

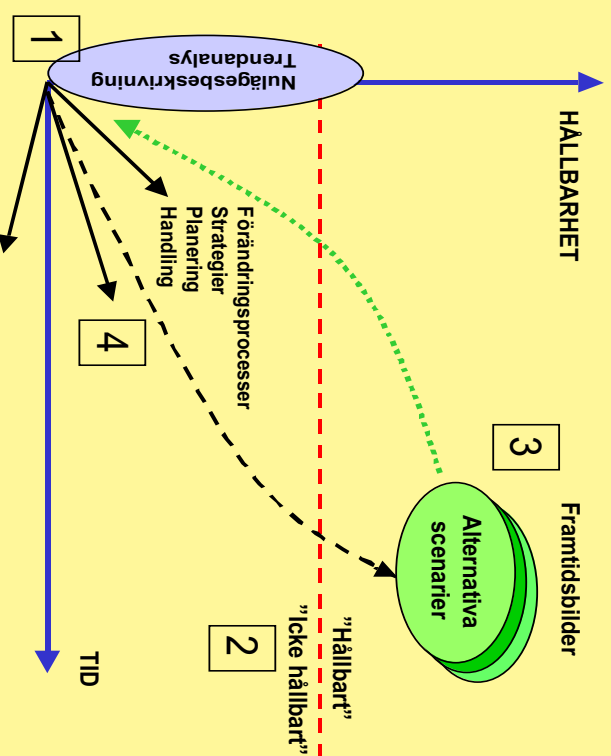
Mat Göteborg 2050

Strategi för hållbar mat med hjälp av visioner och framtidsbilder

BACKCASTING

Att ta fram visioner och framtidsbilder är ett viktigt verktyg i arbetet med att utveckla en långsiktig hållbar livsmedelskedja. I projektet Göteborg 2050 tillämpades detta verktyg för strategisk planering i Göteborg med omgivande regioner.

Visionen om Mat Göteborg 2050 har utvecklats med hjälp av en metod som kallas backcasting. I det första steget av denna metod analyseras nuläget och trenderna i dagens livsmedelskedja. Därefter utvecklas kriterier för ett hållbart samhälle. Det tredje steget innebär framtagande och visualiseringar av alternativa framtidsbilder, ofta med hjälp av workshops. Slutligen jämförs visionerna med nuläget och dagens trender. De används sedan som inspiration i strategisk planering, för att påverka handlingsplaner och för att skynda på förändringsprocesser.



Projektet Göteborg 2050

Det visionära projektet Göteborg 2050 syftade till att snabba på utvecklingen mot hållbarhet. Projektet pågick mellan 2001 och 2004 i samarbete mellan Chalmers och Göteborgs universitet, Göteborg Energi AB och Göteborgs Stad. Ytterligare stöd erhöles från Energimyndigheten, Formas, Västra Götalandsregionen och Renova. Arbetet i riktning mot hållbarhet i Göteborg med omgivande regioner kommer att fortsätta att utvecklas framöver. Under 2005 bedrivs arbetet med att förvalta och sprida projektets resultat vid Miljöförvaltningen och Agenda 21 Göteborgs Stad.

**Hans Eek, Johan Swahn
och Elin Löwendahl**

Göteborg 2050
Miljöförvaltningen Göteborgs Stad
Karl Johansgatan 23-25
414 59 Göteborg
031 - 61 23 71
elin.lowendahl@miljo.goteborg.se

GÖTEBORG 2050

www.goteborg2050.nu

Mat Göteborg 2050

Visioner och scenarier för en hållbar livsmedelskedja i Göteborgsregionen



En hållbar livsmedelskedja med:

- Hållbar och lokal matproduktion
- En kost med större andel vegetabilier
- Ökad närhet mellan producent och konsument
- Handel uppbyggd kring närtorg
- Medveten och energieffektiv konsumtion

GÖTEBORG 2050

www.goteborg2050.nu

Mat Göteborg 2050

Hållbar och lokal matproduktion. En smaskalig och lokal primärproduktion är en viktig del i en hållbar framtid. Värderings- och beteendeförändringar hos konsumenterna har varit viktig i denna utveckling. Det är inte längre viktigt att producera så mycket som möjligt per enhet. Istället har djuren välbefinnande och naturens kretslopp fått en mer betydande roll. Jordbruket har anpassats till hållbarhet. Bland annat har bekämpningsmedel och konstgödsel ersatts med biologisk bekämpning, välbalanserade växtföljder och ett slutet kretslopp. Hagmarksbete har främjats. Miljöbelastningen från fisket har minskat tack vare att ett antal åtgärder har vidtagits. Det har skett en anpassning av fiskeflotan och en utveckling av redskapen. Det finns mer odlad fisk med vegetabiliskt foder.

En kost med större andel vegetabilier. En hållbar framtida kost innehåller två tredjedelar vegetabiliskt protein och en tredjedel animaliskt protein. I denna kost minskar således konsumtionen av kött, fågel, korv, ägg och ost. Konsumtionen av potatis, bröd, rotfrukter, frukt, grönsaker och baljväxter ökar däremot. En kost som uppfyller kraven för övergång från en stor andel animalier till stor andel vegetabilier medför även en positiv effekt på fördelningen av näringsämnen. Energidraget från fett sjunker medan energidraget från kolhydrater ökar. Den totala proteinandelen ändras marginellt, men ursprunget ändras drastiskt.

Ökad närhet mellan producent och konsument. Livsmedelsindustrin har blivit mindre storskalig och flyttat produktionen närmre konsumenten. Industrin satsar på hållbarhet, har minskat antalet mellanhänder och stärkt kontakten mellan producent och konsument. Resprodukter tas hand om på plats för utvinning av energi och näringsämnen. Svinnet i livsmedelsindustrin är numera nästan obefintlig och det har skett en utveckling av nya förpackningslösningar.

Handel uppbyggd kring närtorg. Den framtida handeln med dagligvaror sker på ett hållbart sätt. Göteborgarna har blivit mycket medvetna om vad de köper för mat och matproduktionens effekter på miljön. Livsmedlen är väl märkta med information om ursprung, transporter, material- och energitägång. En stor del av vardagens aktiviteter sker vid närtorgen. Den största delen av livsmedelshandeln finns på dessa torg. Samtidigt ger närtorgen en möjlighet till att skapa en god och levande social miljö.

Medveten och energieffektiv konsumtion. I en hållbar framtid sker livsmedelsförädlingen framförallt på tre ställen; i hemmet, på restauranger och i storkök. Trenden som syntes i början av seklet av allt större konsumtion av livsmedel förädlade i industrin har nu helt vänt om. Detta bland annat på grund av att kontakten mellan producent och konsument har stärkts. Restauranger och "take-away" finns på närtorgen. Man lagar ofta mat tillsammans. Denna ökning av matlagning i större satsar tillsammans med energieffektiva vitvaror och redskap har lett till en energivinst.

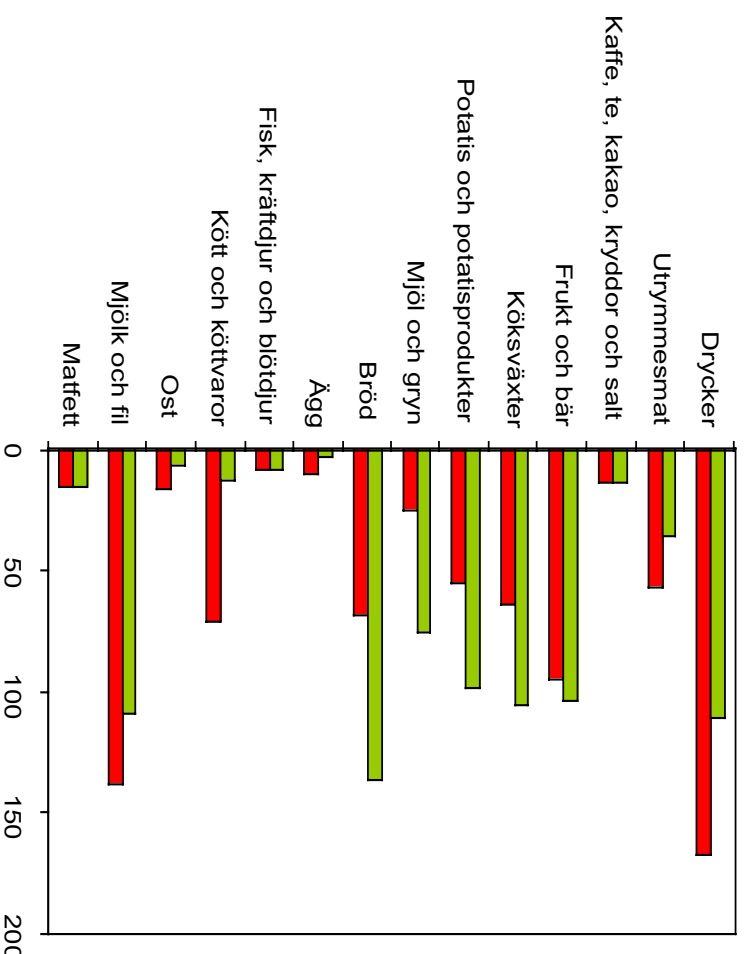


Att äta tillsammans är socialt hållbart.



I en framtida hållbar kost äter vi en stor andel vegetabilier.

Hållbara matscenarier



Kostförslaget ovan består av en mindre andel animaliskt protein och en ökad andel vegetabiliskt protein än idag. Av de fjorton livsmedelsgrupperna minskar de grupper som innehåller animaliskt protein och de som innehåller vegetabiliskt protein ökar. Även livsmedelsgrupperna utrymmesmat och drycker minskar. Utrymmesmat består av näringsmässigt sett onödiga livsmedel såsom glass och godis.

Energianvändningen i livsmedelskedjan minskar i kostförslaget ovan. Detta eftersom matkorgens komposition tillsammans med hushållens agerande har visat sig vara en stor del av energianvändningen inom livsmedelsförsörjningen. Energianvändningen i livsmedelskedjan utgör cirka 7% av Sveriges totala energianvändning. I denna siffra ingår endast energianvändningen i Sverige.

Ett levande jordbruk

"Lisen, Lisen" ropar Bo högt. "Kan du hjälpa till att byta hage för korna?" Även om de bara har tjugo kor behöver Bo hjälp, nu när hösten är här och sommarbetet är över. Korna har gått ute på de hagar som ligger en bit ifrån gården och har legat i träda detta år. Nu ska de istället gå i hagen som ligger närmast det stora öppna stallet så de kan gå in och äta och värma sig på kvällar och nätter. Även betorna, potatisen, rotfrukterna, baljväxterna och frukten ska skördas för att sedan säljas vidare till den lokala handlaran. Det händer att en del stadsbor kommer och köper direkt från gården, så ett litet lager ska de givetvis spara, förutom deras egen konsumtion.

Lisen tar den biogasdrivna minitraktorn och hjälper Bo med korna. Hon kan inte förstå varför Bo ska göra detta just nu när hon håller på att snickra klart gården som hönsen ska gå i under vintern. De har inga grisar på gården ännu men de planerar att skaffa det efter vintern och har då som plan att de ska kunna gå ute med korna. Det tar lite tid att starta upp en gård, det vet hon ju, men helst vill hon att allt ska ske på en gång. Som tur är har mjölkkorra börjat ge mjölk direkt som sedan levereras till mejeriet i Lerum.

Det har tagit tid att formlge märket för gården, men hon tycker det blev lyckat till slut. Märket behövs för att sälja köttet till charkuterierna på närtorgen. Hon håller givetvis med om att det är viktigt att visa för konsumenten var köttet kommer ifrån. Det händer att folk kommer ut till gården och tittar hur djuren har det och även hjälper till. Eftersom gården ligger i utkanten av Lerum går det bra bussförbindelser hit och alla stadsbor som vill komma ut en helg eller bara en dag är varmt välkomna.

Bo ropar från köket att lunchen är klar. Lisen och barnen skyndar sig in och sätter sig med buller och bång runt bordet. På meny n står det idag spenattasange med morotsatsis!ki.

Visioner i ord

Handla nära

"Vilken underbar morgon" hejar Miguel glatt på Sara när han kommer in i charkuteributiken på närtorget. "Lammfärs från Häradsgården idag?" frågar Sara lika glatt. Häradsgården är den gård som Miguel brukar köpa sitt veckopaket ifrån, men idag känner han sig sugen på att prova något annat. "Nej, jag tror jag blandar idag. Ta ett halvt kilo lammfärs från Häradsgården och 2 hekto rökt skinka och 1 kilo kottletter från Lyckegeård." Sara väger upp och paketerar köttet i de diskade förpackningar som Miguel har med sig från förra veckans paket.

Nöjd med sitt val går Miguel vidare in i matvarubutiken. Han kryssar fram mellan hyllorna tills han kommer till frukt- och grönsaksavdelningen. Han tittar runt och läser av märkningarna på hyllkanterna med sin scanner. Där kan han läsa allt från ursprungs märkning till transporternas längd och energikostnad. Han bestämmer sig för mango från Darampur och plockar sedan ihop resten av frukt och grönsaker han behöver.

Han går i långsamt mak upp för backen hem och fantiserar om den nya el-cabben i bostadsområdets bilpool. Väl hemma upptäcker han att veckobeställningen han beställde igår via internet har kommit. Det är skönt att slippa bära på allt det här hem från affären, tänker han och börjar packa upp varorna.