
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 hørings svar bes merkes med «Høringsinnspill - krav til klimavennlig mat i anskaffelser av måltidstjenester». Offentlige virksomheter oppfordres til å sende hørings svar via eFormidling.

Fristen for å gi innspill er 15. august.

Høringsinnspill vil bli publisert på høringsiden 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.

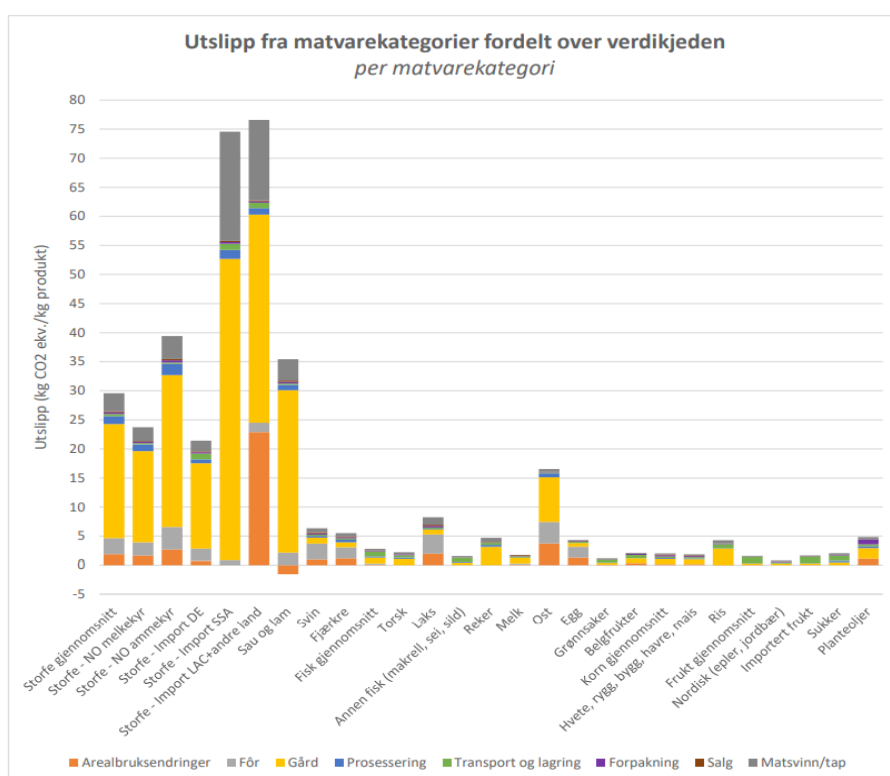
I [handlingsplanen for økt andel klima- og miljøvennlige offentlige anskaffelser og grønn innovasjon](#) er mat et prioritert område. Innenfor kategorien mat er det å redusere klimabelastningen fra matanskaffelsene ett av hovedmålene. Reduksjon av matsvinn og valg av matvarer (å velge matvarer med lavere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

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 kontraktperioden. 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 kontraktperioden.

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	Spesifikasjons type	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</p>	

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.

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?

Kravene vil kunne bidra til et stort steg mot mer klimavennlige menyer ved å inkludere mer plantebasert mat, og mindre animalsk mat. Å inkludere nudging slik at rettene faktisk blir kjøpt er avgjørende. Vi mener det er viktig og riktig at dette er inkludert.

For oss er det viktig å ta en helhetlig vurdering, der både miljø, dyrevelferd og folkehelse er inkludert. Her mener vi det blir et problem å anbefale et så stort fokus på fisk som det foreslås.

Miljøproblemene med oppdrettsindustrien er mange, og inkluderer bl.a. lakselus som sprer seg ut fra anleggene, og utslipp av miljøgifter og medisiner fra åpne anlegg. Opptil flere hundre tusen oppdrettslaks rømmer hvert år fra oppdrettsanlegg, hvorav mange av disse gyter sammen med villaksen og forandrer den lokale genetiske sammensetningen i løpet av svært kort tid. Lakselus sprer seg lett fra åpne anlegg, og har ført til en enorm oppblomstring av lakselus som fører til massedød av sjørøye, sjørret og laksesmolt i norske fjordområder.

Fiskeoppdrett drives svært intensivt og det er store velferdsproblemer for oppdrettsfisken. For bekjempelse av lakselus er det utviklet metoder som børting, spyling og termisk avlusning utviklet. Til tross for at vi ikke har nok kunnskap om effekten eller hvordan dette påvirker fiskevelferden, er flere av metodene i bruk i stor skala.

Norsk oppdrett krever dessuten stadig mer soya, og mellom 2017 og 2020 økte forbruket med hele 40 %. Denne kommer hovedsakelig fra Brasil, et land med rekordstor avskoging og en problematisk situasjon med tanke på både menneskerettigheter og miljøvern. Til tross for tiltak fra oppdrettsnæringen i Norge legger soyaforbruket beslag på knappe ressurser i Brasil og bidrar dessuten til en større etterspørsel globalt, noe som får konsekvenser for både mennesker og miljø.

Heller ikke villfisk er uproblematisk. Rådet for dyreetikk påpekt at det i motsetning til i fiskeoppdrett ikke er noe krav om bedøving av fisken før avliving.

Videre er belgvekster en billigere proteinkilde enn fisk, noe som er avgjørende for at flest mulig skal kunne gjennomføre tiltakene i praksis. En god plantebasert rett blir dessuten mye lettere populær blant unge mennesker enn en rett med fisk. Helsedirektoratets retningslinje for mat og måltider i skolen sier at belgfrukter kan erstatte fisk i både varme og kalde retter. Flere forskere fra ulike fagmiljøer har dessuten uttrykt bekymring for at fisk inneholder alt for mye tungmetaller.

Belgvekster er dessuten en god kilde til fiber, som er både billigere og uten de problemene fisk kan føre med seg. For å dekke behovet av omega 3 er det tilstrekkelig med f.eks. en boks makrell i tomat i uken - eller ved å inkludere for eksempel valnøtter.

Å gå inn for et stort forbruk av fisk anser vi som problematisk. Med et høyere nivåer av miljøgifter, samtidig som EFSA har satt grenseverdiene for miljøgifter lavere må vi spise mindre fisk enn vi kunne tidligere. Ved å anbefale et høyt inntak av fisk vil det kunne ha store negative konsekvenser for dyrevelferden. Mens vi ikke ønsker å legge til et krav om å kutte ut fisk helt, anbefaler vi sterkt å ikke sidestille fisk med plantebasert mat, og ikke prioritere å aktivt anbefale mer fisk, spesielt ikke i de mengdene som kravene nå kan resultere i.

For å sikre at fisk som eventuelt serveres medfører minst mulig negative konsekvenser for miljø

og klima anbefaler vi å legge til følgende krav:

Fisken skal ikke være føret på soya som fører til ødeleggelse av regnskog.

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

Det er et veldig viktig tiltak at påvirkning av kunden (nudging) er inkludert i kravspesifikasjonen, og Grønn Framtid mener det er gjort en svært god jobb med å inkludere dette. Samtidig er kunnskap om nudging som fører til mer klimavennlig mat som selges og spises ikke enda utbredt, slik at vi mener det må inkluderes en liste med nudgingtiltak kantine kan og bør benytte seg av. Grønn Framtid vedlegger en anbefaling for dette.

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

Se liste over nudgingtiltak ("Påvirkning av kunden i kantiner").

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

Basert på kostholdsrådene fra Helsedirektoratet som anbefaler maksimalt 500 g rødt og bearbeidet kjøtt i uka anbefaler vi å sette et tak på maks 25 - 35 g kjøtt per måltid. Dette tar med i beregningen at kundene også spiser rødt og bearbeidet kjøtt utenfor kantinen og legger til rette for at den anbefalte mengden fra Helsedirektoratet av rødt og bearbeidet kjøtt ikke overskrides av den enkelte.

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

Vi anbefaler følgende endringer:

- 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 X antall [fylles inn av innkjøper] dager i uken. **Det anbefales 3 dager med vegetarretter som hovedrett.**
- ~~Kjøtt kan ikke være hovedrett mer enn X antall [fylles inn av innkjøper] dager i uken.~~
Dette punktet vil være noe overflødig når det forrige punktet handler om minimum antall dager med vegetarretter. Vår erfaring er at færre punkter vil gjøre gjennomføringen lettere.
- Hovedretter som inneholder kjøtt skal maks inneholde **25 - 35 gram** kjøtt per rett, og bestå av en større andel plantebasert mat **inkludert plantebasert protein.**
- Mengden kjøtt som selges i kantinen kan maks være X kg [fylles inn av innkjøper] kjøtt per uke.

- Dersom det blir servert fisk skal denne ikke være føret på soya som fører til ødeleggelse av regnskog.
- Det anbefales å gjennomføre et kurs i plantebasert matlaging årlig.

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 **fra listen “Påvirkning av kunden i kantiner”** 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.

Svart = Lagt til

Rødt = Fjernet

Påvirkning av kunden i kantiner

1 Det serveres [X antall så mange, f.eks. dobbelt så mange] vegetarretter som kjøttbaserte retter.

Det er minst like lett eller lettere å velge klimavennlig, og det finnes et bredt utvalg.

2 Vegetarrettene skal være billigere enn kjøttbaserte retter.

Dersom mat tilberedes med belgvekster slik som linser og bønner, ris, pasta, samt grønnsaker og frukt er dette ofte kostnadseffektivt, og gir muligheten å tilby de plantebaserte rettene til en lavere pris enn de kjøttbaserte.

3 Vegetarretter har tiltrekkende navn som fokuserer på f.eks. på smak, opplevelse og konsistens, opprinnelse av retten eller kreative navn slik at kunden kan forestille seg velsmakende retter.

Gode eksempler:

“Indisk søtpotetcurry” istedenfor “kjøttfri gryte”

“Protein wrap” istedenfor “wraps med bønner”

“Pizza med grillet paprika og chiliaioli” istedenfor “vegetarpizza”

“Feel-good chili” istedenfor “brun bønnegryte”

4 Kantinen har en slik logistikk at kunden ser de vegetarrettene først i disken.

5 På menytafelen står vegetarretter øverst på menyen.

6 Digitale flater og andre markedsføringstiltak presenterer utelukkende vegetarretter, f.eks. merket med "Kokkens anbefaling" eller "Dagens anbefaling".

7 Personalet bidrar med å fremme klimavennlige menyer med å spørre kundene aktivt: "Ønsker du å ha dagens rett?" Dagens rett skal være plantebasert/klimavennlig.

8 Kundene får automatisk servert vegetarretter, med mindre kunden aktivt går ut og spør etter andre de tilgjengelige retter.

9 Menyene viser vegetarrettene og kunden må aktivt spørre for å få andre retter.

10 Vegetarrettene blir presentert på en fristende måte.

<p>2. Klimavennlig mat: måling og oppfølging</p>	<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 «<i>Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat</i>», 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</p>	

matsserveringen eller på annen måte tilpasset menyen og matsserveringen. 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.*]

Rapportering til oppdragsgiver:

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

Rapporteringen og agendaen på kontraktsoppfølgingsmøter skal inkludere:

- 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:

<h3>3. Klimavennlig mat: måling, beregning av klimafotavtrykk og oppfølging</h3>	<p>Nivå: Ambisiøst 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 og klimafotavtrykksberegning.</p>	
<p>NB:</p> <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». 	
<p>Kravformulering: Leverandøren skal kontinuerlig arbeide for å redusere klimafotavtrykket fra matsserveringen. 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.</p>	

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](https://anskaffelser.no/verktoy/analyseverktoy/klimakalkulator-matanskaffelser), 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 etterstrebis 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](https://anskaffelser.no/verktoy/analyseverktoy/klimakalkulator-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 kvarta*] 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/klimabudsnett 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:

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.

<h2>4. Kontraktsvilkår om bruk av lærlinger</h2>	<p>Nivå: Basis Spesifikasjonstype: Kontraktsvilkår</p>
<p>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.</p>	
<p>Formulering av kontraktsvilkår: Det er et krav at leverandøren er tilknyttet en lærlingordning og at lærlinger skal delta i utførelsen av kontraktsarbeidet i tjenestekontrakter.</p> <p>Kravet kan oppfylles av Leverandøren eller en eller flere av hans underleverandører.</p> <p>Utenlandske entreprenører kan oppfylle lærlingekravet ved å benytte lærlinger som er tilknyttet offentlig godkjent lærlingordning i Norge eller tilsvarende ordning i annet EU/EØS- land.</p> <p>Leverandøren skal ved oppstart, og på anmodning under gjennomføringen av kontraktsarbeidet, dokumentere at kravene er oppfylt.</p> <p>Ved avslutning av kontrakten skal det fremlegges oversikt over antall timer utført av lærlinger. Timelister skal fremlegges på anmodning.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Vesentlig mislighold som ikke blir rettet innen en rimelig frist gitt ved skriftlig varsel fra Oppdragsgiver, kan påberopes av Oppdragsgiver som grunnlag for heving.</p>	
<p>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.</p> <p>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</p>	

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 seriøsiteten 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](#) gjelderplikten 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: