



Oslo

Bymiljøetaten

Rapport forsknings- og utviklingsprosjekt
Mai 2022

Bruk av Klimato i Oslo kommune

This R&D project is part of FUSILLI – Fostering the Urban Food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation (2021-2024)



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000717.

1. Innledning

Bakgrunn for prosjektet

Bymiljøetaten i Oslo kommune har ansvaret for å koordinere oppfølgingen av Strategi for bærekraftig og redusert forbruk (2019-2030). Der står det blant annet at "Byrådet i Oslo ønsker å redusere matsvinn, øke andel økologisk mat, fremme bruk av klimavennlige menyer med sesongbaserte varer, øke andel plantebaserte matvarer som frukt, grønt, korn og belgvekster og redusere forbruk av meieriprodukter, fisk, fjærkre og kjøtt".

Bymiljøetaten har tidligere vært involvert i et pilotprosjekt i bydel St.Hanshaugen (2018-2019) hvor målet var å øke forbruket av økologisk mat og redusere matsvinn i barnehager. Som en del av prosjektet ble det opprettet en matgruppe, ledet av bydelens ernæringsrådgiver. Gruppen ble brukt til å dele kunnskap og erfaringer, blant annet med oppskrifter og menyer. En av erfaringene fra piloten var at kommunen mangler en egnet digital plattform for deling av oppskrifter og menyer. Også i «Koordineringsgruppe for bærekraftig mat i Oslo kommune», hvor Bymiljøetaten deltar sammen med flere av kommunens etater og bydeler, har en digital plattform for deling av oppskrifter og menyer vært tema i arbeid med barnehager, skoler og sykehjem.

Klimato er en digital plattform som med en nettapplikasjon blant annet legger til rette for deling av oppskrifter og menyer mellom brukere. I forbindelse med Bymiljøetatens oppgave "veiledning av kommunale tjenestesteder i omleggingen til bærekraftig og sunn mat", tok Bymiljøetaten initiativ til et møte med Klimato. Oslo kommune og Klimato etablerte deretter et samarbeid. Varigheten på testperioden var seks måneder. Denne rapporten beskriver erfaringene tjenestestedene i Oslo kommune har hatt med Klimato.

Om Klimato

Klimato arbeider for å redusere matrelaterte klimagassutslipp. De ønsker å øke bevisstheten og sammenhengen mellom mat og klima, og har utviklet et verktøy som gjør det enkelt for serveringssteder å beregne, kommunisere og måle sine matrelaterte utslipp. Klimatos nettapplikasjon fungerer også som et menyplanleggingsverktøy med tips og inspirasjon til klimavennlige oppskrifter ved bruk av oppskriftsbank. Man kan få tilgang til 13000 oppskrifter laget av andre brukere, samt dele egne oppskrifter. Verktøyet er utviklet for kantine og restaurantbransjen, men Klimato ønsker å videreutvikle dette slik at det også blir tilpasset kommunale virksomheter. Gjennom bruk av Klimatos verktøy får Oslo kommune innblikk i matrelaterte karbonutslipp, og dermed økt bevissthet rundt sammenheng mellom klima og mat.

Prosjektets mål

Samarbeidet mellom Bymiljøetaten og Klimato er et Forskning- og utviklingsarbeid (FoU)¹. Partene har ulike mål for samarbeidet.

Oslo kommune:

- Kartlegge og vurdere hvorvidt Klimato egner seg som verktøy for deling av menyer mellom tjenestesteder i Oslo kommune.

Klimato

- Tilegne seg erfaringer fra bruk av verktøyet i kommunal sektor.
- Få erfaring med utviklingsbehov knyttet til bruk av Klimato i kommunale tjenestesteder.

¹ <https://anskaffelser.no/avtaler-og-regelverk/anskaffelsesprosedyrer/forsknings-og-utviklingskontrakter>

2. Metode

Testbrukere

For å teste verktøyets bruk i kommunale tjenestesteder var det viktig å ha med testbrukere fra ulike virksomheter i Oslo kommune. Målet ved rekruttering var å få med tre helsehus/langtidshjem, tre barnehager og tre skoler.

Testbrukerne ble rekruttert via flere kanaler. Invitasjon til prosjektet ble publisert på Workplace i kanaler til ønskede målgrupper: SAM/Barnehager, SAM/Bærekraftig mat i Oslo kommune, SAM/SYE/Gode måltidsopplevelser, UDE/Mat på Aktivitetsskolen, SAM/Grønn kommunemiljøledelse. E-post ble også benyttet til aktuelle tjenestesteder. Interesserte ble med på et informasjonsmøte sammen med Klimato og Bymiljøetaten.

To sykehjem, en barnehage, en AKS og produksjonskjøkkenet til Sykehjemsetaten ønsket å teste ut Klimato. Tabellen under viser en oversikt over rekrutterte testbrukere.

Tabell 1. Oversikt over testbrukere

Type tjenestested	Navn
Sykehjem	Ullerntunet
Sykehjem	Ellingsrudhjemmet
Produksjonskjøkken	Silurveien
Barnehage	Fredrikke barnehage
Barneskole/Aktivitetsskole	Lysejordet AKS

Innhenting av erfaring

Månedlig inviterte Bymiljøetaten testdeltakere og Klimato til statusmøter. Statusmøtene ble holdt digitalt via Teams. På disse møtene hadde testdeltakere mulighet til å stille spørsmål til Klimato, samt dele sine erfaringer om verktøyet. På denne måten hadde også Klimato muligheten til å gjøre endringer eller justeringer. Totalt ble det avholdt seks statusmøter. I tillegg stilte Klimato med egne møter for opplæring ved behov. Det var varierende, men generelt lavt oppmøte på statusmøtene.

I tillegg til statusmøter ble det opprettet en gruppe på Workplace: SAM/Klimato. Her kunne testdeltakere stille spørsmål og dele erfaringer. Gruppen ble i liten grad brukt av testbrukerne.

3. Resultater

Brukererfaringer

Samtlige testbrukere synes verktøyet var enkelt å bruke. For å komme i gang med klimaberegning og deling av menyer måtte egne oppskrifter legges inn i verktøyet. På denne måten ble testbrukerne mer bevisst på ingredienser som gir høyere klimaavtrykk. Det var imidlertid tidkrevende i begynnelsen, ca. 15 min per oppskrift. I testperioden manglet oppskriftsbanken også flere ingredienser slik at oppskriftene ikke ble helt komplette. I tabellene under oppsummeres erfaringene fra testbrukere.

Tabell 2. Erfaringer fra testbrukere

Erfaring fra bruk av verktøyet fra testbrukere	Kommentar fra Klimato og Bymiljøetaten
Enkelt å bruke	
Ønsker muligheten for å legge inn tidsbruk på matretten.	
Manglet flere ingredienser. Eksempelvis krydder og halvfabrikata.	Klimato har lagt inn mer krydder og legges inn fortløpende. Halvfabrikata legges ikke inn i verktøyet.
Ikke kommentarfunksjon/tekstfelt til oppskriftene. Det er derfor ikke mulig å skrive inn fremgangsmåte til oppskrift. En kommentarfunksjon er også nyttig dersom man legger inn oppskrifter for andre etc.	
Kjedelig menyoppsett. Har hatt tilgang til to ulike oppsett for menyer. Ønsker mer informasjon på menyene og finere design.	Det er mulig å designe egne oppsett og legge til funksjoner. Brukerne hadde muligens hatt behov for mer opplæring av dette.
Oppsettet på menyen har i dag ikke eget felt for allergener. Det kan være enkelt å glemme det og det blir veldig smått dersom det skal legges inn sammen med overskrift for maten.	Det er mulig å legge til allergener enkelt ved hjelp av en knapp på siden.
Hvis man glemmer å skrive inn navn på oppskriften blir ikke oppskriften lagret og man må legge inn oppskriften på nytt.	Dette har blitt fikset av Klimato.
Ikke alle måleenhetene som finnes eller er logiske. Eks appelsinsaft har måleenhetene kg, g, hg. Andre eksempler er mangel på ss eller ts.	Bør ligge i verktøyet med liter og/eller dl.
Når oppskriften først er lagt inn i programmet, er det enkelt å hente opp igjen og gjenbruke.	
Tar lang tid å legge inn oppskrifter de første gangene, og dersom man ikke vet opprinnelsesland på matvarer etc. Men enklere etterhvert.	

Tabell 3. Erfaringer fra testbrukere

Andre erfaringer knyttet til bruk av verktøyet

Tidkrevende å legge inn alle oppskriftene. Lite tid avsatt i arbeidstiden til å drive med Klimato.

Øker bevisstheten rundt maten for de som tilbereder og for de som kjøper maten (kantine på sykehjem).

Utfordrende å planlegge innkjøp ut i fra ernæring og klima, samt sette seg inn i et slikt verktøy når det er noe vi ikke har kompetanse på.

Tar mye ressurser bort fra arbeidet med barna (barnehage).

Hadde vært fint om bydelen sentralt kan ansette en ernæringskyndig person som kan lage klimavennlige og næringsrike menyer som er enkle for oss i barnehagene å tilberede. En ferdiglaget meny med handleliste som er tilpasset barnehagen vil hjelpe oss mye.

Lærte masse av å bruke Klimato, bevissthet rundt matvarer og hvor stort utslag det gir å bytte ut visse typer kjøtt.

I nedtrekksmeny for opprinnelse kan det være en fin påminnelse om å velge økologisk dersom alternativet "Norge økologisk" kommer før "Norge konvensjonell".

4. Diskusjon

Testbrukere

Prosjektet hadde som mål å undersøke om Klimato er et egnet verktøy for deling av oppskrifter og menyer mellom tjenestestedene i Oslo kommune. For Klimato var det viktig å innhente erfaringer fra bruk i kommunal virksomhet. For å teste ut verktøyet og få erfaringer om hvor verktøyet er best egnet var det viktig med flere testbrukere. Det var generelt utfordrende å rekruttere testbrukere og samlet sett ble det rekruttert færre per virksomhet enn ønsket. Mer målrettet rekruttering kunne muligens ha gitt noen flere testbrukere, blant annet fra skole og barnehage.

Kun én barnehage ble med i prosjektet. På grunn av Covid-19 og lite eller ingen servering av mat i barnehage ble det vanskelig for denne barnehagen å teste Klimato. Tilbakemelding fra testbruker var også at det utfordrende å finne tid til å bruke verktøyet aktivt i hverdagen. Vi har derfor fått lite erfaring knyttet til deling av oppskrifter og menyer i barnehage.

Én Aktivitetsskole (AKS), ble rekruttert. Tilbakemelding fra testbruker var at verktøyet ble lite brukt. Det ble holdt mest matkurs og lite matlaging. Rådgivere i Bymiljøetaten bidro til å legge inn oppskriftene i Klimato, men disse oppskriftene kan ha blitt unøyaktige fordi opprinnelse til ingrediensene da var ukjent. Vi har fått lite erfaring knyttet til deling av menyer på AKS.

To sykehjem ble rekruttert som testbrukere. På det ene sykehjemmet ble Klimato brukt på oppskriftene i personalkantinen. Samlet tilbakemeldinger fra begge testbrukere på sykehjem var at det var for lite avsatt tid til å legge inn oppskrifter i begynnelsen av prosjektet. Sykehjemmene fikk testet menyoppsettet, men fikk ikke brukt dette over lang tid og fikk ikke delt oppskrifter. Produksjonskjøkkenet til Sykehjemsetaten var også med som testbruker. Produksjonskjøkkenet fikk hjelp fra Klimato til å legge inn oppskriftene. Inntrykket er at verktøyet ble lite aktivt brukt.

Det ble diskutert muligheter for å forlenge prosjektperioden slik at testbrukerne skulle få muligheten til å teste verktøyet lenger. Konklusjonen var at det ikke var aktuelt eller hensiktsmessig.

Erfaringer

Av ulike årsaker har det vært utfordrende for testbrukerne å teste Klimato som et delingsverktøy. Tid til å få lagt inn oppskrifter har vært en barriere for samtlige. Testbrukerne har ikke hatt denne tiden eller hatt muligheten til å prioritere dette på sin arbeidsplass ved siden av andre arbeidsoppgaver. En annen faktor er at ansatte på kjøkken har begrenset tid i løpet av arbeidsdagen foran en pc. Også ansatte i skole og barnehage har lite tid foran pc. En løsning kunne ha vært at de fikk hjelp til å legge inn oppskrifter i starten av testperioden. Da mister imidlertid brukerne den bevisstgjøringen det er å legge inn oppskrifter og dermed prøve seg frem med ulike matvarer. Erfaringen fra dette er at vi som prosjektledere og eiere må være tydelige på tidsbruk i oppstartfasen, eventuelt fritak fra andre arbeidsoppgaver kan være en løsning i oppstartfasen. I tillegg er det viktig med forankring og forståelse for tidsbruk fra ledelse.

For Oslo kommune var målet med prosjektet å teste ut om Klimato kan fungere som verktøy for deling av menyer. I testperioden manglet oppskriftsbanken flere ingredienser. Ingrediensene har lite eller ingenting å si for klimaregnskapet, men dette gir ufullstendige oppskrifter og er viktig dersom verktøyet skal fungere som plattform for deling av menyer. Det har vært tett dialog med Klimato

underveis, som har lagt inn flere etterspurte ingredienser i databasen. Halvfabrikata (fiskekaker, lunsjakaker, pizzabunn etc.) brukes i flere virksomheter i Oslo kommune. Halvfabrikata ligger ikke inne i databasen, og Klimato har per nå ikke planer om å legge inn halvfabrikata matvarer. Ved mangel av ingredienser og matvarer har det tatt lenger tid å legge inn oppskrifter, blant annet for å finne alternativer. Dette kan ha vært en barriere for deltakerne for å legge inn flere oppskrifter. Virksomhetene har derfor ikke fått testet om verktøyet fungerer for deling av menyer.

Klimato har fått mange nyttige tilbakemeldinger om selve verktøyet, tekniske funksjoner og liknende. Det var varierende oppmøte på statusmøtene, selv om møtetidspunkt ble bestemt av testdeltakerne. I ettertid kan det virke som om tidspunktet ikke var helt passende likevel. For å samle flest mulig erfaringer har alle testbrukerne fått muligheten til å bli oppringt på et selvvalgt tidspunkt etter testperioden.

Konklusjon og veien videre

Klimato er et spennende verktøy som er enkelt å bruke. Verktøyet gir god innsikt og bevissthet i matens klimapåvirkning. Slik matvaredata-basen er bygget opp i dag fungerer det ikke som verktøy for deling av menyer mellom tjenestesteder i Oslo kommune.

Bymiljøetaten tror Klimato kan være et nyttig verktøy i kommunens arbeid med klimavennlige menyer. Bymiljøetaten har en pågående pilot, hvor man undersøker behovet for en kommunal rådgivningstjeneste knyttet til arbeidet med bærekraftig og sunne måltider. Klimato kan brukes som verktøy i forbindelse med veiledning av tjenestesteder og utvikling av oppskrifter. Bymiljøetaten anbefaler derfor at rådgivere i Oslo kommune har "konsulenttilgang" hos Klimato.