



Vinn på mindre matsvinn!

Vinster med att minska matsvinnet i skolköket

Länsstyrelsen i Uppsala län 2012



LÄNSSTYRELSEN
UPPSALA LÄN

Datum: 2012-11-23

Omslagsbild: [cc.flickr.com/adactio](https://www.flickr.com/photos/adactio/)

Postadress: 751 86 Uppsala

Besöksadress: Hamnesplanaden 3

Telefon: 010-22 33 000 (vxl)

E-post: [uppsala@lansstyrelsen.se](mailto: uppsala@lansstyrelsen.se)

Webbplats: www.lansstyrelsen.se/uppsala

Innehållsförteckning

1.	Varför bör vi arbeta för att minska matsvinnet?	3
2.	Hur hanterar vi matavfallet på bästa sätt?	7
3.	Varför slängs så mycket mat?	9
4.	Workshop: Vinn på mindre svinn!	11
5.	Ett arbete i linje med miljömålen	14

1. Varför bör vi arbeta för att minska matsvinnet?

Det är ett stort slöseri med resurser och en onödig belastning på miljön att mat som kunde ätas upp bara slängs. Enligt Naturvårdsverket står maten vi slänger för 3 procent av de totala växthusgasutsläppen i Sverige.

Det spelar roll vad vi slänger

Livsmedelsproduktionens resursbehov och klimatpåverkan ser olika ut för olika sorters varor. Därför är det viktigt hur mycket mat vi slänger men också vilken typ av mat vi slänger. Till exempel står den animaliska delen, i synnerhet kött från den idisslande nötkreaturen, för en stor del av våra klimatpåverkande utsläpp. För att producera 1 kg nötkött går det åt 15 000 liter vatten, medan en potatis bara kräver 25 liter vatten. Produktion av nötkött är även mer resurskrävande än produktion av vegetabilier. Slänger vi mat som i produktionsstadiet har stor påverkan på klimat och naturresurser, får även matsvinnet stor betydelse för miljön. Detta gör att det kan vara mer resurseffektivt att minska svinnet av t.ex. nötkött än andra livsmedel.

Det finns olika sätt att se på problemet med matsvinn och dess klimatpåverkan. Å ena sidan kan det vara så att den mat vi slänger, inte hade behövt producerats alls. Ett minskat matsvinn kan på så vis reducera den totala miljöbelastningen, till exempel i form av lägre utsläpp av växthusgaser och minskad användning av bekämpningsmedel och gödselmedel. Å andra sidan kan vara så att maten vi slänger, hade kunnat konsumeras någon

annanstans. Vid samma mängd producerad livsmedel kan då mer varor distribueras till andra områden. Visserligen kanske det idag inte produceras mer livsmedel än vad som behövs, utan problemet ligger i att det som produceras istället fördelas felaktigt i världen. Miljöpåverkan i livsmedelskedjan är större ju närmare konsumenten man kommer, eftersom livsmedlet då både har producerats, bearbetats och transporterats hela vägen hem till konsumenten. Det finns alltså skillnader mellan miljöpåverkan från matsvinnet i både beroende på vilken typ av mat som slängs och i vilka länder.

Vad är matsvinn?

Man brukar skilja på matavfall och matsvinn. Begreppet matsvinn syftar på mat som hade kunnat ätas om det hanterats annorlunda. Matavfall innefattar både matsvinn och oundvikligt avfall, organsikt material sådant som ben och skalrester, som är oätbart. Det är genom att minska matsvinnet som vi kan minska matavfallet. Svinnets sägs utgöra hälften av allt matavfall.

Källa: Livsmedelsverkets rapportserie nr 4/2011, "Livsmedelssvinn i hushåll och skolor".

Tjäna på att minska matsvinnet!

Naturvårdsverket har undersökt hur mycket vi skulle kunna tjäna på att minska matavfallet med 20 procent uttryckt i kronor och ören. För att räkna ut den samhällsekonomiska nyttan har både de privata och företagsekonomiska besparingarna, som individer och företag gör av att minska sitt matavfall, tagits med liksom de miljökostnader som undviks om matavfallet istället inte hade behövts producerats. Siffrorna är preliminära, men den samhällsekonomiska nyttan om man minskar matavfallet med 20 procent hamnar i storleksordningen mellan 10 till 16 miljarder kronor per år. Siffrorna visar att det generellt finns stora vinster att hämta med att minska matavfallet.

Minska ditt matsvinn hemma

Det är viktigt att planera sina inköp och veta hur man ska förvara maten rätt om man vill minska matsvinnet. Man måste våga lita på sina sinnen, titta, lukta och känna. Om maten är dålig kommer man att märka det. Det gäller att inte lita blint på "bäst före"-datumet. Till exempel kan svenska ägg, vid rätt förvaring vara hållbara upp till två eller tre månader. (Läs mer om "bäst före"-datum på sida 19). Genom att ta tillvara på sina matrester, och kanske laga en ny måltid, drar man ner på sitt svinn. Ofta slänger vi mer än vad som behövs.

Minska matsvinnet i skolan

Det är bra att ha en god rapportering av antalet matgäster för att veta hur stora mängder mat som ska tillagas. Samtidigt som man i skolköken inte vill laga för mycket mat vill man heller inte laga för lite mat. Kommunerna i länet uttryckte under workshopen (läs mer på sida 12) ett behov och en önskan över att kunna tillaga maten i omgångar för att bättre anpassa portionerna till antalet gäster.

I Enköpings kommun anser man sig ha en relativt bra förutsättning för att hålla matsvinnet på en lägre nivå, då måltidsportionerna är väl anpassade till antalet elever på grund av en god rapportering kring närvaro. Dessutom har man i Enköping inget centralkök utan tillagar maten på plats ute i skolorna, och kan på så sätt anpassa mängden till hur många som faktiskt är i skolan samma dag. Kommunen jobbar för att matsvinnfrågan ska vara en del av det dagliga arbetet och kostchefer har regelbundna möten ute i skolorna där frågan tas upp kontinuerligt.

I Tierp tror kostkonsulenten Maria Leopardi Gustavsson att det är viktigt att variera sitt tillvägagångssätt för att på bästa sätt nå fram med budskapet. Något Karin Bergkvist på Hushållningssällskapet, som arbetar med projektet Mindrematsvinn.nu också förespråkar. Har man information uppe i matsalarna hela tiden blir det lätt att elever glömmer att uppmärksamma dessa, och slutar lägga märke till vad som står. Byter man

plats, form eller färg, får plötsligt samma information ett nytt ansikte och kan uppmärksammas igen.

Något som de flesta av personalen inom skolköken kan hålla med om är att det behövs schemalagda luncher, för att komma till bukt med den stressiga miljön i matsalarna. Det behöver även vara fler pedagoger som är närvarande i matsalarna.

I Knivsta kommun rekommenderar man att tydligare lyfta matens ursprung för att höja elevernas, personalens och pedagogernas kunskaper kring vilken miljöpåverkan livsmedelsproduktionen faktiskt har. Man vill synliggöra att det finns en möjlighet att genom sina matval göra skillnad.

Även Tierp kommun har ambitioner att arbeta med något liknande genom att märka ut med uppmanande skyltar hur stort koldioxidutsläpp dagens olika serverade måltidsalternativ har. Eftersom produktionen av olika sorters livsmedel har olika stor klimatpåverkan är det viktigt att synliggöra att måltiderna som serveras i skolan har olika ursprung och påverkar klimatet på olika sätt. Eleverna kan då ställas inför val när de tar mat, och reflektera över vad som faktiskt slängs. Det kan finnas en fördel med att den vegetariska rätten är så olika kötträtten som möjligt, för att lyfta det vegetariska alternativet och visa på skillnader och fördelar.

Delaktighet

Ska man genomföra förändringar i köket är det viktigt att eleverna känner sig delaktiga för att kunna ta till sig förändringarna. Att bilda matråd, se faktaruta, kan vara ett bra första steg för att få igång dialogen och stärka kommunikationen mellan elever, bespisningspersonal, pedagoger och rektorer. Att förklara varför man väljer att dryga ut köttfärssåsen med morötter och vilken betydelse det kan ha, är viktigt för att eleverna ska acceptera och ta till sig förändringen.

En omarbetad meny som görs i samråd med elever och pedagoger kan bidra till mer uppskattad mat och kanske fler gäster. Noggrannhet i inrapporteringen till skolköket av närvarande elever är givetvis viktigt för minskning av matsvinnet.

Att minska matsvinnet genom att ordna kampanjer och tävlingar kan vara en bra start, och man får igång intresset för mat, miljö och minskning av matsvinn. Det är viktigt att återkoppla till bakgrunden om varför man bör minska matsvinnet. Att väga hur mycket som faktiskt slängs och synliggöra detta är ett bra sätt att uppmärksamma problemet. Eleverna kan då också lätt följa upp- och nedgångar i arbetet. Det har visats ge goda resultat när man tydligt visar upp matsvinnet, till exempel genom att placera ut hinkar där eleverna kan slänga sina rester, istället för en stor svart sopsäck. Ju mindre

eleverna slänger, desto färre hinkar behövs. Det blir då mer påtagligt hur mycket som faktiskt slängs.

Men en annan sida av myntet är att det är just vid måltider som är högst uppskattade av eleverna som man slänger mest mat. Det gäller därför att vara tydlig, till exempel med uppmanande skyltar att inte ta för mycket och att hellre gå två gånger.

Frågan är komplex, det råder det inget tvivel om. Det krävs ett samarbete mellan bespisingpersonal, elever, pedagoger och ledning. Matsedeln kan inte bara ändras utan att eleverna känner sig delaktiga, där ett aktivt matråd kan spela en viktig roll. Att minska svinnet måste sättas i ett bredare sammanhang och det är därför viktigt att pedagoger under sina ordinarie lektioner också tar upp frågan.

Vad är ett matråd?

Ett matråd bör bestå av representanter från skolledning, elever från olika klasser och årskurser, pedagoger, skolmåltidspersonal eller kökschef, men också skolsköterska.

Det måste finnas ett uttalat stöd från skolledningen och att tid avsätts för att delta i matrådet. Det är viktigt att alla på skolan får ta del av informationen om vad matrådet är och vad de verkar för.

Exempel på vad man i ett matråd kan arbeta med: Föra statistik över hur många matgäster köket har varje dag, mäta matsvinn, påverka schemalagningen av mattider, provsmaka nya maträtter och lyfta fram och driva olika temadagar.

Klicka här för "[Bra matråds-pärm](#)"

Källa: Livsmedelsverkets rapportserie nr 4/2011, "Livsmedelssvinn i hushåll och skolor".

Tips på vidare läsning och skolmaterial! Klicka på loggorna!

Skolmat SVERTIGE.SE

mindre
matsvinn.nu



LIVSMEDELSVERKET



Hushållnings
sällskapet

fokus
matglädje



2. Hur hanterar vi matavfallet på bästa sätt?

Det är ungefär tio gånger mer effektivt att minska avfallet än att använda det för biogasproduktion. Men för det matavfall som faktiskt uppstår är att framställa biogas ett resurseffektivt sätt att hantera det. Biogasen används som drivmedel för en stor del av kollektivtrafikens bussar i Uppsala län.

I maj 2012 fastställde regeringen tretton nya etappmål med syfte att styra och ange tydliga steg på vägen mot de samhällsförändringar som krävs för att nå miljö kvalitetsmålen och generationsmålet. Ett av etappmålen är om ökad resurshushållning i livsmedelskedjan, se faktaruta. Stora satsningar ska göras för att öka utsorteringen av matavfall från hushåll, storkök, butiker och restauranger. Samtidigt ska det matavfall som sorteras ut även behandlas så att växtnäring och energi tas tillvara på. Vid rötning bildas biogas, där både växtnäring och energi tas tillvara på. Med biologisk behandling omfattas inte bara rötning utan även kompostering, där energi avgår i värme och växtnäring tas tillvara på.

När man sorterar ut matavfallet får man en klar bild över hur mycket man faktiskt slänger, säger Lennart Nordin, sektionschef för biogas vid Uppsala Vatten som menar att det är ett viktigt första steg att börja samla in matavfall.

I Uppsala län sorterar idag inte alla kommuner ut matavfallet. Uppsala Vatten ser gärna en förändring där. I dagsläget mottar Uppsala Vatten även matavfall från Stockholm men har ändå svårt att möta upp produktionen med efterfrågan på biogasen.

Vad är biogas?

Biogas bildas genom en naturlig process där bakterier i en syrefri miljö bryter ned biologiskt material. Det är denna process man utnyttjar vid en biogasanläggning. Organiskt material som gödsel, matavfall och avloppsslam pumpas in i en rötkammare där det bildas rå biogas. I rötkammaren bildas även näringsrik rötrest som kan användas som biogödsel. Biogasen kan användas till el och värme, men används oftast som fordonsbränsle. Gasen består av metan och koldioxid och måste renas från koldioxid innan den kan användas som fordonsbränsle.



Tankstation i Uppsala.

Foto: Uppsala Vatten

Bäst före-datum

Bäst före-datum är en rekommendation från tillverkaren och talar om hur länge denne anser att produkten, till exempel mjölk är bäst. Oftast håller livsmedlet flera dagar efter bäst före-datum och går att äta om det har förvarats på rätt sätt.

Sista förbrukningsdag

Denna märkning används på känsligare produkter och avser att livsmedlet är otjänligt när datumet har passerats.

Källa: <http://www.slv.se> 2012

Ettapmålet om ökad resurshushållning i livsmedelskedjan

Insatser ska vidtas så att resurshushållningen i livsmedelskedjan ökar genom att minst 50 procent av matavfallet från hushåll, storkök, butiker och restauranger sorteras ut och behandlas biologiskt så att växtnäring tas tillvara, där minst 40 procent behandlas, så att även energi tas tillvara senast 2018.

Källa: <http://www.regeringen.se>, 2012.



På Uppsala Vattens hemsida hittar du bra sorteringsguider.



I jordbruksverkets rapport "Köra buss på bananskål" kan man läsa om goda exempel från kommuner som gör biogas av matavfall.

3. Varför slängs så mycket mat?

Det totala matavfallet i Sverige är en miljon ton årligen (se sida 10). Hushållen står för den absolut största andelen. Vi slänger 72 kg mat per person och år, varav det onödiga svinnet utgör ungefär 25 kg. Men varför slänger vi så mycket mat, och går det att göra någonting åt det?

Olika orsaker

Det finns olika orsaker till varför vi slänger så mycket mat och orsakerna ser olika ut beroende på vart i livsmedelskedjan det uppkommer. Inom livsmedelsindustrin kan det till exempel handla om skadade leveranser eller produktionsfel. Hos grossister och i butiker kan det vara svårigheter att bedöma rätt mängd vid beställning och för kundernas inköp. Mycket hänger på vilka konsumtionsmönster vi har och vilken attityd vi har till våra livsmedel. Idag är maten dessutom mycket billigare än tidigare och det blir allt svårare för den enskilde individen att få en överblick av konsekvenserna i hela livsmedelskedjan vid val av livsmedel. Ser man inte kopplingen mellan varan och dess klimatpåverkan inser man kanske inte vilken effekt valet av livsmedel kan ha.

De sektorer som berörs nedan är matsvinn från hushåll och från skolkök. Detta för att i hushållen är matavfallet störst, jämfört med andra sektorer. Ett arbete för att minska matsvinnet i skolor skulle kunna medföra synergieffekter till andra delar av samhället, så som hushållen, eftersom man når ut till många åldersgrupper, elever, pedagoger och personal som sedan kan sprida kunskapen vidare.

Matsvinn hemma

Hushållen står för den absolut största andelen matavfall i Sverige. Det har visat sig att vi slänger mer mat när vi storhandlar och köper större förpackningar och "3 för 2"-erbjudanden. Det kan leda till överinköp av mat som bidrar till att varan blir för gammal och måste slängas. Naturvårdsverkets undersökningar visar på flera orsaker till att matsvinn i hemmet uppstår. Till exempel att man ofta feltolkar "bäst före"-datum, och att man vid tillagningen inte alltid tar tillvara på hela råvaran, se faktaruta. Svinn som man kanske inte tänker på är det som uppstår när man inte tömmer förpackningar helt. Självklart spelar förvaringen en stor roll. Förvaras inte varorna på rätt sätt håller de inte lika länge som de hade kunnat göra, och måste istället slängas. Det är också viktigt att påminnas om att matsvinnet inte bara består av fast mat, utan också av flytande. Det flytande svinnet är naturligtvis svårare att mäta och kanske också något man lätt glömmer bort att man faktiskt slänger, till exempel kaffe eller mjölk. Då kan det vara bra att komma ihåg att en kopp kaffe kräver ungefär sex gånger mer vatten i produktionskedjan än en potatis.

Tabell1 - Matavfall per sektor och hushåll 2010

Sektor	Mängd (ton)	Andel (%)
Jordbruk	-	-
Livsmedelsindustri	171 000	17
Grossister/butiker	39 000	4
Restauranger	99 000	10
Skolkök	26 000	3
Sjukhuskök	-	-
Hushåll	674 000	67
Varav oundvikligt matavfall	435 000 (65 %)	
Varav onödigt matavfall	239 000 (35 %)	
Totalt	1 010 000	

Källa: Naturvårdsverket, rapport 6502, 2012

Matsvinn i skolan

De flesta kommuner i Uppsala län uttrycker att den främsta orsaken till matsvinn i skolköken kan vara en stressig miljö. Eleverna får inte tillräcklig matro och det finns för få pedagoger närvarande under luncherna. Eleverna tar för mycket mat på en gång för att slippa gå två gånger och stressar när de äter för att hinna ut till rasten, och äter då många gånger inte upp all mat. Det är många elever som ska äta på samma korta tid och matsalsmiljön blir på så vis än mer stressande.

Det har visat sig vara skillnad i mängden svinn mellan de skolor som har tillagningskök och mottagningskök där andelen matsvinn är större på de skolor som bara har mottagningskök. Förvaringsmöjligheterna ser olika ut i olika kök, där inte alla kök har möjlighet att spara mat som redan varit upphettad.

Om för många portioner har tillagats blir det mat över som inte kan sparas utan måste slängas när dagen är slut. I skolköken handlar det om tallriksvinn, tillagningssvinn, lagringssvinn, och serveringssvinn. Köken har ofta inte heller möjlighet att laga maten i omgångar för att bäst anpassa mängden till antalet gäster. Det är därför viktigt att kunna ge en bra rapportering av antalet gäster för att hålla svinnet nere. Dessvärre kan även godare mat medföra att eleverna slänger mer mat.

Eleverna tänker "åh så gott" och lassar på med mycket mat, som de sedan inte orkar äta upp, säger kostchef Ingela Nannström på Knivsta kommun.

I Knivsta kommun har man jobbat med att uppmärksamma matens ursprung och livsmedelsproduktionens koppling till klimatpåverkan och vad det i sin tur innebär för oss och för djur och natur.

4. Workshop: Vinn på mindre svinn!

Onsdagen den 23 maj 2012 genomförde Länsstyrelsen i Uppsala län en workshop med inriktning på matsvinn. Nedan följer en sammanställning av resultat från diskussionerna från workshopen.

Workshopen inleddes av Sanna Due från Naturvårdsverket som presenterade siffror på vilka samhällsekonomiska nyttor det kan finnas med att minska matavfallet. Lennart Nordin från Uppsala Vatten AB berättade om hur deras matavfallshantering och biogasproduktion såg ut och sist presenterade Karin Bergkvist från Hushållningssällskapet olika exempel på hur man kan minska matsvinnet.

Workshopen avslutades med diskussioner i smågrupper kring vilka potentiella styrkor, svagheter, möjligheter och hinder det finns med att arbeta med att minska matsvinnet i skolkök. Det huvudsakliga hindret ansågs vara den bristande kommunikationen mellan både elever, pedagoger, kökspersonal, skol- och kommunledning. Deltagarna ansåg att det saknas stöd och resurser för att kunna arbeta med frågan och alla var överens om att det fanns både ekonomiska och samhällsnyttiga vinster med att minska matsvinnet.

Sammanställningen från vad de olika grupperna ansåg vara idealiskt när det kom till frågan om matsvinn i skolkök, ett slags drömläge, är här beskrivet på sida 13 i form av en berättelse från en fiktiv kommun.



Deltagande vid workshopen var representanter från kommuners kostenheter i Uppsala län så som kostchefer, kostkonsulenter, kost- och restaurangansvariga, verksamhetssamordnare och energi- och klimatstrateg. Även representanter från Skolmat-Sverige, SLU, Länsstyrelsen i Uppsala län och Elsas hälsa deltog.

Foto: Länsstyrelsen

Svagheter och hinder

Man skulle kunna dela in hinder och svagheter med att arbeta med att minska matsvinn i skolan i tekniska, organisatoriska och beteendemässiga orsaker. Det finns en brist i lagringsmöjligheter där köksutrustningen i många fall inte är anpassad för att spara mat som blir över. Vidare finns det även regler som säger att man inte får tillaga den mat som blir över. Det finns höga krav på skolmaten men få resurser. Krav på att erbjuda flera olika alternativ av rätter samtidigt som matsvinnet måste

minska. Man menar att det är svårt att få ihop den ekvationen. Det måste satsas mer resurser och man kan inte ha en snål budget när det kommer till skolmaten och skolköken.

Upphandlingen är även den viktiga och skulle kunna utgöra ett hinder, men också fungera som en möjlighet till att styra inköpen. Hur ofta leveranser sker samt storleken på förpackningar måste ses över eftersom det kan påverka mängden matsvinn. Självklart spelar beteendet hos elever, pedagoger och kökspersonal roll och en del av deltagarna från workshopen menar att det finns en slags kultur att slänga mat, eller inte ta tillvara hela råvaran vid tillagning.

När köerna är långa och lunchtiden kort kan det resultera i att elever blir stressade. Att arbeta med att minska matsvinn kan också få en bieffekt av att eleverna kanske inte vågar ta mat. Även gruppåverkan tros utgöra ett hinder, när några elever redan är klara med maten och kan gå ut på lunch stressar de som inte är klara och kanske slänger sin mat istället för att äta upp den, för att också hinna ut till rasten.

Ett bristande engagemang och kunskap hos kommunpolitiker, pedagoger, elever och kökspersonal kan utgöra ett stort hinder. Främst är det kommunikationen mellan alla berörda aktörer som måste förbättras om man ska kunna komma någonstans med frågan. Man menar att det kan tänkas vara så att man motsätter sig en förändring och det blir svårt att få

igenom någonting nytt om inte alla känner sig delaktiga i processen.

Styrkor och möjligheter

Man anser dock att det finns styrkor och möjligheter att nå goda resultat när man arbetar med att minska matsvinn i skolköken. Flexibiliteten borde utvecklas, om man exempelvis kunde använda rester och utnyttja hela råvaran, skapa nya maträtter av resterna eller kanske skicka vidare maten till äldreboenden.

Arbetet innebär en investering i barns hälsa och lärande och skolan kan utgöra en bra plattform för att nå många åldersgrupper. Man kan skapa ett deltagande och lyfta fram nya kunskapsområden inom miljö, hälsa och mat. Genom grupparbeten och temadagar kan man skapa ett engagemang hos elever, pedagoger och personal. Med satsningar på den pedagogiska måltiden skulle man kunna få en bättre matsalsmiljö som alla kan tjäna på. Man måste börja utnyttja yrkeskunskapen och satsa på att erbjuda god och vällagad mat. I dagsläget är även matsvinn mycket uppmärksammat vilket skulle kunna underlätta en förändring och en satsning på frågan.

Drömläget – i en kommun någonstans, i framtiden...

Här styr inte upphandlingen så mycket, en stor del av maten som serveras i skolorna är faktiskt lokalproducerad. Gästerna är mätta och belåtna när de lämnar skolmatsalen, som mer känns som en restaurang än en matsal. Det råder ett lugn och man har gott om tid under lunchen. Elever och pedagoger äter tillsammans och lunchen är självklart schemalagd, så någon stressig miljö är inte direkt att tala om. En gång per termin är det en temavecka om maten, hälsan och miljön och kopplingen däremellan. Elever, föräldrar, pedagoger och kökspersonal är engagerade i matsvinnfrågan och här är det hippt att vara klimatsmart. För att inte komma av sig påminns ständigt elever och pedagoger om arbetet för att minska svinnet i skolan. Man mäter kontinuerligt matavfallet, utvärderar och informerar om resultat på skolan. Det finns ett aktivt matråd där elever, kökspersonal, pedagoger och även rektor samarbetar för att ständigt förbättra miljön i skolmatsalen, utveckla nya matsedlar, se över schemaläggningar och dra igång tävlingar och temaveckor. Även kommunpolitiker och skolledning är engagerade i frågan och satsar pengar och resurser på att få bättre köksutrustning och kunna servera nyttig och näringsrik mat. Man låter vidareutbilda pedagoger och kökspersonal för att ständigt skapa bättre förutsättningar för ett bra arbete. Kost och mat har varit en del av utbildningen från förskolan och integreras i alla ämnen. Maten är på så vis en del av hela skolan och speciellt hemkunskapen har ett samarbete med skolköket. Det avfall som faktiskt uppstår sorteras ut och skickas till närmaste biogasanläggning. De flesta skolor har mindre tillagningskök med goda lagringsmöjligheter, en gedigen utrustning och möjlighet till att laga maten i omgångar. Kökspersonal berättar gärna om de olika maträtterna och känner sig inspirerade. Dessutom har inte bara skolmatens status har höjts, utan även lönerna för bespisningspersonalen. Man snålar heller inte, vid inköp ska priset inte spela någon roll, endast kvalitén på råvarorna.

5. Ett arbete i linje med miljömålen

Länsstyrelsens klimat- och energiarbete har som främsta mål att få till stånd en snabb och uthållig minskning av växthusgasutsläppen, dvs. en begränsad klimatpåverkan och en minskning av energianvändningen.

Ett arbete i linje med miljömålen

Inriktningen för Uppsala läns klimat- och energiarbete följer klimat- och energimålen på internationell och nationell nivå. I klimat- och energistrategin för Uppsala län 2011 är klimatsmart livsstil ett strategiskt område där livsmedelskonsumtionen spelar en betydande roll.

Generationsmålet

Vår livsmedelsproduktion har koppling till många av de nationella målen kring miljö och resurshushållning, t.ex. "begränsad klimatpåverkan" och "Ett rikt växt- och djurliv". Det övergripande miljömålet för den svenska miljöpolitiken, generationsmålet, har stark betoning på resurseffektivitet och syftar till att till nästa generation överlämna ett samhälle där de stora miljöproblemen är lösta, utan att orsaka ökade miljö- och hälsoproblem utanför Sveriges gränser, se faktaruta.

Som konsumenter har vi möjlighet att påverka växthusgasutsläppen från livsmedel genom våra val av mat, hur vi transporterar hem maten men också hur vi hanterar våra den.

Generationsmålet

Generationsmålet är vägledande för miljöarbetet på alla nivåer i samhället och omfattar de grundläggande värdena och de övergripande miljömålsfrågorna. Till nästa generation ska vi lämna över ett samhälle där de stora miljöproblemen är lösta, utan att orsaka ökade miljö- och hälsoproblem utanför Sveriges gränser.

Några av målets inriktningar lyder:

- ◇ Konsumtionsmönstren av varor och tjänster orsakar så små miljö- och hälsoproblem som möjligt.
- ◇ En god hushållning sker med naturresurserna.
- ◇ Kretsloppen är resurseffektiva och så långt som möjligt fria från farliga ämnen.



LÄNSSTYRELSEN
UPPSALA LÄN

Postadress: 751 86 Uppsala
Besöksadress: Hamnesplanaden 3
Telefon: 010-22 33 000 (vxl)
E-post: [uppsala@lansstyrelsen.se](mailto: uppsala@lansstyrelsen.se)
Webbplats: www.lansstyrelsen.se/uppsala