

MAT OCH SERVERING

Chalmers ska, med stöd i egen och andras forskning, informera om och demonstrera matens klimat- och hälsopåverkan. Restaurangerna ska inspirera till hållbara val, minska sitt eget klimatavtryck, minska matsvinnet, fasa ut klimatbelastande engångsartiklar och ta ett globalt miljö- och hållbarhetsansvar genom sina inköpsval.

Mål: Utsläppen från mat och servering ska minska med minst 25 procent mellan år 2019 och 2023, mätt i koldioxidekvivalenter.

Chalmers restaurang- och cateringverksamhet har arbetat med hållbarhets- och klimatfrågor under lång tid. Sedan 2015 har de visat sina gäster klimatpåverkan från den mat som serveras, och sedan dess har matens utsläpp minskat med över 20 procent.

Målet är att redovisa klimatpåverkan även från cateringverksamheten för att kunna se resultatet från vår strävan efter minskad klimatpåverkan. Ambitionen är att utesluta nötkött från vår cateringverksamhet och i offentliga sammanhang. Målet som gäller minskat matsvinn kommer att ställa ett ökat krav på verksamheten att beställa rätt antal portioner. Arbetet med klimatsmarta förpackningar kommer att minska avfallsmängden.

Klimatsmart mat och dryck ska serveras på campus och i verksamheten, med målsättningen att minimera matsvinn och oundvikligt matavfall.



Bild: Pixabay



CHALMERS

DET BETYDER ATT

Klimatsmart mat och dryck på campus och i verksamheten

Chalmers önskan är att restaurangerna minskar sitt eget klimatavtryck och tar ett globalt miljö- och hållbarhetsansvar genom sina inköpsval. Klimatsmart mat och dryck ska serveras på campus och i verksamheten, med målsättningen att minimera matsvinn och oundvikligt matavfall. Med stöd i Chalmers egen forskning informerar restaurangerna om och demonstrerar matens klimat- och hälsopåverkan för att inspirera till hållbara val.

Exempel ur handlingsplanen: *Uppdatering av inköpsriktlinjerna och formulering av mål för livsmedel i enlighet med klimatmålen ([One Planet Plate](#)), samt kravställning till våra leverantörer att de redogör för sin hantering av matsvinn och matavfall, med målsättning att minska det. Upprättande av policy för val av mat och dryck till aktiviteter såsom utbildningar, konferenser och event, samt campus-gemensamma riktlinjer för engångsartiklar och för överbliven mat. Visualisering av matsvinnets mängd och klimatpåverkan i restaurangerna. Redovisning av dryckens klimatpåverkan.*

Minimering av klimatbelastande engångsartiklar

Restaurangverksamheten ska minimera användningen av klimatbelastande engångsartiklar och förpackningar, genom innovativa retursystem och klimatoptimerade materialval.

Exempel ur handlingsplanen: *Kartläggning av flöden av engångsartiklar, och identifiering av klimatvänliga alternativ till specifika engångsartiklar i samråd med forskare, för att sedan införa systemet och beräkna utsläpp för flödena. Införande av kranmärkning, vilket innebär att man serverar dricksvatten direkt från kranen istället för flaskvatten.*



CHALMERS