
Mottakere ifølge liste

Høring: Krav til klimavennlig mat og lærlinger i offentlige anskaffelser av måltidstjenester

DFØ ønsker innspill og tilbakemeldinger på forslag til standardformulerte krav og kontraktsvilkår for klimavennlig mat og lærlinger som skal brukes i offentlige anskaffelser av måltidstjenester. De endelige kravene skal publiseres som veiledning til offentlige innkjøpere i Norge.

Slik gir du innspill

— Dette utkastet består av tre ulike krav og kontraktsvilkår til klimavennlig mat, og ett kontraktsvilkår til lærlinger som vi ønsker innspill på. Disse finner du i tabellene nederst i dette dokumentet. Hver av tabellene har en egen rad nederst hvor du kan skrive inn dine innspill. Dokumentet med dine innspill sendes til postmottak@dfo.no med kopi til victoria.stokke@dfo.no. E-posten med høringssvar bes merkes med «Høringsinnspill - krav til klimavennlig mat i anskaffelser av måltidstjenester». Offentlige virksomheter oppfordres til å sende høringssvar via eFormidling.

Fristen for å gi innspill er 15. august.

Høringsinnspill vil bli publisert på høringssiden og blir offentlig tilgjengelig.

Dersom du har spørsmål i forbindelse med høringen, ta kontakt med Victoria Stokke (victoria.stokke@dfo.no).

Vennlig hilsen

Victoria Stokke
Rådgiver

1. Innledning

DFØs divisjon for offentlig anskaffelser (ANS) er statens fagorgan for offentlige anskaffelser. Et av våre mål er å hjelpe offentlige oppdragsgivere med å redusere klima- og miljøbelastningen fra deres anskaffelser. Veiledningen vår er frivillig å bruke og skal være en hjelp i anskaffelser, og skal også bidra til at leverandørene møter lignende krav i flere anskaffelser.

I [handlingsplanen for økt andel klima- og miljøvennlige offentlige anskaffelser og grønn innovasjon](#) er mat et prioritert område. Innenfor kategorien mat er det å redusere klimabelastningen fra matanskaffelsene ett av hovedmålene. Reduksjon av matsvinn og valg av matvarer (å velge matvarer med lavere klimabelastning) er identifisert som de to viktigste tiltakene for å oppnå dette.

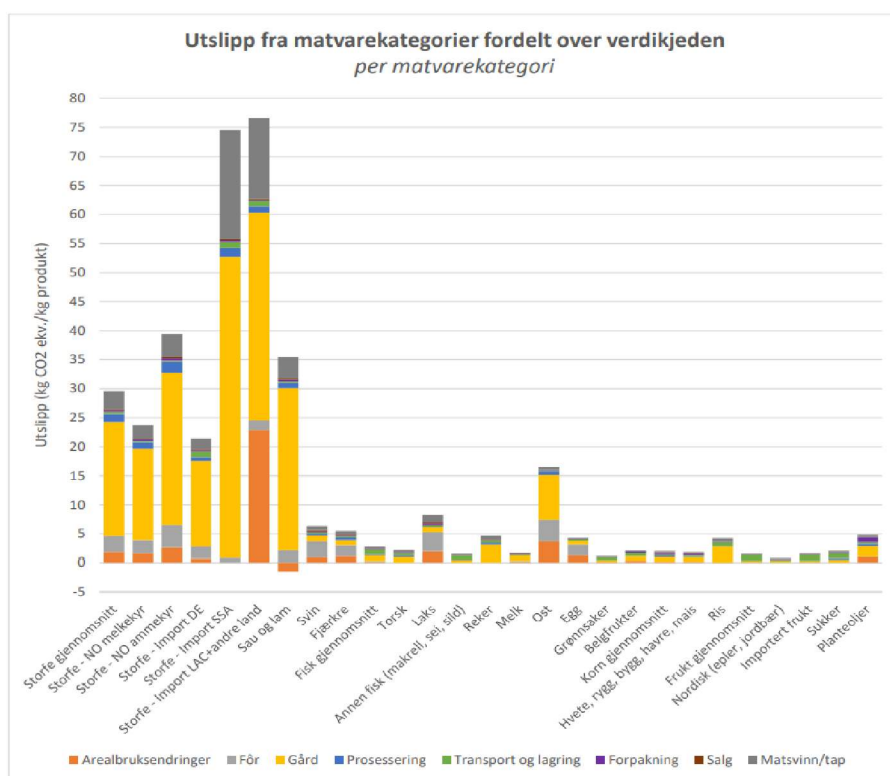
ANS utarbeider standardformuleringer av krav som oppdragsgivere kan stille når de skal gjøre matanskaffelser for å redusere klimabelastningen. Disse kravene supplerer øvrige krav og veiledning innenfor bærekraftig mat. I denne innspillsrunden er kravene rettet mot anskaffelser av tjenester hvor det serveres mat, heretter kalt måltidstjenester (f.eks. kantinetjenester). Kravene som foreslås her er tilpasset anskaffelse av kantinetjenester, men kan brukes som inspirasjon for anskaffelse av andre måltidstjenester/tjenester med matsservering (som f.eks. cateringavtaler). Kravene skal publiseres i DFØs [kriterieveiviser](#) (som skal lanseres i ny versjon i november 2022).

I dette dokumentet finner du:

- først bakgrunn for og forslag til standardformulerte krav til klimavennlig mat
- sist i dokumentet finner du bakgrunn for og forslag til kontraktsvilkår om bruk av lærlinger

Bakgrunn for krav til klimavennlig mat

Det er store variasjoner i størrelsen på klimafotavtrykket fra ulike matvarekategorier. For å redusere klimafotavtrykket fra matserveringen bør man derfor se på mengden som kjøpes inn av de ulike typer matvarer. Som hovedregel har mat som ikke er animalsk et lavere klimafotavtrykk enn animalske matvarer. Altså har de fleste typer kjøtt (særlig rødt kjøtt) et større klimafotavtrykk enn andre (særlig plantebaserte) matvarer. Det er i tillegg store variasjoner av størrelsen på klimafotavtrykket innenfor animalske matvarer. Rødt kjøtt/drøvtyggere (ikke svin) har et betydelig høyere klimafotavtrykk enn fisk, fjærkre og svin. Dette kan ses i figuren under som viser klimagassutslippene fra ulike matvarer per kg matvare. Å endre hvilke matvarer kostholdet består av er altså et effektivt tiltak for å gjøre matkonsumet mer klimavennlig.



Kilde: Figuren er hentet fra rapporten «Offentlige innkjøp som klimapolitisk virkemiddel: potensialet for å kutte utslipp i matsystemet» av Oort (CICERO), Holmelin (CICERO) og Milford (NIBIO), 2021

I Miljødirektoratets arbeid med Klimakur2030¹ er det utredet ulike tiltak og virkemidler som kan gi minst 50 prosent reduksjon i ikke-kvotepliktige utslipp i 2030 sammenlignet med 2005. En overgang fra rødt kjøtt til mer plantebasert kost og fisk trekkes frem som ett av de tiltakene som kan gi store reduksjoner i klimagassutslipp til en relativt lav økonomisk kostnad.²

¹ <https://www.miljodirektoratet.no/klimakur> - etatsgruppen består av Miljødirektoratet, Statens vegvesen, Kystverket, Landbruksdirektoratet, Norges vassdrags- og energidirektorat og Enova. Kun norske tall.

² Scenarioet som er lagt til for utslippsreduksjonen som er beregnet i Klimakur2030 er at hele befolkningen følger kostrådet fra Helsedirektoratet om rødt kjøtt og øvrige kostråd om overgang til plantebasert og fisk.

Å øke andelen plantebasert mat i kostholdet er også i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger om «fem om dagen», som ifølge Grøntutvalget³ (2020) vil si en økning på 75 % vekst i frukt- og grøntsektoren.

Videre har Europakommisjonen blant sine veiledende miljøkriterier for offentlige anskaffelser (EU GPP⁴) foreslått et krav til plantebaserte menyer i anskaffelser av måltidstjenester. Det trekkes frem at en reduksjon av kjøtt (særlig rødt kjøtt) til fordel for mer plantebasert mat er det mest effektive tiltaket for å redusere klimapåvirkningen av måltidstjenester, og at det i tillegg kan bidra til økonomiske besparelser, samt bedre helse for brukerne.⁵

Hensyn til ernæring og kvalitet/smaksopplevelse

Vi kan ikke anbefale at maten som serveres utelukkende skal basere seg på matvarenes klimafotavtrykk. I mange tilfeller er matvarer med stort klimafotavtrykk også næringsrike. Hvor stort ansvar måltidsleverandøren har for å sikre god ernæringsmessig kvalitet vil variere mellom de ulike typene måltidstjenester. For eksempel vil en leverandør av måltidstjenester til helsesektoren ha et større ansvar for å sikre at brukerne blir servert mat som både har riktig ernærings sammensetning og er av høy kvalitet (at brukerne er tilfredse med maten de får servert). Dette er viktig siden brukerne ofte ikke har andre alternativer, og er særlig viktig i de tilfellene som er heldøgnsforpleining. Også for måltider som servers i skole og barnehage må menyene planlegges med fokus på ernæring. For å sikre god ernæringsmessig kvalitet viser vi til følgende veiledere og retningslinjer fra Helsedirektoratet:

- [Nasjonal veileder. Ernæringshensyn i offentlige anskaffelser av mat- og drikkeprodukter og måltider \(utenom heldøgns forpleining\)](#)
- [Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i barnehagen](#)
- [Nasjonal faglig retningslinjer for mat og måltider i skolen](#)
- [Arbeidslivet og serveringsmarkedet – mat- og drikketilbud i tråd med kostrådene.](#)
- [Ernæring kosthold og måltider i helse- og omsorgstjenesten](#)
- [Kosthåndboken – Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten](#)
- [Kostrådene](#)
- [Kostholdsplanleggeren](#)

I tillegg må menyen/måltidene holde høy kvalitet og gi brukerne god smaksopplevelse for å sikre god brukertilfredshet og at maten som servers faktisk blir spist. Dette er også et tiltak for å redusere matsvinn.

Andre miljøhensyn

I tillegg til tiltak for mer klimavennlig mat, bør offentlige oppdragsgivere også ta andre miljø- og bærekraftshensyn i anskaffelser av mat og måltidstjenester. DFØ har utviklet [bærekraftskrav blant annet innenfor emballasje, tropisk avskoging og matsvinn, i tillegg til krav til menneskerettigheter](#). Det kan også være aktuelt å stille krav om dyrevelferd og sosialt ansvar.

³ «Grøntsektoren mot 2035 – sammen for økt konkurransekraft, økt etterspørsel og mer norsk» 26.03.2020 [Grøntsektoren mot 2035 - Landbruksdirektoratet](#)

⁴ https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm

⁵ EU GPP criteria for food procurement, catering services and vending machines (2019)

https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/191106_JRC118360_EU%20GPP%20Food%20catering%20criteria_TR5_final2.pdf

2. DFØs forslag til krav til klimavennlige måltidstjenester

DFØ forslår tre krav: en kravspesifikasjon som alltid bør brukes og to kontraktsvilkår som innkjøperen kan velge mellom basert på modenhet i markedet og miljøambisjonen for avtalen.

Anskaffelsesfaglig innretning på kravene:

Kravene skal bidra til at det faktiske forbruket av mat gjennom måltidstjenester bidrar til lavere klimagassutslipp fra matforbruket. Det er derfor fokus på at kravene har en reell påvirkning på det som skjer i kontraktsperioden. For eksempel vil det ofte være enkelt å stille et krav om at en kantine skal ha et vegetaralternativ, men et slikt krav vil ikke nødvendigvis sikre at brukerne velger vegetaralternativet fremfor alternativer som har større klimafotavtrykk. Det vil da være viktig å sikre at dette er et godt og fristende alternativ slik at gjestene velger denne maten, og at dette fører til et reelt lavere klimafotavtrykk fra kantinetjenesten. Leverandøren bør også kunne måle effekten av klimatiltakene de gjør i kontraktsperioden.

Vi foreslår krav og kontraktsvilkår som har som formål å både sikre et godt tilbud av mat med lavere klimafotavtrykk, i tillegg til at leverandøren skal måle i hvor stor grad maten med lavere klimafotavtrykk blir valgt av brukerne/gjestene.

Kravene er i hovedsak formulert for å passe til anskaffelse av kantinetjenester, men brukere kan omformulere de for å tilpasses andre typer anskaffelser av måltidstjenester, som levering av catering og møtemat eller sykehjemstjenester. Ved sykehjemstjenester og annen heldøgnsforpleining er det ekstra viktig med ernæringshensyn, se Helsedirektoratets veileder

Hvilket nivå kravet legges på må ses i sammenheng med størrelsen på avtalen, antall gjester, brukerundersøkelser og oppdragsgivers målsettinger innenfor klima.

Oversikt over spesifikasjoner			
Tittel på krav/kontraktsvilkår	Spesifikasjonstype	Nivå	Kravet/kontraktsvilkåret innebærer:
Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat	Kravspesifikasjon	Basis	<ul style="list-style-type: none"> - At det skal være et tilbud av klimavennlig mat - Nudging for å bidra til at klimavennlig mat blir valgt
Klimavennlig mat: måling og oppfølging	Kontraktsvilkår	Basis	<ul style="list-style-type: none"> - Oppfølging av krav om klimavennlig mat - Måling som kan gjøres på ulike måter
Klimavennlig mat: måling, beregning av klimafotavtrykk og oppfølging	Kontraktsvilkår	Ambisiøst	<ul style="list-style-type: none"> - Oppfølging av krav om klimavennlig mat - Klimakalkulator

Forklaring av nivåene:

Basis nivå: Krav/kontraktsvilkår som ikke krever veldig mye av innkjøper å bruke, og som flere produsenter oppfyller og har mulighet til å dokumentere at de oppfyller kravet.

Ambisiøst nivå: Dette er krav/kontraktsvilkår for innkjøpere som ønsker å være ekstra ambisiøse innen miljøprestasjon. Kravene/kontraktsvilkårene kan være mer krevende for innkjøper å bruke, og/eller det er

kun noen få produsenter som allerede oppfyller kravet, og/eller det kan være mer arbeidskrevende for produsenter å oppfylle og/eller dokumentere.

Forslag til kravformuleringer:

Under følger forslag til formuleringer av DFØs krav til klimavennlige måltidstjenester.

Vi ønsker innspill på: både innholdet i kravformulering og hvordan leverandøren skal dokumentere kravet, i tillegg til en helhetlig vurdering av kravene. I nest nederste rad i hver av kravtabellene finner du konkrete spørsmål som vi også ønsker svar på. I nederste rad kan du fylle inn dine svar og andre innspill.

1. Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat	Nivå: Basis Spesifikasjonstype: Kravspesifikasjon
Formål med kravspesifikasjonen: Å redusere klimabelastningen fra måltidstjenesten ved å ha et tilbud av klimavennlig mat, i tillegg til å gjøre tiltak som gjør at gjestene velger de klimavennlige alternativene.	
NB: <ul style="list-style-type: none"> - Kravet bør brukes sammen med kontraktsvilkåret «Klimavennlig mat: måling og oppfølging» eller «Klimavennlig mat: måling, beregning av klimafotavtrykk og oppfølging». - Kravet er tilpasset anskaffelse av kantinetjenester, men kan brukes som inspirasjon til krav til andre typer måltidstjenester. 	
Kravformulering: Leverandøren skal ha tiltak som reduserer forbruket av kjøtt, og særlig rødt kjøtt (drøvtyggere), og heller tilby et større utvalg av plantebaserte retter og fisk. Leverandøren skal minst gjøre følgende tiltak: <p><i>[Til oppdragsgiver: fra listen under kan dere velge de tiltakene som er best egnet for deres konkrete anskaffelse. Hvilke tiltak dere velger bør basere seg på bruker- og markedsundersøkelse, samt miljømålene for avtalen]</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Leverandøren skal til alle serveringer/måltider tilby ett eller flere vegetariske alternativer. Vegetarrettene skal være fullverdige alternativer til kjøttrettene med tanke på smak, kvalitet og ernæring. - Leverandøren skal i tillegg ha retter av fisk som en del av menyen. - Vegetarretter eller retter av fisk skal være hovedrett <i>X antall [fylles inn av innkjøper]</i> dager i uken. - Kjøtt kan ikke være hovedrett mer enn <i>X antall [fylles inn av innkjøper]</i> dager i uken. - Hovedretter som inneholder kjøtt skal maks inneholder <i>X gram</i> kjøtt per rett, og bestå av en større andel plantebasert mat. - Mengden kjøtt som selges i kantinen kan maks være <i>X kg¹ [fylles inn av innkjøper]</i> kjøtt per uke. <p>I tillegg til at matrettene uten kjøtt skal være innbydende for gjestene (og være fullverdige alternativer med tanke på smak, kvalitet og ernæring), skal leverandøren gjøre flere tiltak for å påvirke (nudge) gjestene til å velge klimavennlig mat. Dette kan for eksempel inkludere å plassere vegetarretter og retter uten kjøtt fremst i buffeten og øverst på menyen.</p>	

¹ Den maksimale mengden kjøtt som leverandøren kan selge per uke må være en konkret vurdering for den gjeldende anskaffelsen og baseres blant annet på forventet størrelse på det totale kantinesalget i denne avtalen.

Dokumentasjon av kravet:

Tilbyder skal levere en beskrivelse av hvordan kantinen(e) arbeider for mer klimavennlige menyer og matforbruk blant sine gjester, og hvilke konkrete tiltak som gjøres. Dette inkluderer tiltak for å påvirke (nudge) gjestene til å velge klimavennlig mat.

Beskrivelsen skal inkludere beskrivelse av vegetarretter som viser at vegetarrettene er fullverdige alternativ til kjøttretter med tanke på smak, kvalitet og ernæring, i tillegg til en beskrivelse av fiskeretter som skal tilbys. Tilbyder kan her bruke eksempler fra vegetar- og fiskeretter dere har eller har hatt på menyen i lignende avtaler.

Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet:

Dere kan tilpasse kravet til hvor ofte dere ønsker fisk som en del av menyen og at vegetarretter skal være et alternativ. Dette burde gjøres som en helhetsvurdering som blant annet baserer seg på målene dere har i virksomheten, brukerundersøkelser og hvor bredt tilbudet i kantinen skal være.

For å sikre god ernæringsmessig kvalitet bør dere bruke følgende veiledere og retningslinjer fra Helsedirektoratet:

- [Nasjonal veileder. Ernæringshensyn i offentlige anskaffelser av mat- og drikkeprodukter og måltider \(utenom heldøgns forpleining\)](#)
- [Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i barnehagen](#)
- [Nasjonal faglig retningslinjer for mat og måltider i skolen](#)
- [Arbeidslivet og serveringsmarkedet – mat- og drikketilbud i tråd med kostrådene.](#)
- [Ernæring kosthold og måltider i helse- og omsorgstjenesten](#)
- [Kosthåndboken – Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten](#)
- [Kostrådene](#)
- [Kostholdsplanleggeren](#)

Konkrete spørsmål til leverandører:

Er dette en god måte å fremme klimavennlige menyer på?

Er det noen av tiltakene som er vanskelige å få til å fungere i praksis?

Kjenner dere til noen gode tiltak som ikke nevnes i dette kravet?

Angående tiltaket «Mengden kjøtt som selges i kantinen kan maks være $X \text{ kg}^1$ [fylles inn av innkjøper] kjøtt per uke.»: hvor mange gram kjøtt bør vi anbefale å sette som et tak her?

Fyll inn dine svar og andre innspill du har til dette kravet her:

For de fleste av våre gjester vil endringer fra en dag til en annen by på store utfordringer. Vi mennesker er vanedyr og vaner er ikke enkle å endre, det viser alle holdnings og kunnskaps kampanjer som våre helsemyndigheter har introdusert for befolkningen siden oppstart. Endringen må skje gradvis og helst på en måte hvor man ikke oppdager at endringen skjer. Det er her nøkkelen til endringen ligger.

Er dette en god måte å fremme klimavennlige menyer på og er det noen av tiltakene som er vanskelige å få til å fungere i praksis?

Ja i utgangspunktet er kravformuleringen og dokumentasjon av kravet godt formulert, men for enkelte leverandører kan både tiltak og dokumentasjon av disse tiltakene by på utfordringer.

Jeg tar her for meg hvert av de mulige tiltakene som anskaffer kan velge mellom:

- Leverandøren skal til alle serveringer/måltider tilby ett eller flere vegetariske alternativer.
Dette er i utgangspunktet enkelt å dokumentere ut fra de menyene som settes opp i kontrakten og andre menytilbud som f.eks en fast salatbuffe.
Vegetarrettene skal være fullverdige alternativer til kjøttrettene med tanke på smak, kvalitet og ernæring.
*Hvordan er dette tenkt dokumentert? Skal alle Vegetarretter (varm og kald) næringsberegnes og fremvises oppdragsgiver. Det er kun de største leverandørene som i dag næringsberegner menyene som tilbys i kantinen og som har et system for dette. Skal man ta stikkprøver, eller skal dette dokumenteres på annen måte?
I de fleste tilfellene er det proteinnivået i en vegetarrett som blir for lavt i forhold til anbefalt mengde. Næringsberegning av retter er tidkrevende, og man skal ha en viss kunnskap om nærings sammensetning og råvarekunnskap for å forstå hvordan man setter sammen en næringsrik vegetarrett med anbefalt proteinmengde. I dag ser man i alt for stor grad at vegetarrettene som tilbys i kantiner ikke inneholder anbefalt mengde protein.*
- Leverandøren skal i tillegg ha retter av fisk som en del av menyen.
Dette burde være enkelt å dokumentere for alle leverandører.
- Vegetarretter eller retter av fisk skal være hovedrett X antall [fyller inn av innkjøper] dager i uken.
Dette burde være enkelt å dokumentere for alle leverandører.
- Kjøtt kan ikke være hovedrett mer enn X antall [fyller inn av innkjøper] dager i uken.
*Dette burde være enkelt å dokumentere for alle leverandører.
Burde man her si noe om hvor ofte eller hvor sjelden rødt kjøtt (storfe) skal være på menyen, eller at det skal foreligge en plan for hvordan dette i avtaleperioden skal reduseres?*
- Hovedretter som inneholder kjøtt skal maks inneholder X gram kjøtt per rett, og bestå av en større andel plantebasert mat.
Dette burde være enkelt å dokumentere for alle leverandører. Det viktig med dette kravet er å hensynta dagens nivå og heller fokusere på et krav om en klar reduksjon i avtaleperioden. Utfyller dette svaret lengre ned.
- Mengden kjøtt som selges i kantinen kan maks være X kg¹ [fyller inn av innkjøper] kjøtt per uke.
*Dette punktet kan by på utfordringer for enkelte leverandører/kantinetilbydere. Per i dag så er det ikke alle produsenter og underleverandører av matvarer som har gode statistikker over volum i kg som de leverer til kantinetilbyder. Det vil derfor være tidkrevende og ressurskrevende for leverandører/kantinetilbyder å kunne fremskaffe denne dokumentasjonen.
Etter Korona ser vi en langt større variasjon i antall kantinegjester og catering/møtemat bestillinger enn tidligere, og vi har til tider store utfordringer med å beregne riktig mengde mat da gjesteantallet varierer mye, det er derfor viktig som dere poengterer at dette kravet er basert på: ¹ Den maksimale mengden kjøtt som leverandøren kan selge per uke må være en konkret vurdering for den gjeldende anskaffelsen og baseres blant annet på forventet størrelse på det totale kantinesalget i denne avtalen.
Her bør også oppdragsgiver estimere antall gjester i kantinen i løpet av et år, som grunnlaget for volumberegningen, i tillegg til det totale kantinesalget som i de fleste underlag er angitt i kroner.*

Angående tiltaket «Mengden kjøtt som selges i kantinen kan maks være X kg¹ [fyller inn av innkjøper] kjøtt per uke.»:
hvor mange gram kjøtt bør vi anbefale å sette som et tak her?

*Ja, det burde være et tak her, men dette kan i praksis være vanskelig å angi. Det kommer an på flere parametere:
Hvor stor er kantinen og hvor mange varmretter per dag spesifiseres det i anbuds dokumentet at leverandør skal tilby?
Skal det tilbys en fiskerett og en kjøttrett hver dag i tillegg til vegetar, eller skal man ha tak på hvor mange ganger i løpet av en uke det kan serveres kjøtt? I tillegg går det alltid mer proteiner, hvis man tilbyr en buffetløsning hvor kantinegjester forsyner seg selv.
Ut fra våre erfaringer må det her skje en gradvis endring ut fra dagens tilbud. Målet må være at det skal være en klar plan for en kraftig reduksjon i mengde kjøtt som serveres i avtaleperioden. Å gjøre denne endringen fra en dag til en annen skaper kun misfornøyde kunder og setter både leverandør og oppdragsgiver i en vanskelig situasjon. Det bør derfor heller foreligge en plan for hvordan man skal redusere mengde kjøtt ut fra dagens nivå, fremfor å skulle angi maks kg kjøtt per uke. En viktig erfaring fra vår drift*

er å ikke tilby buffet-kantiner eller fase dette ut. (buffet-kantiner - hvor man har en pris og kan spise hva man vil innenfor en del rammer). All erfaring viser at det i denne driftsformen går mer proteiner per porsjon, samt at matavfallet er høyere. Velger man en ordning hvor gjesten kan forsyne seg selv med dagens varmmat bør proteinet alltid porsjoneres ut. Det er mange måter å redusere mengden kjøtt på og her bør alle midler tas i bruk. Antall ganger per uke hvor kjøtt tilbys (hvor ofte skal rødt kjøtt/storfe tilbys), og mengde kjøtt per porsjon per måltid bør gradvis reduseres og type driftsform er essensielt.

Kjenner dere til noen gode tiltak som ikke nevnes i dette kravet?

Som jeg skriver i avsnittet over bør man alltid ta utgangspunkt i den driftsformen som er per i dag, og gjøre en gradvis endring. Det bør ligge et krav om en god plan for hvordan man skal redusere kjøttforbruket og da spesielt storfe over tid, samt angi dette i en prosentreduksjon i avtaleperioden. I tillegg bør man ha en plan for å øke forbruket av fisk, grove kornprodukter, frukt, grønnsaker og belgfrukter på kantinen i avtaleperioden. En stor endring i kantinedriften fra en dag til en annen skaper kun misfornøyde kunder og unødig mye støy for begge parter.

<h2>2. Klimavennlig mat: måling og oppfølging</h2>	<p>Nivå: Basis Spesifikasjonstype: Kontraktsvilkår</p>
<p>Formål med kontraktsvilkåret: Å redusere klimafotavtrykket fra avtalen ved å tilpasse tiltak basert på resultater fra målinger av type matvarer som blir solgt/servert på avtalen.</p>	
<p>NB:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brukes sammen med kravspesifikasjon «Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat». - Kravet er tilpasset anskaffelse av kantinetjenester, men kan brukes som inspirasjon til krav til andre typer måltidstjenester. 	
<p>Kravformulering: Leverandøren skal kontinuerlig arbeide for å redusere klimafotavtrykket fra matserveringen. Leverandøren skal ha rutiner for å måle effekten av og følge opp kravet «Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat», og rapportere om dette til oppdragsgiver.</p> <p>Leverandørens måling av klimavennlig mat skal starte senest innen 3 måneder etter oppstart av avtalen.</p> <p>Måle salg/servering av klimavennlig mat: Leverandøren skal ha et system for å måle og følge opp effekten av tiltakene for klimavennlig mat. Dette kan måles i andel vegetar- og fiskeretter servert i forhold til retter med kjøtt, oversikt over innkjøpt mengde kjøtt, fisk og plantebasert, ved klimafotavtryksberegninger av den totale matserveringen eller på annen måte tilpasset menyen og matserveringen. Resultatet av målingen skal fordeles på antall gjester/brukere, porsjoner solgt, kg matvare eller lignende. [Til innkjøper: dere kan tilpasse metode for måling etter hva som er best egnet til den konkrete tjenesten dere skal anskaffe. Dette kan også tilpasses i dialog med markedet.]</p> <p>Rapportering til oppdragsgiver: Leverandøren skal rapportere til oppdragsgiver en gang per [innkjøper fyll inn: f.eks. hvert kvartal] og arbeid med klimavennlig mat skal være fast tema på jevnlig kontraktsoppfølgingsmøter. Rapporteringen og agendaen på kontraktsoppfølgingsmøter skal inkludere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - måletall for målinger som er gjort i henhold til dette kontraktsvilkåret (f.eks. andel varmretter av kjøtt vs fisk- og vegetarretter som er solgt) 	

- kommentarer til og arbeid med forbedring av målemetode
- tiltak som er gjort og som er planlagt for å redusere klimafotavtrykket fra matsserveringen. Dette inkluderer:
 - o tilbudet av klimavennlig mat/menyene
 - o tiltak for å nudge gjestene til å velge klimavennlig mat

Dokumentasjon av kravet:

Tilbydere skal levere en beskrivelse av hvordan de skal måle effekten av tiltakene for en mer klimavennlig matsservering (måling av salg/servering av klimavennlig mat).

Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet:

Dette kravet passer i de tilfeller hvor markedet ikke består av kantineleverandører som på nåværende tidspunkt har mulighet til å beregne klimafotavtrykket fra den totale matsserveringen. Målinger som gjøres i henhold til dette kontraktsvilkåret vil i likhet med beregning av totalt klimafotavtrykk også kunne gi gode indikatorer for å måle og tilpasse klimatiltak.

Konkrete spørsmål til leverandører:

Har dere systemer for slike målinger i dag? Hvordan gjøres det?

Har dere anbefalinger til hvordan slike målinger best mulig kan gjøres?

Har dere tilgang på/mulighet til å samle inn dataen som kreves for å gjøre slike målinger?

Fyll inn dine svar og andre innspill du har til dette kontraktsvilkåret her:

Har dere systemer for slike målinger i dag?

Ja, vi har de to siste årene bygget et system som gir ekstrakt klimaavtrykk ned på matvarenivå per kantine. Dette har de færreste i dag på plass. Dette er særdeles ressurskrevende, og dette kan man per i dag kun forvente fra de største leverandørene. Dere skriver i kravformulering at en måte å måle dette på er å måle dette i andel vegetar- og fiskeretter servert i forhold til retter med kjøtt. Dette kravet vil man teoretisk sett kun kunne dokumentere ut fra klassesystemet. Per i dag vil dette for de fleste leverandørene bety en endring i kasseoppsett. I dag har man gjerne en pris for «Dagens varmrett» som da gjerne er fisk eller kjøtt eller begge deler og i noen tilfeller er også vegetarretten lagt til her. Dette fordi de fleste i dag har selvbetjentekasser, for å spare kostnader på personell. Da må kasseoppsettet være så enkelt, intuitivt og effektivt som mulig for gjestene. Skal man operere med «fiskerett», «kjøttrett» og «vegetarrett» på oppsettet i kassen vil det raskt oppstå feilkilder, ved at kunden trykker feil ved betaling. Vi vil derfor anse dette som en unøyaktig kilde, hvis man har selvbetjente kasser.

Under måling skriver dere også at «Leverandøren skal ha et system for å måle oversikt over innkjøpt mengde kjøtt, fisk og plantebasert, ved klimafotavtryksberegninger av den totale matsserveringen eller på annen måte tilpasset menyen og matsserveringen» Allerede her er vi inne på et krav som krever store ressurser fra leverandøren/kantinetilbyderne og da spesielt i en oppstartsfase. Det å fremskaffe statistikker/rapporter fra matleverandørene til kantinetilbyderne på mengde i volum (kg) vil for enkelte leverandører være utfordrende og noe de ikke har rapporter på i dag. Det er viktig at man holder dette på et overordnet nivå, men samtidig viser at man nå stiller krav både til matleverandørene og til kantinetilbyderne.

Hvordan gjøres det?

Vi får i dag månedlige statistikker fra våre leverandører ned på varelinjenivå per lokasjon hvor volum i kg per vare fremkommer. Så langt har vi kun utfordringer med statistikker fra våre bakerileverandører, da disse ofte er små og ikke har ressurser til å fremskaffe de statistikkene vi etterspør. Vi ser også at volum i kg ikke er like enkelt å fremskaffe i denne bransjen.

Gode rutiner med underleverandørene av mat- og drikkevarer

Har dere anbefalinger til hvordan slike målinger best mulig kan gjøres?

I forhold til de to målemetodene som er angitt i kravformuleringen, vil man etter våre erfaringer få den beste og mest korrekte målingen ved å samle inn data/statistikker over innkjøpt mengde kjøtt, fisk og plantebasert produkter.

I startfasen vil dette være en tidkrevende jobb uansett metode eller tilgjengelige ressurser. Om man etter hvert ikke tilrettelegger for et system som automatiserer denne prosessen, vil den månedlige jobben kreve mye manuell bearbeiding.

Her må man da være oppmerksom på at man både vil favorisere store kantinetilbydere som har ressurser og kapasitet til å administrere dette arbeidet, samt at man vil favorisere store matvareleverandører som kan skaffe disse statistikken til veie.

Mengdedata på rene kjøtt- og fiskevarer bør i utgangspunktet være enkelt å fremskaffe, mens data hvor kjøtt eller fisk er en av mange komponenter i en rett (halvfabrikata) vil det være vanskelig å beregne fisk- og kjøttmengde.

I tillegg vil man kunne støte på en del utfordringer med å innhente mengdedata/statistikker over alle plantebaserte produkter. Dette er en samlebetegnelse på en rekke varegrupper som blant annet innbefatter: frukt, bær, grønnsaker, poteter, belgfrukter, korn og kornprodukter, frø og nøtter. Så kommer alle produktene som man kan produsere ut fra disse råvarene. Her bør man nok spesifisere hvilke plantebaserte produkter man i første omgang ønsker det skal føres statistikk over, da dette omfatter store mengder data som skal trekkes ut fra statistikker til forskjellige matleverandører.

Har dere tilgang på/mulighet til å samle inn dataen som kreves for å gjøre slike målinger?

Ja og nei. Flere av våre små leverandører har utfordringer med å fremskaffe data i dag og vi jobber med mulige løsninger her. Dette gjelder spesielt for bakerverer. Videre ser vi også at store matleverandører/distributører ikke ønsker å dele viktig data med våre samarbeidspartnere. Dette er komplekst og markedet er ikke helt modent for dette ennå, men med etterspørsel på flere nivå og fra flere bransjer, vil det måtte komme en endring hvor vi ser mer åpenhet rundt data og dataflyt.

3. Klimavennlig mat: måling, beregning av klimafotavtrykk og oppfølging	Nivå: Ambisiøst Spesifikasjonstype: Kontraktsvilkår
Formål med kontraktsvilkåret: Å redusere klimafotavtrykket fra avtalen ved å tilpasse tiltak basert på resultater fra målinger av type matvarer som blir solgt/servert på avtalen og klimafotavtryksberegning.	
NB: <ul style="list-style-type: none"> - Dette kontraktsvilkåret krever markedsundersøkelse. Se mer under «Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet». - Brukes sammen med kravspesifikasjon «Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat». 	
Kravformulering: Leverandøren skal kontinuerlig arbeide for å redusere klimafotavtrykket fra matserveringen. Leverandøren skal ha rutiner for å måle effekten av og følge opp kravet « <i>Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat</i> », og rapportere om dette til oppdragsgiver. Leverandørens måling av klimavennlig mat og beregning av klimafotavtrykk skal starte senest innen 3 måneder etter oppstart av avtalen. Måle salg/servering av klimavennlig mat: Leverandøren skal mål i hvor stor grad gjestene/brukerne av måltidstjenesten velger klimavennlige alternativer. Dette kan måles i andel vegetar- og fiskeretter servert i forhold til retter med kjøtt, oversikt over innkjøpt mengde kjøtt, fisk og plantebasert eller på annen måte tilpasset menyen og matserveringen. Resultatet av målingen skal fordeles på antall	

gjester/brukere, porsjoner solgt, kg matvare eller lignende. *[Til innkjøper: dere kan tilpasse metode for måling etter hva som er best egnet til den konkrete tjenesten dere skal anskaffe. Dette kan også tilpasses i dialog med markedet.]*

Beregning av klimafotavtrykk:

Leverandøren skal beregne klimafotavtrykket fra det totale¹ matforbruket knyttet til kantinetjenesten.

Dette skal gjøres ved at matinnkjøpet registreres og kobles sammen med klimafotavtrykkstall for de ulike matvarene.

Dette kan gjøres ved bruk av [DFØs klimakalkulator for mat](#), eller annen tilsvarende metode.

(URL til DFØs klimakalkulator: <https://anskaffelser.no/verktoy/analyseverktoy/klimakalkulator-matanskaffelser>)

Dersom annen metode benyttes skal leverandøren sikre at utslippstallene knyttet til matvarene er utviklet i hht. metode for LCA-beregninger og at metoden og kilden til utslippstall oppfyller følgende krav:

- Utslippstallene er utarbeidet av et forskningsinstitutt og/eller stammer fra fagfellevurdert forskning.
- Systemgrensene for beregning av den enkelte vares klimafotavtrykk er minst fra produksjon (inkludert produksjon av alle innsatsfaktorer) frem til siste leverandør før forbruker. Dette skal også inkludere prosessering av matvarene.
- Utslippstallene er ikke eldre enn 10 år.
- Det skal etterstrebtes at utslippstallene er basert på et representativt utvalg av produksjonssteder, og er representative for det geografiske området varene er produsert. Det bør brukes data fra produkter som er dominerende i markedet.

Matvarene skal minst deles inn i følgende kategorier, med klimafotavtrykk beregnet konkret til den kategorien:

- Rødt kjøtt (ikke inkl. svin)
- Fjærkre og svin
- Fisk og sjømat
- Meieri
- Grønnsaker og frukt
- Korn

Kategoriene kan være mer detaljert enn det som er listet opp over.

Godkjente utslippstall inkluderer blant annet:

- utslippstallene i [DFØs klimakalkulator for matanskaffelser](#), som er hentet fra rapporten «[Offentlige innkjøp som klimapolitisk virkemiddel: potensialet for å kutte utslipp i matsystemet](#)» (2021) van Oort (CICERO), Holmelin (CICERO) og Milford (NIBIO)
- utslippstall utviklet av [RISE](#) (Research Institutes of Sweden AB) som er [tilpasset norske forhold av Norsus](#) (Norsk institutt for bærekraftsforskning)

Rapportering til oppdragsgiver:

Leverandøren skal rapportere til oppdragsgiver en gang per *[innkjøper fyll inn: f.eks. hvert kvartal]* og arbeid med klimavennlig mat skal være fast tema på jevnlig kontraktsoppfølgingsmøter.

Rapporteringen og agendaen på kontraktsoppfølgingsmøter skal inkludere:

- estimert klimafotavtrykk for periodene som er satt av oppdragsgiver (f.eks. klimafotavtrykk per måned)
- måletall for andre målinger som er gjort innen klimavennlig matsservering (f.eks. andel varmretter av kjøtt vs fisk- og vegetarretter som er solgt) for periodene som er satt av oppdragsgiver
- kommentarer til og beskrivelse av arbeid med forbedring av målemetode

- tiltak som er gjort og som er planlagt for å redusere klimafotavtrykket fra matsserveringen. Dette inkluderer:
 - o tilbudet av klimavennlig mat/menyene
 - o tiltak for å nudge (påvirke) gjestene til å velge klimavennlig mat

¹Leverandøren skal etterstrebe at det totale matinnkjøpet registreres, men det godtas at opptil 10 % av innkjøpsvolumet (målt i kroner) ikke registreres dersom leverandøren ikke kan innhente innkjøpsdata for de gjeldende produktene. Leverandøren skal redegjøre for hvilke produkter dette gjelder og hvorfor de ikke kan innhente innkjøpsdataene. Dette unntaket gjelder ikke for animalske varer (kjøtt, fisk og sjømat og meieri) – for disse matvare kategoriene skal det totale innkjøpet registreres.

Dokumentasjon av kravet:

Tilbydere skal levere en beskrivelse av:

1. hvordan de skal måle effekten av tiltakene for en mer klimavennlig matsservering (måling av salg/servering av klimavennlig mat).
2. hvordan de skal beregne klimafotavtrykket fra den totale matsserveringen som er en del av denne avtalen. Dette skal inkludere en beskrivelse av metoden for LCA-beregninger for klimafotavtrykket til matvarene. Dette skal inkludere kilden til utslippstallene. Maks 1 A4-side.

Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet:

Markedsundersøkelse: Dersom dere skal bruke dette kontraktsvilkåret må dere i forkant av konkurransen undersøke hvor modent markedet er for å gjøre slike klimafotavtryksberegninger. Dersom det ikke er nok leverandører som kan levere på dette til å sikre god konkurranse på nåværende tidspunkt kan dere heller bruke kontraktsvilkåret «Klimavennlig mat: måling og oppfølging». Dere kan da signalisere at i neste avtale ønsker dere en fullstendig klimafotavtryksberegning.

Bruk av tallene: Beregninger fra ulike klimakalkulatorer eller beregninger som benytter ulike utslippstall for matvarer, kan ikke sammenlignes med hverandre. Dette må tas hensyn til hvis beregningene skal benyttes i klimagassregnskap/klimabudsjett eller lignende.

Beregninger vil uansett være nyttig så lenge leverandøren i en og samme avtaleperiode benytter seg av samme metode for beregning. Da kan leverandøren bruke beregningene til å planlegge menyer med lavere klimafotavtrykk.

Konkrete spørsmål til leverandører:

Arbeider dere allerede i dag med å gjøre klimafotavtryksberegninger?

I hvor stor grad har dere mulighet til å hente inn tallene som kreves for å bruke DFØs klimakalkulator eller annen tilsvarende beregningsmetode?

Kjenner dere til andre kilder til utslippstall enn de som nevnes i dette kontraktsvilkåret?

Fyll inn dine svar og andre innspill du har til dette kontraktsvilkåret her:

Arbeider dere allerede i dag med å gjøre klimafotavtryksberegninger?

Ja, dette er på plass for ca 90 % av vårt totale matvareinnkjøp og vi jobber i disse dager for å få på plass de siste 10 %.

*Vi har automatisert vår beregningsmetode, så langt dette er mulig og benytter firmaet **Position Green** og deres database til disse beregningene. Klimaberegningene er gjort på bakgrunn av den norske databasen til RISE.*

Vi har for de fleste leverandørene benyttet ENVA-kodesystemet for å identifisere matvarene og koblet disse med riktig GHG/klimafaktor i RISE-databasen.

I dag er alt automatisert, men vi benytter fortsatt tid på kvalitetsgjennomgang av data fra leverandørene, før de går inn til videre klimaberegning. Så går det mye tid til gjennomgang, bearbeiding og analyse av resultatet hver mnd.

I hvor stor grad har dere mulighet til å hente inn tallene som kreves for å bruke DFØs klimakalkulator eller annen tilsvarende beregningsmetode?

Vi har inngått avtaler med våre matleverandører/distributører om månedlig leveranse av volumstatistikker ned på varenivå og lokasjon. Det gjenstår fortsatt å få tilgang på månedlige statistikker fra våre miste leverandører.

Dette betyr at store leverandører med resurser vil favoriseres på dette leveransekravet.

Kjenner dere til andre kilder til utslippstall enn de som nevnes i dette kontraktsvilkåret?

Vi er ikke kjent med andre kilder til GHG beregninger i h.h.t LCA-metoden

Til slutt ønsker vi å tilføye en viktig forutsetning for at dette skal kunne gjennomføres og realiseres for alle leverandører og involverte i fremtiden, samt at man faktisk skal få en full klimaoversikt over alle sine matvareinnkjøp.

Det er to viktige forutsetninger som må på plass.

Den første er, hvem eier hoveddataene om hver enkelt råvare i dag?

I dag er hoveddelen av disse dataene privateid og er i besittelse hos blant annet Tradesolution og Matinfo. Alle matvareprodusenter som ønsker sine varer distribuert via norske dagligvarebutikker må registrere sine varer hos Tradesolution. Når det gjelder databasen Matinfo er dette frivillig for produsenter og leverandører å registrere produktene sine. For å få åpenhet og fri dataflyt kan ikke disse essensielle dataene være privateide. Alle må kunne ha tilgang på disse dataene og det vil være langt enklere for produsentene og leverandørene om de kun trenger å registrere sine varer i en database. Med en database vil det også være mulig å tilføye klimaavtrykk (GHG beregninger i h.h.t LCA-metoden) på enkeltvarer. Man bør her sørge for en offentlig instans som godkjenner klimaavtrykk hvis produsent ønsker å gjøre egne GHG beregninger i h.h.t LCA-metoden for sine produkter.

Utfordring nummer to er de LCA analysene som i dag foreligger for en rekke norske råvarer. Disse er utdatert, og man trenger snarest å få utarbeidet nye analyser.

Benytter man den Norske RISE databasen kommer norskproduserte råvarer meget dårlig ut og har man et mål om å tenke «Bærekraft på norsk» innebærer dette å hensynta graden av selvforsyning og de særegne norske rammebetingelsene for matproduksjon. Vi ønsker å kjøpe norske råvarer så langt det er mulig. På nåværende tidspunkt med de GHG beregningene som ligger i den norske RISE-databasen blir vårt klimaavtrykk høyere ved å velge norske råvarer, blant annet fordi LCA- beregningene som ligger til grunn i databasen er utdatert.

Med en offentlig felles database vil man få full åpenhet rundt dataene og alle kan benytte de samme dataene og stille med like vilkår.

Kontraktsvilkår om bruk av lærlinger

Bakgrunn: behov for flere lærlinger innen mat- og måltidsbransjen

En lærling er en person som har inngått lærekontrakt med sikte på fagprøve eller svenneprøve i et fag som har læretid etter forskrifter gitt med hjemmel i [opplæringslova § 3-4](#).

DFØ har veiledning om plikten til å stille krav om lærlinger i offentlige kontrakter: [Krav om bruk av lærlinger i offentlige kontrakter](#)

I bransjer der det er særlig behov for lærlinger pålegger lov om offentlige anskaffelser oppdragsgivere å stille krav om bruk av lærlinger i offentlige kontrakter. Dette følger av [forskrift om plikt til å stille krav om bruk av lærlinger ved offentlige anskaffelser](#).

Forskriften stiller krav til at leverandører i offentlige kontrakter må være **tilknyttet en lærlingordning** og at **en eller flere lærlinger deltar i arbeidet** med å oppfylle kontrakten. Kravet skal stilles i kontrakten med hovedleverandøren, fordi oppdragsgiver ikke inngår kontrakt direkte med eventuelle underleverandører. Hovedleverandøren har derimot frihet til å velge å oppfylle kravet ved hjelp av underleverandører. Om hovedleverandøren ikke er godkjent lærebedrift eller ikke har lærlinger, kan for eksempel en underleverandør som skal gjennomføre måltidstjenesten oppfylle kravene.

Krav om lærlinger må stilles som kontraktsvilkår, altså noe som leverandøren plikter å gjennomføre i løpet av kontraktperioden.

Det er behov for flere lærlingeplasser i mat- og måltidsbransjen. I januar 2020 vedtok regjeringen å sette ned et rådgivende utvalg for å identifisere de viktigste utfordringene og, foreslå tiltak for å øke rekrutteringen til mat- og måltidsbransjen. Bransjen har et økende behov for fagarbeidere, samtidig som rekruttering til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag er fallende. Utvalget kom med 24 anbefalinger for hvordan rekrutteringen til mat- og måltidsbransjen kan økes på både kort og lang sikt.

Et av tiltakene i utvalgets rapport [Uten fagarbeidere – ingen matnasjon](#):

Anbefaling 15 – Krav ved offentlige anskaffelser og kriterier for innkjøp av tjenester til mat- og måltidsbransjen

«Kommuner, fylkeskommuner og andre offentlige innkjøpere bør stille krav om bruk av lærlinger hos bedriftene, også der avtalenes verdi er lavere enn det loven krever. Utvalget mener det bør utarbeides en avtale, i regi av KS, og sammen med partene i arbeidslivet, om bruk av lærlinger ved innkjøp over kr 500.000, - . Bruk av lærlinger bør legges inn i DFØs kriteriesett for bærekraftige offentlige anskaffelser av mat- og måltidstjenester.»

DFØs vurdering

En kartlegging av et utvalg konkurransegrunnlag for anskaffelse av måltidstjenester viser at det gjennomføres mange anskaffelser som er omfattet av forskriften uten at det stilles krav til lærlinger.

DFØ antar at det vil gjøre det enklere å stille krav til lærlinger når det nå vil ligge et utkast til kontraktsvilkår i kriterieveiviseren.

DFØ viser for øvrig til at forskriften om plikt til å stille krav om bruk av lærlinger ved offentlige anskaffelser kun gjelder i anskaffelser over terskelverdi. Det vises til vår [veiledning](#) om at krav til lærlinger i offentlige kontrakter ikke må være uforholdsmessige.

Tabellen under viser forslag til standardformulert kontraktsvilkår om bruk av lærlinger.

4. Kontraktsvilkår om bruk av lærlinger	Nivå: Basis Spesifikasjonstype: Kontraktsvilkår
Formål med kontraktsvilkåret:	

Hovedformålet er å bidra til bærekraftig produksjon, bearbeidelse og/eller servering av mat, blant annet gjennom å støtte opp om rekrutteringen til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Formulering av kontraktsvilkår:

Det er et krav at leverandøren er tilknyttet en lærlingordning og at lærlinger skal delta i utførelsen av kontraksarbeidet i tjenestekontrakter.

Kravet kan oppfylles av Leverandøren eller en eller flere av hans underleverandører.

Utenlandske entreprenører kan oppfylle lærlingekravet ved å benytte lærlinger som er tilknyttet offentlig godkjent lærlingeordning i Norge eller tilsvarende ordning i annet EU/EØS-land.

Leverandøren skal ved oppstart, og på anmodning under gjennomføringen av kontraksarbeidet, dokumentere at kravene er oppfylt.

Ved avslutning av kontrakten skal det fremlegges oversikt over antall timer utført av lærlinger. Timelister skal fremlegges på anmodning.

Kravet gjelder ikke dersom Leverandøren kan dokumentere reelle forsøk på å inngå lærekontrakt uten å lykkes. Tilsvarende gjelder dersom Leverandøren har inngått lærekontrakt, men på grunn av forhold som skyldes lærlingen ikke kan benytte vedkommende under leveransen.

Ved brudd på plikten skal Leverandøren rette forholdet innen den frist Oppdragsgiver fastsetter. Der Leverandøren selv oppdager brudd på plikten, skal Leverandøren uten opphold opplyse Oppdragsgiver om forholdene og rette forholdene innen den frist Oppdragsgiver fastsetter. Dersom forholdene ikke kan rettes, kan Oppdragsgiver be om prisavslag.

Vesentlig mislighold som ikke blir rettet innen en rimelig frist gitt ved skriftlig varsel fra Oppdragsgiver, kan påberopes av Oppdragsgiver som grunnlag for heving.

Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet:

Bærekraft handler om mer enn bare hensyn til miljø og klima, det handler også om økonomiske og sosiale forhold.

Bærekraftig utvikling innebærer å sikre økonomisk trygghet for mennesker og samfunn, og sikre at alle mennesker får et godt grunnlag for et anstendig liv.

Mat- og måltidsbransjen* har et økende behov for kompetente fagarbeidere, samtidig som det er lave søkertall til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Stabil rekruttering av god fagkompetanse er viktig for å sikre matsikkerhet, mattrygghet og god ernæring.

Krav til bruk av lærlinger kan fungere som en oppfordring til ungdom om å søke denne type utdanning, og samtidig være et signal om at samfunnet har behov for kompetansen. Det gir også et signal til bedrifter om å ta samfunnsansvar, heve seriositeten i bransjen og tenke langsiktig kompetansebygging for egen virksomhet og bransjen som helhet.

Oppdragsgiver må gjennomføre nødvendig kontroll av om krav om bruk av lærlinger overholdes.

Etter [forskriften om plikt til å stille krav om bruk av lærlinger i offentlige kontrakter](#) gjelder plikten i kontrakter med verdi over hhv 1,4 og 2,2 millioner kroner. Ved kontrakter av lavere verdi må oppdragsgiver vurdere om det er forholdsmessig å stille krav om lærlinger. I større kontrakter kan det være aktuelt å spesifisere antall timer eller antall lærlinger.

**Mat- og måltidsbransjen er en samlebetegnelse for de utdanningstilbud, virksomheter, institusjoner og yrkesgrupper som er involvert i verdikjeden for mat, fra matindustri og lokal/småskala bearbeiding til restaurant- og institusjonsbord.*

Relaterte lenker

Veiledning: [Krav om bruk av lærlinger i offentlige kontrakter](#)

Fyll inn dine innspill til dette kontraktsvilkåret her:

*Har ingen tilføyinger eller kommentarer til kravet.
Kravet burde være mulig å imøtekomme for alle kantinetilbydere*

Med vennlig hilsen

Marianne Hayes Antonsen
Forretningsutvikler Bærekraft

Coor Service Management AS
Org. Nr 983 219 721.
Besøksadresse: Vollsveien 6, 1366 Lysaker
Postboksadresse: Postboks 444, 1327 Lysaker
Telefon: +47 90045407
Marianne.HayesAntonsen@coor.com
Coor Sentralbord: +47 405 55 000
www.coor.no