

# Hållbara måltider

## Position paper

Det här dokumentet är en kort sammanfattning av hur Sodexo arbetar med hållbara måltider inom ramen för vår globala hållbarhetsplan Better Tomorrow 2025. Vi arbetar mot tydliga mål. Det mest övergripande är att vi åtagit oss att minska företagets klimatpåverkan med 34 procent fram till 2025 (basår 2017). Eftersom mat är kärnan i några av världens mest akuta problem lägger vi stort fokus på alla led inom våra måltidstjänster. Tillsammans med andra arbetar vi mot målen i FN:s Agenda 2030.

### Utgångsläge

- Livsmedel och jordbruk är två av de främsta orsakerna till den globala uppvärmningen, och står för cirka 1/4 av alla globala utsläpp av växthusgaser.  
**Källa: [Emissions by sector - Our World in Data](#)**
- Nästan 40 procent av maten som produceras runt om i världen slutar som avfall. Om matavfall vore ett land skulle det stå för en tredjedel av växthusgasutsläppen i världen.  
**Källa: [WWF We're losing 40% of the food we produce. Here's how to stop food waste.](#)**
- Mer än 800 miljoner människor lider av hunger (cirka 10 procent av världens befolkning).  
**Källa: [FAO – The state of food security and nutrition in the world](#)**
- Studier visar att nästan hälften av alla växtbaserade kalorier kommer från endast tre grödor: majs, ris och vete. Ensidigheten skadar den biologiska mångfalden.
- Felaktig kosthållning eller överkonsumtion av mat ökar andelen människor med fetma och andra kostrelaterade sjukdomar som till exempel diabetes.
- Nötkött ger totalt upphov till utsläpp på omkring 26 kg CO<sub>2</sub>e/kg kött. Spannmål och baljväxter omkring 0,5 kg CO<sub>2</sub>e/kg tillagad produkt.

### Globala åtaganden

Våra måltider grundar sig på fyra huvudfaktorer: ansvarsfulla inköp; främjande av växtbaserade måltider; näring, hälsa och välbefinnande; och förebyggande av matsvinn.

### Ansvarsfulla inköp

- Varje år spenderar våra inköpsteam miljarder euro fördelat på cirka 150 000 leverantörer runt om i världen. Vi köper och serverar färsk mat direkt från lokala producenter och från stora företag inom livsmedelsbranschen.
- Vi väljer ingredienser enligt strikta krav och efter rigorösa testprocesser.
- Vi främjar inkluderande tillväxt genom att integrera små och medelstora företag i vår leveranskedja.
- Vi har åtagit oss att eliminera avskogning från vår leveranskedja till 2030. Fyra jordbruksprodukter är kärnan i vår plan: nötkött, soja, palmolja och papper.
- Vi har åtagit oss att endast köpa ägg (skal och vätska) från frigående höns över hela världen senast 2025.

- Under 2010, som svar på hotet som överfiske innebär för vårt marina ekosystem, blev vi det första företaget i vår sektor som tog bort hotade arter från vår varukedja.
- I flera länder samarbetar vi med organisationer som tagit initiativ till hållbara lösningar till exempel: Future 50, Wasteful to Tasteful (Storbritannien, Australien); Greenhub/Foodhub i Finland och Impact+ i Frankrike.
- Partnerskap med NGO-partners som WeConnect. I Sverige har vi samarbete med bland annat Sveriges stadsmissioner.

## Främjande av växtbaserade måltider

- Beroendet av animaliskt protein bidrar till en hög belastning på miljön och därför utvecklar våra kockar och menyplanerare varierade, vällsmakande växtbaserade alternativ som uppmuntrar gästerna att upptäcka nya livsmedel.
- Vi varierar råvaror för att förbättra den biologiska mångfalden och bidrar samtidigt till hälsosammare måltider och minskat klimatavtryck.
- Recept med Future 50 ingredienser: 50 underutnyttjade växtbaserade ingredienser som optimerar näringsstätheten och minskar miljöpåverkan.
- Vi samarbetar och tar råd från frivilligorganisationer som World Wildlife Fund (WWF). Eat Green Academy utbildar våra kockar i växtbaserad matlagning.
- I Sverige har vi ett långvarigt samarbete med Klimato, vars klimatberäkningsverktyg hjälper både oss och våra gäster att äta mer klimatsmart. Genom att klimatberäkna rätter och menyer kan vi göra kloka val redan i köket. Rätternas klimatpåverkan redovisas tydligt för gästerna som också kan göra medvetna val.
- År 2025 ska 100 % av våra konsumenter erbjudas hälsosamma måltidsalternativ, minst 33 % av vår meny mix ska vara växtbaserad (idag är 25 % av våra menyalternativ växtbaserade).

## Näring, hälsa och välbefinnande

- Vi donerar mat i samarbete med matbanker och lokala organisationer runt om i världen, eller med startups som Phenix och Too Good to Go för att sälja eller skänka överbliven mat. I Sverige samarbetar vi till exempel med "Sveriges stadsmissioner".

## Förebyggande av matsvinn

- Sodexo är en av grundarna av International Food Waste Coalition och är en del av de globala SDG Champions 12.3, en koalition av ledare från regeringar, företag, internationella organisationer och forskningsinstitutioner som arbetar mot FN:s hållbarhetsmål.
- Året runt på alla våra restauranger i Sverige, väger vi matsvinn som kan uppstå på sex olika ställen i kedjan från inköp till det som gästerna slänger. Vi analyserar och vidtar åtgärder. Med hjälp av leverantörer, kunder och restauranggäster är vårt mål att minska matsvinnet med 50 % till 2025.
- WasteLESS Week är en årlig kampanj där vi sätter extra ljus på matsvinnet. Vi ökar medvetenheten och utbildar medarbetare, kunder och konsumenter om hur vi tillsammans kan minska matsvinnet.
- Några av våra måltidsuppdrag i Sverige samarbetar med företaget Karma som en del av sitt matsvinnarbete. Via Karmas lätthanterliga app kan de sälja överbliven mat till reducerat pris och på så vis rädda vällagad och överbliven mat från att hamna i soporna.

## Exempel från verkligheten – Företagsrestauranger

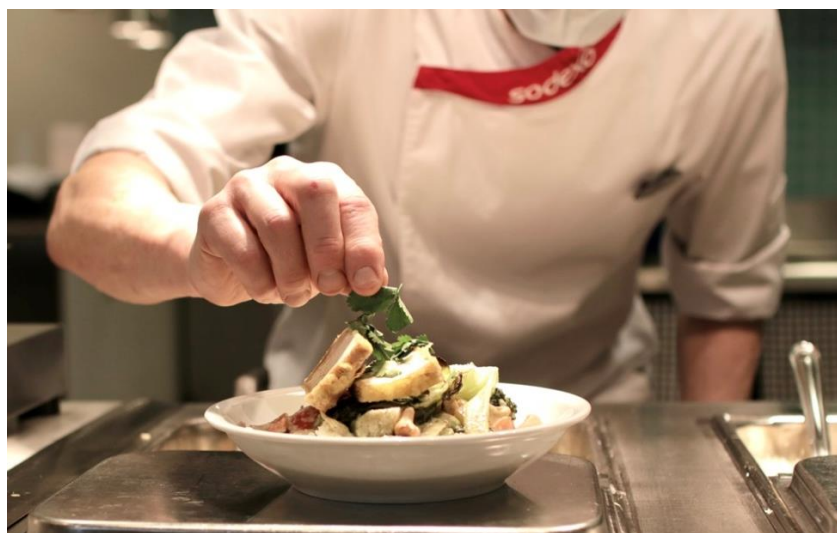
Våren 2021 höll vi en klimatvecka tillsammans med en av våra större kunder i Uppsala.

Målet var att hålla sig inom ramarna för WWF:s One Planet Plate vilket innebär att måltiderna ska ha en klimatpåverkan på max 0,5 kg CO<sub>2</sub>e per måltid.

Ett år senare ligger en medelmåltid på 0,7 kg CO<sub>2</sub>e, vilket är glädjande och betydligt lägre än i svenska hemmen. Där ligger de på 2,0 kg CO<sub>2</sub>e per måltid.

Klimatveckan blev en ögonöppnare för både medarbetare och gäster. Restaurangen hade redan ett samarbete med Klimato som har ett klimatberäkningsverktyg. Klimato hjälper kockar och menyplanerare att ta fram klimatsmarta rätter men hjälper också gästerna att göra dagens mest klimatsmarta val. Vid varje rätt läggs nämligen en symbol som visar på rätternas klimatpåverkan. Sedan oktober 2019 då Restaurang Björken inledde sitt samarbete med Klimato har de matrelaterade utsläppen halverats.

”Ju mer medveten jag blir om matens påverkan, desto svårare blir det att servera sådant som jag vet rent utav är dåligt för både hälsa och klimat. Vi kan inte tvinga folk att göra bättre val men som måltidsleverantör är det vårt ansvar att se till att det blir enkelt att välja bra mat. Vi har kunskaperna och verktygen”, säger Oscar Jonasson, köksmästare Sodexo på Restaurang Björken.



## Små förändringar – stor påverkan

Nedan är några exempel på hur man arbetar att minska matens klimatpåverkan på Restaurang Björken:

- Sätt upp gemensamma klimatmål med kunden
- Klimatberäknade menyer
- Redovisa matens klimatbelastning för gästerna
- Servera kött men var smart. En schnitzel på fläskkött i stället för kalv minskar utsläppen från 4,3 till 0,7 kg CO<sub>2</sub>e
- Veganskt i stället för vegetariskt ibland
- Undvik ris som har nästan 30 gånger så hög klimatpåverkan som potatis, pasta eller bröd
- Servera sådant som gästerna känner igen, till exempel växtbaserade burgare, tacos eller något friterat
- Jobba med textur och smak. Byt till exempel lite av saltet mot soja för att få in umami-smak.

## Exempel från verkligheten – Offentliga måltider

Köket by Sodexo är vårt måltidskoncept för skolor.

Maten är hälsosam och vällagad men ska också väcka gästernas nyfikenhet. Extra stor vikt har lagts vid de vegetariska rätterna. Med smak och färg vill vi locka gästerna att välja mer grönt. Maträtterna är klimatomärkta med en symbol och en siffra med rättens koldioxidavtryck. Vi vill göra eleverna medvetna om hur deras val påverkar miljön. Alla rätter har samma märkning oavsett barnens ålder. Enstaka kunder har helt valt bort märkningen på rätterna till de yngre barnen för att undvika klimatångest.

Självklart jobbar vi hårt med att minska matsvinnet, både det som uppkommer i köket och ute i skolrestaurangen.

Måltidspersonalen är utbildade i miljöfrågor och alla uppdrag följer aktivt Sodexos hållbarhetsplan med konkreta lokala exempel. Planen används i måltidsverksamheten men vi anordnar också aktiviteter för att sprida kunskaper till barn, skolpersonal och föräldrar.



## Tillsammans kan vi bli ännu bättre

Vi skulle kunna laga och servera måltider enligt WWF:s "One Planet Plate" redan nästa vecka. Men för att det ska bli verklighet krävs förändringar som vi inte kan bestämma över själva. Det finns mer att göra på skolor, sjukhus, äldreboenden och företagsrestauranger. För många gäster kommer det att handla om att förändra sin matkultur. Hur gör man det? Det kommer inte att ske av sig självt och den som står upp för en omställning kommer inte att älskas av alla.

Trots att klimatproblemen får stora konsekvenser för våra barn och barnbarn går omställningen trögt. Det är till och med svårt att få stopp på matsvinn. Att inte kasta mat borde vara relativt enkelt eftersom vi inte behöver uppoffra något för att göra en stor insats för miljö och klimat.

Vi är redo för utvecklingen mot mer klimatsmarta måltider – är du?