



Oslo

**Veileder for
anskaffelse av
bærekraftig mat og
drikke**

Innledning

Å velge bærekraftig mat og drikke er bra for helsen, naturen, dyrene og klimaet. Denne veiledningen vil vise hvordan virksomheter i Oslo kommune kommer i gang med å kjøpe bærekraftig mat og drikke, samt å bidra til redusert matsvinn gjennom innkjøp.

Oslo kommune har følgende overordnede mål for bærekraftig mat og drikke¹:

- arbeide for å redusere matsvinnet i egne virksomheter og per innbygger med 50 % innen 2030
- halvere kjøttforbruket i Oslo kommunes kantiner og institusjoner (innen utgangen av 2023)
- innføre vegetarmat som standardvalg på kommunale arrangementer
- alltid tilby et fullverdig vegansk alternativ
- stille krav om bærekraftig produksjon og god dyrevelferd ved kommunale innkjøp av kjøtt og animalske produkter, for eksempel gjennom krav til dyrevernermerking
- oppnå 50 % økologisk mat av det totale matinnkjøpet til kommunen
- fremme bruk av klimavennlige menyer med sesongbaserte varer

Disse målene legger føringer for hvordan ansatte i Oslo kommune skal tenke når man skal gå til innkjøp av mat og drikke.

1.1 Virkeområde

Alle virksomheter i Oslo kommune er forpliktet til å handle fra samkjøpsavtalen. Det er ikke anledning til å handle fra andre matvareaktører dersom ikke annet er spesifisert. Dersom du oppdager en produktgruppe/vare/tjeneste som mangler i samkjøpsavtalene kan du melde inn behovet til anskaffelser@uke.oslo.kommune.no

Oslo kommune har følgende samkjøpsavtaler på mat og drikke:

- Kolonialvarer (mindre husholdninger) – avtalen omfatter de som kjøper for mindre enn 500 000 kr i året f.eks. barnehager, skoler, AKS og kantiner
- Kolonialvarer (storbusholdninger) - avtalen omfatter kolonialvarer til alle virksomheter innen Sykehjemsetaten (uansett størrelse på matbudsjettet) og virksomheter med et årlig matbudsjett på 500 000 kroner eller mer
- Kaffemaskiner og vannkølere - avtalen omfatter leie av kaffemaskiner og vannkølere med tilhørende kaffe- og kakaoprodukter
- Fukt og grønt (storbusholdning) - avtalen gjelder for alle virksomheter innen Sykehjemsetaten (uansett størrelse på matbudsjettet) og virksomheter med et årlig matbudsjett på 500 000 kroner eller mer

¹ Byrådsplattformen 2019-2023, Strategi for bærekraftig og redusert forbruk 2019-2030, Anskaffelsesstrategien og Klimastrategien

- Meieriprodukter (storhusholdninger) - avtalen gjelder for alle virksomheter innen Sykehjemsetaten (uansett størrelse på matbudsjettet) og virksomheter med et årlig matbudsjett på 500 000 kroner eller mer
- Cateringtjenester – Dette er en reservert kontrakt som er valgfri for kommunens virksomheter. Rammeavtalen omfatter catering, herunder kald og varm mat, samt kaker til kommunens virksomheter
- Jobbfrukt - Det er valgfritt for kommunens virksomheter om de vil bruke denne innkjøpsordningen, eller om de får dekket behovet på annen måte (for eksempel inkludert i leieavtale for lokaler, egen avtale)

Dersom behovet ikke kan dekkes av samkjøpsavtalene (f.eks. ved arrangementer som julebord) anbefaler vi at denne veilederen benyttes av ansatte som skal anskaffe mat og drikke. Veilederen skal hjelpe innkjøpere med at kjøp er i tråd med målene.

Det vil ikke nødvendigvis være mulig å oppnå samtlige mål ved hvert enkelt innkjøp. Innkjøper skal foreta en vurdering av hvorfor/hvorfor ikke målene er relevante i hvert enkelt innkjøp ihht sjekkliste nedenfor.

1.2 Definisjon av begreper

Bærekraftig mat og drikke

Dette er et sammensatt begrep som omfatter alt fra hvordan maten produseres, hvordan maten håndteres og hvilken mat som spises. FN definerer et bærekraftig kosthold som:

«Kosthold som har lav miljøpåvirkning, som bidrar til mat- og ernæringsikkerhet og til et sunt liv for nåtid og fremtidige generasjoner».

Bærekraft handler ikke bare om klima og miljø, men også om sosiale og økonomiske forhold. I dette ligger blant annet at produksjonen av maten bør føre til lavest mulig mengde klimagassutslipp, samt at arbeidstakere i verdikjeden har grunnleggende menneskerettigheter. Eksempelvis vil plantebaserte menyer og sesongbaserte matvarer oftere ha lavere klimagassutslipp enn mat som er produsert utenfor sesong eller kjøtt fra dyr som har fått importert fôr basert på soya. I tillegg vil man ved kjøp av sesongbaserte råvarer unngå lange og komplekse verdikjeder hvor sannsynligheten for brudd på menneskerettighetene øker.

Bærekraftig leverandør

Det er ingen entydig definisjon av hva som utgjør en bærekraftig leverandør. En pekepinn kan være at leverandøren har et miljøledelsessystem (f.eks. ISO 14001 eller Miljøfyrtårn). Ofte har også leverandører informasjon om egen bærekraftsprofil på nettsiden. Annet man kan se etter er bruk av sesongbaserte råvarer, økologiske produkter, dyrevernmerket kjøtt, og at det er fokus på miljø og menneskerettigheter ved produksjon av mat, transport og emballasje.

Matsvinn

Matsvinn og matavfall er ikke det samme. Matavfall er ikke-spiselig, f.eks. bananskall. Matsvinn omhandler den maten som kan spises, men som kastes pga kort holdbarhet eller feilberegning av mengde.

Plantebaserte menyer

"Vegetarkost" brukes ofte om et kosthold som hovedsakelig er plantebasert, men som også inkluderer melk og meieriprodukter og i noen tilfeller egg. "Vegankost" består kun av plantebaserte matvarer og ikke noe fra dyreriket. Oslo har mål om at vegetarmat skal være standardvalget på kommunale arrangementer. Som et minimum skal det serveres ett fullverdig vegetarisk alternativ. Vegetarretten må kunne regnes som et eget måltid, eller det må være mulig å sette sammen en fullverdig vegetarrett av småretter som kjøpes (kun brød og ost vil ikke være godt nok, selv om det teknisk sett tilfredsstiller definisjonen til hva som er vegetarmat).

Sesongbasert

Sesongbasert betyr varer som blir produsert uten hjelp av kunstig stimuli som eksempelvis drivhus og man unngår kjøling og langvarig oppbevaring av maten. Fordelen med å kjøpe sesongbasert er at man begrenser energikrevende dyrking. Det er også et økonomisk insentiv da sesongvarer oftest gir reduserte priser. Dette kan gi rom for å kjøpe dyrere enkeltprodukter som f.eks. rettferdigsertifiserte eller dyrevernmerkede produkter.

Økologi

Økologisk mat er mat som er produsert og merket i samsvar med regelverket for økologisk produksjon. Reglene innebærer blant annet strenge krav til bruk av tilsetningsstoff og konserveringsmiddel. Økologiske produkter er dessuten framstilte uten kunstige aroma- og fargestoff. Under framstillinga av råvarene er det også strenge krav til bruk av gjødselvarer og plantevernmiddel. Det er ikke tillate å bruke genmodifiserte produkt. Debio er ansvarlig for å føre tilsyn med virksomheter som produserer og selger økologisk mat.

Dyrevelferd

Krav til dyrevelferd vil si at dyr blir behandlet på en human måte med høye krav til dyrevelferd.

2 Innkjøp av matvarer

Når produkter og leverandører er kartlagt innhentes endelig tilbud fra aktuelle leverandører. Når man har mottatt tilbud som oppfyller kravene om bærekraftig mat vurderes prisen på de ulike tilbudene. Videre tildelingsmetode baserer seg på vanlige anskaffelsesprinsipper om pris og kvalitet.

Noen sjekkpunkter:

- Dersom anskaffelsen har en verdi under 100 000 kr bør man innhente tilbud fra tre leverandører. I tillegg bør man vurdere å stille noen krav til bærekraftig mat ref sjekklisten under.

- Hvis anskaffelsen har en verdi mellom 100 000 kr til 1,3 MNOK skal du innhente tilbud fra minst tre leverandører. Benytt denne sjekklisten for å ivareta Oslo kommunes krav.
- Dersom anskaffelsen har en verdi over 1,3 MNOK skal konkurransen lyses ut vis Oslo kommunes KGV EU-supply. Her gjelder også strengere krav til gjennomføring av anskaffelse. (Se [anskaffelsesveilederen](#)).

2.1 Krav til matvarer

Noen av hovedmålene til Oslo kommune er å redusere kjøttforbruket og matsvinnet. Derfor er noen av de viktigste vurderingskriteriene å kjøpe mer plantebasert og unngå matsvinn.

En suksessfaktor ved etterlevelse av kommunens føringer innenfor bærekraftig mat og drikke er å stille riktige, relevante og gode krav. Det kan være egnet med kvalifikasjonskrav, kontraktskrav, minimumskrav i kravspesifikasjon og/eller tildelingskriterium. Nedenfor følger noen forslag til krav og/eller punkter å tenke på når man skal stille krav til bærekraftig mat og drikke.

- Still krav til at leverandøren skal levere sesongbaserte råvarer så langt det lar seg gjøre
- Velg plantebaserte menyer. F.eks. kan man stille krav til at en rett/meny skal være plantebasert og/eller at leverandøren skal kunne levere erstatningsprodukter (burgere, pølser vegetarbolle etc.)
- Dersom du skal kjøpe animalske produkter bør du stille krav til god dyrevelferd. Hvis du skal kjøpe kjøtt, meieriprodukter eller fisk kan du for eksempel stille følgende krav:
 - Kjøtt og meieriprodukter: «Leverandør skal dokumentere god dyrevelferd. Eksempelvis kan dette dokumenteres ved at *produktet* skal ha dyrevernmerket, økologisertifisering eller ligningene»
 - Fisk: «Leverandør skal dokumentere god dyrevelferd. Eksempelvis kan dette dokumenteres ved at *produktet* skal ha MSC og ASC sertifisering eller lignende»
- Velg økologiske rettferdig sertifisert matvarer der det mulig
- Still krav til at bestikk, glass, servise og duker er laget av fornybare eller basert på fornybare råvarer. [Se Oslo kommunes krav til plast](#)

Etter hvert som UKE og virksomhetene i kommunen får mer erfaring med å stille krav knyttet til mat og drikke vil eksempler deles i anskaffelsesveilederen. Nedenfor presenteres en sjekklister med spørsmål som kan benyttes ved kartlegging av behov og produkter. Hvis du ønsker å bruke sjekklister i kartleggingsarbeidet finner du den i vedlegg 1 til denne veilederen.

Sjekkliste mat

Nr	Spørsmål	Kommentar
1	Hvor mye mat trenger vi, og evt hvor mange personer kommer?	Be evt deltakere om å aktivt melde seg av så man kan eventuelt endre bestillingen for å hindre matsvinn.
2	Hva slags mat skal kjøpes?	På arrangementer skal vegetarmat være standardvalget
2.1	Hvor mye skal være vegetarisk?	På arrangement skal vegetarmat være standard, samtidig skal det tilbys et fullverdig vegansk alternativ
2.2	Hvor mye skal være økologisk?	Undersøk om det finnes økologiske alternativer
2.3	Hvor mye skal være rettferdig sertifisert?	Undersøk om det finnes rettferdigsertifiserte alternativer (f.eks. Fairtrade)
2.4	Hvilke varer er i sesong?	Se sesongkalenderen (vedlegg 3)
2.5	Fokus på dyrevelferd. F.eks. kan kjøtt- og meieriprodukter være dyrevennmerket?	Undersøk om produktene som skal anskaffes har dyrevennmerke eller lignende

2.2 Krav til leverandører

Ved å bruke nettsidene til ulike leverandørene vil man kunne få en oversikt over leverandørers bærekraftsatsning og hva det kan tilby. Ved behov kan man sende e-post til aktuelle leverandører for å undersøke hvordan leverandøren jobber med bærekraft og evt om de kan levere varer ihht til aktuelle mål og krav.

Det kan være egnet å stille krav som kvalifikasjonskrav, kontraktskrav, minimumskrav i kravspesifikasjon og/eller tildelingskriterium. Nedenfor følger noen forslag til krav og/eller punkter å tenke på når man skal stille krav til leverandørens ivaretagelse av bærekraft.

- Still krav til bærekraftig produksjon f.eks. dokumentasjon på rutiner/oppfølging i verdikjeden
- Leverandør skal legge til rette for at avtalen promoterer bærekraftig matvalg og en enkel bestilling av bærekraftig mat
- Leverandøren skal beskrive hvordan man vil jobbe med å redusere matsvinn og kjøttforbruk på avtalen
- Leverandøren skal kildesortere avfall
- Leverandøren skal beskrive hvordan de vil veilede/sørge for at det bestilles sesongbaserte råvarer
- Krav til faktura: hver varelinje skal inneholde navn på produkt og enhet (L, KG, g etc.)
- Leverandør skal kunne gjennomføre rådgivning og/eller kurs om matplanlegging og valg av bærekraftig råvarer
- Bruk Oslo kommunes krav til transport

Etter hvert som UKE og virksomhetene i kommunen får mer erfaring med å stille krav knyttet til mat og drikke vil eksempler deles i anskaffelsesveilederen. Nedenfor presenteres en sjekkliste med spørsmål som kan benyttes ved kartlegging av leverandører. Hvis du ønsker å bruke sjekklisten i kartleggingsarbeidet finner du den i vedlegg 2 til denne veilederen.

Sjekkliste leverandør

Nr	Spørsmål	Kommentar
1	Har de fokus på bærekraftig mat?	Sjekk hjemmeside (f.eks. ivaretagelse 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

3 Avtaleoppfølging

Det er viktig å ta frem kontrakten og følge opp kravene som stilles. I avtaleoppfølgingen er det hensiktsmessig å ta i bruk en risikobasert tilnærming. Det er verken mulig eller formålstjenlig å følge opp alle deler av kontrakten like nøye. Ta for eksempel utgangspunkt i de produktene som har stort volum, har størst risiko eller er mest relevant. Følg opp de aktuelle varene med utgangspunkt i kontrakten.

Selv om avtalen allerede eksisterer betyr ikke det at det ikke er mulig å få til utvikling i kontraktperioden. Dersom virksomheten allerede har inngått innkjøpsavtaler som ikke ivaretar målene til Oslo kommune kan det være handlingsrom til å gå i dialog med leverandør, og se på muligheter for å få inn varer som er ihht målene (f.eks. plantebasert, sesongbasert, økologisk etc.).

3.1 Eksempler på avtaleoppfølging som har bidratt til måloppnåelse

Nedenfor følger noen eksempler fra Oslo kommune som har gitt økt måloppnåelse ved kontraktsoppfølging

- **Sortimentsstyring** har gitt økt forbruk av økologiske- og Fair Trade produkter. Å sortimentssyre vil si at alternative produkter tas ut av sortiment til leverandøren.

Eksempelvis fjernet UKE bananer og kaffe som ikke var Fair Trade og økologisk sertifisert. Dette gjorde det enklere for bestillerne å velge riktige produkter

- **Dialog med leverandører.** Ved å ha jevnlig dialog med leverandørene kan man lære av hverandre. Eksempelvis har en leverandør foreslått endringer i sortiment og i nettbutikken som har bidratt til forenklet bestillingsmuligheter og bedre kvalitet på sortimentet
- **Handlelister** i nettbutikk. Brukere kan lage handlelister som kan lastes opp i nettbutikken til leverandøren. Dette forenkler bestillingene fra gang til gang
- Følg opp at leverandørene formidler og promoterer **varer ihht mål** eller varer som er i **sesong**. Ved at leverandør promoterer disse varene i kampanjer o.l. vil bestillere være mer beviste ved neste bestilling. Et tips er å etterspørre en priskampanje for aktuelle varer. Dette vil gjøre det enda mer attraktivt å bestille aktuelle varer.

4 Vedlegg

Vedlegg 1 – Sjekkliste mat (til bruk)

Vedlegg 2 – Sjekkliste leverandør (til bruk)

Vedlegg 3 – Sesongkalender

