



FREDRIKSTAD KOMMUNE

Hvordan redusere klimafotavtrykket fra mat?

Grete Rasmussen - Miljøvernrådgiver i
Fredrikstad kommune

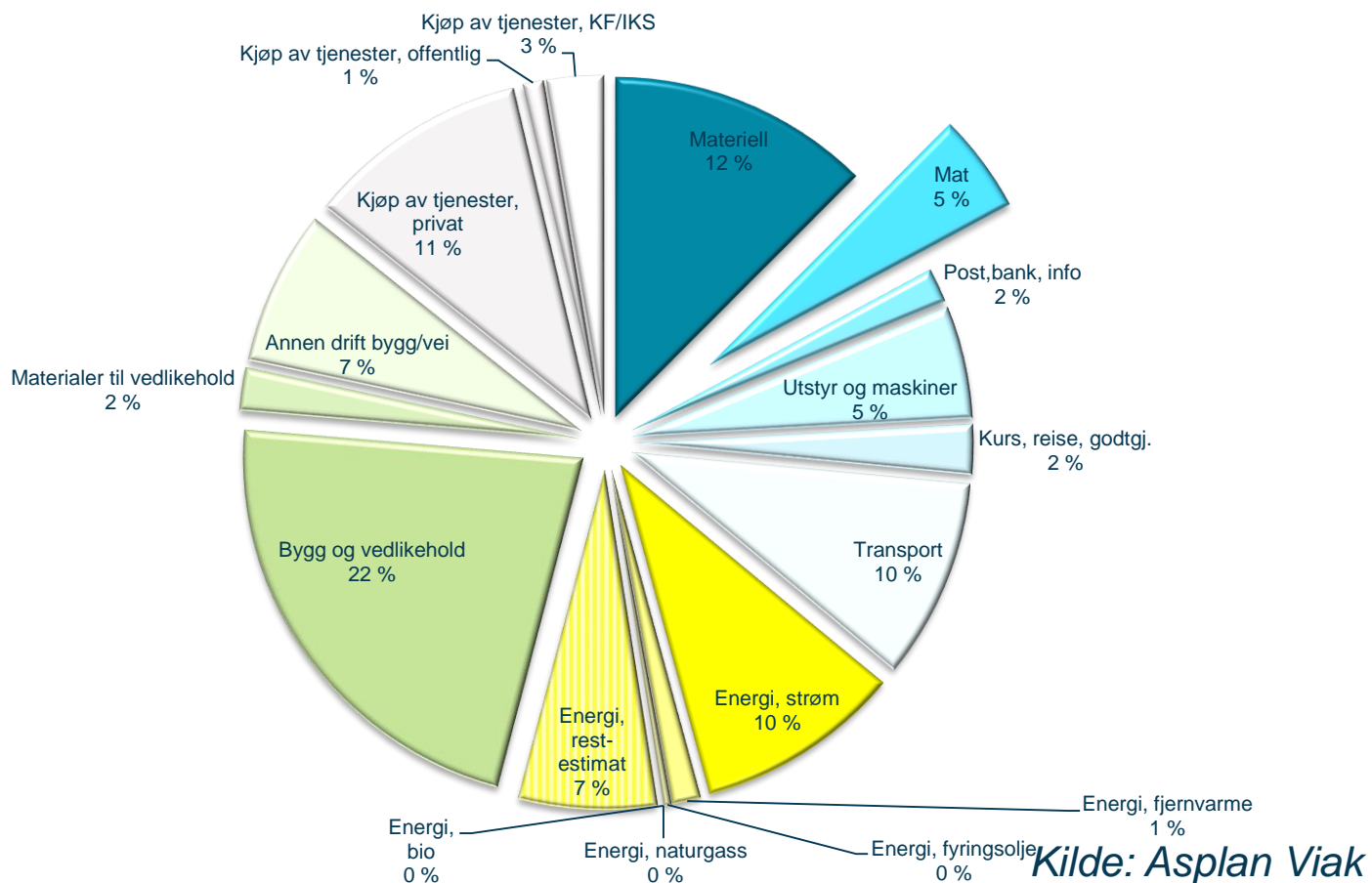


Mat og klima

- Over 30% av drivhusgassutslippene i Europa stammer fra produksjon og forbruk av mat
- 28 % av verdens landbruksareal produserer mat som går rett til søpla...
- FNs målsetting:
 - Halvering av matsvinn innen 2030



Fredrikstad kommunes klimafotavtrykk

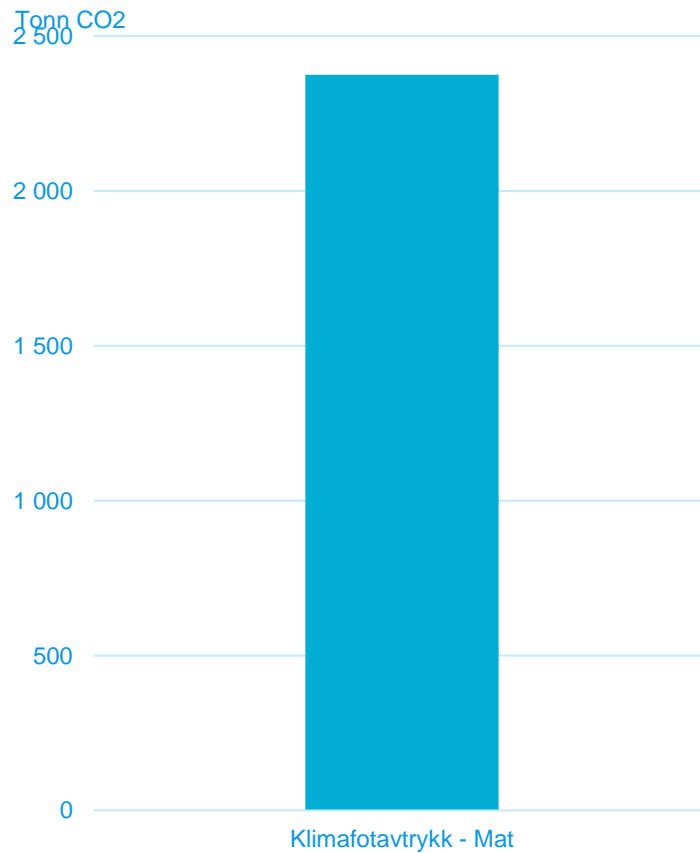


Klimavennlige menyer

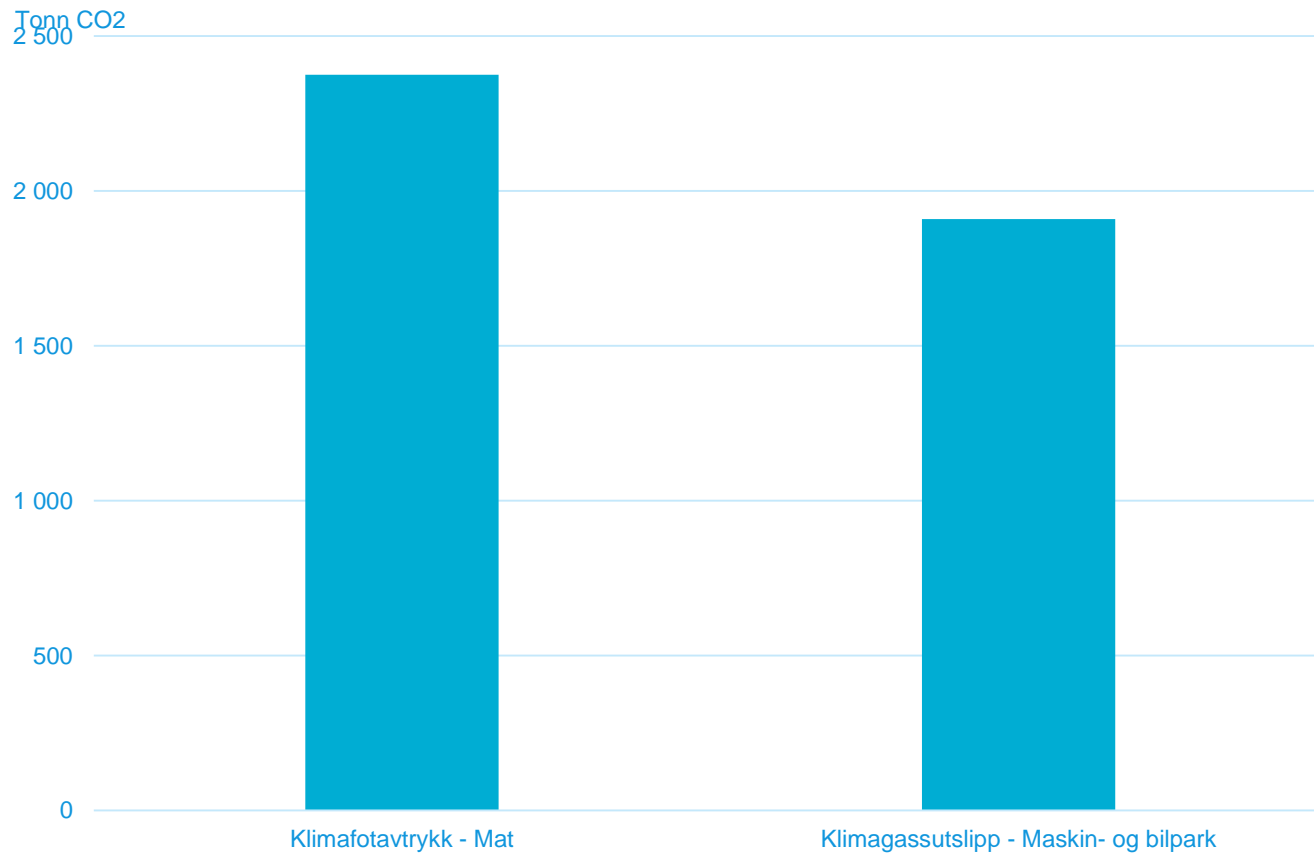
- Nasjonalt pilotprosjekt støttet av Miljødirektoratet
- Vi søkte sammen med Østfoldforskning og Asplan Viak
- Hvilke matvarer kan vi velge for å få lavere klimagassutslipp?
- Hvordan skal vi få til endringen?
- Innhold:
 1. Beregne fotavtrykket og effekter av tiltak
 2. Prosess sammen med 10 virksomheter: Barrierer og muligheter



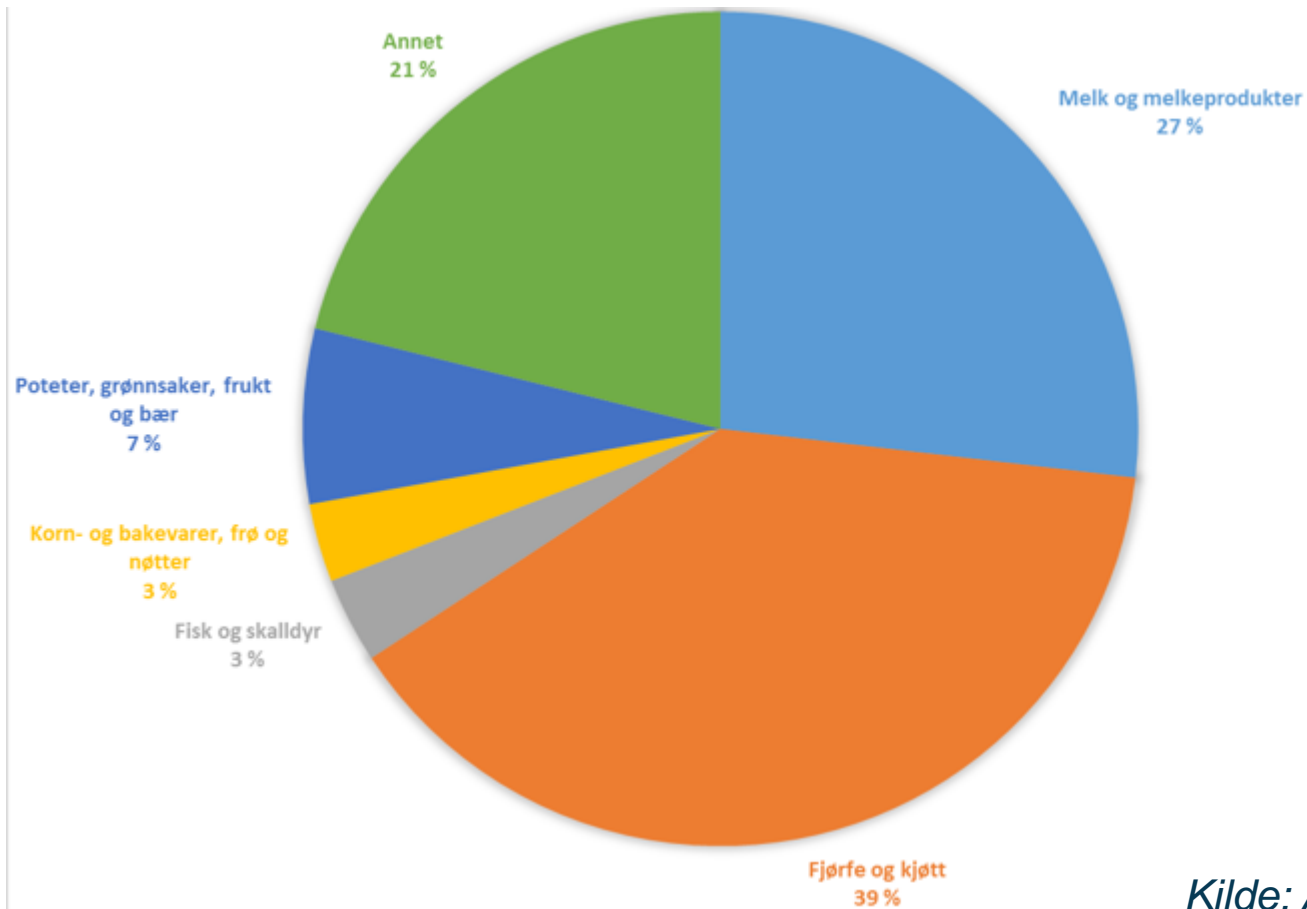
2 400 tonn CO₂-ekvivalenter



2 400 tonn CO₂-ekvivalenter



Klimafotavtrykket fra ulike matvarer

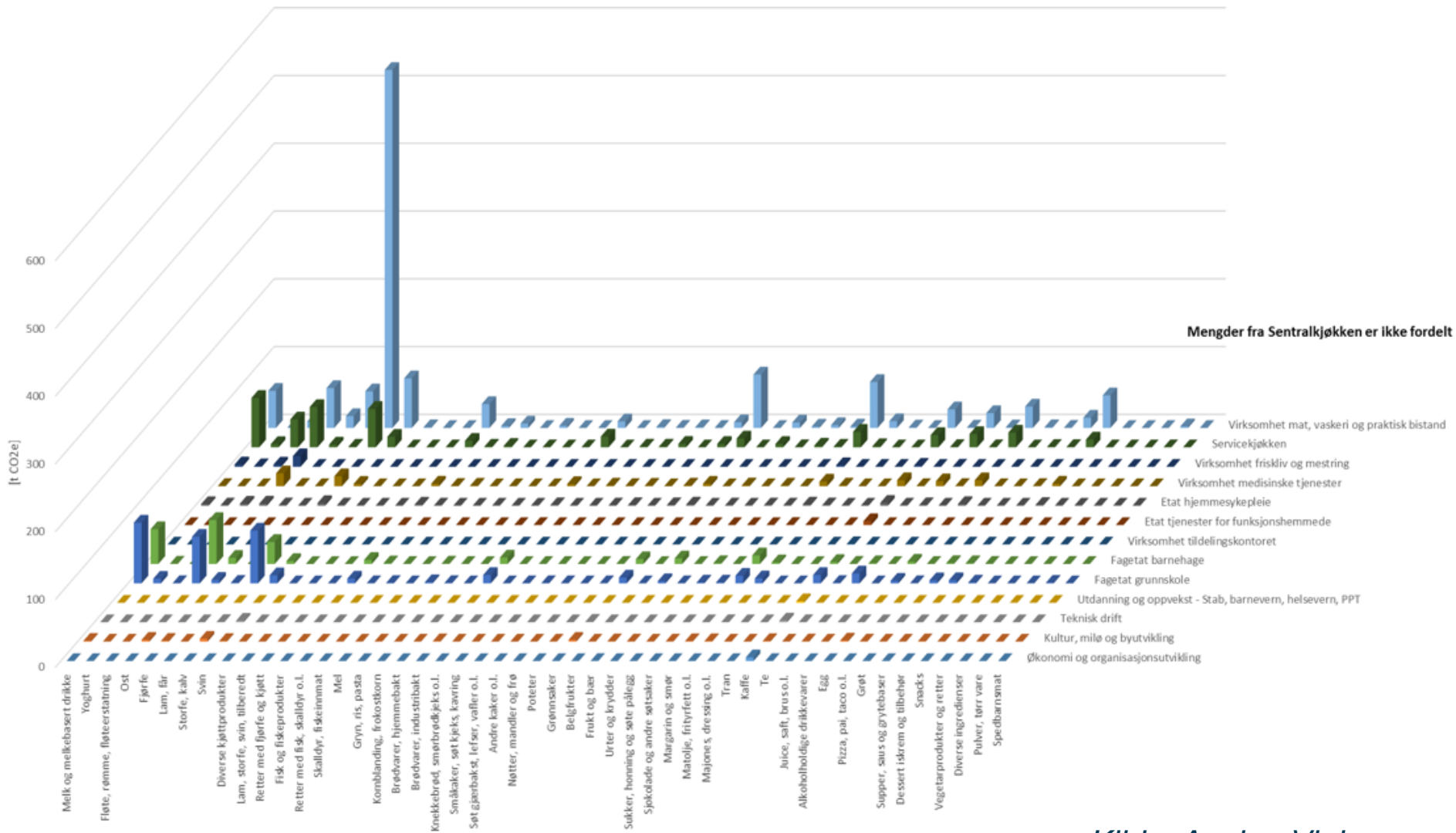


Kilde: Asplan Viak



Asplan Viak

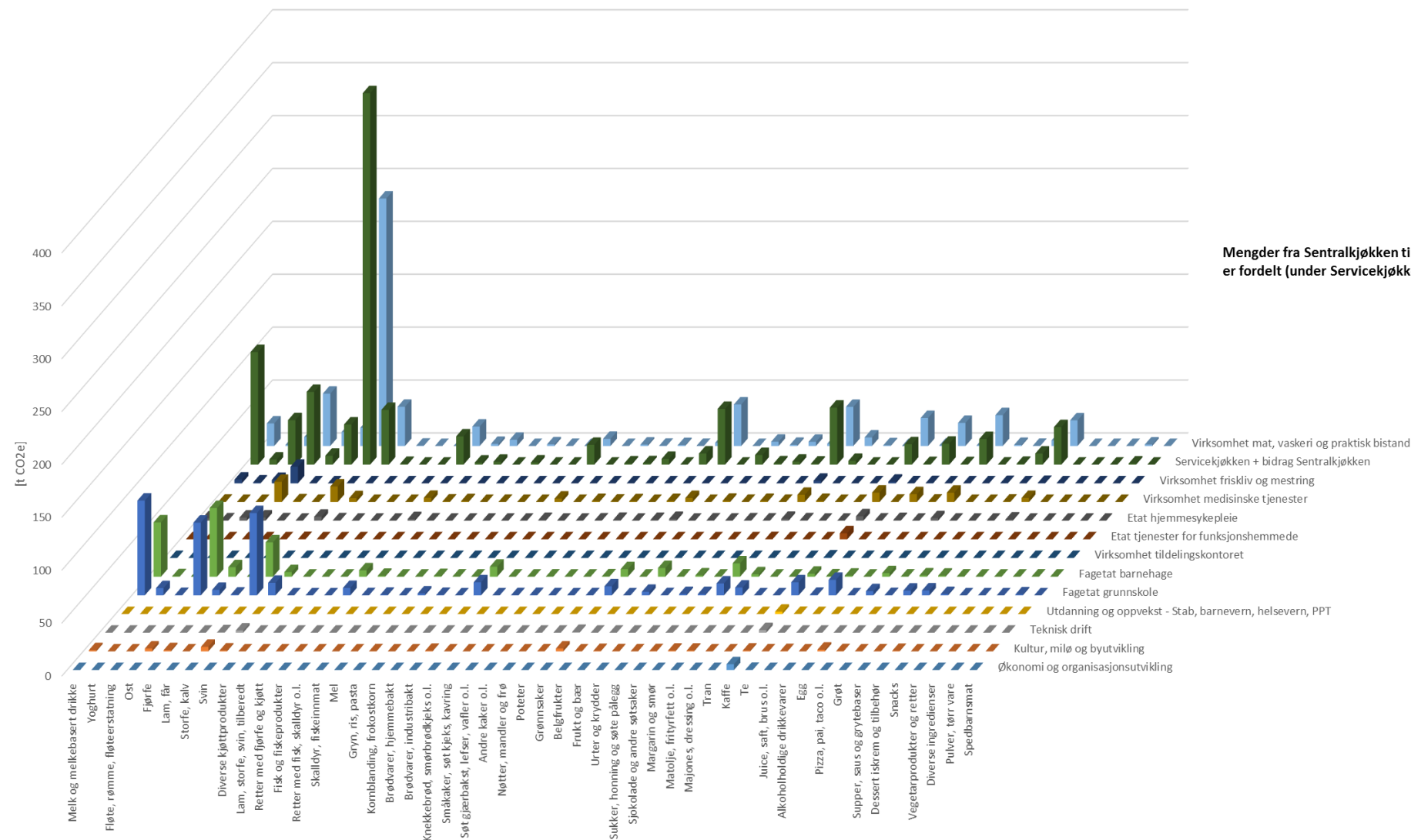




Kilde: Asplan Viak



Mengder fra Sentralkjøkken til sykehjem er fordelt (under Servicekjøkken).



Kilde: Asplan Viak







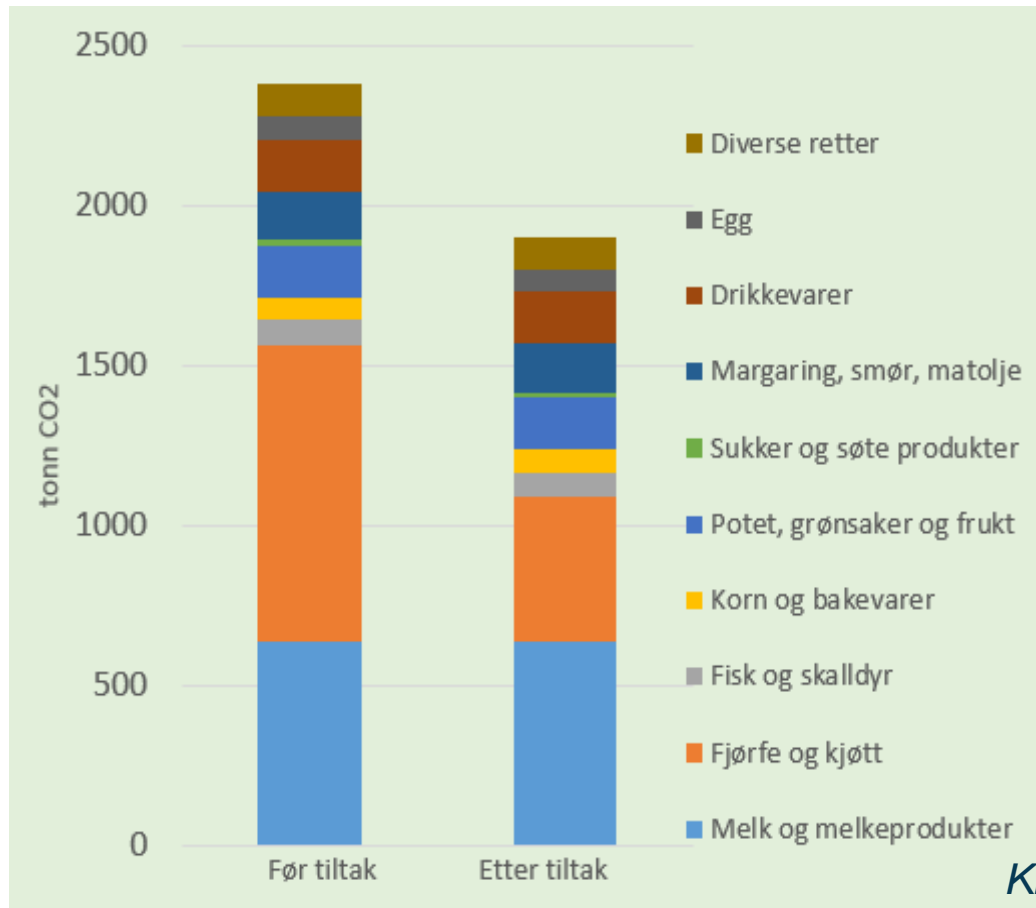
Hva kan vi gjøre med dette?

Vi har fått beregnet effekten av fire tiltak:

1. Klimavennlig kjøttskifte
2. Kjøttfri dag
3. Mindre melk
4. Klimavennlige grønnsaker



Tiltak 1: Klimavennlig kjøttskifte



Kilde: Asplan Viak



Tiltak 2 – Kjøttfri dag

- En kjøttfri dag i uka vil reduere klimagassutslippene fra matproduksjonen den dagen med rundt 23 %.
- Dersom vi ser kommunens totale klimafotavtrykket fra mat under ett, vil en kjøttfri dag redusere dette med 3 til 4 %



Tiltak 3 - Mindre melk

- Melk, og andre melkeprodukter: 27 %
- I skoler og barnehager: 50 %
- Bytte ut melke med juice/saft og vann: Reduksjon: 35 %.



- Myndighetenes ernæringsråd: «Tre om dagen»



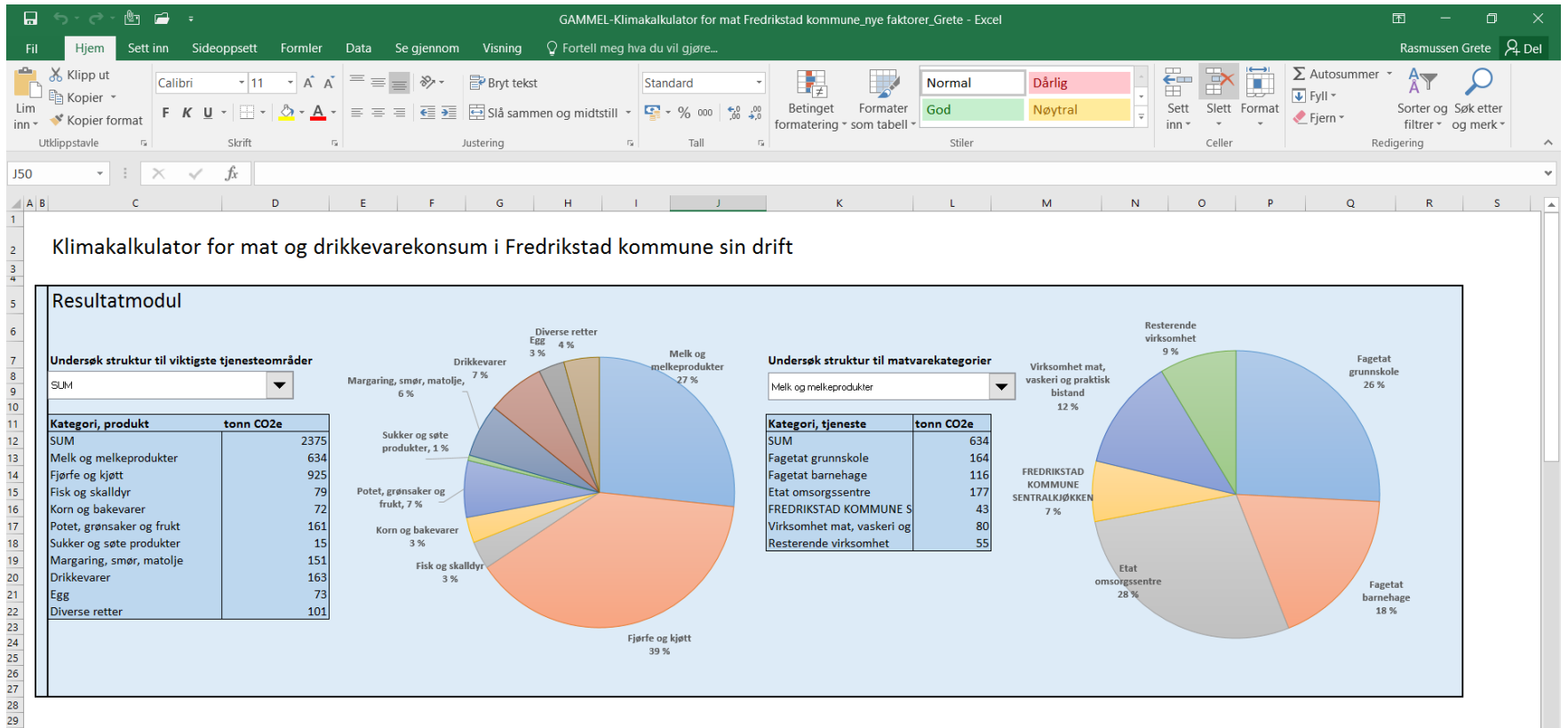
Tiltak 4 - Klimavennlige grønnsaker

Tommelfingerregler:

- Spis mer grønt – men husk:
- Rotgrønnsaker, løk, isbergsalat, blomkål og brokkoli kommer godt ut klimamessig.
- Tenk på sesong: Jordbær i juli, ikke til jul

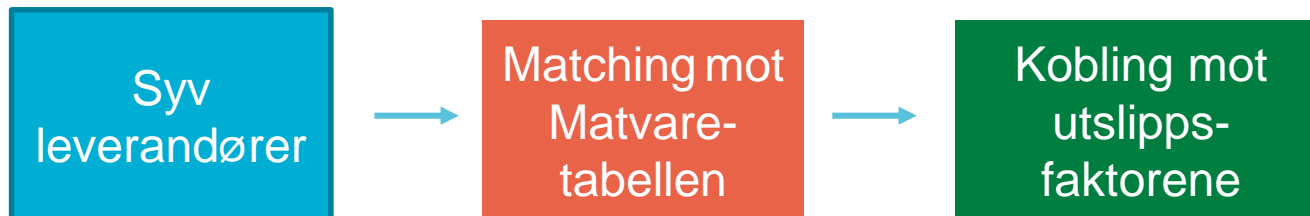


Beregningsverktøyet



Hvordan ble fotavtrykket beregnet?

1. Syv leverandører – detaljerte lister – fysiske størrelser
2. Matvarene ble kategoriser inn i «Matvaretabellen», ca. 50 kategorier
3. Utslippsfaktorene (ca. 60) ble valgt fra databaser (pri. 1) og litteraturen (pri. 2)
 - Lærdom: antakeligvis store avvik fra marked til marked
4. Til slutt: Kobling av fysiske størrelser i Matvaretabell-kategoriene og utslippsfaktorer



Barrierer og ønsker

Funn fra intervjuene:

- Kunnskap
- Kunnskap
- Kunnskap 😊



Barrierer og ønsker

- Kunnskap om hva som er klimavennlig.
 - Flere tenker på økologisk, Fairtrade og transportavstander.
 - Noen ønsker en liste over hva som er klimavennlig.
- Økonomi
- Ernæring
- Behov for lettfordøyelig mat
- Kommunikasjon – kommunekjøkken og sykehjem
- Kommunikasjon – ledelse og ansatte

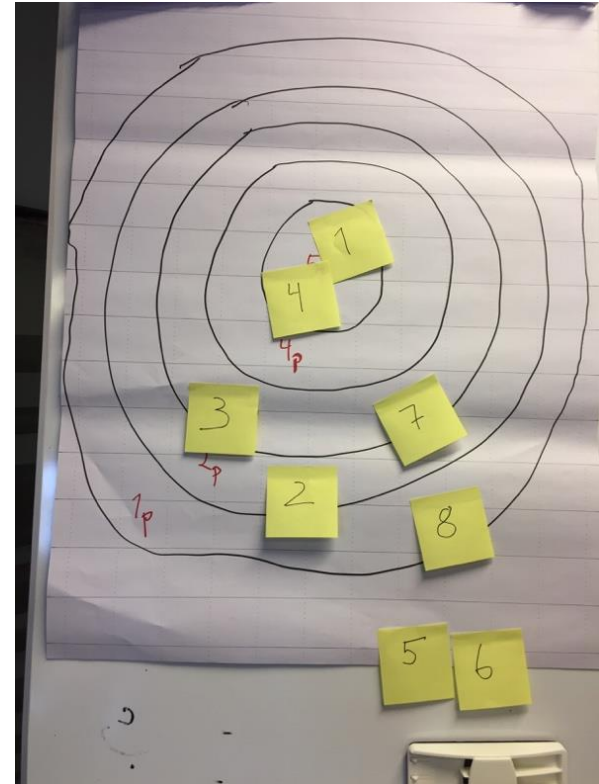


Workshop



Prioritering av tiltak

1. Kjøttfri dag
2. Kokk
3. Økt kunnskap om klimafotavtrykk og mat
4. Idebank med oppskrifter
5. Kommunikasjon kommunekjøkken og sykehjem



Fortsettelsen

- Strategi for mat og miljø
- Forslag: 25 % redusert klimafotavtrykk fra mat innen 2030.



Takk for meg!

