

Offentlig matinnkjøp – hvordan kan det gjøres mer sunt og bærekraftig?

- Hvordan kan offentlig matinnkjøp bidra til bedre folkehelse og en mer bærekraftig utvikling?
- Vet vi hvor sunt og bærekraftig offentlig matinnkjøp er i dag?

Lene Frost Andersen, Professor, Leder NOR-Eden prosjektet
Marie Michaelsen Bjøntegaard, Forsker
Universitetet i Oslo



Program

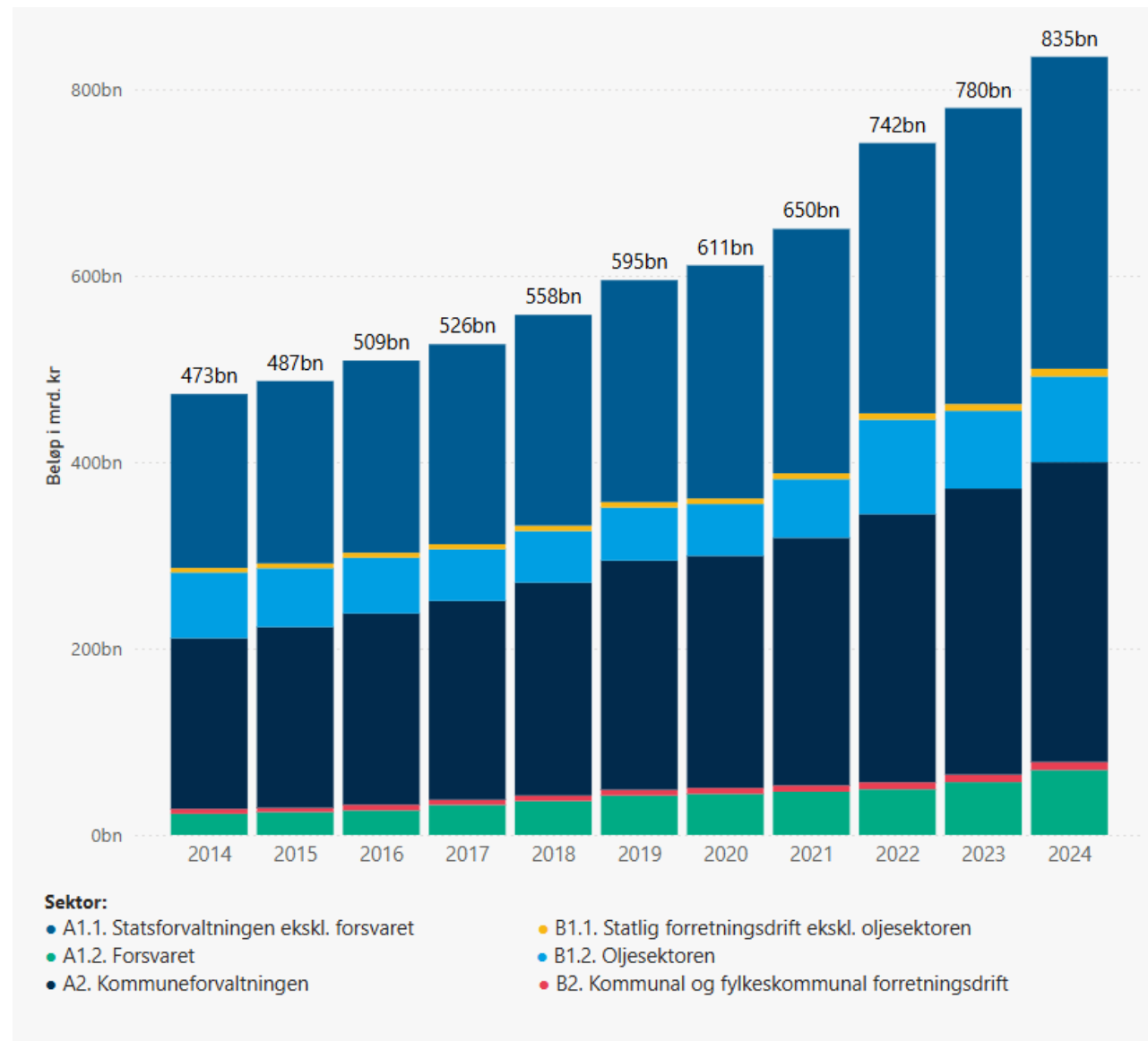
- Introduksjon av det offentlig matinnkjøp
- Kan en skår for ernæringsmessig kvalitet brukes i offentlig innkjøp?
- Hvor sunn og bærekraftig er offentlig matinnkjøp i videregående skoler?
- Hvilke behov, muligheter og barrierer opplever innkjøpere i arbeidet med å fremme sunne og bærekraftige innkjøp?

Litt om offentlige anskaffelser

Offentlige anskaffelser

I 2024 kjøpte offentlig sektor inn varer, tjenester og bygge- og anleggsarbeider for over 800 milliarder

DFØs rolle i anskaffelser er å veilede og støtte offentlig sektor for å sikre effektive og lovlige anskaffelser



Offentlige anskaffelser - Regelverk

Regelverket skal fremme effektiv bruk av samfunnets ressurser

- Regelverket inneholder bestemmelser om å ivareta viktige samfunnshensyn, som for eksempel klima, miljø og anstendige arbeidsforhold.
- Lov og forskrifter nasjonalt og i EU
- Nærings- og fiskeridepartementet startet i 2022 et arbeid med å revidere regelverket om offentlige anskaffelser.



Utvalget foreslår en ny struktur for regelverket, ny formålsbestemmelse, tydeliggjøring av bestemmelsene om samfunnshensyn samt forenkling av regelverket over og under EØS-terskelverdi.



Om sikkerhet og beredskap, lokale og regionale leverandører, åpenhet om eierskap og skatt, geografisk virkeområde, reglene om avvisning og håndheving. I tillegg fremlegger utvalget forslag til ny lov om anskaffelser i forsyningssektorene og ny lov om konsesjonskontrakter.

Offentlig anskaffelser – klima og miljøhensyn

Den 1. januar 2024 trådte skjerpede krav for å vektlegge klima- og miljøhensyn i offentlige anskaffelser i kraft.

Hovedregelen er at klima- og miljøhensyn skal vektes med minimum 30%, med unntak dersom nærmere vilkår er oppfylt.

Offentlig anskaffelser – DFØ Veileder

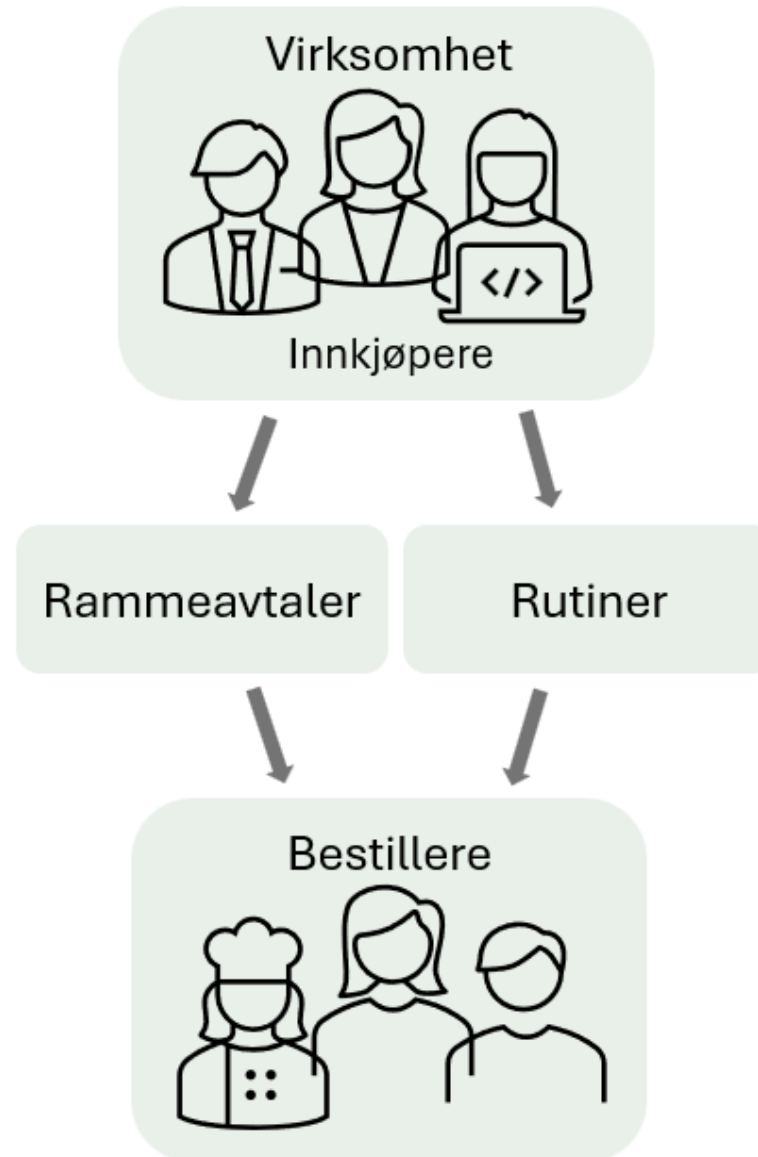
Veileder - hvordan ivareta regler om klima og miljøhensyn ved offentlig anskaffelser av mat og måltidstjenester

- Redusere matsvinn
- Kjøpe matvarer med lavere klimabelastning
- Ivareta ernæringsperspektiv og kvalitet
 - Helsedirektoratets veileder for ernæringshensyn i offentlige anskaffelser av mat- og drikkeprodukter og måltider.

DFØ har utviklet **forslag til krav** man kan stille når man skal gjøre anskaffelser av mat- og drikke og måltidstjenester.

- Kravene finnes i Kriterieveiviseren.
- Her finner du krav til matsvinn, å fremme klimavennlig mat, hindre avskoging, menneskerettigheter, økologisk mat og emballasje.

Kort om en anskaffelse – veldig forenklet



Hvordan kan offentlig matinnkjøp bidra til bedre folkehelse og en mer bærekraftig utvikling?

- Offentlige matinnkjøpet har **potensiale til**
 - å påvirke kostholdet til mange i en sunn retning (skole, barnehage.....)
 - å fremme mer bærekraftige matsystemer (gjennom etterspørsel og ringvirkninger, innkjøpsmakta)
- Endring av kosthold mot kostrådene og redusert matsvinn er sett på som noen av de viktigste klimatiltakene – **vinn-vinn situasjon**
- Det offentlige har et **ansvar** for at maten som serveres er sunn og bærekraftig
- Det offentlig matinnkjøp er et viktig **politisk virkemiddel**

Hvordan kan offentlige anskaffelse av mat bidra til å fremme sunne og bærekraftige kosthold?

- Kan en skår for ernæringsmessig kvalitet brukes i offentlig innkjøp?
- Hvor sunn og bærekraftig er offentlig matinnkjøp i videregående skoler?
- Hvilke behov, muligheter og barrierer opplever innkjøpere i arbeidet med å fremme sunne og bærekraftige innkjøp?

Kan en skår for ernæringsmessig kvalitet brukes i offentlig innkjøp?

food & nutrition 
research

ORIGINAL ARTICLE

The performance of Nutri-Score as a tool in guiding and evaluating nutritional quality of food procurements for high schools in Norway

Anna Amberntsson^{1,2*}, Emilie Heide³, Mari Mohn Paulsen^{1,2}, Siri Løvsjø Solberg⁴, Anne Lene Løvhaug⁵, Lene Frost Andersen³ and Marianne Hope Abel^{2,6,7}

¹Department of Food Safety, Norwegian Institute of Public Health, Oslo, Norway; ²Centre for Sustainable Diets, Norwegian Institute of Public Health, Oslo, Norway; ³Department of Nutrition, Institute of Basic Medical Sciences, University of Oslo, Norway; ⁴Matvalget, Oslo, Norway; ⁵Institute for Nursing and Health Promotion, Oslo Metropolitan University, Oslo, Norway; ⁶Department of Physical Health and Ageing, Norwegian Institute of Public Health, Oslo, Norway; ⁷Centre for Evaluation of Public Health Measures, Norwegian Institute of Public Health, Oslo, Norway

NewTools
For sustainable food systems

Evaluation of the Nutri-Score as a guiding tool towards healthier food procurements in Norwegian high schools

Emilie Heide



Supervisors:

Marianne Hope Abel

Lene Frost Andersen

Master's thesis in Clinical Nutrition
Department of Nutrition, Faculty of Medicine
University of Oslo

May 2024



Gjennomføring av måltid

Ernæringsmessig kvalitet

Mattrygghet og hygiene

Miljøhensyn

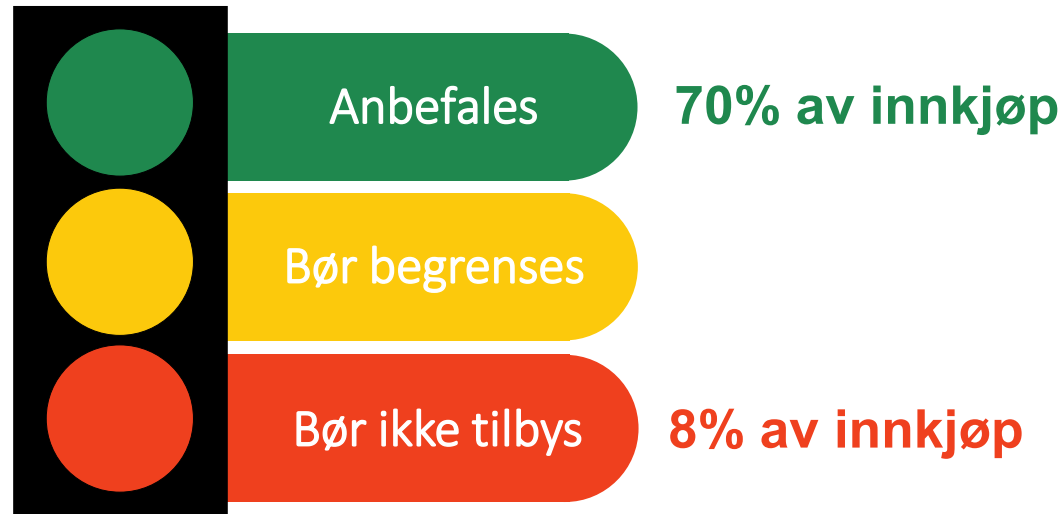


Ernæringsmessig kvalitet

- Mat- og drikketilbudet bør bygge på Helsedirektoratets kostråd
- Anbefales:
 - Grønnsaker, frukt/bær, lettmelk daglig
 - Kaldt vann bør alltid være tilgjengelig
 - Grovt brød og kornprodukter
 - Et variert påleggstilbud og alltid fiskepålegg og grønnsaker
 - En variasjon av fisk-, kjøtt- og vegetarretter som varmmat
 - Prioriter matvarer med lavt saltinnhold
 - Matoljer, flytende og myk margarin
- Dersom juice tilbys, bør ikke enhetene overstige 250 ml
- Bør ikke tilbys:
 - Brus, saft og annen drikke tilsatt sukker eller søtstoff
 - Sjokolade, godteri, potetgull og annen snacks
- Bakevarer og andre produkter med mye sukker og /eller fett bør forbeholdes spesielle anledninger

Vikens storsatsning og Matvalget

- Strategi for helsefremmende skoler (2020)
- Innkjøpsanalyser



<https://matvalget.no/et-baerekraftig-maltid/>

Landbruks- og matdepartementet. Fylkesnytt fra Oslo og Viken 2/2023.

Solberg SL. Personlig kommunikasjon, informasjon tilsendt på mail, Mars 2024.

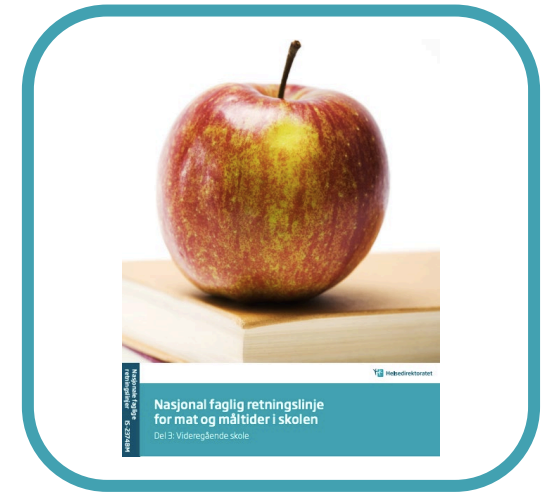
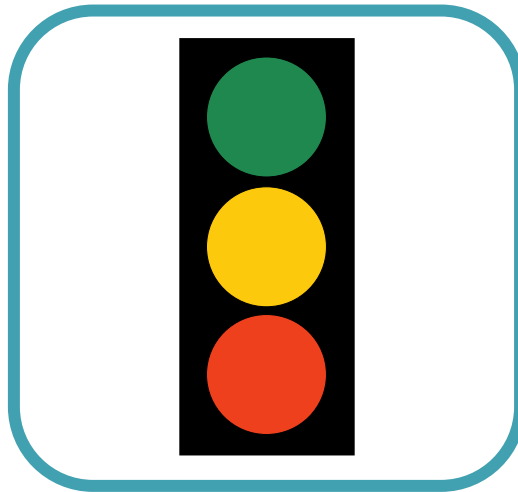
Matvalget. Om Matvalget. Sitert 4. april 2024

Solberg med fler. Evaluating health and sustainability profile of school meals through consumption data analysis. Abstract book: Conference on school meals

Hovedmål

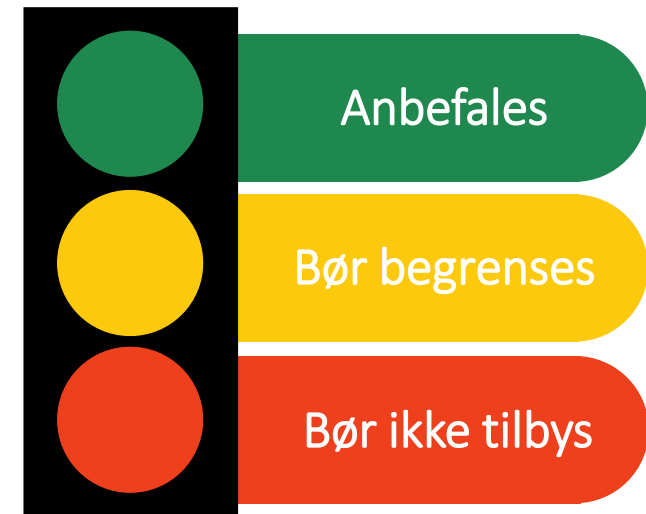
Evaluerer om Nutri-Score kan egne seg til å måle ernæringsmessig kvalitet på mat og drikke kjøpt inn til videregående skoler.

Dette gjøres ved å vurdere samsvar mellom Nutri-Score og Matvalgets trafikklys, som reflekterer retningslinjene for mat og måltider i videregående skole.



Metode

- Innhentet informasjon om matvarer som ble anskaffet i kantiner på alle videregående skoler i Viken fylke fra januar 2021 til juni 2023
- Nutri-Score ble beregnet på alle produktene (Nutri-Score 2023-versjonen). Nutri-Score A-E (Grønn -> Rød)
- Ernæringsekspert fra Matvalget klassifiserte matvarer i forhold til trafikklyset, som de har utviklet basert på de nasjonale faglige retningslinjene for mat og måltider i videregående skole



Resultat

Trafikklys

Anbefales

4 790
produkter

Bør begrenses

Bør ikke tilbys

Nutri-Score

A

B

C

D

E

Resultat

Trafikklys

53%

4 790
produkter

33%

14%

Nutri-Score

A

B

C

D

E

Resultat

Trafikklys

53%

33%

14%

4 790
produkter

Nutri-Score

34%

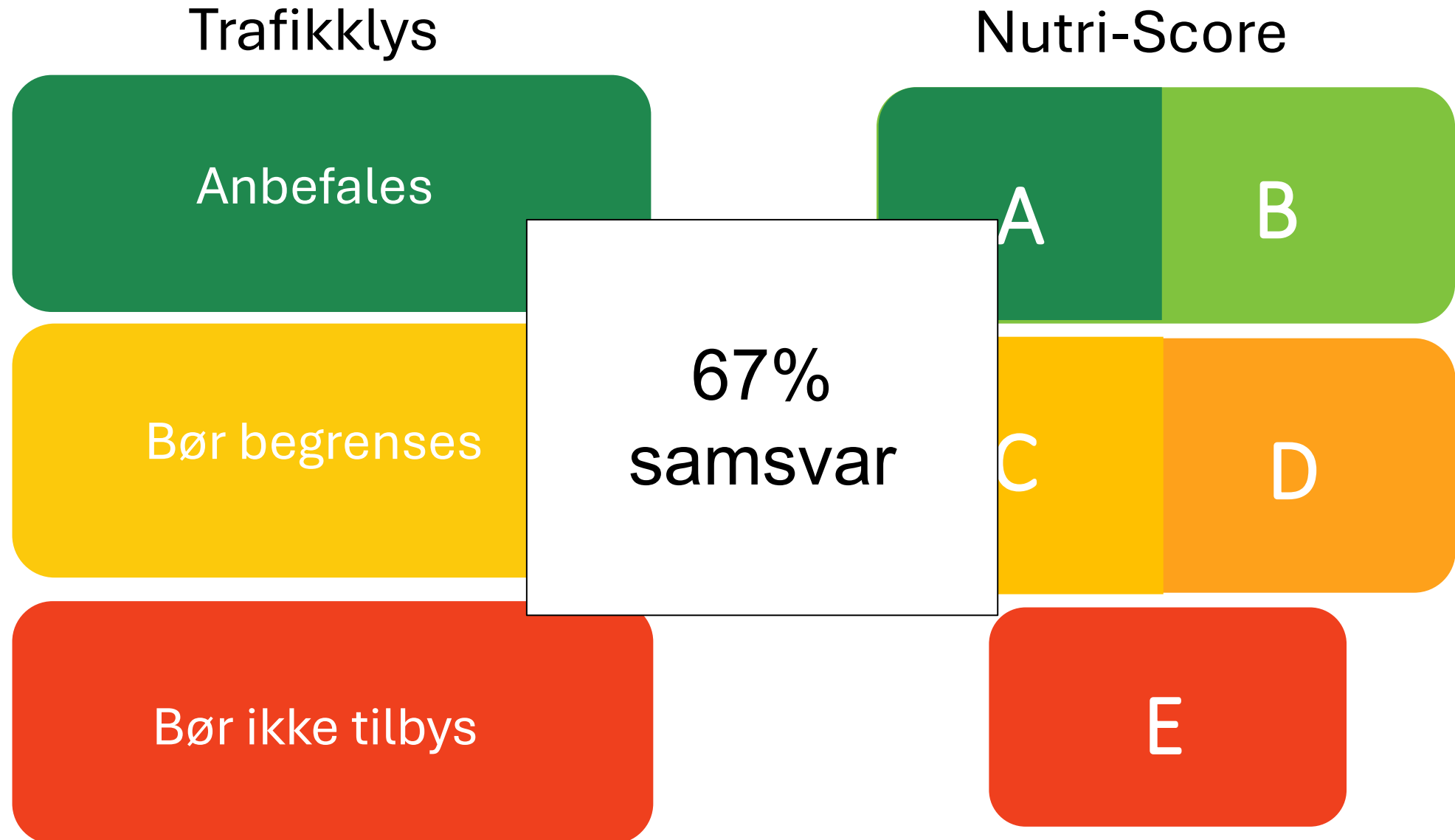
10%

21%

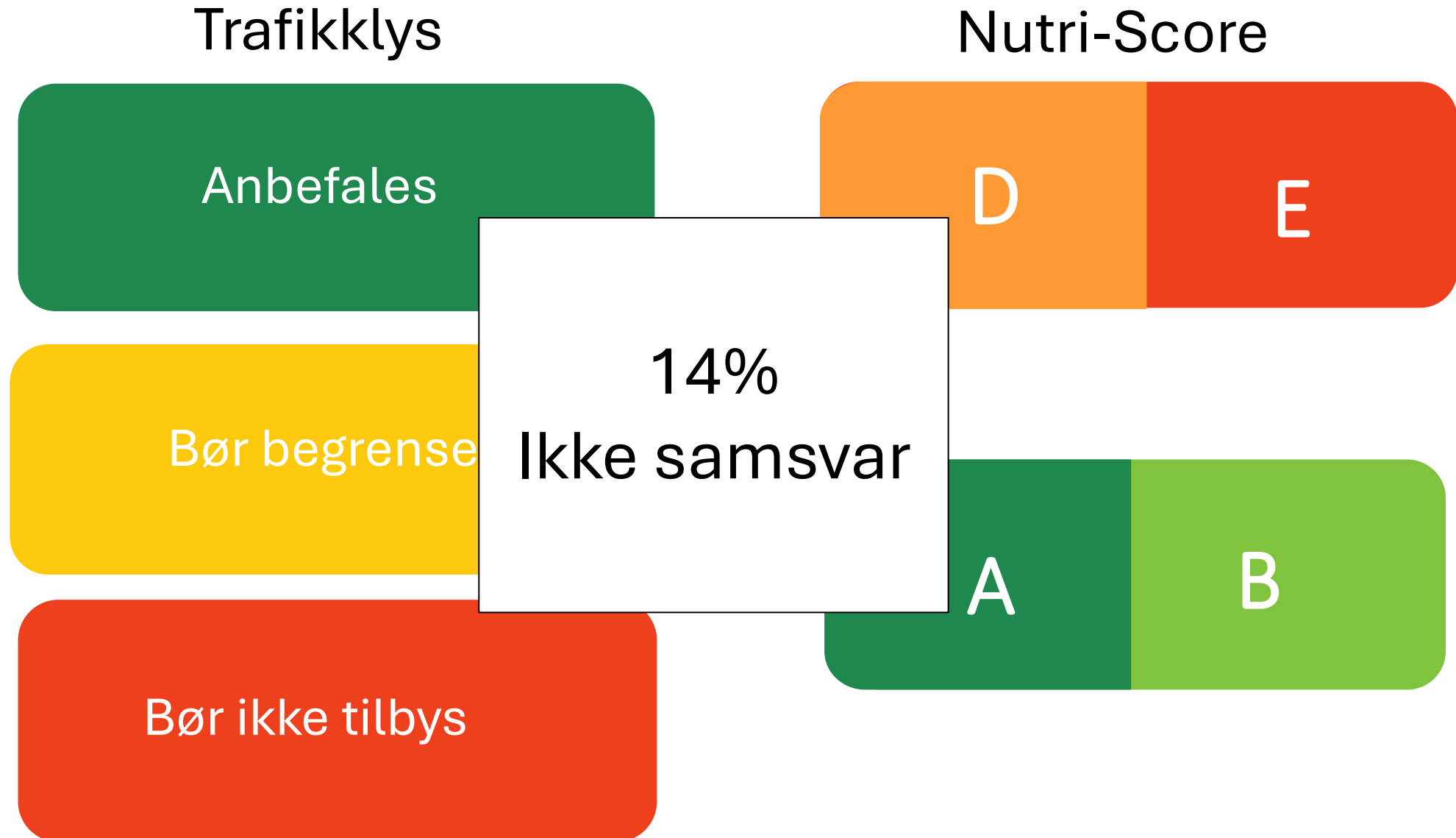
21%

14%

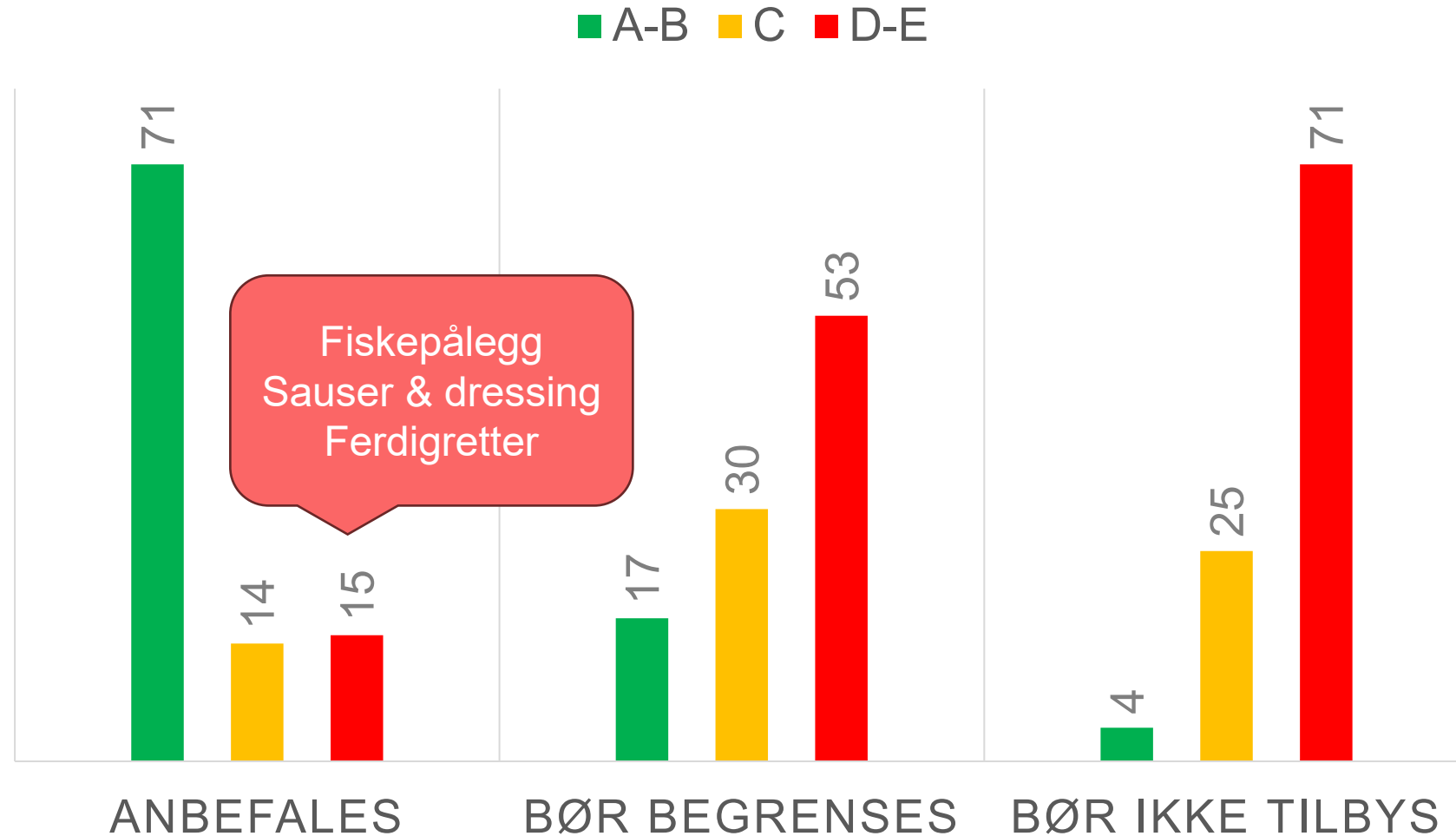
Samsvar defineres som



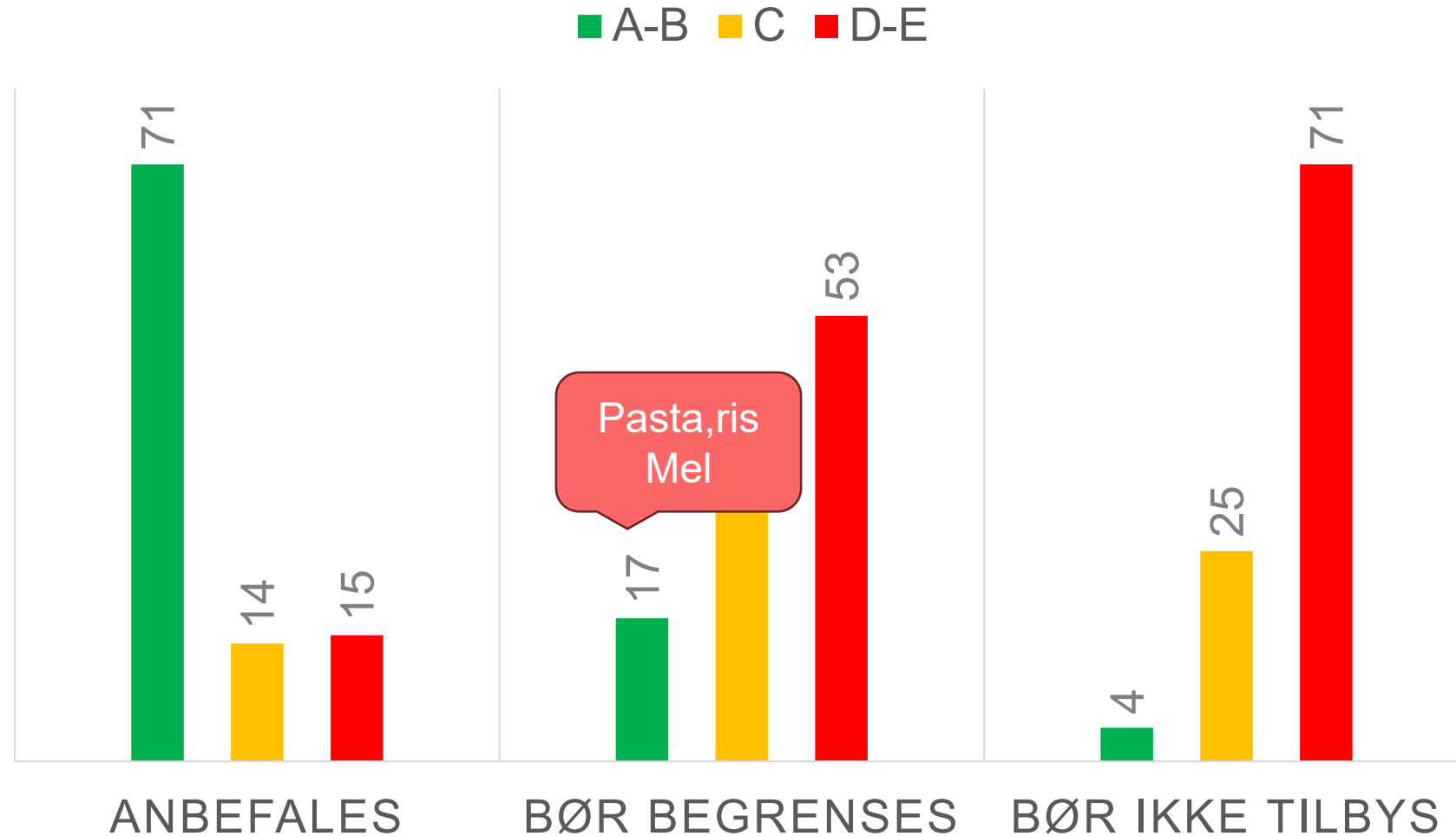
Ikke samsvar defineres som...



Samsvar mellom retningslinjene for mat og måltider i videregående skole og Nutri-Score (%)



Samsvar mellom retningslinjene for mat og måltider i videregående skole og Nutri-Score



- Frukt, grønnsaker og belgvekster
- Korn, mel, nøtter og frokostblandinger
- Brødprodukter
- Pasta og ris
- Rødt kjøtt
- Hvitt kjøtt
- Fisk og sjømat
- Ferdigretter og baser
- Sauser og dressinger
- Meieri og egg
- Smør, margarin og olje
- Søte bakevarer, snacks og godteri
- Drikke

- Frukt, grønnsaker og belgvekster
- **Korn, mel**, nøtter og frokostblandinger
- Brødprodukter
- **Pasta og ris**
- Rødt kjøtt
- **Hvitt kjøtt**
- **Fisk og sjømat**
- Ferdigretter og baser
- **Sauser og dressinger**
- Meieri og egg
- **Smør, margarin og olje**
- Søte bakevarer, snacks og godteri
- Drikke

- **Frukt, grønnsaker og belgvekster**
- Korn, mel, **nøtter og frokostblandinger**
- **Brødprodukter**
- Pasta og ris
- **Rødt kjøtt**
- Hvitt kjøtt
- Fisk og sjømat
- **Ferdigretter og baser**
- Sauser og dressinger
- **Meieri og egg**
- Smør, margarin og olje
- **Søte bakevarer, snacks og godteri**
- **Drikke**

Oppsummert

- Fiskepålegg anbefales men med høyt saltinnhold fikk Nutri-Score D eller E
- Sauser og dressinger fikk Nutri-Score C eller dårligere uavhengig av trafikklyskategorisering
- Mel, pasta og ris fikk Nutri-Score A uavhengig av grovhet, mens anbefaling i retningslinjene er i forhold til grovhet
- Ferdigretter samler seg i Nutri-Score C uavhengig av trafikklys kategorisering

NewTools prosjektet har håndtert flere av disse utfordringer

Konklusjon

- Godt samsvar mellom Nutri-Score og retningslinjene
- Anbefalt mat og drikke mottok Nutri-Score A eller B (71%), mens mat og drikke som ikke bør tilbys mottok Nutri-Score D eller E (71%)
- De fleste råvarer mottok Nutri-Score A eller B
- For noen matvarer var Nutri-Score C det sunneste alternativet
 - Gjelder for en stor del pålegg som ost, kjøttpålegg, fiskepålegg, syltetøy
- Dårlig samsvar mellom Nutri-Score og retningslinjene for mel, ris, pasta, fiskepålegg

Konklusjon

En skår for ernæringsmessig kvalitet kan;

Veilede bestillere
mot å velge sunnere
alternativer innenfor
matvaregrupper

Danne utgangspunkt for
standardisert verktøy for
å monitorere og
evaluere innkjøp

Tydeliggjøre
retningslinjene for
mat og måltider i
videregående skole

Takk til NewTools samarbeidspartnere!

FHI

- Marianne Hope Abel
- Anne Lise Brantsæter
- Mari Mohn Paulsen
- Kaja Lund-Iversen
- Anna Amberntsson

Matvalget

Siri Løvsjø Solberg

OsloMet

Anne Lene Løvhaug

UiO

- Lene Frost Andersen
- Dina Moxness Konglevoll
- Emilie Heide

Hvor sunn og bærekraftig er offentlig matinnkjøp i videregående skoler?

Hvilke behov, muligheter og barrierer opplever innkjøpere i arbeidet med å fremme sunne og bærekraftige innkjøp?

Takk til samarbeidspartnere



UNIVERSITETET
I OSLO

Monica Carlsen (leder WP1)
Ellen Wright (PhD student)
Julie Lengle (PhD student)
Marie M Bjøntegaard (forsker)
Anette Hjartåker
Arnoldo Frigessi
Chi Zhang



Helle Margrete Meltzer
Mari Mohn Paulsen

UNIVERSITETET
I OSLO

°CICERO

Bob van Oort



Anne Kjersti Bakken
Anne Grete Roer Hjelkrem



Sepideh Jafarzadeh



Ellen Trolle



Amanda Wood



Finansiering

Norges forskningsråd
Universitet i Oslo
Throne Holst stiftelsen for
ernæringsforskning