

Färdplan Livsmedel

Västra Götalandsregionen, 2022-03-10

Innehåll

- ▶ Inledning
- ▶ Delmål som omfattas
- ▶ Nuläge och målbild
- ▶ Genomförande
- ▶ Förutsättningar



Inledning

För att må bra behöver vi få i oss energi och näring genom att äta mat- både när vi är friska och sjuka. Livsmedelsproduktion har stor påverkan på miljön genom klimatpåverkan och negativ inverkan på den biologiska mångfalden. Andra effekter är försurning och övergödning av vår miljö.

VGR:s måltidsverksamheter kan tillsammans med sina matgäster bidra till ett hållbart nyttjande av livsmedel.

Färdplan Livsmedel beskriver miljömålen inom livsmedelsområdet för VGR som är beslutade av Regionfullmäktige, vilka verksamheter som målen omfattar samt hur processen för genomförandet för att nå målen.



Inledning: Hur påverkar våra livsmedel vår miljö?

- Livsmedelssektorn står för cirka 20-30 procent av de globala utsläppen om man räknar med utsläpp från lantbruket, förändrad markanvändning samt energianvändning. Majoriteten av utsläppen sker i lantbruksproduktionen.
- En tredjedel av all mat som produceras i världen slängs och motsvarar 8-10 % av utsläppen av växthusgaser globalt sett. Det är ett enormt resursslöseri på många sätt. För att alla ska kunna leva ett gott liv behöver resurserna fördelas rättvist och användas på ett sådant sätt att de inte överskrider jordens ekologiska gränser. Den globala livsmedelsförsörjningen står inför stora utmaningar! Efterfrågan på livsmedel i världen förväntas dubbleras inom 40 år och har redan idag en stor klimatpåverkan.
- Genom att minska mängden matsvinn och välja växtbaserade livsmedel i större utsträckning kan VGR:s måltidsverksamheter tillsammans med sina kunder minska sin klimatpåverkan samt bidra till ett hållbart nyttjande av resurser. Att fortsatt ha en hög andel ekologiska livsmedel är viktigt utifrån att främja den biologiska mångfalden och ett hållbart nyttjande av ekosystemtjänster.

Delmål som omfattas av planen

Delmål	Målvärde 2025	Målvärde 2030
2030 är klimatpåverkan från en genomsnittlig måltid är högst 0,5 kg CO ₂ ekvivalenter	0,6 kg CO ₂ ekv per genomsnittsmåltid	0,5 kg CO ₂ ekv per genomsnittsmåltid
2030 har matsvinnet minskat med 50% och Västra Götalandsregionen har bidragit till att minska svinnet tidigare i leverantörskedjan	40% minskning utifrån verksamhetens eget basår	50% minskning utifrån verksamhetens eget basår
2030 har Västra Götalandsregionen 60% ekologiska livsmedel	55% andel av totala livsmedelsinköp	60% andel av totala livsmedelsinköp
Till 2030 har andelen inköpta regionalt producerade livsmedel ökat kontinuerligt	Rutiner för uppföljning av inköpta livsmedels ursprung ska kontinuerligt införas fram till 2025, då även kvantitativa mål ska införas	Ökat

Långsiktig inriktning för livsmedelsområdet

Målbild

- ▶ **Hållbara måltider-** Verksamheterna i Västra Götalandsregionen ska ges goda förutsättningar att köpa in livsmedel som ger välsmakande, näringsriktiga och kostnadseffektiva måltider. Valet av råvaror ska bidra till politiska mål.
- ▶ **Hållbar upphandling-** Regionens köpkraft ska bidra till hållbar livsmedelsproduktion, oavsett var den är lokaliserad, och till en säkrad livsmedelsförsörjning även i kristid.
- ▶ **Hållbart näringsliv-** Upphandlingarna ska utformas så att de möjliggör anbud också från små och medelstora företag och producenter i Västra Götaland.



Verksamheter i VGR som omfattas av mål inom livsmedel

Kunder

Sjukhusförvaltningar

Måltidsverksamheter

Regionservice

Göteborgs Symfoniker

GöteborgsOperan

Naturbruksskolor

Folkhögskolor

Stöd och utveckling

Koncerninköp

Miljöavdelning,
Koncernkontor

Regional utveckling

DELMÅL KLIMATPÅVERKAN FRÅN MÅLTIDER

2030 är klimatpåverkan från en genomsnittlig måltid är högst 0,5 kg koldioxid-ekvivalenter

Målet om att klimatpåverkan från en genomsnittlig måltid är högst 0,5 kg CO2 ekvivalenter 2030 omfattar måltidsverksamheterna inom Regionservice, Naturbruksförvaltningen, Folkhögskoleförvaltningen, GöteborgsOperan och Göteborgs Symfoniker.

Målet omfattar menyplanerade luncher och middagar¹ i samtliga verksamheter. Övriga livsmedel så som fika, dryck och caféverksamhet är exkluderat från målet på grund av begränsade volymer och administrativt svårt att mäta. Målet och mätningarna omfattar inte heller specialkost.

¹ Enbart en av sex folkhögskolor som serverar middagar

DELMÅL MATSVINN

2030 har matsvinnet minskat med 50 % (jämfört med olika verksamheters basår) och Västra Götalandsregionen har bidragit till att minska svinnet tidigare i leverantörskedjan

Målet om att minska matsvinnet med 50% omfattar måltidsverksamheterna inom Regionservice, Naturbruksförvaltningen, Folkhögskoleförvaltningen, GöteborgsOperan och Göteborgs Symfoniker. Måltidsverksamheterna inom respektive förvaltning eller bolag ansvarar för mätningarna av matsvinn. Inom Regionservice genomförs delar av matsvinnsmätningarna och arbetet tillsammans med kunderna i sjukhusförvaltningarna NU-sjukvården, Sahlgrenska Universitetssjukhuset, Sjukhusen i väster, Skaraborgs Sjukhus och Södra Älvsborgs Sjukhus för att minska svinnet från patientmåltiderna.

Målet omfattar luncher och middagar¹ i samtliga verksamheter. Övriga livsmedel så som fika, dryck och caféverksamhet är exkluderat² från mätningarna på grund av begränsade volymer och administrativt svårt att mäta. Från luncher och middagar mäts produktionssvinn från köket och tallrikssvinn från restaurang och vårdavdelningar.

Matsvinn är livsmedel som producerats i syfte att bli mat, men som av olika anledningar inte äts eller dricks upp. Mätningarna exkluderar de delar av råvaran som inte syftar till att bli mat i den mån det är möjligt t.e.x. skal, ben och kärnhus.

Målet om att bidra till att minska svinnet tidigare i leveranskedjan omfattar de livsmedelsavtal som VGR har. Genom kravställande i upphandling och samverkan med andra aktörer i samhället kan VGR upphandla matssvinn som råvaror till produktionsköken.

¹ Enbart en av sex folkhögskolor som serverar middagar

² Fika är inkluderat i mätningar för GöteborgsOperan och Göteborgs Symfoniker

DELMÅL EKOLOGISKA LIVSMEDEL

2030 har Västra Götalandsregionen 60 % ekologiska livsmedel

Målet om 60% ekologiska livsmedel till 2030 omfattar måltidsverksamheterna inom Regionservice, Naturbruksförvaltningen, Folkhögskoleförvaltningen, GöteborgsOperan och Göteborgs Symfoniker.

Målet omfattar totala mängden inköpta livsmedel inom respektive förvaltning/bolag. Ekologiska livsmedel producerats enligt EU:s lagstiftning för ekologisk produktion. Det innebär att ett livsmedel måste vara producerat enligt detta regelverk för att få kallas ekologiskt.

VGR använder Ekomatcentrums metodik och räknar följande märkningar som ekologiskt: EU-ekologiskt, KRAV, MSC och Demeter.



DELMÅL REGIONALT PRODUCERADE LIVSMEDEL

2030 har andelen inköpta regionalt producerade livsmedel ökat

Målet om att öka andelen inköpta regionalt producerade livsmedel omfattar måltidsverksamheterna inom Regionservice, Naturbruksförvaltningen, Folkhögskoleförvaltningen, GöteborgsOperan och Göteborgs Konserthus AB.

Målet kommer att mätas genom andelen regionalt producerat (inköpsvärdet) av det totala inköpsvärdet. Under 2022 kommer en definition av regionalt producerade livsmedel tas fram. Denna definition är delvis beroende av vilka möjligheter som finns när det gäller uppföljning av livsmedelsursprung i dagens systemstöd.

Miljöavdelningen, Koncernkontoret ansvarar för att följa upp målet i samverkan med Koncerninköp.

För att möjliggöra inköp från mindre regionala leverantörer krävs utveckling av livsmedelsupphandlingarna och samverkan med olika aktörer i Västra Götaland. För att den biologiska mångfalden ska främjas i samband med en ökad andel regionalt producerade livsmedel är det viktigt att säkerställa detta i upphandlingskrav och uppföljning.

NULÄGE: KLIMATPÅVERKAN

Delmål	Nuläge 2021 (kg CO2/portion)	Målvärde 2025 (kg CO2/portion)	Målvärde 2030 (kg CO2/portion)
Regionservice	0,71	0,6	0,5
Naturbruksförvaltningen	- ¹	0,6	0,5
Folkhögskoleförvaltningen	- ¹	0,6	0,5
GöteborgsOperan	0,95	0,6	0,5
Göteborgs Symfoniker	- ¹	0,6	0,5

¹ I dagsläget använder Regionservice kostplaneringsverktyget från Matilda FoodTech och GöteborgsOperan CarbonCloud för att beräkna klimatpåverkan. Under 2022 kommer måltidsverksamheterna inom Naturbruksförvaltningen, Folkhögskoleförvaltningen, GöteborgsOperan och Göteborgs Symfoniker anskaffa klimatberäkningsverktyg.

UPPFÖLJNING OCH MÅLUPPFYLLNAD: KLIMATPÅVERKAN

Mätfrekvens: Klimatpåverkan mäts vid menyplanering av samtliga luncher och middagar per rätt. Ett genomsnitt av klimatpåverkan per portion redovisas årligen i samband med årsredovisningen.

Indikator: Målet följs upp genom totala klimatpåverkan i kilogram koldioxidekvivalenter (CO₂ ekv.) delat i totala antalet producerade portioner: kilo koldioxidekvivalenter per genomsnittlig portion (kg CO₂ekv/genomsnittlig måltid)

Måluppfyllnad: Målet är uppfyllt när respektive förvaltning/bolag nått ner till målvärdet 0,5 kg CO₂ekv/genomsnittlig måltid

NULÄGE: MATSVINN

Delmål	Basår	Basårsvärde (g/portion)	Nuläge 2021 (g/portion)	Målvärde 2030 (g/portion)
Regionservice	2013	139	120	70
Naturbruksförvaltningen	2021	69,6	69,6	35
Folkhögskoleförvaltningen	-	-	-	-
GöteborgsOperan	2018	94	- ¹	47
Göteborgs Symfoniker	2016	- ²	- ¹	-

¹ Med anledning av pandemin har ordinarie verksamheter inom GöteborgsOperan och Göteborgs Symfoniker varit stängda varför inga mätningar har genomförts 2021.

² Utredning pågår inom Göteborgs Symfoniker för att definiera basårnivå 2016.

UPPFÖLJNING OCH MÅLUPPFYLLNAD: MATSVINN

Mätfrekvens: Matsvinn mäts minst två tillfällen per år och under två veckor. Ett genomsnitt av mätningarna redovisas årligen i samband med årsredovisningen.

Basår för mål om 50% minskning: Respektive förvaltning beslutar om vilket basår målet till 2030 jämförs med.

Indikator: Målet följs upp genom totala vikten av uppmätt matsvinn (produktionssvinn plus tallrikssvinn) i gram delat i totala antalet producerade portioner: gram per portion (g/portion).

Måluppfyllnad: Målet är uppfyllt när respektive förvaltning/bolag nått ner till målvärdet 2030

Varje förvaltning eller bolag ansvarar för att upprätta rutiner för matsvinnsmätningarna och säkerställa kvaliteten av resultaten så att de är jämförbara över tid. Rutinerna skiljer sig åt mellan de verksamheterna på grund av de olika förutsättningarna. Därför jämförs resultaten i gram per portion mellan verksamheterna utan utvecklingen av minskningstakten inom respektive verksamhet.

NULÄGE: EKOLOGISKT

Delmål	2020 (%)	Nuläge 2021 (%)	Målvärde 2025 (%)	Målvärde 2030 (%)
Regionservice	38	39	55	60
Naturbruksförvaltningen	40	49	55	60
Folkhögskoleförvaltningen	46	43	55	60
GöteborgsOperan	52	51	55	60
Göteborgs Symfoniker	51	59	55	60
VGR Total	48	48	55	60

UPPFÖLJNING OCH MÅLUPPFYLLNAD: EKOLOGISKT

Mätfrekvens: Andel ekologiska livsmedel följs upp årligen i samband med årsredovisningen.

Indikator: Målet följs upp genom totala kostnaden för inköpta ekologiska livsmedel i kronor (kr) delat i totala kostnaden för inköpta livsmedel i kronor: $\frac{\text{Inköpta ekologiska livsmedel}}{\text{Totalt inköpta livsmedel}} (\%)$.

Måluppfyllnad: Målet är uppfyllt när den sammanlagda andelen ekologiska livsmedel i VGR uppgår till 60% av totala livsmedelsinköpen.

NULÄGE: REGIONALT PRODUCERADE LIVSMEDEL

Genom VGR:s befintliga livsmedelsavtal köps idag livsmedel som är producerade i Västra Götalands län men det finns ännu inget basvärde beräknat på den faktiska andelen regionalt producerade livsmedel av de totala inköpen. En kontinuerlig ökning av andelen regionalt producerat är möjlig genom upphandling och inköp i olika livsmedelskategorier. En definition för regionalt producerade livsmedel behövs för att kunna följa upp delmålet samt utveckling av inköpsdata från leverantörer för att kunna följa upp delmålet på ett effektivt sätt.

Livsmedel är ett västsvenskt styrkeområde med naturgivna gynnsamma förutsättningar för lantbruk, trädgård, fiske och vattenbruk. Primärproduktionen utgör en viktig grund för förädlingsindustri och i förlängningen även företag inom detaljhandeln och restaurangsektorn. Livsmedelssektorn ”från jord till bord” är en viktig bransch som kan ge fler arbetstillfällen och bidra till hållbar utveckling. Västra Götaland är länet med störst jordbruksareal i landet. Med en större andel regionalt producerade livsmedel skulle både VGR och branschen i dialog kunna bli bättre rustade och mindre sårbara i kristid.

Fortsätter på nästa sida

NULÄGE: REGIONALT PRODUCERADE LIVSMEDEL

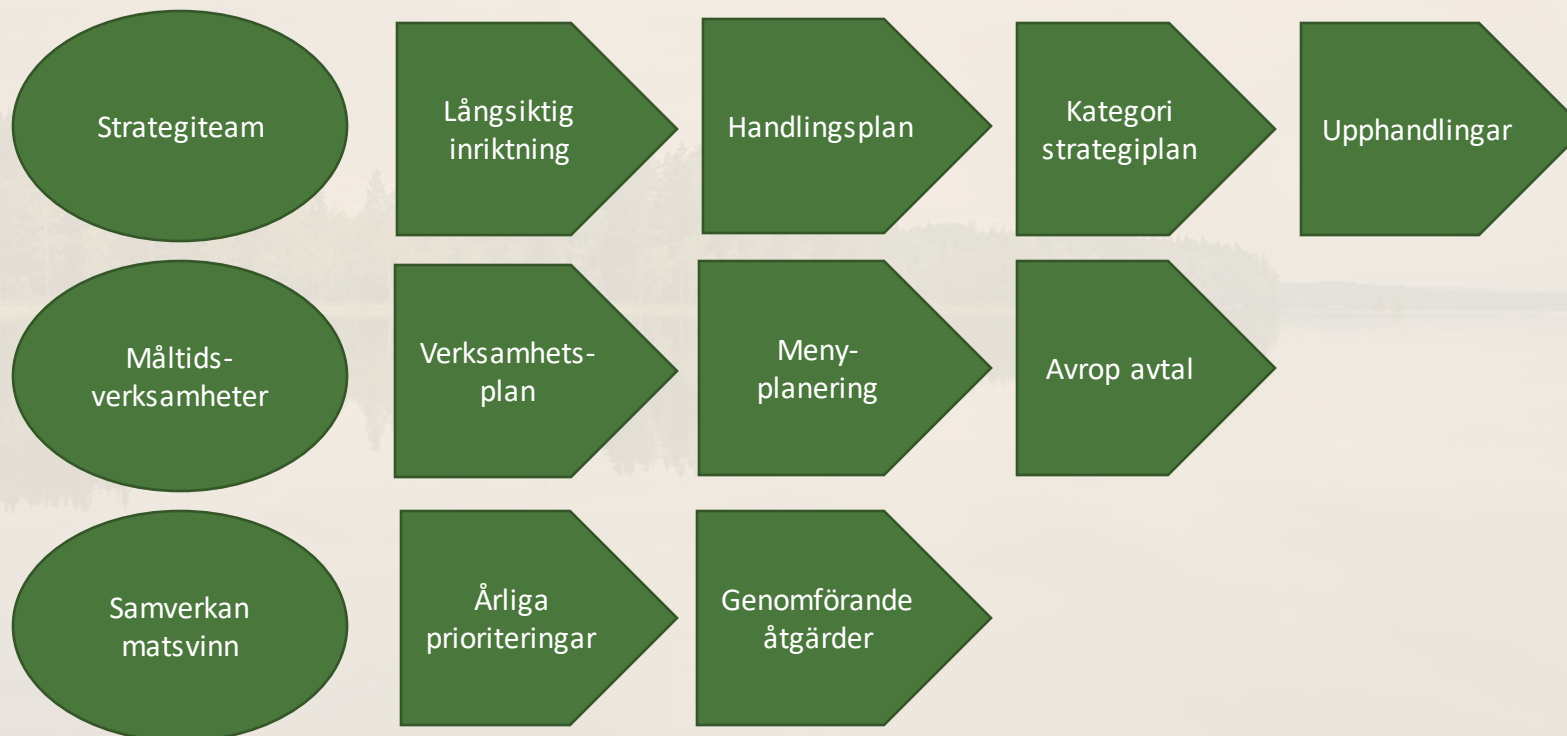
Enligt LOU (Lagen om offentlig upphandling) får man inte ställa krav på närproducerat eller regionalt producerat. Detta är en utmaning och gör det ibland svårt att nå önskat resultat. Andra utmaningar som finns för de regionala producenterna är frågan om att klara VGR:s volymer och krav på leverans och logistik.

Det är viktigt att omvärldsbevaka och dra nytta av vad andra regioner och kommuner åstadkommit inom området.

VGR arbetar med kategoristyrning och Koncerninköp leder arbetet med att ta fram en kategoristrategiplan för livsmedel utifrån VGR:s långsiktiga inriktning inom livsmedelsområdet. Den långsiktiga inriktningen grundar sig bland annat i beslutade hållbarhetsmål inom VGR och på så sätt kommer även strategier kring ökning av andelen närproducerat tas fram.

För att möjliggöra inköp från mindre regionala leverantörer krävs utveckling av livsmedelsupphandlingarna och samverkan med andra aktörer i Västra Götaland. Det kan även bli aktuellt för VGR att se över hur våra logistiklösningar skulle kunna bidra till att få upp regionalt producerade livsmedel till våra måltidsverksamheter. Andra sätt att lösa distribution av lokalproducerat är att upprätta så kallade samlastningscentraler.

Process för genomförande



Organisation för genomförande

Aktiviteter	Beskrivning	Aktörer
Strategiteam livsmedel	Teamets uppdrag är att påverka marknaden och den egna organisationen i en mer hållbar riktning men man kartlägger även nuläget, utvecklar arbetssätt och metoder både intern och externt. Arbetet utgår ifrån VGR:s mål och strategier för hållbarhet, inköp och verksamheten. Länk: Beredning för att införliva hållbarhetsmål i upphandling - Koncernkontoret (vgregion.se)	<ul style="list-style-type: none">• Representanter måltidsverksamheter• Regional utveckling• Koncerninköp• Länsstyrelsen
Måltidsverksamheter	Ansvarar inom respektive förvaltning eller bolag för att planera, genomföra, följa upp och utveckla måltidsverksamheten för att nå beslutade mål.	<ul style="list-style-type: none">• Regionservice• Naturbruksförvaltningen• Folkhögskoleförvaltningen• GöteborgsOperan• Göteborgs Symfoniker
Samverkan matsvinn	Forum för samverkan mellan måltidsverksamheten inom Regionservice och sjukhusförvaltningarna för att identifiera, planera, genomföra och följa upp åtgärder för att minska matsvinnet från patientmåltider på sjukhusavdelningar.	<ul style="list-style-type: none">• Regionservice• Representanter sjukhusförvaltningar• Regional utveckling

Styrdokument för genomförande

Aktiviteter	Beskrivning	Tidplan	Aktörer	Status
Långsiktig inriktning för livsmedelsområdet 2021-2030	Detta dokument har tagits fram av strategiteam livsmedel på uppdrag av "kunderådet för intern service". Inriktningen tar sikte mot 2030 och omfattar vilka aktiviteter som behöver göras internt samt externt inom livsmedelsområdet.	2021	<ul style="list-style-type: none">Används i strategiskt inköpsarbeteStöd för måltidsverksamheternaUtgångspunkt vid branschdialog och omvärldsbevakning	Beslutad
Handlingsplan 2022-2030	Handlingsplan livsmedel beskriver de förslag på åtgärder för att nå den Långsiktiga inriktningen för livsmedelsområdet.	2022	<ul style="list-style-type: none">Används i strategiskt inköpsarbeteStöd för måltidsverksamheterna	Pågående
Kategoristrategiplan livsmedel	Koncerninköp arbetar med kategoristyrning och leder kategoristrategiteamet för livsmedel. Kategoristrategiplaner fungerar som ett inköpsstrategiskt stöd för upphandlingsgrupperna och deras arbete. Den kommer vara en viktig del för att nå den långsiktiga inriktningen och hållbarhetsmålen internt.	Våren 2022	<ul style="list-style-type: none">Strategiteam livsmedel, arbetsgrupp	Pågående

Ramavtal inom livsmedelsområdet

Avtal	Befintligt avtal till
Livsmedel grossist	2025
Livsmedel färsk frukt och grönsaker samt potatis	2026
Livsmedel kaffe	2022
Livsmedel mejeri	2024
Livsmedel Oberett kött	2025
Livsmedel bryggeri	2022
Livsmedel salladsbar koncept	2022
Livsmedel Färskt bröd och konditori	2022
Livsmedel färsk fisk	2023
Fruktkorgar	2022
Catering VGR	2025

Genomförande – Klimatpåverkan, ekologiskt och regionalt producerade

Planen för genomförandet av delmålen för minskad klimatpåverkan, ökad andel ekologiska livsmedel samt regionalt producerade livsmedel sker primärt inom strategiteam livsmedel genom handlingsplanen som bryter ned den långsiktiga inriktningen och delmålen i åtgärder.

Genomförandet av åtgärder görs inom respektive måltidsverksamhet genom utvecklings- och förbättringsarbete samt avrop från livsmedelsavtal.

Livsmedelsupphandlingar och samverkansprojekt skapar viktiga förutsättningar för måltidsverksamheterna att uppnå målen.

Genomförande – Matsvinn

Område	Åtgärd	Tidplan	Aktörer	Status
Verksamhetsutveckling	Ta fram metod och rutiner för kontinuerlig mätning av matsvinn	2022	<ul style="list-style-type: none"> Måltidsverksamheter 	Pågår
Verksamhetsutveckling	Vidareutveckla samverkan mellan sjukhusförvaltningar och måltidsverksamhet för att minska svinn från sjukhusavdelningar. Ta fram gemensam åtgärds- och genomförandeplan.	2022-2025	<ul style="list-style-type: none"> Sjukhusförvaltningar, Måltidsverksamhet Regionservice 	
Upphandling	Utvärdera möjlighet till upphandling eller samarbetsavtal med aktörer som kan hantera överbliven mat	2022-2025	<ul style="list-style-type: none"> Koncerninköp, måltidsverksamheter 	Pågår
Upphandling	Utvärdera möjligheter att upphandla matsvinn som råvara till måltidsverksamheter	2022-2025	<ul style="list-style-type: none"> Koncerninköp, måltidsverksamheter 	Pågår
Kommunikation	Framtagande av information om klimatpåverkan och kostnader från matsvinn av patientmåltider	2022-2023	<ul style="list-style-type: none"> Koncernkontoret, måltidsverksamheter, sjukhusförvaltningar 	
Logistik	Säkerställ att det matsvinn som uppstår samlas in till biogasproduktion	Kontinuerligt	<ul style="list-style-type: none"> Måltidsverksamheter, sjukhusförvaltningar, Regionservice 	Pågår

Förutsättningar för genomförande

- ▶ Måltidsverksamheterna i VGR är av olika karaktär med olika **förutsättningar** då de har olika uppdrag och målgrupper. VGR:s kök producerar och serverar mat till patienter, elever vid folkhögskolor samt naturbruksgymnasier men även till matgäster på Göteborgs Operan och Göteborgs Symfoniker. Därutöver hanteras catering av måltider och fika i samband med exempelvis evenemang och konferenser. VGR:s kök är olika stora och därför blir det olika typer av matlagningsmetoder, livsmedelsval samt sätt att leverera och servera måltiderna.
- ▶ Det finns olika **riktlinjer och rekommendationer** att rätta sig efter beroende på kökets målgrupp:
[Nationella riktlinjer för måltider på sjukhus \(livsmedelsverket.se\)](#)
[nordiska-naringsrekommendationer-2012-svenska.pdf \(livsmedelsverket.se\)](#)
[skolmaltiden viktig del av bra skola.pdf \(livsmedelsverket.se\)](#)
- ▶ För att måltiderna på sjukhus ska hålla hög kvalitet krävs **kompetens** inom många olika områden: kunskap om patientens medicinska och omvårdnadsmissiga behov av mat, om nutrition och nutritionsbehandling vid olika sjukdomstillstånd, om menyplanering och tillagning av god mat som tillgodoser individuella behov, om säker livsmedelshantering, om vårdhygien samt om servering, service och bemötande. För att nå miljömålen krävs kompetens om olika råvarors miljöpåverkan och möjligheter att komponera hållbara måltider.
- ▶ Det finns potentiella **målkonflikter** inom de olika delmålen för livsmedel om vi enskilt ställer dem mot varandra. Till exempel kan de uppstå vid jämförelse av enskilda råvaror mellan minskad klimatpåverkan och andel ekologiska livsmedel. Det är därför av stor vikt att VGR utifrån ett helhetsperspektiv prioriterar olika livsmedelsprodukter, kategorier och råvaror utifrån miljöpåverkan.
- ▶ Genomförandet av delmiljömålen för livsmedel kan bidra både till ekonomiska besparingar och i vissa fall fördyringar. En ökad andel växtbaserade proteiner och minskat matsvinn bidrar till minskade kostnader medan ekologiska livsmedel och regionalt producerade livsmedel i vissa fall kan medföra ökade kostnader. Det är viktigt att måltidsverksamheterna får **ekonomisk hållbara förutsättningar** för att genomföra målen.

Läs mer om VGR:s miljöarbete och Miljömål 2030