

UNIVERSITETET I OSLO

Bærekraftig catering

Erfaringsdeling - iBOTT

Asle Orseth

Seniorrådgiver anskaffelser

ANSK-21-0298

04.04.24







UNIVERSITETET
I OSLO







“UiO har tenkt større og lengre enn vi har turt som en bedrift som må overleve fra dag til dag”



Kreativ Catering · Følg

16. august kl. 09:35 · 🌐

OM Å BLI TATT PÅ SENG - AV NOEN SOM TØR OG KAN Å TENKE FRAMOVER!

Kreativ Catering har alltid ønsket å tenkt nytt, annerledes, tilby innovative produkter og bruke nye råvarer.

Det har blitt vårt DNA. Dette har markedet satt pris på og butikken vår går veldig godt. Men vi kniver hele tiden mot mainstream-markedet som kjører på med billig-wraps og smakløs tapas. Nettopp derfor er det så utrolig flott å bli valgt til hovedkontraktspartner for Universitetet i Oslo som nye storsatsning på bærekraftig catering.

UiO har tenkt større og lengre enn vi har turt som en bedrift som må overleve fra dag til dag. Vi har (50) ansatte å ta vare på og forpliktelser til leverandører og utleiere. Vi har alltid hatt store tanker og ideer om hva catering kan være, men om vi er for tidlig ute, så vi vil ingen kjøpe. Vi fikk derfor hakeslepp da UiO gikk ut med tilbud som gikk lenger i den retningen enn vi selv noensinne kunne drømt om at en kunde ville ønske seg.

Det tvang oss til å tenke gjennom alle våre systemer for å formidle det som vi mener er bærekraftige måltider som vi faktisk kan levere til en pris kjøperne vil betale.

UiO trodde på oss og nå begynner vi en felles reise vi er henrykt av å kunne bli med på. Sammen med UiO skal vi sette nye standarder for bærekraftig catering der ferske råvarer med høy andel av lokale og økologiske leverandører er målet.

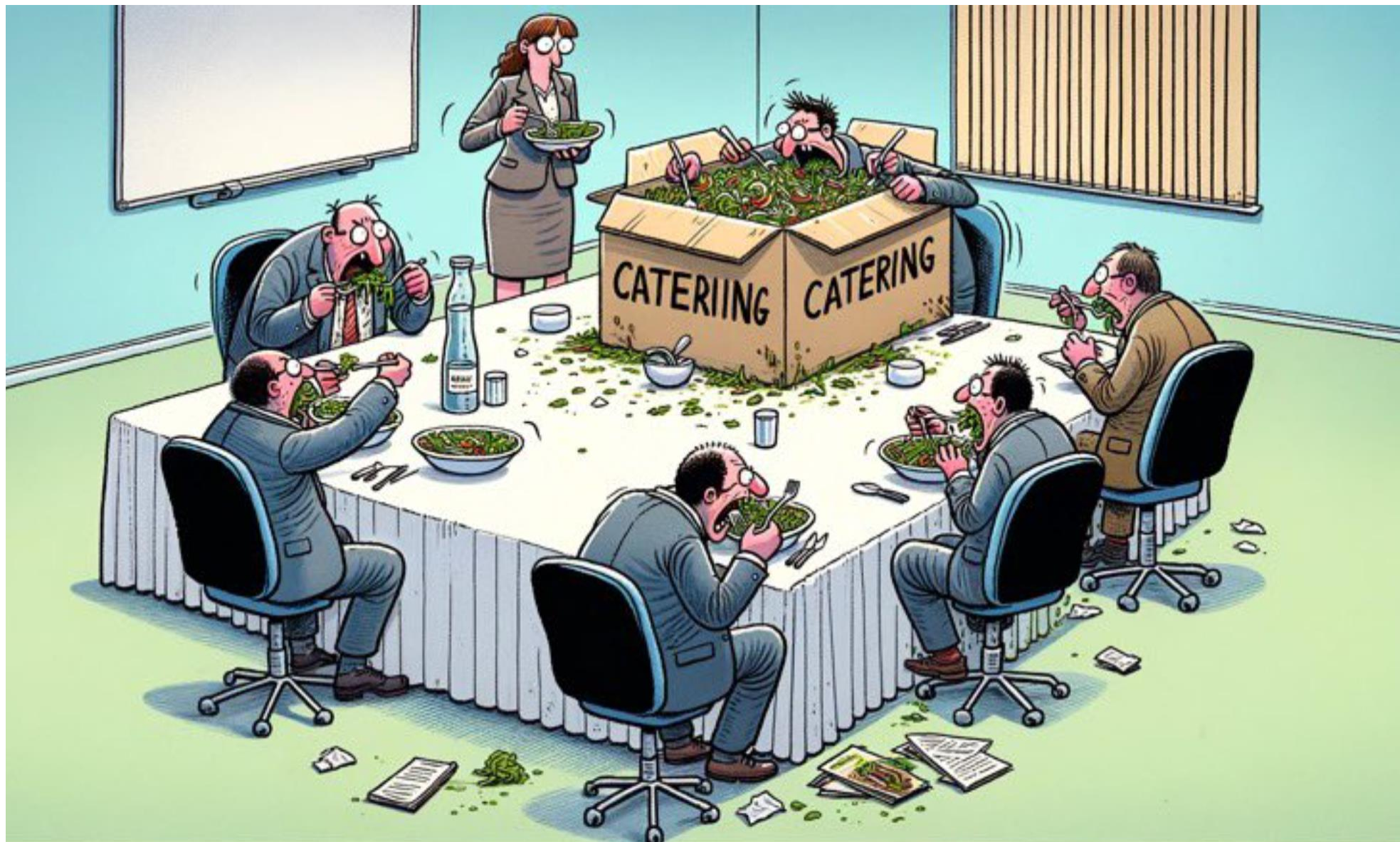
“Vi fikk hakeslepp da UiO gikk ut med tilbud som gikk lenger i den retningen enn vi noensinne kunne drømt om at en kunde ville ønske seg”

“Sammen men UiO skal vi sette nye standarder for bærekraftig catering der ferske råvarer med høy andel av lokale og økologiske leverandører er målet”

 **Lars Magne Sunnanå**    @larsms · Dec 2

Hvordan endte Universitetet i Oslo opp med mengder av uspist salat, pizzastopp og kakenekt? Jeg måtte undersøke litt! Her er et forsøk på å publisere en artikkel på X. En tråd med lange innlegg, med andre ord:





Pizza-stopp provoserer: - Grønt d

 Khrono

Nyheter Debatt Student Nytt om folk



MAT

Ny cateringavtale: — Alle syns dette er helt håpløst

Kritikken hagler etter at Universitetet i Oslo (UiO) innførte nye, bærekraftige regler for møtemat — og droppet pizzaen.



Professor Ingrid Kristine Glad viser frem catering som har blitt levert på et arrangement på UiO. Foto: Elise Lystad



Serveringene med UiO sin nye cateringavtale være frukt og grønt. Her er det juridiske fakultetet. Foto:

Et cateringavtale: ikke kunne bestille

id til universitet i Oslo følger det med et lass med
Enten du vil eller ei.

NE FAUSKO
siden

onen

et i Oslo har lansert et pilotprosjekt for bærekraftig

en utelukker pizza og krever at hver servering består av
prosent grønnsaker og frukt.

er å følge FNs klimamål, men ansatte klager på at
maten ikke er mettende nok.

- Instituttleder Christine Nilsen mener at kollegaene fortjener bedre.
- Viserektor Mette Halskov Hansen sier at de tar tilbakemeldingene på alvor og vil jobbe for forbedringer.

^ Vis mindre

Misnøye brer seg over Universitetet i Oslo. Studenter og ansatte
være grenser, sier professor.



OVER OG UT: Professorene kan ikke lenger tilby elevene pizza ved sammenkomster på Universitetet i Oslo. Foto: Tore Meek / NTB

UNIVERSITETET
I OSLO **Amalie Bernhus Årtun**

Publisert mandag 04. desember 2023 - 16:01

Sist oppdatert mandag 04. desember 2023 - 16:33

Erfaring #1:

Å sette bærekraft på agendaen
setter innkjøp på agendaen

Agenda


Parallell-sesjon:

- *Markedsdialog på en ny måte*
- *Positive insentiver i kontrakt – bør vi gjøre mer av det?*

1. Hva er greia med avtalen egentlig?
2. Hva synes leverandørene om så strenge krav?
3. Hvorfor ble noen så sinna?
4. Erfaringer med å gjøre mye nytt på en gang



HVA ER GREIA MED AVTALEN
EGENTLIG?



Mat som er
bra for
helsa

Mat som er bra
for miljø, klima
og dyrevelferd

Mat som er bra
for bonden og
arbeiderne

«vise hvordan reell bærekraft kan se ut på en tallerken»

Bærekraft

Hvor enig er du i påstanden “Universiteter har et særskilt ansvar for å servere mat som er i tråd med det forskning viser er bærekraftig”?

Antall svar: 124

Svar	Antall	% av svar
Vet ikke/har ingen mening	6	4.8
Helt uenig	3	2.4
Delvis uenig	7	5.6
Delvis enig	30	24.2
Helt enig	80	64.5



SUSTAINABLE CATERING

a pilot & research project



OVE KENNETH NODLAND

Research Assistant
Department of Private Law



ANNE-LINE SANDÅKER

Programme Coordinator
Centre for Development and the Environment



BEATE KRISTINE SJÅFJELL

Professor
Department of Private Law



ASLE ANDRE ORSETH

Senior Advisor
Procurement Department

Utvalgte aktiviteter

KOMPETANSEUTVIKLING

- Forskningsprosjekt – samarbeid mellom innkjøp og forskere
- Høring forskningsmiljø
- Workshop ekspertgruppe anskaffelser
- Workshop ekspertgruppe bærekraft/mat



BRUKERINVOLVERING

- Tverrfaglig anskaffelsesteam
- Spørreundersøkelse
- Workshoper bestillingsprosess
- Workshoper brukerbehov
- Folkeråd



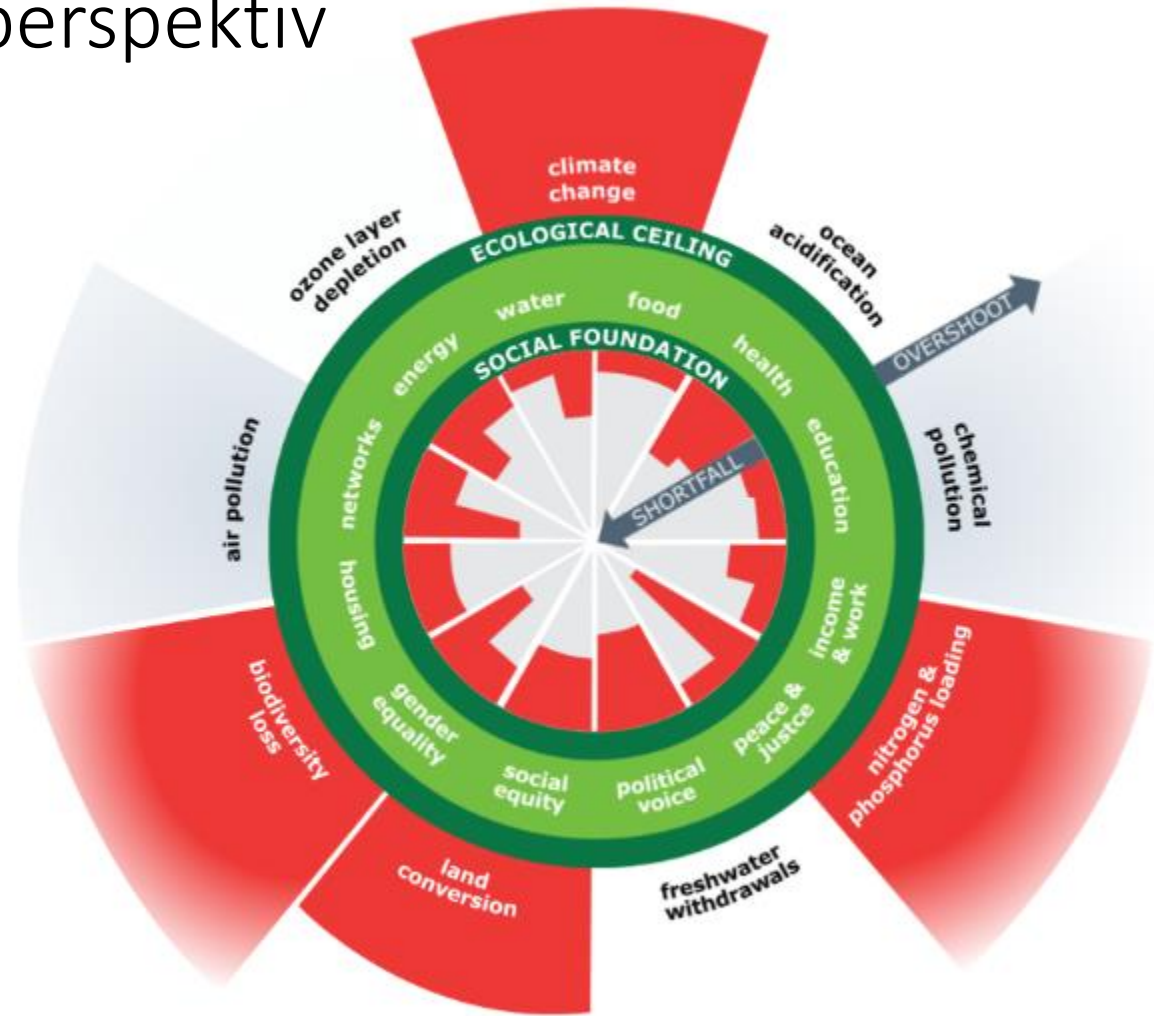
MARKEDSDIALOG

- Dialogkonferanse i samarbeid med OsloMET
- Leverandørmøter
- Møter med andre bransjeaktører
- Offentlig høringsrunde
- Tilbudskonferanse
- Forhandlingsmøter



UiOs bærekraftige kontraktskrav

Et helhetlig perspektiv



Raworth, 2017

Smultringmodellen
kombinerer planetens tålegrenser
med sosiale perspektiver







STOL PÅ FORSKERNE

1. Full frihet til å maksimere bærekraft
2. Empiri fremfor ideologi







§ 4. GRENSEVERDIER

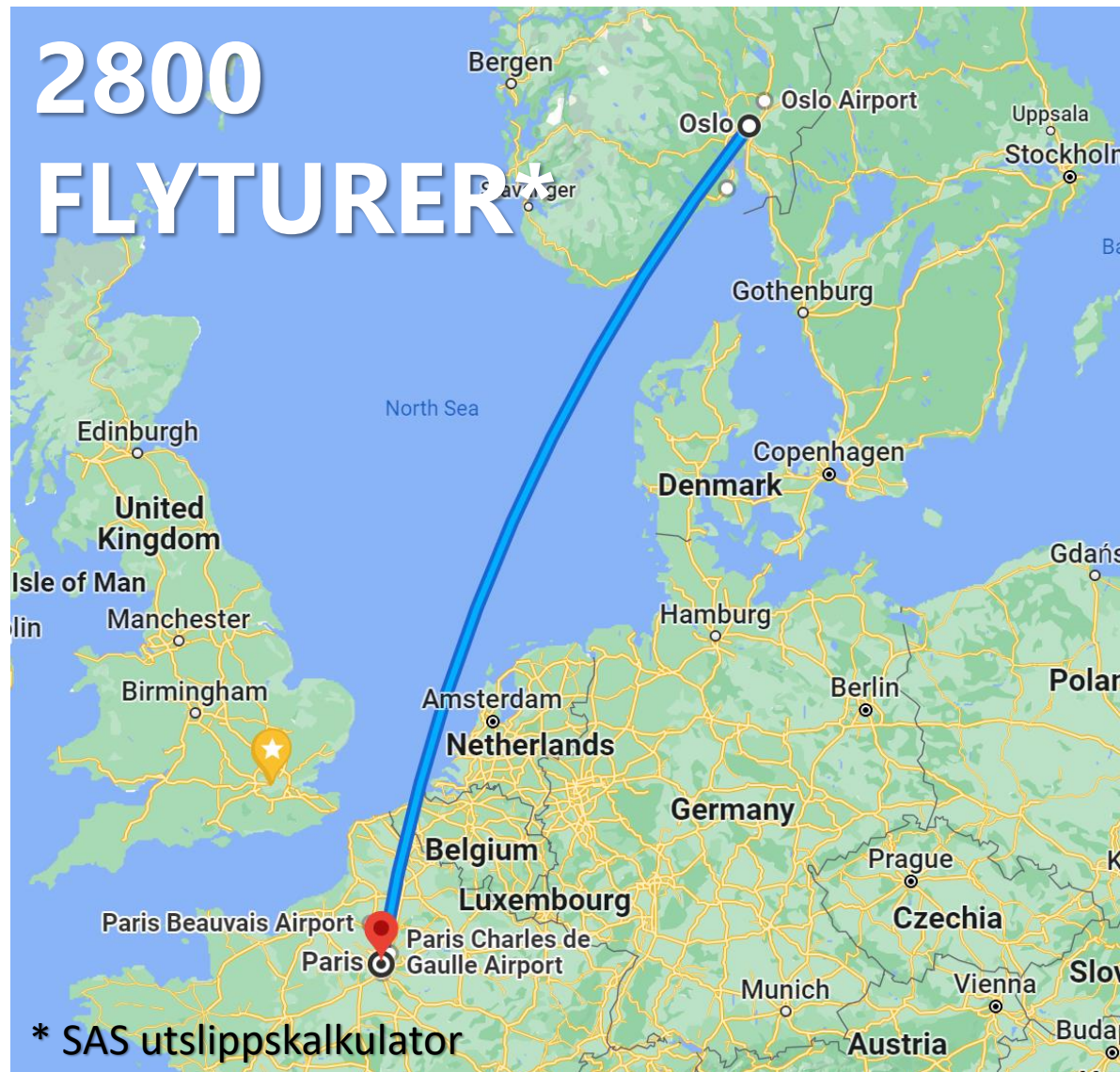
Måltidene skal bidra til å nå 1.5°C målet.³ Leverandør skal sikre at utslipp per servering holder seg innenfor fastlagte grenseverdier for klimagassutslipp (målt i vekt ved innkjøp):

Frokost	0,3 kg CO ₂ e
Lunsj	0,5 kg CO ₂ e
Middag	0,6 kg CO ₂ e
Snacks	0,2 kg CO ₂ e

Erfaring #2:

Leverandørene liker gode
minimumskrav

ÅRLIG EFFEKT CO2-REDUKSJON= >64%



DET PLANTEBASERTE MÅLTIDET

PLANTER SPILLER HOVEDROLLEN

MINST 50% **FRUKT OG GRØNNSAKER**

MINST 5% SKAL VÆRE **PROTEINRIKE PLANTER**

MAKS 20% SKAL VÆRE **MEIERIPRODUKTER**

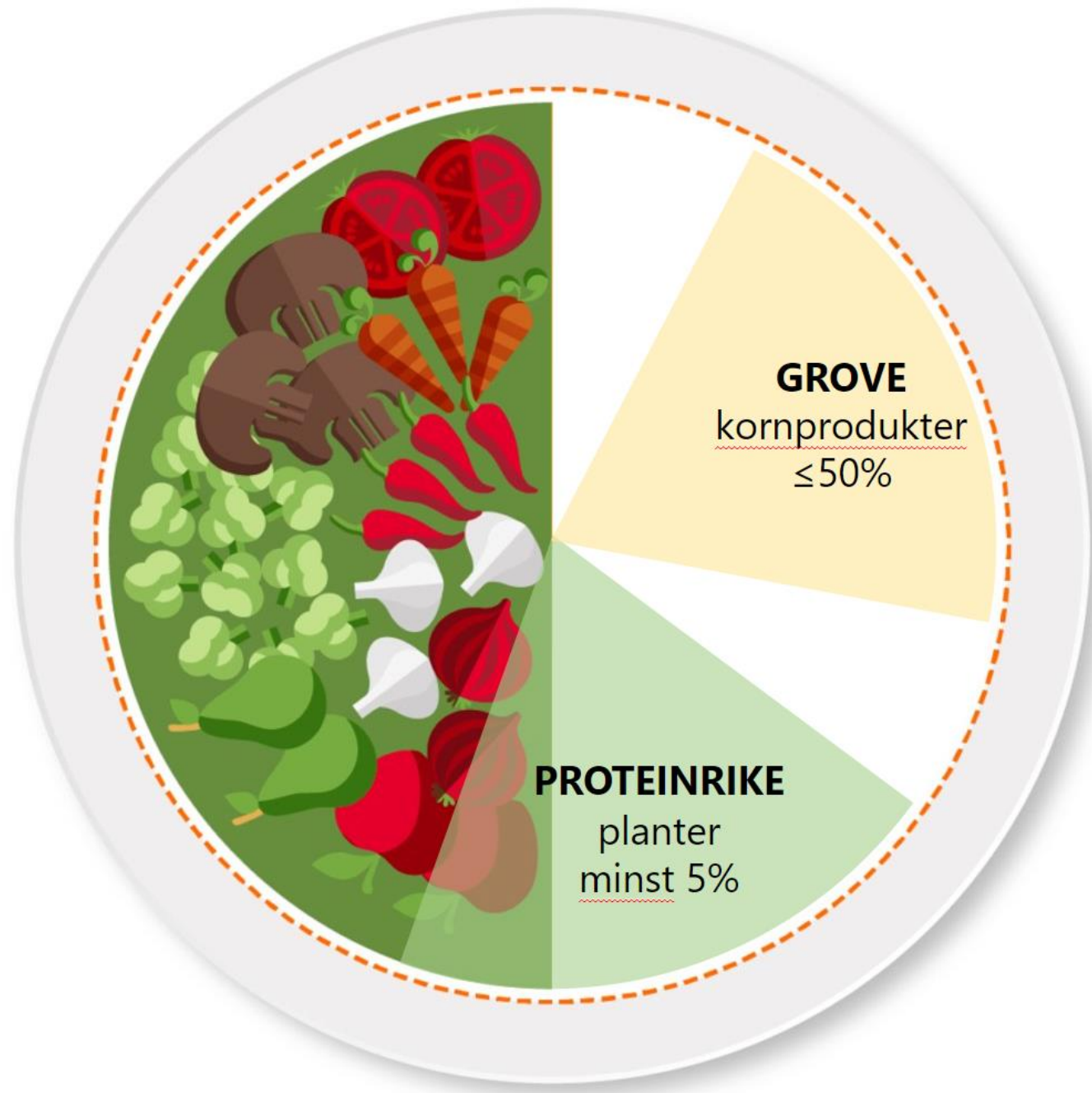
MAT LAGET FRA BUNNEN AV

FORTRINNSVIS MED **FERSKE** VARER I **SESONG**

LITE MENGDE **SALT, SUKKER OG FETT**

INGEN **ULTRAPRODUSERTE** INGREDIENSER

**BÆREKRAFTIG OG HELSEFREMMEDE
MAT SOM SMAKER GODT**



Hvordan dokumentere miljø og sosialt ansvar?



Kilde: OECDs Veileder for Aktsomhetsvurderinger for Ansvarlig Næringsliv

§ 2. AKTSOMHET

Leverandør skal vite hvor og hvordan råvarer og produkter som inngår i måltidet er produsert. Råvarer uten dokumenterbart opprinnelsesland kan ikke benyttes.¹

WWF's advice

Feel free to eat

- Organic bananas



Organic bananas are grown without chemical pesticides and fertilizers. Check for KRAV-labelled or EU-organic!

Eat occasionally

- Bananas certified with the Rainforest Alliance



The Rainforest Alliance has strong requirements to support increased biodiversity in banana farms, but chemical pesticides may be used.

Be careful

- Bananas

Bananas

TO VEGOGUIDEN

Eksempel #1: Den enkle måten å dokumentere bærekraft

are up to 200 bananas! The log hangs vertically down from the plant with a large dark red banana flower at

Negativt: Viser kun at man oppfyller minimumskravene

bananas are now almost gone from the market in Sweden, and organic bananas have become standard.



Eksempel #2:

En bedre måte å dokumentere bærekraft

Positivt:

Å vite hvem og hvordan maten blir produsert gir leverandøren en bedre bærekraftscore



A rustic outdoor dining table with various dishes and fresh produce. The table is made of wood and has a white tablecloth. There are several plates of food, including a large plate of tomatoes and onions, a plate of green beans, and a plate of red peppers. There are also some fresh herbs and vegetables on the table. The background shows a wooden fence and some greenery.

HVA SYNES LEVERANDØRENE
OM SÅ STRENGE KRAV?

11 tilbydere

9

Førstegangs- tilbydere

6

<

20 mill NOK
omsetning
oppstarts-
bedrifter



Ovnsbakte grønnsaker & hummus
 Serveres med dagen ovnsbakte grønnsaker og klassisk hummus
 Sesun, gluten (hete).

Avocadodressing & grønnsaker
 Serveres med en yoghurtbasert avocadodressing og friske grønnsaker
 Melk, gluten (hete)

kylling & chillioli
 Serveres med kylling, vegansk chillioli, hummus, syltet rødløk og spinat
 gluten (hete), sesun, sennep



Noen utvalgte prosjekter leverandørene selv forplikter seg til

- Gjennomgå alle retter – kutte ledd i verdikjeden, øke økologiandelen
- Nye ingredienser – eksempel: hjemmelaget wraps
- Åpne eget bakeri. Fersk og økologisk mat
- Nasjonalt oppslagsverk for råvarer og klimadatabaser
- Samarbeid med NAV om arbeidstrening og ansettelse
- Øke norskandelen på råvarer
- Øke andel «ukurante råvarer»
- Medlemskap i Etisk Handel Norge
- Svanemerket cateringtjeneste



Erfaring #3:

Leverandørene er positive til bærekraftskrav og tett oppfølging

A rustic outdoor dining table set with various dishes of fresh vegetables and herbs. The table is made of wood and has a white tablecloth. There are several plates and bowls filled with fresh produce, including tomatoes, onions, and leafy greens. The background shows a wooden fence and a green field.

HVORFOR BLE NOEN SÅ SINNA? ERFARINGER FRA BEHOVSHAVERE





Food
Supply

Erfaring #4:

Behovshavere er ganske positive til bærekraftig mat, så lenge den er god



Hvor fornøyd er du med?

Hvor enig er du i følgende påstander? ^

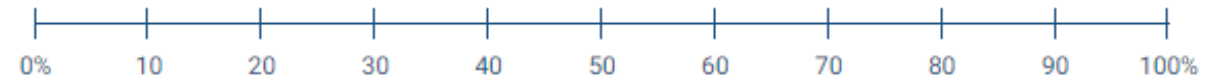
Svar

Diagram

MATEN SMAKTE GODT



MATEN PASSET TIL ANLEDNINGEN



■ Helt enig ■ Delvis enig ■ Delvis uenig ■ Helt uenig ■ Vet ikke

MENGDE

Det var ALT FOR LITE mat	3	11.1%	11.1%
Det var LITT FOR LITE mat	3	11.1%	11.1%
Det var PASSE MENGDE mat	18	66.7%	66.7%
Det var LITT FOR MYE mat	3	11.1%	11.1%
Det var ALT FOR MYE mat	0	0%	0%

Tilbakemeldingsskjema
Desember-februar

27 svar

TIDLIGERE AVTALER

«Maten smakte godt»:

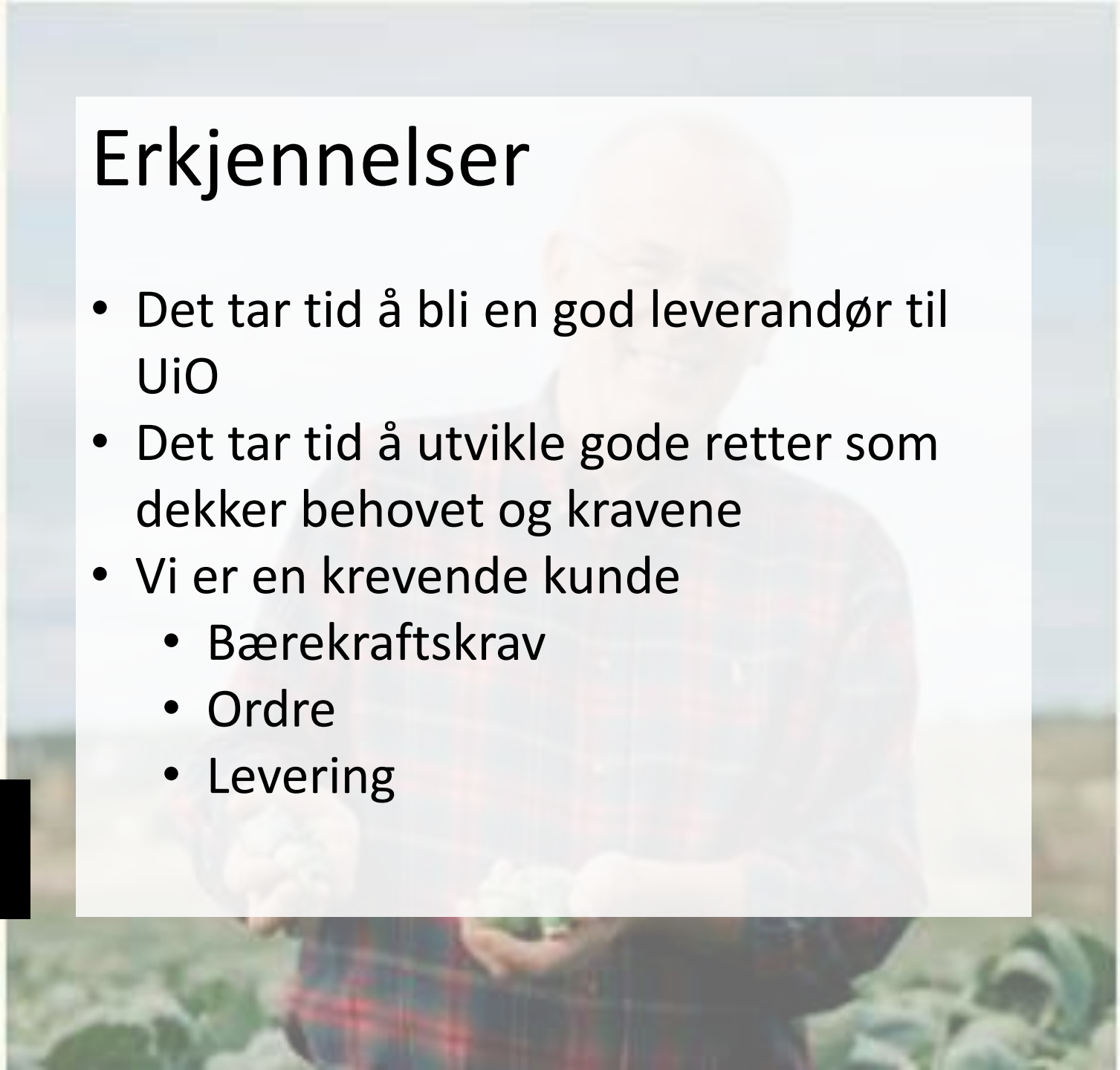
Pizzaavtale 2022:	89% helt eller delvis enig.
Pizzaavtale 2023:	75% helt eller delvis enig.
Cateringleverandør. #1 2023:	70% helt eller delvis enig.
Cateringleverandør. #2 2023:	92% helt eller delvis enig.



Leverandørene

Erkjennelser

- Det tar tid å bli en god leverandør til UiO
- Det tar tid å utvikle gode retter som dekker behovet og kravene
- Vi er en krevende kunde
 - Bærekraftskrav
 - Ordre
 - Levering



Erfaring #5:

Ikke undervurder
implementeringsfasen



ERFARINGER MED Å GJØRE
MYE NYTT PÅ EN GANG

Mye nytt på en gang



Maten



Leverandørene

Bestille mat og drikke

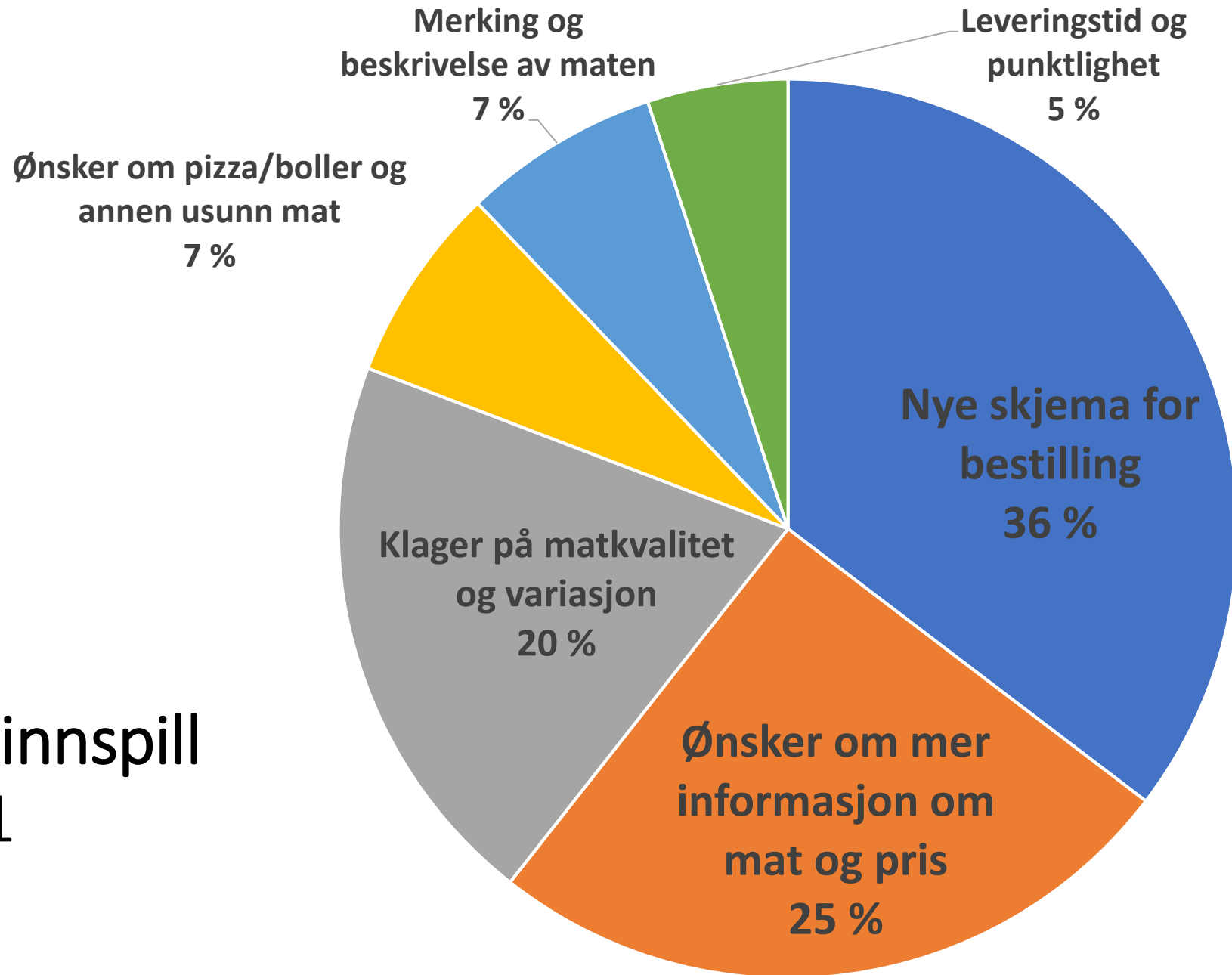
Alle ansatte ved UiO som har arbeidsplass i Oslo, skal benytte felles bestillingsskjemaet og drikke. Velg hvilken type arrangement du skal bestille mat til.

Møtemat Møter, kurs, seminarer, o.l. med én servering og inviterte deltakere.	Internt arrangement Avslutning, bursdagsfeiring og andre sosiale markeringer/ velferdsarrangementer ved enheten.	Åpent arrangement Arrangementer som foredrag som...
Representasjon Lunsj, mottakelse, middag eller restaurantbesøk til formelle arrangementer.	Restaurant Få innkjøpsordre fra UiO, så du ikke trenger å legge ut for maten selv.	Heldag Arrangementer som catering og...
Overtidsmat For en eller flere medarbeidere ved pålagt overtid.	Dagligvarer Bestill levering av dagligvarer til din enhet.	

Bestillingsprosessen

Klager og innspill Måned #1

98 stk



FØR

5 stk EGG AND TOMATO, HALF ROLL
5 stk HAM, HALF ROLL
5 stk SMOKED SALMON AND SCRAMBLED EGGS

4 stk TANDOORI SALMON AND MANGO - WRAPS
6 stk HOISIN GLASED CHICKEN – WRAPS

5 stk CHILI CON CARNE
4 stk LASAGNA AL FORNO
1 stk RED CURRY VEGETABLE CASSEROLE

ETTER

10 personer STANDARD LUNSJMENY PÅSMURT

10 personer STANDARD LUNSJMENY WRAPS

10 personer BUFFET/TAPAS

Skal det serveres frokost, lunsj, eller bare kaffe/te? *

Frokost

Lunsj

Kaffe/te

Hvilken lunsjkategori ønsker du? *

Enkel lunsj (mindre posjoner, mulighet for både kaffe og kald drikke)

Enkel lunsj med dessert (mindre posjoner, velg mellom kaffe/te eller kald drikke)

Standard lunsj (litt større posjoner, velg mellom kaffe/te eller kald drikke)

Varm lunsj (velg mellom kaffe/te eller kald drikke)

Velg hvilken lunsjmeny du ønsker *

Alle serveringer på UiO skal inneholde minst 50% frukt/grønt. For å oppnå dette kravet, kan det følge med frukt, salat, smoothie, e.l. i menyen din.

Enkel lunsjmeny - påsmurt

Enkel lunsjmeny - salat

Enkel lunsjmeny - wraps

Enkel lunsjmeny - smoothie

Ønsker du kaffe og/eller te? *

Bare kaffe



SLIPP KOKKEN FRI

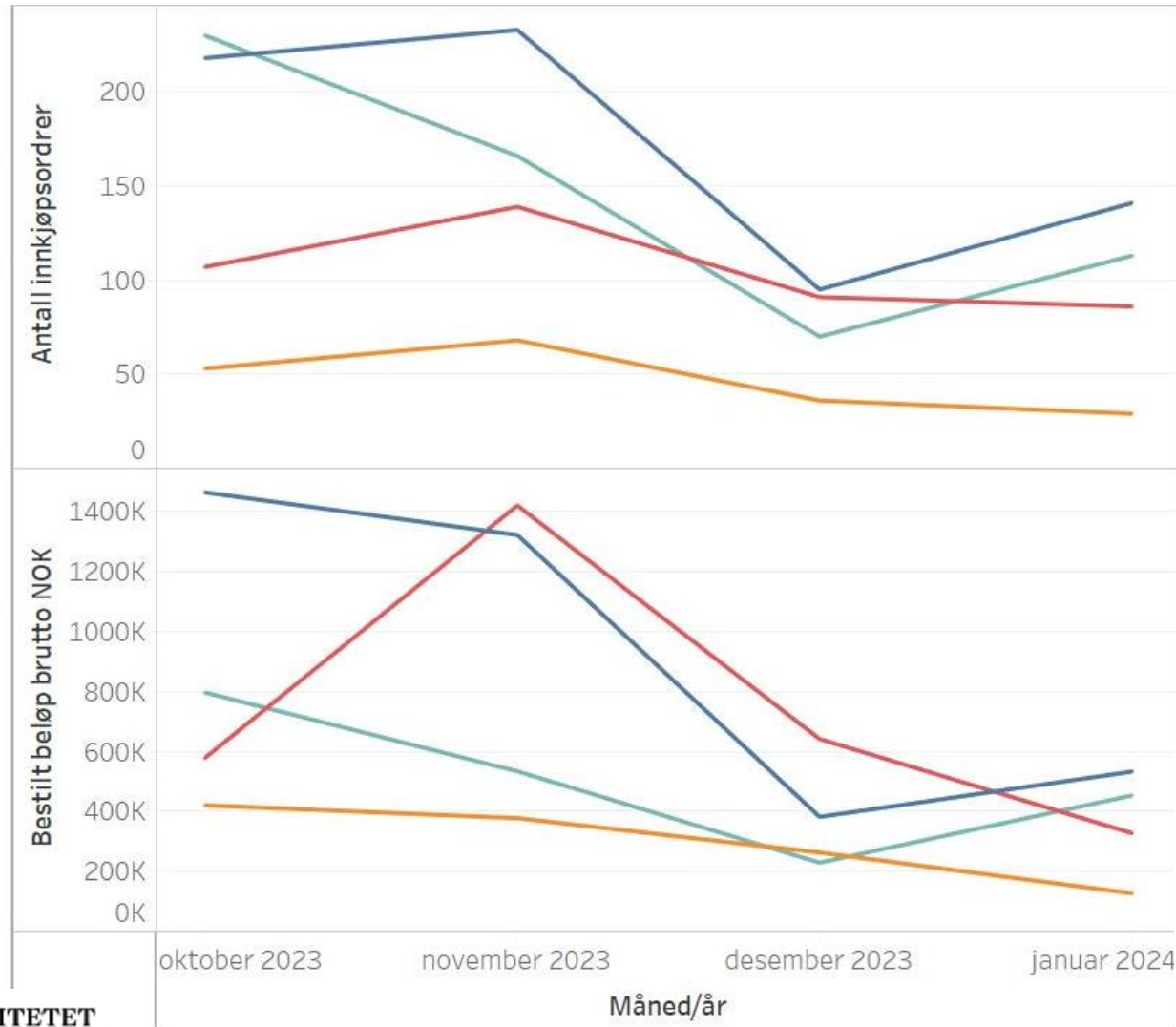
Erfaring #6:

Innkjøperne har vært svært lojale til endrede rutiner

Årlig sammenligning av antall ordre totalt på avtaleområdet



Utvikling siden avtaleoppstart



Fordelingsnøkkelen har blitt fulgt.
Nye leverandører har fått en fair sjanse

Erfaring #7:

Leverandørene må følges opp for å sikre gode prestasjoner

Systematikk i avtaleoppfølgingen

Seksjon for innkjøp

- Statusmøter med leverandørene
- Måling av forbruk og bestillingsmønster
- Løpende behandling av spørsmål, tilbakemeldinger og innspill
- Årlig evaluering av leverandørens prestasjoner

Tverrfaglige team

- Innspillsgruppe arrangement
- Innspillsgruppe behovshavere og innkjøpere

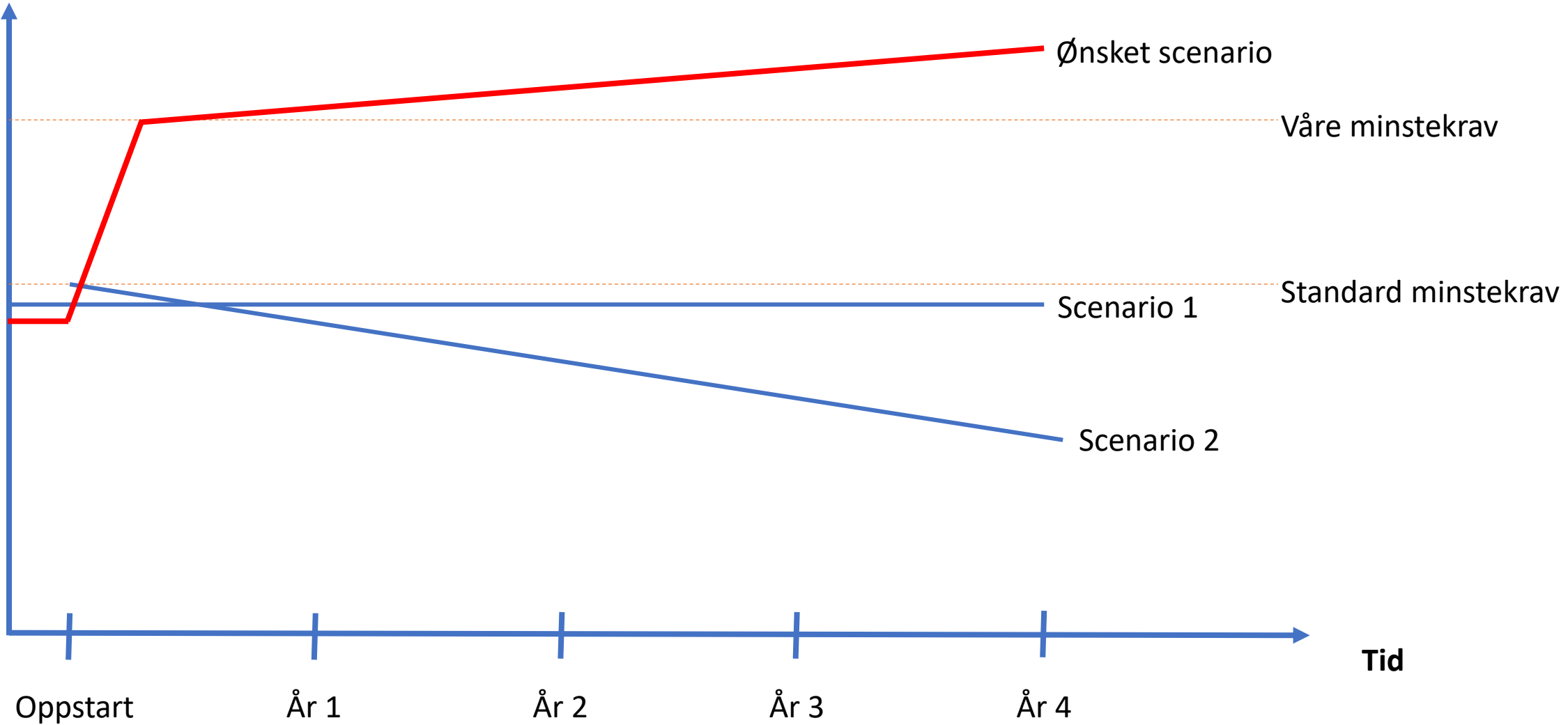
Måling av brukertilfredshet

- Brukerundersøkelser – sendes ut med hver leveranse
- Tilfeldige oppfølginger av enkeltbestillinger («mystery shopping»)

Del II - Aktsomhetsvurderinger							
2	Tema	Spørsmål nr.	Spørsmål	Info til leverandør	Leverandørens svar	Hvis ja, angi %-andel av råvarene som dette gjelder for	Er dette et estimat eller eksakte tall?
3	Hva slags aktsomhetsvurderinger gjøres for å godtgjøre miljømessig ansvarlig produksjon?	1.1	Vi sørger for at råvarene brukt er markert som grønn ihht. WWFs guider (se note 8 i bærekraftige kontraktsvilkår)	Ja/nei	Ja	100 %	Kalkulert estimat
4		1.1x	Hvis ja på spørsmål 1.1: Hva slags tiltak/prosess har man for å sikre at råvarer har grønn status ihht. WWFs guider?		Vi har utarbeidet en intern sjekkliste over kontraktskrav som brukes ved menyutvikling. Ett av sjekkpunktene er at råvarene skal ha grønt lys.	Behøver ikke besvares	Behøver ikke besvares
5		1.2	Vi bruker økologiske råvarer	Ja/nei	Ja	40 %	Kalkulert estimat
6		1.3	Vi er selv primærprodusent, eller vi kjøper råvarer direkte fra primærprodusenten, eller vi kjenner hele verdikjeden til de vi kjøper fra. For disse råvarene vet vi hvordan maten produseres og at dette er miljøvennlig produksjon (ref. note 7 i bærekraftige	Ja/nei	Ja	70 %	Kalkulert estimat
7		1.4	I stedet for, eller i tillegg til ovennevnte, bruker vi andre metoder for å godtgjøre miljøvennlig produksjon i verdikjeden	Gi en beskrivelse dersom dette er aktuelt, eventuelt med henvisning til vedlegg	Vi kjøper inn råvarer som ellers ville blitt kastet eller brukt som biobrensel/dyrefor. Dette er råvarer som bidrar til en bærekraftig verdikjede.	20 %	Grovt anslag
8		2.1	En ikke-uvesentlig andel av våre råvarer er sertifisert med en sosial merkeordning	Ja/nei	Ja	10 %	Kalkulert estimat
9		2.1x	Hvis ja på spørsmål 2.1: hvilke merkeordninger benyttes?		All kaffe/te som selges på UiO er Rainforrest alliance sert	Behøver ikke besvares	Behøver ikke besvares
10	Hva slags aktsomhetsvurderinger gjøres for å godtgjøre sosialt ansvarlig produksjon?	2.2	Vi har oversikt over risiko for brudd på menneskerettigheter eller arbeidsvilkår knyttet til produksjon eller tjenester basert på land, bransje og/eller type produkt. En ikke-uvesentlig andel av våre produkter er valgt på bakgrunn av slike risikovurderinger, og ønsket om å minimere risiko.	Ja/nei	Ja	80 %	Kalkulert estimat
11		2.2x	Hvis ja, hvordan identifiserer man risiko og hvilke prosedyrer har man for å velge råvarer?		Aktsomhetsvurderinger på leverandørnivå i henhold til åpenhetsloven, i tillegg velger vi aktivt norske produsenter fremfor utenlandske, og ser gjerne på sosiale merkeordninger.	Behøver ikke besvares	Behøver ikke besvares
12		2.3	Vi støtter oss på aktsomhetsvurderingene hos grossist	Ja/nei	Ja	100 %	Nøyaktig
			Vi er selv primærprodusent, eller vi kjøper råvarer direkte fra primærprodusenten, eller vi kjenner hele verdikjeden til de vi kjøper fra.				

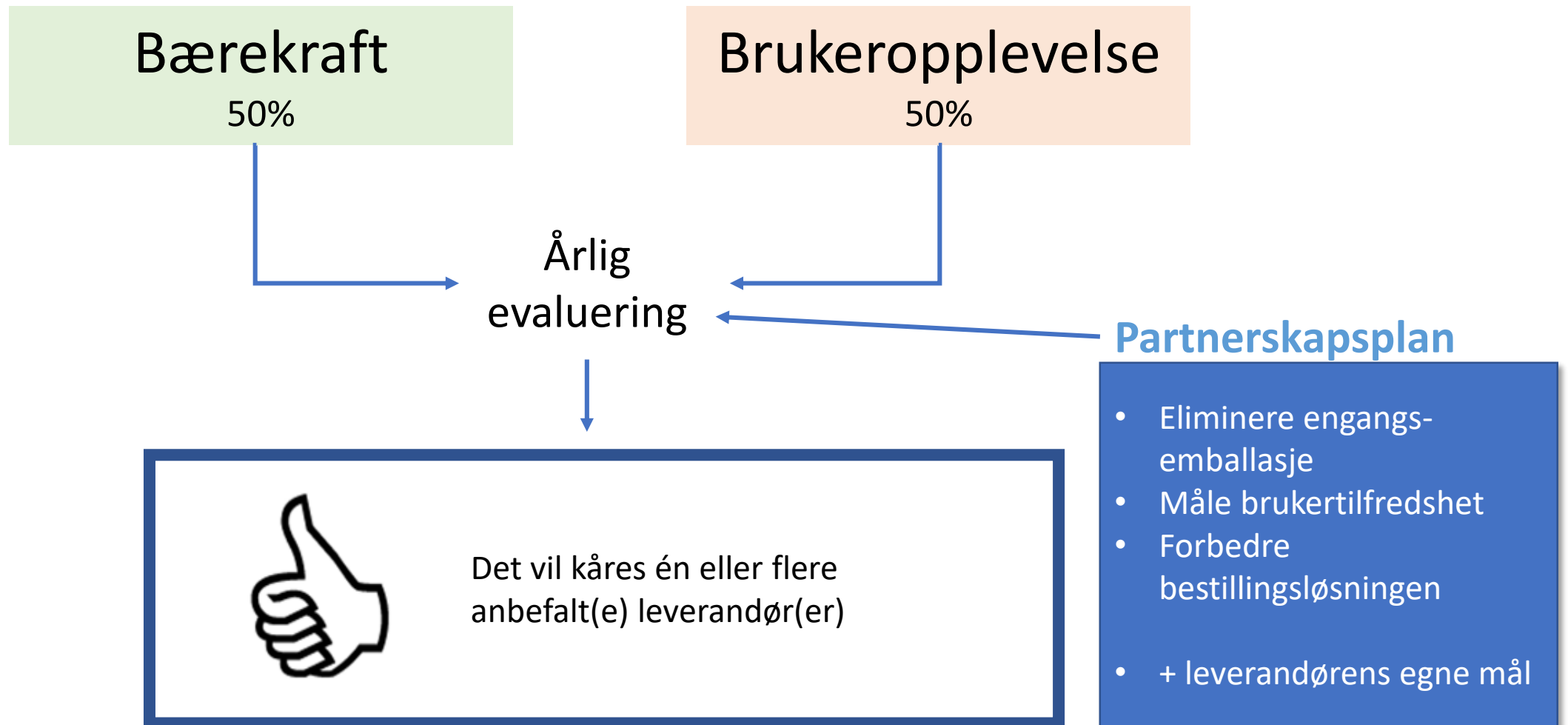
Mal for årsrapportering

Leverandørens prestasjoner



Tid

Insentivmodell



Partnerskapsplan

«§ 11 Partnerskapsplanen skal inneholde konkrete og forpliktende tiltak for å kontinuerlig løfte brukertilfredshet og bærekraft og partene skal aktivt samarbeide om å gjennomføre disse.»

3% av leverandørens omsetning under kontrakten skal allokere finansiering av utpekte innovasjonsprosjekter i tråd med prosjektets behov.

Noen utvalgte fellesprosjekter:

1. Eliminere engangsemballasje
2. Videreutvikle behovsinnmeldingen
3. Måle brukertilfredshet



TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN

BÆREKRAFTIGE KONTRAKTSVILKÅR

- c) omgjøre av representativt demokratisk utvalgte, inkludert gjennom konsultasjon;
- d) annerledes for skatteformål; og
- e) Drudd på interregionalt anerkjente menneskeverdigheter.

Sensitivitet ved høye temperaturer skal dekkes. Leverandør skal legge til rette for at de som spiller vil ha de 50 senest og 50 nye og 50 nye vektmerke alternativer.

§ 4. GRENSEVERDIER

Måltene skal bidra til å nå 1,5°C målet.¹ Leverandør skal sikre at utslipp (per senheng) holder seg innenfor fastlagte grenseverdier for klimagassutslipp (prøve) i ved ved tillegg:

Fekete	0,3 kg CO ₂ e
Lime	0,5 kg CO ₂ e
Miljø	0,8 kg CO ₂ e
Brude	0,2 kg CO ₂ e

Måten skal bidra til å nå 1,5°C målet.² Leverandør skal sikre at utslipp (per senheng) holder seg innenfor fastlagte grenseverdier for god emballasje (prøve) i ved ved tillegg:

- a) Minst 50% fukt og/eller gjennomsiktighet, i tillegg til
- b) Opp til 50% grove komponenter og 30% fuktig
- c) Minst 6% til 20% proteinyke plømt, alle som bør
- d) Minst 20% materialer, 6% fuktig

[Lenke til: Bærekraftige kontraktsvilkår](#)

Asle A. Orseth

asors@uio.no

+47 977 78 096



Stjel så mye dere vil!