



Välj rätt mat för klimatet!

Klimatmedvetna val av råvaror i offentlig sektor kan göra stor klimatnytta. När ni tar hjälp av klimatmodulen i ert kostsystem blir det lätt att välja rätt.

Den offentliga sektorn i Sverige serverar 3 miljoner måltider varje dag. Om man kan göra klimatförbättringar i de offentliga menyerna, gör det därför stor klimatnytta för samhället.

De menyval som görs i offentlig sektor visar också vägen till mer hållbara matvanor som matgästen kan ta med sig hem. Klimatmedvetna menyval ger kunskap som gör skillnad - för måltidsgästen, för er organisation och inte minst för miljön.

Med hjälp av klimatdata i ert kostdatasystem kan ni följa klimatpåverkan för era måltider lika enkelt som ni redan följer kostnader och näringsinnehåll.

Klimatdatabasen

Klimatdatabasen baseras på information från miljökartläggande livscykelanalyser av livsmedel, och har tagits fram av Jordbruk och livsmedel (f d SP Food and Bioscience). Utgångspunkten för produkterna i databasen är Livsmedelsverkets neutrala livsmedelsartiklar (fler än 2 000 stycken), där varje artikel kopplas till ett eller flera klimattal.

Klimatmodulen

Klimatberäkningar av måltider än nu möjligt genom ett projekt finansierat av Västra Götalandsregionen tillsammans med 13 organisationer inom offentliga måltider. Projektet har genomförts i samarbete med företagen Foodit och Mashie/Aivo som har utvecklat en klimatmodul baserad på klimatdatabasen i sina kostdatasystem.

Kontaktpersoner för klimatdatabasen för livsmedel:

Britta Florén, tel: 010-516 66 66, e-post: britta.floren@ri.se;
Thomas Angervall, tel: 010-516 66 74, e-post: thomas.angervall@ri.se

Kontaktpersoner för klimatmodulen:

Foodit (Matilda): Per-Anders Ek
Mashie/Aivo: Mette Grefsrud Persson