliven mat från skolors matservering till personal, elever och föräldrar som tar med egen matlåda – kan få användning av sådan mat som inte går åt och kan minska vardagstressen vid middagslagning för de som köper med mat hem.

Motionen redovisas i sin helhet i bilaga 1.

Ärendets beredning

Kommunstyrelsen har remitterat *Motion om att införa klimatlådan i Stockholm* till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden samt Föreningen Matsvinn, Karlstad kommun, Naturskyddsföreningen och Naturvårdsverket.

Nämndens yttrande ska vara kommunstyrelsen tillhanda senast den 15 september 2020.

Ärendet har beretts av avdelningen Plan och miljö i samråd med avdelningen för Livsmedelskontroll.

Förvaltningens synpunkter och förslag

I stadens budget för 2019 beslutades att Stockholms stad ska etablera, arbeta aktivt med och integrera FN:s 17 hållbarhetsmål i Agenda 2030 i stadens stadsövergripande styrdokument och i stadens alla verksamheter. I mål 12 Hållbar konsumtion och produktion ingår delmål 12.3 Halvera matsvinnet. Miljö- och hälsoskyddsnämnden är målsansvarig för stadens arbete med mål 12.

Kommunfullmäktige antog 2019 *Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat*, även kallad Stockholms matstrategi. Matstrategin, som ska implementeras i alla stadens verksamheter, beskriver att: ”Strategin ska bidra till att alla verksamheter i staden ska göra bra livsmedelsval med minskad miljö- och klimatpåverkan. De måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minimering av matsvinnet.”¹ samt att ”Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet.”²

¹ Stadens matstrategi kap. 3.1.3, sid. 12

² Stadens matstrategi kap. 3.1.3, sid. 13

I samband med kommunfullmäktiges beslut om matstrategin gavs dels uppdrag till utbildningsnämnden att inrätta och ansvara för samordning av ett stadsövergripande nätverk som ska samordna stadens arbete med matstrategin. Uppdrag gavs även till miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att ta fram förslag till uppföljningsmått för matstrategin. Arbetet med att ta fram och samordna verktyg, utbildning och åtgärder samt ta fram mått för matsvinn till stadens måltidsverksamheter utgår från dessa uppdrag.

Matsvinn ingår nu för första gången som ett eget specifikt stadsövergripande delmål i stadens miljöprogram 2020-2023. Inom mål 4 Ett resurssmart Stockholm, delmål 4.1 Minskad resursanvändning och klokare konsumtion, anges att ”...matsvinnet ska minska inom stadens verksamheter till 2023.”³

Sedan stadens matstrategi infördes i maj 2019 pågår ett intensivt arbete för att etablera gemensamma rutiner och verktyg för att få en bild av hur mycket och vilket matsvinn som uppstår i stadens måltidsverksamheter idag. Ett gemensamt mått och en enkel mätmetod för att mäta matsvinnet - en Stockholmsmodell baserad på Livsmedelsverkets nationella metod - testas och tas fram under året så att det blir möjligt att mäta/väga, redovisa och se nuläget och efterhand utvecklingen av matsvinnet över tid för alla kök i staden. Mätningarna av matsvinnet ska 2021 följas av konkreta åtgärder och erfarenhetsutbyte mellan stadens kök med målet att minska matsvinnet med minst en femtedel under det nya miljöprogrammets period 2020-2023 och därmed på sikt minst kunna halvera stadens matsvinn till 2030 enligt delmål 12.3 i *Agenda 2030*.

Utöver arbetet med att minska matsvinnet – det matavfall som skulle kunna ätas upp eller undvikas – så är det stadens ambition att allt oundvikligt matavfall – såsom oätbara matrester, skal, ben och liknande – som blir över från tillagningen och serveringen av maten i stadens egna måltidsverksamheter ska samlas in som matavfall. Kommunfullmäktige beslutade 2019 om obligatorisk matavfallsinsamling genom en ny bestämmelse i Stockholms föreskrifter om avfallshantering. Bestämmelserna om obligatorisk utsortering av matavfall ska tillämpas från och med den 1 januari 2021 för måltidsverksamheter med matsservering som serverar fler än 25 portioner per dag.

Målsättningen för Stockholms stads arbete med matsvinn framöver är att alla måltidsverksamheter mer enhetligt och strukturerat ska kunna planera, köpa in och tillaga goda måltider och antal portioner enligt närvarostatistik med tydlig uppföljning så att minsta möjliga matsvinn uppstår. Enligt Stockholms matstrategi är målsättningen att verka för likvärdiga möjligheter och en jämlik matkvalitet i hela staden. Då behövs metoder och åtgärder som samtliga skolor kan använda och redovisa. Därför bör måltidsverksamheternas fokus nu vara att utveckla gemensamma rutiner och åtgärder för att systematiskt kunna förebygga och undvika matsvinn.

Stadens måltidsverksamheter kan minimera matsvinn på flera olika sätt, bland annat genom välplanerad tillagning och väl avvägda recept, rätt hantering och förvaring av råvarorna, daglig koll på antal närvarande matgäster, anpassad servering och dialog med de som äter maten. Digitala verktyg och utbildning för personalen samt uppföljning av beställningar och mängden matsvinn är viktiga förutsättningar för ett framgångsrikt svinnarbete.

Klimatlådan är en ny företeelse i skolkök och har nyligen införts i olika former i några mindre kommuner i Sverige, bland annat i Avesta, Karlstad, Mora, Mölnlycke, Vetlanda, Katrineholm, Sala, Mariestad och Lessebo. Avesta var troligtvis först med att införa Klimatlådan som motionären hänvisar till. Kommunen började med Klimatlådan så sent som 1 oktober 2019 så det bör fortfarande anses som försöksverksamhet.

I Avesta och Mora kan personal köpa den mat som blivit över när eleverna har ätit genom att ta med egen matlåda och betala 30 kr via Swish. Klimatlådan är en åtgärd för att minska serveringssvinnet. Överbliven mat som har lagts fram öppet för servering får enligt livsmedelslagen inte sparas och kylas ner igen.

Avesta verkar ha gjort en tolkning av livsmedelslagen - som strikt förbjuder återanvändning och förvaring av mat som har serverats - så att serverad mat som blir över kan säljas till personal under en kort tid 15-30 minuter efter att ordinarie matgäster har ätit klart. Utöver ekonomisk administration torde systemet även kräva personella resurser för att kontrollera tiden och kontroll av de personer som kommer för att köpa mat.

Stockholms stad har ett mycket stort antal måltidsverksamheter och en mer uppdelad organisation för hantering och inköp av mat till förskola, skola och äldreomsorg än i mindre kommuner.

Försöksverksamhet i mindre kommuner torde därför inte vara direkt överförbar till Stockholms stad.

Förvaltningen anser att det pågående och grundläggande systematiska arbete som påbörjats för att nå stadens nya mål om minskat matsvinn bör vidareutvecklas innan pilotförsök som exempelvis Klimatlådan påbörjas.

Bilagor

Motion om att införa klimatlådan i Stockholm,
av Emilia Bjuggren (S).