

## Utlåtande Rotel IV (Dnr KS 2020/582)

### Inför klimatlådan i Stockholm

Motion av Emilia Bjuggren (S)

Kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.  
Motionen anses besvarad med hänvisning till vad som sägs i utlåtandet.

**Föredragande borgarrådet Isabel Smedberg-Palmqvist** anför följande.

#### Ärendet

I en motion till kommunfullmäktige från Emilia Bjuggren (S) framförs att det bör införas en klimatlåda i Stockholms stad. I motionen föreslås att den mat som blir över från skolors matservering ska säljas till målgruppen skolpersonal, elever och elevers vårdnadshavare, med syfte att minska matsvinnet. Inicialt ska konceptet prövas i en eller två skolor inom ramen för ett pilotprojekt och därefter skalas upp till att omfatta flera skolor. Motionären konstaterar att staden aktivt arbetar med att minska matsvinnet i verksamheterna men att det idag saknas en samlad redovisning av matsvinnet i staden. Motionären föreslår att kommunfullmäktige beslutar att utbildningsnämnden i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden får i uppdrag att göra ett pilotförsök med klimatlådan samt att nämnderna får i uppdrag att utvärdera pilotförsöket och om lämpligt föreslå en modell för att skala upp klimatlådan till flera skolor.

#### Beredning

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, utbildningsnämnden, Föreningen Matsvinnet, Karlstads kommun,

Naturskyddsföreningen och Naturvårdsverket. Karlstads kommun, Naturskyddsföreningen och Naturvårdsverket har inte inkommit med svar.

*Stadsledningskontoret* anser att det i nuläget finns ett välfungerande arbete med att minska matsvinnet och att det därmed inte bör formuleras ytterligare uppdrag.

*Miljö- och hälsoskyddsnämnden* anser att det pågående och grundläggande systematiska arbete som påbörjats för att nå stadens nya mål om minskat matsvinn bör vidareutvecklas innan pilotförsök som exempelvis Klimatlådan påbörjas.

*Utbildningsnämnden* anser att det är av stor vikt att fortsätta arbetet med att utveckla mått- och mätmetoder för klimatpåverkan och matsvinn, men att det dock inte är möjligt att sälja överbliven mat till skolpersonal.

*Föreningen Matsvinnet* är positiv till förslaget.

## Mina synpunkter

Miljön är oerhört viktig och det är av största vikt att vi gemensamt tar ansvar för att minska stadens klimatpåverkan. Skolan ska självklart ta sin del av ansvaret för detta genom att bidra till att minska matsvinnet inom ramen av det systematiska arbete som påbörjats. Skolans prioritet bör dock vara att ge Stockholms stads elever en bra måltid och att alla elever ska kunna äta sig mätta. Detta för att eleverna ska ha energi nog att tillskansa sig de kunskaper som skolan lär ut under dagen. Jag instämmer med förvaltningarnas beskrivning av den problematik som finns med att sälja överbliven mat till skolpersonal eller vårdnadshavare, både vad gäller förmånsbeskattning, planering av skolmaten samt de relevanta livsmedel- och hälsoaspekterna av att återanvända mat som redan har serverats. I övrigt hänvisar jag till remissinstanserna.

## Bilagor

1. Reservationer m.m.
2. Motionen

**Borgarrådsberedningen** tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

**Reservation** anfördes av borgarråden Karin Wanngård och Kadir Kasirga (båda S) och borgarrådet Clara Lindblom (V) enligt följande.

Vi föreslår att kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Att tillstyrka motionen.  
Att därutöver anföra följande.

Motionen föreslår ett pilotprojekt där personal, elever och föräldrar erbjuds köpa mat från skolan eller förskolan. Mat som annars skulle slängas. Därmed minskas matsvinnet samtidigt som staden bidrar till att underlätta vardagspusslet genom att familjer erbjuds färdiglagad och näringsrik mat till middagen. En win-win helt enkelt.

Därför är det beklagligt att läsa att staden så lättvindigt avfärdar förslaget med tillsynes enkla argument. Flera kommuner har infört klimatlådan och om man var villig att på riktigt pröva möjligheten skulle en snabb kontakt med exempelvis Avesta kommun kunna utreda hur de löst frågan om konkurrens eller förmånsbeskattning. Det går såklart att hitta andra vägar än bufféserving om livsmedelsverkets regler hindrar det.

Vi förvånas över hur det så tvärsäkert förkastas att klimatlådan skulle vara bra att testa i någon endaste variant i någon endaste förskola eller skola i hela Stockholms stad. Stadens arbete med att minska matsvinnet har tagit fart sedan kommunfullmäktige antog den stadsövergripande matstrategi som den rödgrönrosa majoriteten tog fram under förra mandatperioden. Nu har även stadens miljöprogram ett delmål om minskat matsvinn. Men att staden redan gör ett arbete för att minska matsvinnet förtar inte möjligheten att göra det ännu bättre.

Nya initiativ som minskar matsvinnet bör prövas. Pilotprojekt som modell har tidigare visat sig vara ett tillförlitligt förfarande för att testa nya metoder. Genom pilotprojekt prövas den nya verksamheten och utvärderas. Bara det senaste året har flera pilotprojekt som initierades under den förra majoriteten utvärderats och permanentats tack vare goda resultat. Naturligtvis kan projekt också förkastas om resultaten inte är tillfredsställande. Men om man inte testat finns heller inget att utvärdera. Vi anser därför att ett pilotprojekt i enlighet med motionens förslag bör genomföras.

**Kommunstyrelsen** delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår att kommunfullmäktige beslutar följande.

Motionen anses besvarad med hänvisning till vad som sägs i utlåtandet.

Stockholm den 28 oktober 2020

På kommunstyrelsens vägnar:  
ANNA KÖNIG JERLMYR

Isabel Smedberg-Palmqvist

*Mats Larsson*

**Reservation** anfördes av Kadir Kasirga, Karin Gustafsson och Catharina Piazzolla (alla S) och Rashid Mohammed (V) och Lisa Palm (Fi) med hänvisning till Socialdemokraternas och Vänsterpartiets gemensamma reservation i borgarrådsberedningen.

## Remissammanställning

### Ärendet

I en motion till kommunfullmäktige från Emilia Bjuggren (S) framförs att det bör införas en klimatlåda i Stockholms stad. I motionen föreslås att den mat som blir över från skolors matservering ska säljas till målgruppen skolpersonal, elever och elevers vårdnadshavare, med syfte att minska matsvinnet. Inicialt ska konceptet prövas i en eller två skolor inom ramen för ett pilotprojekt och därefter skalas upp till att omfatta flera skolor. Motionären konstaterar att staden aktivt arbetar med att minska matsvinnet i verksamheterna men att det idag saknas en samlad redovisning av matsvinnet i staden. Motionären föreslår att kommunfullmäktige beslutar att utbildningsnämnden i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden får i uppdrag att göra ett pilotförsök med klimatlådan samt att nämnderna får i uppdrag att utvärdera pilot försöket och om lämpligt föreslå en modell för att skala upp klimatlådan till flera skolor.

### Beredning

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret, miljö- och hälsoskyddsnämnden, utbildningsnämnden, Föreningen Matsvinnet, Karlstads kommun, Naturskyddsföreningen och Naturvårdsverket. Karlstads kommun, Naturskyddsföreningen och Naturvårdsverket har inte inkommit med svar.

### Stadsledningskontoret

**Stadsledningskontorets** tjänsteutlåtande daterat den 4 september 2020 har i huvudsak följande lydelse.

Av Stockholms stads budget framgår att Stockholm ska vara en föregångskommun gällande upphandling av mat som minskar klimatpåverkan. Vidare anges att staden behöver minska onödigt matsvinn och samtidigt samla in det matavfall som ändå uppstår i form av restprodukter. Alltför mycket av det som hamnar i soppåsen är matavfall som istället kan utgöra en resurs för att öka biogasproduktionen och ersätta fossila bränslen. Stadsledningskontoret konstaterar att det i kommunfullmäktiges budget finns uppdrag om att miljö- och hälsoskyddsnämnden med stöd av servicenämnden, äldre- och utbildningsnämnden, ska ta fram mått och mätmetoder för att mäta klimatpåverkan från livsmedel och måltider som serveras inom stadens verksamheter.

Stadsledningskontoret konstaterar vidare att staden idag bedriver ett aktivt arbete för att minimera matsvinn och matavfall som uppstår på ett hållbart sätt. Genom *Miljöprogram för Stockholms stad 2020-2023* (KS 2019/1040) och *God, klimatsmart och hälsosam mat- Matstrategi för Stockholms stad* (KS 2018/430) skapas förutsättningar för staden att minimera matsvinn och därigenom minska klimatpåverkan från mat och måltider i staden. Matsvinnet ska bland annat minimeras genom god planering, bra inköp och rätt hanterade råvaror utan att äventyra livsmedelssäkerheten. Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet. Ett minskande av matsvinnet leder även till att mer resurser frigörs som kan öka kvaliteten på mat och måltider. Det finns därmed uppdrag till verksamheterna att finna vägar för att matsvinnet ska minska och stadsledningskontoret anser därmed att det i nuläget inte behöver formuleras ytterligare uppdrag. Stadsledningskontoret föreslår att kommunstyrelsen föreslår kommunfullmäktige att besluta att motion om att införa klimatlådan i Stockholm av Emilia Bjurgren (S) besvaras med hänvisning till vad som sägs i stadsledningskontorets tjänsteutlåtande.

## **Miljö- och hälsoskyddsnämnden**

**Miljö- och hälsoskyddsnämnden** beslutade vid sitt sammanträde den 25 augusti 2020 att godkänna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

*Reservation* anfördes av Karin Lekberg (S) och Deniz Butros (V), *bilaga 1*.

**Miljöförvaltningens** tjänsteutlåtande daterat den 5 augusti 2020 har i huvudsak följande lydelse.

I stadens budget för 2019 beslutades att Stockholms stad ska etablera, arbeta aktivt med och integrera FN:s 17 hållbarhetsmål i Agenda 2030 i stadens stadsövergripande styrdokument och i stadens alla verksamheter. I mål 12 Hållbar konsumtion och produktion ingår delmål 12.3 Halvera matsvinnet. Miljö- och hälsoskyddsnämnden är målsvarig för stadens arbete med mål 12. Kommunfullmäktige antog 2019 *Strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat*, även kallad Stockholms matstrategi. Matstrategin, som ska implementeras i alla stadens verksamheter, beskriver att: ”Strategin ska bidra till att alla verksamheter i staden ska göra bra livsmedelsval med minskad miljö- och klimatpåverkan. De måltider som staden serverar ska bidra till att minska utsläppen av växthusgaser och en minimering av matsvinnet.”<sup>1</sup> samt att ”Andelen matsvinn och matavfall i stadens verksamheter ska följas upp och redovisas regelbundet.”<sup>2</sup> I samband med kommunfullmäktiges beslut om matstrategin gavs dels uppdrag till utbildningsnämnden att inrätta och ansvara för samordning av ett stadsövergripande nätverk som ska samordna stadens arbete med matstrategin. Uppdrag gavs även till miljö- och hälsoskyddsnämnden och utbildningsnämnden att i samråd med kommunstyrelsen ta fram underlag för att ta fram förslag till uppföljningsmått för matstrategin. Arbetet med att ta fram och samordna verktyg, utbildning och åtgärder samt ta fram mått för matsvinn till stadens måltidsverksamheter utgår från dessa uppdrag. Matsvinn ingår nu

för första gången som ett eget specifikt stadsövergripande delmål i stadens miljöprogram 2020-2023. Inom mål 4 Ett resurssmart Stockholm, delmål 4.1 Minskad resursanvändning och klokare konsumtion, anges att "...matsvinnet ska minska inom stadens verksamheter till 2023."<sup>3</sup> Sedan stadens matstrategi infördes i maj 2019 pågår ett intensivt arbete för att etablera gemensamma rutiner och verktyg för att få en bild av hur mycket och vilket matsvinn som uppstår i stadens måltidsverksamheter idag. Ett gemensamt mått och en enkel mätmetod för att mäta matsvinnet - en Stockholmsmodell baserad på Livsmedelsverkets nationella metod - testas och tas fram under året så att det blir möjligt att mäta/väga, redovisa och se nuläget och efterhand utvecklingen av matsvinnet över tid för alla kök i staden. Mätningarna av matsvinnet ska 2021 följas av konkreta åtgärder och erfarenhetsutbyte mellan stadens kök med målet att minska matsvinnet med minst en femtedel under det nya miljöprogrammets period 2020-2023 och därmed på sikt minst kunna halvera stadens matsvinn till 2030 enligt delmål 12.3 i *Agenda 2030*. Utöver arbetet med att minska matsvinnet – det matavfall som skulle kunna ätas upp eller undvikas – så är det stadens ambition att allt oundvikligt matavfall – såsom oätbara matrester, skal, ben och liknande – som blir över från tillagningen och serveringen av maten i stadens egna måltidsverksamheter ska samlas in som matavfall. Kommunfullmäktige beslutade 2019 om obligatorisk matavfallsinsamling genom en ny bestämmelse i Stockholms föreskrifter om avfallshantering. Bestämmelserna om obligatorisk utsortering av matavfall ska tillämpas från och med den 1 januari 2021 för måltidsverksamheter med matservering som serverar fler än 25 portioner per dag. Målsättningen för Stockholms stads arbete med matsvinn framöver är att alla måltidsverksamheter mer enhetligt och strukturerat ska kunna planera, köpa in och tillaga goda måltider och antal portioner enligt närvarostatistik med tydlig uppföljning så att minsta möjliga matsvinn uppstår. Enligt Stockholms matstrategi är målsättningen att verka för likvärdiga möjligheter och en jämlik matkvalitet i hela staden. Då behövs metoder och åtgärder som samtliga skolor kan använda och redovisa. Därför bör måltidsverksamheternas fokus nu vara att utveckla gemensamma rutiner och åtgärder för att systematiskt kunna förebygga och undvika matsvinn. Stadens måltidsverksamheter kan minimera matsvinn på flera olika sätt, bland annat genom välplanerad tillagning och väl avvägda recept, rätt hantering och förvaring av råvarorna, daglig koll på antal närvarande matgäster, anpassad servering och dialog med de som äter maten. Digitala verktyg och utbildning för personalen samt uppföljning av beställningar och mängden matsvinn är viktiga förutsättningar för ett framgångsrikt svinnarbete. Klimatlådan är en ny företeelse i skolkök och har nyligen införts i olika former i några mindre kommuner i Sverige, bland annat i Avesta, Karlstad, Mora, Mölnlycke, Vetlanda, Katrineholm, Sala, Mariestad och Lessebo. Avesta var troligtvis först med att införa Klimatlådan som motionären hänvisar till. Kommunen började med Klimatlådan så sent som 1 oktober 2019 så det bör fortfarande anses som försöksverksamhet. I Avesta och Mora kan personal köpa den mat som blivit över när eleverna har ätit genom att ta med egen matlåda och betala 30 kr via Swish. Klimatlådan är en åtgärd för att minska serveringssvinnet. Överbliven mat som har lagts fram öppet för servering får enligt livsmedelslagen inte sparas och kylas ner igen. Avesta verkar ha gjort en tolkning av livsmedelslagen - som strikt förbjuder återanvändning och förvaring av mat som har serverats - så att serverad mat som blir över kan säljas till personal under en kort tid 15-30 minuter efter att ordinarie matgäster har ätit klart. Utöver ekonomisk administration torde systemet även kräva personella re-

surser för att kontrollera tiden och kontroll av de personer som kommer för att köpa mat. Stockholms stad har ett mycket stort antal måltidsverksamheter och en mer uppdelad organisation för hantering och inköp av mat till förskola, skola och äldreomsorg än i mindre kommuner. Försöksverksamhet i mindre kommuner torde därför inte vara direkt överförbar till Stockholms stad. Förvaltningen anser att det pågående och grundläggande systematiska arbete som påbörjats för att nå stadens nya mål om minskat matsvinn bör vidareutvecklas innan pilotförsök som exempelvis Klimatlådan påbörjas.

## **Utbildningsnämnden**

**Utbildningsnämnden** beslutade vid sitt sammanträde den 27 augusti 2020 att godkänna tjänsteutlåtandet och överlämna det till kommunstyrelsen som svar på remissen.

*Reservation* anfördes av Kadir Kasirga (S) och Tina Kratz (V), *bilaga 1*.

**Utbildningsförvaltningens** tjänsteutlåtande daterat den 10 juni 2020 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen anser att det är av stor vikt att fortsätta arbetet med att utveckla mått- och mätmetoder för klimatpåverkan och matsvinn samt att hela staden har en samsyn kring analys och mätmetoder. Det behövs ett aktivt arbete med att minska matsvinnet utifrån stadens strategi för god, hälsosam och klimatsmart mat. Förvaltningen avstyrker dock motionens förslag, eftersom skolor idag inte får sälja överbliven mat till anställda eller övriga som till exempel vårdnadshavare, med hänsyn till olika faktorer. Att sälja mat till anställda räknas som en förmån och ska förmånsbeskattas. Vidare ska inte skolan konkurrera med restauranger och matbutiker. Skolans uppdrag är att bedriva undervisning. Ur livsmedels-säkerhetssynpunkt anser förvaltningen att det inte är lämpligt att sälja överbliven mat i bufféserving. Förvaltningen anser även att det kan finnas en risk att det sker en överproduktion i syfte att sälja mat och således ett merarbete för kökspersonalen.

## **Föreningen Matsvinnet**

**Föreningen Matsvinnets** yttrande daterat den 17 september 2020 har i huvudsak följande lydelse.

Föreningen Matsvinnet lämnar härmed bifall och applåderar di helhet den av Emilia Bjuggren (S) framförda motionen "Motion om att införa klimatlådan i Stockholm" och det som i den yrkas.



## Reservationer m.m.

### Miljö- och hälsoskyddsämnden

*Reservation* anfördes av Karin Lekberg (S) och Deniz Butros (V) enligt följande.

att nämnden beslutar att tillstyrka motionen, samt anför därutöver följande:

Det är glädjande läsning i förvaltningens utlåtande att stadens arbete med att minska matsvinnet har tagit fart sedan kommunfullmäktige antog den stadsövergripande matstrategi som den rödgrönrosa majoriteten tog fram under förra mandatperioden. Nu har även stadens miljöprogram ett delmål om minskat matsvinn. Förvaltningen går igenom några olika varianter på klimatlådan som olika kommuner testat och visar att det finns flera sätt att med hjälp av klimatlådan se till att överbliven mat inte slängs. Efter denna spännande genomgång landar man dock i att bryskt avfärda en försöksverksamhet som något för Stockholm. Vi förvånas över hur det så tvärsäkert förkastas att klimatlådan skulle vara bra att testa i någon endaste variant i någon endaste förskola eller skola i hela Stockholms stad. Argumentet som förs fram mot att en förskola eller skola skulle få testa en variant av klimatlådan är att staden behöver fokusera på det arbete som redan pågår för att nå stadens nya mål. Vi häpnar över att miljöprogrammets mål för minskat matsvinn används som argument för att motverka nya initiativ som minskar matsvinnet. Vi menar att det bara skulle vara positivt om det finns intresse på någon förskola eller skola för att testa klimatlådan och att det inte behöver stå inte i motsats till pågående arbete – man kan göra både och. Vi beklagar att man väljer att vara nöjd med det som redan görs och använder det som ursäkt för att inte göra mer.

### Utbildningsämnden

*Reservation* anfördes av Kadir Kasirga (S) och Tina Kratz (V) enligt följande.

1. Att utbildningsämnden beslutar tillstyrka motionen.
2. Att därutöver anföra följande.

Motionen föreslår ett pilotprojekt där personal, elever och föräldrar erbjuds köpa mat från skolan eller förskolan. Mat som annars skulle slängas. Därmed minskas matsvinnet samtidigt som staden bidrar till att underlätta vardagspusslet genom att familjer erbjuds färdiglagad och näringsrik mat till middagen. En win-win helt enkelt. Därför är det beklagligt att läsa att förvaltningen så lättvindigt avfärdar förslaget med tillsynes enkla argument. Flera kommuner har infört klimatlådan och om man var villig att på riktigt pröva möjligheten skulle en snabb kontakt med exempelvis Avesta kommun kunna utreda hur de löst frågan om konkurrens eller förmånsbeskattning. Det går såklart att hitta andra vägar än bufféserving om livsmedelsverkets regler hindrar det.

Vi förvånas över hur det så tvärsäkert förkastas att klimatlådan skulle vara bra att testa i någon endaste variant i någon endaste förskola eller skola i hela Stockholms stad. Stadens arbete med att minska matsvinnet har tagit fart sedan kommunfullmäktige antog den stadsövergripande matstrategi som den rödgrönrösa majoriteten tog fram under förra mandatperioden. Nu har även stadens miljöprogram ett delmål om minskat matsvinn. Utbildningsförvaltningen har ett utökat ansvar för genomförandet av matstrategin. Men att förvaltningen redan gör ett arbete för att minska matsvinnet förtar inte möjligheten att göra det ännu bättre. Nya initiativ som minskar matsvinnet bör prövas. Pilotprojekt som modell har tidigare visat sig vara ett tillförlitligt förfarande för att testa nya metoder. Genom pilotprojekt prövas den nya verksamheten och utvärderas. Bara det senaste året har flera pilotprojekt som initierades under den förra majoriteten utvärderats och permanentats tack vare goda resultat. Naturligtvis kan projekt också förkastas om resultaten inte är tillfredsställande. Men om man inte testat finns heller inget att utvärdera. Vi anser därför att ett pilotprojekt i enlighet med motionens förslag bör genomföras.