

Livscykelperspektiv ur ett konsumentperspektiv

- Göteborgs Stads arbete för att minska sin offentliga konsumtion

Detta exempel från Göteborgs Stad visar hur livscykelperspektivet kan användas ur ett konsumentperspektiv för att hjälpa till att fatta klimatsmarta beslut i offentlig konsumtion.

Göteborgs Stad tog hjälp av SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut för att skapa ett måltidsverktyg som kan jämföra klimatavtrycket av olika maträtter. Med detta som underlag kan anställda i staden fatta mer klimatsmarta val i den offentliga konsumtionen och därmed minska stadens klimatpåverkan.

Maten vi konsumerar står för en tredjedel av vår klimatpåverkan globalt och kopplar till flera viktiga miljöfrågor.¹ Det innebär att smarta val i den mat vi konsumerar kan få ett starkt genomslag.

1. Göteborgs Stad 2016: /Miljö och klimat /Det gör Göteborgs stad/Miljömåltider (Hämtad augusti 2016)

Med en halv miljon invånare är Göteborgs Stad Sveriges näst största stad. Med 52 000 anställda och en omsättning på 34 miljarder kronor per år blir staden även en stor konsument. Detta har också blivit en viktig utgångspunkt i Göteborgs Stads miljöarbete. Politikerna i Göteborgs Stad har beslutat att staden ska arbeta med hållbar mat. Genom att använda livscykelperspektivet ur ett konsumentperspektiv kan staden skapa en stor påverkan och utgöra ett inspirerande exempel. Livscykelperspektivet används som en metod för att minska den offentliga konsumtionen.

För att ta reda på mer om Göteborgs Stads arbete med livscykelperspektivet intervjuades Ulla Lundgren, miljöutredare för Hållbar mat, Miljöförvaltningen Göteborgs Stad.

På vilket sätt arbetar Göteborgs Stad med livscykelperspektivet?

— I dagsläget arbetar vi med livscykelperspektivet på två sätt:

Det ena sättet är direkt i verksamhet, inom måltid, med en slags klimatmodul i kostplaneringssystemet, där de som planerar menyerna kan se vad som händer när de byter ut ett livsmedel mot ett annat. De får ut klimatpåverkan per lunch uttryckt i kg koldioxidekvivalenter.

Det andra sättet är att vi följer upp hela stadens klimatpåverkan från livsmedel via stadens inköpsstatistik med ett verktyg som heter Klimatkompassen.

Göteborgs Stad ska dessutom ta fram livscykeldata på alla inköp staden gör och ett stort arbete pågår nu att ta fram livscykeldata på byggmateriel, där ca 75 % av inköpen går utanför avtal.

Hur har livscykelperspektivet drivit miljöfrågorna framåt?

— Vi kommer inom ramen för arbetet med stadens lokala livsmedelsstrategi utreda behov och möjligheter att

få fram flera parametrar för livscykelperspektivet, när det gäller livsmedlens verkliga miljö- och klimatpåverkan, för att kunna göra adekvata bedömningar vilka livsmedel som är bäst att upphandla och servera ur hållbarhetsperspektiv.

Vad är det viktigaste med att arbeta med livscykelperspektivet?

— Det är viktigt med tanke på att minska negativa miljö- och klimatpåverkan relaterad till en stor stads konsumtion. I och med att maten står för 25 % av den totala konsumtionsdrivna klimatpåverkan i Sverige, är det ett viktigt verktyg för att underlätta klimatsmarta val i kök och i stadens restauranger. I och med att man följt upp andelen ekologiska livsmedel i de offentliga köken har man målmedvetet förbättrat sina resultat. I dagsläget är andelen ekologiskt ca 25 % i den kommunala sektorn. Den positiva utvecklingen för ekologiskt är en faktor som drivit på engagemanget för bättre uppföljning av klimataspekten.

”Det är viktigt med tanke på att minska negativa miljö- och klimatpåverkan relaterad till en stor stads konsumtion.”

Vad har varit de största utmaningarna i arbetet med livscykelperspektivet?

— Göteborgs Stads måltidsorganisation är fördelad på tio stadsdelar, utbildningsförvaltning och social resursförvaltning. Det är tolv olika måltidsorganisationer som ska jobba på samma sätt fast de har olika förutsättningar. Därför är det den största utmaningen när det gäller klimatmodulen i kostplaneringssystemet, att få alla att komma. Data tog också lång tid att mata in i klimatmodulen, och krävde mycket handpåläggning.

Det är också väldigt tidskrävande att mata in alla livsmedel i klimatkompassen för att mäta stadens totala klimatavtryck.

Har ni något konkret exempel på en förändring som lett till minskad miljöpåverkan genom att ni arbetar med ett livscykelperspektiv?

— Både ja och nej i och med att staden redan 2011 tog beslut om att allt kött som kommunen upphandlar och serverar ska vara ekologiskt, det har lett till en minskad köttkonsumtion runt 8 % från 2014 – 2015. Förändringen ligger också i att skapa medvetenhet i frågan. Klimatmodulen innebär att vi har fått fram en siffra på hur stor klimatpåverkan en lunch hade 2010.

Vad är orsaken till att man arbetar med livscykelperspektiv i det här exemplet?

— Göteborgs Stad ska minska klimatpåverkan från maten med 40 % till 2030 jämfört med 2010.

Vilka initierade arbetet med livscykelperspektiv i exemplet?

— I klimatmodularbetet var det SP Institutet för livsmedel och bioteknik och Västra Götalandsregionen som initierade arbetet genom att starta ett projekt med medfinansiering inom kommun, region och landsting och utvecklarna av måltidsplaneringsverktygen Aivo, FoodIT och Mashie.

Vilka har varit involverade i detta exempel?

— SP, Livsmedel och bioteknik, Göteborgs Stad och Aivo har varit involverade.

”...det ska vara lätt att göra rätt.”

Varför är det här ett bra och inspirerande exempel?

— För att det är ett verktyg som måltidsorganisationen kan använda och påverka per enhet, kök och per lunch, det ska vara lätt att göra rätt. Det går också att åskådliggöra för gästen, chefer och politiker.

Vad ser du är största drivkrafterna för ökat livscykelarbete inom din organisation?

— Den största drivkraften för oss för att öka vårt livscykelarbete har varit klimatmålen i staden angående att den konsumtionsdrivna miljö- och klimatpåverkan ska minska.

Vad ger du för tips till andra för att få igång eller vidareutveckla sitt arbete för att minska sin organisations klimat- och miljöpåverkan?

— Det är viktigt att samarbeta med olika professioner så att olika aspekter blir tillvaratagna.

Kontakt

Ulla Lundgren, miljöutredare för Hållbar mat,
Miljöförvaltningen Göteborgs Stad,
ulla.lundgren@miljo.goteborg.se

*Intervju 2016-11-16, text och layout: Rebecka Hallén
Jorquera, projektledare Swedish Life Cycle Center*

*Den här artikeln är en del av projektet Goda exempel -
Inspiration till energieffektivisering genom hela värdekedjan
som bedrivits med finansiering från Energimyndigheten.
Vill du ta del av fler goda exempel, läsa mer om Göteborgs
Stads klimatarbete eller lära dig mer om livscykel
perspektivet kan du använda länkarna här under:*

[Göteborgs Stads klimatarbete](#)
[Miljömåltider](#)
[Fler Goda exempel](#)
[Swedish Life Cycle Center](#)

