

Velkommen til tidlig markedsdialog for bærekraftig catering

Universitet i Oslo og OsloMet har en felles ambisjon om at maten som serveres på universitetene er mest mulig bærekraftig, i tråd men egen og internasjonal forskning.

Vi ønsker konkrete innspill fra dere på hvordan vi bør forme konkurransen slik at denne setter dere i stand til å gi oss de mest bærekraftige måltidene. Vi ønsker samtidig å legge til rette for nytenking og nye partnerskap.

AGENDA

10:15 *Kaffe og registrering*

10:30 Innledning

Presentasjon av hvem vi er, vår visjon for bærekraftige måltider, og spilleregler for rundebordsamtalene.

10.50 Del I: Hvordan kan vi gjøre måltidene mest mulig bærekraftige?

Fasiliterte rundebordsamtaler strukturert rundt utvalgte tema, basert på deres innspill mottatt gjennom [Mentimeter](#).

11:40 *Lunsj og mingling*

12:00 Del 2: Hvordan kan vi gjøre måltidene mest mulig bærekraftige?

Vi bytter bord, tema og samtalepartnere og fortsetter dialogen.

12:55 **Veien videre og avslutning**

13:00 **Ferdig for dagen – vi fortsetter med avtalte én til én samtaler**

FRAMDRIFTSPLAN

Tid	Milepæl
Høst 2022	Markedsdialog og kartlegging
Vinter/vår 2023	Utarbeide konkurransegrunnlag
	Behovskartlegging for en grønnere mathverdag internt
	Forankring av ambisjonsnivå
	Høring på konkurransegrunnlag og ev. siste dialog med markedet
Vår 2023	Kunngjøring av konkurranse
	Prøvesmaking

Universitetene planlegger å kunngjøre separate anskaffelser.

Universitetet i Oslo planlegger å signere kontrakt før sommerferien, med oppstart innen August 2023.

OsloMet planlegger å signere kontrakt høsten 2023, med oppstart rundt årsskiftet

VEDLEGG: Bærekraftige måltider

BÆREKRAFTIGE MÅLTIDER

Dette dokumentet har som hensikt å beskrive vår forståelse av hva som vil gjøre møtemat mest mulig bærekraftig. Beskrivelsen tar utgangspunkt i eksisterende forskning på hvordan maten vi spiser, og hvordan denne har blitt produsert, påvirker global bærekraft. Vi tar også grep der effekten av disse vesentlig påvirker bærekraft i positiv retning. De som spiser maten hos oss bør bli inspirert til å spise mer av samme type mat i eget hjem.

I. Hvordan definerer vi et bærekraftig måltid?

Som FNs 17 bærekraftsmål viser favner bærekraft mye. I praksis handler det om å harmonisere økonomiske, sosiale og miljømessige hensyn, innenfor visse grenser. Vi anser det som opplagt at måltidet også må være innbydende, velsmakende og rimelig. Prinsippene for hvordan miljømessige og sosiale hensyn balanseres mot hverandre fremgår godt i EU Taksonomien¹, og kan oppsummeres slik:

For at et måltid skal ansees som bærekraftig må det oppfylle to vilkår:

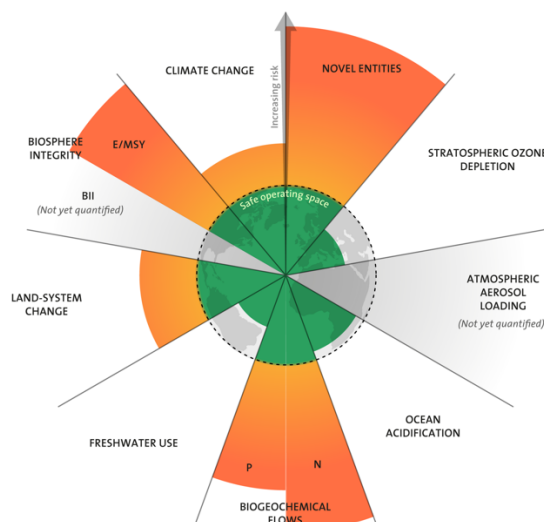
- (1) Det må holde seg innenfor definerte sosiale minstekrav og planetens tålegrenser; og
- (2) Det må i vesentlig grad bidra til å fremme miljømessige og/eller sosiale mål.

Siden verden allerede har overskredet flere av planetens tålegrenser handler bærekraft ikke bare om å selv holde egne handlinger innenfor en trygt og rettferdig handlingsrom; man har i tillegg et ansvar for å fremme løsninger som vil vesentlig bidra til å lette trykket på disse tålegrensene for flere.

II. Hva menes med planetens tålegrenser?

Planetens tålegrenser beskriver ni globale prosesser relatert til forandringer i miljøet, som drives av menneskelig aktivitet. Enhver overskridelse av planetens tålegrenser innebærer stor risiko for dagens og fremtidens samfunn. Tålegrensene er:

1. **Klima**
2. **Tap av biologisk mangfold**
3. **Biogeokjemiske strømmer**
(nitrogen- og fosforutslipp)
4. **Endret arealutnyttelse** (f.eks. avskoging)
5. **Nye stoffer** (f.eks. nanomaterialer og mikroplast)
6. **Utnytting av ferskvannsressurser**
7. Forsuring av havet
8. Fortynning av ozonlaget i stratosfæren
9. Aerosoler i atmosfæren
(mikroskopiske partikler i atmosfæren som påvirker klimaet og levende organismer)



Mat bidrar i stor grad til å legge press på de første seks tålegrensene (i oransje skrift). Planetens tålegrenser som forskningsbasert rammeverk er et kontinuerlig «work in progress», som diskuteres,

¹ Forordning (EU) 2020/852

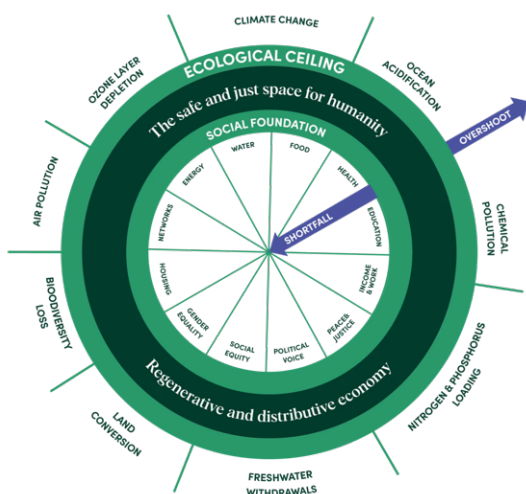
kritiseres og videreutvikles. Hittil ansees fem av de ni tålegrensene som overskredet (i fet skrift).² Tålegrensene påvirker også hverandre. For eksempel er biologisk mangfold og klima tett sammenkoblet til våre problemer med havforsuring. Et annet eksempel er økt mikroplast i havet som kan være helseskadelige om det ender opp i menneskemat. Økt mikroplast kan dermed bidra til at vi kan høste færre ressurser fra havet, noe som vil legge ende større press på knappe matressurser fra land.

III. Hva menes med sosiale minstekrav?

Med sosiale minstekrav siktes det til faktorer av avgjørende betydning for folks livskvalitet. Som regel sammenfaller disse med anstendige arbeidsforhold og grunnleggende menneskerettigheter. I forbindelse med måltider er det særlig viktig at maten er sunn, da god ernæring er avgjørende for folkehelsen.

Et sunt måltid består hovedsakelig av frukt, grønnsaker, grove kornprodukter og plantebasert protein. Dette er skjematisk etter vekt fremstilt slik³:

- ≥ 50% **frukt og/eller grønnsaker**⁴
- ≤ 40% **grove kornprodukter**
- 5-20% **plantebasert protein**
- < 25% (søt)poteter
- < 20% melkeprodukter
- < 5% tilsatte søtstoffer
- < 3% tilsatt umettet fett
- < 6% kjøtt, egg eller fisk⁵



IV. Hvorfor er det viktig at måltidene er bærekraftige?

Slår man sosiale minstekrav sammen med planetens tålegrenser får man to grenser som økonomiske aktiviteter må forholde seg innenfor. Denne er illustrert med «smultringen»⁶ til venstre.

En radikal omlegging av måten vi produserer og spiser mat på er anerkjent som en forutsetning for å nå FN's bærekraftsmål.⁷ Dagens kosthold er en av de største årsakene til tap av naturmangfold, og en vesentlig årsak til klimaendringer. Blant voksne mennesker er usunt kosthold antatt å være årsaken til hvert femte dødsfall globalt.

² <https://www.stockholmresilience.org/research/planetary-boundaries.html>

³ Basert på tall fra [EAT-Lancet rapporten](#) justert til norske forhold med utgangspunkt i norske og nordiske kostråd etter kjønn.

⁴ NB: grønnsaker her omfatter rotgrønnsaker, men ikke knoller; se egen linje om (søt)poteter

⁵ Det er et åpent spørsmål om så lave verdier *per enkelt måltid* er hensiktsmessig

⁶ Kate Raworth, *Doughnut Economics: Seven ways to think like a 21st Century Economist* (2017)

⁷ [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext)

Under forklarer vi nærmere om hvilke grep vi fokuserer på, og hvorfor vi anser disse som viktige.

Hvilke miljøgrep er viktigst?

En nyttig tommelfingerregel er at mat som er godt for kroppen også er godt for planeten, og motsatt. Hvor og hvordan maten produseres har også betydning, men satt på spissen er det mye bedre for helse, miljø og lommeboka å bytte ut biffen med bønner, framfor å bytte over til mer skånsomt produsert biff. Hva som utgjør skånsom produksjon vil variere fra sted til sted, da hva som utgjør konvensjonelt landbruk vil også variere. Norske produksjonsformer som ikke fremmer bærekraft er basert blant annet på import av kraftfor, monokultur, plantevernmidler, og avrenning til vann. God produksjonsformer kommer ofte til uttrykk gjennom økt biologisk mangfold, god jordhelse og god dyrehelse og -velferd.

Hva er et mest mulig bærekraftig måltid?

De som spiser maten hos oss bør bli inspirert til å spise mer av samme type mat i eget hjem. Med utgangspunkt i norske forhold antar vi at mest mulig bærekraftig måltider betyr: rimelige og velsmakende måltider, hovedsakelig basert på variert plantekost i sesong fra eget vekstklime, produsert i tråd med naturen, levert og servert med minimalt matsvinn og emballasje, og på en måte som gjør at en anstendig del av verdiskapingen tilfaller menneskene som produserer og forbereder maten.

For å lykkes med dette må vi legge om til en bærekraftig sirkulær matøkonomi, med vesentlig mindre bruk av ressurser totalt sett. Vi må også sikre transparente leverandørkjeder egnet til å sikre ivaretagelse av miljø og menneskerettigheter på en god måte.

Hvorfor er matkultur viktig?

Møtemat utgjør en liten del av et ordinært kosthold. Dette kan være et påskudd til å se på møtemat som et festmåltid, hvor man kan legge ernærings- og miljøkrav til side. Vi har valgt å se på møtemat som en påvirkningsmulighet til å endre vår matkulturen i en mer bærekraftig retning. Som forskningsinstitusjoner har vi i tillegg et særskilt ansvar å servere mat i tråd med det egen og internasjonal forskning viser oss at bærekraft krever.

Hvorfor er det viktig å spise mer mat fra eget vekstklime?

Global matproduksjon legger økt press på sårbare naturområder. Land som importerer mat de selv kunne produsert bidrar til dette presset.⁸ I 2019 kom knappe 36% av nordmenns daglige kaloriinntak fra norskprodusert mat, justert for importert kraftfôr. Samtidig legger nesten tre norske bondegårder ned sin virksomhet hver dag.⁹ Ved å bidra til å øke etterspørselen etter frukt, grønnsaker, kornprodukter og plantebasert protein fra eget vekstklime¹⁰ kan man bidra til å redusere det globale presset på knappe landområder. Dette kan også innebære økt etterspørsel etter ukonvensjonelle matressurser som tang og tare, åkerbønner, m.m.

⁸ <https://www.ipcc.ch/srccl/>

⁹ <https://www.dagen.no/meninger/nedlegging-av-landbruk/>

¹⁰ Innenfor rammene tillatt av EØS-avtalen

Hvorfor er variasjon viktig?

Større variasjon i maten vi spiser øker sannsynligheten for at vi får nok tilgang til de næringsstoffene kroppen trenger. Variasjon har også positive miljømessige konsekvenser, både ved å utnytte råvarer i sesong og som en indirekte motvekt mot monokultur. Variasjon bidrar også til å eksponere de som spiser til et større mangfold av plantebaserte retter, som kan bidra til å endre matkultur utover selve møtematen.

Hvorfor er det viktig å redusere matsvinn?

Dagens matproduksjon legger beslag på flere naturressurser enn planetens økosystemer klarer å fornye, og befolkningen er forventet å stige til nærmere 10 milliarder mennesker innen 2050. Samtidig ender nesten en tredjedel av all maten som produseres opp som søppel. Rundt to tredjedeler av dette svinnet oppstår før maten når forbrukeren. Skal vi nå globale mål om sunn og bærekraftig mat må i tillegg mye mer av maten vi produserer også ende opp som mat. Vi må heller ikke spise mer enn kroppen faktisk trenger.

Hvorfor er det viktig å redusere emballasje?

Emballasje og engangsbestikk representerer unødvendig ressursbruk og forsøpling. Samtidig er begge symptomer på et matsystem i ubalanse. Ja, emballasje styrker matsikkerhet og forebygger matsvinn, men mye av dette er en respons på lange lineære verdikjeder og økende preferanse for ultraprosesserte matvarer og enklere måltider.

Hvordan kan maten være rimelig samtidig som bønder, fiskere, kokker m.m. får bedre betalt?

En forutsetning for at produsenter investerer i mer bærekraftige produksjonsformer er at det lønner seg. I dag er bonden og kokken blant Norges mest lavtlønnede yrker. En av grunnen til dette er den store forskjellen mellom prisen disse får betalt for sitt arbeid, og prisen forbrukeren betaler for maten de spiser. Plantebaserte råvarer er i utgangspunktet billigere enn animalske alternativer. Ved å legge om kostholdet, samtidig som mer av verdiene tilfaller de som skaper maten, er det mulig å øke kvalitet uten at dette går på bekostning av bestillerens budsjett og forbrukerens lommebok. Det er herunder viktig å sikre transparens i verdikjedene, for å sikre at menneskerettighetsbrudd ikke forekommer.