## Sjekkliste leverandører

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Spørsmål** | **Funn** | **Kommentar** |
| 1 | Har de fokus på bærekraftig mat? |  | Sjekk hjemmeside (f.eks. Ivaretakelse av klima og miljø, dyrevelferd, åpenhet om leverandørkjeder, ILO-konvensjonene, etisk handel). |
| 2 | Har de fokus på sesongbaserte råvarer? |  | Etterspør/undersøk om de kan levere sesongbasert mat/menyer |
| 3 | Har de gode vegetariske alternativ? |  | Etterspør/undersøk om leverandøren kan levere en fullverdig vegetarmeny |
| 4 | Har de økologiske produkter? |  | Kan de tilby økologiske alternativer? |
| 5 | Er kjøttproduktene dyrevernmerket? |  | Ved kjøp av kjøtt og meieriprodukter – spør om hvordan leverandøren sikrer god dyrevelferd |
| 6 | Hva slags emballasje brukes? Henter de emballasjen og sørger for eventuell gjenvinning? |  | Undersøk hvordan leverandøren ivaretar holdbarhet, samt reduserer unødvendig emballasje |
| 7 | Hva slags transport brukes? Sykkel, el-bil eller lignende? |  | Undersøk om leverandøren kan gjennomføre utslippsfri leveranse |
| 8 | Har leverandøren rutiner for å hindre matsvinn? |  | Undersøk om leverandøren har kompetanse innen matsvinn. Kan leverandøren bistå deg med bestilling og evt rester slik at man unngår unødvendig matsvinn |