

Diarienummer 2023-3581

Bilaga 1: Undersökning av förutsättningarna för klimatlåda

Miljöförvaltningen har i samverkan med grundskoleförvaltningen och utbildningsförvaltningen utrett:

- 1) hur andra kommuner har implementerat konceptet klimatlåda,
- 2) förutsättningarna för att implementera konceptet inom måltidsverksamheterna vid Göteborgs Stads grundskolor och gymnasieskolor,
- 3) förutsättningarna för klimatlådor ur livsmedelssäkerhetshänsyn.

I denna bilaga redovisas resultatet av undersökningen.

Klimatlåda i andra kommuner

För att undersöka hur andra kommuner arbetar med konceptet klimatlåda har miljöförvaltningen samlat in underlag från sex kommuner genom en mejlenkät samt uppföljningsfrågor via intervjuer och mejl. De kommuner som ingick i undersökningen var Halmstad, Helsingborg, Karlskoga, Karlstad, Nacka och Vadstena. Nacka kunde på grund av personalomsättning inte svara på enkäten, men skickade sin anvisning som beskriver hur de arbetar med klimatlåda. Nedan följer en sammanfattning av hur dessa kommuner använder klimatlåda för att minska matsvinn.

- Mat som ställts ut i serveringen och blivit över säljs på fasta tider i slutet av, eller efter, ordinarie servering. Det innebär att det som säljs är mat som annars riskerat att bli serveringssvinn¹.
- Kunden tar själv mat i medhavd låda; vissa kommuner säljer även engångslådor.
- Kompletta måltider garanteras inte.
- Klimatlådor säljs till personal vid för-, grund- och gymnasieskolor, samt i några kommuner även till elever vid gymnasieskolor.
- Klimatlådor säljs till reducerat pris, 25 – 35 kr, med en extra avgift om 10 – 35 kronor för att köpa till engångslåda.
- Betalning sker vanligen via Swish och intäkten går till respektive kök.
- De flesta kommuner har personal på plats vid försäljning, men i Vadstena kommun sköter kunden klimatlådeköpet helt själv.
- Köken informerar om möjligheten att köpa klimatlåda via skyltar och mejl, men skickar inga särskilda meddelanden just när det finns överbliven mat att köpa.

Kommunerna i undersökningen har inte sett några risker gällande livsmedelssäkerheten som hindrar användandet av klimatlådor och kunderna informeras om att de själva har ansvaret för förvaringen efter köpet. Klimatlådeförsäljningen har inte påverkat kökspersonalens arbetstider.

¹ Det finns tre typer av matsvinn inom en måltidsverksamhet: kökssvinn, serverings- och tallrikssvinn.

Kommunerna ser klimatlåda som ett komplement till andra åtgärder och det är inte den största källan till minskat matsvinn. Endast Karlskoga kommun kunde visa statistik över försäljning av klimatlådor och mängd serveringssvinn efter införandet av klimatlåda. De kunde dock inte redovisa någon statistik för serveringssvinnet innan införandet.

Karlskoga sålde 1 – 6 klimatlådor per skolkök och dag under första halvåret 2024, med ett genomsnitt om ungefär 1,5 klimatlådor per kök och dag. Mängden kvarvarande serveringssvinn var under denna period 18 g per måltid.

Förutsättningar för klimatlåda i Göteborgs Stads grundskolor och gymnasieskolor

Grundskoleförvaltningen och utbildningsförvaltningen har tagit fram underlag om nuvarande arbete för minskat matsvinn samt om förutsättningarna för klimatlådor inom deras verksamheter.

Göteborgs Stad har utvecklat ett systematiskt arbetssätt för att minska matsvinnet – Göteborgsmodellen för mindre matsvinn. Detta arbetssätt har visat sig effektivt och i grundskolorna har serveringssvinnet minskat från 19 g per serverad huvudmåltid 2022 till 12,3 g under vårterminen 2024. Spridningen är stor; serveringssvinnet varierar mellan 3 – 35 g per måltid beroende på skola. I gymnasieskolorna var serveringssvinnet ungefär 12 g per huvudmåltid 2022 och 2023, men har ökat till 15 g under vårterminen 2024. Precis som för grundskolorna finns det en spridning med mer svinn på vissa enheter och mindre på andra. Utbildningsförvaltningen har under hösten 2024 börjat analysera varför det skiljer sig mellan olika enheter och hur det kan åtgärdas. Utbildningsförvaltningen bedömer att arbetet går åt rätt håll, trots ökningen under våren 2024. Se tabell 1 för en sammanställning av serveringssvinnet i Göteborgs Stads skolor från 2022 till vårterminen 2024.

Tabell 1: Serveringssvinn per serverad huvudmåltid inom grundskoleförvaltningen och utbildningsförvaltningen.

Förvaltning	2022	2023	2024 vårtermin
Grundskoleförvaltningen	19 g	14,1 g	12,3 g
Utbildningsförvaltningen	12 g	11,6 g	15 g

För att få perspektiv på serveringssvinnet kan det dels jämföras med övrigt matsvinn i stadens skolor, dels med svinnet i övriga Sveriges kommunala grundskolor och gymnasier.

När avfallsplanen följdes upp 2022 var den sammanlagda mängden matsvinn 44 g per serverad huvudmåltid vid grundskoleförvaltningen och 58 g vid utbildningsförvaltningen. Tallrikssvinnet utgjorde den största delen för både grundskoleförvaltningen (21 g) och utbildningsförvaltningen (38 g), följt av serveringssvinn (19 respektive 12 g) och kökssvinn (4 respektive 8 g).

Vid Livsmedelsverkets kartläggning av matsvinnet i kommunala förskolor och skolor 2022 var tallrikssvinnet i median 20 g och 30 g i grundskolor respektive gymnasieskolor, medan serveringssvinnet var 20 respektive 19 g. Kökssvinn per verksamhetstyp ingick inte i kartläggningen.

Det finns flera faktorer som gör att vissa skolor i staden har högre svinn, till exempel avsaknad av nedkylningsskåp och kylskåp, samt platsbrist. Grundskoleförvaltningen och utbildningsförvaltningen arbetar aktivt för att minska svinnet där det är som högst.

En central del i Göteborgsmodellen är att ta till vara den mat som blir över i serveringen för att sedan återanvända den kommande dagar antingen genom att servera samma rätt igen, eller genom att använda den i nya rätter som soppor, bröd eller liknande. Detta arbetssätt är inriktat på att ta hand om samma överblivna mat som potentiellt skulle kunna säljas som klimatlådor. Det är viktigt att notera att en del av det serveringssvinn som ändå uppstår består av skrap eller mat som av andra skäl inte går att ta tillvara eller sälja som klimatlådor.

Enligt grundskoleförvaltningen och utbildningsförvaltningen finns det risk för att ett införande av klimatlådor kan ge negativa konsekvenser. För det första så bedömer de att klimatlådekonceptet motverkar nuvarande arbetssätt att använda överbliven mat i kommande serveringar. För det andra bedömer de att det finns risk för överproduktion om medarbetare ges möjlighet att köpa mat till ett lägre pris än det som är beslutat ("Kostpriser för anställda", 2023-11-27, N609-4934/23). För det tredje så bedömer de att den nytta som kan komma av försäljning av klimatlådor inte motsvarar det merarbete som ett införande av konceptet kommer att innebära i form av ökad arbetsbelastning för måltidspersonalen för att kunna sälja klimatlådor och tillhörande administration vid framtagande av rutiner och informationsmaterial.

Förutsättningar för klimatlåda ur livsmedelssäkerhetshänsyn

Miljöförvaltningen har utrett förutsättningarna för klimatlåda ur livsmedelssäkerhetshänsyn.

Det finns inga juridiska hinder mot att sälja klimatlådor enligt den modell kommunerna i undersökningen använder, vilket miljöförvaltningen även konstaterat tidigare i frågan.

Matlådor som packas av köken och som förvaras nära anslutning till bemannat kök är exempel på livsmedel som inte behöver vara märkta med alla obligatoriska uppgifter. Kunden kan i stället få information från personalen. Detta gäller även om kunden lägger i maten själv i matlådan.

Köken är skyldiga att alltid informera kunden om vilka allergener maten innehåller. Detta kan ske på olika sätt, skriftligen eller muntligen. Om informationen ges muntligen behöver det finnas anslag (skylt) med upplysning hur kunden kan få tillgång till informationen. Kunden i detta fall är den som hämtar matlådan.

I de fall köken väljer att fylla matlådor i förväg ska de om kunden efterfrågar kunna lämna fler uppgifter. Dessa uppgifter behöver inte stå med på en etikett eller skylt. Exempel på sådana uppgifter är livsmedlets beteckning, ingående ingredienser, nettokvantitet, hållbarhetsdatum, förvaringsanvisning och kontaktuppgift.

När det gäller förvaring ansvarar köken för den hantering som sker i verksamheten.