

Klimatguide maträtter

– vi vill underlätta för dig att göra klimatsmarta matval

Måltidsservice jobbar hårt med att servera hållbara måltider, bland annat genom att ha en hög andel ekologiska livsmedel, MSC-märkt fisk, flera lokala leverantörer och endast svensk kyckling. Nu har vi även börjat mäta matens klimatpåverkan och märka ut detta på våra menyer, så att du som gäst också kan göra aktiva val för klimatet. Vi utgår från världsnaturfondens koncept ”One planet plate”, som har tagit fram en så kallad klimatbudget för mat. Konceptet guidar dig till hållbara måltider. Klimatbudgeten visar hur mycket klimatpåverkan våra måltider kan ha för att vi ska kunna nå Parisavtalets mål om maximalt 1,5 graders global uppvärmning. Budgeten är 11 kg koldioxidekvivalenter (CO₂e) per person och vecka. För en lunch eller middag blir det i snitt 0,5 kg CO₂e per måltid.



De maträtter som klarar klimatbudgeten har en symbol där ett fält är ifyllt. Detta motsvarar ett utsläpp på max 0,5 kg CO₂e per portion.



En symbol med två ifyllda fält betyder att maträtten är bättre ur klimatsynpunkt än genomsnittssvenskens måltid. Detta motsvarar ett utsläpp på mer än 0,5 men max 1,5 kg CO₂e per portion.



En symbol med tre ifyllda fält får alla maträtter där utsläppet per måltid är mer än 1,5 kg CO₂e per portion. Dessa maträtter släpper ut mest CO₂e på menyn. Klimatavtrycket kan variera mellan veckans dagar och här har du förbrukat en stor del av veckans klimatbudget på en måltid.

Kilo CO₂-ekvivalenter per kilo livsmedel

GRAFIK: WWF, DATA FRÅN RISE ÖPPNALISTAN V1.6 (2019)

