

<i>Dokumentnamn:</i> Riktlinjer för inköp av mat vid SLU		<i>Dok.nr</i> SLU-1903
<i>Dokumentägare:</i> Karin Bäckman		<i>Version:</i> 2.0
<i>Fastställt av:</i> Johanna Sennmark	<i>Fastställt den:</i> 2020-12-15	<i>Sida (av)</i> 1 (12)

Riktlinjer för inköp av mat vid SLU

[English version further down.](#)

Rektor beslutade den 25 november 2020 (SLU ID: SLU.ua.2020.2.4.4-4301) att anta riktlinjer för inköp av mat vid SLU i enlighet med detta dokument.

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 procent¹ av de globala växthusgasutsläppen och matproduktion (jordbruk, fiske och vattenbruk) är en av de stora orsakerna bakom förlusten av biologisk mångfald globalt².

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 eller 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 Plate³. 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 upphandling⁴ styr vilka krav som kan ställas vid

¹ IPCC, 2019. Climate Change and Land — IPCC. www.ipcc.ch/report/srccl

² 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

³ <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/>

⁴ https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-20161145-om-offentlig-upphandling_sfs-2016-1145

Utskrifter av det här dokumentet är kopior som inte är styrande. Om du skriver ut ett dokument, stäm av utgåvan mot originalet varje gång du använder dokumentet.

Printouts of this document count as copies and may be out of date. If you print a document, check it against the original every time you use it.

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	2 (12)

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 och riktlinjer kring intern och extern representation⁵ 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 ramavtal⁶ 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 diskumlighet 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.

⁵ <https://internt.slu.se/stod-service/admin-stod/ekonomi/ekonomihandboken/ekonomihandboken-kap-14/>

⁶ <https://internt.slu.se/stod-service/admin-stod/inkop/ramavtal/>

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	3 (12)

- 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 Plate ge upphov till maximalt 0,5 kg CO₂-ekvivalenter, eller totalt 11 kg CO₂-ekvivalenter för en hel vecka. Läs mer om One Planet Plate⁷.

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:

⁷ <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/#om-one-planet-plate>

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	4 (12)

- Fiskguiden⁸
- Köttguiden⁹
- Vegoguiden¹⁰.

2.2.1. Frukter och grönsaker

Frukter 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.

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. Mjölk 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. MCS¹¹, ACS¹² och KRAV-märkning¹³ 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.

⁸ <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/fiskguiden/>

⁹ <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/kottguiden/>

¹⁰ <https://www.wwf.se/vegoguiden/>

¹¹ <https://www.msc.org/se/om-msc/vad-ar-msc>

¹² <https://www.asc-aqua.org/>

¹³ <https://www.krav.se/>

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	5 (12)

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.

2.3. Planering för att minska onödigt matavfall (så kallat svinn)

Matsvinn uppstår av olika orsaker i livsmedelskedjan. Inom Agenda 2030¹⁴ 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 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 ”varsågod”, alternativt skänka resterna till studenter.
- I samband med större arrangemang när det faktiska deltagarantalet är svårt att avgöra, kontakta exempelvis Skåne¹⁵ eller Uppsala¹⁶ 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.

¹⁴ <https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/mal-12-hallbar-konsumtion-och-produktion/>

¹⁵ info@skanestadsmission.se

¹⁶ info@uppsalastadsmission.se

<i>Dokumentnamn:</i> Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	<i>Dok.nr:</i> SLU-1903	<i>Sida (av)</i> 6 (12)
---	----------------------------	----------------------------

- 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 överenskommits”, det är därmed även här möjligt att komma överens om tidpunkt för upphämtning.

2.4. Avfall

Allt avfall ska sorteras enligt de avfallsrutiner som finns på orten¹⁷. 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.

¹⁷ <https://arbetsplats.slu.se/sites/ledningssystem/Publicerat/SLU-125.docx?Web=1>

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	7 (12)

SLU guidelines for food purchases

On November 25 2020 (SLU ID: SLU.ua.2020.2.4.4-4301), the vice-chancellor approved the SLU guidelines for food purchases below.

1. Introduction

Thanks to our comprehensive knowledge, research and education, the university has a unique social position regarding sustainable food production and consumption.

Food can be many things: a way to satisfy hunger, something wholesome and healthy, part of a ritual, and a way to include people. It can also be locally produced, environmentally sound, climate-smart and benefit biodiversity. Food production makes up 20–30 per cent¹⁸ of global greenhouse gas emissions, with agriculture, fishing and aquaculture being some of the major culprits behind the decrease in global biodiversity¹⁹. Determining the most environmentally sustainable food choices is a complicated task.

These guidelines will help you when ordering or procuring catering and foodstuffs enabling you to make choices can reduce the environmental impact of our consumer behaviour. The WWF “One Planet Plate” tool is just one way to reduce environmental impact when ordering catering and foodstuffs. The guidelines will be continually reviewed as research, knowledge and tools related to the field progress.

All call-off orders must be submitted as per the existing framework agreement. The Environment Unit outlines the environmental requirements when procuring framework agreements. SLU has framework agreements in place for coffee, tea and fruit, and for catering in both Alnarp and Ultuna. The Public Procurement Act²⁰ determines the requirements that can be stated in a procurement. The orderer is responsible for the products and services being ordered via the framework agreement. If no framework agreement is available, the orderer must make sure that these guidelines are followed when selecting a supplier and products. Allergies and special dietary requirements must always be taken into consideration.

¹⁸ IPCC, 2019. Climate Change and Land — IPCC. www.ipcc.ch/report/srccl

¹⁹ 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

²⁰ https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-20161145-om-offentlig-upphandling_sfs-2016-1145 (only in Swedish)

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	8 (12)

2. Application

These guidelines should be followed when SLU is responsible for ordering and funding catering and food. Whoever is placing the order must follow the policy and guidelines in place for internal and external entertainment²¹ that are part of the Finance Handbook.

Examples of food purchases that should follow the guidelines below include:

- staff coffee breaks
- external and internal entertainment
- coffee breaks and meals linked to meetings and conferences
- catering for staff parties and academic ceremonies.

Information about what to think about when ordering foodstuffs can be found under point 2.2. The SLU framework agreement for ²²coffee, tea, fruit and catering contains many environmental requirements. Information about the environmental requirements for procured catering services and fruit baskets can be found in *Procedo* for each SLU site. Similar requirements also apply for the organisations/sites not covered by a framework agreement and where responsibility lies with the orderer. Some general points:

- As a rule, food should not be served on disposable tableware. However, exceptions can be made if there is no access to glass, crockery or washing up facilities either on the premises or with the supplier. If disposable tableware is used, it must be made of the most environmentally friendly material possible and recycling facilities need to be available. Ideally, disposable tableware should be made of recycled paper, or alternatively renewable bioplastics. It must be made clear the articles have been made out of renewable bioplastics used. Disposable articles made of fossil-fuel plastics should be avoided.
- The amount of waste must always be kept to a minimum and foods wrapped in plastic should be avoided. Hygiene rules for transporting, storing and serving food must always be followed. The amount of plastic used to protect food during transport and storage should be minimal, and renewable bioplastics should be the primary choice.
- Ingredient information must always be made available. It is essential that allergens are clearly marked. Certain allergens such as peanuts must not be used as even small amounts can result in serious allergic reactions.

²¹ <https://internt.slu.se/stod-service/admin-stod/ekonomi/ekonomihandboken/ekonomihandboken-kap-14/> (only in Swedish)

²² <https://internt.slu.se/stod-service/admin-stod/inkop/ramavtal/> (only in Swedish)

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	9 (12)

2.1. One Planet Plate

One Planet Plate is WWF's guide to sustainable meals. It focuses on both climate impact and biodiversity and was created in collaboration with an expert group consisting of researchers from SLU, RISE and Stockholm University. One Planet Plate proposes that the climate impact of one meal should be a maximum of 0.5 kg CO₂ equivalents, or a total of 11 kg CO₂ equivalents over one week. Read more about One Planet Plate²³.

SLU uses One Planet Plate for several reasons:

- the concept has a scientific background some of which is based on SLU's own research
- it is a relatively simple system that makes it easy for the orderer to make sustainable choices
- it takes environmental aspects such as the climate and biodiversity into account
- it takes animal welfare and human health into consideration
- it is straight-forward and provides simple answers to why certain choices should be made
- it is possible to combine the majority of dietary patterns when using One Planet Plate
- low certification cost.

The catering products that meet the above requirements have been categorised in Proceedo under the heading "One Planet Plate". This heading aims to make the climate impact of the products clear, as well as to guide the orderer towards selecting more sustainable options.

2.1.1. Guidelines per food category

Remember to always follow the Financial Administration Handbook's policy and guidelines for external and internal entertainment to avoid staff being taxed.

Foodstuffs should be green-light certified in one or more of the WWF's three guides:

- The Seafood Guide²⁴
- The Meat Guide²⁵
- The Veggie Guide²⁶.

²³ <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/#om-one-planet-plate> (only in Swedish)

²⁴ <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/fiskguiden/> (only in Swedish)

²⁵ <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/kottguiden/> (only in Swedish)

²⁶ <https://www.wwf.se/vegoguiden/> (only in Swedish)

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	10 (12)

2.1.2. Fruit and vegetables

Fruit and vegetables ordered should be green or amber-light certified in the Veggie Guide. Prioritise locally grown fruit and vegetables, followed by Swedish-grown fruit and vegetables and finally organic produce grown abroad.

2.1.3. Cakes and pastries

Cakes and pastries should only be ordered on occasion, as their climate footprint per nutritional unit is generally high.

2.1.4. Tea and coffee

All tea and coffee purchased should be organic and fair-trade. Teabags should also be compostable. Ideally, milk or coffee creamer should not be packaged in individual portions.

2.1.5. Fish and shellfish

Fish and shellfish served should be green-light certified in the Seafood Guide. MSC²⁷, ACS²⁸ and KRAV²⁹ products are all green-light certified.

2.1.6. Meat and other animal products

Meat and other animal products should be green or amber-light certified in the Meat Guide, and be produced in accordance with Swedish animal welfare legislation. Ideally choose products labelled as being from Sweden.

2.1.7. Plant-based proteins

Plant-based proteins (e.g., beans and pulses) should be green-light certified in the Veggie Guide and be primarily sourced from Swedish producers. Otherwise, products imported from other countries should be organic.

2.1.8. Carbohydrate sources

Try to select carbohydrate sources (e.g., flours, grains, pasta, wheat, cereals) that are green-light certified in the Veggie Guide. The raw produce should have been grown and processed in Sweden, or produced organically in other countries. Avoid rice as its environmental impact is higher per kilo than other options.

²⁷ <https://www.msc.org/uk/about-the-msc/what-is-the-msc>

²⁸ <https://www.asc-aqua.org/>

²⁹ <https://www.krav.se/en/>

<i>Dokumentnamn:</i>	<i>Dok.nr:</i>	<i>Sida (av)</i>
Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	SLU-1903	11 (12)

2.1.9. Beverages

Ideally, tap water should be served, or alternatively water that has been carbonated on site. Bottled water should be avoided.

2.2. How to plan to avoid unnecessary food waste

Food waste occurs throughout the food supply and consumption chain. One of the Agenda 2030 Goal 12 targets (12.3) is to halve per capita global food waste at the retailer and consumer levels, and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses. As orderers, we can influence how much food we buy, and to a certain extent, how much is thrown away once the meal has been consumed. Unnecessary food waste results in both needless costs for the university, and is a waste of nature's resources. If you will be ordering food, you should devise a plan for how to deal with unnecessary food waste. Some examples are presented below.

- If possible, use the registration form with a closing date for applications, so the number of portions can be adjusted in the order. Update the order if there are any cancellations and upon agreement with the supplier. Remember to notify the supplier about the number of meals required well in advance. If last-minute changes are made, the waste risks being created with the supplier rather than SLU.
- In the invitation text, make it clear that participants are expected to respond so catering orders can be adapted and food waste reduced.
- Take any leftover sandwiches or cakes to your lunch or break room and leave a note saying "help yourselves". Alternatively, donate the leftovers to students.
- For major events where it may be difficult to determine the total number of participants, you can contact Stadsmissionen in Skåne or ³⁰Uppsala³¹ in advance. They have guidelines in place for taking care of leftover food. If they are notified in advance, they can come and collect what is left over, however there are limits to how much food they can take.
- Agree on a suitable time for when the supplier can come and collect leftovers and serving utensils if they will be taking care of them. At SLU sites with agreements, collections are to take place as soon as possible, but no later than the following morning, unless otherwise agreed.

³⁰ info@skanestadsmission.se

³¹ info@uppsalastadsmission.se



<i>Dokumentnamn:</i> Riktlinjer för inköp av mat vid SLU	<i>Dok.nr:</i> SLU-1903	<i>Sida (av)</i> 12 (12)
---	----------------------------	-----------------------------

2.3. Waste

All waste must be recycled in accordance with on-site procedures³². If the framework agreement applies, the procured catering firm must ensure that recycling bins are provided. Otherwise, an agreement is made between the orderer and supplier. The supplier will collect any empty bottles and cans with refundable deposits and recycle them.

³² <https://arbetsplats.slu.se/sites/ledningssystem/Publicerat/SLU-125.docx?Web=1>