

Oslo kommunes strategiske målsetting innen bærekraftig mat

Oslo kommune er Norges nest største innkjøper, og har en betydelig innkjøpsmakt. Kommunens anskaffelser skal være et effektivt virkemiddel i arbeidet med å gi innbyggere og næringsliv gode løsninger og tjenester i tråd med dagens og fremtidens behov. Kommunens anskaffelser skal bidra til å gjøre Oslo til en grønnere, varmere og mer skapende by med plass til alle. Oslo kommune skal gjennomføre formålstjenlige og kostnadseffektive anskaffelsesprosesser - som gir gode og samfunnsansvarlige løsninger både på kortere og lengre sikt.

Utviklings- og kompetanseetaten (UKE) er kommunens interne tjenesteleverandør av IT, anskaffelser, OU/kompetanseutvikling og lønns- og regnskapstjenester. UKE har ansvaret for offentlige anskaffelser og kommunens samkjøpsavtaler. UKE har flere strategiske målsettinger innen bærekraftig mat og drikke.

Strategisk målsetning innen mat og drikke området:

Mat og drikke er et område for kategoristyring i Oslo kommune. Det er flere sentrale strategiske føringer som treffer kategorien, basert på den politiske plattformen for byrådssamarbeidet i Oslo kommune. Enkelte av føringene er opplistet under:

- Redusere matsvinnet i Oslo kommunes egne virksomheter med 50 prosent innen 2030
- Føre en matpolitikk i tråd med "plantetary health diet" 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 dyrevernmerking
- Styrke kompetansen på god plantebasert mat i kommunale virksomheter og institusjoner
- 50 prosent økologisk mat av det totale matinnkjøpet
- Økt andel rettferdigsertifiserte matvarer
- Fremme bruk av klimavennlige menyer med sesongbaserte varer
- Forenkle bestillingsprosedyrer for økologisk og bærekraftig mat

Nedenfor følger en mer detaljert beskrivelse av noen av målsetningene innen bærekraftig mat.

Redusere matsvinnet

Oslo kommune skal jobbe med å redusere matsvinnet i Oslo kommunes virksomheter. I et anskaffelsesperspektiv vil dette bety at leverandør tilbyr korrekt størrelse/antall per bestilling, samt at leverandøren aktivt jobber med å redusere matsvinnet i egen verdikjede.

Plantetary health diet

«Plantetary health diet» er en global referansediett hvor halvparten av tallerken skal bestå av frukt og grønnsaker, og den andre halvparten skal bestå av fullkorn, planteproteiner (bønner, linser, belgfrukter, nøtter), umettede planteoljer, beskjedne mengder kjøtt og meieri og noe tilsatt sukker. Oslo kommune har forpliktet seg til å følge kostholdsrådene i «planetary health diet» som har som mål å redusere kjøttforbruket og matsvinnet innen 2030.

Halvere kjøttforbruket

Det er en målsetning fra byrådet om å halvere kjøttforbruket i Oslo kommunes kantiner og institusjoner innen utgangen av 2023. Sykehjemsetaten (SYE) sto for over 60 prosent av kommunens forbruk av kjøtt i 2020 (og 53 prosent i «normalårene» 2018 og 2019). Operasjonelt bør denne målsetningen ses i sammenheng med målsetningene om klimavennlige menyer, dvs. mer plantebasert mat i kantiner og institusjoner.

Vegetarmat som standardvalg

Byrådet har for bystyreperioden 2019-2023 som mål å innføre vegetarmat som standardvalg på kommunale arrangementer. Dette innebærer ikke forbud mot å servere kjøtt eller fisk, men at vegetarmat skal være standardvalget på kommunale arrangementer. At vegetarmat skal være standardvalget betyr at det er vegetarisk mat som serveres, med mindre gjesten ber om noe annet. Dette innebærer å snu på dagens praksis, hvor standardvalget som oftest er måltid bestående av kjøtt eller fisk, men hvor gjesten kan be om å få vegetarmat i stedet.

Vegansk alternativ

I tillegg til å innføre vegetarmat som standardvalg på kommunale arrangementer, skal det alltid tilbys et fullverdig vegansk alternativ. Med et fullverdig vegansk alternativ menes at maten skal tilfredsstillende normale krav til et riktig sammensatt kosthold, med nok proteiner, fett og karbohydrater. Eksempelvis regnes ikke enkel brødmat som et fullverdig alternativ.

Bærekraftig produksjon og god dyrevelferd

Byrådet (byrådsplattformen 2019-2023) vil stille krav om bærekraftig produksjon og god dyrevelferd ved kommunale innkjøp av kjøtt og animalske produkter. For kommende anskaffelser skal bærekraftig produksjon og god dyrevelferd ivaretas der det er relevant.

Styrke kompetansen på god plantebasert mat

Oslo kommune skal øke kompetansen om god plantebasert mat. Et viktig tiltak for å øke kompetansen er å samarbeide med leverandører og andre fagpartnere.

50 prosent økologisk mat

Oslo kommune skal bruke samkjøpsavtalene til å oppnå mål om 50 prosent økologisk mat av det totale matinnkjøpet. I ny avtaleperiode vil Oslo kommune jobbe med å styrke økologisatsningen på de områdene hvor det vurderes å være et forbedringspotensial. Eksempelvis vil tilgang i markedet, pris og etterspørsel være viktige faktorer for økologisatsningen.

Rettferdigsertifisert matvarer

Det er stor risiko for brudd på grunnleggende menneskerettigheter i produksjon av utvalgte mat- og drikkeprodukter¹. Dette gjelder blant annet bruk av barnearbeid og tvangsarbeid, slavelignende arbeidsforhold, svært lave lønninger, usikker bruk av plantevernmidler og andre helse- og sikkerhetsproblemer samt begrensninger på folks rett til å melde seg inn i fagforeninger.

Et tiltak har vært og vil være å kjøpe rettferdigsertifiserte varer. Oslo kommune har følgende er målsetningene i forbindelse med rettferdigsertifiserte produkter:

- Å øke andelen Fairtrade-bananer til 70 prosent av bananene til kommunen
- Å øke andelen Fairtrade-kaffe til 30 prosent av kaffen til kommunen
- Å øke andelen Fairtrade-te til 10 prosent av teen til kommunen

Sesongfokus

Det er en målsetning fra byrådet om å fremme bruk av klimavennlige menyer med sesongbaserte varer. Sesongbaserte råvarer begrenser bruk av energikrevende dyrking, kjøling og langvarig oppbevaring. De produseres uten hjelp av kunstig stimuli og drivhus.

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.

Forenkle bestillingsprosedyrer

Et viktig tiltak for å nå Oslo kommunes målsetninger innen bærekraftig mat er å legge til rette for å velge bærekraftig. Ved å ha et bestillingssystem som synliggjør de bærekraftig valgene vil det være enklere for bestillere å velge bærekraftig mat- og drikkevarer.

¹ <https://www.anskaffelser.no/samfunnsansvar/sosialt-ansvar/hoyrisikoproduktlisten/mat-og-drikke>