

Policy för hållbara måltider vid IGV

Mat som beställs via catering bör vara övervägande vegetarisk och helst uppfylla kraven för klimat och biologisk mångfald enligt One Planet Plate.

Eventuellt överbliven mat ska tillvaratas genom att låta gästerna ta med den hem alternativt spara och erbjuda som lunch för anställda nästa dag.

Vid representation på restaurang bör restauranger som har ett bra utbud av vegetariska och växtbaserade rätter väljas.

Eftersom mat endast får beställas från universitetets upphandlade leverantörer ska IGV arbeta för att universitetet vid upphandling av catering ställer krav på ett stort utbud av vegetariska och växtbaserade rätter och helst även uppfyllande av kraven för klimat och biologisk mångfald enligt One Planet Plate.

Bakgrund

Maten vi äter påverkar vårt klimatavtryck och den biologiska mångfalden. Globalt står matproduktionen för 26% av utsläppen av växthusgaser¹ och är en av de primära orsakerna² till jordens förlust av tropiska regnskogar. Påverkan skiljer kraftigt mellan olika livsmedel.¹ Genom att beställa och servera hållbar mat kan vi minska institutionens egen påverkan samtidigt som vi stödjer cateringverksamheter och restauranger i deras omställningsarbete och inspirerar till miljövänligare matvanor även utanför universitetet.

Hållbara måltider

Kött är det livsmedel som har högst klimatpåverkan¹ och nötköttproduktion står för 35 % av jordens förlust av tropiska regnskogar². Att övergå till en större andel vegetabilisk mat är därför ett enkelt sätt att minska vårt klimatavtryck och vår påverkan på den biologiska mångfalden.

Världsnaturfonden (WWF) med stöd av forskare från Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), Stockholm Resilience Centre (SRC) och Research Institute of Sweden (RISE) har tagit fram kriterier för måltider som är hållbara ur både klimat- och biodiversitetsperspektiv under begreppet One Planet Plate. Att utgå från dessa kriterier är ett enkelt sätt att se till att måltider är hållbara. Klimatbudgeten för en måltid enligt One Planet Plate är 0,5 kg CO₂e per måltid (lunch/middag) eller totalt 11 kg CO₂e per vecka. För att öka den biologiska mångfalden i odlingsfält samt minska risken för avskogning och markomvandling globalt finns även kriterier för vegetabilier, kött och fisk. Mer information om kriterier, arbetssätt och referenser finns på WWF:s webbplats³.

För att måltider ska vara hållbara är det också centralt att minimera matsvinnet, dvs slänga så lite som möjligt.

¹ Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science* 360, 987–992.

² Pendrill et al. (2019). Agricultural and forestry trade drives large share of tropical deforestation emissions. *Global Environmental Change* 56, 1–10.

³ <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/for-leverantorer/#kriterier>