

# Pressmeddelande

Från Miljösekretariatet

2012-11-01 08:30

## Nya verktyg hjälper storkök skapa klimatsmarta menyer

**I Sverige står livsmedelskedjan för en fjärdedel av klimatgasutsläppen. Genom att välja klimatsmart mat kan vi göra stor skillnad. Nu finns verktyg för att planera klimatsmarta menyer och för upphandling och inköp av livsmedel. Materialet är framtaget i en överenskommelse mellan Västra Götalandsregionen och ett trettiotal kommuner i Västra Götaland om att göra klimatsmarta inköp av livsmedel.**

Köttkonsumtionen har ökat kraftigt i Sverige vilket lett till ökad klimatpåverkan. Vi behöver vända trenden. Valet av råvaror i samband med menyplaneringen spelar en mycket stor roll. De nya verktygen ska underlätta just arbetet med att skapa klimatsmarta måltidsmenyer.

En annan viktig aspekt i arbetet är att arbeta för att minska den höga andelen svinn, som ligger på ca 25%. Här kan man tala om onödigt miljöpåverkan.

### Verktygen kan användas av många

De nya verktygen kan användas av både privatpersoner och restauranger som vill minska sin klimatpåverkan. Den primära målgruppen är dock kostsamordnare, inköpare och andra måltidsansvariga inom offentliga restauranger och storkök i Västra Götaland. Följande verktyg har tagits fram.

1. En topplista med 15 ekologiska produkter som ger största möjliga miljönytta till lägsta möjliga merkostnad.
2. En lathund med råvaror som fått grön, gul eller röd "flagg" utifrån produktens klimatpåverkan
3. En rapport som visar klimatpåverkan från 8 skolmåltider och vilken skillnad man kan göra genom att välja "rätt" sorts råvaror.

### Reportagetips

I Härryda kommun har man redan kommit långt. Rosa Falck kostsamordnare, har tillsammans med skolkökens kokkar, börjat planera skolmatsedeln för att genom aktiva val av råvaror göra maten mer klimatvänlig.

[Läs reportaget "Mums med klimatsmart mat" på Västra Götalandsregionens startside](#)

### Bakgrund / Fakta

Västra Götalandsregionen har tagit hjälp av Institutet för livsmedel och bioteknik, SIK, för att utreda hur aktiva val av råvaror och förändringar i menyer kan minska klimatpåverkan i skolmåltider. Detta ingår som en del i processen Smart Energi och överenskommelsen "Klimatsmarta inköp" som träffats mellan Västra Götalandsregionen och ett trettiotal kommuner i Västra Götaland.

Syftet med överenskommelsen är att ställa gemensamma klimatkrav vid inköp och därmed skapa en mer hållbar livsmedelskonsumtion inom offentlig sektor och bidra till att utveckla marknaden för hållbara produkter.

[Se verktygen på Smart Energis webbplats](#)

[Skolmatsakademin](#)

[Mer om Västra Götalandsregionens arbete kring mat och miljö](#)

---

**Kontaktperson:** Klimatverktygen: Berit Mattsson, miljöstrateg 010-441 40 22  
Smart Energi: Birgitta Nilsson, processledare, 010-441 40 35

Publicerad av: Ingrid Horner Epost: [ingrid.horner@vgregion.se](mailto:ingrid.horner@vgregion.se)