

Hållbar mat i Göteborg

- nuläge, omvärldsbevakning och förslag inför fortsatt arbete



ISBN nr: 1401-2448

MILJÖPOLICY FÖR GÖTEBORGS STAD

Miljöpolicyen beskriver vårt gemensamma synsätt på miljöarbetet. I Göteborgs Stad ska vi arbeta tillsammans för en god livsmiljö och en hållbar utveckling. Miljöhänsyn ska vara en självklar del i beslut i alla nämnder, styrelser och verksamheter i stadens regi.

Vi ska vara föregångare och se vår del av helheten

Göteborgs Stad ska vara en föregångare på miljöområdet och eftersträva ett kretsloppssamhälle genom att förebygga och åtgärda miljöproblem. Ekologisk hållbarhet är nödvändigt för miljön och ger ett stort mervärde för människors livskvalitet. Vi måste arbeta långsiktigt med alla tre dimensionerna av hållbar utveckling - den ekologiska, den sociala och den ekonomiska - eftersom de är varandras förutsättningar.

Vi ska minska vår miljöpåverkan till nytta för medborgarna

Tillsammans ska vi minska vår miljöpåverkan, både i vårt interna miljöarbete och i våra olika uppdrag att driva verksamhet till nytta för medborgarna. Vi ska skapa en god livsmiljö för alla som bor, arbetar i eller besöker Göteborg - nu och i framtiden, här och globalt. Om Göteborgs Stad ska bidra till ett rättvist miljöutrymme för alla kan vi inte skjuta miljöproblem utanför kommungränsen eller in i framtiden. Miljöarbetet ska vara en naturlig del i vårt dagliga arbete och det är självklart att vi ska uppfylla lagar och krav som berör vår verksamhet. Men vi ska också sträva efter att göra mer än lagen kräver genom att arbeta med ständiga förbättringar på miljöområdet.

Vi ska inspirera och utbyta kunskap med andra

Genom att driva på utvecklingen och visa på goda exempel vill vi inspirera och underlätta för medborgare, företagare, intresseorganisationer med flera att minska sin miljöpåverkan. Ett framgångsrikt miljöarbete förutsätter att vi utbyter kunskap och utvecklar samarbete med andra aktörer i samhället.

Vi uppnår detta bland annat genom att arbeta med stadens lokala miljökvalitetsmål och miljöprogrammet. Några viktiga områden är:

- Minskad klimatpåverkan
- Ökad andel hållbart resande
- Ökad resurshushållning
- En sundare livsmiljö
- Främjad biologisk mångfald
- Tillgängliga och varierade parker och naturområden
- Göteborgs Stad som föregångare

Sammanfattning

Produktion och konsumtion av mat har betydande påverkan på miljön och människors hälsa och samhället står inför stora utmaningar, lokalt såväl som globalt. Inom matområdet, som går på tvärs genom flera samhällsperspektiv, finns potential att påverka omställningen till ett hållbart samhälle snabbt genom att optimera de resurser som redan avsätts. Miljöförvaltningen visar i denna utredning hur staden på lokal nivå kan bemöta och förebygga de miljö- och hälsoproblem som är förknippade med produktion och konsumtion av mat. Utgångsläget är att visa hur det strategiska arbetet med hållbar mat, inom kommunens rådighet, bidrar till ökad uppfyllelse av Göteborgs Stads miljömål och av de Globala målen för hållbar utveckling – Agenda 2030.

Utredningen visar att det finns stor möjlighet att växla upp arbetet med hållbar mat och öka miljönyttan genom att stärka kopplingen till hållbar mat inom befintliga styrande dokument, framförallt Måltidsprogrammet, Miljöprogrammet och Klimatstrategiskt program för Göteborg, och ser därför att fokus bör ligga på att arbeta genom dessa.

Måltidsprogrammet styr utformningen av den offentliga måltiden. Det är av största vikt att klimat- och miljöperspektivet ges en central roll där för att kunna arbeta med den offentliga måltiden som verktyg för omställning till ett hållbart matsystem. Måltidsprogrammet bör revideras så att det tydligt omfattar även klimat- och miljöperspektivet och tydligt inkluderar inköp och distribution. Det är viktigt att revidering enligt dessa förslag sker för att Måltidsprogrammet ska kunna fungera som ett styrdokument för hållbar mat i Göteborg.

I det strategiska arbetet med hållbar mat skulle staden behöva komplettera med några insatser för att kunna öka takten i det praktiska arbetet. Dessa insatser förstärker genomförandet av ett reviderat måltidsprogram. Förslag i utredningen är därför att:

- uppdatera och komplettera konceptet Miljömåltider, så att det utöver att vara stadens definition av vad hållbar mat innebär även anpassas till att kunna användas som ett uppföljningsverktyg kopplat till ett reviderat Måltidsprogram,
- inrätta ett staden-övergripande implementeringsråd för hållbar mat, det vill säga ett förvaltningsövergripande samordningsråd som stödjer, vägleder och driver stadens arbete med hållbar mat,
- utveckla en digital plattform för spridning av konceptet Miljömåltider och dess bakomliggande kunskapsbas samt de metoder, arbetssätt och goda exempel som kopplas till implementeringen av hållbar mat.

Förslagen på uppdatering och insatser ligger i linje med det arbete som redan drivs från miljö- och klimatnämnden med avseende på miljömålen och dess uppföljning, det kommande stadenövergripande miljöledningssystemet och det Klimatstrategiska programmet.

Innehåll

Sammanfattning.....	2
1 Introduktion.....	4
1.1 Inledning.....	4
1.2 Syfte	5
1.3 Avgränsning	5
1.4 Tillvägagångssätt.....	5
2 Nuläge	7
2.1 Stadens lokala miljömål	7
2.2 De globala målen för hållbar utveckling – Agenda 2030	17
2.3 Matsystemet	21
2.4 Stadens rådighet	25
2.5 Styrande dokument	26
2.6 Göteborgs Stads arbete i det lokala matsystemet.....	28
3 Omvärldsbevakning	47
3.1 Hållbar mat i andra städer	47
3.2 Hållbar mat i Sverige och Västra Götaland	58
4 Diskussion	61
4.1 Koppling till styrande dokument	61
4.2 Miljöförvaltningen – kunskapsnav för hållbar mat.....	62
4.3 Möjligt fortsatt arbete	65
5 Förslag inför fortsatt arbete	66
6 Referenser.....	67

1 Introduktion

1.1 Inledning

Produktion och konsumtion av mat har en betydande miljöpåverkan och samhället står inför stora utmaningar, lokalt såväl som globalt. Samhället behöver tillgodose en växande efterfrågan på mat och biomaterial, vilka båda konkurrerar om jordbruksmark. Matsystemet, som kopplar samman människor med livsmedelskedjan från jord till bord och tillbaka till jord, använder begränsade resurser såsom vatten, mark, matjord, näringsämnen, fossil energi och insatsvaror, i många fall utöver vad de planetära gränserna medger. Den generellt sett goda tillgången på mat i Sverige är ändå inte tillfredsställande ur ett folkhälsoperspektiv och utmaningen kvarstår att skapa bättre matvanor som kan minska förekomsten av de stora folksjukdomarna, som hjärt- och kärlsjukdom, fetma, typ 2-diabetes och cancer (Livsmedelverket, 2012).

I Sverige finns sedan 2017 en nationell livsmedelsstrategi och i Västra Götalandsregionen finns ett program för livsmedel och gröna näringar. I flera kommuner finns en motsvarighet till en lokal livsmedelsstrategi. Denna utredning är ett underlag för att pröva hur Göteborgs Stad kan lokalanpassa den nationella respektive regionala livsmedelsstrategin och om det gagnar kommunens specifikt lokala arbete att etablera ett mer systematiskt och strukturerat arbetssätt i utvecklingen av det lokala matsystemet.

Som bakgrund till utredningsarbetet finns ett uppdrag i miljö- och klimatnämndens inriktningsdokument inför 2017. Där står att ”Under 2017 ska en lokal livsmedelsstrategi tas fram i samverkan med akademien och andra aktörer” (Miljö- och klimatnämnden, Göteborgs Stad, 2016). Under arbetets gång kom nya riktlinjer upp för hur staden ska arbeta med styrande dokument och på grund av den nya ordningen beslutade miljöförvaltningen att istället för att ta fram en lokal livsmedelsstrategi utreda på vilket sätt vi bäst arbetar vidare med området hållbar mat. Livsmedelsstrategi blev då en möjlig väg framåt av flera för att främja en hållbar utveckling och bidra till ökad miljömålsuppfyllelse.

Miljöförvaltningen ska i denna utredning visa hur staden på lokal nivå kan bemöta och förebygga de miljö- och hälsoproblem som är förknippade med produktion och konsumtion av mat. Utgångsläget är att utredningen ska visa hur ett arbete med hållbar mat bidrar till ökad miljömålsuppfyllelse av Göteborgs Stads miljömål och mot de Globala målen för hållbar utveckling.

Utredningen ska på samma sätt visa vilket utrymme staden har att genom befintliga styrande dokument och verktyg ytterligare kunna mot ett hållbart matsystem till nytta för Göteborgssamhället.

1.2 Syfte

Huvudsyfte med utredningen är att kunna svara på hur vi i Göteborgs Stad kan göra så att vårt lokala matsystem bidrar till en hållbar och hälsosam livsmedelsförsörjning för hela göteborgssamhället, samtidigt som vi minskar vår miljöbelastning i omvärlden.

Mot bakgrund av syftesformuleringen ovan blir fokus i utredningen att svara på vilken roll kommunen kan spela i skiftet till mer hållbar produktion och konsumtion av mat. Utredningen ska undersöka hur staden redan idag driver och samordnar ett antal funktioner, verktyg och projekt med koppling till hållbar mat och hur de kan förstärkas av att relateras till varandra. Utredningen ska leda till visa hur vi systematiskt kan arbeta vidare för att ge ökad och långsiktig effekt.

1.3 Avgränsning

Utredningen har fokuserat på de områden där staden har rådighet. Att inkludera hela göteborgssamhällets matsystem skulle innebära att även behandla sårbarhetsproblematiken och livsmedelstryggheten kopplat till samhällsskydd och beredskap. Vår självförsörjningsgrad har ändrats över tid och dess relevans som begrepp är ibland ifrågasatt, men troligtvis är det ändå angeläget att hantera inför framtida samhälls- och miljöförändringar, det vill säga i relation till externa faktorer såsom involverade marknaders utveckling, importberoende av fossila resurser, rådande klimatförändringar och förlust av biologisk mångfald, men detta är i rapporten endast behandlat på ett generellt plan. Vi är medvetna om att ett hållbart matsystem även bör inbegripa hur staden kan sluta sina kretslopp och säkerställa att så mycket som möjligt av näringsämnen ur hushållsavfall och avlopp omhändertas. Vi konstaterar att frågorna är angelägna och man skulle, i ett uppföljande arbete, kunna utreda dessa problemområden kopplat till stadens lokala kontext.

Det finns många satsningar och projekt av olika storlek som har bäring på hållbar mat i staden, exempelvis nudgingprojekt för mindre matsvinn på restauranger och e-handel, stadsodling som integrationsprojekt eller nya typer av resurseffektiv livsmedelproduktion som inte nämns i rapporten. Anledningen är att dessa inte är direktrelaterade till kommunens rådighet i ett lokalt matsystem.

1.4 Tillvägagångssätt

Utredningen har gjorts inom ramen för det EU-finansierade projektet Stadslandet Göteborg. Genom Stadslandet har utredningen tagits fram i samverkan med aktörer som berörs av ett arbete med att utveckla det lokala matsystemet. Aktörerna kommer från olika delar av stadens organisation, företag, forskare och föreningar. Syftet med samarbetet har varit att få en större förståelse för matsystemets aktörer samt att ge en bredare kunskapsinhämtning till utredningen.

Fysiska möten har skett på bland annat Stadslandet Göteborgs företagsträffar, seminarier och konferenser. Det har även gjorts studiebesök i skolkök och på stadsodlingsplatser för att ge bättre kännedom om aktörernas förutsättningar, förmåga och motivationsgrunder. Samtal och dialog har varit till stöd för att formulera och svara på huvudfrågan. En litteraturstudie, baserad på bland annat myndighetsrapporter, forskningsrapporter och andra städers livsmedelsstrategier har även spelat en viktig roll vid framtagandet av utredningen. Utredningen har också tagit stöd av olika nätverk, projekt, forskning och liknande utredningar för att inhämta kunskap och för att se var i staden det finns utrymme för samverkan kring utvecklingen av det lokala matsystemet, i syfte att arbeta mer systematiskt och strukturerat med hållbar mat.

Stadslandet Göteborg är ett treårigt (2017–2019) EU-projekt för hållbar utveckling med det övergripande målet att skapa förbättrade förutsättningar för grön innovation och grön affärsutveckling mellan staden och det omgivande landskapet. Projektet verkar i de nordöstra delarna av Göteborg genom så kallade testbäddar där det finns utrymme att prova olika projekt. Bland företagarna finns matproducenter, transport- och logistikföretag, distributörer, marknadsförare, kommunikations- och IT-specialister, butiker och lokala marknader, restauranger, hotell och andra turismrelaterade företag samt återvinnings- och kunskapsföretag. Stadslandet Göteborg finansieras delvis av europeiska regionala utvecklingsfonden (ERUF) via Tillväxtverket och drivs av Business Region Göteborg (BRG) i samarbete med sju andra kommunala enheter som partner och samarbetspartner.

2 Nuläge

Mat och livsmedel har en stor påverkan på vår miljö. Livsmedelsprocessen är beroende av naturresurser som vatten, jord och biologisk mångfald. I alla steg krävs energi vilket bidrar till miljöpåverkan. Produktion av till exempel konstgödsel och andra insatsvaror som bekämpningsmedel och kraftfoder samt vid förädling, förpackning, transport, kylning och tillagning av livsmedlen är exempel på steg där energiåtgången kan vara hög. Produktionen konkurrerar dessutom med annan markanvändning och det används olika typer av kemikalier i flera delar av processen. Hela processen påverkar därför en stor del av våra miljömål, men i olika grad.

2.1 Stadens lokala miljömål

Göteborgs Stad har miljömål som ska hjälpa oss att skapa en god livsmiljö och en hållbar utveckling för staden. Vi ska lösa våra miljöproblem nu och inte lämna över dem till framtida generationer.

Göteborgs Stads miljömål:

1. Begränsad klimatpåverkan
2. Frisk luft
3. Bara naturlig försurning
4. Giftfri miljö
5. Ingen övergödning
6. Levande sjöar och vattendrag
7. Grundvatten av god kvalité
8. Hav och balans samt levande kust och skärgård
9. Ett rikt odlingslandskap och myllrande våtmarker
10. Levande skogar
11. God bebyggd miljö
12. Ett rikare växt- och djurliv

Miljömålen är i de flesta fall så kallade tillståndsmål, de säger vilket tillstånd vi vill ha i miljön vid en viss tidpunkt och gäller för hela göteborgssamhället. Göteborgs Stad har därför inte full rådighet över möjligheten att nå miljömålen. Alla samhällsaktörer behöver bidra för att vi ska kunna nå målen.



Varje år följer miljöförvaltningen upp hur det går med att nå miljömålen. I dagsläget finns inget mål som vi bedömer är möjligt att nå. Sju mål bedöms möjliga att nå om vi sätter in ytterligare åtgärder utöver de vi har idag, medan fem mål bedöms omöjliga att nå även om vi sätter in ytterligare åtgärder.

De mål som påverkas mest av matprocessen är; Begränsad klimatpåverkan, Giftfri miljö, Ingen övergödning, Ett rikt odlingslandskap samt Ett rikt växt- och djurliv. Den årliga uppföljningen av våra miljömål visar att två av dessa mål är extra svåra att nå, även om vi sätter in fler åtgärder, Begränsad klimatpåverkan och Giftfri miljö. De övriga tre målen bedöms kunna nås om vi ökar takten i vårt åtgärdsarbete. Det bör dock noteras målar för flera av målen och delmålen är 2020. Utöver dessa fem mål där påverkan från livsmedelskedjan är stor, så finns även en mindre påverkan på Frisk luft, Levande sjöar och vattendrag, Hav i balans, Grundvatten av god kvalitet, Levande skogar samt God bebyggd miljö.

Genom att arbeta mer systematiskt och strukturerat med hela matsystemet och utveckla detta till att främja en hållbar utveckling, kan en ökad miljömålsuppfyllelse vara möjlig.

Göteborgs Stads miljömål	
Begränsad klimatpåverkan	
2020 ska utsläppen av koldioxid från den icke-handlande sektorn i Göteborg ha minskat med minst 40 procent jämfört med 1990.	
2035 ska göteborgarnas konsumtionsbaserade utsläpp av växthusgaser vara maximalt 3,5 ton koldioxidekvivalenter per person.	
Giftfri miljö	
Minskad förekomst av miljögifter i barns vardag.	
Ingen övergödning	
Fosforutsläppen till vatten i Göteborg ska minska till under 40 ton per år till år 2015. Målet motsvarar en minskning med 47 procent jämfört med år 2002.	
Kväveutsläpp till vatten i Göteborg ska minska till under 1 200 ton per år till år 2015. Målet motsvarar en minskning på 30 procent jämfört med år 2002.	
Ett rikt odlingslandskap och myllrande våtmarker	
I Göteborg ska natur- och kulturvärden i jordbrukslandskap och våtmarker vårdas långsiktigt.	
I Göteborg ska friluftslivet ha en hög tillgänglighet till jordbrukslandskap och våtmarker.	
Göteborg ska ha ett odlingslandskap för produktion med särskild inriktning på ekologisk odling.	
Ett rikt växt- och djurliv	
Göteborg ska till 2025 ha ett landskap med en rik variation av naturtyper, gröna stråk, goda spridningsmöjligheter och fungerande ekologiska processer så att den biologiska mångfalden inte minskar jämfört med 2008.	
I Göteborg ska senast 2025 finnas sådana livsmiljöer att dagfjärilarna kan leva vidare i livskraftiga bestånd, med ett oförändrat eller ökande antal arter jämfört med 2008.	
Göteborgarna ska ha tillgång till natur- och kulturmiljöer med ett varierat växt- och djurliv inom promenadavstånd (femhundra meter) från sin bostad.	



Målet bedöms kunna nås inom tidsramen.



Målet är möjligt att nå inom tidsramen om ytterligare åtgärder sätts in.



Målet är mycket svårt eller inte möjligt att nå inom tidsramen även om ytterligare åtgärder sätts in.

Nedan kommer de fem mål som tydligast påverkas av matprocessen, utan inbördes ordning, att presenteras mer ingående.

2.1.1 Begränsad klimatpåverkan

År 2050 ska Göteborg ha en hållbar och rättvis utsläppsnivå av växthusgaser.

I detta mål ingår fyra delmål, varav två: Minskade utsläpp av växthusgaser till 2035 och Minskade utsläpp av växthusgaser från konsumtion till 2035 är områden där en förändrad matproduktion och konsumtion kan bidra positivt till målet. Idag är klimatpåverkan enbart från maten motsvarande 1,5 ton koldioxid per person (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2014). Klimatmålet är som sagt ett av de mål som är svårast för Göteborg att nå. För att kunna nå målet har miljöförvaltningen tagit fram ett klimatstrategiskt program. Programmet innehåller nio strategimål som ska nås till 2030, flera som berör matsystemet. Några exempel är strategimål 7, Klimatpåverkan från måltider i Göteborgs Stad ska minska med 40 procent till år 2030 jämfört med år 2010, och strategimål 9, Hushållsavfallsmängderna per person i Göteborg ska minska med minst 30 procent till år 2030 jämfört med år 2010.

Växthusgasutsläppen inom livsmedelsproduktion kommer från lantbruk och förädlingsindustri i både Sverige och andra länder. Den största delen koldioxidutsläpp kommer från produktionen, transporterna bidrar oftast med en mindre del. Inom Göteborgs geografiska område finns idag en mindre påverkan från produktionen av mat, då den största delen av den mat vi äter produceras utanför detta område. Miljöpåverkan uppstår där maten produceras, då genom konstgödsel, kemiska bekämpningsmedel, importerat kraftfoder, idisslande djur, avskogning och transporter. Idag är möjligheterna att minska påverkan i produktionsskede begränsad, så den största minskningen behöver ske i form av kostförändringar (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Livsmedel som Göteborgs Stad köper in till sina verksamheter såsom skolor, förskolor eller äldreboenden står för en betydande del av den offentliga konsumtionens klimatpåverkan. Därför sker det viktigaste arbetet för att skapa mindre klimatpåverkan från maten i Göteborg genom åtgärder kring konsumtionen, det vill säga all mat som äts och även den som slängs. För att se påverkan har vi bland annat en indikator som mäter klimatpåverkan från kommunens livsmedelsinköp (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018). Genom miljömåltider arbetar staden för att göra den offentliga måltiden mer hållbar, bland annat genom minskat matsvinn. I det projekt som genomfördes i ett antal storkök i Göteborgs Stad 2010 beräknades kostnaden för matsvinnet till 0,83 kronor per portion. Ett annat mål som finns inom Klimatprogrammet är att Klimatpåverkan från måltider i Göteborgs Stads verksamheter ska minska med minst 40 procent till år 2030 jämfört med år 2010 (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2014).

Åtgärder

Två åtgärder som är effektiva, i både tid och kostnad, är att minska matsvinnet samt andelen kött, i synnerhet nötkött. I Göteborg görs detta i dagsläget framför

allt i den offentliga måltiden, där det finns goda möjligheter att påverka. Kravet på att endast servera ekologiskt kött gör att andelen vegetarisk mat ökar, då det ekologiska köttet är dyrare (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2014). Dessutom bidrar en kost med mindre andel animalier, till ökad hälsa (Livsmedelsverket, 2018).

En viktig del i att nå målet är att skapa förutsättningar för måltidspersonalen, de behöver till exempel genomförandestöd för att kunna laga mer vegetariskt, mer om hur staden arbetar i avsnitt 2.6.5 Att arbeta för att stadens offentliga måltider ska lagas så nära matgästen som möjligt är en åtgärd. Att skapa fler tillagningskök blir både en viktig klimatfråga, en matkvalitetsfråga och en pedagogisk fråga.

Förändrat beteende och nya inköpsrutiner leder också med största sannolikhet till ekonomiska besparingar. Idag har flera stadsdelar höga kostnader för transporter från centralkök till mottagningskök. Dessutom har det blivit tydligt att mottagningsköken bidrar till mer matsvinn än vad tillagningsköken gör, eftersom mat som har körts ut och ställts fram för servering måste slängas av hygienskal (Dahlin, 2018). Idag finns ett antal projekt i staden som ska bidra till klimatsmart och hälsosam kost, både till stadens verksamheter och till göteborgarna.

Det finns flera viktiga aktörer runt omkring, inte minst förvaltningen inköp och upphandling, som kan styra mot en hållbar upphandling av matvaror, med en effektivisering av transporter. En ökad efterfrågan genom den offentliga måltiden kan på sikt även öka utbudet av lokala varor för göteborgare och skapa nya arbetstillfällen inom jordbrukssektorn (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2014). Utifrån pågående logistikprojekt inom Stadslandet har flera åtgärder framkommit. Ett exempel skulle kunna vara att skapa en lokal samlastningscentral, ett annat att skapa förutsättningar för att handla upp transporter för sig och varor för sig vilket båda skulle kunna minska antalet transporter till skolor, förskolor och äldreboenden.

I utredningen Fossilfritt Göteborg – vad krävs? föreslås flera åtgärder för att minska matens klimatpåverkan. Ett exempel är att endast servera vegetarisk mat och vegetabiliska alternativ till mejeriprodukter i kommunala verksamheter och vid representation. Ett annat exempel är att sätta mål per organisation och år för minskad klimatpåverkan från livsmedel. Genom att synliggöra matfrågorna tydligare till det klimatstrategiska programmet skulle fler av de åtgärder som föreslås i utredningen Fossilfritt Göteborg – vad krävs? få en tydligare koppling till det strategiska arbetet med hållbar mat.

2.1.2 Giftfri miljö

Göteborg ska vara så giftfritt att inte människor eller miljö påverkas negativt, år 2050.

Mat är idag en av de största källorna till att vi får i oss kemikalier, bland annat dioxiner och PCB. Det finns många orsaker till att livsmedel kan innehålla farliga kemiska ämnen. Det kan dels handla om miljögifter som följer med

livsmedlet mer eller mindre naturligt, såsom förekomst av organiska miljöföroreningar eller tungmetaller i luft, vatten eller jord. Det kan dels vara sådant som tillsätts i produktionsprocessen, till exempel rester av bekämpningsmedel eller läkemedel, rester av produktionsprocessen eller rengöringsprocessen. Dessutom kan gifter bildas vid tillagning, förorening vid tillverkning, migration av ämnen från förpackningar eller tillsatser som inte är rena (Livsmedelsverket, 2017). Detta beskrivs även i den utredning om giftfri miljö som presenteras för miljö- och klimatnämnden i mars 2019, *Giftfri miljö i Göteborg – nuläge, omvärldsbevakning och förslag inför fortsatt arbete*.

Åtgärder

Det finns olika områden att fokusera på för att nå en giftfri miljö, till exempel miljögifter, så som kadmium, kvicksilver, arsenik och dioxiner (Naturvårdsverket, 2014). Detta är något som inte bara gäller för Göteborg, utan hela Sverige och i stora delar av världen. Där behöver man hitta strategier för att minska upptaget. Vissa genom att sluta tillföra ämnena till jordbruksmarken och vattnet (dioxiner, kvicksilver, kadmium), vissa genom att odla på rätt ställe (arsenik, kadmium). Kadmium återfinns i grödor som spannmål, potatis, rotfrukter, nötter, torkade baljväxter och grönsaker, men även andra livsmedel som inälvsmat och skaldjur. Att äta miljömedvetet innebär en större andel vegetabilier och baljväxter, vilket ger en ökad exponering för kadmium. Dock överväger hälsofördelarna med en större andel vegetabilisk kost. En varierad kost är alltid bäst. Däremot bör tillförseln av kadmium till livsmedelsproduktionen minska, vilket även EU-kommissionen uppmanar till. Till exempel genom att minska gränsen för kadmium i konstgödsel och slam. Kadmium förekommer i mycket olika grad beroende på geografisk produktionsort (EU-kommissionen, 2014). Även arsenik som är mer naturligt förekommande i jorden varierar beroende på odlingsort.

Livsmedelsverket utfärdar ibland kostråd, till exempel utifrån förekomst av miljögifter. Vissa miljöföroreningar kan innebära sådana risker för människors hälsa att Livsmedelsverket ger rådet att begränsa konsumtionen av särskilda livsmedel, exempelvis fisk och ris som kan innehålla höga halter miljögifter.

En av indikatorerna till giftfri miljö är andelen inköp av ekologiska varor i Göteborgs Stad. Att öka andelen ekologiska livsmedel är en pusselbit för att nå en giftfri miljö. Detta för att minska spridningen av kemiska bekämpningsmedel, framför allt för att minska utsattheten hos jordbrukare och miljön. Här bör försiktighetsprincipen gälla. Däremot är det inte nödvändigtvis lägre halter av miljögifter i ekologiskt framställda livsmedel (Folkhälsomyndigheten, 2017). Precis som med klimatproblematiken så importerar vi en stor del av problemet, genom att vi har en generellt liten produktion på lokal nivå. Ekologiska köp från staden är ett sätt att stödja odlingen av livsmedel utan bekämpningsmedel och konstgödsel (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

2.1.3 Ingen övergödning

Utsläppen av gödande ämnen i mark och vatten i Göteborg ska inte ha någon negativ inverkan på människors hälsa, förutsättningarna för biologisk mångfald eller möjligheterna till allsidig användning av mark och vatten.

Jordbrukets läckage av näringsämnen är en av de största källorna till övergödning i Sverige, framför allt kväveläckage. I kustvattenmiljöer innebär förhöjda halter av kväve och fosfor bland annat ökad produktion av snabbväxande fintrådiga alger och risk för syrebrist. De flesta av Göteborgs kustvattenförekomster (12 av 13) har problem med övergödning i någon form, delvis på grund av förhöjda halter av näringsämnen. Det genomsnittliga totala läckaget av kväve från jordbruksmarken inom kommunen är cirka 90 ton årligen och ett fosforläckage på cirka 1,5 ton årligen från jordbruksmarken. För att nå målet behöver vi minska alla utsläpp av näringsämnen och stoppa tillförseln till vatten. För att få en bra status i havsmiljön, behöver framför allt kväveläckaget minska till havet (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Kväve och fosfor finns naturligt i jordbruksmarken, men tillförs också genom gödsling. Klimatet och jordbruksmetod påverkar hur stort läckaget blir. Dessutom påverkar våra matvanor. Kvävemängderna in i reningsverket har ökat även om utsläppen minskat, på grund av ökad köttkonsumtion, då köttproduktion ökar kväveläckaget, bland annat via ammoniakutsläpp. Därför byggde till exempel Gryaab ut sin kväverening i mitten av årtiondet (Göteborgs Stad, 2014).

Överfiske kan också ge kraftiga övergödningseffekter om det är ett stort fisketryck på topp-predatorer (som till exempel torsk) som gör att fiskar som lever av djurplankton och betare ökar och därmed också innebär en ökad förekomst av växtplankton och fintrådiga alger (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Åtgärder

Det är viktigt att ett eventuellt ökat lokalt jordbruk inte leder till en ökad övergödning i de närliggande sjöarna och havet.

En möjlig åtgärd är att odla fångstgrödor (för att minska transporten av kväve), vårbearbetning (marken bearbetas på våren) samt att lämna delar av marken obearbetad varje år. Det är möjligt att få stöd för dessa åtgärder från Jordbruksverket via länsstyrelsen.

Länsstyrelsen i Västra Götalands län har också rådgivningskampanjer till jordbrukare för att de ska hushålla bättre med kväve, bland annat *Greppa näringen* som vänder sig till större jordbruk (större än 50 ha). Greppa näringen ska till lönsammare och effektivare kvävegödsling med minskade näringsläckage som följd. Lösningar för gödselhantering behöver också utvecklas för att minska läckaget (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

För att minska övergödningen gör staden en del redan idag, bland annat genom att Göteborgs Stad arrenderar ut en del av sin jordbruksmark. I nya avtal med arrendatorerna finns krav på en skyddszon på tio meter från vattendrag (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

2.1.4 Ett rikt odlingslandskap och myllrande våtmarker

Natur-, kultur- och sociala värden i Göteborgs odlingslandskap och våtmarker ska bevaras och utvecklas samtidigt som produktionsförmågan behålls.

Jordbruksmarken i Göteborg tillhör den bördigaste jordbruksmarken i landet. Odlingslandskapet förser oss med flera samhällsnyttor som matproduktion, rekreationsmöjligheter och biologisk mångfald. Göteborg har dessutom bättre förutsättningar än Sverige som helhet att bevara jordbruksmarken eftersom cirka hälften av stadens yta är kommunalt ägd, och en tiondel av den är jordbruksmark, cirka 3100 hektar. Där har vi har möjlighet att påverka utvecklingen. Så trots att vi är en växande stad har vi förmodligen ändå bättre förutsättningar att bevara odlingslandskapets värden, jämfört med många andra kommuner (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Miljömålets tre delmål har alla bäring på livsmedels- och matfrågan: Vårda natur- och kulturmiljöer i jordbrukslandskap och våtmarker, Tillgängliga jordbrukslandskap och våtmarker samt Ekologisk odling. Målen har mycket olika status i dagsläget. Målet om tillgänglighet bedöms kunna nås i tid, medan målet om ekologisk odling bedöms svårt att nå även om fler åtgärder sätts in. Trenden är dock positiv då arealen för ekologisk odling ökar, 2016 var det 19 procent i Göteborg.

En pågående omsvängning mot mer hobbybetonade lantbruk ger ändrade förutsättningar. Icke-kommersiell drift kan till exempel medföra en minskad användning av bekämpningsmedel och konstgödsel, vilket kan gynna den biologiska mångfalden i odlingslandskapet. Fastighetskontoret bedömde 2012 att runt 75 procent av de drygt 3 000 hektar kommunägda jordbruksmarken brukas utan gifter (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018). För att stärka självförsörjningsgraden och öka matproduktionen på stadens mark tog fastighetskontoret år 2017 fram en handlingsplan för att bidra till detta (Fastighetskontoret, Göteborgs Stad, 2017). Handlingsplanen beskrivs närmare i avsnitt 2.6.3.

Det är viktigt att ha ett landskapsperspektiv och en helhetssyn på odlingslandskap och våtmarker där lövskogsområden och brynmiljöer (buskrik övergångszon mellan skog och öppen mark) med mera ingår i bevarandet. Många växter och djur behöver flera olika naturtyper under sin livscykel, och för att bevara dessa arter behöver alla de naturtyper de är beroende av bevaras. Insekter som vi hittar i odlingslandskapets blomrika marker behöver också lövträd och död ved under en del av sin livscykel. Vallodlingen bidrar till att minska växtnärläcksaget och erosionen från åkermarken. Permanenta betesvallar är värdefulla för flera av jordbrukslandskapets fåglar.

Göteborgs Stads program för biologisk mångfald och ekosystemtjänster 2019–2025, som är under framtagande, pekar på vikten av att ha större och bredare perspektiv i bevarandet och utvecklandet av naturvärdena. Stråk med vegetation och vattendrag som sammanbinder olika naturområden i landskapet är en förutsättning för att arter ska kunna förflytta sig och för att vi ska ha en rik biologisk mångfald i framtiden.

Åtgärder

För att kunna nå målen finns flera möjliga åtgärder, och generellt behöver hänsyn tas till målen vid utvecklingen av det lokala jordbruket.

Jordbruksmarken behöver överlag nyttjas mer varsamt. Ett fortsatt, men mindre intensivt, brukande av marken är väsentligt för att bevara och utveckla återstående natur- och kulturvärden. Samtidigt måste vi fortsätta att bruka och sköta småskaliga miljöer genom exempelvis slätter och bete. Vi behöver också restaurera och återuppta hävden av historiska ängs- och betesmarker som lämnats att växa igen eller införlivas i större rationellt brukade arealer (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Samverkan mellan olika verksamheter kan också vara en väg framåt. Det idag är ovanligt med en kombination mellan hästhållning och annan djurhållning eller odling på jordbruksmarken. Kan hästhållning kombineras med annan djurhållning och odling och på så sätt dra nytta av varandra, till exempel genom att förbättra möjligheterna att använda hästgödsel som gödningsmedel, kan det bidra till ett rikt odlingslandskap. Här är framför allt möjligheter att kompostera hästgödsel samt förbättrade möjligheter för samarbete mellan hästgårdar och odlare vägar fram.

Göteborgs Stad kan bidra till att målet nås dels genom att ställa krav på arrendatorerna på kommunal mark, men också genom krav på de jordbruksprodukter som köps in till offentlig sektor. Staden kan genom ställningstagande skicka tydliga signaler till producenterna genom våra inköp, och därmed visa vad som efterfrågas. Förvaltningen inköp och upphandling har även en roll i att stärka detta miljömål. De kan styra mot en hållbar upphandling av matvaror, så som en ökad lokal upphandling.

Miljöförvaltningen har tagit fram en modell för arbete med pedagogiska odlingsträdgårdar, odlingsträdgårdar på skolor som ett verktyg för lärande för hållbar utveckling samt för att lära ut om odling, mat och gröna näringar. Fastighetskontoret har också tillsammans med lokalförvaltningen tagit fram en växthusplan för att stärka både ekologiska, sociala och ekonomiska värden samt undersöka de kommunala verksamheternas möjlighet till livsmedelsförsörjning i liten och stor skala. Första pilotprojekten kommer under 2019.

Vi bör undvika att exploatera småskaliga landskap som är värdefulla ur natur- och kulturvärdesynpunkt och våtmarksområden som är viktiga för växter och djur, vattenrening, näringsupptag och vattenflödesreglering i landskapet. Om vi trots allt behöver göra ingrepp som påverkar värdena är det viktigt att vi kompenserar för skadan, till exempel genom att restaurera igenvuxna hagmarker eller slätterängar.

2.1.5 Ett rikt växt- och djurliv

Göteborg ska ha ett attraktivt och varierat landskap med en bevarad mångfald av djur och växter.

Jordbrukslandskapet är en del i det varierade landskap som finns i Göteborg och bidrar till vårt växt- och djurliv. Den biologiska mångfalden i det göteborgska

odlingslandskapet är rikt, med sällsynta växter svampar och djur, till exempel klockgentiana och alkonblåvinge (Emil Nilsson, 2014). Exploatering och andra anledningar till habitatförluster är ett betydelsefullt hot. Utbyggnad av exempelvis bostads- och industriområden och vägar tar naturmark, jordbruksmark och tätortsnära grönområden i anspråk. De hårdgjorda ytorna och infrastrukturen förstör inte bara livsmiljöerna, de skapar också barriärer som hindrar spridning och genutbyte (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Ett hållbart jordbruk är beroende av ett varierat ekosystem, och har i sin tur stor påverkan på den biologiska mångfalden. Positiv påverkan när det ger en mångfald av landskap med komponenter som bryn, diken, stenmurar med mera, eller negativ genom större monokulturer som minskar biodiversiteten. Jordbrukslandskapet är en del i det varierade landskap som finns i Göteborg och bidrar till vårt växt- och djurliv. Exploatering och andra anledningar till habitatförluster är ett betydelsefullt hot. Utbyggnad av exempelvis bostads- och industriområden och vägar tar naturmark, jordbruksmark och tätortsnära grönområden i anspråk. En rik biologisk mångfald kan också gynna naturliga skadedjursbekämpare som nyckelpigor och spindlar samt minska behovet av bekämpningsmedel (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Åtgärder

För att nå målet krävs bland annat att naturvårdsskötseln intensifieras i vissa andra marker, exempelvis jordbrukslandskapets småskaliga miljöer och vissa skogsmiljöer. För att bevara en biologisk mångfald lokalt behöver markerna betas och brukas så att de inte växer igen. Att detta minskar idag är ett stort problem. De betesdjur som finns idag är framför allt hästar. I jämförelse med nötkreatur bidrar hästar som betesdjur i mindre grad till att bevara den biologiska mångfalden. En ökad lokal ekologisk kött- och mjölkproduktion, med i första hand bete på naturbetesmarker, bidrar till att nå målet om ett rikt växt- och djurliv.

Hög tillgänglighet och närhet till natur är viktigt för den icke-kommersiella självförsörjningen genom bland annat sportfiske, bär- och svampplockning samt jakt. Att människor utövar dessa aktiviteter är också viktiga incitament för att upprätthålla och öka tillgängligheten till natur. Att titta på åtgärder som syftar till att ytterligare stärka tillgängligheten för ökad självhushållning av livsmedel kan vara ett område att undersöka vidare.

2.1.6 Övriga miljömål

De fem mål som presenteras mer ingående ovan är där vi ser att maten har en stor påverkan, och stor påverkansmöjlighet. Övriga mål med viktiga frågor som har koppling till maten är till exempel *Levande sjöar och vattendrag* samt *Hav i balans* där vi kan nå fram till frågan om fiske, överfiske och ökad lokal självförsörjning genom fiske. Det finns också nya möjligheter för matproduktion i havet, till exempel musselodling, och tångplockning/odling. En ökad andel landbaserat fiskebruk skulle också kunna bidra till att minska uttaget av fisk i havet. Logistiken och distributionen av mat från jord till bord tillbaka

till jord har förutom påverkan på klimatet även en bidragande faktor till möjligheterna att nå *Frisk luft* men även en *God bebyggd miljö*, framför allt i form av minskade bullerföroreningar.

Det behöver förtydligas hur matens direkta påverkan på miljömålen ser ut, men vi kan se att det finns en tydlig koppling ovan. Här är fokus på det lokala perspektivet. Matsystemet är dock till stor del globalt idag och framför allt vår lokala konsumtion påverkar även på ett globalt plan. För att tydliggöra att förändringar i det lokala systemets påverkar globalt måste vi även se till FN:s globala mål och därmed även hur ett förändrat lokalt matsystem kan bidra positivt till de globala utmaningarna. Våra lokala miljömål gäller framför allt den ekologiska dimensionen av hållbar utveckling, även om några delmål syftar på social hållbarhet. Men för att tydliggöra att det finns viktiga aspekter även på social hållbarhet är det viktigt att se till de globala hållbarhetsmålen för att komplettera påverkan och effektmöjligheter.

2.2 De globala målen för hållbar utveckling – Agenda 2030

Världens ledare antog formellt genom en resolution i FN:s generalförsamling 2015 de 17 Globala målen för hållbar utveckling. Målen är integrerade och odelbara och de tre dimensionerna av hållbar utveckling - den ekonomiska, den sociala och den miljömässiga, är lika viktiga. Målen ska nås till 2030. Målen är en fortsättning på de åtta Millenniemålen som världen arbetat mot sedan år 2000. De globala målen har större fokus än Millenniemålen på miljö och hållbarhet samt frågor som samhällsstyrning och mänskliga rättigheter.

De globala målen är universella - de gäller både höginkomst- och låginkomstländer. Medan fattigare länder ställs inför stora utmaningar att utrota fattigdom och hunger, kommer det att krävas ansträngningar av de rika länderna för att nå en hållbar konsumtion och att begränsa klimatförändringarna. Maten är en grundläggande nödvändighet och något vi alla behöver. Därför kommer mat och livsmedel självklart upp som en viktig del i många mål.

Till stor del överensstämmer Göteborgs lokala miljömål med den ekologiska dimensionen av hållbarhetsmålen. FN:s hållbarhetsmål fokuserar till stor del på kopplingen mellan de tre dimensionerna, där vi i detta arbete kan använda hållbarhetsmålen för att tydliggöra denna koppling utöver vårt arbete med den ekologiska dimensionen genom de lokala miljömålen. Precis som med de lokala miljömålen är det ett antal mål där livsmedelsfrågan är mer nära, och ett antal där det finns en viss, men inte lika direkt, koppling. Nedan presenteras de åtta mål som har störst påverkan från mat och livsmedel

2.2.1 Ingen hunger

Hunger och undernäring är inte ett stort problem i Göteborg. Problemet ligger till större del i vad vi äter. I Göteborg konsumeras en stor mängd kött, och det

finns också en betydande andel matsvinn, likt resten av Sverige (Stadsledningskontoret, Göteborgs Stad, 2018).

För att nå målet att avskaffa hunger behöver flera åtgärder göras, dels behöver det säkerställas att det finns tillräckligt med mat till alla, men också att maten är näringsrik, att det finns en tryggad livsmedelsförsörjning samt att produktionen är hållbar och motståndskraftig. Därför läggs, i målet, stor vikt vid att öka produktionen, att satsa på investeringar och innovation men också forsknings- och rådgivningstjänster samt att anpassa jordbruket till klimatförändringarna och extrema väderförhållanden. Då en tredjedel av den mat som produceras blir matsvinn finns också en stor potential i att minska matsvinnet. Även om detta mål främst vänder sig till områden med fattigare och mer utsatt befolkning, så är det viktigt att även i Göteborgsområdet kunna försörja sig på småskaligt jordbruk, helt eller delvis.

Våra offentliga skolmåltider bidrar till att nå målet genom att erbjuda näringsriktig mat varje dag. Här har vi också rådighet att utveckla den offentliga måltiden åt ett mer hållbart håll.

2.2.2 Rent vatten och sanitet

Vatten är en förutsättning för livsmedelsproduktionen och det är mycket troligt att tillgången till vatten kommer förändras av klimatförändringarna. Vatten är en begränsande resurs, speciellt det rena sötvattnet. För att nå målet behöver vattenkvaliteten förbättras genom att minska tillförseln av föroreningarna, både kemikalier och näringsämnen, där jordbruket är en stor källa. Användningen av vatten behöver också effektiviseras, även här i Sverige. Det har blivit än mer tydligt efter torkan sommaren 2018.

Att utveckla hållbara bevattningssystem och hitta sätt att hålla jordbruket igång även vid extremt torra somrar är en förutsättning för ett hållbart jordbruk och en säker livsmedelsförsörjning. En annan aspekt är vatten som handelsvara genom export och import av grönsaker. Att köpa in vattenkrävande varor från områden med vattenbrist där bevattning är ett måste, blir ett sätt att indirekt transportera sötvatten från torra, varma områden till mer vattenrika områden som Sverige. Här behöver vi därför fundera kring rättviseaspekten i vissa inköp av varor.

2.2.3 Hållbar energi för alla

Jordbruket och livsmedelskedjan är en energikrävande verksamhet. För att bidra till målet behöver jordbruket och distributionssektorn ställa om till förnybar energi. Men det behöver också läggas fokus på energieffektivisering. I jordbruket ingår ofta konstgödsel, kemiska bekämpningsmedel och importerat kraftfoder vilka alla har en energikrävande produktion. I ekologiskt jordbruk ingår inte dessa komponenter, vilket därför kan minska energiåtgången.

Numera har det också kommit förnyelsebara bränslen som HVO för bönderna att använda i sina traktorer, så även här finns potential att minska andelen fossil energi.

2.2.4 Hållbara städer och samhällen

Göteborg är ett storstadsområde med liknande utmaningar som andra svenska större städer, till exempel att det finns en hård konkurrens om mark samt att det finns ett behov av att minska luftföroreningarna.

För att nå målet om en hållbar stad krävs även en tryggad livsmedelsförsörjning för stadens invånare utan att deras avtryck utanför stadens gränser är ohållbart stort. Det är därför viktigt att utveckla matsystemet på ett hållbart sätt som bidrar till den ekologiska dimensionen av hållbar utveckling, men självklart även den sociala och ekonomiska dimensionen. Ett delmål (11 a) är att främja positiva ekonomiska, sociala och miljömässiga kopplingar mellan stadsområden, stadsnära områden och landsbygdsområden genom att stärka den nationella och regionala utvecklingsplaneringen. Här kan maten fungera som en brygga och hävstång för att minska avståndet och skapa förståelse samt göra att staden kan bidra till omlandets försörjning på ett hållbart sätt genom lokal produktion, förkortade logistikkedjor och att minska antalet mellanhänder. Möjligheter att göra det ges genom stadsnära jordbruk. En förändrad livsmedelsprocess kan sedan också bidra till att minska göteborgarnas påverkan per capita på klimat, biologisk mångfald med mera.

2.2.5 Hållbar konsumtion och produktion

En betydande del av allt vi producerar och konsumerar är mat, som påverkar både ekologiskt, ekonomiskt och socialt, då det är en resurskrävande produktion som ska räcka till alla människor på jorden. Dessutom behöver vi minimera de negativa effekterna på människors hälsa och miljön. Det är därför viktigt att systemet blir hållbart och att vi till exempel minskar matsvinnet i alla led. Vi behöver ta till vara på ekosystemtjänsterna på ett sätt så vi kan nyttja dem effektivt och samtidigt stärka dem.

För att skapa en hållbar produktion och konsumtion behöver processerna effektiviseras, människor behöver få kunskap och medvetenhet för att göra rätt val, samt att vi behöver minska svinn, kemikalier samt skapa en hållbar distribution. Kommunen är en stor inköpare av livsmedel och kan agera föregångare i våra inköp. Vi kan också använda vår rådighet för att påverka detta, bidra genom den offentliga måltiden, göra den så hållbar och hälsosam som möjligt. Dessutom har kommunen möjlighet att skapa förutsättningar för en hållbar lokal produktion. Det pågår flera arbeten redan för detta som vi återkommer till.

2.2.6 Begränsa klimatförändringar

Detta mål överensstämmer till största del med Göteborgs lokala miljömål att minska klimatpåverkan. Maten har en betydande klimatpåverkan och det finns stora möjligheter att komma närmare att nå målet genom att minska matens klimatpåverkan i alla led, inklusive att minska matsvinn, förändra matnormer till att bli mindre kött och mer grönsaker och bönor (Miljömåltider), förbättra jordbruksmetoder och se över logistiken. I hållbarhetsmålet finns också en

tydlig fokus på anpassning till de pågående klimatförändringarna för att vi ska kunna stärka motståndskraften och även anpassa oss efter dessa. Även livsmedelsproduktionen behöver klimatanpassas för att kunna säkerställa en framtida säker tillgång till livsmedel, både för oss lokalt men även globalt genom våra inköp.

2.2.7 Hav och marina resurser

Globalt är en stor del av havets livskraft kopplat till fiske, och en stor del av havens fiskebestånd är utfiskade. Det finns potential i lokalt fiske för matkonsumtion, men den behöver vara anpassad efter våra lokala förutsättningar längs kusten och hållbara fiskebestånd behöver bevaras och återskapas.

Det finns också potential i landbaserat vattenbruk. Vi behöver en hållbar strategi för både yrkesfiske, vattenbruk och fritidsfiske, på så sätt kan ekologiska principer samverka med grund för försörjning och stärka denna sektor. Förutom fisket behöver vi säkerställa att föroreningarna till havet från land minskar, till exempel genom hantering av näringsläckaget från jordbruket.

För att minska näringsläckaget kan staden reglera arrendena så att i första hand kretsloppsbaseade jordbruk, där djurhållning och växtodling är i balans, kan arrendera.

2.2.8 Ekosystem och biologisk mångfald

Detta mål är lika avgörande som målet om hållbara städer samt hållbar produktion och konsumtion. För att kunna upprätthålla ekosystemtjänster inklusive tillgång till livsmedel så behöver bidra till att skydda, återställa och främja ekosystemen och den biologiska mångfalden. Där jordbruket idag kan bidra till minskad biologisk mångfald på grund av bekämpningsmedel, stora monokulturer, minskad andel betesdjur och skogsskövling m.m. Dock finns stor potential för jordbruket att bidra positivt till den biologiska mångfalden, här gäller det att genom innovation utveckla nya jordbruksmetoder, förbättra nuvarande och till viss del återta äldre metoder för ett diversifierat och biologiskt rikt jordbruk, här är till exempel frigående djur en viktig pusselbit. Här kan Göteborg agera föregångare och bidra till att hitta strategier för detta.

2.2.9 Övriga hållbarhetsmål

Som tidigare sagts är matsystemet stort och komplext och spänner över de flesta hållbarhetsmål också. De mål som inte nämnts tidigare är alltså också viktiga att ta hänsyn till, dock är dessa mål inte på samma sätt tydligt och direkt kopplande till den lokala produktionen. Däremot finns stor möjlighet att påverka genom konsumtionen, där bland annat den offentliga upphandlingen kan vara ett viktigt verktyg, för de övriga målen. Vi behöver säkerställa att vår import av mat inte äventyrar möjligheterna att på andra i världen att nå God utbildning för alla, Jämställdhet, Anständiga arbetsvillkor och ekonomisk tillväxt, Minskad ojämlikhet samt Fredliga och inkluderande samhällen. Genom att Göteborgs

Stad strävar efter att köpa in mer ekologisk och fair trade-certifierad mat bidrar staden till att uppfylla flera av dessa mål. Dessa certifieringar garanterar bland annat god arbetsmiljö och rätt till facklig organisering.

Dessutom finns två mål, Ingen fattigdom samt Hälsa och välbefinnande där vi också har viktig påverkan genom våra inköp, att inte göra inköp som äventyrar andra människors rätt till mark eller äventyrar människors rätt till näringsriktig mat, inklusive genom att förvärma klimatförändringarna. Det finns även en lokal aspekt på att vi behöver säkerställa en livsmedelstrygghet lokalt med näringsriktig mat. I detta ingår att se till att göteborgare får tillgång till näringsriktig mat, där den offentliga måltiden är vårt skarpaste verktyg och ett sätt att ge alla förskole- och skolbarn åtminstone en måltid per dag som bidrar till detta. Dessutom behöver vi säkerställa att information, kunskap och motivation når göteborgaren och ger förutsättningar för att välja bra och hållbar mat.

Det är bra att i ett strategiskt arbete med livsmedel utveckla policyer för att vi inte ska köpa varor som minskar möjligheten att nå dessa mål.

2.3 Matsystemet

Ett matsystem innebär ett antal sammanflätade processer, som förenar primärproducenter med konsumenter, samhället och miljön och det kan vara globalt såväl som lokalt (FAO, 2019). Man kan beskriva det som hela den komplexa och globala väv av aktörer, tjänster och varor som gör det möjligt för konsumenter att välja mat från världens alla hörn inklusive en lokal producent i grannskapet. Ofta används begreppet livsmedelskedja istället för mat- eller livsmedelssystem men livsmedelskedja avser främst hur livsmedel distribueras. Genom att använda systembegreppet inkluderas tydligt livsmedelsproduktionen som socio-ekonomiskt fenomen och hur det är integrerat i samhället. Systembegreppet gör att man kan se fler kontaktytor för samordning, samverkan och kunskapsutveckling.

Samtidigt är det ibland en fördel att förenkla bilden för att tydliggöra de flöden som vi har möjlighet att påverka, i synnerhet inom kommunen. Den förenklade bilden har oftast fyra huvudlänkar, med start i primärproduktion, sedan kommer förädling, sedan följt av detaljhandel, restauranger och storkök och sist i kedjan kommer privat och offentlig konsumtion. För att utvidga denna modell till att inkludera cirkulära flöden finns möjlighet att lägga till exempelvis recirkuleringen av näring och biomaterial till jord, i de led i kedjan där matsvinn och det som idag ses som avfall uppstår. Detta synliggör naturresursanvändningen och förtydligar om nyttjandet är hållbart för kommande generationer där ökande efterfrågan på mat, material och biomaterial ska tillgodoses.

2.3.1 Trender och utmaningar i matsystemet

Sveriges matproduktion och handel med livsmedel har genomgått en stor förändring sedan slutet av 1980-talet då en omfattande avreglering genomfördes. Sedan inträdet i EU har livsmedelsmarknaden förändrats ytterligare och EU:s utvidgning innebär att Sverige också är en del av en växande gemensam marknad där frihandel råder. (Naturvårdsverket, 2018) Historiskt sett har matproduktionen skett i närheten av det område där maten sedan konsumeras. Nu för tiden transporteras maten längre och en stor andel av det som vi äter importeras från andra länder. Matproduktionen har effekter på miljön både lokalt och globalt. En del mat har stor påverkan och en del har mindre. Det som styr omfattningen är vad som produceras och hur det produceras. (Naturvårdsverket, 2019) Matkonsumtionen i Sverige bidrar alltså till miljöpåverkan i de länder där maten produceras. Den exporterade miljöpåverkan är svår att styra med svenska lagar och regleringar. I en rapport från naturvårdsverket föreslås det därför att rikta fokus mot möjlighet att minska miljöpåverkan utifrån konsumtionsperspektiv. (Naturvårdsverket, 2015) Komplexiteten av produktionssystemen som sträcker sig över nationsgränser innebär en utmaning att mäta specifik påverkan inom olika områden. De system man har för att mäta påverkan baseras på vilka systemavgränsningar eller vilka aggregeringar av data man gör.

Den samlade bilden som forskningen visar att det behöver ske en omställning av konsumtion och produktion, både lokalt och globalt, så att klimatförändringar kan begränsas samt att ekosystemens funktion bevaras, så att även kommande generationer kan nyttja resurserna. (Jordbruksverket, 2016) På grund av global befolkningstillväxt och en växande medelklass, klimatförändringar och vattenbrist, finns det risk för att globala livsmedelsförsörjningar störs (World economic forum, 2018). Trots att de fattigaste länderna är mest utsatta, kan dagens globaliserade värld med ett stort beroende av globala livsmedelskedjor leda till att även utvecklade länder kan bli föremål för följdverkningar och störningar i livsmedelsförsörjningen. Det kommer att behövas både effektivisering och omställning av produktion, förädlingsprocesser och förändrade konsumtionsvanor för att kunna klara livsmedelsförsörjningen, om inte miljön och de långsiktiga förutsättningarna för livsmedelsproduktion ska äventyras (Västra Götalandsregionen, 2016).

Den allmänna välbefinnandökningen tar sig form av ökad konsumtion av varor som färska grönsaker, fisk och frukt samt exklusivare kött detaljer. En annan trend är den ökade konsumtionen av tomma kalorier i form av läsk, godis och snabbmat. Den mat vi äter har stor inverkan på vår hälsa, positivt såväl som negativt beroende på kostens innehåll. Det finns skadliga ämnen i våra livsmedel, såsom bekämpningsmedel, och andra typer av miljögifter. Vi behöver minimera intaget av dessa. Samtidigt behöver vi förbättra kostens sammansättning genom att öka intaget av fiberrika livsmedel, frukt och grönt och minska intaget av tomma kalorier av olika slag.

Osunda matvanor och högt blodtryck är de främsta riskfaktorerna för sjukdom och tidig död i Sverige (Livsmedelsverket, 2018). Goda matvanor knyter an till den sociala dimensionen och det övergripande nationella målet för den svenska

folkhälsopolitiken är "att skapa samhälleliga förutsättningar för en god hälsa på lika villkor för hela befolkningen" (prop. 2002/03:35).

För att öka resurseffektiviseringen i matsystemet och minska de negativa effekterna från livsmedelskonsumtionen behöver vi minimera matsvinnet. Matsvinn är en prioriterad fråga i Sverige och det finns ett regeringsuppdrag om att minska matsvinnet i den nationella livsmedelsstrategin. Globalt slängs ungefär en tredjedel av all mat som produceras. Matsvinn uppkommer i de olika leden i livsmedelskedjan – hos odlare, leverantörer, butiker, restauranger och storkök och hos hushållen. I Sverige står hushållen för den största andelen matsvinn, ca 938 000 ton av den totala mängden 1,3 miljoner ton per år. (Naturvårdsverket, 2018). Mycket av svinnet uppstår på grund av att de olika länkarna i kedjan inte kommunicerar med varandra och inte har gemensamma mål för att minska matsvinnet (Håkansson, 2018). Det svin som uppstår i hushållen är svårare att påverka för kommunen, än det som uppstår i kommunens egna verksamheter. I Göteborg har man haft infallsvinkeln att börja med att ”städa framför egen dörr” först, genom Göteborgsmodellen för mindre matsvinn, se nedan i avsnitt 2.6.5. Att minimera matsvinnet ingår även i konceptet Miljömåltider, se avsnitt 2.6.5. I de här koncepten har kommunen rådighet och kan styra, men vi skulle egentligen kunna påverka konsumenterna i hushållen att producera mindre matsvinn. Där ser vi att utvecklingen av konceptet Miljömåltider kan spela en viktig roll genom att visa hur vi som kommun vill vara ledande i matens miljöpåverkan och signalera att vi tar ställning för hållbar utveckling.

Trots att maten är en av de stora utmaningarna för framtiden ges det samtidigt stora möjligheter att genom maten påverka tillståndet i miljön och människors hälsa i en positiv riktning. Matområdet går på tvärs genom flera discipliner och förändringar i våra konsumtionsmönster kan få snabb effekt. Det vi vet om dess inverkan på vårt klimat, biodiversitet och möjligheten att livnära jordens befolkning gör att vi har en positiv utveckling inom räckhåll om vi genomför de nödvändiga förändringarna – maten är både en del av problemet och en del av lösningen, det vill säga om vi kan förändra delar av matsystemet kan vi också tackla en stor del av de globala, nationella och lokala miljöproblemen (Gordon, 2018).

2.3.2 Kartlägga Göteborgs lokala matsystem

Göteborgs matsystem är inflyttat i ett regionalt sammanhang som i sin tur hänger ihop med hela Sveriges matsystem. Att i diskussionen om matflöden göra en skarp gräns mellan staden och regionen är inte enkelt, men blir centralt i ett senare läge när det handlar om prioritering och utveckling av kommunala insatser i förhållande till matsystemets aktörer. När det gäller matens ursprung har det visat sig vara svårt att få fram data som visar vad som produceras och konsumeras i Göteborgs stad på generell nivå. Eftersom livsmedelsverksamheterna, genom krav i livsmedelslagstiftningen, behöver kunna spåra varifrån deras råvaror kommer så går det att härleda enskilda producenters råvaror. Det finns även statistik från Västra Götalandsregionen som visar hur många företag inom primärproduktion, livsmedelsindustri och

restaurangverksamhet som finns i Göteborg. I gruppen för primärproducenter är det dock svårt att urskilja livsmedelsföretagare, eftersom exempelvis även skogsfastigheter finns med i listan.

När det gäller första steget i livsmedelskedjan (primärproduktionen) så behöver vi kartlägga vilka företag som är verksamma i närområdet – vilka livsmedel produceras, vilka mängder och var tar det vägen. Troligtvis kommer kontakt att behöva tas med varje enskilt företag alternativt att man gör ett urval utifrån livsmedelsgrupper som har större representation i regionen. En uppdelning mellan ekologiskt och konventionellt skulle kunna göras. När det gäller verksamma grossister i regionen så finns det ett par stora aktörer. I Sverige levererar de två grossisterna Menigo samt Martin & Servera 50 procent av den mat som omsätts inom offentlig verksamhet (Konkurrensverket, 2018).



Figur 1 visar de olika aktörerna som berörs av en utveckling av matsystemet i en hållbar riktning. Figuren visar också flöden av livsmedelsprodukter.

Generella data kring specifika livsmedelsgrupper, där den lokala produktionen kopplas till den lokala konsumtionen finns inte samlad i dagsläget. Detta gör att vi inte kan säga någonting om hur mycket av den mat som produceras i staden eller regionen som också konsumeras här. I en kartläggning av det lokala matsystemet skulle både vår självförsörjningsgrad och vårt importberoende kunna synliggöras och diskuteras. Med bättre kunskap om situationen finns möjligheter att styra utvecklingsriktningen på vår konsumtion och (lokala) produktion. De två stora grossisterna, som levererar 50 procent av maten som omsätts inom offentlig verksamhet i Göteborgs Stad, skulle kunna användas för att kartlägga en stor del av ursprunget och konsumtionen i staden.

2.4 Stadens rådighet

I Göteborg Stad är stadens budget är det överordnade styrdokumentet. I Göteborgs Stads budget för 2019 står att ”Göteborg ska vara ett föregångsland för hållbar tillväxt, rent vatten och biologisk mångfald i urban miljö. När staden växer måste det ske på ett ekologiskt, socialt och ekonomiskt hållbart sätt” (Göteborgs Stad, 2018).

Miljö- och klimatanvänden har ett reglemente som säger att nämnden ska ”driva och samordna stadens arbete inom den ekologiska dimensionen av hållbar utveckling”. Det innefattar ”en pådrivande, samordnande och stödjande funktion samt att i samråd med berörda parter utarbeta och underställa kommunfullmäktige styrande dokument inom området” (Göteborgs Stad, 2018).

Eftersom miljömålen är tillståndsmål och måluppfyllelsen beror på hela samhällets samlade påverkan har inte kommunen full rådighet när det gäller graden av måluppfyllelse. Det innebär, utöver att det krävs insatser från alla delar av samhället, att Göteborgs Stad behöver använda sig av arbetssätt och verktyg inom hela sin rådighet i arbetet för hållbar mat.

Kommuner som Göteborg har flera verktyg för att arbeta med hållbar utveckling där kommunen har stor rådighet. Kommunens rådighet kan delas in i tre kategorier: direkt rådighet, indirekt rådighet och rådighet på omvägar.

Direkt rådighet innebär att staden har full rådighet. Direkt rådighet har staden över de livsmedel som köps in och den mat som serveras i den offentliga måltiden. Staden har också direkt rådighet genom den livsmedelskontroll som bedrivs på verksamheter i livsmedelsbranschen. Då staden arbetar med användningen i den egna verksamheten kan vi också få spridningseffekter genom att de anställda och de invånare som befinner sig i våra verksamheter uppmärksammas på och involveras i arbetet. Genom aktiva val i den offentliga måltiden når vi ut till ännu fler.

Indirekt rådighet har staden när vi har möjlighet att påverka aktörer genom att exempelvis underlätta, skapa förutsättningar, styra, motverka och samverka. Vi kan skapa förutsättningar för andra aktörer att göra ett bättre val ur livsmedelssynpunkt. Detta kan vi till exempel göra genom stadsplanering samt genom att erbjuda miljödiplomering som verktyg för verksamheter att systematiskt arbeta med sin miljöpåverkan. Ett exempel på detta är fastighetskontorets arbete med odling på den mark som staden äger. En fördjupning om detta arbete finns i avsnitt 2.6.3.

Rådighet på omvägar är sådan användning, produktion och detaljhandel som staden endast har mycket liten rådighet över. Här kan och behöver Göteborgs Stad påverka andra aktörer samt nationell och internationell lagstiftning. Staden kan också verka för ändrade förutsättningar för kommuner för att få en större rådighet.

2.5 Styrande dokument

För att skapa ordning och ge stadens hela organisation förutsättningar att göra rätt saker på rätt sätt, tar staden fram styrande dokument. Miljöarbetet inom Göteborgs Stad, som inte är tillsynsrelaterat, har att förhålla sig till andra politiska verksamhetsmål inom styrning och ledning som också har betydelse för framgången och hur arbetet med livsmedel och miljö kommer prioriteras. Nedan presenteras kort ett urval av de styrande dokument som berör mat och livsmedel på olika sätt.

Göteborgs stads miljöprogram 2013–2020

Göteborgs Stads miljöprogram 2013–2020 innehåller stadens 12 lokala miljökvalitetsmål med 36 tillhörande delmål samt sju åtgärdsstrategier, målen beskrivs mer ingående i kapitel 3.1. Syftet med stadens miljökvalitetsmål, som fortsättningsvis benämns miljömål, är att fastställa de övergripande tillstånd och kvaliteter som är nödvändiga för långsiktig hållbarhet utifrån den ekologiska dimensionen. Till Miljöprogrammet finns en separat handlingsplan Göteborgs Stads handlingsplan för miljön 2018–2020. Miljöprogrammet ska revideras med start 2019.

Klimatstrategiskt program för Göteborg

Göteborgs Stad ska vara föregångare och visa att det är möjligt att leva gott utan att bidra till negativ klimatpåverkan och därmed ändrade livsförutsättningar för kommande generationer i såväl Göteborg som i övriga världen.

Klimatstrategiskt program för Göteborg, fortsatt kallat klimatprogrammet, samlar vårt klimatarbete och leder in oss på vägen mot att Göteborg ska ha en hållbar och rättvis utsläppsnivå av växthusgaser år 2050. Klimatprogrammet handlar om Göteborgs långsiktiga klimatarbete, vilket omfattar såväl den kommunala organisationen som näringslivet och alla göteborgare (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2014).

Måltidsprogram för Göteborgs Stad

Måltidsprogrammet innehåller riktlinjer rörande såväl människans behov av energi och näringsämnen som måltidsordning och rekommendationer kring val av livsmedel. Göteborgs Stad ska verka för en livsmedelshantering som är långsiktigt hållbar, det vill säga där hantering av livsmedel i hela ledet från produktion till avfall tar hänsyn till såväl miljöaspekter, hälsoaspekter och sociala aspekter. Måltidsprogrammet ska revideras under 2019.

Göteborgs Stads program för biologisk mångfald och ekosystemtjänster 2018–2025

Göteborgs Stads program för biologisk mångfald och ekosystemtjänster 2018–2025, under process att bli ett styrande dokument, syftar till att systematisera stadens arbete med att främja biologisk mångfald. Programmets strategier är Göteborgs Stads politiska viljeinriktning att ta hand om och främja biologisk mångfald och säkra vår framtida tillgång till ekosystemtjänster.

Göteborgs Stads näringslivsstrategiska program 2018–2035

Inom staden finns utvecklingsstrategier som är formade utifrån att Göteborgssamhället ska växa och vara konkurrenskraftigt i förhållande till

övriga Sverige och världen, bland annat i Göteborgs Stads näringslivsstrategiska program 2018–2035 (Göteborgs Stad, 2018). Programmet beskriver hur staden ska arbeta med strategiska näringslivsfrågor och syftet med programmet är att tydliggöra och stärka Göteborgs Stads samlade arbete gentemot näringslivet för att skapa goda förutsättningar för företagande.

Göteborgs Stads program för en jämlik stad 2018–2026

Inom den sociala dimensionen av hållbar utveckling finns Göteborgs Stads program för en jämlik stad 2018–2026. En växande befolkning ska ha bostad, arbete och jämlika livsvillkor. För en hållbar stad krävs social hållbarhet, där målet är ett gott liv för alla inom de gränser naturen sätter och där ekonomin är verktyget, vilket är utgångspunkten i programmet.

Göteborgs Stads innovationsprogram

Göteborgs Stads innovationsprogram beskriver hur staden ska skapa ett strukturerat arbete med innovation i Göteborgs Stads verksamheter och öka Göteborgs Stads kapacitet att vara innovativ inom Göteborgs Stads organisation och i samverkan med andra samhällssektorer.

Göteborgs Stads riktlinje för inköp och upphandling

Syftet med riktlinjen är att säkerställa anskaffning av varor, tjänster och entreprenader sker mot rätt kvalitet och kostnad. Syftet är också att ställa krav på social och ekologisk hållbarhet samt krav på funktion är en naturlig del av stadens uppföljning och leverantörer.

I denna står bland annat att genom:

- Krav på miljöhänsyn ska vara en naturlig del i all upphandlings- och inköpsverksamhet som utförs av staden.
- Vid all upphandlings- och inköpsverksamhet ska relevanta sociala och etiska krav ställas.

Översiktsplan för Göteborg

Översiktsplanen ger vägledning för detaljplanering och vid beslut om bygglov med mera. Sedan 2013 ett tillägg för jordbruksområden med syfte att främja bevarande och bruk av jordbruksmark i Göteborg. Den säger att vid planering och prövning av bygglov och förhandsbesked som berör jordbruksområden ska miljö kvalitetsmålet för odlingslandskap och våtmarker beaktas. Det innebär att byggande på jordbruksmark ska undvikas så långt möjligt. Om byggande på jordbruksmark övervägs ska en samlad bedömning av ingreppet göras utifrån jordbruksmarkens värden enligt följande: produktionsvärden, sociala värdena, natur- och kulturvärden och värden för kretslopps- och miljö tjänster. Denna bedömning bör göras i dialog med jordbrukaren. Översiktsplanen är i skrivande stund under arbete med att revideras.

Övriga styrande dokument och utredningar

Det finns fler planer och program, men detta är det urval vi gjort utifrån vad vi ser är de mest relevanta styrdokumentet för denna utredning, till exempel *Göteborgs Stads policy och riktlinjer för representation* samt *Grönstrategi för en tät och grön stad*.

Det finns även ett par utredningar nyligen presenterade som berör området hållbar mat. Dels *Fossilfritt Göteborg – vad krävs?* I denna beskrivs hur Göteborg kan nå 1,5 gradersmålet. I skrivande stund är utredningen skickad till kommunstyrelsen och kommunfullmäktige som information. Dessutom presenteras utredningen *Giffri miljö i Göteborg – nuläge, omvärldsbevakning och förslag inför fortsatt arbete* för miljö- och klimatnämnden under mars 2019. En intern översiktlig screening av budget för 2019 hos stadens övriga förvaltningar och bolag visar att miljöarbete kopplat till hållbar mat inte är uttalat, förutom hos förvaltningen inköp och upphandling där upphandlat kött ska vara ekologiskt och hos Konsument och medborgarservice där man förbundit sig att delta i Fairtrade City nätverket.

2.6 Göteborgs Stads arbete i det lokala matsystemet

Det pågår redan idag en hel del arbete i staden. Utifrån de område där staden har rådighet ser vi arbete inom flera områden, exempelvis mark, vatten och offentliga måltider och det finns projekt och uppdrag planerade genom bland annat Göteborgs Stads handlingsplan för miljö. Dessutom når vi ut till verksamheter utanför staden som organisation genom livsmedelskontroll och arbete inom till exempel Stadslandet Göteborg.

2.6.1 Göteborgs Stads handlingsplan för miljön 2018–2020

Det görs mycket i Göteborg idag i stadens olika verksamheter, som har sitt ursprung i miljöprogrammets handlingsplan. Det är ett gällande styrdokument som innehåller 189 åtgärder som Göteborgs Stads verksamheter har inflytande över och kan besluta om. Stadens samtliga nämnder och styrelser var delaktiga i framtagandet av åtgärderna i handlingsplanen. Åtgärderna syftar inte endast till att bidra med positiva effekter på miljön utan även för den sociala hållbarheten. Ett antal av dessa är åtgärder inom mat och livsmedelsområdet, och är därmed en del i det arbete som staden redan gör.

- 2. utveckla stöd för en hållbarare livsmedelsbransch
- 3. utred möjligheten att skapa ett nätverk för aktörer inom stadsnära odling
- 25. utveckla vårt arbete med rättvis handel kopplat till klimatfrågan
- 59. undersök möjligheten att utveckla ett hållbarhetshus
- 61. Genomför kommunikationskampanj för minskat matsvinn, grovavfall och elavfall
- 74. Öka fosforåterföringen till jordbruket från avloppsslam
- 145. Utveckla stadens arbete med hållbara livsstilar
- 165. Minska miljöpåverkan från livsmedelsinköp

166. Öka utbudet av ekologiskt och vegetariskt samt minska matsvinnet på restauranger, caféer och evenemang i stadens verksamheter

167. Utbilda måltidspersonal i vegetarisk matlagning

168. Upphandla fler ekologiska livsmedel

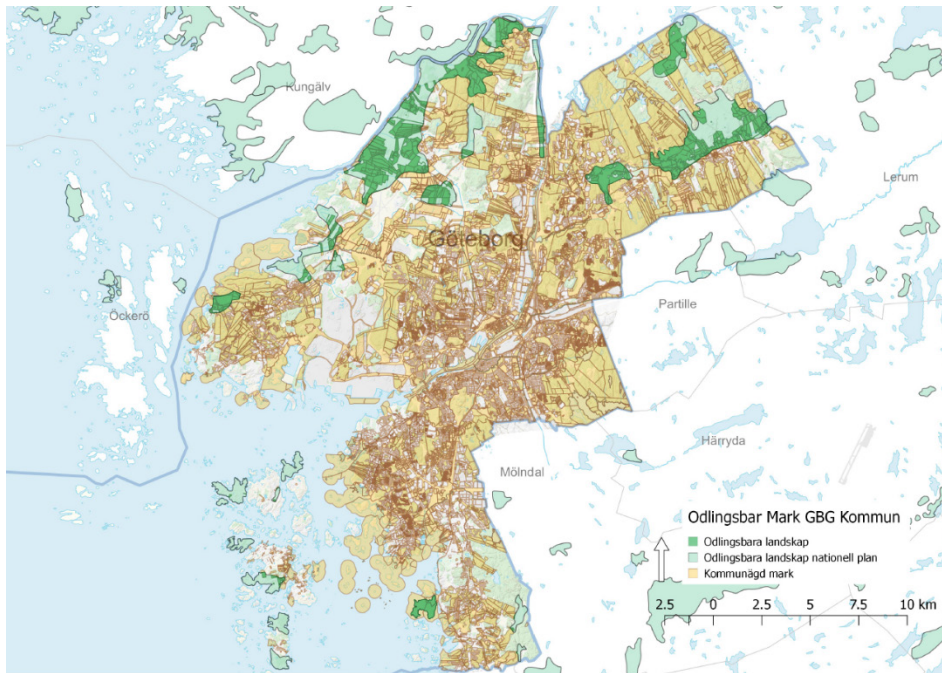
I handlingsplanen rör åtgärderna 165, 166 och 168 ekologisk mat vilket visar att det i handlingsplanen finns en bild av att fokus på ekologisk mat bidrar positivt till våra miljömål. I stadens offentliga kök ligger andelen ekologiskt idag på nära 50 procent och staden fortsätter med sitt arbete för att öka den ekologiska andelen från denna nivå (Göteborg Stad, 2019).

Åtgärderna i planen ska inte tolkas som summan av stadens miljöarbete inom mat och livsmedelsområdet utan det pågår givetvis relaterade insatser som främjar miljömålen och som inte fångas av de uppräknade åtgärderna.

2.6.2 Stadens mark- och vattenresurser

Markanvändningen är en central fråga i ett matsystem. I Sverige är det kommunerna som har planmonopol och därför beslutar hur mark och vatten ska användas. Det är ett viktigt verktyg för att planera för- och bevara viktiga naturvärden såsom jordbruksmark. Jordbruket i Sverige är en näring av nationell betydelse, och brukningsvärd jordbruksmark får enligt miljöbalken (3 kap 4§) bara bebyggas eller tas i anspråk för anläggningar om det behövs för att tillgodose väsentliga samhällsintressen som inte kan tillgodoses ”på ett från allmän synpunkt tillfredsställande sätt genom att annan mark tas i anspråk”.

I Göteborgs kommun är det hård konkurrens om marken och efterfrågan på mark för nybyggnation är stark (Stadsbyggnadskontoret, Göteborgs Stad, 2009). En stor del av marken används och är därför detaljplanerad, sedan finns också en del av marken som inte är detaljplanerad, den kallas för markreserv. Det är många människor som vill bo och arbeta i Göteborg och befolkningsmängden förväntas öka. För att Göteborg ska kunna växa på ett hållbart sätt har stadsbyggnadskontoret tillsammans med fastighetskontoret tagit fram en strategi för utbyggnadsplanering. Strategin fokuserar på mellanstaden; den stadsyta utanför innerstaden där många av staden invånare har sin bostad och arbetar. I den finns tre inriktningar; dra nytta av det som finns, utveckla tyngdpunkter samt kraftsamla där det gör skillnad (Stadsbyggnadskontoret och fastighetskontoret, Göteborgs Stad, 2014). Den mesta av jordbruksmarken i Göteborg finns på Hisingen, på skärgårdsöarna och i de nordöstra delarna av staden (Stadsbyggnadskontoret, Göteborgs Stad, 2009).



Figur 2: Karta över odlingsbar mark i Göteborgs Stad.

Staden äger drygt 3000 hektar jordbruksmark vilket är ungefär hälften av den odlingsmark som finns inom kommunen. Cirka 10 procent av landarealen är jordbruksmark.

Jordbruksmarken i staden bidrar med ekosystemtjänster, vilket är nyttigheter som naturen ”gratis” förser oss med. Just jordbruksmark kan bidra med exempelvis livsmedelsproduktion, vattenrening, rekreativa värden och biologisk mångfald. I Göteborgs översiktsplan framhålls att stadens höga och varierande innehåll av natur- och kulturvärden har en stor attraktionskraft och är av påtagligt värde för stadsutvecklingen.

Göteborgs Stad har tagit fram ett arbetssätt som kallas kompensationsåtgärder, för hur staden ska se till att invånarna även i framtiden har tillgång till ekosystemtjänster samtidigt som staden utvidgas. Principen är att i första hand undvika eller minimera negativ påverkan på värden. Först om detta inte är möjligt ska kompensation övervägas. Staden har arbetat systematiskt med kompensationsåtgärder sedan 2008/2009, då med fokus på enbart natur- och rekreationsvärden. De nya riktlinjerna omfattar fler ekosystemtjänster, exempelvis vattenrening, pollinering, mikroorganismer och lokalklimat (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Dricksvatten är en resurs som kan ses som vårt viktigaste livsmedel. En trygg och långsiktigt hållbar vattenförsörjning är en viktig del i samhället. Vattenförsörjning kännetecknas av att vara storskalig och komplex. Innan vattnet rinner ut ur göteborgsinvånarnas kranar har det flödat genom landskapet, via intaget vid Lärjeholm, vidare till något av våra två vattenverk, för att sedan ledas ut till konsumenter via ledningsnätet. Varje steg på vägen omfattas av lagkrav och riktlinjer. Det är olika myndigheter som ansvarar och samarbetar för att se till att dricksvatten levereras säkert till konsumenterna (Göteborgsregionens kommunalförbund, 2014).

Enligt svensk lagstiftning likställs dricksvatten med livsmedel från och med det att vattnet tas in till vattenverken. (Livsmedelsverket, 2018). Innan vattnet har bearbetats kallas det råvatten. I Göteborg kommer råvattnet från ytvattentäkten Göta älv och intaget ligger vid Lärjeholm (Göteborgs Stad, u.d.).

Förvaltningen kretslopp och vatten ansvarar för kvaliteten på det dricksvatten som kommunen levererar (Göteborgs Stad, u.d.). Livsmedelskontrollen i Göteborg, som är en del av miljöförvaltningen, är ansvariga för att utföra kontroller av dricksvattenproduktionen. Inspektörerna utför kontroller på vattenverken, på ledningsnätet samt på brunnar som hör till kaféer och boenden för allmänhet. Vid avvikelser som kan leda till hälsofara skriver inspektörerna förelägganden som verksamheterna är skyldiga att följa (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2019). I planen för livsmedelskontrollen 2019 finns angivet att kommunen ska arbeta med ett nationellt så kallat effektmål, som berör säkert dricksvatten (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2019).

Göteborgs Stad arbetar på flera sätt för att ha en trygg dricksvattentillgång. Ett exempel är att vattenverken har investerat i ultrafilter och uv-ljus på vattenverken (Göteborgs Stad, u.d.). Ett annat exempel är att kommunen deltar i flera kommunöverskridande samverksamgrupper samt att det finns specifika vattenförsörjningsplaner (Göteborgsregionens kommunalförbund, 2014). Utöver det är provtagningsprogrammet för vattnet i Göteborg mer omfattande än vad lagen kräver (Göteborgs Stad, u.d.).

Göteborgs dricksvattenförsörjning är utsatt för olika typer av risker. De som bedöms vara mest betydande är ökad bebyggelse, transporter, jord- och skogsbruk, förorenade områden, miljöfarlig verksamhet, mikrobiologi, saltvattenuppträngning i Göta Älv samt klimatförändringar som leder till skred och översvämningar. Ytvattentäkten Göta älv, som förser göteborgarna med dricksvatten, bedöms vara extra utsatt för klimatförändringar (Göteborgsregionens kommunalförbund, 2014). Råvattenintaget vid Lärjeholm kan ibland behöva stängas om kvalitén på vattnet försämras. Stigande havsvattennivåer påverkar dricksvattenförsörjningen genom att ökad saltvattenuppträngning i Göta älv. Intaget vid Lärjeholm behöver i dagsläget hållas stängt ca 30 procent av tiden, cirka 20 procent av dessa stängningar beror på saltvattenuppträngning. (Göteborgsregionens kommunalförbund, 2014)

Sammanfattningsvis kan det konstateras att det är hård konkurrens om marken. Staden äger förhållandevis mycket jordbruksmark som vi därmed har rådighet över. Jordbruksmarken bidrar med flera ekosystemtjänster och är därför en viktig del av Göteborg. Arbetssättet med kompensationsåtgärder är viktigt för att även nästkommande generationer ska få möjlighet till de ekosystemtjänster som finns. Dricksvatten är vårt viktigaste livsmedel och för att kunna ha en god tillgång även i framtiden är det viktigt att arbetet med att skydda Göta älv fortsätter samt att dricksvattenberedningen håller en hög kvalitet. Enligt de analyser som har gjorts i Göteborgsregionens regionala vattenförsörjningsplan bedöms förutsättningarna vara bra för en trygg leveranssäkerhet med de vattenresursers som finns i regionen (Göteborgsregionens kommunalförbund, 2014).

2.6.3 Lokal produktion på stadens mark

Det finns inga entydiga vedertagna definitioner eller märkningssystem för närproducerad eller lokalproducerad mat och oftast avses livsmedelsproduktion där råvaror från det egna området används och främjar den lokala ekonomin och sysselsättningen. I detta stycke väljer vi därför att avgränsa oss till att kalla det som odlas i Göteborg och dess ytterområden för lokal produktion.

Göteborg har genom politisk vilja, sitt markägande och metodiska arbete positionerat sig långt fram nationellt och internationellt när det gäller stadsodlingsfrågor. Fastighetskontoret har haft en framträdande roll i detta arbete. Sedan 2011 har fastighetskontoret, genom sitt uppdrag, *Stadsnära Odling*, utvecklat en metod för att möta efterfrågan på odling i staden och för att bjuda in till medskapande genom odling i det offentliga rummet. Vidare har *Stadsnära Odling* inom ramen för Vinnova-projektet *Stadsbruk* utforskat och utvecklat metoder och arbetssätt för att skapa förutsättningar för kommersiella odlare i och omkring staden. Fastighetskontoret arbetar också med EU-projektet SATURN inom Climate-KIC, med att skapa modeller och verktyglådor för att skapa ytterligare vägar fram för de små- och medelstora gröna företagandet inom lokal livsmedelsproduktion. På så sätt stärker också staden genom rådgivning på omvägar näringslivets omställning till en mer hållbar tillväxt. *Bostadsnära Odling*, *Stadsbruk Göteborg* och *Jordbruk* utgör tillsammans *Stadsnära Odling*. Att öka självförsörjningsgraden genom odling och djurhållning måste ses utifrån ett helhetsperspektiv där alla delar av arbetet inom ramen för Stadsnära Odling är viktiga (Fastighetskontoret, Göteborgs Stad, 2017).

Sedan 2014 har fastighetskontoret ett arbete som heter ”Från odlingslåda till hektar” vars syfte är att öka och stärka stadens lokala matproduktion. 2014 fick fastighetsförvaltningen uppdraget att ta fram en zonindelning av jordbruksmarken från fastighetsnämnden, som en del i ett jordbruksuppdrag. 2017 kom sedan uppdraget från fastighetsnämnden att ta fram en handlingsplan för ökad självförsörjningsgrad (Fastighetskontoret, Göteborgs Stad, 2017). I jordbruksuppdraget ingår:

- Klassificera jordbruksmarken utifrån långsiktighet och brukbarhet
- Identifiera markområden som kan utvecklas mot matproduktion och förädling
- Utveckla nya former av odling
- Se över vissa avtalstiders längd så att dessa inte är ett hinder för möjligheten att långsiktigt utnyttja marken för matproduktion.

I handlingsplan för ökad självförsörjningsgrad skriver man följande:

”På Göteborgs jordbruksmarker kan vi avsevärt öka självförsörjningsgraden, skapa fler arbetstillfällen, bidra till en attraktiv stadsnära landsbygd, vilket stärker Göteborg som varumärke och turistmål samt öka den biologiska mångfalden.”

Som exempel har ”Från Odlingsslåda till hektar” möjliggjort att flertalet småskaliga livsmedelsproducenter har kunnat etablerat sig på stadens mark (Gustavsson, 2018). Den bostadsnära odlingen skapar mötesplatser, trygghet, pedagogik, lokalproducerad mat, bidrar till hushållsekonomi och bör ses som ett verktyg i arbetet för att bygga den hållbara staden. Att odla kommersiellt och utifrån ekonomiska incitament skapar förutsättning för långsiktighet och uthållighet och att välkomna en mångfald av kommersiella ambitioner, från mikro-inkomst till heltidssysselsättning, har betydelse för att vidga potentialen för ökad självförsörjning.

Fastighetskontoret har även sett till att rusta upp ett antal produktionsgårdar i samverkan med den som arrenderar marken, exempelvis Bergums Biologiska Bärödling, Bergums Mellangård och Häljeredes Gård, med syfte att stärka förutsättningarna för den lokala maten och självförsörjningsgraden. Ambitionen är att åtgärder som dessa ska ske på fler lämpliga arrenden i framtiden (Fastighetskontoret, Göteborgs Stad, 2017).

Utöver detta undersöker en av Stadslandet Göteborgs testbäddar, Lokalproducerat i offentliga kök, hur staden via sina kök kan främja en lokal livsmedelsproduktion. Exempel på detta nämns nedan i avsnitt 2.6.6 om upphandling av livsmedel.

En lokal livsmedelsproduktion har utöver att öka självhushållningsgraden framförallt ett kulturellt värde. Att tillgängliggöra matproduktion för fler invånare och genom det öka kunskapen om matens ursprung och dess roll i samhället, så värnar och utvecklar det vår matkultur. Med matkultur avses hur maten och måltiden bygger sociala gemenskaper och därmed är ett uttryck för människors värderingar, åsikter och relation till sin historiska tradition (Tellström, 2019). Att utveckla matkulturen handlar vidare om att skapa relationer och ömsesidigt förtroende mellan producenter och konsumenter, så kallad relationsmat. Begreppet syns ofta i debatten om matproduktion och beskriver den rörelse som uppstått hos de konsumenter som väljer något annat än vad som finns hos de stora kedjorna och istället gör sina inköp via exempelvis REKO-ringar, andelsjordbruk eller gårdsbutiker. Dessa konsumenter efterfrågar mat med en identitet och ett samtal med den som producerat och när förståelsen för producentens villkor ökar samtidigt som kommunikationen med marknaden stärks kan man skapa bättre förutsättningar för att förebygga matsvinn. Staden har som nämnts ovan flera satsningar kopplat till lokal matproduktion.

För att öka miljömålsuppfyllelsen och även öka självförsörjningsgraden ser vi att det arbete som görs på stadens mark för att bevara den och utveckla de gröna näringarna på den är en viktig del som behöver fortgå och fortsätta utvecklas.

2.6.4 Transport och distribution

Primärproduktionen av livsmedel i Sverige och resten av världen går i riktning mot färre och större produktionsenheter. Globaliseringen och prispressen leder till att maten i ökande utsträckning produceras på de mest lönsamma ställena i världen, vilket medför att transporterna av livsmedel har blivit alltmer

omfattande. För att få en hållbar försörjning av lokalproducerade livsmedel behöver transporterna ses över. Livsmedel som har producerats nära konsumenten kan ge både miljömässiga och sociala fördelar. Varor som har transporterats korta sträckor kan innebära en fördel för miljön och samtidigt gynnas producenterna i lokalområdet vilket ger en levande stadsnära omland. Men även om det generellt sett är produktionen som har störst klimatpåverkan ska inte den klimatpåverkan transporter orsakar ses som obetydlig, utan den är en viktig aspekt att beakta vid jämförelser mellan livsmedel (Thomas Angervall, 2008). Behovet av transporter är i sig en sårbarhet där bland annat ett längre och eller större avbrott i den internationella livsmedelskedjan eller ett inhemskt elavbrott inom kort skulle kunna ge brist på vissa livsmedel.

I samtal med ett antal aktörer inom projektet Stadslandet Göteborg framkommer bilden av att transporterna behöver ses över för att främja en hållbar lokal produktion. I en pågående förstudie hos trafikkontoret kartläggs möjligheterna staden har att påverka situationen. Idag görs en väsentlig del av alla inköp till både offentlig förvaltning och restauranger av större grossister som kör större mängder livsmedel. Utöver dessa större aktörer finns mindre, lokala producenter som i större utsträckning kör sina varor själva, bland annat för att de värnar om sin kundkontakt. Andra köper in transporter själva eller säljer sina produkter via grossist. Trenderna går dock mot mer försäljning via grossist.

I ett räkneexempel från trafikkontoret tydliggörs skillnaden i påverkan från transporten genom frakten av 20 kilogram rotfrukter. Att frakta dem med ett fullt fraktfartyg från Kina till Sverige, inklusive tio mil anslutningstransporter med full lastbil i både Kina och Sverige ger över 30 procent mindre utsläpp än att frakta dem med en mindre skåpbil som kör enkel resa mellan Göteborg och Alingsås, med endast dessa 20 kilogram rotfrukter i. Val av transport och fyllnadsgrad påverkar alltså klimatpåverkan på maten som levereras.

För att minska klimatpåverkan från transporter krävs, utöver väl utnyttjade transportfordon och lastbärare, framför allt en förändring av drivmedel, exempelvis till HVO, el eller biogas. Detta är ofta en förhållandevis stor investering. En central del, som vi kan se i räkneexemplet, är att se till effektiviseringen av transporter och att öka fyllnadsgraden. Här finns en potential i att uppmuntra samfraktning av produkter, inte minst från mindre producenter som i dagsläget oftare fraktar själva i större utsträckning.

Ett sätt att skapa incitament även från beställarens håll, där fraktkostnad idag i princip alltid ingår i den totala kostnaden för det beställda livsmedlet, är att separera dessa poster för att synliggöra kostnaden. På så sätt är det möjligt att tydliggöra den extra kostnaden för beställaren och även utveckla möjligheter att påverka den.

Ytterligare effektivitet skulle kunna åstadkommas genom att etablera samlastningscentraler, där mindre kvantiteter från småskaliga och lokala producenter omlastas i större välfyllda fordon, som sedan kör ut godset på en effektiv rutt. Över 40 kommuner arbetar på detta vis idag och möjliggör genom det minskad klimatpåverkan från transporter och ökad andel lokalproducerade livsmedel i kommunernas verksamheter. Ökad andel lokalproducerade

livsmedel möjliggörs till stor del just genom att kommunen ombesörjer transporten till slutmottagarna, så att leverantören bara har en avlämningspunkt istället för exempelvis alla kommunens skolor och äldreboenden. (Widegren, 2018).

Göteborgs Stad har idag stora utgifter för matsvinn och lokala transporter av mat och som exempel kan nämnas stadsdelen Majorna-Linné har transportkostnader för de måltider som organisationen själv tillagar på knappt 2,5 miljoner kronor, trots förhållandevis korta avstånd i stadsdelen. Att laga mat från grunden, nära matgästen, i lokala tillagningskök är som regel ett bra verktyg för att spara resurser, minska transporterna och höja kvaliteten på maten (Dahlin, 2018). I erfarenhetsutbytet med Södertälje kommun har det framkommit att deras arbete med att öka andelen tillagningskök resulterat i stora besparingar som möjliggjort kvalitetshöjning och miljövinster (Jervfors, 2018).

Som ett exempel på innovativa transportlösningar från Göteborgs Stad kan nämnas att trafikkontoret utforskar och möjliggör hållbara transporter i liten skala genom konceptet Stadsleveransen, vilket sker i samarbete med Innerstaden Göteborg AB. Detta projekt går ut på att ersätta tunga och lätta lastbilar, som inte sällan frekventerar innerstaden för att leverera små godsvolymer, med små eldrivna distributionsbilar och lastcyklar för paketdistribution. Dessa mindre fordon hämtar och lämnar godset på en särskild terminal i Gullbergsvass i dagsläget. Arbetet har pågått sedan 2012 och förser idag omkring 500 mottagare i området runt Domkyrkan med gods. Ett annat exempel är ”Lindholmsleveransen” som samlar både gods och avfall, och servar området Campus Lindholmen på Hisingen. Verksamheten har pågått sedan 2008, och har varit i kommersiell drift sedan 2011. Stadsleveransen vann Quality innovation Award 2017 och juryns motivering till priset var:

”Givet den urbana utvecklingen i alla delar av världen utgör Stadsleveransen ett gott exempel på hur framtida hållbara transportlösningar kan komma att se ut i stadsmiljön.”

Trafikkontoret har under många år drivit utvecklingsprojekt inom ramen för sina övergripande uppdrag och mål och Stadsleveransen är en del av detta arbete. ”Last mile-transporten” är ofta en del av distributionskedjan som är mångdubbelt dyrare och mer miljöbelastande (per tonkilometer etc.) än övriga delar i kedjan och i synnerhet i storstadsområden. (Widegren, 2018) Genom ett samarbete mellan Stadsleveransen och Stadslandet Göteborg är det möjligt att hitta sätt att lösa den så kallade ”last mile-transporten” av livsmedel på ett resurssnålt och klimatneutralt sätt, så att inte ineffektiva transportlösningar tar ut en stor del av miljönyttan.

2.6.5 Konsumtion – mat inom de offentliga måltiderna

Den offentliga måltiden är en tjänst med stor potential i staden där vi har stor inverkan och möjligheter till påverkan, både ur miljö- och hälsoperspektiv. Staden serverar varje år cirka 19 miljoner måltider inom skola, vård och omsorg och omsättningen för dessa landar på drygt en miljard kronor (Magnusson, 2018). Upphandlingen är en central funktion i den offentliga måltiden vilket

rapporten återkommer till och utvecklar nedan. Det handlar om att staden sätter upp kriterier och ställer krav på den offentliga måltiden och vad man bör ha möjlighet att handla in. I Sverige har vi också en unik förutsättning för att arbeta med hållbar mat i samhället, genom att vi liksom Finland och Estland är de enda länder i världen som erbjuder kostnadsfria skolmåltider. Här finns möjlighet att dels säkerställa att alla skolbarn får hälsosam och hållbar mat varje vardag, dels skapa intresse hos de unga för bra mat, dess ursprung samt öka kunskapen om mat och hälsa. Samtidigt visar en nationell undersökning att det förekommer hälsoproblem hos skolbarn och ungdomar, som är kopplat till kosthållningen (Livsmedelsverket, 2018). Erfarenheter i verksamheten Lärande Hållbara Måltider, som beskrivs nedan, visar att inte alla elever äter den skolmat de har tillgång till och det finns exempel på stora skillnader hos barn och ungas matvanor i staden. Många köksansvariga har beskrivit hur barn i mer socioekonomiskt utsatta områden äter betydligt mer mat på måndagar än övriga dagar i veckan, möjligen som kompensation för lite mat under helgen (Dahlin, 2018). Bland forskarvärlden liksom bland barnen är uppfattningen om fenomenet måndagshunger inte entydig (SVT nyheter Lovisa Herold, 2019) men man vet att skolmaten spelar en viktig roll för utjämnandet av livsvillkor. Detta gör att nyttjandet av skolmåltiden som lärandeplattform för hälsa och miljö är en möjlighet vi har stora möjligheter att utveckla vidare.

Utöver detta skapar själva måltiden också särskilda möjligheter till arbete med FN:s hållbarhetsmål och de lokala miljömålen, genom dess koppling till förskolans, grundskolans och gymnasieskolans läroplaner och kunskapskrav. Detta har nyligen aktualiserats på nationell nivå genom uppdateringen av Livsmedelsverkets råd för skolmaten, där råden har gått från att enbart fokusera på mat som är ”säker och näringsrik” till att fokus ska ligga på mat som är ”hållbar, god och bärare av sociala värden” (Livsmedelsverket, 2018).

Livsmedelsverkets skriver i ”Bra måltider i skolan” att:

”De svenska skolmåltiderna ger alla elever, oavsett bakgrund, möjlighet till bra matvanor och är en viktig del i arbetet för jämlik hälsa och en hållbar utveckling. Bra mat som hamnar i magen ger bättre förutsättningar att lära och en lugnare stämning i skolan.

Bra mat som hamnar i magen ger bättre förutsättningar att lära och en lugnare stämning i skolan. Måltiderna på skolan kan också väcka nyfikenhet på mat, miljö, hälsa och på matens väg från jord till bord. Bättre kunskaper om mat och måltider kan ge mer kvalitetsmedvetna konsumenter och bidra till en mer hållbar livsmedelskonsumtion.

Det finns åtskilliga sätt att använda mat och måltider i det pedagogiska arbetet – skolmåltiden är ett kostnadsfritt läromedel som både doftar och smakar. När pedagoger och måltidspersonal jobbar tillsammans så att måltiderna i skolan blir mer än ”bara mat” skapas ett kraftfullt pedagogiskt verktyg” (Livsmedelsverket, 2018, p. 3)

I staden har man redan tidigare sett betydelsen av att använda skolmaten medvetet även i undervisningen och har under senare år prövat detta genom satsningar såsom Lärande Hållbara Måltider, som beskrivs utförligare nedan. Relaterat till detta har staden även en satsning för att öka kunskapen om matens ursprung och gröna näringar, genom verksamheten Pedagogiska Odlingsträdgårdar.

2.6.5.1 Arbetet med måltiderna – Vem gör vad och med vilka verktyg?

Stadens offentliga måltider tillagas och serveras av de tio stadsdelarna, utbildningsförvaltningen och social resursförvaltningen. Utöver detta tillkommer den mat som serveras i exempelvis skolkaféer och liknande, vilka organiseras under respektive verksamhet där serveringen finns. Totalt innebär det att maten lagas av 1500 medarbetare i 600 kök. För detta arbete finns ett ramverk framtaget, Måltidsprogrammet, vars syfte är att säkerställa att stadens invånare får likvärdig kvalitet på måltiderna, oavsett vilken verksamhet som tillagar och serverar. Måltidsprogrammet kommer under 2019 att revideras (Stadsledningskontoret, Göteborgs Stad, 2019).

I Måltidsprogrammet står det:

"Måltidsprogrammet för Göteborgs Stad är framtaget på uppdrag och beslutat av Göteborgs kommunfullmäktige 2004 och uppdaterat 2011. Måltidsprogrammet ska tillämpas av de verksamheter i Göteborgs Stad som ansvarar för den mat som kommunen upphandlar, tillagar och serverar. Det omfattar maten till förskolor, grund- och gymnasieskolor, särskilt boende samt mat i det egna hemmet"

"Måltidsprogrammet grundar sig på bland annat Livsmedelsverkets råd om måltider för skola, förskola, äldre och de svenska näringsrekommendationerna (SNR). Måltidsprogrammet innehåller riktlinjer rörande såväl människans behov av energi och näringsämnen som måltidsordning och rekommendationer kring val av livsmedel" (Stadsledningskontoret, Göteborgs Stad, 2011, p. 2)

Stadens arbete med måltider samordnas från stadsledningskontoret via samordningsgrupp måltid, där ansvariga chefer i stadsdelarna, utbildningsförvaltningen och social resursförvaltning samverkar för att koordinera och utveckla stadens arbete med de offentliga måltiderna. Arbetet drivs via ett antal strategigrupper, med olika inriktningar, som förbereder och nominerar in olika utvecklingsfrågor till samordningsgruppen för beslut, som sedan ska gälla i stadens samtliga måltidsorganisationer. Denna samordning, som den ser ut i dag har sin form från projektet Måltid Göteborg som slutfördes 2010. Det främsta syftet med projektet var att säkerställa likvärdig kvalitet och utvecklingstakt på stadens måltider, då stadsdelarna omorganiserades från 21 stycken till 10 stycken. Arbetet resulterade i en handbok för hur måltiderna skulle planeras, tillagas och följas upp. Denna handbok används idag i begränsad omfattning ute i verksamheterna och det verktyg i handboken som lever kvar och används av några stadsdelar är en så kallad teknisk meny. Verktuget kan bidra till att utöva påverkan av utbudet, inte minst hos lokala producenter, en utvecklingsmöjlighet som beskrivs nedan under upphandling.

Teknisk meny

Teknisk meny innebär att man har ett system för övergripande struktur i planeringen i köket. Det bygger på att huvudkomponenten i måltiden, vanligen en stor andel av råvarukostnaden, planeras in över en längre tid och på så sätt skapas större utrymme för att variera matsedeln med enklare, billigare råvaror. Samtidigt möjliggör systemet att man kan planera in efterlängtade alternativ med betydligt högre råvarukostnad än genomsnittet och att matsedelsvariationen blir lättare att följa.

Kostdataprogram

Utöver den tekniska menyn använder samtliga måltidsorganisationer det gemensamma kostdataprogrammet Aivo by Mashie. Programmet underlättar gemensam planering, beställning, kostnadsberäkning och möjliggör delning av recept över staden. Det är även redskapet som används för att utföra rutiner i Göteborgsmodellen för mindre matsvinn.

Göteborgsmodellen för mindre matsvinn

Göteborgsmodellen för mindre matsvinn är ett verktyg för stadens offentliga kök med rutiner för att minska matsvinnet i måltidsprocessens alla led. Verktuget används i måltidsorganisationerna och alla deras medarbetare har fått en grundutbildning i hur man använder verktuget för att minska sitt matsvinn. Efter behov och önskemål tar Göteborgsmodellen fram material och inspiration till stadsdelarna, exempelvis excelfiler eller inspirations- och utbildningsunderlag i powerpointpresentationer för att stödja rutinerna.

Fokus har varit kökets tillagnings- och serveringssvinn och med hjälp av modellen har stadens matsvinn minskat med 50 procent mellan januari 2017 och januari 2019, vilket motsvarar 300 ton mat (Göteborgs Stad, 2019). Genom det har man givetvis sparat in stora belopp men framförallt har man genom denna styrning kunnat minska miljöpåverkan, framförallt genom att förebygga avfall. I utvecklingen av modellen läggs fokus på tallrikssvinn och därmed riktar man sig även utåt mot beteendet hos medborgaren i större utsträckning.

Miljömåltider

Utöver det ramverk som måltidsprogrammet medför, finns även sedan ett tiotal år ett koncept som kallas för Miljömåltider och syftet är att vägleda stadens verksamheter i att minska sin miljöbelastning kopplad till mat. Konceptet är stadens definition av vad hållbar mat innebär och inom Göteborgs Stad finns sedan flera år tillbaka ett prioriterat mål om att öka andelen Miljömåltider som serveras. Man kan läsa mer om Miljömåltider på www.goteborg.se där även uppdateringar om relaterat miljöarbete i staden finns att läsa.

Definitionen av en Miljömåltid är att den ska:

- vara baserad på miljömärkta råvaror
- vara säsongsanpassad
- bestå av en stor andel vegetabilier och baljväxter
- inte innehålla fisk som är utrotningshotad
- valet av råvaror är lika viktigt som att minska matsvinnet.

Vid inköp ska man även ta hänsyn till etiska aspekter samt att vid tillagning är principen att man ska laga så mycket som möjligt från grunden (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2010).

Miljömåltider gäller för alla verksamheter i staden, men i dagsläget är det i första hand måltidsorganisationer som levererar måltider till förskola, skola och äldreomsorg som aktivt jobbar med att implementera Miljömåltider. Övriga som hanterar mat, exempelvis serveringar i idrottshallar, museer och IFO-verksamheter arbetar inte i någon större utsträckning med Miljömåltider.

Miljöförvaltningen arbetar, i samverkan med måltidsorganisationerna, med information, stöd och samordning för att förenkla för stadens verksamheter att öka andelen Miljömåltider. Samverkan utgår från måltidsorganisationernas strategigrupper och samordningsgrupp måltid, och bygger på uppdraget om att andelen Miljömåltider ska öka. Vi ser en stor potential i att använda konceptet som verktyg för att påverka fler och genom att utveckla konceptet till att även fungera som uppföljningsverktyg skulle gynnsammare förutsättningar kunna skapas för implementeringen.

Idag mäts spridningen av konceptet Miljömåltider och dess effekt i andel ekologisk mat. För 2018 låg stadens samlade verksamheter på 46 procent ekologisk mat för första halvåret, vilket placerar Göteborg som näst bästa storstad och som nummer 16 i landet. Staden har med hjälp av konceptet kommit en bra bit på vägen och stadsdelsförvaltningarnas inköp av miljömärkta livsmedel har ökat kraftigt under de senaste åren.

Kontroll med fokus på uppgifter om ekologiskt

I planen för livsmedelskontrollen finns också angivet att verksamheter som levererar ekologiska livsmedel till följd av offentlig upphandling ska kontrolleras så att produkterna verkligen är ekologiska. Det är ett nationellt effektmål som alla kommuner i Sverige har i uppgift att kontrollera fram till december 2019. (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2019) Detta är ett sätt för Göteborgs stad att påverka så att offentliga verksamheter som de har direkt rådighet över, där offentlig upphandling tillämpas, verkligen får de ekologiska varor som de har beställt.

Klimatmodulen

Klimatmodulen är en applikation i det kommungemensamma kostplaneringssystemet, där de som planerar menyer kan se hur klimatpåverkan förändras när de byter ut ett livsmedel mot ett annat. De får ut klimatpåverkan per lunch uttryckt i kg koldioxidekvivalenter. Modulen utgår ifrån samma klimatdatabas som Klimatkompassen. Modulen används i varierande omfattning i stadens kök, och det finns inte någon central uppföljning av vilken effekt den ger. Den används främst i pedagogiskt syfte via matsedeln, för att medvetandegöra matgästerna om olika livsmedels klimatpåverkan.

Klimatkompassen

Klimatpåverkan från stadens livsmedelsinköp följs i nuläget upp med hjälp av Klimatkompassen, som är en tjänst upphandlad från extern part, RISE (Research Institutes of Sweden) utav miljöförvaltningen. Den består av en databas med klimatdata för en omfattande mängd livsmedelskategorier, som tagits fram av RISE. Uppföljningen fungerar i dagsläget så att förvaltningen för inköp och upphandling begär in uppgifter från stadens livsmedelsleverantörer om hur mycket de har levererat av varje enskild matprodukt. Miljöförvaltningen tar del av denna data och sorterar den i de livsmedelskategorier som ingår i databasen. Detta skickas sedan till RISE som beräknar klimatpåverkan aktuellt års klimatpåverkan från stadens livsmedelsinköp, totalt och för varje enskild kategori.

Resultatet från Klimatkompassen gör det möjligt att följa upp stadens klimatmål, till exempel Klimatstrategiska programmets klimatmål för livsmedel:

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

Uppföljning med hjälp av Klimatkompassen har genomförts för 2014 och 2015.

Med hjälp av Klimatkompassen har man kunnat kartlägga klimatpåverkan från stadens livsmedelsinköp och resultaten visar att de totala klimatutsläppen var ungefär samma 2014 och 2015, knappt 29 000 ton CO₂ekv per år. Därav stod kategorin kött, chark och ägg för cirka 45 procent (framför allt nötkött och de produkter där detta ingår) och mejeriprodukter för knappt 30 procent. Mängden inköpt kött minskade med 8,5 procent mellan 2014 och 2015. Att de totala utsläppen inte minskade, trots minskad andel kött, beror på att den totala mängden livsmedel ökade.

Kartläggningen bedöms som värdefull och därför planerar miljöförvaltningen att under 2019 utveckla stadens metod för att göra uppföljningen, framförallt för att göra den effektivare och säkrare. Framöver ser vi flera nyttor med att även kunna följa klimatpåverkan per måltid och detta skulle kunna inkluderas i en ny metod och bidra till miljömålsuppföljningen.

Lärande Hållbara Måltider

Lärande Hållbara Måltider är en verksamhet som arbetar med en metod för att öka andelen Miljömåltider och inspirera till hållbar utveckling i stort. Detta innefattar att arbeta tillsammans med rektorer, förskolechefer, pedagoger och kockar för att stödja dem i det pedagogiska och praktiska arbetet med mat-, miljö- hälso- och hållbarhetsfrågor.

Genom denna verksamhet och dess metod har staden blivit ledande i landet när det gäller utvecklingsarbete kopplat till miljömål, pedagogisk verksamhet och måltidsfrågor. Hittills har 14 skolor och 22 förskolor tagit del av stödet. Dessa enheter har ökat andelen ekologisk mat och har gått från en ekoandel på ca 20–40 procent till en andel på 60–98 procent inom ordinarie budget. Samverkan mellan personalgrupperna i enheterna har stärkts betydligt, och de beskriver att en känsla av gott lagarbete etablerats (Dahlin & Alfredson, 2016).

Pedagogiska odlingsträdgårdar

Pedagogiska odlingsträdgårdar är en metod som syftar till att hjälpa skolorna att arbeta med miljö och lärande för hållbar utveckling med odlingsträdgårdar som verktyg. Odlingsträdgårdarna bidrar till en grönare utemiljö och utomhuspedagogik som kan stärka elevernas hälsa. Det övergripande syftet är en långsiktigt hållbar stad genom att tillsammans med elever och pedagoger skapa en pedagogisk utomhusmiljö. Totalt arbetar ungefär 25 skolor med pedagogiska odlingsträdgårdar idag.

2.6.6 Stadens upphandling av livsmedel

Göteborgs Stad handlar varor och tjänster för drygt 20 miljarder årligen. Alla inköp måste vara upphandlade enligt de lagar som gäller för offentlig upphandling (LOU), som är till för att ge alla företag möjlighet att på lika villkor erbjuda sina varor och tjänster till den offentliga sektorn. Som en av Sveriges största inköpare med ett samlat livsmedelsavtal, har stadens val av livsmedel, vår efterfrågan, större möjlighet att göra skillnad för miljön och klimatet än vad mindre konsumenters val har.

Upphandlingen av de livsmedel som köps in till stadens verksamheter utgår från tre ben: de politiska målen, LOU och verksamheternas behov. Av de tre benen görs en sammanvägning. Här finns möjlighet att påverka stort genom att ställa miljömässiga, etiska och sociala krav på det som köps in. Förutom att det minskar påverkan på det som faktiskt köps in till staden så ger det också signaler till näringslivet och möjlighet för företag att själva styra mot samma mål. Ett exempel är att det i Göteborgs Stad endast går att köpa in miljö- och etiskt märkt kaffe och te. Hänsyn ska i upphandlingen tas till klimat, biologisk mångfald, användning av bekämpningsmedel och antibiotika, djur och välfärd samt näringsinnehåll. Arbete pågår för att fasa ut konventionellt producerad mat till förmån för ekologisk.

Förvaltningen inköp och upphandling förlitar sig på att verksamheterna signalerar vilka behov som finns. För att säkerställa detta, och diskutera utveckling och kvalitet finns en etablerad samverkan mellan måltidsorganisationerna och förvaltningen - via regelbundna möten i strategigruppen inköp och avtal diskuteras generella strategiska frågor samt kvalitet och användbarhet på enskilda produkter.

Att möta stadens behov av livsmedel medför utmaningar. Det handlar dels om att vi är i behov av stora kvantiteter, vilket många leverantörer inte kan säkerställa, men också om att den mat som handlas upp behöver vara av hög kvalitet. Utmaningen gällande kvantitet blir extra tydlig när det gäller lokalproducerad mat - det är få eller inga lokala producenter som kan tillgodose hela stadens behov. Utöver detta finns det heller ingen officiell definition av vad lokalproducerad mat är, och inget politiskt mål om att öka andelen lokalproducerat.

Inköp och upphandling anser att kökens efterfrågan och önskemål är viktiga i sin sammanvägning av upphandlingen. Efter samtal med förvaltningen blir slutsatsen därför att om man vill förändra livsmedelsupphandlingen i en ännu mer hållbar riktning, behöver man satsa på kunskap och beteendeförändring hos de som beställer. Med erfarenhet och resultat från verksamheten Lärande Hållbara Måltider vet vi att kunskap om, och en djupare förståelse för matens miljöpåverkan ofta leder till ändrade beteenden och inköpsrutiner (Dahlin & Alfredson, 2016).

Genom en funktion i staden som heter intern service, är alltså tidigare nämnda samordningsgrupp måltid de som styr över måltidsplaneringen.

Samordningsgruppen lägger beställningar för inköp samt innehar ansvaret för

tillagning och servering av den offentliga maten i staden. Som ledning för detta arbete använder man konceptet Miljömåltider, alltså stadens definition av vad hållbar mat innebär.

Systemet med teknisk meny hjälper genom övergripande planering till att hålla kökets kostnader på en rimlig nivå samtidigt som man bibehåller och i vissa fall ges möjlighet till än mer variation. Genom att ligga långt framme i planeringen kan beställningar göras tidigt och chansen att rätt varor levereras i tid ökar. Med god kännedom om planerade inköpsvolymerna skapas större intresse bland underleverantörerna för att samarbeta och driva produktutvecklingen mot gemensamma krav.

2.6.6.1 Närproducerat i offentliga kök

Inom ramen för projektet Stadslandet Göteborg har intern service i Angereds stadsdelsförvaltning under 2018 gjort inköp från lokala och småskaliga producenter för testande om det fungerar i praktiken eller inte. Det rör sig om direktupphandling av små kvantiteter av lammkött från en lokal producent och en förskola som köpt andelar i en grönsaksodling. Inköpen har fallit väl ut och de planerar att genomföra och utöka antalet liknande inköp under 2019. Detta första steg till en lokal upphandling från mindre producenter kan ses som ett bra exempel på hur staden skulle kunna gynna småskalig livsmedelsproduktion i och runt Göteborg.

Som tidigare konstaterat finns ingen entydig definition eller märkningssystem för närproducerad mat, men man avser här livsmedelsproduktion där råvaror från det egna området används och främjar den lokala ekonomin och sysselsättningen. Efter samtal med de tjänstepersoner som ansvarar för upphandlingen i stadsdelsförvaltningen Angered är slutsatsen att en större upphandling av lokalproducerade livsmedel inte är möjlig. För få lokala producenter kan möta stadens stora efterfrågan. En lösning kan istället vara att andra måltidsorganisationer i staden gör liknande direktupphandlingar, och genom det bidrar flera mindre upphandlingar till en större helhet.

2.6.7 Konsumtion – förädling och handel

Inom Göteborgs Stad konsumeras mat både av privatpersoner och genom offentlig sektor. Maten som konsumeras i staden kommer dels från primärproducenter inom staden och dels från andra delar av Sverige och världen. Inom staden har vi livsmedelsproducenter i form av primärproducenter och olika typer av förädlare. En förädlare kan exempelvis vara en tillverkningsindustri eller en restaurang. Inom kommunen finns drygt 4600 registrerade livsmedelsverksamheter. I den siffran ingår olika typer av verksamheter, exempelvis förskolekök, restauranger, butiker och bryggerier. Storleken på verksamheterna varierar- från små enmansbolag till stora företag. Restaurangbranschen präglas av en relativt hög omsättning på verksamheter, det senaste året har ca 600 verksamhet upphört och ungefär lika många nya tillkommit (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018).

Som livsmedelsföretagare är det viktigt att förhålla sig till de regler och villkor som finns, de flesta är EU-lagar som gäller i EU men det finns också kompletterande svensk lagstiftning. Verksamheterna har ett stort ansvar när de säljer eller ger bort livsmedel, eftersom osäkra livsmedel kan få stora negativa konsekvenser både på samhälls- och individnivå. Miljöförvaltningen i Göteborg utför kontroller på verksamheterna för att se att de lever upp till kraven i lagstiftningen. Det finns en nationell plan för kontrollen, den fungerar som grund när miljöförvaltningen i Göteborg tar fram sin egna kontrollplan. Livsmedelskontrollen i Göteborg ska utföras så att syftet med livsmedelslagstiftningen nås. Den ska utföras riskbaserat, effektivt och ändamålsenligt så att konsumenterna får säkra livsmedel och att informationen om livsmedlen är enkel och korrekt. I den nationella kontrollplanen för livsmedel finns det också angivet att verksamheterna i livsmedelskedjan ska få råd, service och kontroll som underlättar deras eget ansvarstagande. Detta finns även med i Göteborgs plan för livsmedelskontroll. När förvaltningen gör bedömningen att livsmedelsverksamheten inte lever upp till kraven i lagstiftningen ska förvaltningen använda lämplig åtgärd för att förmå verksamheten att rätta sig. Inspektörerna, som utför kontrollerna, har som huvudsaklig uppgift att kontrollera verksamheterna.

2.6.7.1 Förenklat livsmedelsföretagande

I den nationella strategin bedömer regeringen att rådgivningen till livsmedelsföretagare behöver utvecklas. Det handlar om att tillhandahålla service och erbjuda lättillgänglig information om de lagkrav som företagen behöver förhålla sig till (Näringsdepartementet, 2017). I en rapport från Tillväxtverket anger 45 procent av företagare inom gröna näringar (jordbruk, skogsbruk och fiske, men även livsmedelsindustri) att lagar och regler hindrar företagets utveckling och tillväxt (Tillväxtverket, 2018). I miljöförvaltningens budget för 2019 finns det ett uppdrag om att driva ett utvecklingsprojekt som handlar om hur miljöförvaltningen genom tillsyn och kontroll kan bidra till att förbättra företagsklimatet. Rådgivning kan skapa bättre förutsättningar för företagare att följa reglerna, men råden behöver ges med viss restriktivitet. Risken finns annars att myndighetsutövningen blir felaktig eller missriktad. Delar av lagstiftningen är målstyrd, det betyder att det finns en flexibilitet i hur företagaren kan uppfylla kraven. Då kan inspektören inte berätta vilken lösning som blir lämpligast för företagaren, eftersom företagaren själv känner sin verksamhet bäst. Om en inspektör har gett ett felaktigt råd kan det uppstå krav på skadestånd (Livsmedelsverket, 2016).

Servicekoordinatorer

Många livsmedelsföretagare hör av sig till livsmedelskontrollen via kontaktcenter för att få hjälp. Frågorna kan till exempel handla om huruvida ett företag ska vara registrerat eller inte eller vad de ska tänka på om de vill sälja en viss produkt. För att kunna ge svar med hög kvalitet har livsmedelsavdelningen servicekoordinatorer. Servicekoordinatorerna tar hand om alla inkommande ärenden, däribland frågor från företagare. Eftersom det är samma personer som svarar på frågorna kan kvalitén på svaren höjas och det säkerställer att företagarna får lika svar på lika frågor.

Serverat

Livsmedelsverksamheter behöver söka tillstånd eller registrera sig hos olika myndigheter för att kunna starta sin verksamhet. För att underlätta för företagare har Sveriges kommuner och landsting, SKL, tagit fram den digitala tjänsten Serverat. Sedan början av oktober 2018 är Göteborgs Stad anslutna till detta. På Serverat kan företagare få vägledning om vilka tillstånd de behöver söka. Genom att svara på frågor i ett webbformulär skapas en unik checklista för varje företagare. Därefter kan företagaren via länkar komma till aktuella ansökningsidor. (Serverat, 2018)

Livsmedelsacceleratorn

För att underlätta för nystartade och- eller mindre företag finns även Livsmedelsacceleratorn i Västra Götalandsregionen. De bedriver dels en uppsökande verksamhet där de arbetar för att komma i kontakt med mindre företag (upp till 250 anställda) och dels att de håller i seminarier. (Livsmedelsacceleratorn, u.d.)

2.6.7.2 Konsumenters medvetna val

I den nationella livsmedelsstrategin är ett av de tre strategiska fokusområdena konsument och marknad. Målet för det området är att *”konsumenterna ska ha ett högt förtroende för livsmedlen och kunna göra medvetna och hållbara val, exempelvis av närproducerat och ekologiskt”*. (Näringsdepartementet, 2017). I nationella kontrollplanen finns det också angivet livsmedelsinformation ska vara korrekt så att ingen blir lurad, konsumenterna ska få en god grund för sina val av livsmedel. (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2019)

Kontroll med fokus på mervärdesprodukter

I planen för livsmedelskontrollen, finns det angivet att redlighet gällande mervärdesprodukter på restauranger ska kontrolleras. Syftet med kontrollerna är att säkerställa att det som står på menyn är det som serveras. En mervärdesprodukt kan till exempel vara ekologiskt nötkött, hållbarhetsmärkt fisk, svensk kyckling eller närodlat grönsaker. Detta är ett sätt för kommunen att indirekt ge konsumenterna i Göteborg bättre förutsättningar att göra medvetna val av livsmedel. Det kan också leda till en sundare konkurrens inom restaurangnäringen. Genom kontroll kan restauranger som har mervärdesprodukter på menyn, men som köper in något annat, stoppas. Restaurangerna som säljer mervärdesvaror behöver då inte konkurrera med verksamheter som i själva verket köper in andra livsmedel. (Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2019)

GreenhackGBG

Ett verktyg som staden har haft för att nå ut till konsumenter och medborgare är GreenhackGBG vilket fungerat som Göteborgs Stads kanal för hållbara livsstilar. Genom en webbaserad plattform har kommunen informerat medborgarna i staden om att göra hållbara val, till exempel inom området mat. (Konsument- och medborgarservice, 2017)

Miljödiplomerings av restauranger

Göteborgs Stad har arbetat aktivt tillsammans med restaurangnäringen för att förbättra restaurangernas miljö- och hållbarhetsarbete. Mellan 2012 och 2015 drevs ett samarbete mellan miljöförvaltningen och Göteborgs Restaurangförening där föreningens 45 medlemmar deltog. Samarbetet syftade till att samtliga medlemmar skulle miljödiplomerats enligt miljöledningssystemet Svensk Miljöbas. Svensk Miljöbas är en nationell standard för miljöledningssystem, anpassad för mindre företag och organisationer. Miljöförvaltningen är en av landets godkända utfärdare av miljödiplom.

Majoriteten av restaurangerna påbörjade arbetet för att införa ett miljöledningssystem men endast 11 stycken fullföljde uppdraget och blev miljödiplomerade. Efter det att samarbetet avslutades 2015 har 10 stycken av dessa valt att inte förnya sina miljödiplom, vilket betyder att endast en av de deltagande restaurangerna fortfarande är miljödiplomerad. Detta är idag den enda restaurang som är miljödiplomerad av miljöförvaltningen. Även generellt sett är restaurangbranschen mycket underrepresenterad bland de miljödiplomerade verksamheter som finns i Göteborg. (Broms, 2018)

Hållbara Restauranger

Under 2015, parallellt med slutskedet i miljödiplomeringsprojektet valde konsument- och medborgarservice att gå in i ett annat projekt, Hållbara restauranger, med syfte att stärka restaurangers hållbarhetsarbete. Hållbara Restauranger är ett nätverk som grundades av hållbarhetsbyrån U&We med visionen att påverka restaurangbranschen att jobba mer hållbart. I fokus ligger fem områden: Mat, Miljö & Klimat, Reko, Kommunikation och Ekonomi, hela tiden med gästen i centrum. Nätverk består idag av 65 restauranger varav 13 ligger i Göteborg. Restauranger som deltar får genom nätverket bland annat möjlighet att delta i workshops baserade på de fem fokusområdena. (Hållbara Restauranger, 2019)

Båda projekten har visat att det bland flera av stadens restauranger finns en ambition att arbeta med hållbarhetsfrågor men att tidsbrist, hög personalomsättning, små marginaler och ständig konkurrens gör att de först och främst fokuserar på att stärka affärsnytta och rykte, som är det de sätter främst. Kraven på leverantörer är ofta höga och man vill ha garanterad kvalitet och kvantitet på varorna man beställer, till ett så bra pris som möjligt. Detta kan göra det svårt för mindre, lokala och ekologiska producenter att konkurrera med de större konventionella aktörerna på marknaden. (Källvik, 2017)

Att så många restauranger valde att inte gå vidare med miljödiplomeringsarbetet beror enligt en intern utvärdering på att diplomeringsen innebär en årlig kostnad för restaurangerna samt krav på regelbunden uppföljning av miljömål, handlingsplaner och annan dokumentation. Många upplevde detta som allt för krävande vad gäller tid och resurser.

I en undersökning från Visita visas sambandet mellan antal gästnätter och restaurangomsättningen. Det finns en trend som visar att restaurangomsättningen per capita ökar parallellt med antalet gästnätter staden

har per capita. Göteborg profilerar sig som ett turistresemål och har många gästnätter vilket därmed ger en stor restaurangnäring. (Visita Svensk besöksnäring, 2018) Genom att påverka restaurangnäringen så finns möjlighet till stor miljönytta. Restaurangnäringen har visat sig vara svår för kommunen att nå genom exempelvis miljödiplomering. Det sättet vi kan nå den på i dagsläget är genom livsmedelskontroll.

2.6.7.3 Utveckling och innovation inom livsmedelsnäringen

Angereds Gård

Angereds gård är ett nytt utvecklings- och kunskapscentrum för att främja övergången till ett hållbart lokalt matsystem genom att binda ihop staden mer med angränsande landskap. Fastighetskontoret driver tillsammans med Naturbruk VGR, Västärvet, Naturbruksgymnasiet i Angered och Projektengagemang gårdens utveckling, anläggning och drift, med fokus på effektiv, intensiv, småskalig och ekonomiskt hållbar grönsaksodling för den urbana marknaden. Projektet Stadslandet Göteborg är involverade i Angereds Gård för att utforska hållbara affärsmodeller kring stadsnära odlingar och vilket fokus dessa bör ha för att bibehålla ekonomisk stabilitet.

Satsningen Angereds Gård utgör ett exempel som realiserar flera målområden i den regionala motsvarigheten till livsmedelsstrategi, exempelvis att det stärker samordningen mellan lokal och regional nivå vad gäller möjligheter till utbildning och arbete, samarbete mellan stad och land, samt matchningen mellan studier och behovet av arbetskraft framförallt inom gröna näringar. Det finns också en koppling till den nationella livsmedelsstrategins fokusområde Kunskap och Innovation.

3 Omvärldsbevakning

Nedanstående exempel visar hur olika städer har utvecklat lokala strategier för att enhetligt utveckla matsystemet för framtiden och att långsiktigt främja en hållbar utveckling på bred front. Strategierna kan illustrera hur en stads livsmedelsförsörjning inkluderas i ett hållbart matsystem istället för att vara begränsat till enskilda sakområden, exempelvis kostfrågor eller odling.

Urvalet har gjorts i samråd med ett nätverk för urban mat samt forskningsforum i Stadslandet Göteborg och baseras bland annat på att städerna har målinriktade angreppssätt och gemensamma nämnare med Göteborg. Många strategier identifierar ett antal nyckelområden som de utgår ifrån i sitt arbete och dessa anger prioriteringen av arbetet. Även om de lokala strategierna ser olika ut baserat på de olika prioriteringarna, har de också som en gemensam nämnare att försöka ena och utveckla de lokala samhällenas matsystem med hjälp av en förbättrad matkultur.

I Sverige finns idag ett antal kommuner som arbetar med en motsvarighet till en livsmedelsstrategi eller på ett strategiskt sätt arbetar med livsmedelsfrågan. Under utredningens gång har viss dialog förts med representanter för andra kommuner, som arbetar med att ta fram egna livsmedelsstrategier. I Aktuell Hållbarhets kommunenkät Sveriges miljöbästa kommun ställs frågan om kommunen har en livsmedelsstrategi och i den senaste anger fyra av fem kommuner som har svarat att de har en livsmedelsstrategi, vilket är en ökning från året dessförinnan. Formuleringen av frågan för senaste kommunrankingen var:

"Har kommunen en livsmedelsstrategi för minskad klimatpåverkan i minst hälften av kommunens matserveringar (förskola, skola, äldreboende och liknade)? Strategin ska innehålla köttfria dagar, minskat matsvinn, gårdagens rester lagas till nya rätter eller annan metod som minskar klimatpåverkan."

För att se vilka byggstenar som kan vara viktiga i ett strategiskt arbete för en större stad som Göteborg är internationella exempel inkluderade. Det finns givetvis fler exempel från andra städer som också är intressanta och de kan vi utforska i ett eventuellt utökat arbete. Utöver en beskrivning av de utvalda städernas arbete för inspiration ges här också en kort beskrivning av den regionala livsmedelsstrategin respektive den nationella livsmedelsstrategin vi är en del av, för att förtydliga vår roll gentemot dessa.

3.1 Hållbar mat i andra städer

Förutsättningarna ser olika ut i de olika städerna och därmed är även utmaningarna som man jobbar med olika. Just i Göteborg så har vi exempelvis en relativt stor markreserv, med drygt 3000 hektar jordbruksmark i vår ägo (se figur 2, under avsnitt 2.6.2). En annan unik förutsättning som vi har i Sverige, liksom i Finland och Estland som enda länder i världen, är den lagstadgade fria grundskolematen. Det är just sådana förutsättningar som kan ange utformningen av arbetet med att utveckla en stads matsystem. De olika förutsättningarna har också bäring på vilka lokala utmaningar man anger, till exempel hälsoläge,

tillgång på hälsosam mat i butiker eller infrastruktur, där förståelsen för de lokala utmaningarna ses som central för att få genomslag för sin lokala strategi. En samverkan mellan förvaltningar, föreningsliv och företag är en röd tråd i de olika strategierna, gärna med hjälp av en vision, samt att man har lagt vikt vid att identifiera olika personer eller funktioner inom dessa grupper som får stor delaktighet i arbetet med att realisera strategierna.

3.1.1 Södertälje

Södertälje, som håller på att ta fram en lokal livsmedelsstrategi, har under lång tid arbetat strategiskt med matens koppling till samhälle, miljö och klimat. Arbetet är sammankopplat med RUFS; Regional utvecklingsplan för Stockholmsregionen 2050, vilket är regionens samlade vilja för framtiden i regionen. Genom sitt arbete har Södertälje positionerat sig som en av landets ledande kommuner när det kommer till den offentliga måltiden och stadens måltidsorganisation är flerfaldigt prisvinnande för sitt systematiska kvalitetsarbete. Man har under drygt femton år utvecklat ambitiösa ramverk för hur stadens offentliga måltider ska tillagas och serveras. Av detta är följande relevanta:

Livsmedels- och måltidspolicy

Södertäljes Livsmedels- och måltidspolicy är svaret på Göteborgs Måltidsprogram och har som huvudsyfte att kvalitetssäkra kökens dagliga arbete. Policyn finns i två versioner; en för förskola, grundskola och gymnasieskola, samt en för äldreomsorgen.

Endast tillagningskök

Under lång tid har staden succesivt ställt om sin matproduktion från tillagning i centralkök till tillagning på plats i verksamheterna, i det som heter tillagningskök. I dagsläget finns det, med några enstaka undantag, enbart tillagningskök i kommunen som ett resultat av kvalitetsarbetet. Enligt kommunens egna beräkningar har man genom övergången till tillagningskök minskat kostnaderna, då transporter av den tillagade maten i stort försvunnit samt att tillagningsköken möjliggjort ett drastiskt minskat matsvinn. De pengar som sparats in har sedan använts till att höja kvaliteten på verksamheten, bland annat genom att köpa in större andel ekologisk mat.

Diet for a green planet

I samverkan med ett flertal aktörer, och med finansiering från EU har kommunen tagit fram en definition kring hur maten ska anpassas för minsta möjliga miljö och klimatpåverkan. Definitionen heter Diet for a green planet och liknar Göteborgs koncept Miljömåltider. Den stora skillnaden här är att man tagit avstamp i ett lokalt miljöproblem - övergödningen av Östersjön, vilket har underlättat kommunikationen då detta är ett miljöproblem som är synligt i invånarnas vardag.

Odlingsstrategi

Kommunen har tagit fram en odlingsstrategi. Man beskriver syftet med detta så här:

"En odlingsstrategi behövs för att förbereda sig inför framtiden. Och ta tillvara odlingens alla möjligheter till mer närodlad mat, för att skapa en mer resiliënt och robust livsmedelsproduktion. Strategin täcker odling både på landsbygden och i staden samt i randzonen däremellan."

I strategin arbetar man med dessa inriktningar genom:

- Yrkesmässigt lantbruk (spannmål, mjölk och kött)
- Yrkesmässig trädgårdsodling (grönsaker, bär och frukt)
- Komplementodling i pedagogiskt, kulturellt eller terapeutiskt syfte (skol- och omsorgsverksamheter, föreningar, sociala företag som använder odling som ett koncept/grundtanke/idé)
- Fritidsodling (odling på odlingslotter, stadsodling på allmän plats eller kvartersmark).

Odlingsstrategin visar hur kommunen utifrån sina olika roller och funktioner ska främja lokal odling samt värna den odlingsbara marken, samtidigt som den ska visa vad andra aktörer kan göra för att främja odling. Odlingsstrategin är begränsad till primärproduktion, obearbetade livsmedel, och foderproduktion. Kommunens roll som inköpare av livsmedel finns inte med i odlingsstrategin eftersom den ingår kommunens kostpolicy.

EU-projektet MatLust

MatLust är ett femårigt EU-projekt vars syfte är att stärka tillväxt och hållbarhet inom livsmedels-näringen i Stockholmsregionen. MatLust erbjuder kostnadsfria utvecklingsprogram, aktiviteter, nätverk och andra former av stöd till små och medelstora företag. Genom satsningen på Södertälje Science Park, där MatLust är en del, blir Södertälje ett kunskapscentrum och en kreativ mötesplats för mat och hållbarhet. (MatLust, 2018)

Det som pågår i Södertälje liknar i mycket det arbete som görs i Göteborg. De arbetar genom samma slags verktyg, ett måltidsprogram för den offentliga måltiden, samt motsvarande koncept till Miljömåltider. Vi kan därför se en framkomlig väg för uppväxling genom dessa, likt Södertälje.

Politiker och tjänstepersoner från flera förvaltningar i Göteborgs Stad har gjort återkommande studiebesök för erfarenhetsutbyte och möjlighet att studera hur Södertälje organiserar sina offentliga måltider. Besöken i Södertälje har gett möjlighet till löpande erfarenhetsutbyte, där framförallt resultaten från Matlust och hur staden utvecklat och arbetar med sin odlingsstrategi är intressanta för Göteborgs del som utveckling utöver det arbete som görs.

3.1.2 Köpenhamn

Köpenhamn saknar livsmedelsstrategi men har sedan ett tiotal år sitt så kallade Mathus (Københavns Madhus) vilket kan ses som en plattform för kunskapslyft kring måltider, inom framförallt den offentliga sektorn. Det är också en fysisk plats där man samlat ett antal olika kompetenser såsom kockar, pedagoger, designers, etnologer, kommunikatörer med flera som alla har koppling till mat. De erbjuder föreläsningar, workshops och annan stöttning mot de offentliga organisationerna i förändringar som krävs för att nå målet att skapa bättre måltider. Deras vision är att skapa en hållbar, hälsosam och livsglad matkultur i det offentliga rummet och man vill göra detta genom att etablera en kärlek för mat av hög kvalitet ”i huvudet såväl som i grytorna”. (Fonden Københavns Madhus, 2018)

Fokus i arbetet ligger på att den offentligt serverade maten ska vara hälsosam och ekologisk och man har skapat metoder och koncept för samarbete som verktyg för detta. Ett av dessa verktyg kallas ”Kökkenlyftet”, vilket innebär att man på frivillig basis knyter offentliga institutioner till sig för att ge dem en genomlysning av matens kvalitet, måltidsmiljön och tillagningen som ska få till följd att kvaliteten på måltiden säkerställs. Ett annat verktyg man använder är en metod för omställning till ekologisk mat, där man genom olika insatser, såsom framförallt rådgivning, ser till att en ökande andel av maten är ekologisk. Köpenhamn har som den mest ekologiska kommunen i Danmark uppnått att ha 90 procent av råvarorna i den offentligt serverade maten ekologiska.

Då man inte har fri grundskolemat i Danmark, arbetar kommunen gentemot skolorna via ett koncept som man kallar EAT, vilket innebär att föräldrar kan beställa och köpa skolmat till sina barn istället för att skicka med matlåda. Och inom detta koncept finns även ett antal så kallade ”matskolor” som har tillagningskök där maten även är en del av pedagogiken.

Knutet till Mathuset är de samarbeten och nätverk man satsar på i staden för att föra staden och landsbygden närmare varandra. Under namnet Matsällskapet (Madfaelleskabet) har man skapat ett manifest för att utveckla hållbara näringskedjor och bl.a. stötta omställning till ekologiskt jordbruk (kbhmadhus, 2018). Ett annat samarbete kallas för Nordic Center for Public Meals, där man eftersträvar etablerandet av en nordisk hub för att lyfta matfrågan i Norden och realisera ett ömsesidigt lärande kring hållbar mat. Svenska Livsmedelsverket är partner i detta.

Köpenhamns förutsättningar ser annorlunda ut än Göteborgs, till exempel genom att de inte har offentligt finansierade måltider. De arbetar till stor del utifrån ett fysiskt matcentrum med att stötta och ge råd för mer hållbar offentlig mat, men arbetar också genom nätverk för att skapa ett mer hållbart jordbruk. Genom att ingå i Nordic Center for Public Meals, skulle även Göteborg ges möjligheter till att engagera sig i frågan för ett internationellt erfarenhetsutbyte med våra nordiska grannländer med fokus på ”best practice” inom de offentliga måltiderna.

3.1.3 Bristol

I kommunen har man arbetat med livsmedelsfrågan sedan 90-talet och kan ses som en föregångare inom området, där man idag har sin femte livsmedelsstrategi igång. Man arbetar genom ett policyråd med fyra träffar årligen som utöver representanter från kommunen, civilsamhällsorganisationer och akademien även involverar medlemmar från olika sektorer såsom handel, jordbruk, hälsa, utbildning, affärsutveckling och gröna finanser. Rådet har pekat ut ”bra mat” som grundläggande för människors liv i Bristol och att ”bra mat”, som är bra för människor, platser och planeten, är ett synsätt som ska prägla allt livsmedelsrelaterat arbete i kommunen. Deras definition av detta koncept innefattar, att maten förutom att vara smakrik, hälsosam och prisvärd även ska vara bra för naturen, för arbetare, för lokala företag och bra för djurhållningen.

Syftet med strategin är att säkerställa att invånare och besökare har tillgång till bra mat och en del i det är att synliggöra för alla organisationer i staden att deras verksamhet är en del av det lokala matsystemet som deras arbetssätt påverkar. Olika aktörer ska kunna ta en ledarroll i utvecklingen av sitt expertområde i matsystemet. De har en omfattande vision som beskriver det önskade läget där ”bra mat” realiserats i Bristol:

“Imagine you lived in a truly sustainable food city, renowned for the vibrancy and diversity of its food culture, and for a food system which, from field to fork, is good for people, places and the planet. A city where good food is visible and celebrated in every corner and where everyone has access to fresh, seasonal, local, organic and fairly traded food that is tasty, healthy and affordable, no matter where they live. Picture a city where every school, hospital or care home, every restaurant and work place canteen serves only delicious sustainable food; where good food enterprises multiply and thrive; where people of every age, and from every background, are developing skills in growing and cooking and are practically involved in creating a positive and inclusive food culture in their own communities. Would you want to live in a city like this? We believe that that this is an achievable reality for Bristol.”

För att nå det önskade läget har man utsett åtta arbetsområden med nyckelfrågor:

- **Förändra matkulturen**
Målet syftar till att uppmuntra sina medborgare till att laga mat från grunden, odla själv och i sin kosthållning anamma ”bra mat” Man kopplar dålig matkultur till problem med bland annat övervikt, diabetes och cancer. Det är framförallt genom skolor man vill utveckla matkulturen.
- **Skydda mångfalden av livsmedelsbutiker**
Den lokala handeln ska stöttas för att ge liv åt huvudgator genom att erbjuda ett rikt utbud. Detta ska motverka utvecklingen av så kallade matöknar i olika utsatta områden och dominansen av ett fåtal större kedjor.
- **Bevara mark i närområden för livsmedelsproduktion**
Man ska skydda tillgången och kunna använda bördig odlingsmark kring Bristol för matproduktion och därmed minska importberoendet genom en ökad försörjning från närområdet.

- **Odla frukt och grönsaker i staden och distribuera till restauranger och hushåll**

De lokala produkterna ska kunna levereras till restauranger, caféer, marknader och hushåll och bryta trenden med ökande andel importerade varor, minska de lokala transporterna och även bygga relationer genom att människor odlar tillsammans.

- **Minimera matsvinn**

Hushållen uppmuntras att kompostera och återanvända mat för att minska matsvinnet.

- **Behålla och stärka länkarna mellan lokala marknader och närliggande slakterier, mejerier och gårdar**

Genom att stärka och skydda infrastrukturen och övriga fysiska länkar, behöver mindre mängder mat importeras till staden och istället kan de lokala företagen gynnas.

- **Öka möjligheterna för lokala och regionala leverantörer på marknaden**

Detta handlar om att öka anskaffningen av regionala råvaror och etablera fler marknader för lokala producenter.

- **Stötta kooperativa livsmedelsföretag som drivs av Bristols medborgare**

För att stärka den lokala handeln och de lokala initiativen stöttas medborgardrivna företag såsom kooperativ, inköpsgrupper, lantbruk och pop-up-affärer.

De framgångsfaktorer man betonar är bland annat att låta livsmedel bli en del av allt annat hållbarhetsarbete och nå större effekt genom att utnyttja att matområdet går på tvärs genom flera samhällsperspektiv. Man lyfter fram vikten av partnerskap mellan offentlig och privat sektor, inte minst för att få olika perspektiv representerade. Strategin fokuserar på de olika aktörerna och i strategiarbetet återkopplar man den skillnad dessa kan göra i systemet. Syftet med att synliggöra olika organisationers roll i systemet för också med sig att de kan känna sig delaktiga i strategiarbetet. Att ha en tydlig uppföljningsprocess räknas som en framgångsfaktor liksom att bygga det på gedigen bakgrundsfakta. Det finns ett grundläggande dokument som strategins prioriteringar bygger på, nämligen rapporten "Who feeds Bristol" vilken innehåller omfattande bakgrundsfakta. Den var troligtvis den första i sitt slag i Storbritannien och har efterföljare som även belyser sambandet mellan sociala skillnader och mat. Även om problemen är komplexa satsar man på lösningar som är överskådliga och gör att aktörer känner delaktighet och tonen i kommunikationen är därför central.

Bristols har en livsmedelsstrategi som de ser som ett verktyg för att förbättra sitt hållbarhetsarbete, i det finns också en uppföljningsprocess som de ser som en viktig komponent. Rådets definition av konceptet "Bra Mat" påminner mycket om Göteborgs Stads Miljömåltider. Liknande koncept för att skapa medvetenhet och engagemang både hos måltidspersonal och slutkonsument finns i andra

städer, exempelvis Södertälje som nämnts tidigare. Vi kan se att konceptet Miljömåltider har en vilande potential som verktyg för att öka takten i omställningen till ett hållbart matsystem. Ifall Göteborgs Stad moderniserar konceptet, genom att uppdatera kriterierna och samtidigt ser till att dessa blir anpassade till att vara uppföljningsbara, får vi på så sätt fram ett uppföljningsverktyg som redan är delvis implementerat.

3.1.4 Gent

Den belgiska staden Gent har sedan fem år en strategi som skapades på initiativ av kommunen med inspiration av Bristol och Toronto, där man tar hjälp av en rådgivande policygrupp med representanter ifrån olika branscher. Gruppen i Gent innehåller utöver representanter från kommunen även medlemmar från olika sektorer såsom handel, jordbruk, föreningar och akademi. Gruppen ger inte enbart råd till kommunens strategi- och visionsarbete utan är även med och ger rekommendationer vid olika projekt. Staden deltar också i EU-nätverket ”Food Smart Cities for Development” och genom detta har en engelsk rapport framställts där strategins fem strategiska mål tillgängliggjorts (City of Gent, 2016). Utöver strategins övergripande strategiska mål finns operativa konkreta mål kopplat, vilka skapats av en mindre arbetsgrupp som rapporterade till den större arbetsgruppen.

Målet med strategin är att minska den negativa påverkan som länkarna i den lokala livsmedelskedjan ger upphov till och därmed göra matsystemet mer hållbart. De har en omfattande definition av vad ett hållbart matsystem innebär som också fastställer att hållbar mat är förbundet med omvärlden:

“A sustainable food system guarantees the right to food, respects the principle of food sovereignty, allows everyone across the globe access to healthy food in sufficient quantities and at a reasonable price, and ensures that the final price of products does not only reflect all the production costs, but also takes into account external social and environmental costs. Ingredients and resources are used (including labor and natural resources, such as soil, water and biodiversity), albeit without exhausting them, and the various components of the food culture are respected. All links in the food chain must contribute to the creation of a sound, sustainable food system.”

Strategins syfte är att uppnå FN:s hållbarhetsmål och man hänvisar även till undertecknandet av Urban Food Policy Pact i Milano 2015 i sin strategi. Denna överenskommelse ger ett ramverk för urban mat och anger vilka frågor en urban livsmedelsstrategi bör omfatta. Göteborgs Stad är också en del av överenskommelsen genom det kopplade nätverket Eurocities Working Group food, se vidare under rubriken 3.1.7 Nätverksamverkan inom EU nedan.

Den rådgivande policygruppen är ambassadörer för att förverkliga stadens vision om ett hållbart matsystem och strategiarbetet baseras på en huvudfråga: ”Vilken roll kan den kommunala förvaltningen spela i skiftet till ett mer hållbart produktions- och konsumtionssystem för att bygga inkluderande, resilienta och rättvisa lokala matsystem?”

De fem strategiska målen i staden är:

- **En kortare, mer synlig livsmedelskedja**

Målet syftar till att öka tillgången på lokalproducerat och att

konsumenten ska lära känna sin matproducent. Det syftar även till att synliggöra behovet av mark för lokal primärproduktion samt synliggöra behovet av förbättrade förutsättningar för privatpersoner att odla sin egen mat.

- **Mer hållbar matproduktion och -konsumtion**

Syftar till att uppmuntra producenter till livsmedelsproduktion med mer hållbara metoder och att synliggöra dessa för konsumenter. Man betonar vikten av att större organisationer och företag väljer sådana produkter och att man vid stora evenemang tillhandahåller hållbara produkter och tjänster.

- **Skapandet av mer socialt mervärde för livsmedelsinitiativ**

Genom att nyttja befintliga nätverk och strukturer söker man nå ut till alla grupper i samhället, för spridning av kunskap om matproduktion och -konsumtion och dess inverkan på klimatet. Det kan vara skolor, föreningar, universitet och målet är att efterfrågan på prisvärd och hälsosam mat ska öka. Även minoritetsgrupper involveras i olika livsmedelsprojekt med syfte att förbättra integrationen.

- **Minskat matsvinn**

Man försöker hitta ett system, som kan vara gällande för hela staden, för att resurseffektivisera och minska matsvinnet. Man uppmuntrar restauranger att erbjuda kartonger till gäster som det blir mat över vid restaurangbesöket. Överskott av mat ska också kunna erbjudas till organisationer som hjälper marginaliserade människor. Utbildning av invånarna ses också som en viktig del i detta där kunskaper om planering, tillagning och förvaring ska minska svinnet.

- **Optimal återanvändning av matavfall som råmaterial**

Ambitionen är att få ut en större andel komposterbar fraktion, uppmuntra privatpersoner till att kompostera samt pröva nya affärsmodeller, även sådana som inte går i linje med gällande miljö- eller livsmedelslagstiftning.

De framgångsfaktorer man lyfter fram är att man utgår ifrån bra bakgrundsinformation vad gäller produktions-, konsumtions- och distributionsmönster som visar på systemets problembild och möjligheter. Man har gjort arbetet till en medskapandeprocess med många olika sektorer involverade. Genom att organisera arbetet med många återkopplingar mellan arbetsgrupp och rådgivande grupp kunde man snabbt formulera operativa mål i sin strategi samtidigt som man poängterar att strategiarbetet inte slutar i och med dessa mål, utan att det är ett oupphörligt arbete.

Gents livsmedelsstrategi har en grundfråga som liknar huvudfrågan i denna utredning. Deras svar är fem strategier som fokuserar på flera områden, kopplat till matproduktion, kortare livsmedelskedja och effektivare användning som minskat matsvinn och återanvändning av matavfall. Detta har tagits fram i en medskapandeprocess med olika aktörer, liknande denna utrednings ambition och som gjorts genom Stadslandet. De har också gjort en systembeskrivning för

att tydliggöra vilka områden som de ska satsa på, vilket inte varit möjligt inom denna utredning. Kopplat till detta har de ett råd som kan ge råd och rekommendationer både i det strategiska miljöarbetet och till olika projekt.

3.1.5 Edinburgh

Stadens livsmedelsstrategi är en del av det övergripande hållbarhetsarbetet och tillkom efter att livsmedel identifierats som en prioriterad fråga för att uppnå kommunens strategi Sustainable Edinburgh 2020. Prioriteringen ledde till initiativet Edible Edinburgh, som är en sektorsövergripande satsning med många involverade aktörer från såväl offentlig som privat sektor samt civilsamhälleorganisationer där strategiarbetet förankrats. Syftet med initiativet var att motivera individer, grupper och företag till att samarbeta för att utveckla nya förhållningssätt till livsmedel och utmynnade i en vision där över 400 personer och organisationer hade gett synpunkter på förslaget. Visionen är att göra Edinburgh till en stad där bra mat är tillgänglig för alla medborgare, vilket möjliggör en hälsosam befolkning, ett blomstrande samhälle och en hållbar miljö. (Edible Edinburgh, 2018)

Livsmedelsstrategin i sin tur identifierar ett antal nyckelområden tillsammans med en problemformulering och innehåller tydliga mål. Insatser på lång och kort sikt anger hur man ska uppnå sina mål:

- **Hälsa och välmående**
Man ska skapa rättvis och prisvärd tillgång på hållbar mat och därigenom säkerställa att människor kan upprätthålla en hälsosam och näringsriktig kosthållning. Detta ska minska hälsoproblem och även skapa bättre alternativ till befintligt matbistånd till socialt utsatta grupper.
- **Markanvändning**
Genom att förbättra förutsättningarna för att producera och distribuera mer lokalt ska man öka andelen lokalproducerat och skydda miljön. Oanvända ytor som kan fungera som plats för livsmedelsproduktion identifieras och förvaltas genom att stötta individer och deras initiativ till lokal produktion.
- **Miljö**
Naturresurserna ska användas mer effektivt för att minska det ekologiska fotavtrycket och matsvinnet. Olika sätt att mäta och minska matsvinnet utvecklas och man vill hitta ett sätt att mäta utvecklingen av Edinburgh som hållbar matstad som helhet.
- **Inköp av mat**
En blomstrande lokal livsmedelsekonomi ska utvecklas, med utgångspunkt i individer och företag som köper mer hållbar mat samt att man ser över den offentliga sektorns livsmedelsköp. Kommunikation betonas som centralt där man behöver hitta rätt vägar mellan producent och konsument eller inköpare.

- **Ekonomi**

Man ska utveckla en diversifierad, självständig livsmedelssektor som erbjuder en varierad kunskapsarena och arbetsmarknad för lokalbefolkningen. De lokala företagen ska stöttas, bland annat genom att förstärka nuvarande strukturer, för att få fram fler och mer attraktiva arbetstillfällen inom livsmedelssektorn.

- **Kulturell förändring**

Man vill förändra befolkningens relation till mat så att de knyter an till maten de äter och matens ursprung. Genom att inspirera och möjliggöra anknytningen till livsmedel och mattraditioner ska befolkningen lära sig att laga mat från grunden och att äta säsongsbetonat och närodlat.

Staden involverade invånare för att få feedback på sin strategi och det såg man som centralt för att få till en kulturförändring när det gäller mat. Man har satsat på att låta de som involverat sig och varit engagerade driva på samverkan och fortsätta vara drivande. Bra bakgrundsdata och möjligheten att följa upp det som man arbetar med att förändra ses som en framgångsfaktor.

Edinburgh har genom sin livsmedelsstrategi fokuserat mycket på den lokala produktionen och den lokala ekonomin. Detta för att minska miljöpåverkan men också för att stärka den lokala ekonomin och möjlighet till arbete. Här är möjligt att se en likhet med Business Region Göteborgs arbete, dels genom Stadslandet men också genom att de på andra sätt stärker den lokala ekonomin, inklusive livsmedelssektorn. En möjlighet att skapa goda förutsättningar för att stärka arbetet med hållbar mat och förankra utredningens slutsatser hos en stor grupp intressenter såsom i Edinburgh ser vi i projektet Stadslandet Göteborg. Till skillnad från Edinburgh har vi en stor möjlighet till påverkan genom den offentliga måltiden och gratis skollunch, vilket kan vara en av anledningarna till att de valt att arbeta mer genom medborgarna medan vi i denna utredning fokuserar mer på de områden där vi ser att staden har störst rådighet, till exempel den offentliga måltiden.

3.1.6 Manchester

I Manchester bygger man sin livsmedelsstrategi i tre delar som innefattar bakgrundsfakta, samhällsstrategi och livsmedelsstrategi där den första även innefattar en rad sociala hållbarhetsfaktorer. Man länkar till exempel undernäring som en faktor för anti-sociala beteenden och psykiska problem, att låga inkomster har koppling till ett torftigt utbud av mat och att detaljhandeln utgör en betydande arbetsmarknad för lokalbefolkningen. Samhällsstrategidelen innefattar en vision, där man vill göra Manchester till en av de bästa platserna i världen att växa upp i, leva i och bli gammal i, och målar upp en bild av ett framtida hållbart samhälle, som man vill uppnå genom att ta hjälp av en livsmedelsstrategi.

De fem övergripande målen i livsmedelsstrategin är:

- Förbättra människors hälsa i Manchester

- Skydda den lokala och globala miljön
- Stärka lokalekonomin
- Bygga starkare och mer hållbara samhällen
- Främja mångfald av matlagning och njutning av god mat över hela staden.

Strategin betonar att utvecklingen av hållbart samhälle behöver ske med hjälp av en förbättrad matkultur. Tillgången på prisvärda och fräska produkter ses som en central del i arbetet med att stärka lokalsamhällena. Även partnerskap mellan offentliga och privata aktörer i matsystemet är viktiga för att förbättra hälsostatus och minska matens miljöpåverkan.

Även Manchester ser livsmedelsfrågan som en del av lösningen på både miljö- och samhällsproblemen de står inför. Deras livsmedelsstrategi tar därför ett helhetsgrepp inom både ekologisk och social hållbarhet. Göteborgs Stad ingår i ett samarbete mellan forskare i Manchester och Göteborg genom ett Mistra Urban Futures projekt om nätverk för mat och rättvis fördelning, kallat SAFE – Self-organising network for food justice. Stadens roll är att bistå med expertis ifråga om det pågående arbetet med utredningen såsom ett delprojekt i Stadslandet Göteborg.

3.1.7 Nätverksamverkan inom EU

Milano tog 2014 initiativ till att ta fram ett ramverk för urban mat och ett fyrtiotal städer deltog i arbetet med att ta fram ramverket som fastställer vilka frågor en urban livsmedelsstrategi bör omfatta. I oktober 2015 skrevs paktens under av ett hundratal städer och i dagsläget (mars 2019) är det ca 180 städer över hela världen som undertecknat den. (Milan Urban Food Policy Pact, 2018)

Arbetet med Milan Urban Food Policy Pact grundar sig i insikten om att städer, som huserar mer än hälften av världens befolkning har en strategisk roll att spela för hållbar utveckling. Även om varje stad är unik är de alla centra för ekonomisk, politisk och kulturell innovation som förvaltar omfattande gemensamma resurser, infrastruktur, investeringar och expertis och att det därför är därifrån man behöver agera för att skapa ett hållbart matsystem.

Arbetet med att sprida paktens intentioner och få fler städer att ansluta sig har nu flyttat över till Eurocities Working Group Food, vilket är ett nätverk för erfarenhetsutbyte. Göteborgs Stad är medlem i Eurocities vilket ger staden möjlighet till att engagera sig i frågan för ett internationellt erfarenhetsutbyte via arbetsgruppen och där finns möjlighet att utöka stadens deltagande.

3.2 Hållbar mat i Sverige och Västra Götaland

Det finns en ökad efterfrågan på mat, idag tillgodoses den framför allt genom en ökad andel import vilket gör att vår inhemska produktion minskar. Därför lanserade Sverige, i likhet med många andra länder, en nationell livsmedelsstrategi där framförallt den inhemska produktionen ska stärkas.

3.2.1 En nationell livsmedelsstrategi

Den första nationella livsmedelsstrategin beslutades av riksdagen den 20 juni 2017 och ska gälla fram till år 2030. Livsmedelsstrategin är den första strategin som tar ett helhetsgrepp om hela livsmedelskedjan. Tanken är att strategin ska vara långsiktig och leda till att de olika delarna i livsmedelskedjan når sin fulla potential. De huvudsakliga målen i den är att öka produktionen, bidra till en konkurrenskraftig livsmedelskedja, öka sysselsättningen och exporten och att stärka innovationskraften, samtidigt som miljömålen ska uppnås. (Näringsdepartementet, 2017)

Det finns flera sätt att angripa den nationella strategins mål på, både på regional och lokal nivå. I dagsläget pågår ett intensivt arbete runtom i landet där regioner, länsstyrelser och kommuner antar mål och strategier för att ta tillvara på den svenska matens potential, från jord till bord. I nuläget finns tiotalet regionala strategier på plats, med egna visioner och mål, men de har som gemensam nämnare att arbetet riktas in mot att realisera den nationella livsmedelsstrategins tre fokusområden:

- **Regler och villkor**
Utformning av regler och villkor ska stödja målet om konkurrenskraftig och hållbar livsmedelskedja där produktionen ökar.
- **Konsument och marknad**
Konsumenterna ska ha ett högt förtroende för livsmedlen och kunna göra medvetna och hållbara val.
- **Kunskap och innovation**
Stödja kunskap- och innovationssystemet för att bidra till ökad produktivitet och innovation samt hållbar produktion och konsumtion av livsmedel.

Den nationella livsmedelsstrategin är sammankopplad med ett 40-tal åtgärder, samt finansiering i form av åtgärds paket. Åtgärderna är riktade mot statliga myndigheter och lärosäten i syfte att dessa själva ska tolka och verkställa åtgärderna med de finanserna som de tilldelas.

Regeringen har erbjudit medel till aktörer med regionalt utvecklingsansvar för att göra insatser som bidrar till genomförandet av den nationella livsmedelsstrategin (Västra Götalandsregionen, 2018). Regionerna är precis som kommunerna självbestämmande och kan därför inte ges direkta uppdrag på samma sätt som statliga myndigheter, men det eftersträvas att så många aktörer som möjligt drar åt samma håll för att genomförandet av strategin ska nå

framgång och därför erbjuds aktörerna medel för att främja övergången till ett hållbart matsystem.

3.2.2 Programmet för livsmedel och gröna näringar

I Västra Götaland är den regionala livsmedelsstrategin beskriven i programmet för livsmedel och gröna näringar. Den beskriver de långsiktiga prioriteringarna för regional utveckling inom området och fokus ligger på att stärka livsmedelssektorn genom utveckling av produktionen, stötta kompetensförsörjningen och goda matvanor. Detta ska ske främst genom ekonomiska incitament och information, vilken måste nå mottagaren för att dessa aktivt ska kunna ta del av de ekonomiska incitamenten. Det är också uttalat att den regionala strategin ska leda till en ökad andel närproducerad mat och ökad ekologisk produktion och konsumtion av mat. En viktig del av strategin är att bidra till bättre möjligheter för konsumenter att göra medvetna val (Västra Götalandsregionen, 2016).

Sverige importerar ungefär dubbelt så mycket jordbruksprodukter och livsmedel som vi exporterar vilket illustrerar den konkurrenssituation som livsmedelsproducenterna i Västra Götaland verkar i (Västra Götalandsregionen, 2016). Att regionen, som Göteborgs Stad är en del av, har ett stort fokus på jordbrukssektor i sin strategi, har sin grund i att det är det län med störst jordbruksareal i landet.

Västra Götalandsregionen och Länsstyrelsen i Västra Götalands län erbjuder de 49 kommunerna processtöd för att underlätta i arbetet med att ta fram egna strategier och mål för livsmedelsförsörjningen. Vid nätverksträffar ges tillfälle att fördjupa sig inom de tre fokusområdena (Västra Götalandsregionen, 2018).

3.2.3 Göteborgs Stads deltagande

I vår lokala kontext tar vi till oss av grundsatsen att vi ska agera föredömligt i matsystemet och sedan sprida detta till vår omvärld. Från regionen tar Göteborgs Stad just nu (vår 2019) del av de medel som avsatts för att realisera de nationella fokusområdena. I kapitel 3.6.7 finns exempel på projekt och åtgärder som kommunen har eller håller på att genomföra som ligger i linje med det nationella målet inom regler och villkor, till exempel att underlätta för livsmedelsföretagare. Målen för konsument och marknad är också giltiga inom staden, exempelvis genom att staden arbetar för att ställa om den offentliga måltiden till mer ekologiskt. När det gäller kunskap och innovation är det viktigt att vara med och påverka tidigt. Det gör staden genom exempelvis Miljömåltider. Även stadens livsmedelsutbildningar spelar en viktig roll för kompetensförsörjningen inom offentlig och privat verksamhet. Även Kunskapscentrum Angereds Gård, se avsnitt 3.6.7, relaterar direkt till den nationella strategins fokusområde kunskap och innovation och är ett exempel på samverkan kring kompetensutvecklande insatser.

Miljöförvaltningen har för avsikt att fullfölja deltagandet i det processtöd som finns i regionen. Träffarna leds av konsulter som är specialiserade på

målformuleringar, planering och analys. Det finns en positiv aspekt av att träffa tjänstepersoner från andra kommuner inom samma region som arbetar med livsmedelsfrågor. Göteborgs matsystem är sammanflätat med regionens och därför är det positivt att kommuner runt omkring Göteborg också arbetar med livsmedelsfrågorna utifrån den nationella strategin. Processtödet syftar till att den nationella livsmedelsstrategin ska kunna förverkligas med hjälp av åtgärder på lokal nivå. I Göteborgs kommun finns dock ingen utstakad väg för att det ska finnas en strategi på det sättet. Däremot gör vi bedömningen att de tre fokusområdena i strategin stämmer väl överens med de områden som är relevanta på lokal nivå; Regler och Villkor, Konsument och Marknad, Kunskap och Innovation. På nationell nivå finns målformuleringar för ökad livsmedelsproduktion samtidigt som relevanta nationella miljömål nås. Här anser vi att kopplingen till miljömålen ökar relevansen för vår medverkan.

Erfarenheter i utredningsarbetet visar att frågan om hållbar mat är uppenbart aktuell i den lokala kontexten i dagsläget och effekten av våra insatser på de områden kommunen har rådighet över i matsystemet skulle kunna stärkas genom att länka dem till varandra i en lokal livsmedelsstrategi. Härledningen till de andra områdena av en livsmedelsstrategi blir dock indirekt eftersom det i både den nationella och den regionala är ett stort fokus på att öka produktionen, exporten och sysselsättningen i jordbrukssektorn. Stadens deltagande i regionens processtöd ska därför ses som en avstämning gentemot nationell respektive regional livsmedelsstrategi och visar vad staden redan tillämpar på lokal nivå och framtida utvecklingspotential med det lokala strategiska arbetet.

4 Diskussion

Rapporten har till syfte att visa hur man på ett strukturerat sätt kan arbeta för hållbar produktion och konsumtion av mat inom stadens rådighet. För att minska negativ miljöpåverkan av det matsystem vi är en del av idag och för att bidra till en hållbar och hälsosam livsmedelsförsörjning för göteborgssamhället på lång sikt, finns alternativa tillvägagångssätt. Som grund för det strategiska arbetet kan man antingen utgå ifrån befintliga styrdokument, eller ifrån att samla arbetet i en lokal livsmedelsstrategi. Utredningen visar att det finns stor möjlighet att växla upp arbetet genom befintliga styrande dokument om kopplingen till hållbar mat stärks. Att utveckla arbetet med hållbar mat inom befintlig struktur ser vi som den mer fördelaktiga vägen framåt.

4.1 Koppling till styrande dokument

Det finns alltså potential till ett systematiskt arbete med området hållbar mat inom befintliga stadenövergripande styrande dokument, framförallt Måltidsprogrammet, Miljöprogrammet och Klimatstrategiskt program för Göteborg.

4.1.1 Måltidsprogrammet

Måltidsprogrammet är ett stadenövergripande styrdokument som sätter grunden för den offentliga måltiden i Göteborgs Stad. Kommunstyrelsen är ansvarig för styrdokumentet. Under 2019 kommer måltidsprogrammet att revideras på initiativ från stadsledningskontoret. Vi ser idag att revideringen, utifrån uppdragsdirektivet (ref), av måltidsprogrammet i begränsad omfattning har tagit upp miljö- och klimatperspektivet. Genom att bidra till ett ökat fokus på miljö och klimat i måltidsprogrammet kan detta fungera som stadens styrdokument för hållbar mat. Det finns då möjlighet att styra mot mindre miljöpåverkan i alla stadens verksamheter genom detta och andra relevanta styrdokument, vilket ger stöd för en implementering av de slutsatser som framkommit i denna utredning.

4.1.2 Miljöprogrammet

Som konstaterat så påverkar maten flera miljömål. På uppdrag från kommunfullmäktige revideras Miljöprogrammet med miljömål under 2019, inklusive uppföljningen av de befintliga miljömålen. Här kan matområdet ges en mer framträdande plats. Genom att inkludera uppföljningen av hållbar mat i miljömålsuppföljningen av de kommande miljömålen möjliggörs att visa på effekten av arbetet med miljömåltider i miljömålen. En del i detta är att indikatorer för uppföljning av miljömåltider kan bidra med indikatorer även till miljömålsuppföljningen. Genom att tydliggöra matens koppling till den ekologiska dimensionen av hållbar utveckling i revideringen av Miljöprogrammet och miljömålsuppföljningen synliggörs miljömålen och kopplingen till hållbar mat för stadens verksamheter.

4.1.3 Klimatstrategiskt program

Inom det pågående arbetet i det Klimatstrategiska programmet finns möjligheter att stärka matperspektivet. Arbetet bedrivs inom strategiområden, med fokusgrupper som medel för att driva strategiområdena mot målen.

Fokusgrupperna fungerar till stor del som avstämningsgrupper för berörda aktörer, både inom det offentliga och privata, där fokus är på vad som görs och se hur arbetet med strategiområdena fortgår. Det finns idag ingen som tydligt har hållbar mat som ett arbetsområde utan det är området hållbar konsumtion som behandlar ämnen som relaterar till matsystemet. Däremot ser vi att denna struktur är möjlig att använda för att även öka takten i arbetet med hållbar mat, framför allt genom att lyfta frågan inom den befintliga fokusgruppen Klimatmedveten konsumtion, eller starta en fokusgrupp som koncentrerar sig på området Hållbar mat. På detta sätt kan klimatstrategiskt program fungera som verktyg för en förvaltningsövergripande samverkan kring hållbar mat.

4.1.4 Pågående arbete inom Göteborgs stad

Utöver de styrdokument som berörts tidigare i kapitlet så finns flera andra styrdokument som har bäring på det fortsatta arbetet och som också är möjliga att arbeta genom. Dessa bör ses som verktyg i det fortsatta arbetet med hållbar mat i Göteborg, och kan ge bäring även på det fortsatta arbetet framåt. Det finns till exempel flera åtgärder i Göteborgs Stads handlingsplan för miljön 2018–2020 som är relevanta. Även Göteborgs Översiktsplan, Göteborgs Stads riktlinje för inköp och upphandling och Göteborgs Stads program för biologisk mångfald (kommande) har mål och riktlinjer som ligger i linje med en hållbar matproduktion och konsumtion och ska bidra till att stadens arbete görs i en hållbar riktning. Dessutom har vi ett näringslivsstrategiskt program där vi kan se en nära koppling mellan att utveckla det lokala näringslivet och den lokala livsmedelsförsörjningen. Tillsammans med fastighetskontorets arbete att utveckla hållbara näringar genom matproduktion på stadens mark kan matprocessen också bidra till en hållbar tillväxt för framtiden.

Rapporten visar också att det finns mycket pågående arbete inom stadens verksamheter som leder mot hållbar mat i staden. Detta gäller till exempel stadens arbete med att skapa förutsättningar för hållbar livsmedelsproduktion på stadens jordbruksmark. Här driver fastighetskontoret ett strategiskt utvecklingsarbete sedan många år som har en tydlig koppling till att skapa hållbar mat, genom sitt uppdrag Stadsnära odling, som bidrar till att vi kommer närmare att nå våra miljömål. Där finns alltså redan strukturer och ett aktivt strategiskt arbete inom ramen för stadens rådighet över marken.

4.2 Miljöförvaltningen – kunskapsnav för hållbar mat

Arbetet med hållbar mat är spritt över en stor del av stadens verksamheter och så även ansvaret för genomförandet av styrande dokument. Miljöförvaltningen har ansvar att driva och samordna i miljöfrågan och ser därför att vi har ett behov av att bidra med kunskap inom hållbar mat till stadens verksamheter.

4.2.1 Miljömåltider

Miljömåltider är stadens definition av vad hållbar mat innebär. Konceptet och dess kriterier har motsvarigheter i flera andra städer vilket berörs i omvärldsbevakningen och har till syfte att skapa medvetenhet och engagemang, både hos måltidspersonal och hos slutkonsument. Det finns en stor potential i att inom Måltidsprogrammet satsa på att uppdatera och komplettera konceptet Miljömåltider. Vi kan se att potentialen består i att vara verktyg för att öka takten i omställningen till ett hållbart matsystem, alltså även utanför staden som organisation. En uppdaterad version av konceptet, där kriterierna även fortsättningsvis utformas i linje med kretsloppsprinciper och nya forskningsrön om hållbar livsmedelsförsörjning, bör formas för att vara uppföljningsbara. På så sätt får vi ett uppföljningsverktyg som redan är delvis implementerat. Denna vidareutveckling, där indikatorer skapas utav kriterierna för att kunna använda konceptet som uppföljningsverktyg, ger staden en möjlighet att ta reda på status för hur vi ligger till och hur vi kan utveckla arbetet. Miljömåltider ska ha en central roll i Måltidsprogrammet och genom det vara vägledande för det praktiska arbetet med att nå stadens miljömål kopplat till mat. Via en central roll i Måltidsprogrammet kan miljömåltidskonceptet få en större spridning och effekt i hela staden.

4.2.2 Implementeringsråd för Hållbar mat

Det finns ett behov av att forma ett staden-övergripande implementeringsråd för att koordinera utvecklingen av arbetet med hållbar mat. Liknande råd för att förverkliga städernas vision om hållbar mat berörs i flera exempel från andra städer. Sådana råd innefattar ofta av ett spektrum av relevanta aktörer som på olika sätt relaterar till hållbar mat, vilket vi ser flera nyttor med, då dagens aktörer är utspridda vilket gör ansvarsfördelningen otydlig och försvårar samverkan.

Ett motsvarande råd för Göteborgs Stad kan utgöras av ett förvaltningsövergripande samordningsråd med syfte att vägleda, stödja och driva på utvecklingsarbetet i stadens förvaltningar. Ansvar för att driva rådet som stöd till genomförandet av måltidsprogrammet kan ligga på annan nämnd än den som äger styrdokumentet. Vi ser här fördelar med att miljö- och klimatnämnden skulle kunna ansvara rådet utifrån vårt uppdrag att driva och samordna ekologiska dimensionen i staden och vara ett kunskapsnav för övriga förvaltningar och bolag i staden.

Detta råd kan även stödja revideringen av måltidsprogrammet till att inkludera miljö- och klimatperspektivet i riktlinjerna, vägleda uppdateringen av miljömåltidskonceptet samt bidra i utvecklingen av en digital plattform. En central del i genomförandet skulle bli att mobilisera aktörer för samarbete och spridning av den kunskapsbas vi har i miljömåltidskonceptet. Rådet skulle även kunna kopplas det Klimatstrategiska programmets strategiområde klimatmedveten konsumtion.

4.2.3 Utveckla digital plattform

Som kommunikationskanal och till stöd för samordningen vill vi utveckla en digital plattform där vi sprider Miljömåltider och den kunskap som ligger till grund för dess uppdaterade kriterier. Hos de primära användarna av miljömåltidskonceptet bland måltidspersonal har ett behov uttalats för att skapa en plattform där man kan dela erfarenheter och olika arbetssätt med varandra. Önskemålet är att kunna dela ”best practice” mellan de 600 köken i staden. Kunskapsspridningen och utbytet av metoder och arbetssätt underlättar implementeringen av hållbar mat och nya miljökriterier i ett reviderat Måltidsprogram. Medan plattformen i huvudsak skulle vara till för de primära användarna inom måltidspersonalen behöver den samtidigt vara användbar för förvaltningen inköp och upphandling. För pedagogisk personal kan den underlätta i nyttjandet av skolmåltiden som lärandeplattform. Det finns möjligheter att anpassa befintliga webbplatser, exempelvis nuvarande miljöarbete i staden, som grunden för plattformen.

Framöver skulle detta kunna vidareutveckla den externa kommunikationen och utvidga kontaktytan mellan intressenter inom och utanför staden som organisation. Det skulle exempelvis kunna ge nytta att fungera som en länk mellan offentliga kök och lokala producenter. En annan potentiell sideeffekt vore också att ge möjligheter till tätare kontakt med aktuell forskning och att enklare skapa möjlighet till samarbeten.

4.2.4 Livsmedelskontrollen som verktyg

Livsmedelskontrollen ska ge verksamhetsutövarna råd och information. Livsmedelsinspektörerna kan inte berätta hur verksamhetsutövare ska lösa sina problem, men de kan ge vägledning i hur företagaren ska skaffa sig kunskap. Servicekoordinatorerna på livs tar emot inkommande frågor från företagare och det är många nya företagare som hör av sig och undrar saker om registreringar och lagkrav. I kommunen finns även företagslotsar som arbetar med nystartade företag. Här kan vi som kommun förbättra oss genom att se till att företagslotsarna vet viken typ av rådgivning företagarna kan få från servicekoordinatorerna och hur de kommer i kontakt med dem.

Vi anser att det är viktigt att Göteborgs Stad fortsätter att underlätta för näringslivet genom god service, där rådgivning med hög kvalitet är en del samt digitalisering är en annan. Genom stadens deltagande i Västra Götalandsregionens nätverksträffar för avstämning gentemot den nationella livsmedelsstrategin har vi fått en förståelse för vad staden redan tillämpar på lokal nivå och framtida utvecklingspotential. Vi ser att staden ligger bra till vad gäller regler och villkor på en lokal nivå. Samtidigt är det viktigt att vi som kommun inte känner oss färdiga inom detta området, utan fortsätter att arbeta med frågorna genom ständig förbättring.

Livsmedelskontrollerna som inspektörerna gör ute hos verksamheterna har också en viktig roll. Maten som konsumeras i Göteborg ska vara säker och konsumenterna ska få möjlighet att göra medvetna val. I kontrollplanen finns angivet att mervärdesprodukter, ex MSC-märkt fisk eller kravmärkt kött, på

restauranger ska kontrolleras så att rätt råvara serveras. Den kontrollen har effekten att privatpersoner som äter på restaurang får möjlighet att göra ett medvetet val utan att bli lurade. Livsmedelskontroll ska även utföras hos grossister som levererar ekologiska råvaror till följd av offentlig upphandling. Kontrollplanen verkar här för att personer som äter inom offentlig verksamhet verkligen serveras rätt måltid utan att bli lurade. Med de här kontrollerna kan vi indirekt påverka så att privatpersoner och de som äter inom offentlig måltid får möjlighet att göra medvetna val.

4.2.5 Fortsatt arbete i andra verksamheter än Göteborgs Stad

Det finns ett behov av en omfattande kartläggning vad gäller det lokala matsystemets produktions-, konsumtions- och distributionsmönster för att få bra bakgrundsdata och möjligheten att följa upp det som man arbetar med att förändra. Kartläggningen kan visa på matsystemets problembild och möjligheter i en lokal kontext. Den skulle då utgöra ett grundläggande dokument som man utgår ifrån i sin prioritering av insatser samt att det skulle möjliggöra för en tydlig uppföljningsprocess. Då det pågår ett kartläggningsarbete i Västra Götalandsregionen och inom andra verksamheter kopplat till forskning, följer vi utvecklingen och ser vilka resultat som kommer upp.

Aktörskontakterna i utredningen har varit vitt spridda med viss tyngdpunkt på Stadslandet Göteborgs nätverk. Som förslag på fortsatt arbete vore det önskvärt att utvidga aktörskontakterna inom det lokala matsystemet och exempelvis involvera lantbruksorganisationerna, andra markägare än Göteborgs Stad, innovativa livsmedelsförädlare, politiker eller civilsamhälleorganisationer. Detta för att få med en mer komplett bild av aktörerna, deras förutsättningar och motivationsgrunder, samt att skapa ett större ägarskap i strategiarbetet, vilket kan förbättra möjligheterna för att få genomslag i kommunens lokala strategiarbete.

4.3 Möjligt fortsatt arbete

Vi kan i denna utredning se Göteborgs Stad gör mycket redan idag och att vi genom att utveckla det strategiska arbetet med de åtgärder som föreslås har ett strategiskt arbete för hållbar mat inom kommunen som organisation. Det arbete som görs, och föreslås göras, har en nära koppling till både det nationella och regionala livsmedelsstrategiska arbetet men är avgränsat i vissa delar.

Framförallt gäller avgränsningen stödet till livsmedelsbranschen. Det är dock en central fråga i projektet Stadslandet Göteborg med BRG som projektägare och det ingår också i det näringslivsstrategiska programmet. I ett uppföljande arbete till denna rapport bör man, för att hantera framtida samhälls- och miljöförändringar, beröra sårbarhetsproblematiken samt den roll som kommunen förväntas ta för livsmedelstryggheten kopplat till samhällsskydd och beredskap. I detta ingår att ett hållbart matsystem även bör innefatta hur staden kan sluta sina kretslopp och säkerställa att så mycket som möjligt av näringsämnen omhändertas för att på så sätt bidra till att produktion och konsumtion hålls inom de planetära gränserna.

5 Förslag inför fortsatt arbete

Förvaltningens bedömning är att stadens strategiska arbete med hållbar mat kan utföras genom att arbeta inom befintliga stadenövergripande styrande dokument, under förutsättning att Måltidsprogrammet revideras så att det tydligt omfattar även miljöperspektivet och tydligt inkluderar inköp och distribution. Det är av största vikt att revidering enligt dessa förslag sker för att Måltidsprogrammet ska kunna fungera som ett styrdokument för hållbar mat i Göteborg.

I vissa delar skulle staden behöva komplettera med några insatser för att kunna öka takten i det praktiska arbetet. Miljöförvaltningen föreslår därför:

- att konceptet miljömåltider uppdateras och kompletteras, så att det utöver att vara stadens definition av vad hållbar mat innebär även anpassas till att kunna användas som ett uppföljningsverktyg kopplat till ett reviderat Måltidsprogram,
- att ett staden-övergripande implementeringsråd inrättas för hållbar mat, det vill säga ett förvaltningsövergripande samordningsråd som stödjer, vägleder och driver stadens arbete med hållbar mat,
- att en stadengemensam digital plattform utvecklas baserad på befintliga kanaler, för spridning av konceptet Miljömåltider och dess bakomliggande kunskapsbas samt de metoder, arbetssätt och goda exempel som kopplas till implementeringen av hållbar mat.

Vi ser att staden genom att ta stöd i befintliga styrande dokument och arbeta vidare med föreslagna insatser på ett kostnadseffektivt sätt utvecklar det strategiska arbetet med matsystemet utan att ta fram ytterligare ett styrdokument i form av en lokal livsmedelsstrategi.

Miljöförvaltningen kan, inom ramen för sina aktuella uppdrag, växla upp arbetet med hållbar mat för att stärka matperspektivet i pågående arbete med revideringen av Miljöprogrammet och miljömålsuppföljningen. Detta för att tydliggöra matens koppling till den ekologiska dimensionen av hållbar utveckling och för att flytta miljömålsuppföljningen närmare stadens arbete med offentlig mat. Miljömåltidsuppföljningen som kan ske i samband med miljömålsuppföljningen ger även input till det kommande stadenövergripande miljöledningssystemet.

Livsmedelskontrollen ska fortsätta att utföra riskbaserade, effektiva och ändamålsenliga kontroller. Genom kontroll når vi en påverkan på verksamhetsutövarna så att konsumenterna får säkra livsmedel och att informationen är korrekt så att de kan göra medvetna val.

6 Referenser

Göteborgsregionens kommunalförbund, 2014. *Vattenförsörjningsplan för Göteborgsregionen*, Göteborg: Göteborgsregionens Kommunalförbund.

Västra Götalandsregionen, 2018. *Protokoll från regionutvecklingsnämnden, 2018-01-31*. u.o.: Västra Götalandsregionen.

Broms, E., 2018. *Miljödiplomering av restauranger* [Intervju] (september 2018).

City of Gent, 2016. *From strategic to operational goals for the Gent en garde food policy*, Gent: City of gent.

Dahlin, J., 2018. *Tillagningskök i Göteborg* [Intervju] 2018.

Dahlin, J. & Alfredson, M., 2016. *Lärande Hållbara Måltider Rapport 2016*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Edible Edinburgh, 2018. *Edible Edinburgh*. [Online]
Available at: <https://www.edible-edinburgh.org/wp-content/uploads/2015/06/EdibleEdinSusFoodCity-Plan-140429-FINAL.pdf>
[Använd oktober 2018].

Emil Nilsson, K. N. U. R., 2014. *Värdefulla odlingslandskap - natur och kulturvärden i Göteborgs jordbruksområden. Göteborgs stadsmuseum Kulturrapport 2014:1*, Göteborg: Göteborgs Stadsmuseum.

EU-kommissionen, 2014. *Kommissionens rekommendationer av den 4 april 2014 om minskning av förekomsten av kadmium i livsmedel*. [Online]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014H0193&from=SV>

FAO, 2019. *Climate Smart Agriculture Sourcebook*. [Online]
Available at: <http://www.fao.org/climate-smart-agriculture-sourcebook/production-resources/module-b10-value-chains/chapter-b10-2/en/>
[Använd 21 februari 2019].

Fastighetskontoret, Göteborgs Stad, 2017. *Tjänsteutlåtande till fastighetsnämnden, diarienummer 6619/17 Handlingsplan för ökad självförsörjningsgrad genom odling och djurhållning på kommunal mark*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Fastighetskontoret, Göteborgs Stad, u.d. *Stadsnära Odling-från odlingslåda till hektar*. [Online]
Available at: <https://stadsnaraodling.goteborg.se/>
[Använd 11 Januari 2019].

Folkhälsomyndigheten, 2017. *Miljöhälsorapport 2017*, Solna: Folkhälsomyndigheten.

Fonden Københavns Madhus, 2018. *kbhmadhus*. [Online]
Available at: <http://www.kbhmadhus.dk/>
[Använd 7 oktober 2018].

Gordon, L., 2018. *Livsmedelsforum 2018*. Göteborg: Stockholm Resilience Center.

Gustavsson, A., 2018. *Livsmedelsforum 2018*. Göteborg: Stadslandet Göteborg.

Göteborg Stad , 2019. *Ekologisk mat*. [Online]
Available at: https://goteborg.se/wps/portal/start/foretag/upphandlingar/sa-koper-goteborgs-stad/ekologisk-mat!/ut/p/z1/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfljo8ziTYzcDQy9TAy93X0DXQ0czf39fNzcAgydw4z1wwkpiAJKG-AAjgb6BbmhigC6RDPu/dz/d5/L2dBISEvZ0FBIS9nQSEh/
[Använd 21 Februari 2019].

Göteborgs Stad, 2014. Våra matvanor sätter spår. *Kretslopp*, aug, p. 12.

Göteborgs Stad, 2018. *Budget 2019 och flerårsplaner 2020–2021 Göteborgs Stad*. Göteborg: Göteborgs Stad.

Göteborgs Stad, 2018. *Reglemente för Göteborgs miljö- och klimatnämnd*. Göteborg: Göteborgs Stad.

Göteborgs Stad, 2019. *Vårt Göteborg*. [Online]
Available at: <https://vartgoteborg.se/matsvinnet-halverat-pa-tva-ar/>
[Använd 23 januari 2019].

Göteborgs Stad, u.d. *Dricksvattenberedning*. [Online]
Available at: https://goteborg.se/wps/portal/start/vatten-och-avlopp/dricksvatten/dricksvattenberedning!/ut/p/z1/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfljo8ziAwy9Ai2cDB0N_N0t3Qw8Q7wD3Py8ffz93Uz1wwkpiAJKG-AAjgb6BbmhigBkpnFS/dz/d5/L2dBISEvZ0FBIS9nQSEh/#htoc-6
[Använd 11 Januari 2019].

Göteborgs Stad, u.d. *Dricksvattnets Kvalitet*. [Online]
Available at: https://goteborg.se/wps/portal/start/vatten-och-avlopp/dricksvatten/dricksvattnets-kvalitet!/ut/p/z1/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfljo8ziAwy9Ai2cDB0N_N0t3Qw8Q7wD3Py8ffxN_A31wwkpiAJKG-AAjgb6BbmhigCOD5LB/dz/d5/L2dBISEvZ0FBIS9nQSEh/
[Använd 11 Januari 2019].

Håkansson, A., 2018. *Det ängsliga matsamhället: det fina med färdigmaten*. 1 red. Stockholm: Fri Tanke Förlag.

Hållbara Restauranger, 2019. *Hållbara Restauranger*. [Online]
Available at: <http://hallbararestauranger.se/>
[Använd 21 Februari 2019].

Jervfors, S., 2018. *Södertäljes arbete med hållbar mat* [Intervju] 2018.

Livsmedelverket, 2012. *Riskmaten vuxna Livsmedels-och näringsintag bland vuxna i Sverige*, Uppsala: Livsmedelsverket.

Magnusson, K., 2018. *Måltidssamordning i staden* [Intervju] (17 September 2018).

MatLust, 2018. *MatLust*. [Online]
Available at: <https://matlust.eu/>
[Använd 20 december 2018].

Milan Urban Food Policy Pact, 2018. *Milan Urban Food Policy Pact*. [Online]
Available at: <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>
[Använd februari 2017].

Miljö- och klimatanmänden, Göteborgs Stad, 2016. *Mål och inriktningsdokument För budget 2017 Miljö- och klimatanmänden*. [Online]
Available at:
[https://www4.goteborg.se/prod/intraservice/namndhandlingar/samrumportal.nsf/56E0B27A9005ABCFC1258019002FC419/\\$File/TU_Miljo_20160830_9_S_MP_V_FI.pdf?OpenElement](https://www4.goteborg.se/prod/intraservice/namndhandlingar/samrumportal.nsf/56E0B27A9005ABCFC1258019002FC419/$File/TU_Miljo_20160830_9_S_MP_V_FI.pdf?OpenElement)
[Använd 2019].

Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2010. *Klokboken - 24 Miljömåltider från storköken i Göteborg*. Göteborg: Göteborgs Stad.

Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2014. *Bilagor - klimatstrategiskt program för Göteborg*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2014. *Klimatstrategiskt program för Göteborg*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018. *Kompensationsåtgärder för ekosystemtjänster i plan- och exploateringsprojekt i Göteborgs Stad*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018. *Nyregistrerade och upphörda livsmedelsverksamheter*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2018. *Uppföljning av Göteborgs lokala miljömål 2017 R2018:09*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2019. *Livsmedelskontrollen*. Göteborg: Göteborgs Stad.

Miljöförvaltningen, Göteborgs Stad, 2019. *Plan för livsmedelskontrollen 2019*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Naturvårdsverket, 2014. *Gifter och miljö 2014*, Stockholm: Naturvårdsverket.

Naturvårdsverket, 2015. *Hållbara konsumtionsmönster*, Stockholm: Naturvårdsverket.

Naturvårdsverket, 2018. *Matavfall i Sverige*, u.o.: Naturvårdsverket.

Naturvårdsverket, 2018. *Miljöpåverkan från svensk konsumtion - nya indikatorer för uppföljning*, Stockholm: Naturvårdsverket.

Naturvårdsverket, 2019. *Förslag till regeringen från myndigheter i samverkan*, Stockholm: Naturvårdsverket.

Näringsdepartementet, 2017. *En livsmedelsstrategi för Sverige- fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet*, Stockholm: Regeringen.

Patterson, E., 2019. *Skollunchens roll för näringsintaget hos svenska skolbarn* [Intervju] (31 januari 2019).

Serverat, 2018. *Enklare företagande med digitala tjänster och Serverat*.

[Online]

Available at:

<https://skl.se/naringslivarbetedigitalisering/digitalisering/processerochdigitalatjanster/naringslivehandel/enklareforetagandeserverat.6909.html>

[Använd 16 Januari 2019].

SLU, 2015. *Tillstånd och trender för arter och deras livsmiljöer - rödlistade arter i Sverige 2015*, Uppsala: SLU.

Stadsbyggnadskontoret och fastighetskontoret, Göteborgs Stad, 2014. *Strategi för Göteborg 2035 Utbyggnadsplanering*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Stadsbyggnadskontoret, Göteborgs Stad, 2009. *Översiktsplan för Göteborg*, Göteborg: Översiktsplanegruppen på stadsbyggnadskontoret.

Stadsledningskontoret, Göteborgs Stad, 2011. *Måltidsprogram för Göteborgs Stad*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Stadsledningskontoret, Göteborgs Stad, 2018. *Göteborgs Stads riktlinje för styrande dokument*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Stadsledningskontoret, Göteborgs Stad, 2018. *Kartläggning Göteborgs Stads budgetmål och övergripande styrning i förhållande till Agenda 2030 - Globala målen för hållbar utveckling*, Göteborg: Göteborgs Stad.

Stadsledningskontoret, Göteborgs Stad, 2019. *Uppdragsdirektiv översyn Måltidsprogrammet*. Göteborg: Göteborgs Stad.

Sveriges Kommuner och Landsting, 2018. *Öppna jämförelser Företagsklimat 2017-Insikt- en servicemätning av kommunernas myndighetsutövning 2017*, Stockholm: Sveriges kommuner och landsting.

SVT nyheter Lovisa Herold, 2019. *SVT: nyheter*. [Online]

Available at: <https://www.svt.se/nyheter/lokalt/vast/mandagshungern-personalvittnar-om-nya-fenomenet-i-skolan>

[Använd 28 januari 2019].

Tellström, P. R., 2006. *Doctoral Dissertation: The construction of food and meal culture for political and commercial ends: EU-summits, rural businesses and World exhibitions.*, Örebro: Örebro Universitet.

Tellström, R., 2019. *Matkultur som begrepp inom Måltidsvetenskap* [Intervju] (22 Januari 2019).

Thomas Angervall , 2008. *Mat och klimat - En sammanfattning om matens klimatpåverkan*, Göteborg: SIK Institutet för livsmedel och bioteknik.

Tillväxtverket, 2018. *Växtkraft för de gröna näringarna*, Stockholm: Tillväxtverket.

Widegren, C., 2018. *Logistik av livsmedel i Göteborg* [Intervju] 2018.

Visita Svensk besöksnäring, 2018. *Restaurangåret 2017- En genomgång av de 50 största restaurangkommunerna i Sverige*, Stockholm: Visita.

World economic forum, 2018. *The global risks report 2018, 13th edition*, Genève: World economic forum.

Världsnaturfonden WWF, 2017. *WWF:Handlingsplanen för livsmedelsstrategin- otillräcklig med ett fåtal guldorn*. [Online]
Available at: <https://www.wwf.se/press/pressrum/pressmeddelanden/1687631-handlingsplanen-for-livsmedelsstrategin-otillracklig-med-ett-fatal-guldorn>
[Använd 17 Januari 2019].

Världsbanken, 2008. *World development report 2008-Agriculture for Development*, Washington, DC: Världsbanken.

Västra Götalandsregionen, 2016. *Västra Götalandsregionens program för livsmedel och gröna näringar 2017-2020*, u.o.: Koncernstab regional utveckling.

Västra Götalandsregionen, 2018. *Svergies livsmedelsstrategi blir verklighet i Västra Götaland*. [Online]
Available at: <https://www.vgregion.se/regional-utveckling/program/livsmedel-och-grona-naringar/sveriges-livsmedelsstrategi-blir-verklighet-i-vastra-gotaland/>
[Använd 11 Januari 2019].

Publikationer utgivna av Göteborgs miljöförvaltning

Rapporter (ISSN 1401-2448):

R 2019:01	Årsrapport 2018
R 2019:02	Inventering av hårbotten i vattenförekomsterna Askims fjord och Styrö-Vrångö, Rapport från fältarbete
R 2019:03	Kartläggning av marina habitat i reservat Stora Amundö och Billdals skärgård, Rapport från fältarbete
R 2019:04	Inventering av ålgräsängar i vattenförekomsten Brännö-Styrö Rapport från fältarbete
R 2019:05	Bottenfauna - undersökningar av sötvattensmiljöer i Göteborg 2018
R 2019:06	Metaller i vattenmossa - undersökning av biotillgängliga metaller i vattendrag i Göteborg 2018
R 2019:07	Provfiske och inventering av fisk- och kräftdjursfauna i Göteborg
R 2019:08	Övervakning av dagfjärilar i Göteborgs Stad 2013-2018
R 2019:09	Övervakning av fåglar i Göteborgs Stad 2013-2018
R 2019:10	Kemikalietillsyn 2018, Slutrapport. Tillsynsprojekt i samarbete mellan Malmö, Göteborg, Helsingborg och Stockholm
R2019:11	Giftfri miljö - nuläge, omvärldsbevakning och förslag inför fortsatt arbete
R2019:12	Hållbar mat i Göteborg - nuläge, omvärldsbevakning och förslag inför fortsatt arbete
R 2018:1	Årsrapport 2017
R 2018:2	Naturvärdesinventering av kustnära ljunghed, Göteborgs Stad, 2017
R 2018:3	Ljudnivåer på innergårdar - Utvärdering av metodik
R 2018:4	Bottenfauna - undersökningar av sötvattenmiljöer i Göteborg 2017
R 2018:5	Metaller i vattenmossa - undersökning av biotillgängliga metaller i vattendrag i Göteborg 2017
R2018:6	Effekter av tennorganiska föreningar i småbåtshamnar 2017
R2018:7	Bullerkartläggning av Göteborgs Stad 2017
R2018:8	Ett gemensamt miljöledningssystem - kan Göteborgsmetoden användas som en del av Göteborg Stads styrning av miljöarbetet?
R2018:9	Uppföljning av Göteborgs lokala miljömål 2017
R2018:10	Luftkvaliteten i Göteborgsområdet Årsrapport 2017
R2018:11	Styrning och ledning inom den ekologiska dimensionen av hållbar utveckling - nulägesbeskrivning, omvärldsanalys och utvecklingsförslag
R2018:12	Miljögifter i Göteborgs vattendrag
R2018:13	Fossilfritt Göteborg - vad krävs?
R2018:14	God vattenstatus i Göteborg

Miljöförvaltningens hela rapportserie hittar du på www.goteborg.se

Miljöförvaltningen

Box 7012, 402 31 Göteborg

Tel vx: 031-365 00 00

E-post: miljoforvaltningen@miljo.goteborg.se

Stadslandet Göteborg är ett EU-medfinansierat projekt som drivs av Business Region Göteborg i samarbete med Göteborgs Stad och Coompanion. Denna utredning är framtagen och finansierad inom ramen för Stadslandet Göteborg.



**EUROPEISKA
UNIONEN**
Europeiska
regionala
utvecklingsfonden

