



Matdugnaden

Sluttrapport / 26.06.2020



ComteBureau

Deloitte.

Om rapporten

Rapporten oppsummerer Stimulab-prosjektet Matdugnaden. Prosjektet er eid av Folkehelseinstituttet (FHI) og EAT Foundation, mens Comte Bureau AS og Deloitte AS har vært ansvarlig for gjennomføring av prosjektet. Deloitte AS har hatt ansvar for gevinstberegninger, mens Comte Bureau AS har hatt ansvar for å drive den brukerdrevne innovasjonsprosessen prosjektet har fulgt.

Formålet med prosjektet har vært å identifisere *hvor og hvordan* en kan gå frem for å få til en varig systemendring mot et sunnere og mer bærekraftig kosthold i Norge.

For å løse dette har prosjektet involvert et bredt tilfang av aktører i matsystemet, og har sammen med aktørene blant annet jobbet med å:

- Definere et bærekraftig og sunt kosthold på norsk
- Kartlegge og visualisere dagens matsystem
- Analysere utfordringer i dagens matsystem
- Identifisere hvor det er størst gevinster og muligheter for påvirkning
- Utvikle og spesifisere investeringsområder for nye prosjekter

Rapporten er delt i seks deler. Intensjonen er at hver del skal kunne leses separat. I tillegg til denne rapporten er hovedfunn og anbefalinger fra prosjektet oppsummert på prosjektets nettside matdugnaden.no, samt at det foreligger en kortversjon av rapporten.

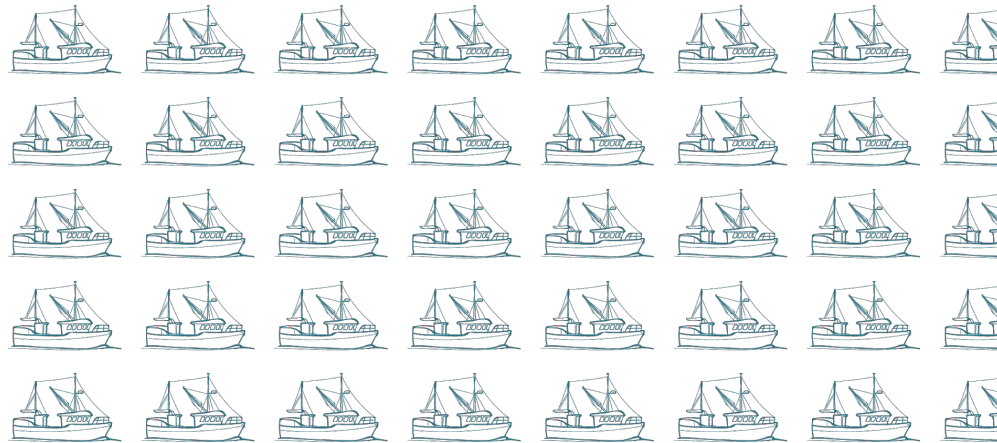
FHI og EAT har også mottatt et metodeverktøy for hvordan de kan gjennomføre en del av aktivitetene prosjektet har gjennomført.

Innhold

4	Del 1: Om Matdugnaden
11	Del 2: Hva betyr et bærekraftig kosthold på norsk?
19	Del 3: Det norske matsystemet
21	Del 4: Navigering: Valg av område for påvirkning
26	Del 5: Det offentlige måltidet
40	Del 6: anbefalte investeringsområder
70	Del 7: Plan for videreføring

Del 1

Om Matdugnaden



“De potensielle samfunnsgevinstene av at den norske befolkningen følger de norske kostrådene er totalt 154 mrd. årlig”

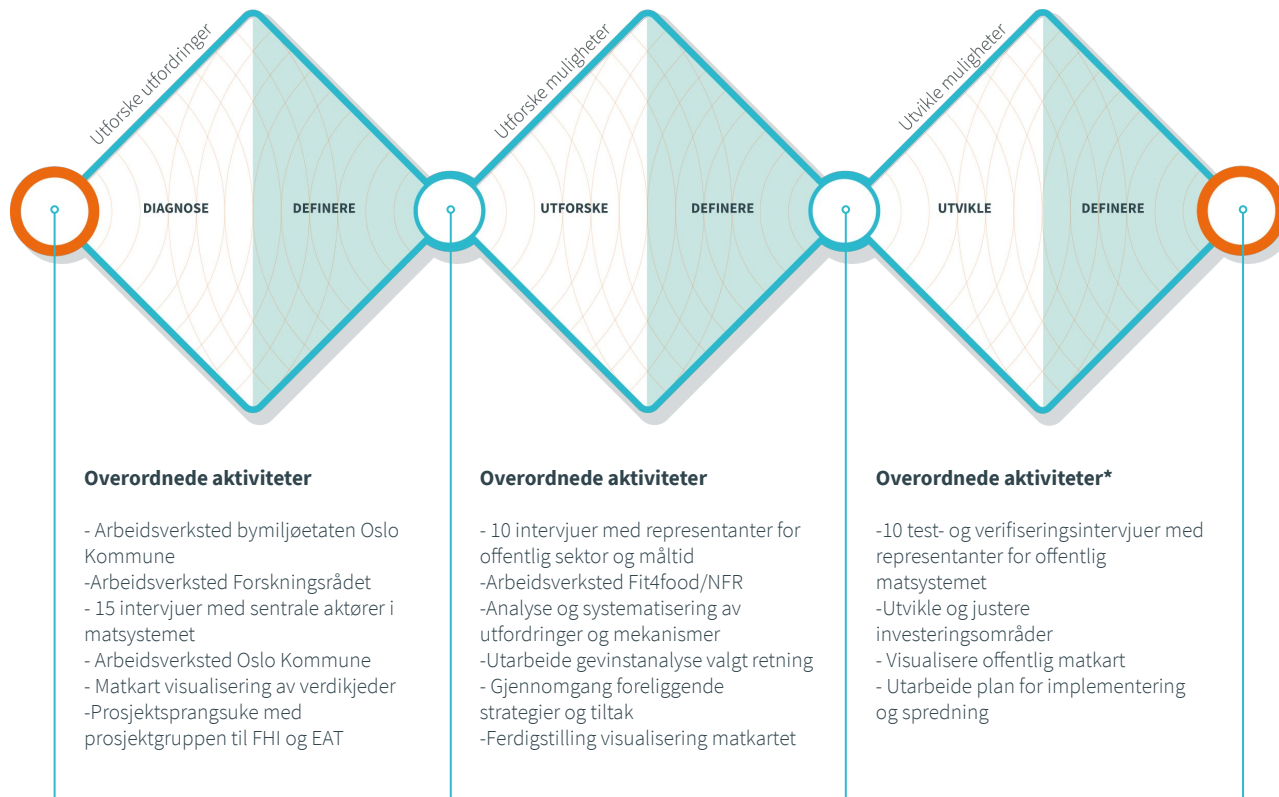
(Helsedirektoratet, 2016)

Mål med matdugnaden

Formålet med prosjektet har vært å identifisere *hvor og hvordan* en kan gå frem for å få til en varig systemendring mot et sunnere og mer bærekraftig kosthold i Norge. En del av dette har vært å begynne med å utforske og utvikle:

- 1:** En felles definisjon av sunt og bærekraftig kosthold “på norsk” basert på innspill fra alle aktørene vi har involvert i prosjektet.
- 2:** Skape en oversikt over hele det norske matsystemet slik det fremstår i dag.
- 3:** Hvor det er viktigst å skape endring først for å oppnå størst mulig effekt av prosjektet.
- 4:** Hvordan man kan styrke arbeidet til de som allerede jobber med å skape et sunt og bærekraftig kosthold.

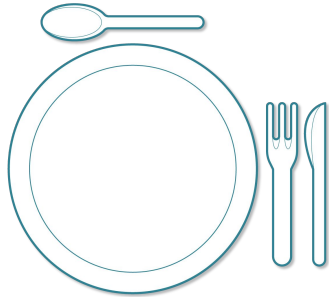
Metode og prosess



*Corona-situasjonen gjorde at noen planlagte gruppeaktiviteter ble avlyst, samt at prosjektet ikke hadde anledning til å besøke involverte kommuner og fylkeskommuner for testing.

Hva er matdugnaden?

Vi trenger en dugnad fordi det kun er gjennom samarbeid mellom alle involverte aktører i matsystemet at vi vil finne løsningene som vil kunne levere sunnere og mer bærekraftig kosthold i Norge. Derfor har vi kalt prosjektet Matdugnaden.



Involverte

I 2019 intervjuet vi representanter fra:

Norsk landbrukssamvirke
Opplysningskontoret for meieriprodukter
Norsk institutt for bioøkonomi
Agri Analyse
Folkehelseinstituttet
Forbrukerrådet
Helsedirektoratet
Bonde- og småbrukarlaget
Opplysningskontoret for Brød og Korn
Norges bondelag
Havforskningsinstituttet
Sjømat Norge
REKO Eidsvoll

I workshops involverte vi representanter fra: (2019)

Byrådsavdelingen, Oslo Kommune
Miljødivisjonen, Oslo kommune
Utdanningsetaten, Oslo kommune
Utviklings- og kompetanseetaten, Oslo kommune (Samkjøpsavtaler)
Helseetaten, Oslo kommune
Ernæring (Helseetaten), Oslo kommune
Bymiljøetaten, Oslo kommune
Kost- og ernæringsforbundet
Bydel Grunerløkka
Matvalget, Debio

Food Studio
Matutvalget i Spire
Matprat
Geitmyra matkultursenter for barn
Opplysningskontoret for meieriprodukter (Melk.no)
Skjærgårdsmat i Tønsberg
Agri analyse
Prosjektleder Groruddalen
Framtiden i våre hender
L.E.T.T.
Klimato
AgriAnalyse
Animalia
Bama
Forskningsrådet
Høgskolen i Innlandet
Matprat
Melk.no
Mills
NHO Mat og Drikke
Nofima
Norges Bondelag
Norges miljø- og biovitenskapelige universitet
Norges teknisk- naturvitenskapelige universitet
Norsk bonde- og småbrukarlag
Norsk Landbrukssamvirke
Nortura
Opplysningskontoret for brød og korn

OsloMet
Oslo Universitetssykehus
Tine
Trøndelag fylkeskommune
Universitetet i Oslo
Universitetet i Tromsø
Vitenskapskomiteen

I 2020 intervjuet vi representanter fra:

Tromsø kommune - kantinedrift
Trøndelag fylkeskommune - miljøavd.
Innherred - innkjøpsavdeling
Innlandet fylkeskommune
Bærum kommune - innkjøpsavdeling
Rogaland Fylkeskommune - Innkjøp og folkehelse
Bærum kommune - Innkjøpsavdeling og kantine
Drammen kommune - Kjøkken og ernæring
Dagens.no
Digdir
OsloMet
Cicero
Kolonial.no

Prosjektrigg

Matdugnaden er ledet av Folkehelseinstituttet med støtte fra EAT, finansiert av Stimulab, og drevet fram av Comte Bureau AS med støtte fra Deloitte AS.

Folkehelseinstituttet er et statlig forvaltningsorgan underlagt Helse- og omsorgsdepartementet.

EAT foundation er en vitenskapsbasert global plattform for transformasjon av matsystemet.

Comte Bureau er et tverrfaglig designmiljø som løser samfunnsutfordringer på nye måter.

Deloitte er et globalt markedsledende selskap som leverer revisjon, advokattjenester, finansiell rådgivning, risikoanalyser og konsulentttjenester.

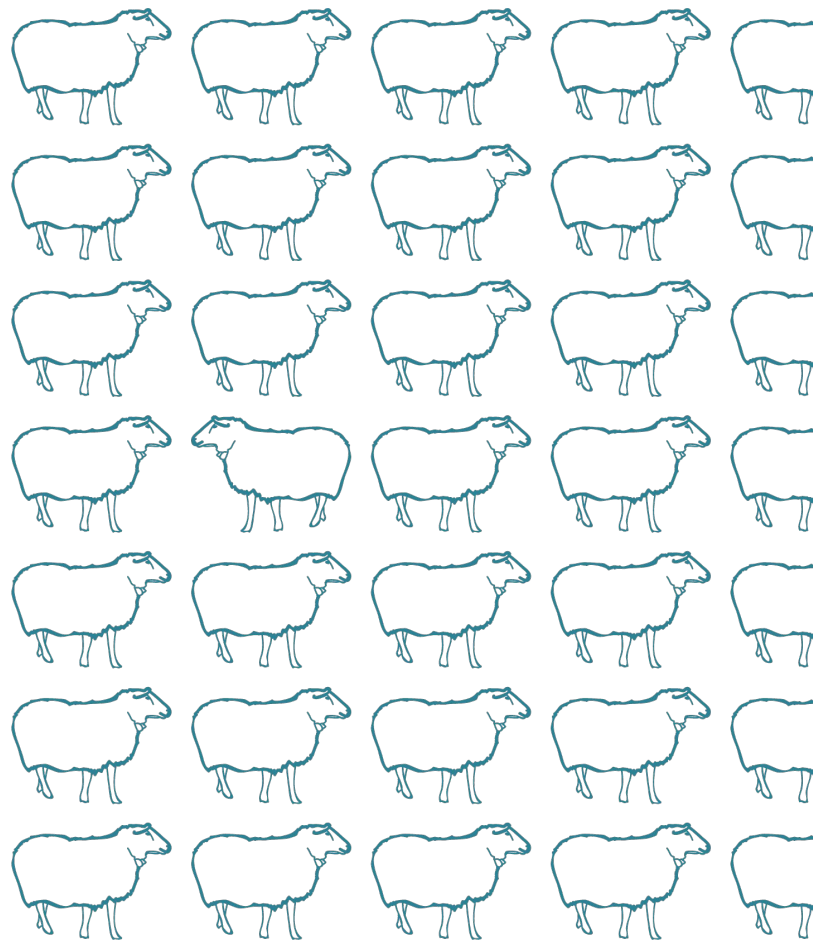
Hvorfor engasjerer Folkehelseinstituttet seg i spørsmål om matproduksjon og matkonsum?

Det er en viktig del av FHI sitt mandat å overvåke folkehelsen, forutse helsetrusler og bidra til bedre folkehelse. Nok, trygg og sunn mat er en viktig forutsetninger for god helse. Dermed er spørsmål knyttet til matproduksjon og matkonsum og hvordan det påvirker folkehelse en viktig del av vårt samfunnsoppdrag.

Samarbeidet baserer seg på felles målsetninger om folkehelse og bærekraft og har pågått i lengre tid.

Del 2

Hva betyr et bærekraftig kosthold på norsk?



Et bærekraftig kosthold er et kosthold som bidrar til nok, trygg og sunn mat for nålevende og fremtidige generasjoner. Det tar hensyn til naturens tålegrenser gjennom lavest mulig innvirkning på klima og miljø samtidig som det beskytter biologisk mangfold og økosystemer. Et bærekraftig kosthold bidrar til mat- og ernæringssikkerhet gjennom optimal ressursbruk. Det er kulturelt og tilgjengelig og rettferdig både lokalt og globalt.

(Basert på definisjonen fra FAO)

...Gir sunnere liv

Et bærekraftig kosthold er sunt for meg, sunt for deg og sunt for våre barn og barnebarn. Det vil si et kosthold som bidrar til god helse for nålevende og fremtidige generasjoner. I Norge er definisjonen av et sunt kosthold basert på de offisielle norske kostrådene. Kort fortalt er dette et kosthold som består av et bredt utvalg av frukt og grønnsaker, fullkorn, belgvekster, fisk, melk og melkeprodukter, og noe forsiktig bruk av kjøtt, salt, sukker og mettet fett. I tillegg er det viktig at maten vi spiser er trygg, og ikke produsert med unødvendig bruk av stoffer som kan virke skadelig på oss.

...Tar hensyn til hva naturen tåler

Planeten er tøff, men tåler ikke alt. Planeten har (minst) ni tålegrenser (Stockholm resilience centre): klima, biologisk mangfold, arealutnyttelse, nitrogen- og fosforutslipp, ozonlaget, forsurening av havet, ferskvannsressurser, partikkelforurensning og kjemisk forurensning. Et bærekraftig kosthold tar hensyn til disse grensene. I et bærekraftig kosthold har maten vi produserer og spiser lavest mulig innvirkning på miljø og klima. I tillegg beskytter et bærekraftig kosthold biologisk mangfold og ivaretar økosystemer - gjennom hele verdikjeden.

...Bidrar til mat- og ernæringsikkerhet

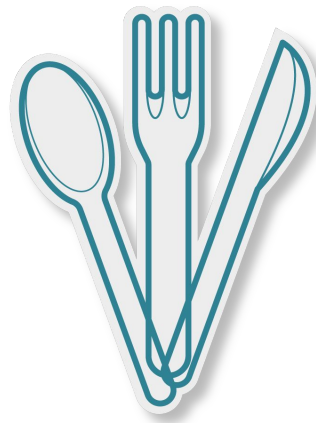
Et bærekraftig kosthold innebærer at vi alltid har nok, trygg og sunn mat til alle, også i krisetider. Norge har relativt lav selvforsyningsgrad. Pandemi, befolkningsvekst, klimaendringer og stigende råvarepriser har bidratt til å sette matsikkerhet på dagsorden. Et bærekraftig kosthold har fokus på selvforsyning og gir optimal ressursbruk innenfor de norske forutsetninger for matproduksjon. Et bærekraftig kosthold innebærer minimalt svinn i hele verdikjeden.

...Bygger på kultur og matvaner

Vi skal ikke ta fra nordmenn fårrikålen, søndagssteika eller taco-fredagen. Matvaner er en viktig del av vår identitet, og et kosthold som ikke er ønskelig i befolkningen vil være vanskelig å implementere. Vi spiser, og vil alltid ønske å spise, det som er kulturelt forståelig og tilgjengelig for oss. Matkulturen utvikler seg kontinuerlig og påvirkes blant annet av tilgang på råvarer, handel og reisevaner, samt lokale og globale mattrender, men det endrer seg ikke så fort som mange tror.

...Er tilgjengelig og rettferdig

Et bærekraftig kosthold er tilgjengelig for alle grupper i samfunnet, og det er økonomisk rettferdig, både for produsent og forbruker og for leddene i mellom. Produksjon og omsetning skal sikre at arbeidere og produsenter får en rettferdig pris for arbeidet/varene, gode arbeidsbetingelser og gode sosiale vilkår. Et bærekraftig kosthold bidrar også til minst mulig lidelse for dyr. Et bærekraftig kosthold er solidarisk og går ikke på bekostning av matsikkerheten til folk med lavere kjøpekraft.



Hvorfor er det så vanskelig å snakke om hva som er sunt og bærekraftig?

Innsikt: Vi gjør det mer komplekst enn det er

Matsystemet er et komplekst system, og et bærekraftig kosthold utgjøres av en rekke hensyn og avveininger. Mange er derfor uenige i hva som utgjør et sunt og bærekraftig kosthold.

Utfordringen er at mange *gjemmer seg bak* denne uenigheten. Fremfor å diskutere hva det er mulig å definere og operasjonalisere som sunt og bærekraftig, går diskusjonene seg ofte fast i (unødvendig) komplekse diskurser om hvordan matsystemet *egentlig* henger sammen. Fremfor å forsøke og redusere kompleksiteten for å finne felles definisjoner og løsninger, økes kompleksitet for å opprettholde status quo.

Innsikt: Det er flere motstridende interesser

Det er også flere motstridende interesser og ønsker om å promotere egne produkter som sunnere og mer bærekraftige. Forskningsmiljøer er uenige og ofte er det for stor detaljrikdom omkring hva som kjennetegner et sunt og bærekraftig kosthold. Diskursive krumspring hindrer viktige endringer.

Innsikt: Kosthold har en sosioøkonomisk dimensjon

Når vi snakker om kosthold så snakker vi også om klasserelatert smaksforskjeller, sosioøkonomiske forskjeller og om definisjonsmakt, avmakt og motmakt. Hva vi spiser, enten som tradisjon eller som valg, er en markør for hvor vi står i det sosiale hierarkiet. Ikke minst er kosthold en viktig distingverende markør for å vise hvor vi *ikke* hører hjemme.

Det gjør at å snakke om *hva* som er sunt og bærekraftig går over i en politisert samtale om definisjonsmakt og definisjonsrett, hvor “folk flest” settes opp mot maktelitens agenda og overformynderi.

Hva sier aktører i matsystemet?

Hvis vi skal nå bærekraftsmålene så må mat fra havet være med.

(Havbruk)

Vi må ta det i en norsk kontekst hvis det skal gjelde her og vi skal tenke bærekraft og selvforsyning fremover.

(Landbruk)

Vi skal spise mer grove kornprodukter, både fordi det er sunt og miljøvennlig.

(Opplysningskontor)

Jeg tror vi bør produsere så mye mat vi kan selv.

(Opplysningskontor)

Husdyr som har høy fôreffektivitet, som klarer å nyttiggjøre fôret sitt godt, er jo en av svarene på klimakrisen. For jeg tror ikke vi kan slutte å produsere animalsk protein, men vi må bli flinkere til å produsere animalsk protein på en mer bærekraftig måte.

(Landbruk)

Hvis du skal spise bærekraftig så skal du spise sjømat. Det er ikke noe vi sier, det er ikke noe medlemmene våre sier, det er noe FN sier.

(Havbruk)

Setter man dyr i et beitesystem, vil det være mulig å drive klimapositivt landbruk.

(Landbruk)

Bærekraft er utfordrende begrep. En så en gang; "det er et helt fantastisk begrep, alle har positive assosiasjoner til det, men ingen aner hva det betyr." Det er ikke en eneste aktivitet i dag som ikke kan påberope seg å være innenfor i hvert fall ett av bærekraftsmålene til FN. Jeg tror det virker mot sin hensikt.

(Forskning)

Det er mye bra med det norske kostholdet, men også noen utfordringer. Vi må ikke svartmale dette.

(Helse)

Det er uheldig at det blir sånn at enten spiser du masse kjøtt, eller spiser du avokado, hvilken er best? Det må være mer nyanser. Å spise mindre kjøtt betyr ikke at du aldri spiser kjøtt.

(Interesseorganisasjon)

Det er ekstremt press i diskusjonen nå. Både eksperter og ikke-eksperter uttaler seg. Det blir mer og mer flokete og forvirrende.

(Opplysningskontor)

Særlig i et klimaperspektiv og for å brødfø en voksende verden tror jeg det er riktig å se på et mer allsidig kosthold enn det snittet en nordmann spiser i dag.

(Landbruk)

Vi ønsker å ha høyest mulig biologisk mangfold, fint kulturlandskap, seterdrift og aktiviteter i området. Folk ønsker jo et levende landskap og et levende samfunn.

(Landbruk)

Hvilke endringer kan bidra til et sunnere og mer bærekraftig kosthold i Norge?

Prosjektgruppa i Matdugnaden har tilnærmet seg bærekraftig kosthold som et kosthold som følger offisielle norske kostråd* og som baserer seg på følgende fem endringer.

1. Mer norsk korn

Tradisjonelt matkorn med bakekvalitet, som hvete, bygg og rug, og flere matvarer basert på bygg og havre.

2. Mer norske grønnsaker, poteter, frukt og bær

Et økt forbruk med basis i de vekstene vi har gode forutsetninger for å dyrke vil redusere behovet for import.

3. Økt forbruk av norske belg- og oljevekster

Utnytte optimalt de begrensede naturlige mulighetene vi har for disse planteproduksjonene.

4. Økt forbruk av fisk som er bærekraftig produsert

5. En stabil husdyrproduksjon

Melk og kjøtt basert på at norske fôr- og beiteressurser utnyttes bærekraftig.

*Helsedirektoratet

Del 3

Det norske matsystemet



Matsystemet på 1-2-3

1

Gjennomgående er det norske matsystemet preget av markedsmekanismer som er selvforsterkende og som reproducerer en irrasjonell logikk i systemet, eks. hvordan produsenter og leverandører peker på brukerne og hva de etterspør - og brukerne peker på leverandørene for hva de tilbyr som en forklaring på fravær av bærekraftig og sunn mat.

2

Kartleggingen avdekket også Norges avhengighet av det globale matsystemet. Det norske matsystemet foregår ikke i vakuum og mekanismene og dynamikken i matsystemet er drevet frem av kontinuerlig endring, forskjellige former for forretningsmodeller, samfunnsstruktur og levesett. Det er et sammensatt system hvor kapital, hierarki, politikk, ideologi og teknologi både spiller på lag og trekker i ulike retninger samtidig.

3

Gjennom kartleggingen fremkommer det hvor avkoblet konsekvensene av kosthold og livsstilsrelaterte sykdommer er fra verdikjedene og hvor lite påvirkningskraft konsekvensene har på matsystemet. Det offentlige spiller her en vesentlig rolle, da de er en sentral aktør gjennom hele verdikjeden, samt at det er det offentlige som bærer kostnadene for konsekvensene av matsystemet slik vi kjenner det i dag.

Del 4

Navigering: Valg av område for påvirkning



Retningsvalg: Område for påvirkning

Det eksisterer ikke én løsning på sammensatte systemutfordringer.

Flere intervensjoner og innsatser må igangsettes, gjerne samtidig og i samspill med hverandre, for å lykkes med varig systemendring. Et første steg for å lykkes med systemendringer er imidlertid å identifisere hvor i systemet det er størst potensialer for påvirkning, samt hvor de største gevinstene i systemet ligger.

Identifiseringen av området for påvirkning av systemet ble utført gjennom 15 dybdeintervjuer og to arbeidsverksteder med totalt 50 sentrale aktører i matsystemet.

Til tross for ulike interesser og utgangspunkt for å diskutere muligheter i matsystemet, var alle enige om følgende:

- Endret etterspørsel må til for å endre hva som produseres og tilbys.
- Barn og unge er en helt sentral målgruppe der det er store potensialer for god effekt.
- Det offentlige har stor makt og påvirkningskraft på markedet som anskaffer, servitør, tilrettelegger og inspirator.
- Ta utgangspunkt i Norge og våre muligheter, men forholde oss til at Norge er en del av det globale matsystemet
- Pris og tilgjengelighet er viktigere enn mange vil innrømme - og sannsynligvis det viktigste kriteriet for valg av mat.

Med dette bakteppet identifiserte prosjektet følgende mulighetsområder for påvirkning:

1. **Mat til barn og unge:** Handler om styrking av, forståelse for og kunnskap om mat hos barn og unge.
2. **Sunn konkurranse:** Handler om å få dagligvarekjedene til å konkurrere om kundene basert på andre premisser enn pris.
3. **Lett å gjøre rett:** Handler om hvordan vi kan spille på det følelsesmessige/ irrasjonelle aspektet i kjøpssituasjonen, og skape ny atferdsarkitektur som dulter forbrukeren i riktig retning.
4. **Optimalisere utnyttelse av landbruksareal:** Handler om å utnytte norske ressurser optimalt.
5. **Påvirkning gjennom offentlige måltider.**

Prosjektet valgte å gå videre med sistnevnte område for påvirkning.

Valg: Påvirkning gjennom offentlige måltider

Undersøke hvordan offentlige virksomheter kan servere sunnere og mer bærekraftig mat.

I dette ligger det å undersøke hvordan offentlige virksomheter kan bruke sin kjøpekraft til å påvirke etterspørselen, samt hvordan de kan bidra til å skape nye vaner ved å introdusere sunnere og mer bærekraftig måltider ved sine serveringssteder.

Vi fokuserer ikke på hvordan primærnæringen kan endre produksjonen, eller at de som selger mat skal endre seg. Området har således fokus på “pull” fremfor “push”.

Med offentlige virksomheter mener vi i dette prosjektet *kommunale* (barnehage, barneskole, ungdomsskole, kommunehelsetjenester, kantiner osv.) og *fylkeskommunale* (spesielt videregående opplæring) virksomheter både på administrasjons- og tjenestenivå

Statlige virksomheter (institusjoner, sykehus, høgskole, universitet osv.) er ikke inkludert.

Hvorfor: Påvirkning gjennom måltider i det offentlige sin regi?

Måltider i det kommunale og fylkeskommunale har et potensial til å nå inntil:

- **1,6 millioner nordmenn** daglig gjennom direkte påvirkning, i tillegg til..
- ..indirekte påvirkning på foreldre til over **1 million barn og unge**

Gitt at man kan påvirke ett måltid for 30-50% av den første gruppen, utgjør dette tilsvarende **520 000 - 870 000 lunsjer** per dag

Over tid vil de årlige **samfunnsøkonomiske gevinstene** ved en delvis overgang til et kosthold i tråd med norske kostråd i det kommunale og fylkeskommunale potensielt kunne tilsvare*:

- 331 - 497 færre kostholdsrelaterte dødsfall
- 4081 - 6122 færre **tapte leveår**
- 814 - 1221 færre som lever med «ikke dødelig helsetap»
- 571 - 856 MNOK **reduserte helsekostnader**
- 285 - 428 MNOK i redusert produksjonstap

Tiltak på lokalnivå er viktige bidrag i den globale dugnaden for et bærekraftig matsystem. En omstilling av det globale matsystemet er avgjørende for å **redusere klima- og naturrisiko i kommunene**.

Klimarisiko. Global oppvarming vil føre til økt risiko for blant annet skred og flom. For kommunene og fylkeskommunene vil dette påvirke kostnader ifm. nødvendig beredskap og reparasjon av skader på bebyggelse og infrastruktur.

Naturrisiko. Tap av biodiversitet og økosystemtjenester, som eksempel pollinatorer og fiskebestander, vil kunne påvirke sysselsetting og næringsinntekter i kommuner hvor landbruk, havbruk og fiskeri er viktige næringer. Noen tiltak på lokalnivå, som for eksempel bevaring av biodiversitet i nærheten av jordbruksarealer, vil kunne bidra til å sikre fortsatt eller økt produktivitet i det lokale jordbruket.

Se vedlegg for antakelser og avgrensninger.

*Forutsetningen for dette er at en delvis overgang i diett etter de offentlige kostråd vil kunne realisere en proporsjonal mengde helse- og samfunnsgevinst. Altså at å endre diett til kostholdsrådene for 20% av daglig kaloriinntak (en lunsj) vil føre til 20% redusert sykdomsbyrde og dermed 20 % realisering av relaterte samfunnsgevinster). Se vedlegg for diskusjon og usikkerhet ved denne forutsetningen.

Hvorfor: Påvirkning gjennom måltider i det offentlige sin regi?

Noen illustrative eksempler på gevinster kommuner kan erfare ved å jobbe med det offentlige måltidet:

Å øke andelen plantebaserte måltider i kommunale tjenester kan redusere årlige innkjøpskostnader til mat med:*

- **48 - 96 MNOK** i sykehjem
- **19 - 39 MNOK** i barnehager
- **16 - 33 MNOK** i skolefritidsordningen (SFO)

Å redusere matsvinn i kommunale tjenester kan føre til et unngått tap på:

- **216 - 432 MNOK** i sykehjem
- **87 - 175 MNOK** i barnehager
- **74 - 148 MNOK** i skolefritidsordningen (SFO)

*Varmmatsmåltider. Se vedlegg for antakelser og avgrensninger ved disse beregningene

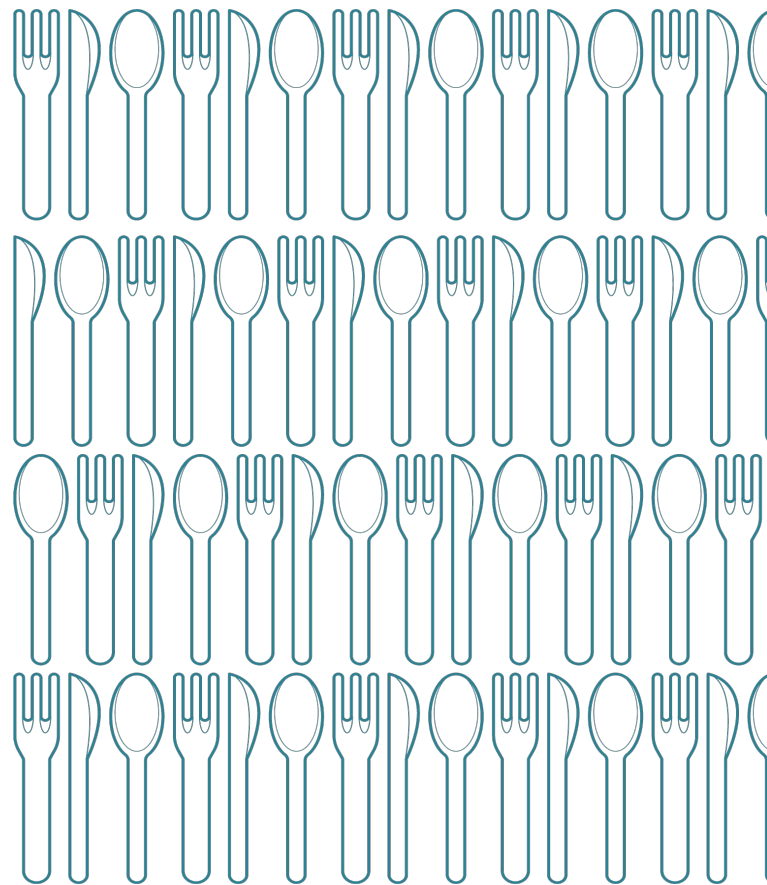
Hvorfor: Påvirkning gjennom måltider i det offentlige sin regi?

I tillegg til at gevinstanalysene sannsynliggjør betydelig økonomiske innsparinger og gunstige helseeffekter, foreligger det også gode kvalitative grunner for å forfølge retningen:

- Det bygger videre på pågående initiativer. Kommuner og fylkeskommuner jobber allerede med prosjekter.
- Det skyver fokus fra ansvarliggjøring av enkeltindivider til også å ansvarliggjøre og endre systemet enkeltindivider handler innenfor.
- Fokus på løsninger for og i Norge, med mulighet for spredning.
- Forenkler å skulle forholde seg til rådende kostråd, og sikrer at prosjektet holdes innenfor FHI sitt samfunnsoppdrag og strategi.

Del 5

Det offentlige måltidet

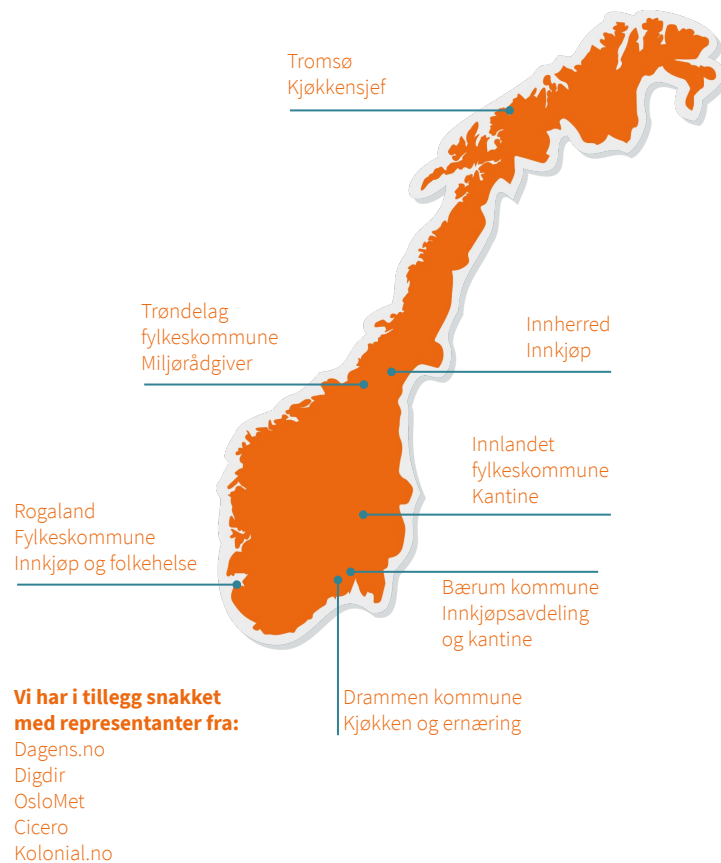


Hvorfor serveres det ikke mer bærekraftig og sunn mat i offentlig virksomheter?

Hver dag spises det over én million måltider i regi av det offentlige i kommuner, fylkeskommuner og statlige institusjoner; i kantiner, på sykehjem, universiteter, barnehager, SFO og mange flere steder.

Hvordan kan det offentlige måltidet i større grad bidra til sunne og gode liv - og et mer bærekraftig forbruk? Hvorfor serveres det ikke sunnere og mer bærekraftig mat i offentlig virksomheter?

Prosjektet diskuterte disse spørsmålene med 15 sentrale personer i matsystemet som jobber med enten å kjøpe inn mat på vegne av kommune eller fylkeskommune, eller som jobber med å lage og servere mat. Analysene av svarene deres peker i retning av fire hovedmekanismer som forklaring på hvorfor det ikke serveres mer sunn og bærekraftig mat i offentlige virksomheter.



Fire mekanismer som forklarer hvorfor det ikke serveres mer sunn og bærekraftig mat i offentlig virksomheter.

1.

Mat knyttes ikke til bærekraft eller folkehelse

2.

Systematisk feilplassering av kompetanse, og manglende involvering av rette personer

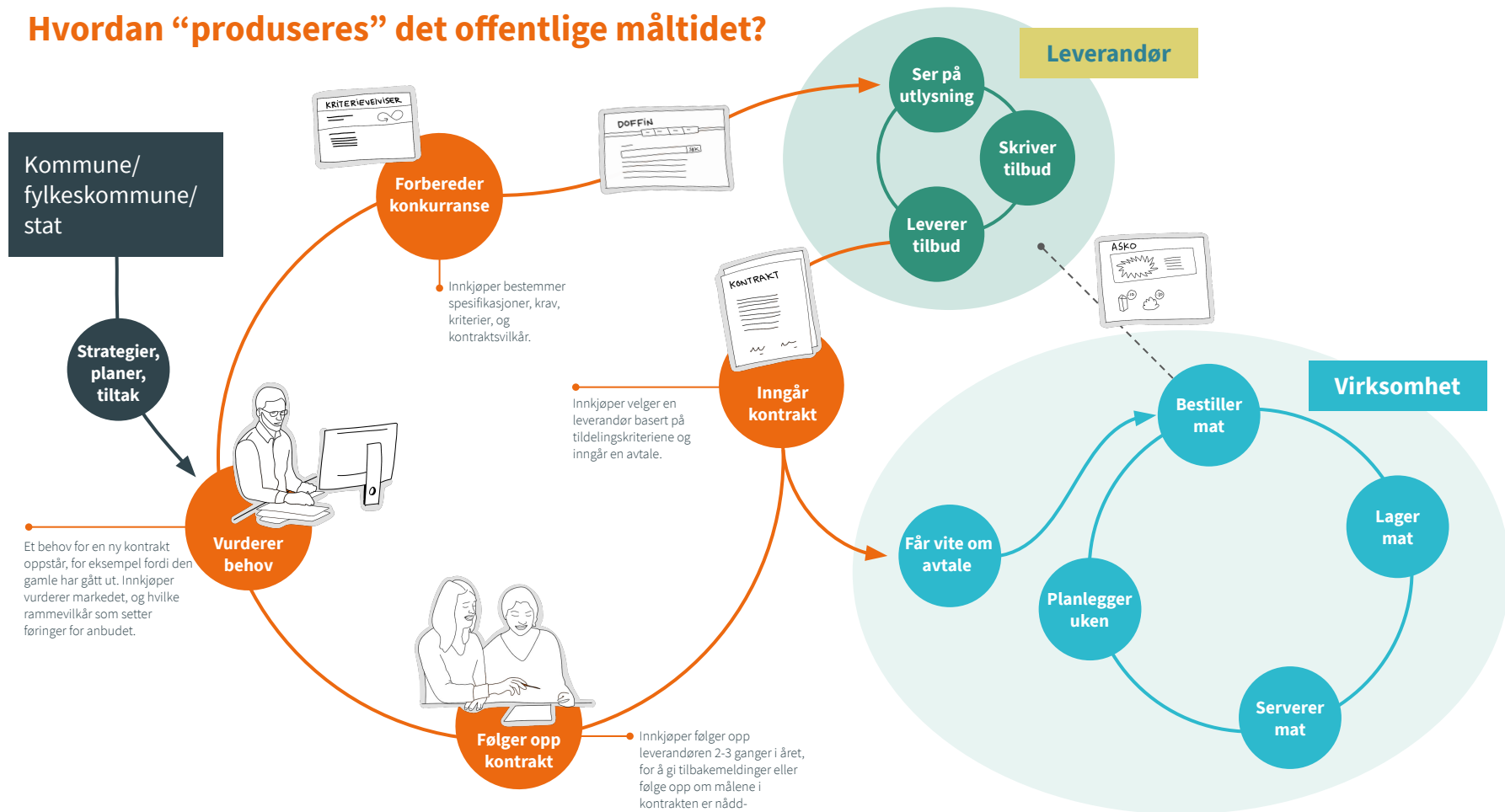
3.

Anskaffelsesmessige halvsannheter dominerer beslutningsprosessen

4.

Virksomhetene mangler verktøy for å finne frem til det bærekraftige måltidet

Hvordan “produseres” det offentlige måltidet?



Mekanisme 1: Mat knyttes ikke til bærekraft eller folkehelse

Kosthold brukes i liten grad som et strategisk virkemiddel for bærekraft og folkehelse

Mat omtales sjeldent i virksomhetenes bærekraftsmål, klimamål og/eller strategier. Avgrensede satsinger som fokus på fairtrade, reduksjon av plast, mindre matsvinn etc. behandles til en viss grad. Mat som *strategisk virkemiddel* for å oppnå bærekraft og folkehelse er imidlertid sjeldent.

Virksomhetene erkjenner dermed ikke gevinstene som ligger i å servere sunnere og mer bærekraftig mat.

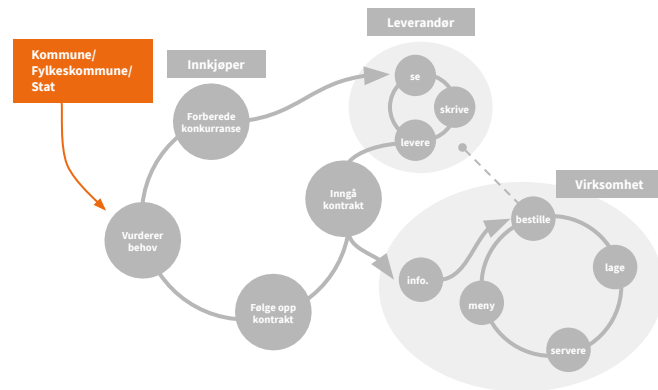
Mekanismen: Hvorfor

Fordi: I fraværet av omforent forståelse av hva bærekraftig kosthold betyr for dem, klarer ikke virksomhetene å sette kostholdet i et helhetlig bærekraftsperspektiv.

Fordi: Det mangler klare incentiver og argumenter for å jobbe mot en omforent forståelse i virksomhetene

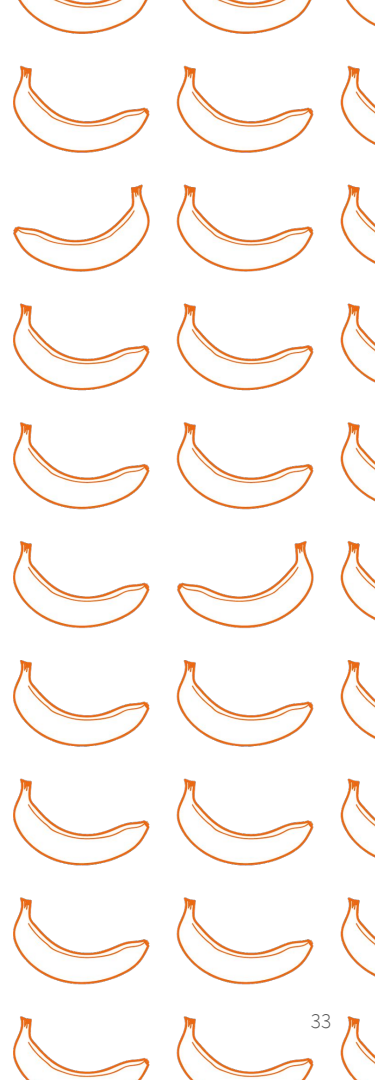
Fordi: Gevinstene av tiltak knyttet til mer bærekraftig mat ikke nødvendigvis høstes av de som setter i gang tiltakene.

Fordi: Utfordringer og negative konsekvenser knyttet til fraværet av bærekraftig mat har uidentifiserte gevinsteiere og -ansvarlige.



*“Vi har ingen felles forståelse
av hva bærekraftig mat er,
eller hvordan det er knyttet
til klimamål”*

*“Vi har jo en sånn klimastrategi,
men det er langt mellom liv og lære
- og maten tror jeg ikke er nevnt der”*



Mekanisme 2: Systematisk feilplassering av kompetanse og manglende involvering av rette personer

De med ansvaret for å lage og servere maten har mest kompetanse på sunn og bærekraftig mat, men har liten innflytelse på innkjøpet av mat.

Personene som kjøper inn maten (anskaffelsesavdeling), har på sin side *lavere* kompetanse på sunn og bærekraftig mat, men styrer i stor grad detaljene i innkjøpene. Innkjøp av mat sidestilles med andre typer innkjøp, og det kreves ikke spesifikk kompetanse på mat og bærekraft når man legger til rette for innkjøp i virksomhetene gjennom f.eks en rammeavtale. Derfor inviteres heller ikke rett kompetanse inn når anbud utformes.

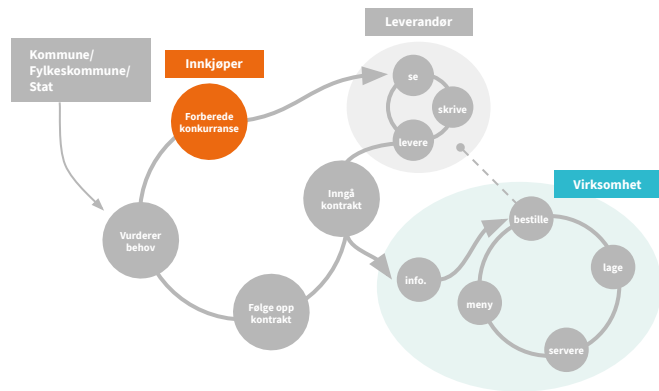
Mekanismen: Hvorfor

Fordi: Mat i liten grad betraktes som et strategisk virkemiddel (jf. punkt. 1), er mat sjeldent prioritert i innkjøpsstrategier av virksomhetenes innkjøpsansvarlig.

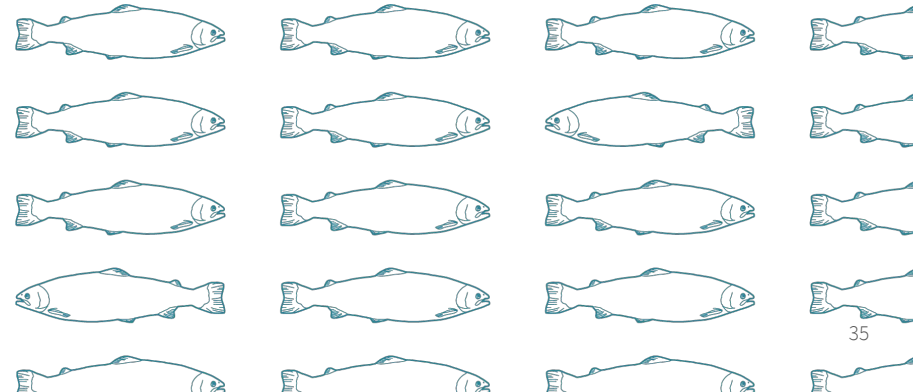
Fordi : Mat behandles som en normal anskaffelse, som ikke krever ekstraordinær medvirkning

Fordi: Normale anskaffelser baseres på gamle gamle vaner, fremfor på kompetanse som ligger i virksomhetene og muligheter i markedet (innovative anskaffelser)

Fordi: Innkjøp ikke ser verdien av å komplisere en “enkel prosess” ved å involvere ny kompetanse



”Jeg er med i innkjøpene, men det har tatt nesten voldsomt med krefter å få lov til å være med rundt bordet. Og det er ulogisk, ikke sant? Siden det er jeg som kan mat her”



Mekanisme 3: Anskaffelsesmessige myter dominerer beslutningsprosessen

Innkjøpsavdelingene vokter sannhetene om hva er mulig og lovlig når det inngås avtaler om innkjøp av mat og drift av kantiner.

Det utøves mindre fleksibilitet i innkjøpene enn hva regelverket tillater. Løsninger som er økonomiske og lettvinne vektlegges fremfor avtaler med fokus på bærekraft (lokal mat, sesongbasert mat, etc.). Ansatte i virksomhetene er også redde for å gjøre feil og bryte regler. Det er enklere å lene seg på et “rigid” system, heller enn å utfordre det for å lage avtaler som legger til rette for å kjøpe inn sunn og bærekraftig mat.

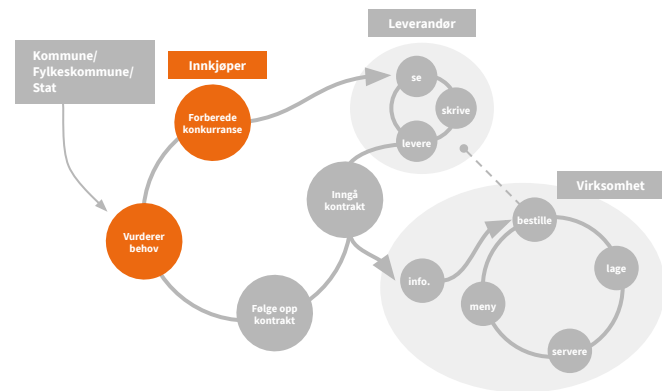
Hvorfor:

Fordi: I fraværet av føringer fra politisk hold i virksomheter etableres det forvaltningsmessige myter.

Fordi: Mytene fungerer som portvoktere for endringer av praksis, spesielt på mat. Eks. “Leverandørene er ikke villig til å levere på dette”, “Vi er avhengig av å ha leverandører som kan levere på alt”.

Fordi: Organiseringen av innkjøpsprosessene baseres på beslutningsporter som ser ut til å stenges før tidlig, uten at viktig kompetanse, dialog og kunnskap tas med til selve konkurransene. Dette legger unødvendige rigide rammer på gjennomføring, og opprettholder praksis.

Fordi: “Ildsjeler”, det vil si personer med kompetanse på sunn og bærekraftig mat, går seg fast i systemet og ikke får gjennomslag sent nok i prosessen.



“Innkjøpet av mat er en liten del av innkjøpene vi gjør, vi kjøper inn det vi alltid har gjort, og vi må forholde oss til et komplisert regelverk”

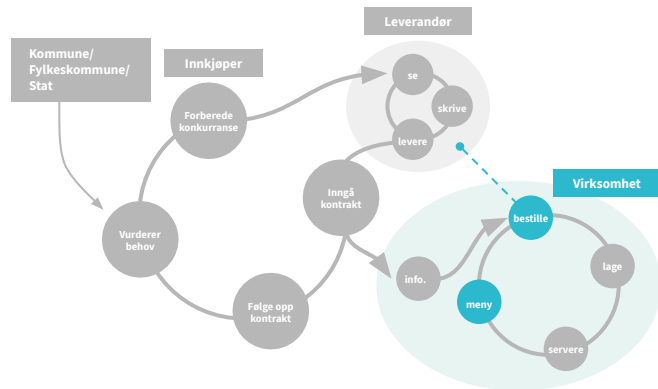
“Mitt klare inntrykk er at innkjøpere i kanskje særlig kommuner gjør det unødvendig krøkkete”

“når det kommer til offentlig anbud og de prosessene der sånn, så er det masse rigide regler som gjør at det der bærekraftsprinsippet detter litt ut.” (bærum)

Mekanisme 4: Virksomhetene mangler verktøy for å finne frem til det bærekraftige måltid

Virksomhetene mangler definisjoner på hva sunt og bærekraftig kosthold betyr i praksis for et innkjøp, og er i stor grad overlatt til seg selv for å finne ut av det.

De som skal forvalte kontraktene har dermed ingen gode, enkle kilder som hjelper dem i innkjøpet - mens de som skal lage maten heller ikke har enkle verktøy for å komme med konkrete bestillinger til førstelinjen av innkjøpet.



Hvorfor:

Fordi: Det er komplekst å tallfeste bærekraft, samt sammenligne ulike produkter opp mot en bærekraftsdimensjon. Dette gjelder både for de som kjøper inn, de som leverer mat og de som lager maten. Det er vanskelig å skille mellom produktene, og det kan handle om forskjeller mellom enkeltprodukter innenfor samme kategorier.

Fordi: Det er særlig ressurskrevende å finne relevant informasjon om hvert enkelt produkt, og oversette dette til et måltid. Informasjonen er ikke nødvendigvis tilgjengelig, spesielt ikke i kjøpspunktet (når man f.eks kjøper gjennom en distributør sine bestillingsløsninger).

Fordi: Mangelen på konkrete handlingsalternativer gjør at status quo opprettholdes, da det oppleves hjelpeløst å skulle treffe de "rette valgene".

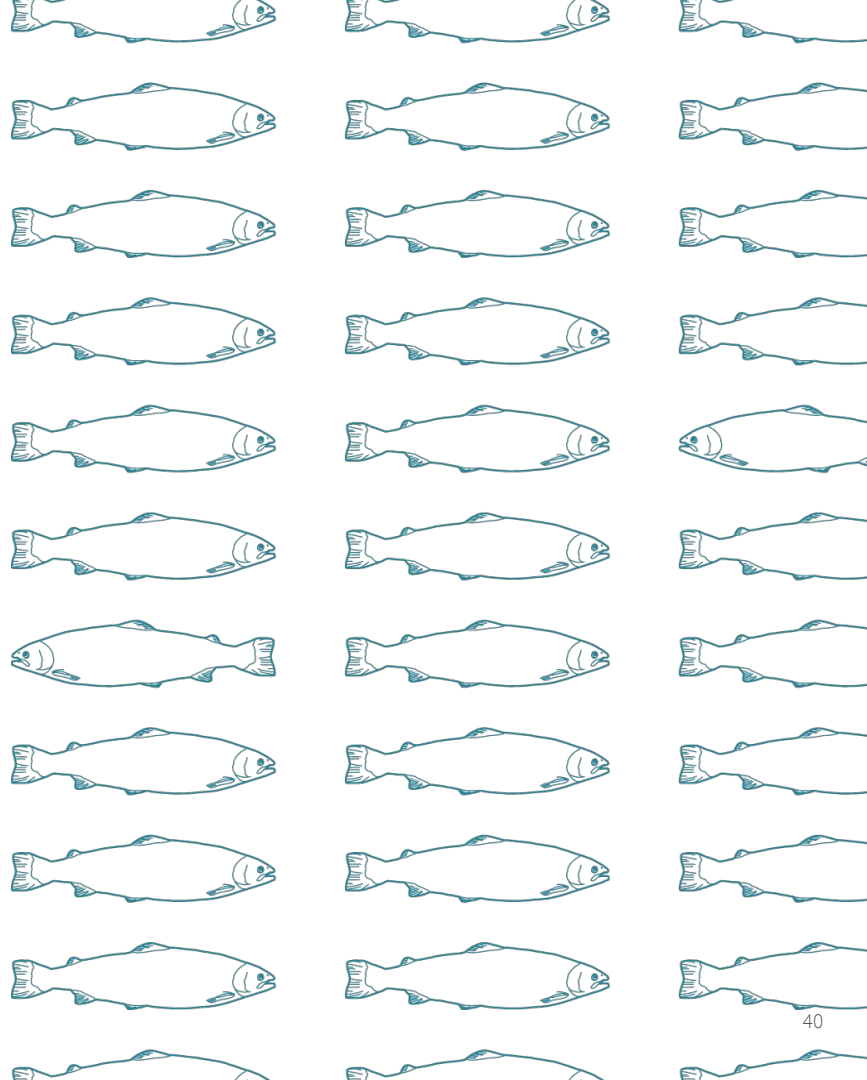
Fordi: Det er for lang avstand mellom nasjonale retningslinjer (eksempelvis for mat på VGS) på kosthold og den daglige driften.

“Ingen ønsker at det står cola og sjokolade fremme, men kantinene har ikke overskudd eller ressurser til å gjøre noe med det. De trenger hjelp til å finne ut av hva og hvordan de skal gjøre det.”

”Det er veldig, veldig kronglete å skulle finne frem til de rette måltidene om man skulle følge alle råd og veiledninger”

Del 6

Anbefalte investeringsområder



Investeringsområder

I denne delen beskriver vi prosjektet sine anbefalinger til fremtidige investeringsområder. Disse anbefalingene skal leses som beskrivelser av fremtidige prosjekter, og ikke som endelig løsninger eller svar på problemstillinger. Investeringsområdene svarer på behov og utfordringer vi har avdekket gjennom prosjektet, og er utviklet *sammen* med innkjøpssjefer, kokker og bærekraftsansvarlige i kommuner og fylkeskommuner.

Beskrivelsene av områdene ligger på et konseptuelt nivå. Foreslåtte fremgangsmåter, tjenester, løsninger, produkter, organisasjonsmodeller osv. som ligger i hvert område må spisses ytterligere, og denne spissingen vil være en del av arbeidet som gjøres for å videreutvikle investeringsområdene. Ambisjonen med å presentere disse områdene er å vise potensialet for å skape reell påvirkning i matsystemet gjennom initiativer rettet mot kommunal og fylkeskommunal sektor, samt synliggjøre noen mulige fremgangsmåter å oppnå dette på.

Felles for områdene er at de alle er rettet mot tiltak som kan bidra til å skape endring mot et mer bærekraftig matsystem.

Områdene er beskrevet slik:

1. **Generell beskrivelse**
2. **Antatt verdi ved investering**
3. **Forutsetninger**
4. **Eksempler på hvordan investeringsområde kan igangsettes og testes ut**

4 investeringsområder for å ...

A.

**Samskapende
produktutvikling**

C.

**Sunt og bærekraftig
som standardvalg**

B.

**Investere i lokal
produksjon**

D.

**Synliggjøre gevinstene
av sunt og bærekraftig
kosthold**

A: Hvordan kan virksomheter og leverandører utvikle sunne og bærekraftige matprodukter, produksjonsformer og -tjenester sammen?

Samskapende produktutvikling

Hvordan kan virksomheter og leverandører utvikle sunne og bærekraftige matprodukter, produksjonsformer og tjenester sammen?

Hva:

Utvikle tjenester, roller og verktøy som støtter produktutvikling mellom leverandører, produsenter og virksomheter om mer behovsrettede og bærekraftige produkter. Produkter defineres her i bred forstand, og prosjektet kan ta for seg råvarer, produktsammensetning, innpakning, produksjonsmetoder, utstyr, volumstørrelser, tjenester, driftsmodeller, transport av mat, halvfabrikata av mat osv.

“ [redacted] er en versting på dette. Det er sukker i absolutt alle produktene deres - og da kan vi ikke bruke dem ”

Verdi:

- Virksomhetene: produkter som er bedre tilpasset deres behov, unngår å binde seg til avtaler som inneholder uønskede produktkategorier
- Leverandørene: jobbe produktutvikling på betalte kontrakter, tilgang på forbrukere, bedre tilpassede produkter, eierskap til produkter hos oppdragsgivere.
- Innbyggeren: Sunnere, mer tilpassede produkter.

Forutsetninger:

- Grundig evaluering av hvert enkelt samarbeid for å unngå konkurransevridding i markedet
- Deltakerne, dvs. “produktutviklerne” i de ulike tjenestene, oppleve at deres innsats fører til resultater som kommer de aktuelle tjenestene til gode.
- God forankring hos ansatte i virksomheten (f.eks kommunen) med riktig kompetanse og øremerket tid (%-stilling). Minimum to personer må være involvert og ansvarliggjorte for å minimere risiko i prosjektet i forbindelse med sykefravær e.l.

Eksempel

Bærum kommune har lagt det inn som krav at deres leverandører skal jobbe med produktinnovasjon når de anskaffer mat- og kantinetjenester. I dag har de blant annet et samarbeid med Q-meieriene.

“Ikke et vondt ord om Tine, men Go’ morgen yoghurten deres er full av sukker. De som kommer i kantina vår er mer opptatte av sunnhet nå enn tidligere. Vi ser at kjøleskapsgrøten vår er en hit!”

“De små, lokale leverandørene var ikke klar over at det pågikk konkurranse, eller hvordan de kunne komme seg inn på konkurransen.”

(Innherred innkjøp)

Eksempel dugnadsområde A: Samskapende produktutvikling



Paul driver SFO og har bare 3 kroner i matbudsjett per barn. Pølser er billig - og barna liker det, men Paul uroer seg over næringsinnholdet.

“Hadde pølsene bare vært litt sunnere...”

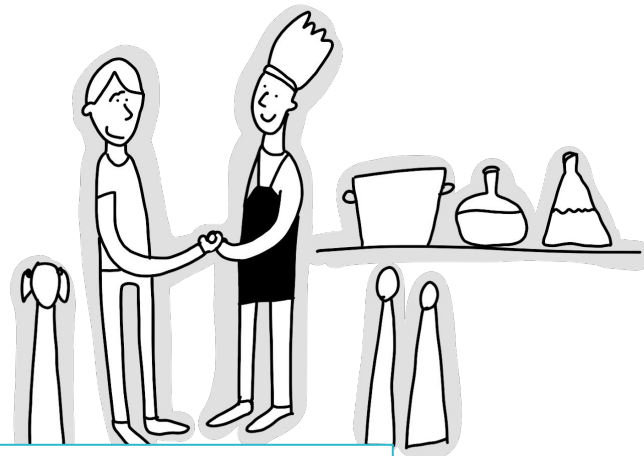
Heldigvis har kommunen en avtale om kontinuerlig produktutvikling med sine leverandører og Paul har mulighet til å påvirke!



Eksempel dugnadsområde A: Samskapende produktutvikling

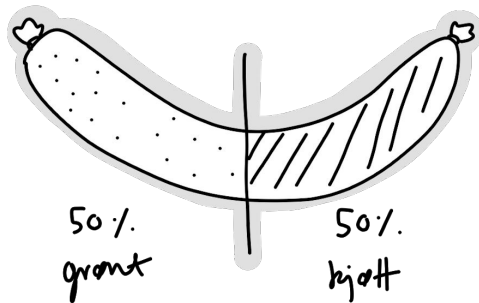


Avtalen gjør at Paul kan melde inn sitt behov direkte til pølsemakeren.



Pølsemakeren har oversikt over alle innspill på sine produkter, og inviterer Paul og barna til pølsemakeriet for et samarbeid.

Eksempel dugnadsområde A: Samskapende produktutvikling

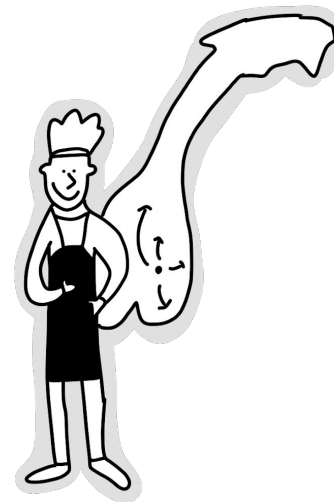


Sammen lager de et nytt produkt; **den sunne SFO-pølsa!**



Paul er fornøyd!

Barna har lært mer om hvor maten kommer fra, og SFO har fått et produkt barna elsker - og som er både rimelig, sunnere og mer bærekraftig enn før!



Pøsemakeren er også glad, han har nå et nytt produkt han vet det er et marked for å selge flere steder i landet!

***B: Hvordan kan offentlige virksomheter
drive frem radikal innovasjon i lokale
matsystemer?***

Investere i lokal sirkulær matproduksjon

Hvordan kan offentlige virksomheter skape bidra til radikal innovasjon i lokale matsystemer?

Hva:

Undersøke og teste disruptive driftsmodeller for å utnytte og investere i lokale ressurser og forretningsmodeller. Prosjektet vil undersøke om vi kan kutte antall mellomledd i verdikjeden, og legge til rette for mer direkte handel og samarbeid mellom landbruk/bønder/produsenter og kommuner? Hvordan kan kommunene gå fra å bestille til å investere i lokale produsenter av mat, slik mange kommuner gjør med andre virksomheter (kommunale og interkommunale selskaper)? I dag er dette allerede en økende trend mellom bonde og innbygger gjennom andelslandbruk og REKO-ringer, så hvorfor ikke mellom bønder og kommuner?

“Det var en skole som fikk levert skolefrukt fra BAMA, og den frukten kom fra Tyskland. Men rett utenfor døra hang det mengder med epler fra lokale bønder.”

Verdi:

- Virksomheter: Effektiv bruk av lokale ressurser (mennesker som produksjonsmidler), unngår dyre standardiserte rammeavtaler, bygge kompetanse hos befolkningen og markedsføre lokal identitet nasjonalt.
- Produsenter: Høyere inntjening, bedre forutsigbarhet, bedre utnyttelse av jord og ressurser, og mindre svinn, vise og øke verdien av landbruksarealer (som noe annet enn rimelig alternativ for utbygging), bedre bruk av avfall.
- Befolkningen: Flere arbeidsplasser, blir investert i og har faktisk medvirkning i planlegging av lokaløkonomien.

Forutsetninger:

- Bærekraftig mat må løftes fra å være et produkt til å være et strategisk virkemiddel
- Politisk vilje: Kan oppleves som å ha politisk slagside, og dermed utfordrende å få gjennomslag for. Interessenter må tidlig inviteres inn for å definere hvordan dette kan løses.
- Eierskap til modell: Dette investeringsområde må samskapes med innbyggerne, ansatte i virksomhet og produsenter. De må selv være med å utforme hvordan dette kan gjennomføres, og hvorfor det skal gjennomføres.

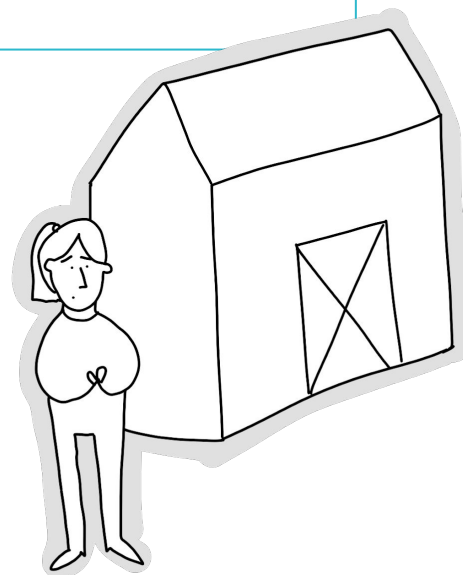
Eksempel

“Jeg har hatt bønder fra Lier som har stått her og sagt at “jeg kan levere 100 kg økologisk agurk på døra her nyplukket på morgenen”, hvis jeg skal ha agurksalat eller noe slikt, men jeg får jo ikke lov til å handle av dem, fordi jeg har et anbud med Bama, og da kommer den fra Nederland. I plast. Ikke sant. Det er sånn vår verden er da.”



Lokalpolitiker **Reidar** er lei. Han brenner for lokal matproduksjon, og vet at i fjor var lokale bønder nødt til å kaste tonnevis med poteter og flere la ned drifta. Samtidig kjøpte kommunens virksomheter importerte poteter i bøtter og spann gjennom sine rammeavtaler.

Tonje er en av disse potetbøndene. Hun synes det er fryktelig synd at så mange av potetene hun produserer ikke blir solgt og går til spille.



Investeringsområde B: Investere i lokal produksjon

Reidar får, etter en tordentale i kommunestyret, gjennomslag for ikke å fornye rammeavtaler på produkter kommunen kan produsere lokalt.



**KOMMUNE 4.0
INKUBATORKOMMUNEN!**

Kommunen bestemmer seg dessuten for å investere i lokale produsenter og leverandører!

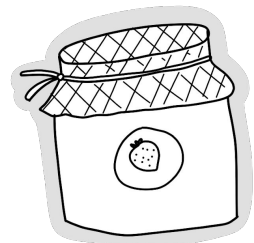
Tonje søker om å bli en av kommunens potetleverandører.



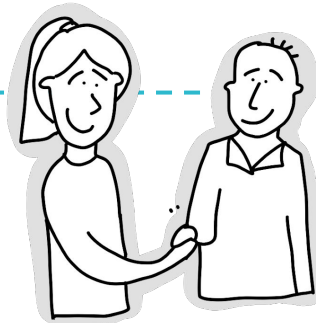


Kommunen inngår et samarbeid med Tonje og en rekke andre lokale produsenter. Sammen kartlegger de behov og utfordringer, og hvordan de kan hjelpe hverandre.

Kari i kommunekantina ønsker syltetøy laget på lokale jordbær. En av bøndene har kapasitet og imøtekommer behovet med et lite jordbærland.



Tonje vil gjerne få solgt potene som ble litt småle og vanligvis må kastes. Kommunen kjøper de og lager potetstappe.



Bøndene har behov for sesongarbeidere. Kommunen inkluderer gårdene som arbeidstreningssenter og lar skolene hjelpe til.

C: Hvordan kan vi gjøre det enklest mulig for systemet “å ta” sunne og bærekraftige valg?

Sunt og bærekraftig som standardvalg

Hvordan kan vi gjøre det enklest mulig “å ta” sunne og bærekraftige valg?

Hva:

Identifisere og utvikle tjenester, produkter og roller ulike steder i verdikjeden som gjør det bærekraftige og sunne til standardvalget (default). Prosjektet vil ha fokus på hvordan man kan omgjøre valgkompleksiteten aktørene i systemet møter til daglig til en endringsmulighet. Blant annet ved å bygge nye vaner og praksiser gjennom å gjøre standardvalgene (forhåndsdefinerte valg) sunne og bærekraftige.

“Det er mye å hente på at vi slipper å lete etter hvordan vi kan gå frem. At vi har noen klare maler som er enkle å bruke”

Verdi:

- Virksomheter: Bedre tilpassede avtaler, enklere kommunikasjon internt rundt anskaffelser, bedre behovsprøving av kontrakter og bedre dialog med leverandører.
- Produsenter: Enklere å delta i konkurranser for mindre lokale leverandører, enklere å forstå behovene til virksomheten, mindre rent prisjag.
- Leverandører: Mer forutsigbarhet, enklere å levere tilbud
- Befolkningen: Bedre bruk av fellesskapets ressurser.

Forutsetninger:

- Investeringer innenfor dette området må komme fra sentralt hold, og eierskap til løsninger innenfor området må sannsynligvis også ligge sentralt.
- Bygge videre på løsninger som allerede eksisterer, og begynne med å bygge små forbedringer som testes i liten skala. Kriterieveiviseren til Digdir og Kostholdsveilederen til Hdir er begge eksisterende løsninger som må med
- Involvere brukerne i utviklingen av løsninger, og legge opp et utviklingsløp som gjør det mulig å teste tidlig og justere.

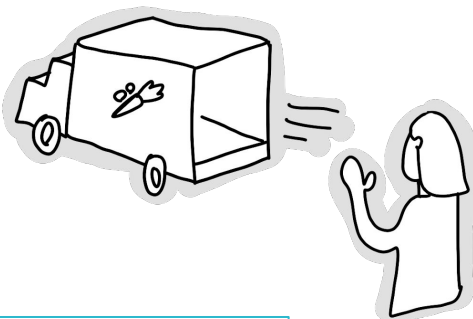
Eksempel

Innherred Innkjøp jobber med en egen digital løsning for å samle alle bestillinger på ett sted, åpne for de små leverandørene, og gjøre det enklere for bestilleren.

“De små leverandørene er kanskje flinke på epler og poteter, men det er ikke alltid de er så flinke på administrative ting (eller har gode ordninger for transport)”

Kantina på fylkeshuset i Troms og Finnmark setter ned prisene på sunn mat, og opp prisene på usunn mat.

På julebordet til Oslo Kommune var standardvalget vegetarmat, men det var mulighet for å be spesifikt om kjøtt



En kommune i Agder skal gå til anskaffelse av ny avtale på mat og drikke. Forrige avtale var på 4 år med én stor leverandør. **Dette ble for rigid for den lille kommunen.**

**“Godt å være fri!
Håper neste løsning
gir oss mer
fleksibilitet”**



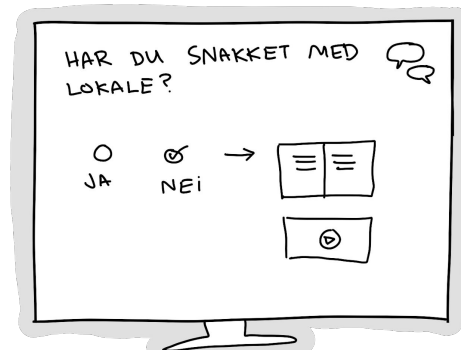
Martina i kommunen logger seg på kriterieveiviseren 2.0 - en anskaffelsesveileder drevet av Digdir. **Drikke- og mattjenester er en egen kategori.**

I kriterieveiviseren 2.0 er

valgmulighetene og fleksibiliteten utvidet, samtidig som kommunene ikke behøver kompetanse for å ta gode valg, fordi de kun svarer på spørsmål.

Alle valg er automatisk satt til kriterier som er bærekraftig og sunt i henhold til offentlige råd.

- ☒ LOKALT
- ☒ BÆREKRAFTIG
- ☒ _____
- ☒ _____

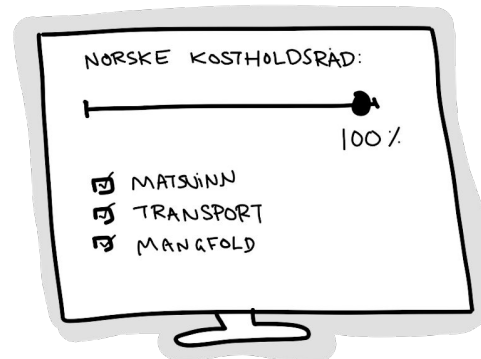


Steg 1 i veiviseren er å avklare lokale behov og markeder. Brukeren får spørsmål om de har hatt dialog med lokale leverandører for å avdekke behov og muligheter. Dersom de ikke har gjort dette får de mulighet til å laste ned maler for å gjennomføre dialogmøter med leverandører.

Steg 2 er valg av kontraktstype.

Her får brukeren spørsmål som skal avgjøre om kommunen skal dele opp kontraktene på mat og produkter. Mal for kontrakter skrives ut.

Svar som gir mulighet for å kjøpe lokalt og i sesong er avkrysset som standard.



Steg 3 er å definere kvalifikasjonskrav til konkurransen.

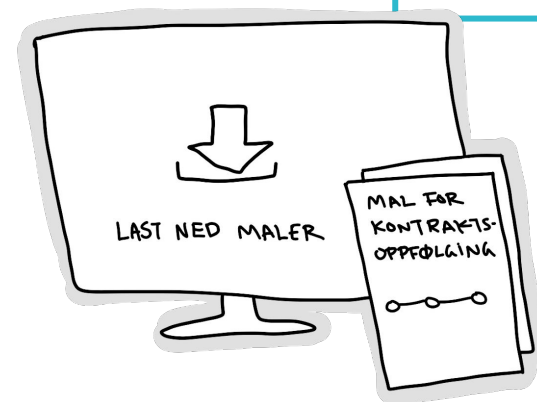
Også her er bærekraftig standard. Eksempelvis sunnhet og bærekraft avkrysset som kvalifiseringskriteriet sammen med produktinnovasjon.



Tildelingskriteriene kommer automatisk ut etter hvilke konkurranseelementer kommunen ønsker å vektlegge og hvor bærekraftige de skal være. Det er for eksempel mulig med relativ vektning av pris, slik at billig bærekraftig mat belønnes mer enn billig ikke-bærekraftig mat.

Kriterieveiviseren laster ned (felles) maler som kommunen behøver for å gjennomføre en anskaffelse som sikrer en bærekraftig og sunn mat- og måltidstjeneste, **uten at de selv må lete etter malen.**

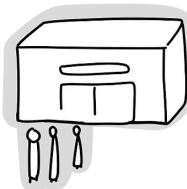
Etter inngåelse av avtale får kommunen maler for kontraktsoppfølging. Slik blir det lettere å ivareta at sunnhets- og bærekraftperspektivene ivaretas over tid.



Investeringsområde C: Sunt og bærekraftig som standardvalg



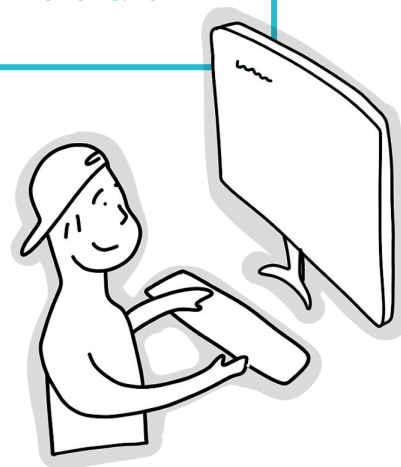
Driftige Odd leder en skolekantine på Nordmøre. Odd er opptatt av å servere elevene sunn og god mat, men har begrenset med kunnskap og kapasitet.



Odd frustrerer seg over at hver gang han prøver å gjøre maten sunnere, taper han mot boller og brus på nærbutikken.

“Det er ikke så lett å lage menyer som er sunne, som elevene liker og som vi kan lage i kantina”

Odd bestemmer seg for å teste ut menyplanleggeren “minkantine.no”



Menyplanleggeren gir Odd forslag til matretter og ukesmenyer. Odd får oppskrifter og innkjøpslister, og automatisk genererte menyplakater.



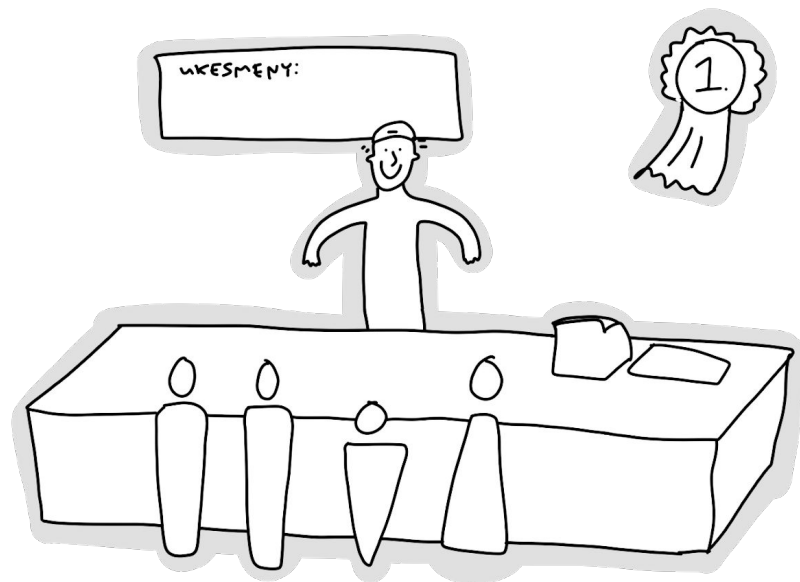
Odd kan selv tilpasse forvalg etter egne behov.

I tillegg finner han tips og triks for å “nudge” elevene til å velge sunnere mat når de er i kantina.



Med hjelp fra driftsplanleggeren klarer kantina å servere sunn mat som elevene liker, og ikke minst til riktig pris. Odd bruker mindre tid på å planlegge menyer, og føler seg sikker på at maten er sunn og bærekraftig.

Odds kantine kåres til den beste i fylket. Rektor deler suksesshistorien til andre skoler - og til og med elevene skryter!



D: Hvordan kan vi motivere til omlegging til innkjøp av mer bærekraftig mat gjennom å vise kortsiktige og langsiktige gevinster?

Synliggjøre gevinstene av sunt og bærekraftig kosthold

Hvordan kan man motivere til innkjøp av sunnere og mer bærekraftig mat gjennom å vise kortsiktige og langsiktige gevinster?

Pris er sentralt for valgene i anbudsprosesser, innkjøp i virksomhetene og for kunder. Prosjektet vil dreie seg om å identifisere hvordan vi kan operasjonalisere kostrådene i kroner og øre og motivere kommunene til å se matinnkjøp som et strategisk virkemiddel for å nå større samfunns mål. Hvordan fordeler kostnaden/tapet på 154 milliarder i året for Norge seg på de ulike kommunene?

“Det er mange rare måter å tenke på: De (innkjøperne) kan si ting som at det er mer besparende og effektivt om de kjøper brød på nett i stedet for å gå ned på lokalbutikken. Det er ikke egentlig billigere, så hvorfor tenker de sånn? Det handler kanskje om bedre oversikt og kontroll..”

Verdi:

- Politisk nivå: Enklere (nasjonalt og lokalt) og prioritere sunn og bærekraftig mat i planer og budsjetter.
- Virksomhetene: 1. linje får økt bevissthet hos innkjøpere på kortsiktig og langsiktig gevinst. Samtidig blir det enklere å kommunisere med 1.linje for å vise verdien av en viss type varer og produkter.
- Produsenter og leverandører: Konkurransen på andre kriterier enn pris, mulighet for mindre, lokale aktører til å bidra med produkter.
- Befolkningen: Bedre kvalitet på maten, mindre nasjonale ulikheter i maten som serveres.

Forutsetninger:

- Gevinstanalysene må forankres bredt, og sentrale interessenter må stille seg bak analyser og datagrunnlag.
- Data må kunne brytes ned på kommunenivå. FHI sitter eksempelvis på viktige kilder til data her som kan vise hva kommunene kan tjene - og spare inn - på bedre kosthold hos innbyggerne.
- Gevinstene må være relevante for virksomhetene sin økonomiske planlegging.

Eksempel

Digitaliseringsdirektoratet (tidligere Difi) har utviklet en effektkalkulator for personbiler* som på en enkel og tilgjengelig måte illustrerer verdien av å beregne effektene på CO2-utslipp og kostnader knyttet til drivstoff- og elforbruk. I kalkulatoren kan du sammenligne et referansekjøretøy med et nyanskaffet kjøretøy som tilfredsstiller enten basiskrav eller avanserte krav.

Matdugnaden har utviklet en prototype på en kalkulator for sunt og bærekraftig kosthold, se side 72.

*anskaffelser.no/verktoy/analyseverktoy/effektkalkulator-personbiler



Kari drifter kantina på kommunens seniorsenter. Hun vil gjerne tilby beboerne sunnere mat, men føler det er vanskelig innenfor budsjettrammene hun er gitt.

På ordførerkontoret sitter Victoria. Hun skal lage kommunens nye bærekraftstrategi, og er litt usikker på hvilke områder som bør få fokus.

“Kan maten vi serverer egentlig ha noe påvirkning?”



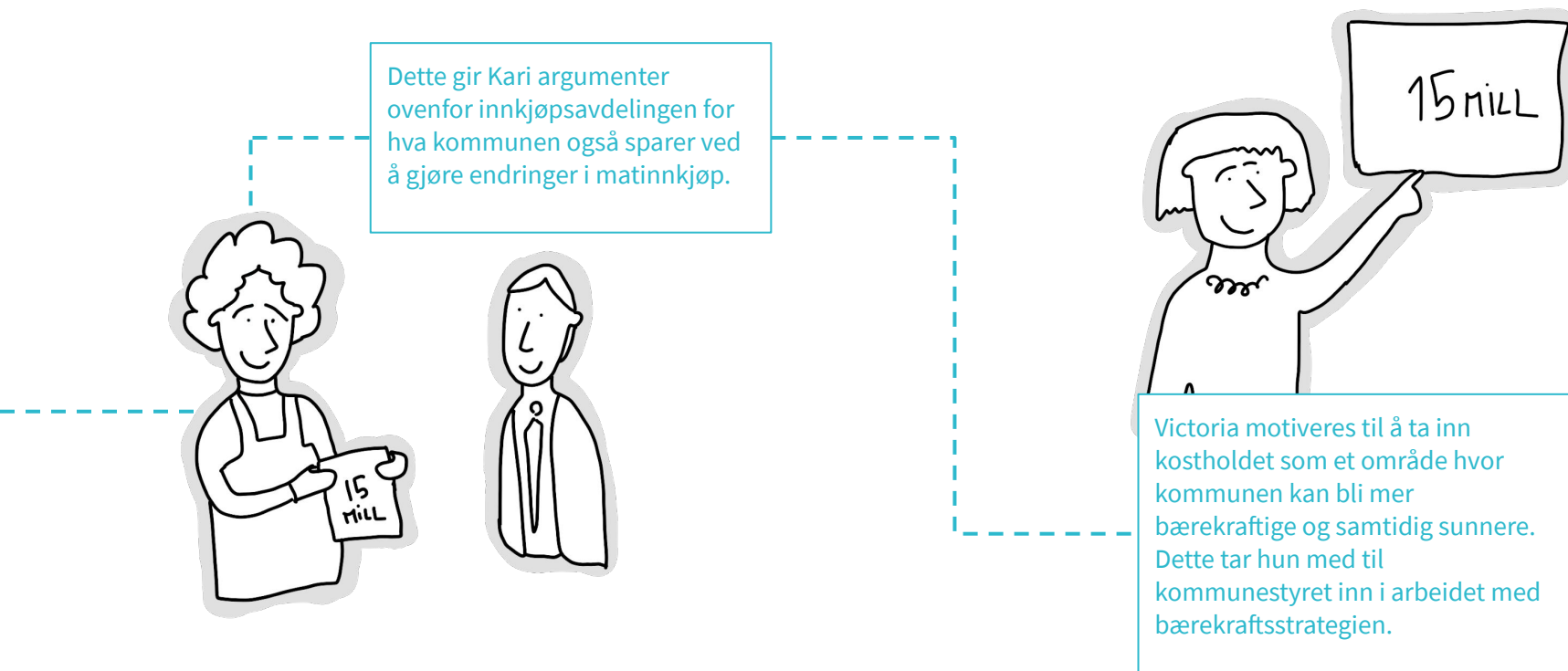
Investeringsområde D: Synliggjøre gevinstene av et nytt kosthold



Heldigvis kan de
begge gå inn på
matkalkulatoren.no



Matkalkulatoren gir statistikk
og tall som forteller hvor mye
deres kommune kan tjene og
spare inn på å legge om til et
sunnere og mer bærekraftig
kosthold hos innbyggerne.

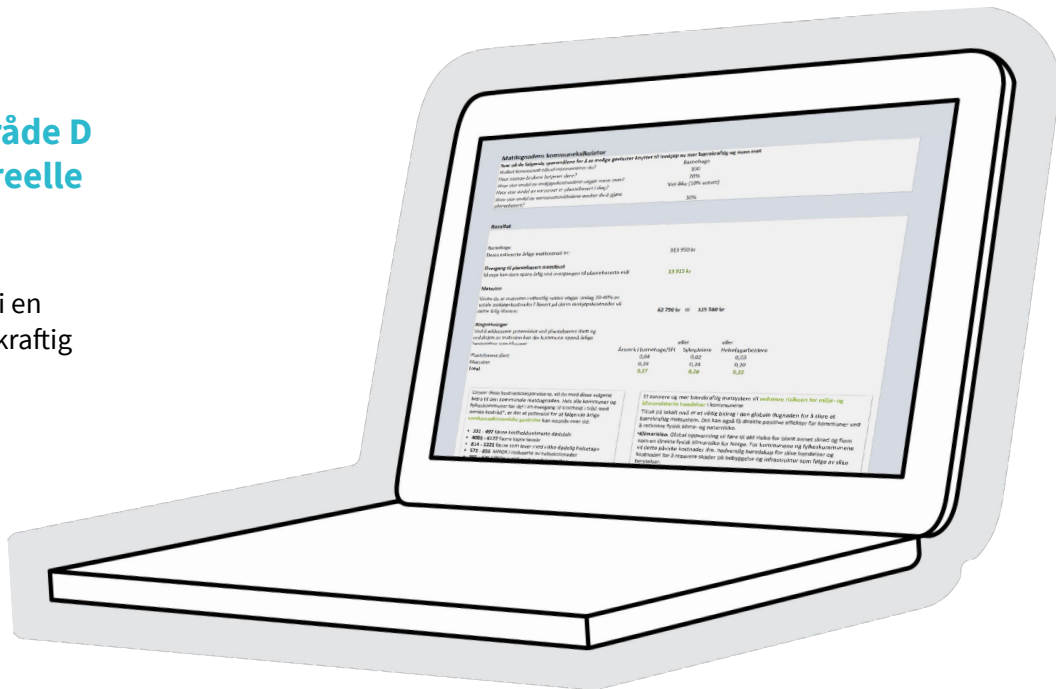


Matkalkulatoren V1.0

Basert på konseptet til investeringsområde D er det utviklet en tidlig prototype med reelle bakgrunnsdata.

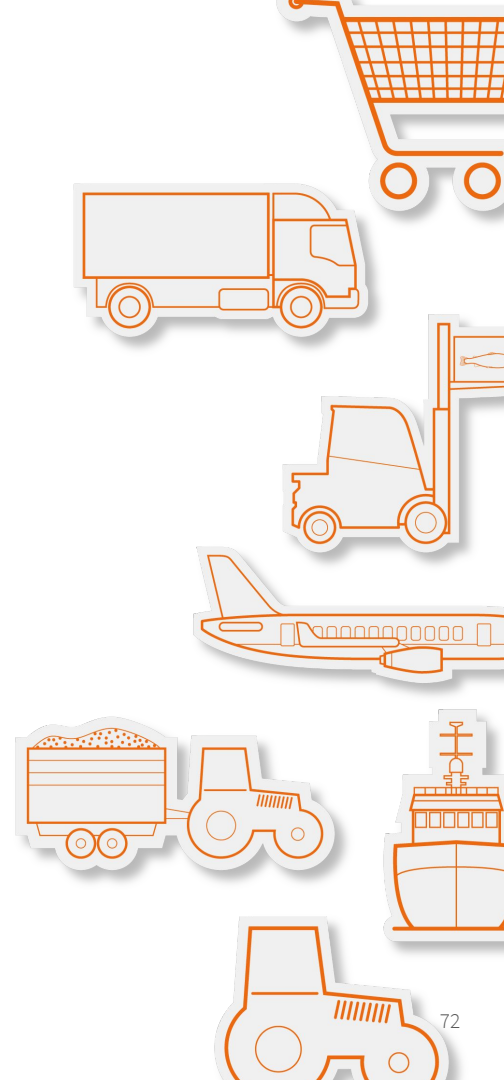
Hensikten med prototypen er å få fram egenskapene i en kalkulator ved å synliggjøre verdien av sunn og bærekraftig mat i planer og budsjetter.

(Se matdugnaden.no for kalkulator)



Del 7

Plan for videreføring



Hvordan kan investeringsområdene tas videre?

Matdugnaden som prosjekt er ferdigstilt. Matdugnaden som felles initiativ og prosess mot systemendring har nettopp startet.

I skrivende stund jobber vi med finansiering av opsjonen som ligger i avtalen med FHI for å kunne jobbe videre med investeringsområdene. Uavhengig av utfallet av dette arbeidet ønsker vi å legge til rette for at kunnskap og muligheter fra dette prosjektet spres og videreutvikles så mye som mulig av andre aktører.

Plattform for spredning:

Investeringsområdene er derfor publisert i forenklede versjoner på prosjektets nettside matdugnaden.no. De vil være tilgjengelig for alle virksomheter som ønsker å undersøke og videreutvikle områdene. Ettersom matdugnaden.no ikke eies av hverken FHI eller EAT, vil det være Comte Bureau AS som vil eie og drifte plattformen videre.

MATDUGNADEN

Hjem Om matdugnaden Bærekraftig kosthold Bli med

Hva er et bærekraftig kosthold - på norsk?

Vi vet ikke svaret, men dette er utgangspunktet i prosjektet: Et bærekraftig kosthold er et kosthold som bidrar til **nok, trygg og sunn mat** for nålevende og fremtidige generasjoner. Det tar **hensyn til naturens tålegrenser** gjennom lavest mulig innvirkning på klima og miljø samtidig som det beskytter biologisk mangfold og økosystemer. Et bærekraftig kosthold bidrar til **mat- og ernæringsikkerhet** gjennom optimal ressursbruk. Det er **kulturelt akseptabelt** og **tilgjengelig og rettferdig** både lokalt og globalt.

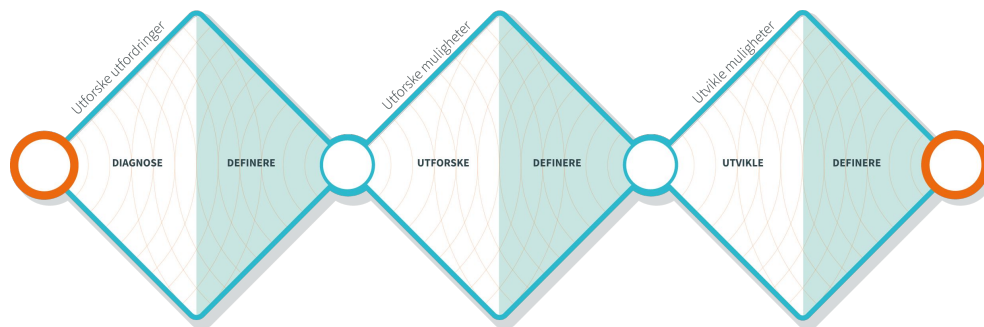


Hvordan kan investeringsområdene tas videre?

Prosess for å igangsette investeringsområdene:

For hvert investeringsområde har Comte laget et overordnet forslag til en arbeidsprosess kommuner, fylkeskommuner eller andre interessenter kan følge for å jobbe videre med investeringsrområdene.

Proessen som anbefales bærer preg av å utforske investeringsområdene sammen med aktuelle brukere, og at man, fremdeles sammen med brukere, raskt kommer frem til løsninger som kan testes og justeres. Disse er lastet opp på matdugnaden.no.

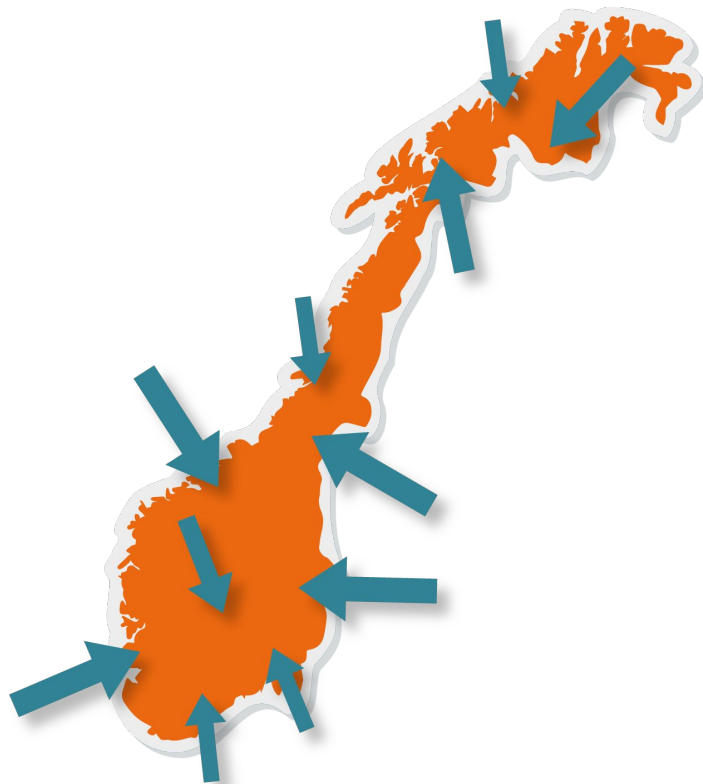


Hvordan kan investeringsområdene tas videre?

Spre til kommuner, fylkeskommuner og andre interessenter:

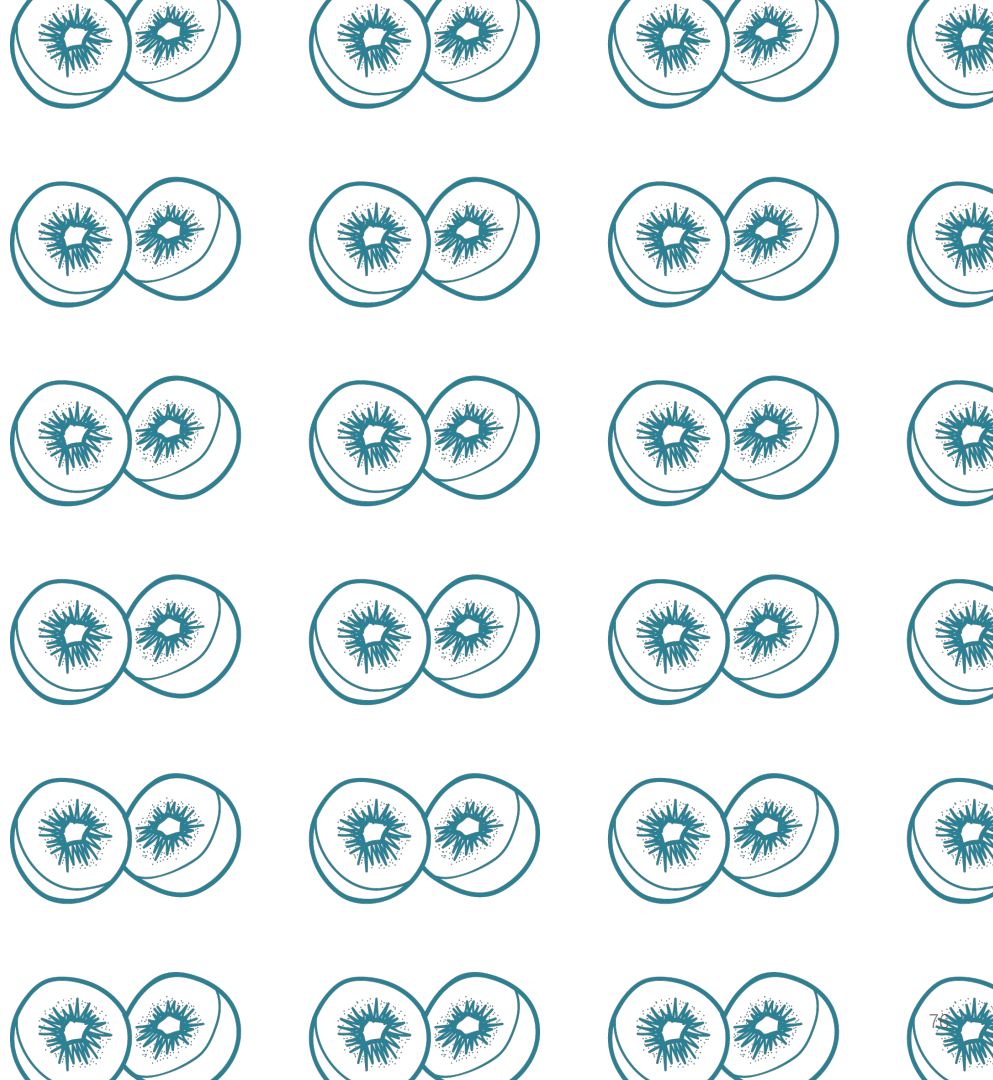
Per i dag er ikke Matdugnaden som prosjekt eller matdugnaden.no, godt nok kjent hos aktuelle målgrupper for investeringsområdene. En del av prosessen med å ta investeringsområdene videre blir dermed å spre prosjektet. Her er det blant planlagt aktiviteter som strekker seg fra deltakelse på konferanser til avisartikler og kronikker.

Prosjektet er også i dialog med KS om mulige innovasjonsmiljøer i kommune Norge som kan ha interesse av å videreføre noen av foreslåtte områder.



Del 8

Appendiks



Antakelser og avgrensningsgrader ved gevinstberegninger

Kommunal og fylkeskommunal rekkevidde (antall ansatte og brukere)

- Indirekte påvirkning er basert på den påvirkningen barn og unge i barnehage, barneskole, ungdomsskole og videregående skole (inkl. lærlinger) kan ha på sine foreldre.
- 1,6 millioner inkluderer alle offentlig ansatte i kommunal og fylkeskommunal forvaltning samt brukere ved skole, SFO, barnehage og sykehjem.

Kostnadsbeparelser for overgang til plantebasert kost

- Gjennomsnittspriser for måltider er kalkulert basert på et tilfeldig utvalg varmretter på kolonial.no. Animalsk baserte måltider innebærer middager som inneholder enten storfe, fisk eller kylling.
- Kostnadsbeparelserne er beregnet for innkjøpskostnader knyttet til brukerne av disse tjenestene, ikke de ansatte ved disse tjenestene.
- Antar 10% andel plantebaserte varmmatmåltider serveres i det offentlige i dag, og en overgang til 30 eller 50% plantebasert i alternative scenarioer.
- Beregningen inkluderer kun et skifte i ett måltid varmmat (lunsj eller middag), og det er antatt at et slikt varmmatmåltid utgjør 70% av institusjonenes totale innkjøpskostnadene til mat.
- For SFO er kost kalkulert som et uvektet snitt av observerte satser for matpenger/kost i SFO i ulike norske kommuner. Benyttet satser som inkluderer hele plasser på SFO.

Samfunnsøkonomiske beregninger og diskusjon

- Tar utgangspunkt i delvis kostholdsendring for alle offentlig ansatte i kommunal og fylkeskommunal forvaltning samt brukere ved skole, SFO, barnehage og sykehjem.
- Alle som bor i Norge spiser ca. 2500 kcal hver dag, og at gjennomsnittlig kaloriinntak per person i regi av det offentlige tilsvarer 500 kcal hver dag, altså 20% av daglig kaloriinntak.
- Mat som serveres i det offentlige i dag speiler gjennomsnittskostholdet til en nordmann, og at alternativ matservering er i tråd med FHI's anbefalinger for næringsinntak for en lunsj.
- En proporsjonal endring i helse basert på endring i kosthold. Altså at å endre 20% i daglig næringsinntak, fra gjennomsnittskosthold til kosthold i tråd med FHI's retningslinjer, for en gitt mengde kalorier tilsvarer 20% redusert sykdomsbyrde og 20% realisering av samfunnsøkonomiske helsegevinster. Usikkerheten knyttet til denne antakelsen er diskutert i vedlegg.
- Intervallet i funnene er basert på et +/- 20% usikkerhetsintervall.

Kostnadsbeparelser for matsvinn

- Kostnadsbeparelserne er beregnet for innkjøpskostnader knyttet til brukerne av disse tjenestene, ikke de ansatte ved disse tjenestene.
- Intervallene basert på observerte anslag på matsvinn i ulike offentlige tjenestetilbud
- For SFO er kost kalkulert som et uvektet snitt av observerte satser for matpenger/kost i SFO i ulike norske kommuner. Benyttet satser som inkluderer hele plasser på SFO.

Generelle antakelser

- Beregningene antar 230 påvirkningsdager for alle offentlig ansatte og barn i skole, SFO og barnehage, samt 365 påvirkningsdager i året for brukere ved sykehjem.

Diskusjonsnotat – samfunnsøkonomiske gevinster for helse

Analysen av samfunnsøkonomiske gevinster ved delvis overgang til en sunnere og mer bærekraftig diett er basert på resultater fra rapportene:

- Samfunnsgevinster ved å følge Helsedirektoratets kostråd (Helsedirektoratet, 2016), og
- Sykdomsbyrde i Norge (Folkehelseinstituttet, 2015).

Rapportene beskriver henholdsvis potensielle kvantifiserte samfunnsgevinster (kostnadsbesparelser) i kroner og øre, og dødsfall, tapte leveår og ikke-dødelige helsetap knyttet til kosthold.

Det forutsettes i vår analysen at en delvis overgang i kommunal og fylkeskommunal regi til en diett etter de offentlige kostråd vil kunne realisere en proporsjonal mengde helse- og samfunnsgevinst. Altså at å endre til en diett etter kostholdsrådene for 20% av daglig kaloriinntak (en lunsj) vil føre til 20% redusert sykdomsbyrde og dermed 20 % realisering av relaterte samfunnsgevinster. Det foreligger sterk usikkerhet rundt denne forutsetningen. Disse er spesielt knyttet til faktorer som:

- I hvilken grad redusert sykdomsbyrde er avhengig av at hele kostholdet er i tråd med kostholdsrådene, eller om en delvis bedring vil kunne ha en positiv effekt.
 - Når det gjelder sykdomsbyrde som er knyttet til underskudd av næringsstoffer, så kan det argumenteres for at ett endret måltid vil kunne ha en betydelig positiv effekt.
 - Når det gjelder sykdomsbyrde knyttet til overvekt og fedme, er det mindre grunn til å tro at ett måltid vil kunne ha en proporsjonal endring i helse dersom næringsinntaket resten av dagen er for høyt

- Hvorvidt populasjonsutvalget, brukere og ansatte i kommune og fylkeskommune, har et kosthold som tilsvarer det gjennomsnittlige kostholdet i Norge.
- Hvordan en endring av ett måltid om dagen vil påvirke brukeres øvrige kosthold resten av dagen
- Karakteristikk ved brukere av offentlige tilbud. Får et barnehagebarn eller bruker i sykehjem samme helsegevinst som gjennomsnittsnordmannen i rapportene fra Helsedirektoratet og FHI? For et barnehagebarn vil tidlig påvirkning kunne få livslang effekt og betydelige samfunnsgevinster, mens for brukere på sykehjem er det mindre grunn til å tro at disse effektene vil inntreffe. Kanskje balanserer disse to gruppene ut hverandre.

Flere av disse faktorene kan tilsi at estimerte samfunnsgevinster i denne analysen er under- eller overvurdert. Om de første stegene mot en sunn diett utgjør den største gevinsten, eller om samfunnsgevinsten avhenger av en fullstendig overgang er utenfor det som kan fastslås i denne analysen. Vi anser det som vanskelig for kommuner og fylkeskommuner å direkte påvirke totalkonsumet til norske individer, og må forutsette delvis overgang til sunnere kosthold, og dermed delvis samfunnsgevinst. Etter dialog med sentrale fagpersoner i FHI har vi besluttet å inkludere analysen til tross for mange usikkerhetsmomenter. Hensikten med analysen er å gi en innledende illustrasjon av mulighetspotensialet rundt overgang til sunnere kosthold. Det er lagt til et usikkerhetsintervall på +/- 20% til estimatene. Estimatenes bør anvendes med høy grad av varsomhet, og det anbefales at videre analyser blir gjennomført for å sikre mer nøyaktige anslag for slike samfunnsgevinster.

Kilder for gevinstberegninger

Kommunal og fylkeskommunal rekkevidde (antall ansatte og brukere)

- Statistisk sentralbyrå – statistikker på offentlige ansatte og brukere av offentlige tjenester
- Udir.no (15.02.2018). Tall og analyse av barnehager 2017

Kostnadsbesparelser for overgang til plantebasert kost

- Statistisk sentralbyrå – statistikker på offentlige ansatte og brukere av offentlige tjenester
- Kolonial.no
- Forbrukerrådet (2015). Kommuneundersøkelse 2015 - https://fil.forbrukerradet.no/wp-content/uploads/2015/11/Kommune_kostore_2015.pdf
- Statistisk sentralbyrå (2019). Foreldrebetaling i barnehager, januar 2019
- Norske kommuners nettsider – priser på skolefritidsordning i 11 ulike kommuner
- Dagsavisen.no (3.12.2016). Kaster sykehusmat for 100 mill. i året

Kostnadsbesparelser for matsvinn

- Statistisk sentralbyrå – statistikker på offentlige ansatte og brukere av offentlige tjenester
- Dagsavisen.no (3.12.2016). Kaster sykehusmat for 100 mill. i året
- Framtiden i våre hender (2016). Matsvinn i Oslo kommune

Samfunnsøkonomiske beregninger og diskusjon

- Statistisk sentralbyrå – statistikker på offentlige ansatte og brukere av offentlige tjenester
- Helsedirektoratet (2016). Samfunnsgevinster ved å følge Helsedirektoratets kostråd
- Folkehelseinstituttet (2015). Sykdomsbyrde i Norge

Klima/miljø

- Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems Prof Walter Willett, MD Prof Johan Rockström, fPhD, Brent Loken, PhD ,Marco Springmann, PhD, Prof Tim Lang, PhD, Sonja Vermeulen, PhD et al. 2019.
- Cicero & Vestlandsforskning (2018). Oppdatering av kunnskap om konsekvenser av klimaendringer i Norge og Finans Norge (2019). Klimarapport
- WWF (2019). Naturrisiko – Tap av naturmangfold som finansiell risiko
- Brev fra WWF til næringsminister Iselin Nybø (18.02.2020) - <https://www.wwf.no/assets/attachments/Forslag-fra-WWF-Norge-b%C3%B8r-utrede-naturrisiko-med-vekt-p%C3%A5-norske-n%C3%A6ringer.pdf>



Matdugnaden

12.06.2020

For kontakt om prosjektet:

Øystein Evensen / Comte Bureau

+47 975 63 702

oystein@comte.no