



## Høringsinnspill fra Stiftelsen Miljøfyrtårn Krav til måltidstjenester og mat- og drikkeprodukter

Stiftelsen Miljøfyrtårn er en ikke-kommersiell ordning for tredjeparts miljøsertifisering i Norge. Ordningen skal bidra med positiv miljøeffekt gjennom konkrete tiltak i virksomhetene. 9000 virksomheter i privat og offentlig sektor er miljøfyrtårnsertifisert, hvorav nær halvparten er små og mellomstore bedrifter. Våre stiftere er LO, NHO, Virke, SMB Norge, KS, Innovasjon Norge og et antall kommuner og fylkeskommuner.

Klima- og naturvennlig mat og drikke er et prioritert tema for Miljøfyrtårns kriterieutvikling, senest i september 2021 lanserte vi oppdaterte kriterier for bærekraftig mat.<sup>1</sup> Vi støtter dette som et prioritert område, da effektive tiltak har stort potensiale for å redusere både klimagassutslipp, naturødeleggelser og tap av biologisk mangfold betraktelig. Vi setter pris på samarbeidet med DFØ når det gjelder konkrete kriterier for matsvinn, og inngår gjerne et lignende samarbeid også når det gjelder andre prioriterte tema som måltidstjenester.

Vi takker for muligheten til å komme med innspill i disse høringene. Ettersom kravforslagene vi kommenterer er like i de to høringene, sender vi et samlet høringsinnspill. Her gir vi først et overordnet innspill om mat og miljøledelse. Denne er i stor grad overlappende med høringsinnspillet angående klimavennlig mat i måltidstjenester. Deretter kommenterer vi enkelte av de spesifikke forslagene i høringene.

### Måltidstjenester, mat- og drikkeprodukter og miljøledelse

De foreslåtte kravene inneholder elementer av miljøledelse. Tydelige mål, rutiner og måling er en nødvendig forutsetning for effektivt å minimere negativ klima- og miljøpåvirkning fra måltidstjenester og innkjøp av mat og drikke.

Vi savner en anbefaling om at offentlige innkjøpere stiller krav til leverandøren av måltidstjenester og leverandør av mat og drikke- produkter om at disse har et helhetlig system for miljøledelse. Det er to hovedårsaker til dette. For det første vil det være forenklerende både for innkjøpere og leverandørmarkedet -da særlig de mindre bedriftene – å forholde seg til et standardisert krav om tredjepartssertifisert miljøledelse, enn spredte og noe ulike krav om spesifikke elementer av miljøledelse. Slike krav vil trolig variere noe fra anbud til anbud, og leverandører vil måtte benytte store ressurser på å tilpasse rutiner til hvert enkelt anbud.

For innkjøpere vil det også være ressursbesparende å sjekke sertifikat heller enn å vurdere svar fra alle tilbydere. Det kan ikke forventes at innkjøpere for mindre offentlige enheter har tilstrekkelig fagkunnskap til å kunne vurdere detaljerte og til dels tekniske målemetoder. Sertifikat utstedes av en uavhengig og akkreditert tredjepart som står for nødvendig kvalitetssikring. I sin behandling av Riksrevisjonens undersøkelse om grønne anskaffelser, påpeker stortingsflertallet at standardisering forenkler og effektiviserer anskaffelser for innkjøpere og for leverandører, slik også stortingsmeldingen Smartere innkjøp – effektive og profesjonelle offentlige anskaffelser (2018-2029) slår fast.

<sup>1</sup> Se mer om dette her: <https://www.miljofyrtarn.no/lansering-baerekraftig-mat/>





For det andre mener vi det vil ha en større effekt på klima- og miljøavtrykket forbundet med innkjøpet. Dette fordi tredjepartssertifisert miljøledelse vil omfatte flere av de vesentlige aspektene ved leverandørens klima- og miljøavtrykk enn det DFØ tar opp i sine forslag til krav. Innkjøper kan og bør stille andre miljøkrav i kombinasjon med krav om miljøledelse.

Riksrevisjonens undersøkelse av grønne offentlige anskaffelser hevder at krav om miljøledelsessystem ved kjøp av mat- og drikkeprodukter ikke er relevant eller har tilstrekkelig tilknytning til leveransen. Om anskaffelser av måltidstjenester hevder Riksrevisjonen at det er fordyrende og unødvendig, og trekker slik forholdsmessigheten ved kravet i tvil.<sup>2</sup> Vi mener vurderingen er lite presis, og at loven kan og bør tolkes langt mer offensivt. Stortinget og fremtredende jurister innen offentlige anskaffelser i advokatfirmaene Simonsen Vogt Wiig og CMS Kluge støtter en slik vurdering.<sup>3</sup>

Krav om helhetlig miljøledelsessystem er et relevant krav å stille både leverandører av måltidstjenester og mat- og drikkeprodukter. Tredjepartssertifisert miljøledelse sikrer at leverandøren arbeider kontinuerlig med å redusere eget, og dermed også leveransens, fotavtrykk på både klima og miljø. Leverandøren har konkrete mål og tilhørende tiltak for hvordan redusere klima- og miljøfotavtrykket innen vesentlige forhold ved virksomhetens drift og verdikjeder, og at den måler effekten av dette. Ved måltidstjenester vil det blant annet være relevant med tiltak innen vann- og energiforbruk, renhold, transport og emballasje av varer, avfall fra drift og brukere, og naturligvis klima- og miljøavtrykket fra mat og drikke samt matsvinn. For en leverandør av mat- og drikkeprodukter vil dette blant annet omhandle klimaavtrykket fra produktene, transport, emballasje og matsvinn fra lager.

Et krav om miljøledelse for leverandører av måltidstjenester og for leverandører av mat- og drikkeprodukter må også kunne sies å ha den nødvendige tilknytningen til leveransen selv om dette altså stilles som et kvalifikasjons- eller kontraktskrav til leverandøren. En leverandør med tredjepartssertifisert miljøledelse vil jobbe målrettet med å redusere klima- og miljøavtrykket fra leveransen gjennom hele kontraktperioden. Tilknytningen ble også fremhevet i Stortingets debatt om Riksrevisjonens undersøkelse av grønne offentlige anskaffelser.

Det vil i de fleste sammenhenger være forholdsmessig å stille krav om tredjepartssertifisert miljøledelse til leverandører av måltidstjenester og til leverandør av mat- og drikkeprodukter. Der markedet ikke er modent, kan krav om miljøsertifisering eller tilsvarende stilles som kontraktskrav. Miljøfyrtårnsertifisering kan av de fleste gjennomføres på ca. fire måneder. ISO 14001-sertifisering tar gjerne noe lenger tid. I en juridisk betenkning skriver advokatfirmaet Simonsen Vogt Wiig: «[Vi kan] ikke se at det er rettslig grunnlag for å generelt legge et strengt forholdsmessighetskrav til grunn når det skal vurderes om det det kan stilles miljøkrav, herunder krav om miljøledelse som kvalifikasjonskrav, jf. vår gjennomgang ovenfor av rettspraksis, EU-praksis, juridisk teori og KOFA-praksis.»

<sup>2</sup> Riskrevisjonen (2022): Undersøkelse av grønne offentlige anskaffelser. Dokument 3:5 (2021–2022). Vedlegg 6, s. 50 og s. 52.

<sup>3</sup> Se Stortingets behandling av Riksrevisjonens undersøkelse av grønne offentlige anskaffelser <https://www.stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Saker/Sak/?p=87848>, CMS Kluge i Anbud 365 <https://www.anbud365.no/regelverk/det-beste-ma-ikke-bli-det-godes-verste-fiende-for-a-oppna-miljogevinst-av-offentlige-anskaffelser/> samt Simonsen Vogt Wiigs rettslige vurdering av adgangen til å stille krav om miljøledelsessystem som kvalifikasjonskrav (mai 2022, tidligere oversendt DFØ).







Til de konkrete forslagene

Isolert sett mener vi forslagene er gode og trolig vil redusere klima- og miljøavtrykket fra det offentlige innkjøp av måltidstjenester, mat- og drikkeprodukter dersom de tas i bruk.

Her følger kommentarene til enkelte av de foreslåtte kravene. Krav-nummereringen tar utgangspunkt i høringsbrevet om mat- og drikkeprodukter.

#### Krav 6: Bærekraftig soya i dyrefôr

Under informasjon til innkjøpere som skal bruke kontraktsvilkåret står det: «Soyamel er en viktig proteinkilde i fôr, og brukes i flere typer dyrefôr. Det er relevant å benytte kontraktsvilkåret dersom din anskaffelse inkluderer produkter som f.eks. fjørfekjøtt, svinekjøtt, oksekjøtt, egg, meieriprodukter.» Siden mesteparten av soyamelet som importeres til Norge brukes til fiskefôr, anbefaler vi at dere også legger til oppdrettsfisk som eksempel på anskaffelse der dette kriteriet er relevant.

Miljøfyrtårn utviklet kriterier for bruk av soya og palmeolje for et par år siden, og vi fikk god hjelp av Regnskogfondet i prosessen. For å redusere avskogingen knyttet til soyaproduksjon, er det viktig å redusere etterspørselen etter soya til bruk i dyrefôr. Derfor mener vi offentlige innkjøpere også bør premiere leverandører som viser til at de har redusert mengden soya i dyrefôret, eller arbeider med å utvikle alternativer til soya i dyrefôr.

#### Krav 7: Palmeolje i matprodukter og kraftfôr

Sertifisert palmeolje må være sporbar for å sikre at den ikke bidrar til avskoging. ProTerra har en kategori som er sporbar, mens RSPO har også Credits som ikke kan spores. Når det gjelder menneskemat kan det virke unødvendig å godta RSPO credit og mass balance hvis man ikke kan dokumentere at palmeoljen også er sporbar. Ang. dyrefôr er vi usikre på tilbudet, men mener orodninger som ikke garanterer sporbarhet ikke bør godkjennes dersom leverandørene mener det er mulig. Det er positivt at RSPO Credits og mass balance ikke er med i det mer ambisiøse krav 8 om bærekraftig soya.

#### Krav 11 og 12: Økologiske produkter

Vi vil gjerne dele konkrete erfaringer med et lignende kriterium. Miljøfyrtårnsertifiserte virksomheter innen flere bransjer, blant annet kantiner, skoler, barnehager og sykehjem med matservering, skal ha et mål om minimum 15% økologisk matservering. Vi får tilbakemelding fra mange om at de opplever det som utfordrende at det ofte ikke finnes økologiske alternativer i forpakninger for storkjøkken. For private forbrukere er det ofte liten prisforskjell mellom økologiske og konvensjonelle varianter av noen matvarer, for eksempel tørrvarer og hermetikk. Men mange innkjøpere melder om at det ikke finnes økologiske varianter i stor forpakning. For innkjøpere av store kvanta holder det ikke at en leverandør tilbyr økologiske varer og at de er tydelig merket, hvis de ikke kan tilby økologiske alternativer for storkjøkken. Flere virksomheter melder om at kostnaden ved å prioritere økologisk mat blir for høy når de ikke får tak i større forpakninger. I tillegg fører små forpakninger til unødvendig mye avfall fra storkjøkkenet.





Miljøfyrtårn synes det er positivt at statistikk over økologiske produkter skal leveres til oppdragsgiver.

#### Andre innspill

Miljøfyrtårn savner et krav til bærekraft ved innkjøp av fisk og sjømat. Kriteriene til klimavennlig mat oppfordrer til å redusere tilbudet av kjøtt og heller tilby et større utvalg av plantebaserte retter og fisk. Dette er helt sentralt i et klimaperspektiv, men natur og biologisk mangfold er alvorlig truet også til sjøs. Krav om bærekraftsmerking av fisk og sjømat vil forhindre de mest skadelige praksisene. Det er et enkelt krav å stille og enkelt å levere på også for mindre leverandører. Miljøfyrtårns kriterier om bærekraftig sjømat (se vedlegg 1 og 2) kan brukes til inspirasjon.

Vi savner et krav relatert til sesongbaserte matvarer. Vi forstår at anskaffelsesregelverket per i dag ikke åpner for å belønne kortreist mat direkte, men mener at en anbefaling om sesongbaserte råvarer vil kunne føre til lavere energibruk, mindre transport og mindre behov for lagerplass hos leverandørene av matproduktene.

#### Vedlegg:

1. Miljøfyrtårns kriterium om bærekraftig mat i offentlige virksomheter, inkl. veiledning
2. Miljøfyrtårns kriterium om bærekraftig fisk og sjømat for serveringssteder, inkl. veiledning

Vi håper dette er til hjelp i det videre arbeidet.

Med vennlig hilsen

Ann-Kristin Ytreberg  
Adm.dir. Stiftelsen Miljøfyrtårn





## Vedlegg 1: Miljøfyrtårns kriterium om bærekraftig mat i offentlige virksomheter

### Kriterietekst:

Virksomheter med matservering skal 1) sette seg mål for å gjøre matserveringen mer bærekraftig, 2) definere tiltak for å nå målene, og 3) sørge for at tiltakene gjennomføres i praksis. Mål og tiltak skal dekke følgende områder:

- Økt andel økologiske produkter. Målet må være på minimum 15%.
- Bærekraftige valg av kjøtt og sjømat
- Redusert forbruk av kjøtt, og økt andel grønnsaker, korn, belgvekster, frukt og bær
- Økt andel kortreist og/eller sesongbasert mat

### Veiledning

#### Presisering:

Hensikten med kriteriet er at virksomhetene setter mål og tiltak for å legge om til mest mulig bærekraftige måltider, innenfor rammene som Helsedirektoratets kostholdsråd anbefaler. Kriteriet omfatter all mat som kjøpes inn og serveres av virksomheten, enten den tilberedes i virksomhetens egne lokaler eller leveres fra sentralkjøkken.

For å kunne sette relevante mål og effektive tiltak for bærekraftig mat, anbefaler vi at dere først gjør en helhetlig gjennomgang av dagens mattilbud og rutinene knyttet til bestilling og tilberedning av mat. Identifiser områder der virksomheten allerede gjør gode tiltak, og hvor det er forbedringspotensial. Deretter kan dere sette konkrete, relevante mål for ulike aspekter av bærekraftig mat, og velge tiltak for å nå målene. Miljøfyrtårn anbefaler at dere prioriterer tiltak rettet mot de matvarene som brukes mest for å oppnå størst effekt. Tiltakene for bærekraftige matinnkjøp bør også sees i sammenheng med virksomhetenes arbeid for matsvinnreduksjon (ID 2034/2047).

Vi anbefaler også at dere vurderer hvilke indikatorer dere vil bruke for å overvåke progresjonen mot miljømålene. Se [Veileder til bærekraftig mat](#) for mer veiledning til hvordan kriteriet kan oppfylles, og Miljøfyrtårns [faktaark om bærekraftig mat](#) for mer informasjon om den faglige begrunnelsen bak kriteriet. [Miljøfyrtårns økoprosentveileder \(Excel\)](#) kan benyttes for å beregne andelen økologisk mat som kjøpes inn.

#### Dokumentasjon:

Mål og tiltak for bærekraftig mat innenfor de fire områdene beskrevet i kriterieteksten skal dokumenteres skriftlig. Målet om økologiandel og eventuelt andre tallfestede mål må ikke være oppnådd på sertifiseringstidspunktet, men de skal være tidfestede. Tiltak som styrer innkjøp skal inkluderes i innkjøpsrutinen. Virksomheten skal også kunne vise til eksempler på hvordan de sikrer at tiltakene gjennomføres.

Ved resertifisering skal virksomheten beskrive hvilke mål som er nådd, hvilke det fortsatt jobbes med, og eventuelt nye/reviderte mål. Virksomheten skal til enhver tid ha noen mål å strekke seg etter.

#### Bakgrunn:

Et bærekraftig kosthold defineres av FN som «kosthold som har lav innvirkning på miljøet og som bidrar til mat og ernæringsikkerhet og et sunt liv for nåværende og fremtidige generasjoner. Et bærekraftig kosthold beskytter biologisk mangfold og økosystemer, er kulturelt akseptabelt, tilgjengelig, økonomisk rettferdig, trygt og sunt, og sørger for optimal ressursbruk.» (FNs mat- og landbruksorganisasjon, FAO)





## Vedlegg 2: Miljøfyrtårns kriterium om bærekraftig fisk og sjømat for serveringssteder

### Kriterietekst:

Virksomheten skal ikke bruke fisk og skalldyr som har rødt lys i seneste publiserte Sjømatguide fra WWF.

### Veiledning:

#### Presisering:

Kriteriet gjelder all mat som tilberedes og serveres av virksomheten, også mat som kjøpes inn av eksterne. Hensikten med kriteriet er å unngå å servere sjømat fra overfiskede bestander, eller fra ikke-bærekraftige fiskerier. Dersom man velger sjømat sertifisert etter MSC- og ASC-standardene er man sikret at sjømaten har bærekraftig opphav og at kriteriet er ivaretatt.

### Dokumentasjon:

Beskrivelse av rutinen virksomheten har for å kontrollere at innkjøpt sjømat ikke er i rød kategori. Rutinen skal være kjent blant de som bestiller mat.

### Les mer:

[Sjømatguiden](#)

[Bakgrunnsinformasjon om kriteriet](#)

