



**GÖTEBORGS UNIVERSITET  
INST FÖR GLOBALA STUDIER**

**Minskad animaliekonsumtion inom  
skolmatsrestaurangerna i Göteborgs Stad**

**En kvalitativ studie om åtgärder för att nå målet minskad  
klimatpåverkan från maten**

Sara Nord

**Göteborgs Universitet - Institutionen för Globala Studier**

**Examensarbete i globala utvecklingsstudier**

**Vårterminen 2016**

**Handledare: Malin Hasselskog**

**Antal ord: 13402**

## **Sammanfattning**

Göteborgs Stad är uppmärksammade för sitt klimatarbete både i Sverige och internationellt. I denna studie studeras Göteborgs Stads arbete med miljömåltider som innebär att minska klimatpåverkan från maten inom skolverksamheten, genom minskad animaliekonsumtion och införande av vegetariska måltider i skolmaten. Studien fokuserar på två åtgärder inom miljömåltider som handlar om införandet av en vegetarisk dag i veckan i alla skolmatsrestauranger och utbilda måltidspersonal i vegetarisk matlagning samt ett ramavtal om 100 procent ekologiskt kött. Denna studie kritiserar Göteborgs Stads åtgärder och målsättningar för minskad klimatpåverkan från maten som väldigt försiktiga baserat på tidigare studier om animaliekonsumtionens klimatpåverkan som visar att det krävs mycket mer än en vegetarisk dag i veckan för att uppnå klimatmålen både globalt och lokalt inom staden. Utifrån en teori av miljöforskarna Anhang och Goodland (2009) att det är bättre att ta stora steg och införa vegetarisk hela veckan, tillsammans med positiv lansering av den vegetariska maten, kommer denna studie undersöka varför Göteborgs Stad tar försiktiga steg mot minskad klimatpåverkan från maten. Studien är en kvalitativ studie baserad på samtalsintervjuer med tjänstemän och politiker som på olika nivåer jobbar med miljömåltid i Göteborgs Stad, samt ett exempel från en privatskola i staden som med eget miljöarbete med maten har tagit mycket större steg än Göteborgs Stads kommunala skolor hittills har gjort inom arbetet med miljömåltider.

## **Abstract**

Gothenburg City is recognized for its climate work both in Sweden and internationally. This study examined the City of Gothenburg's environmental meals that involves reducing the climate impact of food within the school, through reduced animalistic food consumption, and the introduction of vegetarian meals in school meals. The study focuses on two measures of environmental meals is about the introduction of a vegetarian day a week for all school-restaurants and a course in vegetarian cooking for all chefs in school-restaurants, and also a framework agreement on 100 percent organic meat. This study criticizing the City of Gothenburg objectives for reducing the climate impact of the food as very cautious based on previous studies of climate impact from animalistic food consumptions, showing that it takes a lot more than one vegetarian day a week to achieve the climate goals both globally and locally within the city. Based on a theory of environmental scientists Anhang and Goodland (2009) that it is better to take the big step and introducing vegetarian all week, along with the positive marketing of the vegetarian food, this study examine why the City of Gothenburg are taking cautious steps toward reducing the climate impact of the food. The study is a qualitative study based on interviews with officials and politicians at all levels are working with environmentally meal in the City of Gothenburg, as well as an example of a private school in the city that with its own environmental work with the food has taken much bigger step than the public schools in Gothenburg City have made so far within the work of environment meals.

## **Innehållsförteckning**

- 1. Inledning...s.2**
  - 1.1 Syfte och frågeställning...s.4
  - 1.2 Avgränsningar...s.5
  - 1.3 Disposition...s.6
- 2. Teori och tidigare studier...s.6**
  - 2.1 Utsläpp från animalieprodukter...s.6
  - 2.2 Animalieproduktionens klimatpåverkan...s.8
  - 2.3 Stora steg mot minskad animaliekonsumtion...s.10
  - 2.4 Miljömåltider...s.10
- 3. Metod...s.13**
  - 3.1 Metodval...s.13
  - 3.2 Intervjupersoner...s.13
  - 3.3 Urval...s.15
  - 3.4 Övrigt material...s.17
  - 3.5 Genomförande...s.18
  - 3.6 Analysmetod...s.19
- 4. Resultat...s.21**
  - 4.1 Vad ligger till grund för att åtgärd 174 och 175 är så pass försiktiga i sin ambitionsnivå?...s.21
  - 4.2 Vad är bakgrunden till strategin att minska köttkonsumtionen genom ramavtalet 100 procent ekologiskt kött och hur påverkar det lanseringen av vegetariskt?...s.22
  - 4.3 Hur lanseras vegetarisk mat inom skolverksamheten i Göteborgs Stad?...s.24
    - 4.3.1 Möjliga kanaler för lansering av vegetariskt...s.25
    - 4.3.2 Vi kallar inte maten vegetarisk...s.28
  - 4.4 Hur förväntas bemötandet bli av högre målsättningar för minskad...s.29 animaliekonsumtion?
- 5. Slutsats...s.31**

## **Referenslista**

## 1. Inledning

Den mänskligt påverkade globala uppvärmningen, och klimatförändringarna den orsakar, är en av vår tids stora ödesfrågor i den globala utvecklingen. Under FN:s senaste klimatkonferens i Paris, december 2015, kom världens ledare överens om att temperaturhöjningen på jorden inte får överstiga två grader, helst inte över en och en halv grad (Sveriges Riksdag, 2015). För att uppnå detta krävs stora omställningsåtgärder såväl globalt som lokalt. En viktig åtgärd är kraftigt minskad animaliekonsumtion då forskning visar att animalieproduktionen och konsumtionen är bland de största mänskligt påverkade utsläppskällorna (Anhang & Goodland, 2009). Studier visar även att minskad animaliekonsumtion är ett snabbare och effektivare sätt att minska klimatpåverkan än exempelvis minskade utsläpp från transport- och energisektorn (Ibid.). Ett vanligt tillvägagångssätt för minskad köttkonsumtion är att införa en vegetarisk<sup>1</sup> dag i veckan och gradvis ställa om matkonsumtionen. Enligt miljöforskarna Anhang och Goodland riskerar denna gradvisa omställning med försiktiga steg att skapa motstånd och en känsla av att berövas kött (Anhang & Goodland, 2009). Enligt dem är det bättre att ta större steg och byta ut alla dagar i veckan till vegetarisk kost och genom positiv marknadsföring framhäva vinsterna med denna omställning till hälsosam, klimatsmart, vegetarisk mat (Ibid). De rekommenderar barn som en bra målgrupp att rikta marknadsföringen emot då denna grupp saknar inrotade matvanor tillskillnad från vuxna och tar lättare emot nyheter (Ibid). Anhang och Goodlands teori kommer ha en central roll i denna studie där Göteborgs Stads arbete för minskad klimatpåverkan från maten kommer studeras. Göteborgs Stad är en intressant region då de fått utmärkelser som Sveriges Klimatstad 2015 och är internationellt uppmärksammade för sina höga klimatmålsättningar (Miljöförvaltningen, 2015, s.3). Klimatmålen har dock högst fokus på sektorer som transport och energi (Göteborgs Stad, 2013), och även om minskad klimatpåverkan från maten finns med så är målsättningarna i åtgärder och strategi för detta låga med försiktiga steg mot omställning till vegetariskt mat. Arbetet är fokuserat till skolverksamheten där de inför så kallade miljömåltider varav två, av fyra befintliga åtgärder, syftar att öka vegetarisk kost i skolmaten och minska köttkonsumtionen. Dessa åtgärder är,

---

<sup>1</sup> Enligt Livsmedelsverket finns det tre kategorier av vegetarisk kost: lakto-vegetarisk mat som innehåller vegetabilier och mejeriprodukter, lakto-ovo-vegetarisk mat som innehåller vegetabilier, mejeri och ägg, och vegan som baseras helt på vegetabilier och utesluter alla uppräknade animaliska produkter ur kosten inklusive honung och skaldjur (Livsmedelsverket, 2015). Inom Göteborgs Stads kommunala skolverksamhet är fokus för åtgärderna av maten att minska köttkonsumtionen i dagsläget, inte mejeri och ägg. De serverar alltså lakto-vegetarisk eller lakto-ovo-vegetarisk mat, inte vegansk.

åtgärd 174. *Utbilda personal i vegetarisk matlagning* och åtgärd 175. *Inför minst en vegetarisk dag i veckan i skolmatsrestaurangerna* (Göteborgs Stad, 2013, s.85). Utöver åtgärderna finns även *ramavtalet 100 procent ekologiskt kött*, vilket innebär att endast ekologiskt kött får serveras i skolmatsrestaurangerna, och bidrar samtidigt till minskad köttkonsumtion och ökad andel vegetariskt då ekologiskt kött finns i begränsat utbud (KRAV, 2012). Åtgärderna 174 och 175, samt *ramavtalet 100 procent ekologiskt kött*, är fokuserade på en stegvis omställning likt de steg som Anhang och Goodland (2009) avråder ifrån och menar kan generera till motstånd mot omställningen. Åtgärderna kräver inte mer än minst en vegetarisk dag i veckan och kursen i vegetarisk matlagning är formulerat som ett erbjudande, inget som måltidspersonalen måste göra för att säkerställa omställningen till vegetarisk mat. Ramavtalet genererar till minskad köttkonsumtion men fokus ligger på ekologiskt kött vilket befaras kunna göra det svårt att bedriva någon effektiv marknadsföring av vegetarisk mat. Problemställningen för denna studie är varför Göteborgs Stad med höga ambitioner i klimatarbetet väljer de små försiktiga stegen för att minska klimatpåverkan från maten. Detta kommer analyseras utifrån Anhang och Goodlands (2009) teori om att stora steg med införande av vegetariskt alla dagar i veckan i kombination med positiv marknadsföring av vegetariskt genererar till en effektivare omställningsprocess och mindre motstånd.

### **1.1 Syfte och frågeställning**

Syftet med studien är att undersöka varför Göteborgs Stad tar försiktiga steg mot minskad klimatpåverkan från maten. För att ta reda på detta ämnar denna studie undersöka och besvara fyra forskningsfrågor.

- 1. Vad ligger till grund för att åtgärderna 174. och 175. är så försiktiga i sin ambitionsnivå?*
- 2. Vad är bakgrunden till strategin att minska köttkonsumtionen genom ramavtalet 100 procent ekologiskt kött och hur påverkar det lanseringen av vegetariskt?*
- 3. Hur lanseras vegetarisk mat inom skolverksamheten i Göteborgs Stad?*
- 4. Hur förväntas bemötandet bli av högre målsättningar för minskad animaliekonsumtion?*

Genom att besvara de fyra forskningsfrågorna förväntas sedan frågan om varför Göteborgs Stad tar försiktiga steg mot minskad klimatpåverkan från maten kunna besvaras. Fråga ett och två blir relevanta då jag anser det viktigt att förstå bakgrunden till åtgärderna och strategin staden har idag för att minska köttkonsumtionen, innan en analys om varför staden tar dessa steg kan göras. Lanseringen av vegetariskt i fråga tre och delvis fråga två, blir intressant för studien då Anhang och Goodland (2009) menar att positiv marknadsföring av vegetariskt är en viktig hörnsten för att lyckas med omställningen till vegetarisk kost. Att ta reda på hur Göteborgs Stads lansering av vegetariskt ser ut, samt om *ramavtalet 100 procent ekologiskt kött* har påverkat lanseringen, blir intressant för analysen av varför de tar försiktiga steg och inte de stora stegen som Anhang och Goodland (2009) menar är effektivare. Fråga fyra blir relevant då jag genom att besvara den förväntas kunna analysera om det finns något i det förväntade bemötandet till större steg, som ligger till grund för att staden väljer att ta de försiktiga stegen. Svaren på de fyra forskningsfrågorna kommer att analyseras med Anhang och Goodlands (2009) teori om de större stegen och vikten av marknadsföring av vegetarisk mat, för att slutligen kunna besvara frågan om varför Göteborgs Stad tar försiktiga steg trots höga klimatmålsättningar i övrigt.

## 1.2 Avgränsningar

Gemensamt för de två åtgärderna 174. *Utbilda personal i vegetarisk matlagning* och 175. *Inför minst en vegetarisk dag i veckan i skolmatsrestaurangerna, samt ramavtalet 100 procent ekologiskt kött* är att de bidrar till minskad köttkonsumtion och ökad vegetarisk kost i skolmatsrestaurangerna. Göteborgs Stads arbete för minskad klimatpåverkan från maten är främst inriktat på skolverksamheten vilket gör skolmatsrestaurangerna till en naturlig avgränsning för denna studie. Detta stämmer även överens med Anhang och Goodlands (2009) teori att barn är en bra målgrupp att inrikta omställningsarbetet på då de inte har lika inarbetade vanor som vuxna.

Temat för studien är minskad animaliekonsumtion för minskad klimatpåverkan från maten. Till animalieprodukter kan kött, fisk, skaldjur, ägg och mejeri räknas (Livsmedelsverket, 2015). De studerade åtgärderna och ramavtalet fokuserar på minskad köttkonsumtion. Klimatnämnden i Göteborgs Stad rekommenderar att även mejeriprodukter och fisk ska minskas i konsumtion, men detta är inget åtgärderna eller ramavtalet speglar (Göteborgs Stad,

2014). I Anhang och Goodlands (2009) studie är det främst kött och mejeri som diskuteras som animalieprodukter med hög klimatpåverkan. Med bakgrund av detta kommer denna studie i diskussionen kring animalieprodukter inkludera kött, fisk och mejeriprodukter. Skaldjur och ägg utelämnas som en avgränsning då det varken inkluderas tydligt i teori eller case för studien.

### **1.3 Disposition**

I kapitel ett, inledningskapitlet, ges en introduktion till studiens forskningsproblem och en första presentation av Anhang och Goodlands teori som studien utgår ifrån. Här presenteras även studiens syfte och frågeställningar samt avgränsningar för studien. I kapitel två, teorikapitlet, presenteras studier som stärker teorin om behovet att minska animaliekonsumtionen för minskad klimatpåverkan samt en grundlig presentation av Anhang och Goodlands teori. I teorikapitel presenteras även de två åtgärderna studien syftar att studera inom miljömåltider och Klimatnämndens rådgivningar gällande minskad klimatpåverkan. Kapitel tre är metodkapitlet där metodvalet presenteras, följt av en presentation av intervjupersoner och urvalet av dessa, övrigt material för studien, genomförande och analysmetod. I kapitel fyra presenteras resultatet för studien som även analyseras utifrån Anhang och Goodlands teori. Kapitlet är uppdelat i fyra delar, en del för varje frågeställning. I kapitel fem presentera sedan slutsats för studien och besvara frågan om varför Göteborgs Stad tar försiktiga steg mot minskad klimatpåverkan från maten.

## **2. Teori och tidigare studier**

### **2.1 Utsläpp från animalieprodukter**

Matfrågan är stor i arbetet mot klimatförändringarna. Det handlar både om vad vi äter och hur vi producerar det vi äter. Rockström och Klum (2012) menar att jordbruket både är en orsak till att driva världen bortom hållbara planetära gränser, men också en nyckel till lösningen att lyckas nå en hållbar värld. En viktig åtgärd för att lyckas nå hållbar matproduktion är att prioritera vad vi äter, med särskilt fokus på att minska köttkonsumtionen, då animalieproduktionen generellt genererar till fem gånger högre resursåtgång än vegetabilier. (Rockström & Klum, 2012, s.290). Räknet i koldioxidutsläpp beräknas animalieprodukter generellt ha en mycket högre klimatpåverkan än vegetabilier, 2-20 kg mer koldioxidekvivalenter per kilo produkt (Angervall, Sonesson, Ziegler, & Cederberg, 2008,

s.4). Den höga utsläppsnivån från animalieprodukterna beror framförallt på metangasutsläpp från idisslande djur (Wallman, Berglund, Cederberg & SIK, 2013, s.4). Det är alltså skillnad på klimatpåverkan från olika typer av kött- och mejeriprodukter. Störst påverkan har nötkött och lamm. Enligt en rapport från Chalmers bidrar de med 26 respektive 21 kg koldioxidekvivalenter per kilo kött. Fläsk genererar 6 kg-, fågel och fisk 3 kg koldioxidekvivalenter per kilo kött. Ost genererar 8 kg koldioxidekvivalenter per kilo och mjölk, yoghurt och fil genererar 1 kg koldioxidekvivalenter per liter (Bryngelsson, Hedenus, & Larsson, 2013, s.2). I Chalmersrapporten har de tagit fram olika alternativa scenarion hur klimatpåverkan från matkonsumtionen kan se ut i Sverige år 2050 beroende på vilka åtgärder man gör för att minska klimatpåverkan. I första scenariot utgår man ifrån att man inte gjort några förändringar alls, "business as usual" (Bryngelsson, Hedenus, & Larsson, 2013, s.2-3). Utan åtgärder beräknas matkonsumtionens utsläpp stiga till 1,9 ton per person (Bryngelsson, Hedenus, & Larsson, 2013, s.7). Genom enstaka förändringar som att använda fossilfri energi eller byta ut nötkött mot fläsk och kyckling skulle utsläppen kunna reduceras till 1,3–1,4 ton per person. Reduceras köttkonsumtionen kraftig blir utsläppen strax över 1,1 ton per person. Byter man ut alla animaliska produkter mot quorn, tofu, baljväxter och sojamjölk, så kallat veganscenariot beräknas utsläpp bli 0,9 ton per person (Ibid.). Kombinerar dessa åtgärder av kostförändring med att produktionen av maten sker på förnyelsebar energi och förbättrade tekniska lösningar skulle vi kunna reducera matkonsumtionens klimatpåverkan med mellan 55-80 procent (Ibid.). I dessa kombinerade scenarion där kostförändringen innebär att byta ut nötkött mot annat kött når man knappt 0,7 ton-, genom kraftig reducering av kött når man 0,4 ton- och med veganscenariot 0,3 ton per person (Ibid.).

I Göteborgs Stad har man som första stad i världen valt att mäta staden och invånarnas klimatpåverkan utifrån ett konsumtionsbaserat perspektiv. Detta perspektiv täcker in det globala fotavtrycket och inte bara det som produceras och konsumeras inom stadens gränser, som det annars vanligt använda produktionsperspektivet gör. Utifrån konsumtionsperspektivet beräknas en genomsnittlig göteborgare bidra till 8 ton koldioxid per år. Baserat på dagens forskningsråd om vad som kommer krävas för att nå tvågradersmålet har Göteborgs Stad som målsättning att utsläppen ska minska till 1,9 ton per person och år till år 2050 (Göteborgs Stad, 2013, s.8-9). Av dessa 1,9 ton beräknas maten stå för en stor del av utsläppen (Ibid.). Baserat på Chalmersrapportens scenario där uteblivna åtgärder för minskad klimatpåverkan från matkonsumtionen beräknas generera växthusgasutsläpp på 1,9 ton per person, blir det tydligt hur viktigt det är att Göteborgs Stad minskar sin klimatpåverkan från maten. Ju mer



klimatpåverkan från matkonsumtionen kan minska, desto större utsläppsutrymme ges inom andra sektorer och övrig konsumtion, inom hållbara gränser (Bryngelsson, Hedenus, & Larsson, 2013, s.8).

## **2.2 Animalieproduktionens klimatpåverkan**

De två miljöforskarna, Jeff Anhang och Robert Goodland från World Bank Group, har skrivit den vetenskapliga artikeln *Livestock and Climate Change* från 2009. Tre år innan Anhang och Goodlands studie gjorde FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) en beräkning av animalieproduktionens klimatpåverkan i en studie kallad *Livestock's Long Shadows* från 2006. FAO kom fram till att animalieproduktionen stod för 18 procent av de årliga totala växthusgasutsläppen globalt. Anhang och Goodland är i sin artikel kritiska mot dessa resultat som de menar är underskattade. De menar att FAO utesluter flera faktorer i sina beräkningar som Anhang och Goodland anser bör räknas med i animalieproduktionens utsläpp. Med Anhang och Goodlands mätningar beräknas animalieproduktionen stå för minst 51 procent av de årliga globala växthusgasutsläppen, alltså en betydande skillnad från FAO's mätningar (Anhang och Goodland, 2009). För denna studie är inte det viktigaste att veta exakt hur stor procent av de globala utsläppen animalieproduktionen bidrar till, det viktiga här är att visa att minskad animaliekonsumtion har en viktig roll i klimatarbetet.

En av faktorerna som FAO uteslutit från beräkningarna av animalieproduktionens klimatpåverkan är boskapens koldioxidutsläpp från andningen då de anser att det ingår i ett naturligt kretslopp. Anhang och Goodland (2009) håller inte med och argumenterar för att boskapen inte längre kan ses som något naturligt utan mer som en mänsklig uppfinning. Mängden boskap vi producerar tillsammans med hur skogar skövlas för att ge bete och foder till alla dessa djur skapar ett stort koldioxidtillskott från djuren och den skövlade skogen samtidigt som naturens förmåga att lagra koldioxiden drastiskt minskar. I sina beräkningar tar de därför med boskapens andning och landanvändning för boskapen. De tar även upp animalieproduktionens metanutsläpp. FAO beräknar att animalieproduktionen står för 37 procent av mänskligt påverkat metanutsläpp och beräknar påverkan på en hundraårig skala (Anhang & Goodland, 2009). Anhang och Goodland anser att påverkan bör beräknas på en tjugoårig skala då metan har en markant högre påverkan på klimatuppvärmningen än koldioxid men även mycket kortare "livslängd" i atmosfären (metan 8 år, koldioxid 100 år) (Ibid.). Genom att se till påverkan under en kortare tidsskala visar de att minskad animalieproduktion skulle ha en snabbare och mer effektiv minskad klimatpåverkan än vad

minskade koldioxidutsläpp från transport och energisektorn har vilket ytterligare understryker vikten av att angripa animalieproduktionens klimatpåverkan i det brådskande globala klimatarbetet. Även om vi lyckas ställa om till förnyelsebar energi så utesluter inte det fördelarna med att även ställa om matkonsumtionen till mer hållbara alternativ. Med dessa faktorer samt en rad andra stärker Anhang och Goodland sin argumentation för minskad animaliekonsumtion och omställning till vegetabiliska ersättningsprodukter (Ibid.).

Idag är en vanlig strategi för att minska köttproduktionens klimatpåverkan att kött med hög klimatpåverkan byts ut mot kött med lägre, exempelvis biff byts ut mot kyckling. Anhang och Goodland menar att det inte räcker att byta ut kött mot annat kött utan förespråkar strategier där köttet byts ut mot bättre vegetabiliska alternativ för en effektivare minskad klimatpåverkan från matkonsumtionen (Anhang & Goodland, 2009). Att minska växthusgasutsläppen från animalieproduktionen bör vara av högsta prioritet för matindustrin själv anser Anhang och Goodland, då klimatförändringarna utsläppen bidrar till hotar hela matsäkerheten. Speciellt hotade är utvecklingsländerna där matindustrin utan för stora klimatförändringar beräknas ha störst tillväxtpotentialer framöver (Ibid.). Ytterligare ett argument de lyfter fram för att minska animalieproduktionen är peak oil som riskera att slå ut animalieproduktionen inom bara några få år om oljepriserna blir högre. Användningen av bränsle måste prioriteras noggrannare, om det ska användas till skördar av mänsklig föda eller till föda för boskap (Ibid.). Detta menar de bör vara en extra drivkraft för företag inom livsmedelsindustrin att ställa om från animalieprodukter till bättre alternativ redan nu för att ligga i framkant och möta upp en ökad efterfrågan framöver (Ibid.). Att ställa om från animalieprodukter till vegetabiliska produkter är inte längre bara en etisk eller politisk fråga utan nu mera även ett marknadsintresse. Vegetabiliska ersättningsprodukter för animalieprodukter beräknas ha en enorm tillväxtpotential och tros kunna nå en minst lika hög omsättning som animalieproduktionen gör idag men under hållbarare former (Ibid.). Anhang och Goodland tror att detta är den bästa marknadsomställningen för att minska klimatförändringarna. De menar att en omställning till vegetabiliska ersättningsprodukter för animalieprodukter har både stora ekonomiska, sociala och ekologiska fördelar. Som exempel tar de bland annat upp minskad klimatpåverkan från maten, hälsofördelar, samt underlättar den globala mat- och vattenkrisen då det krävs mycket mindre resurser att producera samma näringsvärde av vegetabilier som av animalier (Anhang & Goodland, 2009).

### **2.3 Stora steg mot minskad animaliekonsumtion**

För att omställningen till vegetabiliska ersättningsprodukter ska bli verkningsfull och uppnå den ekonomiska potential som de har, menar Anhang och Goodland (2009) att det krävs god marknadsföring av dessa nya produkter. De menar att rekommendationer att äta vegetariskt en dag i veckan bör undvikas då detta kan skapa en känsla att man berövas en dag med kött. Istället bör marknadsföringen rekommendera konsumenten att hela veckan äta den nya, nyttiga, lättlagade maten som innehåller näringsrika vegetabilier (Anhang & Goodland, 2009). De förespråkar på så vis att våga uppmuntra konsumenten att ta större steg på en gång, framför de små försiktiga stegen med en dag i taget. De säger att vid marknadsföring av nya produkter så lyssnar människor framförallt efter ord som framkallar bekvämlighet, igenkännande, glädje, lätt, snabbt, lågt pris och popularitet. Till detta kan idag läggas till klimatpåverkan som allt fler konsumenter oroas över. Genom att framhäva de vegetabiliska produkternas lägre klimatpåverkan jämfört med animalieprodukterna menar de att de nya produkterna kan få en extra fördel (Ibid.). Här lyfts barn fram som en målgrupp värd att fokusera på. Idag utbildas barn i allt högre grad i människans påverkan på miljön och klimatförändringar och söker efter handlingar och aktiviteter som tillåter dem att leva efter vad de lär sig. Barn är även en målgrupp som har visats vara de mest mottagliga för nya produktansesningar. Detta på grund av att barn inte har långt inarbetade vanor som de vuxna har och de har visat sig ha en fallenhet att agera på reklam och söker ofta efter det senaste i trender. Barn kan även sprida vidare sin nya kunskap och nyfikenhet att testa de nya alternativen till föräldrarna (Anhang & Goodland, 2009).

### **2.4 Miljömåltider**

Göteborgs Stads Miljöprogram innehåller tolv lokala miljömål som är framtagna utifrån de nationella miljömålen, och planeras vara uppfyllda fram till år 2020 (Göteborgs Stad, 2013). För att uppnå detta finns även en mer konkret handlingsplan med totalt 212 åtgärder, som ska följas upp och revideras under flera omgångar fram till år 2020 (Ibid.). I Miljöprogrammet beskrivs hur maten har en stor påverkan på miljön som är direkt kopplat till flera av miljöprogrammets många mål. Förutom klimatpåverkan påverkar maten även övergödning, spridning av gifter i miljön, vatten, djur och växtliv. För att jobba med detta har Göteborgs Stad satsat på vad de kallar för miljömåltider. Enligt Göteborgs Stads definition av en miljömåltid ska denna baseras på miljö- och etiskt märkta varor, vara säsonganpassad, bestå av en stor andel vegetabilier och baljväxter, fisken ska vara MSC märkt och matsvinnet ska

minimeras (Göteborgs Stad, 2013, s.17). Utav Miljöprogrammets 212 åtgärder är tolv på något sätt kopplat till mat och tre av dem med viss koppling till minskad köttkonsumtion (Göteborgs Stad, 2013). Dessa tre åtgärder är tre av fyra specifika åtgärder kopplade till miljömåltider:

*174. Utbilda personal i vegetarisk matlagning*

*175. Inför minst en vegetarisk dag i veckan i skolmatsrestaurangerna*

*176. Upphandla fler ekologiska livsmedel*

*177. Öka utbudet av ekologiskt och vegetariskt på kommunala restauranger och caféer*

(Göteborgs Stad, 2013, s.85-86). Som beskrivs i inledningen så är det åtgärd 174 och 175 som kommer studeras i denna studie då de båda är kopplade till skolmatsrestaurangerna. Med tanke på att de få åtgärder som menar att minska köttkonsumtion inte har högre målsättning än att minska minst en dag i veckan och har vaga formuleringar om att öka utbud och kunskap om vegetarisk mat, så är det svårt att se animaliekonsumtionens klimatpåverkan särskilt högt prioriterad i Göteborgs Stads Miljöprogram. Staden har dock även ett lite mer uppdaterat Klimatstrategiskt program framtaget av Klimatnämnden från år 2015. Det riktar sig främst som vägledning till politiker och tjänstemän i staden men ska även fungera som vägledning för näringsliv och medborgare (Göteborgs Stad, 2014, s.3). Programmets bakgrund är, precis som Miljöprogrammet, Göteborgs Stads tolv lokala miljökvalitetsmål. Ett utav dessa är begränsad klimatpåverkan, där Göteborg ska ha uppnått en hållbar och rättvis utsläppsnivå av växthusgaser fram till år 2050. Det är denna nivå som idag tolkas till 1,9 ton koldioxidekvivalenter per invånare och år (Göteborgs Stad, 2014, s.22-23). Programmet innehåller nio strategiska mål, varav det sjunde som är inriktat på minskad klimatpåverkan från maten är av intresse för denna studie. Strategimål sju formuleras, "Klimatpåverkan från måltider i Göteborgs Stads verksamheter ska minska med minst 40 procent till år 2030 jämfört med år 2010. Livsmedel med stor klimatpåverkan är till exempel nötkött och mejeriprodukter. Även fläskkött, fågel och fisk ger betydande klimatpåverkan" (Göteborgs Stad, 2014, s.27). Till strategimålen är 24 strategier formulerade med olika anknytningar till varandra (Göteborgs Stad, 2014, s.29). Strategi 20 är den som specifikt handlar om att minska klimatpåverkan från maten i Göteborgs Stads verksamheter. Strategin liknar till stor del målen inom miljömåltid men med viss utveckling. Här tas till exempel inte bara minskning av kött upp som en viktig strategi utan även mejeriprodukter. Det poängteras även att fokus inte bara bör ligga på att minska nötkött som har högst klimatpåverkan utan att det även är viktigt att minska annat kött som fläsk, fågel och fisk (Göteborgs Stad, 2014, s.61). I miljömåltider ligger fokus på att servera hållbar MCS märkt fisk, inte att minska fiskkonsumtionen och

minskad mejerikonsumtion finns inte med alls. Genom *ramavtalet 100 procent ekologiskt kött* ligger fokus på att servera hållbarare kött, inte att minska köttkonsumtionen. På grund av lägre tillgång och högre pris blir en effekt att köttkonsumtionen minskar som en bieffekt av kravet på 100 procent ekologiskt (KRAV, 2012). Ramavtalet 100 procent ekologiskt kött var ett politiskt beslut 2011, om att allt kött som upphandlas och serveras i Göteborgs Stad ska vara ekologiskt och 2014 var det verkställt (Upphandlingsbolaget, 2014). Först i Sverige med ett sådant beslut sågs detta som ett stort steg (Löwendahl, 2012, 10 april), men kopplat till presenterade studier och Klimatstrategiska programmets rekommendationer så verkar inte detta tillräckligt stort för att nå klimatmålen. I strategi 20 lyfts även kunskapshöjning och kunskapsutbyte mellan måltidspersonal, verksamhetspersonal, upphandlare, matgäster och dess anhöriga, fram som en viktig strategi för att nå klimatmålen (Göteborgs Stad, 2014, s.61). Till detta inkluderas målet att utbilda måltidspersonalen i vegetarisk matlagning, inkludering av matfrågor i undervisningen till eleverna samt pedagogiska måltider. Det läggs även vikt vid att evenemang och möten inom stadens verksamheter ska föregå med gått exempel och välja livsmedel med låg klimatpåverkan. Om konsumtion av kött- och mejeriprodukter samt matsvinnet minskar, förväntas strategi 20 kunna bidra till ekologisk hållbarhet och minskad klimatpåverkan. Detta kan i sin tur generera till kostnadsbesparingar beroende på vad köttet ersätts med och besparingar från minskat svinn. Minskad köttkonsumtion och ökat intag av vegetabilier och frukt generar även till bättre folkhälsa (Ibid.). Utmaningen menar Klimatnämnden ligger i attitydförändringar kring maten samt att få matfrågan att innefatta alla och inte stanna vid måltidspersonalen. Ökad samverkan mellan personalgrupperna tros vara en nyckelfaktor för framgång (Ibid.). Viktigt menar de även är att strategi och åtgärdsprogrammen revideras i takt med att de blir uppfyllda för att staden ska kunna fortsätta vara en föregångare i miljö- och stadsutveckling (Göteborgs Stad, 2013, s.6). Klimatstrategiska programmets rekommendationer liknar på många sätt Anhang och Goodlands teori om vikten att minska kött, fisk och mejeriprodukter, hälsofördelar med detta och möjliga kostnadsbesparingar. Anhang och Goodlands (2009) teori om vikten av marknadsföring av de vegetariska alternativen för att lyckas med omställningen och minska motståndet mot minskad animaliekonsumtion kan liknas vid Klimatnämndens rekommendationer om att höja kunskapen kring matfrågorna hos alla involverade parter, inte bara måltidspersonalen, för att lyckas nå en attitydförändring till maten, minska motståndet mot vegetariskt och minskad animaliekonsumtion. Dessa rekommendationer om kunskapshöjning bland alla involverade parter, inte bara måltidspersonalen och minskad animaliekonsumtion, inte bara kött, speglas inte i åtgärd 174 och 175 i miljömåltider eller i

*ramavtalet 100 procent ekologiskt kött*. Det är positivt att dessa rekommendationer finns inom staden men frågan är hur implementerade de är i arbetet med minskad klimatpåverkan från maten i dagsläget. Här blir det återigen tydligt att staden har höga ambitioner att vara framstående i klimatarbetet men de aktiva stegen är i dagsläget små vad gäller omställningen av maten.

### **3. Metod**

#### **3.1 Metodval**

I denna studie används en kvalitativ metod i form av semistrukturerade samtalsintervjuer. Semistrukturerade intervjuer är en relativt öppen form av intervju som utgår från förberedda huvudfrågor och teman som intervjun ska kretsa kring utan att bli för strukturerat. Målet är att hålla det öppet för följdfrågor och skapa ett samtal mellan intervjuaren och intervjupersonen. På detta sätt får intervjupersonen utrymme att tänka över och uttrycka sina uppfattningar och upplevelser som intervjun syftar att nå (Dalen, 2008). Intentionen har varit att få en inblick i arbetet med miljömåltider, de två åtgärderna 174 och 175 och *ramavtalet 100 procent ekologiskt kött*, för att kunna analysera varför Göteborgs Stad väljer de försiktiga stegen. För att kunna besvara studiens frågeställningar har relevanta intervju personer från lokalpolitisk beslutsfattarnivå ner till skolköken, där åtgärderna sätts i praktisk handling, intervjuats. Att jag valde använda mig av semistrukturerade intervjuer istället för exempelvis enkäter fölls sig av anledningen att i intervjuer kan frågor ställas mer öppet, det ges ett större utrymme att uttrycka upplevelser och det finns en större möjlighet att ställa relevanta följdfrågor till intervju personens svar.

#### **3.2 Intervju personer**

Intervju personerna kan vara av två typer, informanter och respondenter. Informanter är centrala källor som väljs ut utifrån förväntan att de besitter ett koncentrat av kunskap som ger dem förmågan att beskriva ett händelseförlopp av något fenomen som är av intresse för studien. Här krävs ett källkritiskt förhållningsätt vid behandling av fakta som informanterna ger under intervjuerna (Esaiasson, Gilljam, Oscarsson & Wängnerud, 2012, s.258 & 260). Respondentintervjuer bygger på människors uppfattning eller upplevelse av något som studien studerar. Här är det inte frågan om att finna vad som är falskt eller sant utan att komma så nära intervju personens tankevärldar som möjligt. (Esaiasson, Gilljam, Oscarsson &

Wängnerud, 2012, s.259). När man gör respondentintervjuer är ett krav att fortsätta göra intervjuer tills syftet med studien har nått teoretisk mättnad (Ibid.). I denna studie används en kombination av informanter och respondenter. Jag ansåg detta lämpligt för att nå både intervjupersonens kunskap om processen att ta fram och jobba med miljömåltider samt nå intervjupersonens upplevelser av arbetet med miljömåltider. Olika intervjupersoner är i olika grad mer informanter än respondenter och tvärt om men generellt så har alla intervjuer gett mig både informerande fakta om miljömåltider och upplevda åsikter och bemötanden av vegetarisk mat.

Jag upplever att studien har uppnått teoretisk mättnad genom intervjuerna och studiens avgränsade syfte. Ja har fått en ingående bild av arbetet med miljömåltider och upplevde i mina sista intervjuer att fler intervjuer med skolkök, eller fler måltidschefer, politiker och så vidare inte hade gett mig mer information utöver den jag redan fått. Liknande svar återkom i de olika intervjuerna. Jag menar inte att det inte finns mer att studera om miljömåltider men utifrån mitt begränsade syfte upplever jag att intervjuerna jag gjort uppnått teoretisk mättnad.

Studien består av totalt nio intervjuer med sammanlagt elva intervjupersoner. Nedan följer en kort presentation av samtliga intervjupersoner.

- Miljöpolitiker Karin Pleijel som varit delaktig i processen med att ta fram åtgärderna för miljömåltider under sin tid som ledamot inom kommunfullmäktige 2002-2010, jobbat som ordförande på upphandlingsbolaget 2007-2014 där hon var djupt involverad i att verkställa kommunfullmäktiges ambitioner i miljömåltider och ett ramavtal om 100 procent ekologiskt kött. Pleijel har även arbetet som gymnasielärare i fjorton år och har på så sätt även erfarenhet från skolungdomars inställning till vegetariskt i skolmaten. Medverkande på intervjun var även Anna Skrapste som är politisk sekreterare med särskilt ansvar för miljöfrågor för Miljöpartiet i kommunstyrelsen och följer arbetet med miljömåltider och ekologisk mat.
- Miljöutredare från Klimatnämnden, Linda Svensson, vars arbete fokuserar på strategin att minska klimatpåverkan från maten, där en stor del handlar om arbetet med miljömåltider.
- Processledaren för miljömåltider på Miljöförvaltningen, Ulla Lundgren.

- Måltidschef från stadsdelen Västra Hisingen, Marie Elisson
- Måltidschef inom stadsdelen Majorna Linné Jonas Dahlin, som även är chef för projektet Lärande hållbar måltid.
- Hagaköket, centralkök i Majorna Linné, köksmästare Aila Rahdli och kocken Sion Goitom intervjuades gemensamt.
- Gråberget, centralkök i Majorna Linné, köksmästare Kristina Hallström
- Oscar Fredriksskolan, skola inom stadsdelen Majorna Linné med eget tillagningskök, köksmästare Gina Åvall.
- Rudolf Steinerskolan, en privatskola inom Göteborg med eget tillagningskök på skolan och lång erfarenhet av att servera vegetarisk skolmat. Köksmästare Axel Carlstrand intervjuades.

### 3.3 Urval

Urvalet av intervjupersoner för denna studie har skett delvis planlagt och delvis slumpmässigt. Planlagt på så vis att jag hade en tydlig idé redan från början att jag ville intervjua personer kopplade till miljömåltider från politikernivå där besluten om åtgärderna först togs, hela vägen ner till köksnivå där åtgärderna idag praktiseras i handling. Vad jag menar med slumpmässigt urval var sedan vilka personer jag slutligen intervjuade. Under vissa intervjuer blev jag tipsad och hänvisad till ytterligare personer som kunde vara intressanta för studien. På vis växte antalet intervjupersoner likt ett snöbollsurval från ursprungligt planerat sex intervjupersoner till totalt tio intervjuer med sammanlagt tretton intervjupersoner. Enligt Dalen (2008) bör inte urvalet vara för stort i kvalitativ forskning då genomförande, bearbetning och kodning av materialet är en tidskrävande del av forskningsprocessen. Esaiasson et.al. (2012) menar att det räcker med tio intervjupersoner för att kunna göra en intressant analys om urvalet är väl genomtänkt. Målet med forskningen är inte att generalisera utifrån det empiriska materialet utan att ge exempel på hur verkligheten kan gestalta sig (Dalen, 2008).



Urvalet av informanter kom till genom att jag via Göteborgs Stad sökte efter en politiker som varit med och tagit fram åtgärderna med miljömåltider och blev då hänvisad till Karin Pleijel, som valde att ha sin kollega Anna Skrapste medverkande på intervjun. Processledaren för miljömåltider upplevdes som ett självklart val att intervjua för min studie och hon i sin tur hänvisade mig till miljöutredaren på Klimatnämnden som ytterligare en lämplig informant. Måltidschefen på Majorna Linné var relevant att intervjua då alla kommunala kök jag intervjuat är inom hans stadsdel. Han blev även intressant i ett informantsyfte med anledningen av hans chefsposition för projektet ”Lärande hållbar måltid” som kan ses som en del av lanseringsarbetet med miljömåltider. Vidare beskrivning av detta projekt kan läsas i resultat kapitlet. Valet att intervjua tre kommunala kök i stadsdelen Majorna Linné handlade från början mest om att de var snabba att svara och ställde upp på intervju. Från början hade jag en tanke om att intervjua ett centralkök i tre olika stadsdelar men andra stadsdelar var inte lika snabba att svara så av praktiska skäl valde jag istället två centralkök inom samma stadsdel. Under intervjuer med centralköken insåg jag att det är tillagningsköken på skolan som har mest kontakt med eleverna och kan ge mer information om upplevt bemötande av vegetarisk kost. Med denna insikt tog jag kontakt med ett antal tillagningskök inom Majorna Linné. Oscar Fredriksskolan var snabba att svara och bjuda in till en intervju, därav valet av denna skola. Stadsdelen Majorna Linné är en intressant stadsdel att studera i arbetet med miljömåltider då de har stort engagemang kring detta och driver projektet “Lärande hållbar måltid” med syfte att öka samarbetet mellan pedagoger och måltidspersonal samt sprida kunskap om matens miljöpåverkan med fokus på ekologisk mat. Projektet drivs över hela staden men Majorna Linné äger projektet och kan ses som föregångare i staden. Detta skulle kunna riskera att bilden av arbetet med miljömåltider får en positivare bild här jämfört om jag hade intervjuat andra stadsdelar men tack vare intervjun med måltidschefen i stadsdelen Västra Hisingen fick jag även en inblick i arbetet med miljömåltider i en stadsdel som skiljer sig socioekonomiskt från Majorna Linné. Även måltidschefen i Majorna Linné kunde ge en bild av hur engagemanget för miljömåltider skiljer sig mellan olika stadsdelar. Med detta i åtanke kanske min ursprungsidé att intervjua kök från olika stadsdelar kunde vart intressant, men på grund av tidsbegränsningen för studien och svårigheten att få svar från andra stadsdelar som kontaktades så föll valet på en avgränsning till Majorna Linné. Genom att medvetet beakta denna begränsning för studien i min analys behöver inte detta faktum nödvändigtvis påverka resultatet negativt. Utöver kommunala kök i Majorna Linné intervjuades även ett tillagningskök på friskolan Rudolf Steinerskolan i Göteborg. Denna skola jobbar inte med Göteborgs Stads miljömåltider men har ändå ett framstående arbete

med hållbarhet av maten med bland annat fyra vegetariska dagar i veckan, mycket säsonganpassad mat och 90 procent ekologiskt. Detta gör Rudolf Steinerskolan intressant för denna studie och fungerar som ett exempel på en skola som tagit större steg likt Anhang och Goodland förespråkar.

### 3.4 Övrigt material

Innan insamlad empiri från intervjuerna samlade jag fakta om animalieproduktion/konsumtions klimatpåverkan och vikten av att minska animaliekonsumtionen för att bromsa klimatförändringarna. Jag har läst ett antal vetenskapliga artiklar och rapporter om ämnet men framförallt utgått ifrån Anhang och Goodlands (2009) artikel *Livestock and Climate Change, What if the key actors in climate change are cows, pigs and chickens?*. Jag valde även att använda mig av Chalmers rapport *Scenarier för klimatpåverkan från matkonsumtionen 2050* av Bryngelsson et.al (2013) då denna kunde stärka argumentet att minskad animaliekonsumtion är av stor vikt för att lyckas minska vår klimatpåverkan. Vidare har jag använt mig av Rockström och Klums (2012) bok *Vår tid på jorden – Välfärd inom planetens hållbara gränser*, SIK rapporten *Mat och klimat: En sammanfattning om matens klimatpåverkan i ett livscykelperspektiv* av Angervall et.al (2008), Livsmedelsverkets rapport *Miljöpåverkan från animalieprodukter - kött, mjölk och ägg* av Wallman et.al (2013), samt Sveriges Riksdags hemsida EU-upplysningen för information om FN:s senaste klimatkonferens och beslutet om gränsen för maximal global uppvärmning. I de olika studierna finns olika beräkningar på hur stor procent av de globala utsläppen som animalieproduktionen står för. I denna studie om Göteborgs Stads arbete med minskad klimatpåverkan från maten blir inte det viktiga att ta ställning för vilken andel av animalieproduktionens klimatpåverkan som stämmer bäst mellan de olika studierna, utan fokus ligger på argumentationen och bevisen för att animalieproduktionen har en betydande roll i klimatarbetet. För att sätta mig in i Göteborgs Stads arbete med att sänka klimatpåverkan från skolmaten genom minskad animaliekonsumtion har jag använt mig av *Göteborgs Stads Miljöprogram 2013, Klimatstrategiskt program för Göteborg* och *Miljön i Göteborg 2015*. I dessa fann jag mycket information om Göteborgs Stads klimatarbete, miljömåltider och de olika åtgärderna som var nyttig bakgrundsfakta för mig när jag fann mitt forskningsproblem och förberedde intervjuer. För metoden har jag använt mig av litteratur av Dalen (2008) och Esaiasson et.al (2012).

### 3.5 Genomförande

När jag fått tag på intervjupersoner för min studie förbereddes intervjuguider. En bra intervjuguide kännetecknas av korta frågor som genererar långa utförliga svar (Esaiasson, Gilljam, Oscarsson & Wängnerud, 2012, s.264). Detta har jag eftersträvat i mina intervjuguider. Inledningsvis startade jag intervjuerna med uppvärmningsfrågor som exempelvis namn, bakgrund till den position intervjupersonen har idag och hur länge de har jobbat med nuvarande arbete. Uppvärmningsfrågorna var tänkta att skapa en mjuk inledning och god stämning för vidare samtal (Esaiasson, Gilljam, Oscarsson & Wängnerud, 2012, s.265). De viktigaste frågorna i intervjun är de tematiska frågorna, som gärna ska ha så lite påverkan från intervjuaren som möjligt och vara öppet formulerade (Esaiasson, Gilljam, Oscarsson & Wängnerud, 2012, s.265). De tematiska frågorna i denna studie har handlat om miljömåltider i stort, definitioner, åtgärder, bakgrund, arbete och resultat i verksamheterna. Mina intervjuguider har anpassats för varje individuell intervju, men har haft liknande teman för att besvara studiens syfte och frågeställningar. I de intervjuer det var lämpligt frågade jag om bakgrunden till åtgärder och beslut, hur arbetet med dessa fungerade i praktiken, resultat som kan ses hittills, utmaningar, framtidsutsikter och förväntat bemötande av högre satta mål. Jag frågade även om upplevt bemötande av dagen åtgärder och ramavtal, från berörda parter som elever, föräldrar, pedagoger, måltidspersonal och ledningen. Totalt bestod de flesta intervjuer av cirka tjugo korta frågor men alla intervjuer fylldes ut med uppföljningsfrågor och mer styrande frågor i olika grad beroende på hur fylliga svar intervjupersonen gav. Jag följde råden från Esaiasson et.al (2014) och använde mig till viss del av tolkande frågor om intervjupersonen pratade väldigt länge, för att försäkra mig om att jag fångat kärnan i det personen just sagt (Ibid. s.265). Avslutningsvis frågade jag alltid om det var något intervjupersonen ville lägga till när mina frågor var slut. Här hände det vid flera tillfällen att ytterligare intressanta diskussioner kom fram.

Esaiasson et.al. (2012) beskriver att det är bra att ha ett anteckningsblock och föra lite anteckningar i under intervjun även om du spelar in intervjun då detta kan fungera som ett sätt att se upptagen ut och ge utrymme för tystnad där intervjupersonen får tid att reflektera och vidareutveckla sina svar. Alla intervjuer i denna studie spelades in och transkriberades i efterhand. Jag valde att inte anteckna under intervjuerna då jag upplever det distraherande för mig själv att kunna fokusera på intervjupersonen. För att få så mycket av en avspänd samtalskänsla som möjligt och inte en stel intervju med frågor och svar uppstaplat efter

varandra, var jag noga med att ge utrymme för eftertanke och inte ställa frågorna allt för snabbt. Jag använde mig även av Esaiassons et.al (2012) råd och hade med mig ett block med intervjufrågorna i som en mall för intervjun, även om jag inte förde anteckningar. Genom att titta i frågorna och reflektera över ett svar jag nyss fått gav jag samtidigt utrymme för intervjupersonen att reflektera och det gav ofta resultat att intervjupersonen vidareutvecklade sitt svar eller kom på något ytterligare av intresse för ämnet som nyss behandlats precis som Esaiasson et.al. (2012) beskrev. Detta bidrog till en avspänd samtalsintervju. Varje intervju tog mellan en halvtimme till en timme. Ett fåtal blev så långa som nittio minuter. Enligt Esaiasson et.al (2012) är det viktigt att intervjuerna sker på en plats där intervjupersonen känner sig bekväm. Detta har jag haft i åtanke och mina intervjuer har skett på intervjupersonernas arbetsplats efter intervjupersonernas egna önskemål.

### **3.6 Analysmetod**

Vid analys av insamlat material har alla intervjuer transkriberats i sin helhet och sedan har jag gått igenom alla transkriberingar flera gånger och plockade ut svar till mina frågeställningar, intressanta findings och citat till resultatet. Då transkriberingarna genererade till stora dokument på flera sidor vardera valde jag att sammanfatta varje transkribering i mer överskådliga format. Detta var tidskrävande men underlättade sedan arbetet med att finna teman. I sökandet av teman använde jag mig av "korsreferenser" mellan olika intervjuer för att samla liknande svar från olika intervjuer (Esaiasson, Gilljam, Oscarsson & Wängnerud, 2012, s.270). Med en begränsad studie som denna har inte syftet varit att kunna säga hur något faktiskt är, utan att undersöka upplevelsen av dagens arbete med miljömåltider och försöka förstå varför Göteborgs Stad tar försiktiga steg i omställningen till minskad klimatpåverkan från maten. Validiteten i denna studie beräknar jag är god. Validiteten i en studie innebär att studien undersöker det som avsetts undersökas och det anser jag att denna studie gör. Validiteten mäter avståndet mellan den teoretiska definitionen och den operationella indikatorn, ju större avstånd mellan dessa, desto lägre validitet (Esaiasson et al., 2012). Enligt Esaiasson et al. (2012) är ett vanligt problem inom empirisk samhällsvetenskaplig forskning att forskningsproblemen har en hög abstraktionsnivå vilket kan göra det svårt att finna passande operationella indikatorer. I denna studie skulle jag bedöma abstraktionsnivån som medelhög. Det är svårt att utifrån teorin säga något om problemställningen men med forskningsfrågorna som är starkare kopplade till teorin var det inte allt för svårt att finna operationella indikatorer. För att nå en god reliabilitet ska studien

vara noggrant utförd och tillförlitlig, exempelvis genom representativt urval och tillräckligt många intervjupersoner. För hög reliabilitet ska studien kunna upprepas av någon annan och leda till samma resultat (Esaiasson et al., 2012). Som beskrivits ovan har intervjuerna i denna studie spelats in, transkriberats i sin helhet och sammanfattats i överskådliga dokument varifrån sammanställning, kodning och tolkning av materialet sedan bearbetats och analyserats för att analysen ska bli så noggrann som möjligt. Baserat på Esaiasson et al. (2012) ska antalet intervjupersoner vara tillräckligt för en begränsad studie som denna förutsatt att urvalet är väl genomtänkt vilket jag anser att det är. Som sagt ovan upplevdes teoretisk mättnad då samma svar återkom efter ett antal intervjuer. Skulle samma studie göras om en tid senare kan dock inte samma resultat utlovas då resultatet baseras på intervjupersonernas upplevelser vid denna tidpunkt. Kunskapen ökar hela tiden kring kopplingen mellan mat och klimat och klimatarbetet i staden är under ständig utveckling, därmed kan intervjupersonernas svar mycket väl förändras med tiden. Det blir därmed svårt att uppnå hög reliabilitet i denna studie. Dalen (2008) beskriver tre etiska aspekter som bör följas vid intervjuer. Det handlar om att de intervjuade ska få information om studiens syfte, metoder och hur resultatet ska presenteras enligt informationskravet. Samtyckeskrav, att intervjupersonen frivilligt utan utomstående påverkan ger sitt samtycke till intervjun, samt konfidentialitetskravet som innebär att personuppgifter förvaras oåtkomligt för obehöriga, att uppgifter intervjupersonen ger vid intervjun sekretess behandlas och inte kan spåras till den person som lämnat en viss uppgift (Ibid.). I denna studie har intervjupersonerna fått information om studiens syfte att studera arbetet kring miljömåltider och undersöka upplevelserna om möjligheterna att ta större steg samt hur studien kommer presenteras och vart. Jag har inte presenterat teorin som studien utgår ifrån då detta hade kunnat påverka intervjupersonernas svar. Informationen har varit kortfattad för att ge en bild av vad studien handlar om. Tanken har varit att intervjupersonens svar ska vara så fria och opåverkade som möjligt utav mig som forskare. Alla som ställt upp på intervju har gjort det under samtycke, men inte under anonymitet. Anledningen till att intervjupersonerna inte är anonyma är bland annat av reliabilitetsskäl och att intervjupersonerna talar utifrån sin professionalitet i arbetet och inte som privatpersoner. Det hade blivit komplicerat att presentera resultaten utan att åtminstone delge personens yrkesroll och då det exempelvis bara finns en processledare för miljömåltider i Göteborgs Stad, eller en chef för projektet "Lärande hållbar måltid", hade det vart enkelt att spåra vem intervjupersonen var hur som helst.

## 4. Resultat

### 4.1 Vad ligger till grund för att åtgärderna 174 och 175 är så försiktiga i sin ambitionsnivå?

Åtgärd 174. *Utbilda personal i vegetarisk matlagning*, kom till med bakgrund av att det rådde bristande kunskap om vegetarisk matlagning bland måltidspersonalen vid införandet av en vegetarisk dag i veckan på alla skolor, en kunskapsbrist den vegetariska matlagningskursen är tänkt att åtgärda (A. Skrapste, intervju, 15 december 2015). Kopplat till den försiktiga ambitionsnivån undrar jag varför åtgärd 174 är formulerad som en erbjudan och inte ett krav. Karin Pleijel menar att en erbjudan kan landa bättre i den lokala kontexten och att ett krav riskerar att bygga in ett motstånd i åtgärden (intervju, 15 december 2015). Hon menar att erbjudandet öppnar upp för lokala åtgärder, där varje skola och stadsdel kan agera utifrån vad de ser att de kan göra (Ibid.). Ute i de intervjuade kommunala köken skiljer sig åsikterna från politikernas. De menar att kursen mycket väl kunde vara obligatorisk. Gina Åvall på Oskar Fredriksskolan till exempel, anser att miljömåltider är en sådan stor del av deras arbete i skolmatsköken idag att den vegetariska inspirationskursen borde vara ett lika stort krav som allt annat man måste lära sig inom jobbet (intervju, 7 december 2015). Kocken Sion Goitom på Hagaköket upplever att det är många kockar inom skolköken som har bristande kunskap i att laga vegetarisk mat och anser även hon att inspirationskursen borde vara obligatorisk för alla (intervju, 24 november 2015). Måltidschefen Marie Eliasson håller inte med. Hon menar att de flesta kockar är vetgiriga och vill gå kursen oavsett krav eller erbjudan. För de få som inte vill tror inte hon att ett krav är lösningen, de är ändå inte mogna att ta emot kunskapen (M. Eliasson, intervju, 20 november 2015).

Bakgrunden till att målet sattes vid en vegetarisk dag i veckan och inte flera för åtgärd 175. *Inför minst en vegetarisk dag på skolmatsrestaurangerna*, är att Göteborgs Stad ville skapa en grund nivå med minst en vegetarisk dag i veckan för alla kommunala skolor i staden. Även om många skolor redan hade en vegetarisk dag i veckan så fanns det ännu skolor som inte hade det och detta var ett sätt att skapa en gemensam utgångspunkt (U. Lundgren, intervju, 16 november 2015). Genom denna målsättning måste alla skolor ha minst en vegetarisk dag i veckan men många skolor jobbar även med att minska andelen kött i animaliska rätter genom att blanda ut med mer grönsaker och på så sätt minska konsumtionen av kött utan att minska antalet ”kött dagar” (K. Pleijel, intervju, 15 december 2015). Då denna metod är svårare att

mäta blev beslutet om minst en vegetarisk dag i veckan ett enkelt och tydligt sätt att mäta minskad animaliekonsumtion (Ibid.). Anna Skrapste menar att åtgärd 175:s målsättning blir en mjukstart som är genomförbar, även då det finns många som inte är särskilt positivt inställda till vegetarisk mat (Intervju, 15 december 2015).

Bakgrunden till målsättningen och valet av formulering av åtgärderna tycks ligga i ett förväntat motstånd mot införandet av vegetarisk mat. En medveten strategi verkar vara att ta försiktiga steg med målet att undvika motståndet i den mån det går, eller bemöta det genom att inte kräva mer än vad som tros vara genomförbart trots negativ inställning till vegetarisk mat. Enligt Anhang och Goodlands (2009) teori är det just de försiktiga stegen med införandet av en vegetarisk dag i veckan som kan leda till motstånd. Om så är fallet i Göteborgs Stad är svårt att säga utifrån dessa svar. Vad som kan tydas är dock meningsskiljaktigheten gällande formuleringen av åtgärd 174. Där tycks det förväntade motståndet till ett krav inte stämma överens med upplevelserna i köken. Här kan möjligtvis försiktigheten i formuleringen sakta ner den välbehövliga kunskapshöjningen bland måltidspersonalen. Enligt måltidschef Dahlin krävs en allmän kunskapshöjning hos både politiker och skolorna innan målsättningarna kan bli högre (J. Dahlin, intervju, 10 december 2015). Han menar att det saknas efterfrågan hos skolorna efter den klimatsmarta maten och så länge inte de efterfrågar vegetarisk mat blir det svårt för politikerna att sätta tydligare mål (Ibid.). Anhang och Goodlands teori om att det krävs positiv marknadsföring av vegetariskt i samband med införandet av vegetarisk mat kan liknas vid kunskapshöjningen Dahlin pratar om. Om detta diskuteras mer i fråga tre om lansering av vegetariskt.

#### **4.2 Vad är bakgrunden till strategin att minska köttkonsumtionen genom ramavtalet 100 procent ekologiskt kött och hur påverkar det lanseringen av vegetariskt?**

Bakgrunden till strategin att minska köttkonsumtionen genom *ramavtalet 100 procent ekologiskt kött* tycks precis som med åtgärderna ligga i undvikandet av motstånd mot vegetariskt. Vi är ju ett samhälle som konsumerar mycket kött och det finns mycket fördomar mot vegetariskt, säger Pleijel (Ibid.). Det råder en köttnorm i samhället. Köttnorm innebär normen att äta kött, den ökade köttkonsumtionen i samhället och synen att en måltid inte är komplett utan kött (Institut för språk och folkminne, 2014). I nästan alla intervjuer framkom åsikter om en rådande köttnorm, om ett motstånd eller motvilja till vegetarisk kost och en bristande kunskap om animalieprodukternas miljö- och klimatpåverkan. Miljöutredare Linda

Svensson tror att det är den rådande köttnormen som är orsaken till att det är så känsligt med införandet av vegetariska dagar och att vegetarisk mat har en negativ klang hos många (intervju, 23 november 2015). Pleijel bekräftar att köttnormen i samhället har påverkat beslutet av *ramavtalet 100 procent ekologiskt kött* och åtgärderna för att minska köttkonsumtionen (intervju, 15 december 2015). Det är lättare att minska köttkonsumtionen genom ett *ramavtal om 100 procent ekologiskt kött* än ett mål om vegetariska dagar (Ibid.). Hon menar att de politiska beslutet måste spegla verkligheten för att de ska vara genomförbara. Vi kan ha vackra visioner men vi kan inte basera beslut på något som inte finns, då riskerar det att bara bli ett slag i luften menar hon (Ibid.). Kökens åtgärder blir framförallt att minska andelen kött i många köträtter och öka andelen grönsaker, samt i vissa fall lägga in en extra vegetarisk dag (Ibid.). I Majorna Linné är det beslutet om 100 procent ekologiskt kött som lett till att köken har minst två vegetariska dagar i veckan och minskar andelen kött i många köträtter (A. Rahdli, intervju, 24 november 2015). Det är positivt att de vegetariska dagarna och andelen vegetariskt i rätterna ökar tack vare ramavtalet. Det är med strategin det ökar som kan problematiseras. Nu smygs det vegetariska in i måltiderna genom minskad andel kött i maträtterna. Detta kan problematiseras då staden samtidigt vill öka acceptansen för vegetariskt och minska köttnormen i samhället. *Ramavtalet 100 procent ekologiskt kött* är fortfarande kvar inom köttnormen. Precis som Anhang och Goodland (2009) menar att marknadsföra vegetariskt stort och positivt och undvika små steg med en vegetarisk dag i veckan för att motverka motstånd, kan det krävas att man tydligt kliver ut ifrån köttnormen för att aktivt kunna motverka den och föra en öppen och positiv lansering av vegetariskt. Göteborgs Stad tycks i detta fall ha större fokus på att undvika motståndet mot vegetariskt än att faktiskt bekämpa det men med god tro att stegvis nedtrappning är enda möjliga vägen. Det blir dock tydligt att lanseringen av vegetariskt blir lidande genom denna strategi. Målet med ramavtalet är att minska köttkonsumtionen och gynna den ekologiska produktionen men inte ta bort köttkonsumtionen säger Karin Pleijel (intervju, 15 december 2015). Hon menar att all köttproduktion inte anses dålig för miljön. Det finns många miljöfördelar med att ha betande kossor som håller landskapen öppna och bidrar till den biologiska mångfalden menar hon (Ibid.). Det blir tydligt att staden inte är villiga att kliva ut från köttnormen. Att kossor kan bidra med vissa miljöjänster förändrar inte det faktum att nötkött är det mest klimatskadliga av alla köttslag och kanske behöver inte betande kossor i en hage automatiskt vara lika med fortsatt köttkonsumtion med en hög omsättning av djur. Ramavtalet tros dessutom vara otillräckligt för att minska köttkonsumtionen tillräckligt mycket speciellt inte om priserna minskar när producenterna ökar (J. Dahlin, intervju, 10 december 2015). Skulle



köttkonsumtionen tendera att öka vid lägre pris på ekologiskt kött skulle det kunna bli aktuellt med beslut om fler vegetariska dagar säger miljöutredare Svensson (L. Svensson, intervju, 23 november 2015). Hon hoppas dock att utvecklingen kommer hinna leda till att vegetariskt ses som en naturlig del i kosten och att motståndet har minskat så pass att en prisminskning på köttet inte behöver leda till ökad konsumtion (Ibid.). Vid intervju med köksmästaren Kristina Hallström kom det dock fram att hon redan idag kan se att köttkonsumtionen tenderar att öka då priserna sjunker på det ekologiska köttet i samband med ökat antal producenter (K. Hallström, intervju, 24 november 2015). Ska inställningen till vegetariskt hinna förändras som Svensson önskar bör nog staden fokusera mer på lanseringen av vegetarisk mat än av ekologisk kött.

#### **4.3 Hur lanseras vegetarisk mat inom skolverksamheten i Göteborgs Stad?**

Kort svar på denna fråga är att det inte finns någon tydlig lansering av vegetariskt i Göteborgs Stad idag, utan drivs av lokala initiativ på skolorna i olika former. Karin Pleijel och Anna Skrapste nämner projektet *Lärande hållbara måltider* som en form av lansering, men detta projekt syftar att öka kunskapen om miljömåltider med fokus på ekologisk mat, inte specifikt vegetarisk (intervju, 15 december 2015). Projektet blir i alla fall intressant att presentera i denna studie då det arbetar för den efterfrågade kunskapshöjningen och har en god potential att bli en kanal för lansering av vegetariskt som Anhang och Goodland (2009) förespråkar. Enligt processledare Lundgren står arbetet med miljömåltider just nu under ett fokusskifte, där fokus ska flyttas från ekologiskt till klimatpåverkan från maten (U. Lundgren, intervju, 16 november 2016). När så sker kanske projektet *Lärande hållbar måltid* kan bli en viktig kanal för den vegetariska lanseringen. I diskussionen kring projektet kommer även en hel del information fram om problem som förhindrar god lansering av vegetariskt och möjligheten att ta större steg. Måltidschef Dahlin som är chef för projektet berättar att det startades med bakgrund av att måltidsorganisationen har fått ett stort försprång i arbetet med miljömåltider och nu måste jobba med att fånga upp kunderna (skolorna) och få dem till samma nivå (J. Dahlin, intervju, 10 december 2015). Uppdraget med miljömåltider ligger på skolan att beställa mat enligt definitionerna för miljömåltider samt mål att uppnå minst en vegetarisk dag i veckan, 100 procent ekologiskt kött och så vidare. Skolan ska alltså beställa mat efter dessa principer från måltidsorganisationen som fungerar som utförare. Måltidschef Dahlin berättar att detta inte fungerar i dagsläget då skolan inte har tagit denna roll inom miljömåltider och saknar den beställarkompetens som förväntas. Uppdraget med

miljömåltider har istället blivit måltidsorganisationens arbete. Detta har skapat en svår situation för måltidsorganisationen som nu har kommit mycket längre i sitt arbete med mat och hållbarhet än vad skolverksamheten har gjort. Köket, som utförare, har hamnat i en roll där de får berätta för skolan, som beställare, vad skolverksamheten ska äta och efterfråga. Detta skapar motstånd då skolan många gånger inte förstår varför deras kök ändrar så mycket på maten (Ibid.). Glappet mellan måltidsorganisation och skola problematiserar möjligheten att ta större steg. Syftet med projektet *Lärande hållbar måltid* är att öka kunskapen hos skolverksamheten och minska det glappet genom att lära förskolor och skolor att bli bättre på att jobba med miljömåltider i sitt pedagogiska arbete. Tanken är att projektet ska kunna hjälpa skolorna och förskolorna med metoder för att föra in hållbarhetsarbetet och matfrågorna i ordinarie undervisning och läroplan. De jobbar med frågor om hur man skapar ett mötesforum för skola och kök, hur man får rätt person till mötet, hur man skapar ett samarbete där rektor och måltidschef och andra inblandade kan träffas och prata om hållbarhet ur ett helhetsperspektiv. Detta är något som verkligen behövs säger Dahlin, och när man väl lyckas skapa dessa möten så händer det extremt mycket och då går det fort berättar han (Ibid.). Dahlin förklarar att de hjälper skolorna att se hur maten kan fungera som en katalysator i skolans hållbarhetsarbete. Projektet har pågått i ett och ett halvt år och det är först nu som de kan börja se resultat, att skolor och förskolor börjar inse att detta är bra. Förhoppningen är att projektet kan fortgå minst två och ett halvt år till, kanske upp till tio år menar Dahlin. För det handlar ju om beteendeförändringar på lång sikt och det tar tid säger han (Ibid.)

#### **4.3.1 Möjliga kanaler för lansering av vegetariskt**

Även om det inte finns någon tydlig metod att lansera den vegetariska kosten inom staden idag så tar vissa intervjupersoner upp möjliga alternativa sätt som de själva prövar inom sina yrkespositioner. Jag tycker det blir intressant att lyfta fram dessa i resultatet då de speglar hur vegetariskt lanseras inom Göteborgs Stad idag på individuella initiativ lokalt, även om det inte sker som någon allmänt känd strategi genom hela staden. En av dessa möjliga lanseringskanaler är matråden. På Oskar Fredriksskolan använder måltidspersonalen matråden för att diskutera miljömåltidsfrågor (G, Åvall. intervju, 7 december 2015). Köksmästare Åvall berättar att de under senaste mötet diskuterade vegetarisk mat och hade en inbjuden gäst, kunnig inom området. De gjorde en värderingsövning som öppnade upp för en väldigt bra diskussion (Ibid.). Här ställdes frågor som "Ska vi äta mer vegetariskt i skolan?", varpå personal och barn placerade sig på en ja eller nej sida för att sedan diskutera sina åsikter.

Många barn undrade varför måltidspersonalen stod på ja sidan medans dom själva stod på nej och måltidspersonalen fick möjlighet att föra fram argument som många barn tyckte var ganska bra (Ibid.). Åvall tror på ett koncept där eleverna får halva tiden att lyfta sina frågor och synpunkter och måltidspersonalen får halva tiden att diskutera sina frågor. Kan även pedagoger medverka på mötet så kan det bli ett bra tillfälle att sprida kunskap ut i klasserna (Ibid.). Även måltidschefen Marie Eliasson på Västra Hisingen berättar att hon medverkar på matråd i vissa skolor och ser detta som ett bra tillfälle att prata med eleverna om vegetarisk mat och mycket annat rörande miljömåltider. Förhoppningen är att förändra attityder och att de för med sig diskussionen hem till föräldrarna (M. Eliasson, intervju, 20 november 2015). Just denna förhoppning om att eleverna för med sig kunskap hem till föräldrarna är en strategi Göteborgs Stad har. Enligt miljöutredare Linda Svensson på Klimatnämnden är förhoppningen att införandet av vegetariska måltider i skolan ska leda till att barnen tar med sin nya kunskap om vegetarisk mat hem till föräldrarna och att familjerna börjar testa populära vegetariska rätter även hemma. Detta sätt att sprida kunskap har man sett exempel på under tidigare arbete med källsortering i skolan, hur barnen tar med sig kunskapen hem till familjen och ökar källsorteringen i staden (L. Svensson, intervju, 23 november 2015). På sätt och vis fungerar barnen här som en del av lanseringen av vegetarisk kost i staden och fokus ligger på kunskapshöjning hos eleverna. Denna strategi stämmer väl överens med Anhang och Goodlands (2009) teori om att barn är en bra grupp att rikta marknadsföringen emot, som här översätts till kunskapshöjande lansering. För att lyckas införa mer vegetariskt i skolan krävs det nog dock mer planerad lansering för detta, likt arbetet man gjort för att öka den ekologiska andelen i skolmaten som varit framgångsrik. Här har politikerna varit hårda och vågat styra med tydlig hand åt den riktning de menar att samhället måste ta för att uppnå miljömålen. Skillnaden med att införa ekologiskt och vegetariskt är dock att införandet av ekologiskt inte behöver konfrontera köttnormen. Motståndet mot köttnormen tycks skrämja och här vågar inte politikerna styra lika starkt och tydligt, utan skapar istället åtgärder öppna för lokala initiativ. Lokala initiativ kan vara väldigt bra men det tycks svårt för köken att själva få nått riktigt genomslag med sina insatser utan stöd uppifrån. Här är problemet framförallt glappet mellan skolverksamhet och måltidsorganisation. Det behövs samarbete mellan måltidspersonal och pedagoger för att lyckas sprida kunskapen till eleverna menar Åvall (G. Åvall, intervju, 7 december 2015). Idag är det mest upp till måltidspersonalen att undervisa eleverna om matfrågorna men för dem är det svårt att hinna med att undervisa alla klasser inom en rimlig tidsram då undervisningstiden måste tas från deras tid i köket (Ibid.). Det hade nästan behövts en heltidstjänst bara med att föreläsa om mat- och miljöfrågor bland klasserna

upplever Åvall (Ibid). Miljöutredaren Svensson berättar att de har identifierat det som svårt att få till samarbetet mellan pedagoger och måltidspersonal då skolan jobbar utifrån läroplanen som planeras så pass långt i förväg (L. Svensson, intervju, 23 november 2015). Måltidschef Dahlin önskar att det kunde finnas i skolledningens styrning att miljömåltider är något de måste jobba med och att samarbetet mellan pedagoger och måltidspersonal blir en självklarhet (J. Dahlin, intervju, 10 december 2015). Ett problem gällande samarbetet mellan pedagoger och måltidspersonal idag är att samarbetet avgörs av skolledningen intresse i frågorna om miljömåltider och hur mycket de prioriteras. Prioriterar inte skolledningen miljömåltidsfrågorna då blir det endast måltidspersonalens ansvar. Samarbetet mellan pedagoger och måltidspersonal blir på detta sätt personbundet och att allt hänger på intresset hos individuella rektorer (Ibid.). Här tycks det finnas ett behov av tydligare politiska beslut. En nyckelfaktor anses även vara att införa lokala tillagningskök igen, på varje skola, och komma bort från centralköken (J. Dahlin, intervju, 10 december 2015). På detta sätt kan kontakten och utbytet mellan gäst och kock öka. Det kan även på sikt generera till ekonomiska besparingar då svinn kan tas om hand och minskas på ett helt annat sätt än när centralkök skickar mat till skolkök idag. Detta skulle även innebära en minskad klimatpåverkan från maten då svinn slösar resurser (Ibid.). Detta är nyckeln till att vi ska kunna jobba med miljömåltider och få ihop budgeten menar Dahlin. För att nå dit krävs tuffa politiska beslut och det kommer ta många år att ställa om. Det kommer kosta mycket pengar, men han menar att kostnaderna kommer hämtas hem på sikt och generera till ett hållbarare samhällsbygge (Ibid.). Denna omställning behöver Göteborgs Stad göra för att kunna jobba effektivt med miljömåltider och lyckas med målet att få in hållbarhetsarbetet och matfrågorna i det pedagogiska arbetet menar Dahlin (Ibid.). Han menar att det är det som är de två grundstenarna för minskad klimatpåverkan från maten, laga maten på plats och koppla på det pedagogiska tänket på det (Ibid.). Det är så miljömåltider kan bli ett effektivt redskap i undervisningen om hållbarhet och klimatfrågor. ”Allt händer när man lagar nära gästen” säger han (Ibid.).

Politikerna menar att det krävs kunskapshöjning innan några högre mål kan sättas. Detta menar jag att lanseringen av vegetariskt som Anhang och Goodland förespråkar är menad att lösa. Utan tydlig lansering och kunskapshöjande blir det svårt att föra in vegetariskt. Stämmer Anhang och Goodlands teori så skapar som sagt Göteborgs Stads försiktiga steg motstånd mer än vad det bekämpar det. Köksmästare Carlstrand poängterar att det i undervisningen av eleverna är viktigt att de förstår varför denna omställning till ökad vegetarisk kost är viktig

och att fokus inte bara får hamna på de negativa aspekterna med animalieprodukter och dess klimat- och miljöpåverkan (intervju, 17 november 2015). De positiva aspekterna med omställningen till vegetariskt är jätte viktigt att lyfta fram, exempelvis de positiva hälsoeffekterna menar Carlstrand, vilket stämmer väl in på Anhang och Goodlands teori för positiv marknadsföring av vegetariskt. Att den vegetariska maten kommer behöva öka i skolmaten är oundviklig, vilket alla intervjuade är enade om. Nu verkar Göteborgs Stads strategi vara att sakta vänja de yngsta barnen vid vegetariskt så att motståndet ”växer bort” ur skolverksamheten allt eftersom dessa barn bli äldre. Omställningen av maten handlar dock inte bara om skolverksamheten, även om det är här Göteborgs Stad valt att starta. Samma omställning kommer krävas i hela samhället och då räcker det inte med att sakta vänja de minsta vid vegetariskt. Behovet av positiv lansering av vegetariskt, som Anhang och Goodland förespråkar, är tydlig.

#### **4.3.2 Vi kallar inte maten vegetariskt**

Som en del i lanseringen av vegetariskt i skolmatsköken har ordet vegetariskt uppmärksammat som något man bör undvika då det tenderar att ha en dålig klang hos både vuxna och barn. Köksmästare Kristina Hallström berättar att vissa barn inte ens går ner till matsalen om det står exempelvis vegetarisk lasagne på menyn (intervju, 24 november 2015). Bara genom att undvika ordet vegetarisk och istället namnge rätten som exempelvis morotslasange så vågar de flesta barnen smaka (Ibid.). Miljöutredare Linda Svensson ser inte undvikandet av ordet vegetariskt som helt oproblematiskt. Hon menar att begreppet vegetariskt kan användas i informationssyfte om man samtidigt förklarar kopplingen mellan mat, utsläpp och klimatförändringar och visar hur vegetarisk mat är en åtgärd för att minska vår klimatpåverkan (intervju, 23 november 2015). Risken blir att det vegetariska smygs in i måltiderna vilket som sagt förhindrar en öppen lansering av vegetarisk mat som Linda Svensson är inne på här. Det är svårt att avgöra vad som är hönan och ägget. Är motståndet mot vegetariskt större på grund av de försiktiga stegen? I så fall skulle en tydligare positiv lansering av den vegetariska maten kunna hjälpa och då kan undvikandet av ordet vegetariskt vara negativt. Kanske kan det också vara så att eleverna kan behöva bli lite ”lurade” för att våga testa ”den nya konstiga maten”. Svensson ser även vikten av att förändra attityden till vegetarisk mat. Genom att kalla ickeanimalisk mat vegetarisk, eller vegansk, så särskiljs den på ett sätt som kan ge bilden av att det är nått jätte annorlunda, något som bara de som är uttalade vegetarianer eller veganer äter (intervju, 23 november 2015). Då är det bättre att

undvika denna särskiljning och visa att det är som vilka maträtter som helst för att förändra attityder till ickeanimalisk mat (Ibid.). I lanseringen av den vegetariska maten är det viktigt att få in vegetarisk mat som en naturlig del i måltiden. I detta arbete tror köksmästare Gina Åvall att det är minst lika viktigt hur maten presenteras som vad den kallas för att ge eleverna en positiv matupplevelse (intervju, 7 december 2015). På Oskar Fredriksskolan jobbar de med att göra maten kul med enkla medel som att exempelvis servera tillbehör som libabröd och goda såser berättar hon. De har även temadagar en gång i veckan för att spexa till matupplevelsen, exempelvis har de serverat mat från olika länder varje onsdag under höstterminen 2015 vilket har gjort succé (Ibid.). En sak Åvall har börjat tänka på är även hur hon presenterar maten på menyn. Varje dag skriver hon upp dagens måltid på en tavla i entrén till matsalen. Tidigare skrev hon ofta "den vanliga" maten stort och den vegetariska maten under, eller uteslöt den ibland för att det inte fick plats på tavlan. Hon insåg att detta måste förändras för att göra den vegetariska maten till en lika självklar del som all annan mat och skriver nu mera både den vegetariska och den ickevegetariska maträtten bredvid varandra och sedan tillbehör under (Ibid.). Samma sak vid serveringen av maten då båda rätterna placeras bredvid varandra och skapar en naturlig valmöjlighet och fler vågar testa vegetariskt. Barnen vänjer sig, säger Åvall, och den vegetariska maten blir inte längre något nytt och konstigt (Ibid.).

#### **4.4 Hur förväntas bemötandet bli av högre målsättningar för minskad animaliekonsumtion?**

Alla intervjuade kök kan se att eleverna sakta vänjer sig vid den vegetariska maten och tror att de vegetariska dagarna kommer kunna öka. På Hagaköket berättar kocken Goitom att de redan nu kan se att även de äldre eleverna efterfrågar vegetariskt allt mer. Från hennes kök får de allt mer beställningar av de vegetariska alternativen som serveras varje dag på skolorna på grund av positiva trender där allt fler ungdomar väljer den vegetariska maten istället för kötträtter (S. Goitom, intervju, 24 november 2015). På Rudolf Steinerskolan där man har serverat enbart vegetariskt sedan skolan startade har de nu en utveckling åt andra hållet. De senaste 4-5 åren har de börjat servera en fisk- eller kötträtt i veckan på grund av önskemål från eleverna (A. Carlstrand, intervju, 17 november 2015).

”Sett ur ett klimatperspektiv så hade det ju vart bättre att bara ha vegetarisk mat, [...] men sen är det ju så att eleverna vill ju ha kött och det får vi ju acceptera och hitta en

kompromiss. Kompromissen här är mycket mera rimlig än att ha en vegetarisk dag i veckan” (A. Carlstrand, intervju, 17 november 2015).

På lång sikt tror processledare Lundgren att de större stegen kommer handla om att servera en dag kött i veckan och resten andra rätter precis som Rudolf Steinerskolan redan gör. Här undrade jag om fisk i detta fall räknas som kött, ”Nej fisk är ju fisk. Det kommer ju från tvåbenta eller fyrbenta djur för att det ska vara kött” svara Lundgren (U. Lundgren, intervju, 16 november 2015). Uppfattningen hos flera intervjupersoner är att fisk är en oproblematisk animalisk produkt som är positiv ersättningsprodukt till köttet. Måltidschef Dahlin menar att det återigen handlar om behovet av kunskap. ”I yrkesperspektiv så är ju detta på nått sätt babysteps får man ju säga, först jobbar man med köttet och så har man fortfarande en period där man tycker att, ja men fisk är ok” säger Dahlin (J. Dahlin, intervju, 10 december 2015). Det handlar om en utfasning och långsam konvertering menar han (Ibid.). Att byta ut fisken tror inte Åvall hade mötts med samma motstånd från eleverna som köttet då de ofta kommenterar att de tycker det är fisk alldeles för ofta (G. Åvall, Intervju, 7 december 2015). Som nämnts tidigare i teorikapitlet ska arbetet med minskad klimatpåverkan från maten även innefatta minskad mejerikonsumtion enligt Klimatnämnden rekommendationer. Detta är dock inte inkluderat i dagen arbete med miljömåltider och de intervjuade köken hade inte hört talats om denna rekommendation. Miljöutredare Svensson tror inte att tiden är mogen för att göra några åtgärder för minskad mejerikonsumtion men det är ett utvecklingsområde som kommer bli aktuellt om några år menar hon (L. Svensson, intervju, 23 november 2015). Gällande förväntat bemötande av minskad mejerikonsumtion tror alla intervjupersoner att det kan bli svårt, vissa tror att det kan bli mer motstånd mot detta än mot köttet då mejerinormen tros vara djupare rotad än köttnormen.

”Vi är ju uppväxta med att mjölk är det bästa man kan dricka, mjölk ger starka barn, så det är klart att den synen vänder man ju inte bara för att någon visar att det har klimatpåverkan, tyvärr” (A. Skrapste, intervju, 15 december 2015).

Så länge Livsmedelsverket rekommenderar mejeriprodukter blir den omställningen svår tror måltidschef Dahlin (J. Dahlin, intervju, 10 december 2015). Köksmästare Rahdli tror inte att minskad mejerikonsumtion hade tagits emot särskilt väl av varken elever eller pedagoger men i dagsläget tycker hon att de använder alldeles för mycket mjölkprodukter i maten köket lagar och ser ett klart utrymme att minska mejeriprodukterna i matlagningen (A. Rahdli, intervju 24 november 2015). Mejeriprodukter i maten anser köksmästare Hallström inte är några hinder

att minska då det idag finns så pass många bra vegetabiliska alternativ (K. Hallström, intervju, 24 november 2015). I hennes kök använder de redan mycket av dessa alternativ då många elever är mjölkallergiker och det blir lättare att laga mjölkfri mat som alla kan äta (Ibid.). Än så länge är tillexempel havredrycker så mycket dyrare än vanlig mjölk men om fler börjar använda det så kommer även det bli billigare och då ser köksmästare Hallström inga hinder att byta ut mjölken till havredryck (Ibid.). Det kan bli svårt till en början men som med allt annat så krävs det tålamod vid omställningen, barnen vänjer sig vid det nya, menar hon (Ibid.). Att byta ut animaliska mejeriprodukter mot vegetabiliska i den lagade maten är ganska enkelt utan att det märks men Dahlin poängterar att det är viktigt att även denna omställning sker öppet och inte smygs in (J. Dahlin, intervju, 10 december 2015). För att förändra attityder och normer måste folk bli medvetna och förstå vad, varför och hur omställningen sker. Kunskap är nyckeln till förändring säger köksmästare Åvall, sprids bara kunskapen så kan vi göra vad som helt sen (G. Åvall, intervju, 7 december 2015).

Rudolf Steinerskolan visar att det går att ta stora steg. Tyvärr lyckades jag inte ta reda på hur skolan har gått tillväga för att införa så pass många vegetariska dagar. Det tycks mer vara skolans policy för att kunna erbjuda miljö- och klimatsmart mat. Det finns inga andra alternativ, bortsett från att man nu kompromissat och gått elevernas önskemål om kött till mötes genom införandet av en kött- eller fiskdag. Kanske kan det här ändå visa att det går att satsa högre bara man vågar. Karin Pleijel menar att det kan skilja sig mycket mellan olika stadsdelar hur olika förändringar tas emot (Intervju, 15 december 2015). I en stadsdel som Majorna Linné kan fler vegetariska dagar säkert uppfattas som positivt, medan det i en annan stadsdel kan vara för tidigt för en sådan förändring (Ibid.). Pleijel tror det kan vara positivt om stadsdelar eller skolor som är redo att ta större steg gör det och kan fungera som inspiration och lärande exempel till andra (Ibid.).

## **5. Slutsats**

Varför tar Göteborgs Stad försiktiga steg mot minskad klimatpåverkan? Utifrån intervjuresultaten tycks svaret på denna fråga vara att Göteborgs Stad tar försiktiga steg för att undvika motståndet mot vegetarisk mat på grund av rådande köttnorm. Detta går tvärt emot Anhang och Goodlands teori som menar att de försiktiga stegen riskerar att öka motståndet snarare än att minska det som Göteborgs Stad önskar. Om motståndet mot vegetariskt är större på grund av de försiktiga stegen är svårt att avgöra utifrån studien men mycket tyder på



att omställningen till vegetariskt och acceptansen av vegetarisk mat tar längre tid med de försiktiga stegen. En medveten strategi i Göteborgs Stad tycks vara att lägga ribban lågt för åtgärderna gällande vegetarisk mat för att även de mest motståndsfulla ska kunna acceptera förändringen. En vegetarisk dag i veckan upplevs genomförbar trots motstånd. Målsättningar som beskrivs som mjukstarter och genomförbara, som smyger in vegetariskt och undviker att stöta sig med köttnormen är ingen utmaning att uppnå och blir en enkel väg för att ”visa resultat” och klara målen. Samtidigt står vi inför stora utmaningar i och med klimatförändringarna och för att kunna ta sig an dem krävs en modigare politik som vågar sätta utmanande mål som kräver hårt arbete för att uppnås. ”De politiska beslutet måste spegla verkligheten för att de ska vara genomförbara, vi kan ha vackra visioner men vi kan inte basera beslut på nått som inte finns, då riskerar det att bara bli ett slag i luften” sa Karin Pleijel som en förklaring till varför Göteborgs Stad väljer att fokusera på ekologiskt kött istället för att kliva ur köttnormen och satsa tydligare och större på vegetariskt. Problemet är att målsättningar som inte riktigt tar sig an den utmaningen som klimatförändringarna faktiskt är, utan mjukstartar för att försäkra sig om att kunna uppnås redan när målet sätts, inte speglar det verkliga hotet. Det handlar inte om vackra visioner, det handlar om stora utmaningar som kräver modiga och utmanande målsättningar. Enligt Anhang och Goodland (2009) krävs en radikal förändring av våra matvanor där animaliska produkter byts ut mot vegetabiliska med en positiv lansering av den vegetariska maten för att kunna minska utsläppen från vår matkonsumtion och det är bråttom. Frågan är om det ens finns tid för små försiktiga steg med en långsam utfasning av animaliska produkter och smygande infasning av vegetabilisk kost.

Problemet som identifierats i denna studie är att det saknas tydlig lansering av vegetariskt och fokus har mest legat på kunskapshöjning av ekologisk mat. Som Göteborgs Stads arbete med miljömåltider ser ut idag så håller de sig kvar inom köttnormens ramar genom högt fokus på *ramavtalet 100% ekologiskt kött* som en metod att minska köttkonsumtionen i skolköken. Avsikten är att minska köttkonsumtionen, inte ta bort den, då de ser miljöfördelar med betande kossor som de kopplar till fortsatt köttkonsumtion. Tyvärr har lanseringskraften för vegetariskt blivit lidande av detta fokus och kökens strategi har blivit att smyga in vegetabilier i kosten genom minskad andel kött i köttträtter istället för att göra helt vegetariska rätter. Inställningen bland de intervjuade är att det krävs kunskapshöjning och attitydförändring till vegetarisk mat bland såväl politiker, pedagoger, måltidspersonal och elever, innan några större steg kan tas med fler vegetariska dagar i skolmaten. Nu sker det enligt processledaren för miljömåltider ett skifte i fokus från ekologisk mat till klimatpåverkan från maten och

kanske kommer detta leda till att lanseringen och kunskapshöjningen av vegetariskt tar fart. I dagsläget är det baserat på lokala initiativ hos hängiven måltidspersonal som gör att arbetet med vegetariskt går något framåt och attityderna till den vegetariska maten förändras trots allt långsamt mot det positiva. Viljan och kraften att ta sig an utmaningen att ställa om kosten tycker jag mig se hos flera bland intervjuad måltidspersonal men de efterfrågar ökat stöd och samarbete med pedagoger. Här är det viktigt att komma ihåg att dessa intervjuer skett i en stadsdel som är bland de mest framstående och drivande i arbetet med miljömåltider och kan därför förväntas vara mer positiva än vad som kan vara fallet i andra stadsdelar inom Göteborgs Stad. Karin Pleijel lyfte fram att de skolor som är redo för att ta större steg ska få möjlighet att göra det och förhoppningsvis kan dessa fungera som lärande exempel för andra skolor som vågar satsa högre när de ser att det går.

Denna studie har identifierat *fyra nyckelfaktorer* för att möjliggöra för större steg mot minskad klimatpåverkan från maten. Den första nyckelfaktorn som redan nämnts är *kunskapshöjning på alla nivåer*. Den andra är att *minska kunskapsglappet mellan skola och måltidsorganisation*. Kunskapen och beställarkompetensen måste höjas hos skolorna för att minska motståndet som skapas när köken som utförare talar om för skolorna vad de ska beställa och äta utan att de förstår varför köken ändrar så mycket på maten. Den tredje nyckelfaktorn som redan stadens klimatnämnd har identifierat är att *få till samarbetet mellan pedagoger och måltidspersonal* så de kan dela på ansvaret att undervisa eleverna i hållbar mat. Samarbetet kan inte vara beroende av huruvida skollädaningen på skolan är intresserad av miljömåltider eller inte. Ska arbetet med miljömåltider och omställningen av maten fungera behöver matfrågan prioriteras på alla skolor och kanske även skrivas med i läroplanen. Den fjärde nyckelfaktorn som tros vara mycket viktig för att lyckas jobba effektivt med miljömåltider är *omställning från centralkök till lokala tillagningskök på varje skola*. Dels för att öka kontakten mellan gäst och kock, dels för att lyckas nå klimatmålen med maten och dels som en investering som kommer generera kostnadsbesparingar och ett hållbarare samhälle på sikt. Kostnadsbesparingarna skulle exempelvis kunna öppna upp för möjligheten att investera i vegetabiliska mejeriprodukter för ytterligare minskad klimatpåverkan från maten. Gällande minskad konsumtion av mejeri förväntas ännu mer motstånd än från minskad köttkonsumtion då mejerinormen anses djupare rotad i vårt samhälle. Om så är fallet menar jag att det blir ännu viktigare att ta tag i lanseringen av vegetariskt och möjliggöra för större steg. I de större stegen bör även fisk räknas till animalisk kost som behöver minska i konsumtion precis som köttet. Detta finns redan i råden från Klimatnämnden i Göteborg men

inget som är implementerat i praktiken ute i köken ännu. Positivt är att utfasning av fisk inte tros möta samma motstånd som kött, i alla fall inte från eleverna.

Lanseringen av vegetariskt är brådsakande med tanke på resultaten att köttkonsumtionen långsamt tycks öka igen då det ekologiska köttet blir billigare. Kanske kommer det även krävas tydligare mål om fler vegetariska dagar för att styra utvecklingen i rätt riktning. Rudolf Steinerskolan visar med sina fyra vegetariska dagar i veckan, trots efterfrågan på kött hos eleverna, att det går att ta stora steg och kompromissa istället för att smyga för motståndet. Kanske kan denna skola ses som ett positivt lärande exempel som Pleijel beskrev kan uppmuntra andra skolkök att satsa högre. För att möjliggöra för större steg krävs det som sagt även mer vågade beslut från politiskt håll. I dagsläget litar politikerna väldigt mycket på de lokala initiativen men för att de ska få möjlighet att växa är min analys att det kan behövas lika djärva politiska beslut för införandet av vegetariskt som staden har haft i arbetet med införandet av ekologiskt. Gör de det och uppfyller de fyra nyckelfaktorerna finns alla möjligheter för Göteborgs Stad att lyckas minska klimatpåverkan från maten radikalt.

## Referenslista

Angervall, T., Sonesson, U., Ziegler, F., & Cederberg, C. (2008). *Mat och klimat En sammanfattning om matens klimatpåverkan i ett livscykelperspektiv* (SIK-rapport 2008:776). Göteborg: SIK institut för livsmedel och bioteknik

Anhang, J., & Goodland, R. (2009). Livestock and Climate Change, What if the key actors in climate change are cows, pigs and chickens?. *World Watch Magazine*, 22(6), 10-19. Hämtad 2015-11-02 från <http://www.worldwatch.org/node/6294>

Bryngelsson, D., Hedenus, F., & Larsson, J. (2013). *Scenarier för klimatpåverkan från matkonsumtionen 2050* (Chalmers Göteborg rapport 2013:3). Göteborg: Chalmers

Dalen, M. (2008). *Intervju som metod*. Malmö: Gleerups Utbildning

Esaiasson, P., Gilljam, M., Oscarsson, H., & Wängnerud, L. (2012). *Metodpraktikan*. Stockholm: Nordstedts Juridik

Göteborgs Stad. (2013). *Göteborgs Stads Miljöprogram 2013*. Göteborg: Göteborgs Stad

Göteborgs Stad. (2014). *Klimatstrategiskt program för Göteborg*. Göteborg: Göteborgs Stad

Göteborgs Stad. (2015). *Miljön i Göteborg 2015*. Göteborg: Göteborgs Stad

Institut för språk och folkminne. (2014). *Nyorlistan 2014*. Hämtad 2016-01-15 från <http://www.sprakochfolkminnen.se/download/18.cbc0f5b1499a212bbf1d2a/1419832595190/nyordslista+2014.pdf>

KRAV. (2012). *Hundra procent ekologiskt kött i Göteborgs stad*. Hämtad 2016-05-25 från <http://www.krav.se/nyhet/hundra-procent-ekologiskt-kott-i-goteborgs-stad>

Livsmedelsverket. (2015). *Vegetarisk mat*. Hämtad 2016-01-11 från [http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/vegetarisk-mat-for-vuxna/#Varianter\\_på\\_vegetariskt](http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/vegetarisk-mat-for-vuxna/#Varianter_på_vegetariskt)

Löwendahl, P. (2012, 10 april). Göteborg ska bli först med 100 procent ekologiskt kött. *Metro*. Hämtad 2016-05-26 från <http://www.metro.se/goteborg/goteborg-ska-bli-forst-med-100-procent-ekologiskt-kott/EVHldj!k95ZYcA5wuAI/>

Rockström, J. & Klum, M. (2012). *Vår tid på jorden – Välfärd inom planetens hållbara gränser*. Stockholm: Bokförlaget Langenskiöld

Sveriges Riksdag. (2015). *Klimatmål för att stoppa global uppvärmning*. Hämtad 2016-03-04, från <http://www.eu-upplysningen.se/Om-EU/Vad-EU-gor/Miljopolitik-i-EU/Klimatmal-for-att-stoppa-global-uppvarmning/>

Upphandlingsbolaget. (2014). *100% EKO*. Hämtad 2016-05-26 från [http://uhb.goteborg.se/admin/bildbank/uploads/Dokument/Fordelen/Fordelen\\_2014\\_nr2\\_-\\_UHB\\_20\\_ar.pdf](http://uhb.goteborg.se/admin/bildbank/uploads/Dokument/Fordelen/Fordelen_2014_nr2_-_UHB_20_ar.pdf)

Upphandlingsbolaget. (2016). *Nu finns det ekologisk kyckling att köpa på Stadens grossistavtal*. Hämtad 2016-05-26 från [http://uhb.goteborg.se/avtalsnyheter\\_1059/](http://uhb.goteborg.se/avtalsnyheter_1059/)

Wallman, M., Berglund, M., Cederberg, C., & SIK. (2013). *Miljöpåverkan från animalieprodukter - kött, mjölk och ägg* (Livsmedelsverket 2013:17). Uppsala: Livsmedelsverket

