

NÄTVERKET HÅLLBAR BESÖKSNÄRING

RI.  
SE

# Vägar till klimatsmartare event genom mat och dryck

MARIA NEHME O'NEILL

# Hur kan RISE samverka och stötta besöksnäringen?

## Forskningsamarbeten

- Forskningsprojekt, testbäddar, innovationslabb, strategisk utveckling

## Konsultuppdrag

- Coaching och utbildning
- Klimatkartläggning, klimatdatabas
- Kunskapsunderlag och handlingsplaner för beslutsfattare



RI.  
SE



# Fixar vi maten fixar vi planeten

Johan Rockström

# Det vi äter spelar roll för klimatet.

Svenskarnas privatkonsumtion ger upphov till i snitt **8 ton koldioxidutsläpp per person och år**. Av detta är cirka **1,4 ton koldioxidutsläpp från livsmedel** vi äter, dricker och slänger i onödan.

Naturvårdsverket, 2020

# Om projektet Klimatsmarta lösningar för evenemang

Lösningar för klimatsmarta  
evenemang | RISE



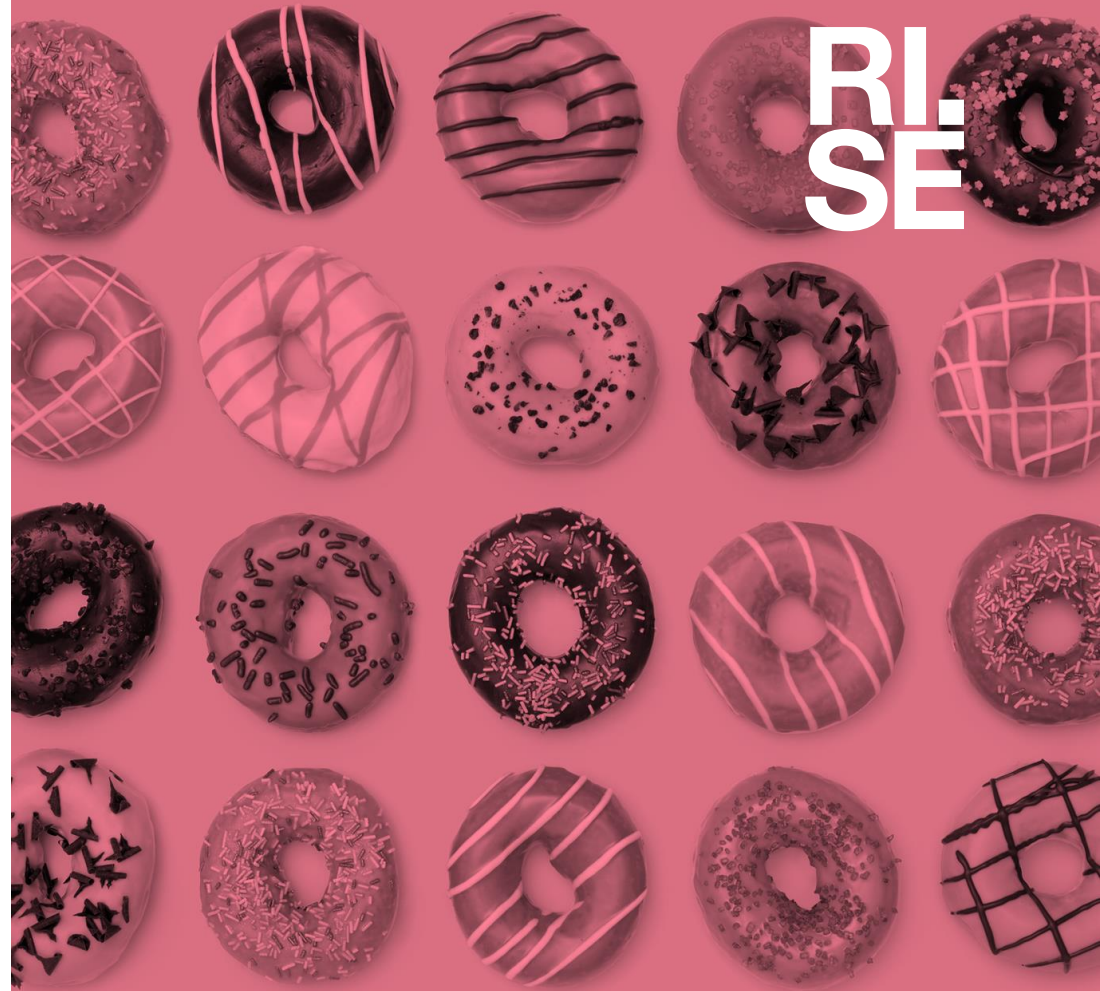
## Syfte och mål

Att minska växthusgasutsläpp från evenemang **genom att utveckla, testa och utvärdera tjänster och lösningar** som implementeras i ett nytt **planeringsverktyg**.

## Fokusområden

Projektet har en systemsyn som inkluderar lösningar inom **gods, persontransporter, livsmedel, övernattningar och andra energikrävande resurser**.

**Så hur minskar vi  
klimatpåverkan  
från mat och  
dryck under  
event?**





**Välj rätt råvaror**



**Bekämpa matsvinnet**



**Nudga klimatsmarta val!**



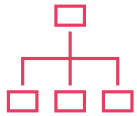
**Få klimatkoll**



# Klimatengagerat ledarskap



**Klimatvision för mat och dryck är grundbulten.** Konkurrenskraftig omställning sker inte utan investering och ett engagerat ledarskap.



**Gör det lätt för personalen att göra rätt.** Utbilda dem och inför enkla arbetsrutiner för inköp och hantering av klimatsmart mat och dryck.



**Sätt bollen i rullning.** Utmana invanda beteenden och våga testa nya inköpsrutiner, försäljning och marknadsföring.

VÄLJ KLIMATSMARTA

**RÅVAROR**



# Kan du rangordna proteinkällorna efter klimatavtryck?



Böner



Lax



Fläskkött



Nötkött



Ost



Vegprodukt



Kyckling

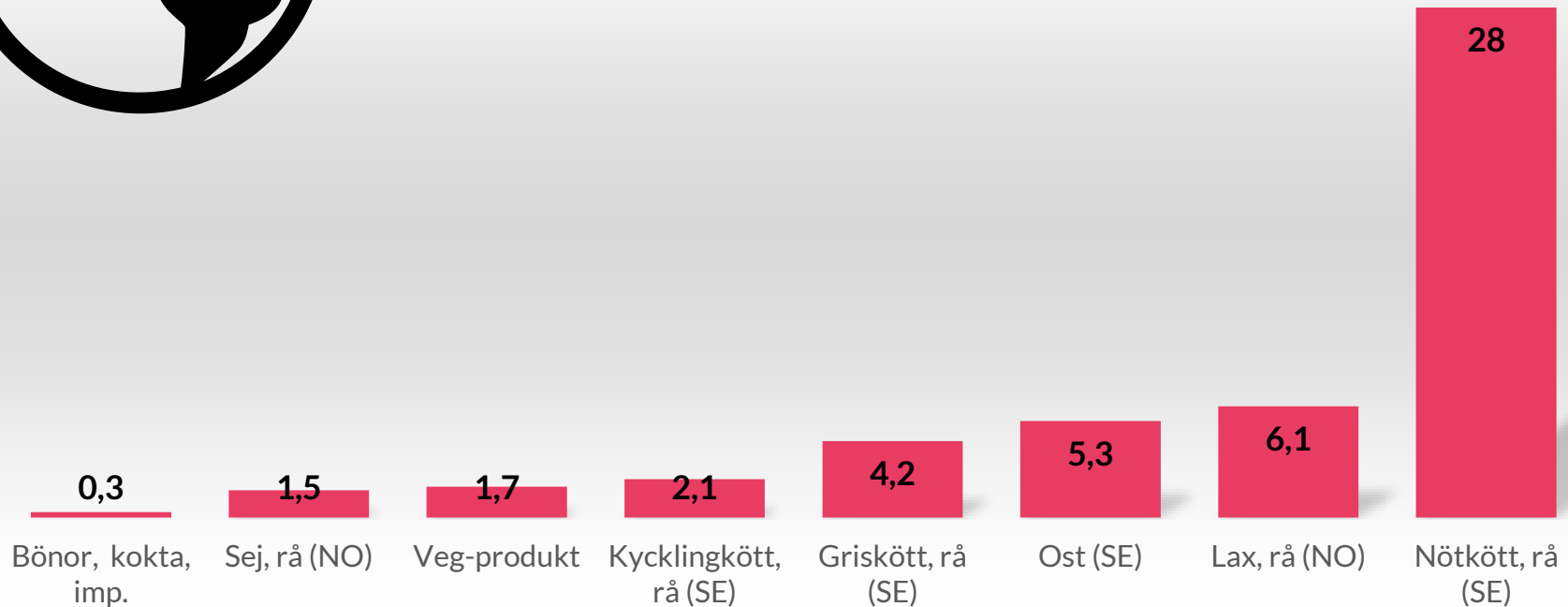


Sej

# Rätt svar!



Klimatavtryck av några proteinkällor  
(kg CO<sub>2</sub>e/kg livsmedel)



# Minska matsvinnet



RI.  
SE



# Matsvinnets avtryck..

- En tredjedel av all mat som produceras äts aldrig upp.
- Matsvinnet står för 8-10 % av de globala utsläppen av växthusgaser.
- I Sverige slängdes i snitt 33 kg mat per person år 2020.
- Mat för ca 6 milj. kr slängdes inom svensk restaurang- och besöksnäring år 2020.

Livsmedelsverket, 2021  
Naturvårdsverket, 2020

# Hur minska matsvinnet inför och under event?



- Förankra svinnkunskap och resurseffektiva arbetssätt bland all personal



- Kunskap om försäljningsvolym, antal eventbesökare och deras önskemål



- Val av leverantör, meny, display, förpackning och försäljningsform.



- Struktur, planering och ordning i kök och förberedning.



- Minimera risker under leverans (kyl & värmekedjor) från kök till event



- Mät matsvinn som uppstår, följ upp och förankra svinnkänedom och förbättringsåtgärder.

KOMMUNICERA KLIMATSMARTA VAL GENOM

# Nudging





# Inför klimatmål!

**RISE klimatskala för måltider**  
**[www.ri.se/klimatskala](http://www.ri.se/klimatskala)**



# HUR GÖR NI MED MAT OCH DRYCK VID EVENT?



RI.  
SE

# Tack för mig!

Maria Nehme O'Neill

[maria.nehme.oneill@ri.se](mailto:maria.nehme.oneill@ri.se)

Maria Nehme O'Neill,  
Projektledare | RISE

