



Göteborgs
Stad

Göteborgs lokala handlingsplan för **Hållbar mat**

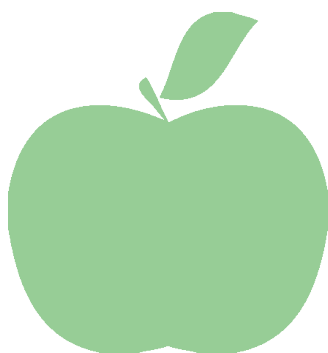
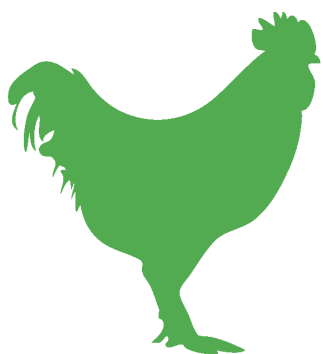


Foto: Johan Wingborg, Emma Naqv / Illustration: Jenny Olofsson

Förord

Detta är en handlingsplan för hur vi i Göteborgs Stad ska arbeta med hållbar mat. Med hållbar mat menar vi att tillgången till hälsosam mat ska vara rättvis för alla på vårt klot, idag och för kommande generationer. Vi bidrar genom att göra kloka matval som är bra för både hälsa och miljö.

Utgångspunkten är kommunfullmäktiges mål att andelen miljömåltider ska öka i stadens verksamheter. Göteborgs Stad ska som stor konsument av livsmedel även ta ansvar för att endast upphandla ekologiskt kött och inte köpa hotade arter såsom djuphavsdjur. Handlingsplanen har tagits fram inom EU-projektet Sustainable Food in Urban Communities, där Göteborgs Stad har varit en av tio partners sedan 2013. Det är ett lärande och erfarenhetsutbytesprojekt mellan städerna.

Arbetet med handlingsplanen har gjorts i en lokal stödgrupp med representanter för förvaltningar och bolag i staden, samt för föreningar och privata organisationer. Konsument- och medborgarservice och miljöförvaltningen har samordnat stadens deltagande i projektet.

Innehåll

Sammanfattning	3
<i>Bakgrund</i>	3
<i>Processen</i>	3
<i>Frågeformulering</i>	3
<i>Genomförande</i>	4
<i>Medel</i>	4
<i>Risikanalys</i>	4
Varför en handlingsplan för hållbar mat?	5
<i>Göteborg är en stor matkonsument</i>	5
<i>Viktig förebild för andra</i>	5
<i>Vi arbetar med miljömåltider</i>	5
<i>Det behövs en samlad bild av stadens arbete med hållbar mat</i>	5
<i>Livsmedelsstrategi som visar styrkor och svagheter</i>	6
Mål och planer för mat och miljö i Göteborg	7
Miljömåltider	8
<i>Allt kött ska vara ekologiskt</i>	9
EU-projektet Sustainable Food in Urban Communities, URBACT	10
<i>Varför delta i ett EU-projekt om hållbar mat?</i>	10
<i>Ett projekt för att lära och utbyta erfarenheter</i>	11
<i>Den lokala stödgruppen i Göteborg, LSG</i>	11
<i>Projektets syfte och koppling till stadens mål</i>	12
<i>Identifierade utmaningar i Göteborg</i>	13
Handlingsplan för hållbar mat	14
<i>Viktiga utmaningar för hållbar mat</i>	15
<i>Finansiering och uppföljning av åtgärderna i handlingsplanen</i>	15
<i>Risikanalys</i>	15
Åtgärder i handlingsplanen	15
<i>Utbildning och kunskap</i>	15
<i>Närproducerad mat</i>	18
<i>Mötesplats</i>	20
<i>Bidrag från NGO</i>	21
<i>Närproducerad mat</i>	21
Bilaga	22

Sammanfattning

Göteborg Stads plan för hållbar mat syftar till att ge en samlad beskrivning av åtgärder och aktiviteter i stadens verksamheter som har med mat, miljö och hållbarhet att göra.

Bakgrund

Varje år serveras 19 miljoner måltider i Göteborgs förskolor, skolor och äldreboenden. Det innebär en stor möjlighet att påverka och göra skillnad.

Planen innehåller inte en fullständig och heltäckande bild av allt som görs. Tanken är att lyfta fram att vi som Sveriges näst största stad tar ansvar för hur vår konsumtion av mat påverkar miljön och människors hälsa. Detta återspeglas tydligt i stadens budget för 2015:

”Göteborgs Stad ska även ta ansvar som stor konsument och endast upphandla ekologiskt kött och inte köpa hotade arter så som djuphavsdjur. Miljömåltiderna ska bli fler för att bland annat minska giftspridningen via mat. Staden äger god jordbruksmark och den ska bättre tas tillvara för att möjliggöra mer stadsnära odling och ekologisk matproduktion i kommunen. Vi ska säkra kökspersonalens kompetens och bevara de mindre tillagningsköken där det är möjligt.”

Processen

Planen för hållbar mat, Local Action Plan (LAP), är ett resultat av stadens deltagande i EU-projektet Sustainable Food in Urban Communities. I projektet deltar tio städer - Amersfoort, Athen, Bryssels, Bristol, Lyon, Messina, Oslo, Ourense, Vaslui och Göteborg. Syftet var att utforska och lära av varandra, hur man kan hitta lösningar kring de utmaningar som är relaterade till produktion och konsumtion av mat.

Liksom i de övriga städerna bildade vi i Göteborg en lokal stödgrupp (ULSG, Urban Local Support Group) som består av både kommunala tjänstemän och representanter från föreningar och privata organisationer.

Frågeformulering

Stödgruppen nominerade viktiga frågor för hållbar mat i Göteborg, som sedan låg till grund för de tre teman som åtgärderna i planen ryms under – närproducerad mat, utbildning och kunskap samt mötesplatser.

Den lokala stödgruppen pekade också på att det är viktigt att ta vara på den attitydförändring som är på gång runt matborden, både i det offentliga och i det privata. Förändringen handlar om en längtan och önskan att återskapa livsmedelskedjan, att vara en aktiv del av matkedjan från jord till bord. Kanske inte direkt i produktionen, men i alla fall så pass nära att man vet varifrån maten kommer, hur den är producerad och att den är så bra, god och nyttig som möjligt. I planen finns åtgärder som syftar till att skapa medvetenhet om dessa frågor i staden och om hur arbetet med hållbar mat ska drivas på lång sikt.

Viktiga styrdokument

- Göteborgs Stads budget
- Göteborgs Stads miljömål
- Göteborgs Stads miljöprogram
- Göteborgs Stads kemikalieplan
- Göteborgs Stads klimatprogram
- Göteborgs Stads måltidsprogram

Genomförande

Planen innehåller 17 åtgärder i tre kategorier; utbildning och kunskap, närproducerad mat och mötesplats. De första 15 är sådana som Göteborgs Stad bestämmer över och berörda förvaltningar och bolag ska gemensamt vara drivande i arbetet med dessa. De två sista är åtgärder som genomförs av två så kallade Non Governmental Organisations (NGO:s). Dessa har Göteborgs Stad inget direkt inflytande över, men de visar att den lokala stödgruppen för projektet består av olika aktörer med intresse för att jobba med hållbar mat i Göteborgssamhället. Åtgärderna är närproducerad mat (lokal kompostering ger gröna jobb och näring till stadsodlingar) och utbildning och kunskap (miljödiplomering av restauranger).

Förvaltningar och bolag redovisar och följer upp åtgärderna enligt de anvisningar som finns eller utformas inom ramen för respektive program och planer.

Den lokala stödgrupp som bildades i samband med deltagandet i projektet Sustainable Food in Urban Communities träffas och kommer att ha fortsatt dialog om mat och miljöfrågorna framöver, för att hålla matfrågan vid liv och exempelvis diskutera arbetet med livsmedelsstrategin.

Medel

De flesta av åtgärderna i Local Aktion Plan (LAP) ingår också som åtgärder som tidigare nämnts i andra större program och planer därför har ingen ytterligare finansiering sökts för de åtgärder som också finns i LAP. Inom ramen för miljöprogrammet har man kunnat söka pengar 2014 och 2015 för att genomföra åtgärder.

Risikanalys

Det finns en risk att åtgärderna på lång sikt inte genomförs enligt plan om det skulle bli en förändrad politisk viljeinriktning. Vissa åtgärder kräver även stimulansmedel, till exempel att ta fram en livsmedelsstrategi. Under 2015 gör vi en förstudie med sikte att påbörja livsmedelsstrategin 2016. I dagsläget finns inga garantier för stimulansmedel under 2016.

Varför en handlingsplan för hållbar mat?

Göteborg är en stor matkonsument

Göteborgs Stad är en stor konsument av mat. Vi serverar årligen runt 19 miljoner måltider i förskola, skola och omsorg. Staden driver också offentliga restauranger och caféer, till exempel i stadsdelarnas träffpunkter och i publika arenor som Stadsteatern, Scandinavium och Liseberg. Vi kan i kraft av våra stora inköp ställa krav och bidra till att öka tillgången på mer ekologiskt och etiskt producerade livsmedel, både i närområdet och i andra länder.

Viktig förebild för andra

Vi har också ambitionen att påverka resten av Göteborgssamhället. Inom kultur-, nöjesliv och turism serveras många måltider varje dygn - på hotell, restauranger och i samband med evenemang som konferenser, konserter och mässor. Drygt 500 000 göteborgare konsumerar tillsammans stora mängder mat i sina hem.

Genom att vara en föregångare och driva på utvecklingen kan vi inspirera andra, både verksamheter och enskilda göteborgare, att styra över till en hållbar matkonsumtion.

Vi arbetar med miljömåltider

Göteborgs Stad arbetar sedan flera år med miljömåltider i stadens verksamheter. Detta ledde bland annat till att staden 2013 gick med i EU-projektet Sustainable Food in Urban Communities, vars syfte var att undersöka möjligheterna till en mer hållbar livsmedelskedja från jord till bord, i Göteborg med omnejd. Ett resultat av projektet var att de städer som deltog tog fram en lokalt anpassad handlingsplan för sitt arbete med hållbar mat.

Det behövs en samlad bild av stadens arbete med hållbar mat

Handlingsplanen ska ge en samlad bild av stadens arbete med hållbar mat. Genom att beskriva aktiviteter och åtgärder som görs och ska göras inom olika delar av stadens organisation visar vi att frågan om hållbar mat är prioriterad och viktig i Göteborg.

Politiker och tjänstemän ska kunna se hur arbetet hänger ihop och att det ger resultat. Göteborgaren ska känna till och ha förtroende för hur och varför staden arbetar för hållbar mat.

De åtgärder och aktiviteter som beskrivs här finns redan i olika planer och program som är

framtagna och beslutade av kommunfullmäktige eller miljö- och klimatnämnden. Stadens miljö- och klimatarbete samordnas genom främst miljöprogrammet och det klimatstrategiska programmet. I kemikalieplanen är livsmedel och varor, som kommer i kontakt med livsmedel (förpackningar) prioriterade områden, med särskilt fokus på att skydda barn och ungdomar och att minska giftspridningen.

Tanken är att handlingsplanen också ska beskriva vad föreningar, organisationer och privata entreprenörer vill göra eller erbjuder när det gäller hållbar mat. I denna handlingsplan finns två exempel på detta.

Livsmedelsstrategi som visar styrkor och svagheter

En av åtgärderna i miljöprogrammet och även i handlingsplanen för hållbar mat är att ta fram en livsmedelsstrategi. Det är den enskilt viktigaste åtgärden för det fortsatta arbetet med hållbar mat i Göteborg. Livsmedelsstrategin ska utgå från styrkor och svagheter i stadens lokala förutsättningar, exempelvis tillgång till närodlade grönsaker. Den ska också visa hur motståndskraftig och hållbar matkedjan är vid en ekonomisk kris eller vid klimatförändringar. Handlingsplanen är ett första steg i denna riktning.



Foto: Emma Naqvi

Mål och planer för mat och miljö i Göteborg

Budgetens mål och uppdrag gällande maten och miljön knyter an till flera av Göteborgs lokala miljökvalitetsmål, som beskriver vilket tillstånd vi vill uppnå:

- Begränsad klimatpåverkan
- Giftfri miljö
- Ett rikt odlingslandskap
- Ett rikt växt- och djurliv
- Ingen övergödning
- Hav i balans samt levande kust och skärgård

Ett prioriterat mål i stadens budget är att den biologiska mångfalden ska öka. I det målet ingår att andelen ekologisk mat som serveras i stadens verksamheter ska öka samt att miljömåltiderna ska bli fler.

Miljöprogrammet ger konkret vägledning om hur och vad vi ska göra för att nå våra miljökvalitetsmål. Miljörapporten följer upp miljötillståndet och visar hur det går med de lokala miljökvalitetsmålen.

Klimatprogrammet har strategier för hur vi ska nå målet om en hållbar och rättvis utsläppsnivå av växthusgaser.

Kemikalieplanens syfte är att Göteborgs Stad ska kunna bedriva ett professionellt och systematiskt kemikaliearbete för att på bästa sätt bidra i arbetet för en giftfri miljö.

Miljömåltider

Göteborgs Stad serverar mat i skola, vård, omsorg, konferensverksamhet, evenemang och vid representation. Stora mängder mat köps in årligen. Under 2014 köpte stadsdelsförvaltningarna in mat för närmare 300 miljoner kronor varav det ekologiska står för ungefär 98 miljoner kronor. Staden arbetar med miljömåltider för att minska negativa miljökonsekvenser som har samband med produktion och konsumtion av mat. Uppdraget att leda och samordna arbetet med miljömåltider ligger på miljöförvaltningen. Det är stadsdelarnas måltidsorganisation som planerar, gör inköp, lagar och serverar maten. Sedan arbetet startade 2009 har andelen ekologiskt ökat successivt. 2014 års andel av ekologiskt slutar på 33 procent. En stadsdel, Lundby, har nått målet att fram till 2014 ha 50 procent ekologiska livsmedel av den totala livsmedelsbudgeten.

Vad är en miljömåltid

”En miljömåltid innehåller ekologiska livsmedel, som i så stor utsträckning som möjligt uppfyller kriterierna för klimatomärkning och kriterierna för etisk märkning (Fairtrade eller liknande”.

Definition av miljömåltider:

- miljö- och etiskt märkta råvaror
- mat efter säsong
- mycket baljväxter och grönsaker
- fisk som är märkt med KRAV, ASC eller MSC
- minimera svinnet



Miljömåltiderna ska bli flera – andelen ekologisk mat ska öka

Ett prioriterat mål i stadens budget är att den biologiska mångfalden ska öka. I det målet inkluderas uppdraget: Miljömåltiderna ska bli fler och andelen ekologisk mat ska öka till 40 procent inom mandatperioden 2015 – 2018.

Allt kött ska vara ekologiskt

Dessutom ska staden som stor konsument ta ytterligare ansvar och endast upphandla ekologiskt kött och köpa fisk från stabila bestånd. Det finns många skäl till detta. Bland annat handlar det om att djurskyddskraven är högre i den ekologiska produktionen och att stadens köttkonsumtion minskar i och med att ekologiskt kött generellt sett är dyrare. Istället blir det fler måltider med mycket grönsaker och baljväxter.

Genom att allt kött ska vara ekologiskt knyter miljömåltider an till ett annat av stadens prioriterade mål: Göteborg ska minska sin klimatpåverkan för att bli en klimatneutral stad. De klimatpåverkande utsläppen ska minska till minst 40 procent till år 2030 jämfört med 2010-års nivå.



Foto: Annika Källyvik

EU-projektet Sustainable Food in Urban Communities, URBACT

Göteborgs Stad har sedan 2013 deltagit i projektet Sustainable Food in Urban Communities.

Varför delta i ett EU-projekt om hållbar mat?

Projektet sågs som en möjlighet för staden att komma längre i frågor som rör hållbar konsumtion och mat. Konsument- och medborgarservice och miljöförvaltningen har sedan tidigare ett etablerat samarbete med att förstärka varandra i uppdraget att påverka konsumtionen i en mer hållbar riktning. Även stadens politiker har tagit beslut för att påverka utvecklingen i en hållbar riktning. Göteborgs stad vill, som stor konsument av livsmedel, bana väg för en hållbar produktion genom att köpa och efterfråga ekologiskt producerade - och etiskt märkta livsmedel.

Konsumtionsfrågan är ett av de områden som pekats ut som avgörande för att komma tillrätta med klimatpåverkan. Matkedjan, i ett globalt perspektiv, beräknas stå för en tredjedel av utsläppen (FOA 2011). I Sverige beräknas en fjärdedel av klimatutsläppen komma från maten.



Matkedjan omfattar alla de steg som behövs för att leverera mat till befolkningen. Fiske, jordbruk, förädling, transport, lagring, försäljning, tillagning, konsumtion och avfallshantering. På vilket sätt de olika stegen genomförs och hanteras är avgörande för att komma tillrätta med de utsläpp som påverkar klimatet negativt, så kallade växthusgaser. Till skillnad mot annan produktion så uppstår den största påverkan från maten i första steget i matkedjan, primärproduktionen.

Ett projekt för att lära och utbyta erfarenheter

Projektets fullständiga namn är Sustainable Food in Urban Communities developing low carbon and resource-efficient urban food systems. Det är ett så kallat URBACT-program, vars syfte är att utbyta erfarenheter och lära av varandra för att främja hållbar stadsutveckling. Varje projekt/nätverk har en budget som till viss del finansieras av URBACT och deltagande städer. Den stora kostnaden att vara med i ett URBACT-projekt, är den investering i tid varje deltagande stad står för. I projektet har också en expertis funnits, deras uppgift har varit att underlätta och stödja varje projekt under utvecklingen av färdplanen och slutresultatet.

På lokal nivå är varje projektpartner ansvarig att utse en samordnare för den lokala stödgruppen som har till uppgift att samordna och leda gruppen. Samordnaren har till uppgift att fungera som en brygga mellan internationella och lokala aktiviteter. Bland annat organisera möten för den lokala stödgruppen, övervaka produktionen av den lokala handlingsplanen och rapportera om den lokala stödgruppens aktiviteter på lokal- och internationell nivå. Inom URBACT modellen erbjuds utbildningar i de metoder och modeller som den lokala stödgruppen kan använda sig av som hjälp i framtagandet av den lokala handlingsplanen.

Den lokala stödgruppen i Göteborg, LSG

Göteborgs stödgrupp (Local Support Group) består av representanter från olika kommunala bolag och förvaltningar, såsom "Måltid Göteborg", Fastighetskontoret, Utveckling Nordost, Upphandlingsbolaget och Konsument- och medborgarservice. Kia Andreasson, kommunalråd i Göteborgs Stad (till och med 2014) har även varit delaktig i stödgruppen. Några ideella organisationer och näringar finns även representerade i den lokala stödgruppen såsom Stadsjord, Kompostbutiken, Stadssallad och Göteborgs Restaurangförening (GRF). Stödgruppen deltar i schemalagda möten under projekttiden. De kommer med idéer, input och råd och har medverkat till att driva fram och utveckla den lokala handlingsplanen för Göteborg (Local Action Plan), hållbar mat i staden. Konsument- och medborgarservice och miljöförvaltningen samordnar arbetet.

I en av de workshops som den lokala stödgruppen har haft, nominerades frågor som deltagarna ansåg som viktiga utmaningar för hållbar mat i Göteborg. Frågorna grupperades i tre kategorier som åtgärderna i handlingsplanen sedan har sorterats in under.

Projektets syfte och koppling till stadens mål

De frågor projektet ställde om hållbar mat knyter an till stadens budgetuppdrag att andelen miljömåltider ska öka under mandatperioden samt till det lokala miljömålet om hållbar och rättvis utsläppsnivå av växthusgaser. Överhuvudtaget knyter det an till att Göteborgs Stad tar ansvar för hur stadens konsumtion av mat påverkar miljön och människors hälsa. Detta återspeglas tydligt i budgeten för 2015: "Göteborgs Stad ska även ta ansvar som stor konsument och endast upphandla ekologiskt kött och inte köpa hotade arter så som djuphavsdjur. Miljömåltiderna ska bli fler för att bland annat minska giftspridningen via mat. Staden äger god jordbruksmark och den ska bättre tas tillvara för att möjliggöra mer stadsnära odling och ekologisk matproduktion i kommunen. Vi ska säkra kökspersonalens kompetens och bevara de mindre tillagningsköken där det är möjligt."

Projektets ambition var att utforska och undersöka möjligheterna för en mer hållbar livsmedelskedja från jord till bord. Utgångspunkten var att hitta förutsättningar för hållbar livsmedelskedja genom kunskap och erfarenhetsutbyte projektstäderna emellan. Deltagande städer: Messina, Bristol, Amersfoort, Aten, Vaslui, Ourense, Oslo, Lyon och Göteborg tillsammans med Lead-partnern Brussels Capital Region Environment.

I den första delen av projektet identifierades de utmaningar städer står inför när det gäller maten från jord till bord. De frågor som identifierades och formulerades samlades sedan under tre områden: growing= odling, delivering= transporter och tillgång och enjoying= efterfrågan. Det är de frågor som projektets andra del har haft som utgångspunkter.

Growing - utforskar olika sätt att producera eller odla mat i staden.

Bland annat handlar det om att:

- säkerställa hållbar stadsnära odling genom strategier för stadsplanering, exempelvis hur man tänker använda övergiven mark eller skapa förbättring av markens bördighet.
- ge hushåll och föreningar verktyg och uppmuntran att odla mat i staden på olika offentliga platser men också i trädgårdar.

Delivering – utforskar olika sätt att transportera mat och upphandla lokalt producerad mat i staden. Enligt vår tolkning så handlar det bland annat om:

- att skapa samarbete och kontakt mellan producenter, handeln och konsumenten.
- att skapa förutsättningar för att hållbara och klimatvänliga distributörer är det första valet

Enjoying - fokuserar på att skapa förutsättningar för stadens invånare att:

- förstå vad hållbar mat innebär.

Identifierade utmaningar i Göteborg

I september 2012 identifierade vi tillsammans med projektexperterna (Lead experts) Göteborgs utmaningar för hållbar mat. Alla 10 projektstäder utmaningar finns samlade i en förundersökning. Nedan sammanfattas utmaningarna.

1. Fokus på att implementera fler Miljömåltider – hållbara måltider/hållbar mat i stadens verksamheter genom att:
 - införa minst en vegetarisk dag i förskolor och skolor
 - utveckla en kommunikationsplan för att kommunicera miljömåltider till elever, brukare anhöriga.
 - skapa medvetenhet bland måltidspersonal och anställda om vad miljömåltider innebär
 - skapa förutsättningar för 100 procent ekologiskt kött i upphandlingen och i samband med det öka andelen grönsaker och baljväxter i maträtterna
 - utveckla åtgärder för att öka hållbar mat/miljömåltider i restauranger och kaféer i både privat och kommunal regi
2. Utveckla synergier mellan skolornas läroplan och undervisning i hållbar mat
 - i pilotprojekt pedagogiska odlingsträdgårdar: utveckla ett kit för spridning av pedagogiska trädgårdar till alla stadens skolgårdar
 - ta fram pedagogiskt material om mat och miljö
 - skapa förutsättningar att öka antalet undervisningstimmar för hemkunskap för att utveckla smak – och matlagnings färdigheterna och kunskaper bland elever och lärare.
3. Öka möjligheter till självproduktion och möta det växande intresse som finns hos stadens invånare att odla mat
 - utveckla gemensamma odlingar – stadsnära odlingar på kommunal mark till exempel i parker och trädgårdar-
4. Utveckla ett uppföljningsverktyg för att följa upp miljömåltiderna utifrån den bredare definitionen av miljömåltider.

Flera av dessa utmaningar är redan genomförda genom olika politiska beslut och uppdrag. Det fortsatta arbetet kommer att ske genom de åtgärder som samlats här i planen för hållbar mat och som den lokala stödgruppen har varit med och identifierat som viktiga.

Handlingsplan för hållbar mat

Göteborgs handlingsplan för hållbar mat (Local Action Plan, LAP) är resultatet av en process dels på lokal nivå med den lokala stödgruppen i Göteborg (Urban Local Support Group, ULSG) dels på internationell nivå mellan städerna i projektet Sustainable Food in Urban Communities.

Den lokala stödgruppen består av partners från både kommunal och privat sektor. Representerarna arbetar direkt eller indirekt med hållbar mat på något sätt.

Viktiga utmaningar för hållbar mat i Göteborg

I en workshop nominerade den lokala stödgruppen de frågor som de ansåg är viktiga utmaningar för hållbar mat i Göteborg. De åtgärder som presenteras i den här planen ryms inom respektive tema.

Mötesplats: kan handla om allt från mötesplatser och nätverk för små aktörer, virtuella mötesplatser för ekologiska odlingsfrågor till e-logistik och e-handel för lokalt producerade livsmedel.

Nära produktion: skapa möjligheter för nära matproduktion genom att exempelvis upplåta mark för odling både för medborgare och professionella.

Kompetens/Kunskap: störst fokus bör ges på att möjliggöra för individer, grupper och samhället att få kunskap och kompetens om nödvändigheten med hållbar matproduktion och konsumtion.

Finansiering och uppföljning av åtgärderna i handlingsplanen

För varje åtgärd finns en beskrivning av vad det kostar att genomföra åtgärden. Uppföljning av åtgärderna sker inom ramen för de program och planer, där de från början är formulerade. Inom ramen för Stadslandet ska projektmedel sökas i första hand ur Regionalfonden, men för att försäkra sig om en utveckling av Stadslandet så håller man sig öppen för alla möjligheter.

Risikanalys

Det finns en risk att åtgärderna på lång sikt inte genomförs enligt plan om det skulle bli en förändrad politisk viljeinriktningen. Vissa åtgärder kräver även stimulansmedel till exempel att ta fram en livsmedelsstrategi. Under 2015 gör vi en förstudie med sikte att påbörja livsmedelsstrategin 2016, men i dagsläget finns inga garantier för stimulansmedel under 2016. Samma sak gäller för att utveckla och genomföra idéerna för Stadslandet, det kräver mer pengar och frågan är vad som händer med den åtgärden om ytterligare finansiering ej kan förverkligas.

Åtgärder i handlingsplanen

Utbildning och kunskap

1. Förstudie till livsmedelsstrategi

Vi ska ta fram en lokal livsmedelsstrategi där fokus ligger på en miljömässig och social hållbar produktion och konsumtion av livsmedel. Syftet är att förbättra livsmedelstryggheten i en tid när klimatförändringar och oljebrist skapar osäkerhet för den globala livsmedelstillgången. Vidare är syftet att Göteborg ska vara ett föredöme när det gäller hållbar produktion och konsumtion av mat samt sprida vidare kunskap om detta arbete. I Göteborg ska den mat som produceras och konsumeras inte minska chansen för framtida generationer att äta sig mätta. Strategin ska tas fram i samarbete mellan kommunala och privata aktörer och vara i linje med klimatstrategiskt program för Göteborg. Strategin kan till viss del baseras på erfarenheter och lärdomar från EU-projektet Sustainable Food in Urban Communities.

Exempel på områden som strategin bör omfatta:

- lokal (ekologisk) livsmedelsproduktion, både helt nära stadsnära odling och på den omgivande jordbruksmarken
- uppmuntra och underlätta medborgarinitiativ kring stadsnära odling
- tillgängliggörande av hälsosam, närproducerad mat
- öka andel lokal/närproducerad mat i kommunens egna verksamheter
- ökad lokal förädlingsindustri
- transportaspekter
- matavfall(minskat svinn, insamlingssystem, efterbehandling)

För mer information www.miljo.goteborg.se. **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 11**

2. Kontroll av tillsatser i livsmedel

Inom vårt arbete med livsmedelskontroll ska staden prioritera arbetet med att kontrollera tillsatser i livsmedel. Miljö- och hälsoskadliga ämnen ska inte förekomma.

För mer information www.miljo.goteborg.se.

Kemikalieplan för Göteborgs Stad samt Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 94.

3. Tillsyn av skadliga ämnen i förpackningsmaterial för livsmedel

Inom vårt arbete med livsmedelskontroll ska vi prioritera arbetet med att kontrollera att material som kommer i kontakt med livsmedel inte innehåller miljö- och hälsoskadliga ämnen.

För mer information www.miljo.goteborg.se

Kemikalieplan för Göteborgs samt Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 95.

4. Miljöutbildning för kommunens personal

Utbilda kommunens personal för att öka kunskapen om klimatpåverkan och hur det påverkar miljömålen. Utbildningen ska vara grundläggande och ett minimum för alla anställda i kommunen.

För nyckelpersoner kan det finnas särskilt behov av specifika, skräddarsydda utbildningar, till exempel med fokus inom matavfall, matsvinn, upphandling, inköp med mera. Syftet med åtgärden är att kommunens personal ska få ökad kunskap om miljöpåverkan relaterat till miljömålen.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 173.**



5. Utbildning för måltidspersonal i vegetarisk matlagning

Måltidspersonal inom Göteborgs stad ska få erbjudande om att delta i en kurs i vegetarisk matlagning. Kursen ska inspirera till att laga mer vegetariska rätter i kommunens verksamheter. Utbildningen är redan initierad och kommer sannolikt att fortsätta 2015 och framåt.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 176 samt Klimatstrategiskt program för Göteborg strategi 20.**

6. Upphandling av fler ekologiska livsmedel

Som nästa steg efter beslutet om att enbart upphandla ekologiskt kaffe, te mjölk, bananer och kött så ska vi ställa liknande krav på flera produktgrupper. De produktgrupper som ska prioriteras är potatis, lök, morötter, ägg samt filmjölk och yoghurt.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 176.**

7. Ökat utbud av ekologiskt och vegetariskt på kommunala restauranger och caféer.

Alla kommunala verksamheter som riktar sig till allmänheten och som i egen regi eller via entreprenör serverar mat ska erbjuda vegetariska och ekologiska rätter. Det gäller exempelvis simhallar och bibliotek. Maten som ska erbjudas, ska följa stadens definition av miljömåltider, det vill säga miljö- och etiskt märkta råvaror eller produkter, säsonganpassad och innehålla

mycket grönsaker och baljväxter. Allt kött ska vara ekologiskt och fisken ska komma från stabila bestånd.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 177.**

8. Pedagogiskt material om matens miljöpåverkan

Staden ska ta fram material om matens miljöpåverkan som kan användas i förskolor och i skolor. I materialet ska vi synliggöra miljöpåverkan av matproduktion, konsumtion och svinn. Syftet är att göra elever medvetna om matens påverkan från jord till bord samt att attrahera eleverna genom att gå utanför ramarna och tänka nytt och tänka annorlunda. Ett ytterligare syfte är att öka samverkan mellan måltidsorganisationerna och den pedagogiska verksamheten i stadsdelarna.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 210.**

9. Minskad klimatpåverkan från mat i våra verksamheter

Klimatpåverkan från måltider i Göteborgs Stads verksamheter ska minska med 40 procent till 2030 jämfört med år 2010.

Vi ska minska konsumtionen av livsmedel som har stor klimatpåverkan, så som rött kött och mejeriprodukter. Klimatpåverkande livsmedel kan ersättas framför allt med vegetabiliska produkter. Vi ska också minska matsvinnet i våra verksamheter och inte slänga ätbar mat.

Vi ska skapa plattformar för samarbete och kunskapsutbyte om matfrågorna och matens klimatpåverkan. Vi ska ändra matsedlarna till minskad andel måltider baserade på rött kött och mejeriprodukter. Vi ska skapa mindre stressiga matsalsmiljöer och jobba långsiktigt för att minska matsvinnet.

En åtgärd för att minska klimatpåverkan från mat i våra verksamheter är att staden är med i ett projekt: Verktyg för att göra aktiva klimatval av livsmedelsråvaror. Många offentliga storkök har frågat efter datorstöd för att göra klimatanpassade val när man planerar menyer för skolbarn och patienter. Västra Götalands region och SIK, Institutet för livsmedel och Bioteknik undersöker möjligheterna att beräkna och följa upp matens klimatpåverkan. Kommuner och landsting från hela landet medverkar liksom utvecklarna av måltidsplaneringsverktygen. För mer information www.miljo.goteborg.se.

Klimatstrategiskt program för Göteborg strategi 20.

10. Strategigrupp Miljömåltider

Inom samordningsgruppen för Måltid Göteborg har man valt att fokusera mer strategiskt på arbetet med miljömåltider, därför har man tillsatt en strategigrupp för miljömåltider. Inom strategigruppen har tre fokusgrupper satts samman för att arbeta med svinn, goda exempel och exempel på hur stadsdelarna kan lära av varandra och upphandling.

Närproducerad mat

11. Odlar mer i Göteborg

Vi ska främja odling av mat för ett mer hållbart samhälle och kommunicera odlandets fördelar till invånarna och ge dem möjlighet att delta.

Stadsnära odling bidrar till mer grönska och renare luft i Göteborg. Syftet med åtgärden är att främja och underlätta för odling i stadsmiljö och lokal matproduktion. Vi ska utnyttja oanvända ytor för odling, till exempel tak, väggar och gårdar. Dessutom ska vi sträva efter att anlägga fler odlingslotter i lugna, naturnära områden istället för vid trafikleder.

Fastighetskontoret har fått i uppdrag av kommunfullmäktige att stimulera stadsnära odling på kommunal mark och inom det uppdraget pågår ett intensivt och viktigt arbete med att:

- utveckla och stimulera existerande koloni- och odlingsområden
- hitta nya grupper, ge utrymme för nya odlare, utveckla nya former för odling
- stödja projekt, idéer, verksamheter genom ekonomiskt bidrag
- skapa plats för bostadsnära odling i nyproduktion
- sprida kunskap, inspiration och kommunikation

Det är även viktigt att det odlas på mark som inte ägs av Göteborgs Stad, både i centrala staden och i förorterna.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 13.**



Foto: Pernilla Rydeving

12. Odling av frukt och bär för allmänheten

Vi ska odla mer frukt och bär i Göteborg. Frukten och bären ska vara fria för allmänheten att plocka av. De allmänna planteringarna kompletterar privata trädgårdar och odlingslotter och ger alla Göteborgs invånare möjlighet att få tillgång till färsk frukt och bär. Bärbuskar och fruktträd ska prioriteras vid nyplanteringar och när planer och program tas fram.

I riktlinjer för stadsnära odling, på allmän platsmark och naturmark, beskrivs vilka förutsättningar som ska gälla för att tillåta stadsnära odling. Området ska vara tillgängligt för allmänheten och lätt att återställa om föreningen väljer att avsluta odlingen. Skötselavtal skrivs mellan odlarföreningarna och Park- och naturförvaltningen som är markförvaltare. Eftersom stadsdelsförvaltningarna har medborgaransvar är det viktiga som samarbetspartner för denna åtgärd.

Park- och naturförvaltningen jobbar med frukt- och bärodlingar redan idag. Följande delar är planerade att arbeta med:

- att samverka, gestalta, planera och anlägga odlingsområden för intresseföreningar i stadsdelarna samt att skriva avtal med föreningarna, inom ram vad gäller egen tid, anläggningar bekostas av projektet.
- att vid ombyggnader och upprustningar av platser välja att plantera fruktträdgårdar och bärbuskar där det är möjligt inom ram.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 15.**

13. Landsbygdsutveckling inom ramen för stadslandet

I Nordöstra Göteborg finns goda möjligheter för grön och ekologisk affärsutveckling. Området har stora naturresurser och en befolkning som många gånger har värdefulla kunskaper inom till exempel odling och livsmedelsförädling. För att åstadkomma denna utveckling behöver vi ett landsbygdsutvecklingsprogram för innovativ samverkan mellan stad och land. Göteborg skulle kunna bli föregångare i ett sådant utvecklingsarbete.

Förstudien Stadslandet Göteborg syftar till att i dialog med boende, stadens förvaltningar, näringsliv och föreningsliv undersöka möjligheterna för en mer mångfunktionell naturresursanvändning och grön affärsutveckling för nya jobb, grön integration och nya innovativa vägar för utvecklingssamverkan mellan stad och land.

Vi ska genomföra åtgärder i enlighet med förstudien för att på sikt kunna genomföra ett större projekt i nordöstra Göteborg.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 16.**

Mötesplats

14. GreenhackGBG

GreenhackGBG är en kampanj som vänder sig till göteborgarna. Syftet är att öka förståelsen för konsumtionens miljöpåverkan och att de små valen i vardagen har betydelse för välbefinnandet och miljön. Ett sådant exempel kan vara att äta mer vegetabilier.

Göteborgs Stad har ett brett utbud av hållbara lösningar att erbjuda invånarna. I projektet samordnas dessa så att stadens förvaltningar och bolag gemensamt och organiserat uppvaktar och coachar göteborgaren till en hållbar livsstil, med bibehållen eller ökad livskvalitet.

GreenhackGBG, har som mål att få minst 5000 göteborgare att delta i projektet. Deltagarna ska också få tillgång till en webbtjänst som Chalmers utvecklar och som ger deltagarna individuell feedback på sina klimatutsläpp från sin konsumtion.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 5.**

15. Nätverk för aktörer inom stadsnära odling

Intresset för stadsnära odling växer rekordsnabbt och många olika aktörer är inblandade.

Staden ska starta ett nätverk där offentliga, privata och frivilliga aktörer kan träffas och utbyta erfarenheter, berätta om aktuella projekt och ta hand om nya idéer. Även Göteborgs Universitet är en viktig del i ett sådant nätverk.

För mer information www.miljo.goteborg.se **Göteborgs Stads miljöprogram åtgärd 14.**

Bidrag från NGO

Närproducerad mat

Åtgärd 16: Lokal kompostering ger gröna jobb och näring till stadsodlingar

Idag sorterar vi i Göteborg ut det komposterbara avfallet som i stor utsträckning hämtas och transporteras iväg för att omvandlas till biogas. Men bioavfallet kan även komposteras lokalt och ge en fin gödning för odling, i privat och kommersiell regi.

I Majorna pågår en unik företeelse med lokal kompostering. Den startade i liten skala hösten 2009 då det kommunala Bostadsbolaget Familjebostäder tecknade ett avtal med Kompostbutik i Majorna, ett litet miljöinriktat företag med 20 års erfarenhet av att bygga och sköta komposter. Avtalet innebar att några gårdar i Majorna skulle få lokala komposter med skötsel från Kompostbutikkens personal. Avtalet har sedan, successivt, utvidgats till flera gårdar. Idag komposteras det biologiska avfallet från cirka 1 000 hushåll. Sedan 2009 har ca 656 000 liter biologiskt avfall nu omvandlats till ca 6 500 liter gödning som används bland annat till lokal odling. Det innebär även att 185 ton matrester inte transporterats bort av sopbilarna. Intäkterna från skötseln av komposterna täcker idag kostnaderna för en heltidsanställning.

På gårdarna har intresset för att odla ökat och Familjebostäder uppmuntrar till odling genom att bistå med odlingskragar. Odlingen ökar trivselen och den sociala gemenskapen på gårdarna. Något som leder till mindre omflyttning och minskad skadegörelse. I linje med detta har även vikten på restavfallet minskat rejält i de soprum där vi hämtat biologiskt avfall.

Idag föds tankar på större gemensamma odlingar i organiserad form men även tankar på kommersiell odling. Dock är det problem att finna stora ytor till odling i Majorna. Stora gröna ytor finns däremot ute i många av våra stadsdelar. Här bor även många medborgare som är vana att odla sig till en viss grad av självförsörjning. Vi vill gärna ta vårt koncept med lokal kompostering till fler intressenter.

17. Miljödiplomering av restauranger

Miljödiplomering av restauranger. Göteborgs restaurangförenings styrelse har beslutat att alla restauranger som är med i föreningen ska vara miljödiplomerade. Miljödiplomering är ett slags miljöledningssystem som innebär att restaurangerna inför ett systematiskt miljöarbete. Arbetet inkluderar krav på årlig uppföljning av miljömål och miljourutiner. Krav ställs också på ständig förbättring och miljöutbildning av personal.

Genom ett miljödiplomera föreningens restauranger skapar man konkurrenskraft på en marknad där företagens miljöarbete efterfrågas i allt större utsträckning. I dagsläget är åtta restauranger diplomerade och 30 är inne i processen som ska leda till miljödiplomering. För mer information Göteborgs restaurangförening.

Bilaga

Här kan du läsa om vilka aktörer som varit delaktiga i den lokala stödgruppen och i processen med den lokala handlingsplanen.

Måltid Göteborg är stadens centrala plattform för måltidsutveckling

I Göteborg är det främst genom de tio stadsdelarnas måltidsorganisationer, utbildning och social resursförvaltnings måltidsservering som arbetet går framåt med miljömåltider. Måltidsorganisationerna samlas under ett över staden gemensamt namn "Måltid Göteborg". Initialt var "Måltid Göteborg" ett projekt för att utveckla och kvalitetssäkra måltidsverksamheten i staden. Projektet har sedan flera år tillbaka avslutats och "Måltid Göteborgs" kvalitetssäkring och utvecklingsfrågor, ingår nu i befintlig verksamhet i respektive förvaltning och i den samordningsgrupp som representeras av varje förvaltning.

Under 2014 har samordningsgruppen för Måltid Göteborg prioriterat arbetet med miljömåltider och en särskild strategigrupp för miljömåltider har inrättats, strategigruppen har samlat enhetschefer från varje geografiskt område i staden och gemensamt med dessa formulerat frågor som ska utveckla stadens arbete med miljömåltider och bidra till högre måluppfyllelse. Måltid Göteborgs prioriterade arbete med miljömåltider blir en av åtgärderna i planen för hållbar mat.

Tre olika temagrupper har satts samman och arbetet fortgår med att ta fram förslag på åtgärder och plan för det fortsatta arbetet.

- Avtalsgrupp för livsmedelsupphandling
- Svinn, hitta en Göteborgsmodell för att minska svinnet i stadens måltidsverksamhet
- Lära av varandra och goda exempel och framgångsrikt arbete i staden.

Miljöförvaltningen

Miljöförvaltningen är processägare för arbetet med miljömåltider. Processägaren har en samordnande, uppföljande och ledande roll för att nå målet men kan aldrig ta över ansvaret för respektive nämnd eller styrelses budgetarbete. Arbetet sker bland annat i nära samarbete med Måltid Göteborg, genom att miljöförvaltningen regelbundet träffar Måltid Göteborgs samordningsgrupp. Där stämmer man av vilka insatser som det är önskvärt att man skapar förutsättningar för och utvecklar efter behov. Exempelvis så har miljöförvaltningen tillhandahållit vegetarisk matlagning för måltidspersonal, i samordningsgruppen för Måltid Göteborg utvärderas om utbildningen leder till måluppfyllelse och att den anpassas till målgruppens behov och önskemål.

Processledaransvaret innebär också att omvärldsbevaka, lokalt, nationellt och internationellt och hålla sig uppdaterade med senaste forskning om mat, miljö och klimat frågor för att lokalt se att arbete drivs på enligt beslut och enligt senaste forskning.

Göteborgs Stads Upphandlings AB

Upphandlingsbolaget är Göteborgs Stads inköpscentral vars uppgift är att genomföra upphandlingar så att stadens verksamheter erhåller varor och tjänster med rätt kvalitet till rätt pris samt att främja en god konkurrens. Stadens verksamheter ska ha möjlighet att beställa varor och tjänster med högt ställda sociala, etiska och miljökrav till lägre kostnad genom samordnad upphandling.

Upphandlingsverksamheten ska bedrivas i enlighet med stadens budgetmål och gällande regelverk för offentlig upphandling. För att uppfylla stadens budgetmål och tillgodose stadens behov av livsmedel, har Upphandlingsbolaget tillsammans med stadens verksamheter och leverantörer tagit fram ramavtal inom flera olika kategorier av livsmedel. Genom samordnad upphandling bidrar Upphandlingsbolaget till en hållbar och resurseffektiv produktion, försäljning och konsumtion av livsmedel i Göteborg.

Fastighetskontoret

Fastighetskontoret som är en del av Göteborgs stad, hyr ut mark för olika användningsområden som till exempel odlingslotter och mark för jordbruk. Fastighetskontoret driver genom stadsnära odling ett särskilt uppdrag att stödja initiativ från odlingsintresserade grupper som vill starta ett nytt odlingsområde. www.stadsnaraodling.se

Konsument- och medborgarservice

Konsument- och medborgarservice samordnar och utvecklar service för Göteborgs Stad och är processägare för det prioriterade målet; Göteborgarnas möjlighet till delaktighet och inflytande ska öka. Verksamhetsområdet hållbar utveckling arbetar med stadens Fairtrade City-samordningen och har uppdraget att arbeta med hållbar konsumtion och/livsstil i göteborgssamhället. Här ingår även energi- och klimatrådgivning och förvaltningen bidrar till stadens klimatstrategiska arbete. Särskilda insatser inom det avgränsade området hållbar konsumtion är bland annat framtidens mat, rättvis handel, kemikalier, delandekonomi (kollaborativ konsumtion) och hållbara textilier.

Förvaltningen ansvarar för Göteborgs Stads kontaktcenter, utvecklingen av service- och e-tjänster, konsumentrådgivning, budget- och skuldrådgivning, hållbar utveckling och arbetar med att samordna Fairtrade City Göteborg, sedan 2011.

Konsument- och medborgarservice finns till för konsumenter, boende, besökare och företagare i syfte att underlätta deras vardag och bidra till en hållbar utveckling.

Fairtrade City

Göteborg är en Fairtrade City sedan 2011. Det är en diplomering som riktar sig till kommuner som engagerar sig för rättvis handel. Diplomeringen är till för alla i Göteborg. Staden förbinder sig bland annat att:

- arbeta för att öka antalet etiskt märkta produkter i den offentliga upphandlingen
- öka antalet caféer, butiker, restauranger och arbetsplatser som erbjuder etiskt märkta produkter till, kunder, gäster eller medarbetare
- arbeta aktivt med informationsspridning till hela göteborgssamhället



Stadslandet Göteborg

Förstudien Stadslandet Göteborg lyfter nya dimensioner och förutsättningar för hållbar utveckling i staden:

- bland invånare och hyresvärdar och i förvaltningar och bolag finns en gedigen kunskapsbank för hållbar utveckling och naturbruk.
- rätt åtgärder kan bidra till en mer blomstrande lokal handel och en hållbar affärsutveckling kan bli både ekologiskt, socialt och ekonomiskt bärkraftigt

Förstudien Stadslandet har genomförts inom utveckling Nordost, Sveriges största EU-program för stadsutveckling 2011 – 2013 i stadsdelarna Angered och Östra Göteborg.

Syftet har varit att undersöka förutsättningarna för grön och klimatsmart affärsutveckling med kulturell och social hållbarhet mellan stad och land.

Stadssallad

Stadssallad erbjuder både information om, design för och utförande av ätbara grönområden.
www.stadssallad.se

Göteborgs restaurangförening

Föreningen har till ändamål att främja medlemmarnas ekonomiska intresse genom att bedriva marknadsföringsåtgärder. Medlemmarna deltar genom att använd sig av föreningens tjänster.

Kompostbutiken/Ekobeställarna

På Såggatan i Majorna tillverkas komposter av svensk/dansk odlad lärk eller sibirisk FSC märkt lärk beroende på tillgång. Tillverkningen har skett sedan 1995. Komposterna kallas Mullbänkar och tillverkas på beställning i olika storlekar. Kompostbutiken erbjuder serviceavtal för komposterna, maskar och odlingskragar i lärk.

Ekobeställarna erbjuder ekologiska och lokalproducerade livsmedel i Majorna, även i Östersund.

Stadsjord

Stadsjord handlar om odling, lokal mat och samverkan i kvarteret. I Sverige och bortom.

Stadsjord vill skapa en nygammal hållbarhetskultur och bygger mötesplatser för människor av alla sorter som vill vara med och göra kvarteret litet blommigare, roligare, varmare och mer hållbart. Vision av stadsjordbruk syftar till att utveckla staden och landsbygden strax utanför.
www.stadsjord.se





Göteborgs
Stad

Göteborgs Stad i samarbete med:



DEVELOPING LOW-CARBON
AND RESSOURCE-EFFICIENT
URBAN FOOD SYSTEMS

Connecting cities
Building successes

