

## Riktlinjer för inköp av mat vid SLU

### Beslut

Rektor beslutar

att anta riktlinjer för inköp av mat vid SLU enligt bilaga 1.

### Redogörelse för ärendet

SLU har, genom universitetets omfattande kunskap, forskning och utbildning, en samhällelig särställning inom hållbar livsmedelsproduktion och -konsumtion. Mat kan vara många saker; främst att stilla hunger, men kan också vara hälsosam och god, en del av en ceremoni och inkluderande. Den kan också vara närproducerad, miljömässigt rätt, klimatsmart och gynna biologisk mångfald. Mat är essentiellt för vår överlevnad men samtidigt står livsmedelsproduktionen för 20–35 procent<sup>1</sup> av de globala växthusgasutsläppen och matproduktion (jordbruk, fiske och vattenbruk) är en av de stora orsakerna bakom förlusten av biologisk mångfald globalt<sup>2</sup>. Vilken mat som är miljömässigt mest hållbar att konsumera är alltså både av vikt och en komplex fråga.

Gemensamma riktlinjer för inköp av mat vid SLU syftar till att ge vägledning vid beställnings- eller avropstillfället när SLU beställer/avropar måltider och livsmedel, med ambitionen att minska miljöbelastningen från universitetets konsumtion. Ett sätt att minska miljöbelastningen är att välja måltider och livsmedel enligt WWF:s verktyg One Planet Plate. Riktlinjerna inkluderar även planering för att minska onödigt matavfall (matsvinn).

Tillsammans med en referensgrupp bestående av representanter från forskarsidan och SLUSS har miljöenheten tagit fram riktlinjer för inköp av mat vid SLU. Riktlinjerna har förankrats hos Ultunas restaurangråd, miljösamordnare inom

<sup>1</sup> IPCC, 2019. Climate Change and Land — IPCC. [www.ipcc.ch/report/srccl](http://www.ipcc.ch/report/srccl)

<sup>2</sup> IPBES, 2019. Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services

SLU:s elva miljöcertifikat, Akademikonferens, administrativ service och ekonomiavdelningen, inkl. inköpsenheten.

Vid ny forskning och kunskap, samt nya verktyg, som påverkar innehållet i riktlinjerna, ses riktlinjerna över. Riktlinjerna är tänkta att tillämpas vid tillfällen SLU beställer och står för omkostnaden av mat.

Beslutet om riktlinjerna kommer att kommuniceras som en nyhet på medarbetarwebben med en förklarande text liknande ovan redogörelse för ärendet. Dessutom kommer beslutet om riktlinjerna skickas till alla miljösamordnare vid SLU och via inköpsenhetens nyhetsbrev ”inköpsinfo” till alla vid SLU som har inköpsroll och/eller beställarroll. Riktlinjerna kommer att finnas tillgängliga för alla medarbetare i SLU:s miljöhandbok.

Uppföljning av riktlinjerna kommer att ske via miljöledningssystemet, tex vid intern miljörevision.

Beslut i detta ärende har fattats av rektor Maria Knutson Wedel efter föredragning av miljöchef Johanna Sennmark och i närvaro av universitetsdirektör Martin Melkersson. I beredningen av ärendet har även miljökoordinator Karin Bäckman och miljökoordinator Kristin Thored deltagit.

Maria Knutson Wedel

Johanna Sennmark

## Sändlista

Rektor  
Universitetsdirektör  
Akademikonferens  
Administrativ service  
Inköpsroll/beställarroll

## Kopia för kännedom

De som har behov av att känna till beslutet, till exempel  
Dekaner  
Fakultetsdirektörer  
Avdelningschefer inom universitetsadministrationen  
Miljösamordnare  
Referensgrupp

Restaurangråd  
Kommunikationsavdelning  
SLUSS

## Bilaga 1

# Riktlinjer för inköp av mat vid SLU

## 1. Inledning

SLU har, genom universitetets omfattande kunskap, forskning och utbildning, en samhällelig särställning inom hållbar livsmedelsproduktion och -konsumtion. Mat kan vara många saker; främst att stilla hunger, men kan också vara hälsosam och god, en del av en ceremoni och inkluderande. Den kan också vara närproducerad, miljömässigt rätt, klimatsmart och gynna biologisk mångfald. Mat är essentiellt för vår överlevnad men samtidigt står livsmedelsproduktionen för 20–35 procent<sup>3</sup> av de globala växthusgasutsläppen och matproduktion (jordbruk, fiske och vattenbruk) är en av de stora orsakerna bakom förlusten av biologisk mångfald globalt<sup>4</sup>.

Vilken mat som är miljömässigt mest hållbar att konsumera är alltså både av vikt och en komplex fråga. Syftet med riktlinjerna är att ge vägledning vid beställnings- eller avropstillfället när du beställer/avropar måltider och livsmedel, med ambitionen att minska miljöbelastningen från vår konsumtion. Ett sätt att minska miljöbelastningen är att välja måltider och livsmedel enligt WWF:s verktyg One Planet Plate<sup>5</sup>. Vid ny forskning och kunskap, samt nya verktyg, som påverkar innehållet i riktlinjerna, ses riktlinjerna över.

Alla avrop ska ske i enlighet med befintliga ramavtal. Miljöenheten säkerställer miljökrav vid upphandlingar av ramavtal. SLU har ramavtal gällande kaffe, te och frukt, samt i Alnarp och på Ultuna även catering. Lagen om offentlig upphandling<sup>6</sup> styr vilka krav som kan ställas vid en upphandling, vilka produkter och tjänster som avropas från ramavtalet ansvarar beställaren för. I de fall ramavtal inte finns är det beställarens ansvar att välja leverantör och produkt utifrån dessa riktlinjer. Vid inköp av mat ska hänsyn tas till allergier, specialkost och i rimlig utsträckning önskemål utifrån olika dieter.

## 2. Tillämpning

Dessa riktlinjer bör tillämpas vid tillfällen SLU beställer och står för omkostnaden av mat. Den som beställer olika typer av måltider eller livsmedel ska följa policy

---

<sup>3</sup> IPCC, 2019. Climate Change and Land — IPCC. [www.ipcc.ch/report/srcll](http://www.ipcc.ch/report/srcll)

<sup>4</sup> IPBES, 2019. Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services

<sup>5</sup> <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/>

<sup>6</sup> [https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-20161145-om-offentlig-upphandling\\_sfs-2016-1145](https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-20161145-om-offentlig-upphandling_sfs-2016-1145)

och riktlinjer kring intern och extern representation<sup>7</sup> som är en del av ekonomihandboken. Exempel på matinköp som bör göras i enlighet med nedanstående riktlinjer är:

- personalfika
- extern och intern representation
- fika och måltid i samband med möte och konferens
- måltid vid personalfest och akademisk högtid.

Under punkt 2.2 finns information om vilken hänsyn som bör tas vid inköp av olika kategorier av livsmedel. I SLU:s ramavtal<sup>8</sup> gällande kaffe, te, frukt och catering finns mycket reglerat gällande miljömässiga krav. Information om miljökrav i upphandlad catering och fruktkorgar finns i Proceedo, under respektive ort. Motsvarande krav gäller även i de fall verksamheten/orten inte omfattas av ett ramavtal, då ligger ansvaret hos beställaren. Några generella punkter:

- Måltider och fika serveras som grundregel inte på engångsmaterial, men undantag kan göras när det inte finns tillgång till glas, porslin eller diskmöjlighet i lokalen eller hos leverantören. När engångsmaterial används ska det material som innebär minsta möjliga miljöbelastning väljas och avfallssortering måste finnas tillgänglig. När det gäller engångsmaterial är återvunnet papper vanligen att föredra, alternativt förnybar stärkelsebaserad plast. Används förnybar stärkelsebaserad plast bör detta tydligt framgå. Engångsartiklar av fossil plast bör undvikas.
- Uppkomsten av avfall ska alltid minimeras och individuellt inplastade livsmedel bör i möjligaste mån undvikas. Hygienregler för transport, förvaring och servering av livsmedel ska dock alltid följas. I de fall plast används som skyddsmaterial för mat under transport och förvaring bör mängden minimeras och förnybar stärkelsebaserad plast i första hand användas.
- Information om innehållet i den serverade maten ska alltid finnas tillgänglig. Det är extra viktigt med tydlig märkning av allergener. Vissa allergener, ex. jordnötter, ska inte användas på grund av att de kan ge allvarliga reaktioner även i små mängder.

## 2.1. One Planet Plate

One Planet Plate är en guide till hållbara måltider som tar hänsyn till både klimat och biologisk mångfald. Guiden har tagits fram av WWF. Under framtagandet av guiden var ett expertråd knutet till projektet med forskare från SLU, RISE och Stockholms universitet. Vad gäller klimatpåverkan får en måltid enligt One Planet

---

<sup>7</sup> <https://internt.slu.se/stod-service/admin-stod/ekonomi/ekonomihandboken/ekonomihandboken-kap-14/>

<sup>8</sup> <https://internt.slu.se/stod-service/admin-stod/inkop/ramavtal/>

Plate ge upphov till maximalt 0,5 kg CO<sub>2</sub>-ekvivalenter, eller totalt 11 kg CO<sub>2</sub>-ekvivalenter för en hel vecka. Läs mer om One Planet Plate<sup>9</sup>.

SLU använder sig av One Planet Plate av flera skäl:

- konceptet bygger på vetenskaplig bakgrund varav delar är forskning från SLU
- det är ett relativt enkelt system som gör det smidigt för beställaren att välja hållbara alternativ
- i systemet tas hänsyn till flera miljöaspekter så som klimat och biologisk mångfald
- hänsyn tas till djurvälstånd
- hänsyn tas till människors hälsa
- systemet är överskådligt och ger enkla svar på varför vissa val bör göras
- de flesta kostmönster går att kombinera med One Planet Plate
- låg certifieringskostnad.

För gällande cateringsortiment i Proceedo kommer produkter som klarar ovanstående krav att kategoriseras under rubriken ”One Planet Plate”. Rubriken syftar till att tydliggöra produkternas klimatpåverkan, men även till att vägleda beställaren i valet av ett mer hållbart alternativ.

## 2.2. Riktlinjer per livsmedelskategori

Tänk på att alltid följa Ekonomihandbokens policy och riktlinjer kring extern och intern representation för att undvika att personalen blir förmånsbeskattad.

Livsmedel bör vara markerade med grönt ljus i WWF:s tre guider:

- Fiskguiden<sup>10</sup>
- Köttguiden<sup>11</sup>
- Vegoguiden<sup>12</sup>.

### 2.2.1. Frukt och grönsaker

Frukt och grönsaker som beställs bör ha grönt eller gult ljus i Vegoguiden. Välj i första hand närodlade frukter och grönsaker, i andra hand från Sverige och tredje hand ekologiskt producerat från andra länder.

---

<sup>9</sup> <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/#om-one-planet-plate>

<sup>10</sup> <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/fiskguiden/>

<sup>11</sup> <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/kottguiden/>

<sup>12</sup> <https://www.wwf.se/vegoguiden/>

### 2.2.2. Bakverk och sötsaker

Bakverk och sötsaker bör endast beställas till särskilda tillfällen, då klimatpåverkan per enhet näringsvärde generellt är hög.

### 2.2.3. Kaffe och te

Allt kaffe och te som köps in bör vara ekologiskt producerat och rättvisemärkt. Tepåsar bör vara komposterbara. Mjök eller motsvarande till kaffe och te bör företrädesvis inte vara förpackad i portionsförpackningar.

### 2.2.4. Fisk och skaldjur

Fisk och skaldjur i måltider bör vara markerade med grönt ljus i Fiskguiden. MCS<sup>13</sup>, ACS<sup>14</sup> och KRAV-märkning<sup>15</sup> ger alla grönt ljus.

### 2.2.5. Kött och övriga animalieprodukter

Kött och övriga animalieprodukter i måltider bör vara markerade med grönt eller gult ljus i Köttguiden och vara producerade i enlighet med svensk lagstiftning kring djurhållning. Välj gärna produkter märkta ”Kött från Sverige” eller ”Från Sverige”.

### 2.2.6. Vegetabiliska proteinkällor

Vegetabiliska proteinkällor (t.ex. bönor, linser och ärtor) bör ha grönt ljus i Vegoguiden, och i första hand komma från grödor producerade i Sverige och i andra hand från ekologiskt producerade i andra länder.

### 2.2.7. Kolhydratkällor

Välj i första hand kolhydratkällor (t.ex. mjöl, gryn, pasta, matvete och flingor) som har grönt ljus i Vegoguiden. Råvaran bör vara odlad och processad i Sverige eller ekologiskt producerad i andra länder. Undvik ris, då det har en större klimatpåverkan per kilo än andra alternativ.

### 2.2.8. Dryck

Dryck bör i största möjliga mån vara kranvatten som serveras i kanna eller motsvarande, alternativt kolsyrat på plats. Buteljerat vatten, på flaska eller i burk, bör undvikas så långt det är möjligt.

## 3. Planering för att minska onödigt matavfall (sk. svinn)

Matsvinn uppstår av olika orsaker i livsmedelskedjan. Inom Agenda 2030<sup>16</sup> är ett av delmålen (12.3) att till 2030 halvera det globala matsvinnet per person i butiks- och konsumentledet samt att minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även

---

<sup>13</sup> <https://www.msc.org/se/om-msc/vad-ar-msc>

<sup>14</sup> <https://www.asc-aqua.org/>

<sup>15</sup> <https://www.krav.se/>

<sup>16</sup> <https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/mal-12-hallbar-konsumtion-och-produktion/>

förlusterna efter skörd. Som beställare kan vi påverka hur mycket som beställs och till viss del hur mycket som slängs efter att måltiden har konsumerats. Onödigt matavfall leder både till onödiga utgifter för myndigheten och till slöseri med naturens resurser. Du som har ansvaret för en beställning av livsmedel bör ha en plan upprättad för hur onödigt matavfall ska hanteras. Nedan följer några exempel som du kan använda.

- Om möjligt använda anmälningsformulär med sista anmälningsdag så att det går att justera antal portioner i beställningen. Uppdatera beställningen vid eventuella frånfall, och i överenskommelse med leverantören. Tänk på att anmäla ändrat antal måltider i god tid till leverantören. Görs ändringen för sent riskerar svinn att uppstå hos leverantören i stället för hos SLU.
- Ha med en text i inbjudan om att det är viktigt att svara på inbjudan för att kunna anpassa beställningen och minska matsvinnet.
- Ta med överblivna smörgåsar och andra fikarester till lunch- eller fikarum samt skylta med ”varsågoda”, alternativt skänka resterna till studenter.
- I samband med större arrangemang när det faktiska deltagarantalet är svårt att avgöra, kontakta exempelvis Skåne<sup>17</sup> eller Uppsala<sup>18</sup> Stadsmission i förväg. De har riktlinjer för omhändertagande av matsvinn och om de är förvarnade kan de hämta upp resterna, dock har de begränsningar i hur små mängder de kan hämta.
- Kom överens med leverantören om lämplig tidpunkt för upphämtning av rester och serveringsmaterial, för att själv kunna ta hand om resterna. För orter med avtal gäller ”återhämtning ska ske snarast, dock senast nästkommande förmiddag om inte annat överenskommit”, det är därmed även här möjligt att komma överens om tidpunkt för upphämtning.

#### 4. Avfall

Allt avfall ska sorteras enligt de avfallsrutiner som finns på orten<sup>19</sup>. I de fall ramavtal finns ansvarar avtalad cateringfirma för att ställa upp sorteringskärl, i övrigt är det en överenskommelse mellan beställare och leverantör. Om returburkar och returflaskor används ska leverantören samla in dessa för återvinning.

---

<sup>17</sup> [info@skanestadsmmission.se](mailto:info@skanestadsmmission.se)

<sup>18</sup> [info@uppsalastadsmmission.se](mailto:info@uppsalastadsmmission.se)

<sup>19</sup> <https://arbetsplats.slu.se/sites/ledningssystem/Publicerat/SLU-125.docx?Web=1>