

Hvordan kan offentlig innkjøp bidra til omstilling og endring i matsystemet?



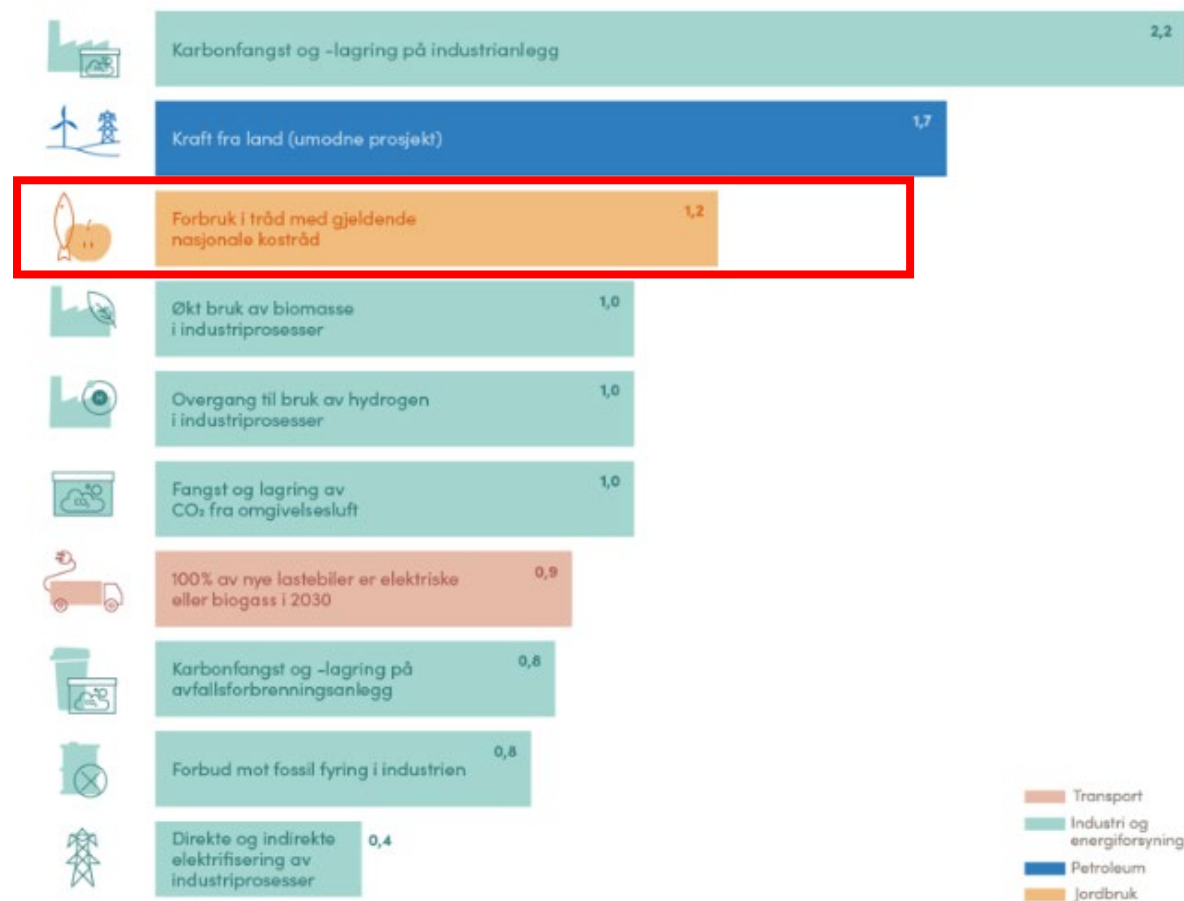
Offentlig innkjøp

- Kjøp av mat og måltidstjenester til offentlige institusjoner
- Det offentlige har et ansvar for å sørge at maten er sunn og bærekraftig
- Støtte lokale og nasjonale målsetninger
- Etterlevelse av kostråd → viktig for helse, klima- og miljø og samfunn



Ti største klimatililtak i 2030

Klimatiltak med størst potensial for utslippsreduksjoner i 2030 fordelt på sektorer. Inkluderer både kvotepliktige og ikke-kvotepliktige utslipp av klimagasser.



Klimatiltak med størst potensial for utslippsreduksjoner i 2030 fordelt på sektorer. Inkluderer både kvotepliktige og ikke-kvotepliktige utslipp av klimagasser. | Figur:

Hyper/Miljødirektoratet.

Miljødirektoratet (2023). Klimatiltak i Norge mot 2030: Oppdatert kunnskapsgrunnlag om utslippsreduksjonspotensial, barrierer og mulige virkemidler–2023

Swensson et al. (2021) Public food procurement as a game changer for food system transformation. The Lancet.

Myhre JB, Brodin MMA & Andersen LF. Norkost 4 [nettdokument]. Oslo: Helsedirektoratet, 2024. Tilgjengelig fra www.helsedirektoratet.no/rapporter/norkost-4

Uldahl, M., Torheim, L. E. (2023) Food environments. Methods and indicators for mapping and monitoring food environments in Norway]. Rapport 2023. Oslo: Folkehelseinstituttet

Offentlig innkjøp

- Kjøp av mat og måltidstjenester til offentlige institusjoner
- Det offentlige har et ansvar for å sørge at maten er sunn og bærekraftig
- Støtte lokale og nasjonale målsetninger
- Etterlevelse av kostråd → viktig for helse, klima- og miljø og samfunn
- Få følger kostrådene





Offentlig innkjøp

Hvordan brukes innkjøp til omstilling og endring?

Tabell 1 Andelen offentlige anskaffelser der det stilles klima- og miljøkrav innenfor de ulike produkt- og tjenesteområdene, etter ambisjonsnivå

	Ingen krav	Lavt ambisjonsnivå	Middels ambisjonsnivå	Høyt ambisjonsnivå
Motorkjøretøy	47 %	18 %	21 %	14 %
Veitransporttjenester	33 %	36 %	8 %	23 %
Mat- og drikkeprodukter	2 %	79 %	10 %	9 %
Måltidstjenester	13 %	69 %	18 %	—
Avfallstjenester	9 %	64 %	15 %	12 %

Riksrevisjonen: offentlig innkjøp er ikke brukt som et virkemiddel mtp klima og miljø

Kilde: Riksrevisjonens gjennomgang av utlyste anskaffelser i perioden 2018–2019

Hvordan brukes innkjøp til omstilling og endring?

Synspunkt

Vi må ta et oppgjør med det offentlige matinnkjøpet

Norge trenger en politikk og et regelverk som stimulerer til økt bruk av lokale innkjøp – og derigjennom stimulerer til økt lokal matproduksjon.



Pål Talmo, Forsvarskoordinator Trøndelag/Ørland

PUBLISERT 09.05.2025 - 15:13 SIST OPPDATERT 22.05.2025 - 12:11



Forsvarssjefen og ledende politikere har gitt klar støtte til dette – uten at det har skjedd stort.

Her på Ørland har vi kommet med konkrete utspill for å kunne anskaffe enkelte matvarer lokalt, men dette kolliderer med gjeldende regelverk. Utfordringen ligger i å få de fagre ordene i rapportene realisert i praksis.

Gode intensjoner er så langt fra nok. Lover, forskrifter og reglementer må endres, og det må skje raskt.



Kjøkkensjef Stig Mandal ved Ørland flystasjon med en stor sekk franske poteter, mens det tas lokalt produserte poteter rett utenfor stasjonsgjerdet.

Foto: Pål Talmo

Pål Talmo, 14. Mars 2024, Norges Bondelag



Oppskrift for me
og lokal drikke



Lov om endringer i anskaffelsesloven (samfunnshensyn mv.)

Prop. 147 L (2024-2025) [Følg saken \(e-postvarslng\)](#)

Hvor er saken nå?



**Status: Regjeringen har fremmet
et lovforslag til Stortinget.**

Lovforslag fra Nærings- og fiskeridepartementet

Saken er til behandling i næringskomiteen

Effektive kosthaldstiltak

Rapport frå ekspertgruppa om kostnadseffektive tiltak som kan føre til eit betre kosthald og jamne ut sosiale forskjellar i kosthaldet

023

for
ning av

Muligheter: Bra eksempler på hvordan det kan gjøres



UNIVERSITETET
I OSLO

UiOs bærekraftig catering



Den nye cateringavtalen fremmer variert, næringsrik og bærekraftig mat. Foto: Gastro Catering

- Strengt krav til klima, miljø, helse og sosialt ansvar
- Samarbeid med forskning, leverandører og brukere
- Kontraktsoppfølging
- Incentivmodell som premierer leverandører som gjør det bra

Muligheter: Bra eksempler på hvordan det kan gjøres

THE CITY OF COPENHAGEN'S

FOOD STRATEGY



- Mål: redusere klimagassutslipp fra offentlig innkjøp av mat med 25% I 2025 sammenlignet med 2018
- Fokus på ernæringsmessig kvalitet, matglede, kulinarisk kvalitet, og økologi
- Utarbeidet kontraktskrav til innkjøp, retningslinjer for måltidsplanlegging, utarbeiding av >900 retter, kompetanseheving og rådgivning
- Målet nådd ett år før tiden

1. Servér kød dagligt i moderate mængder og okse-, kalve- og lammekød i begrænset omfang
2. Servér dagligt fisk og gå efter de mest bæredygtige
3. Brug dagligt bælgrugter i hovedmåltider og mellemmåltider
4. Brug dagligt nødder og frø i hovedmåltider og mellemmåltider
5. Brug æg og ost i moderate mængder og anvend især de proteinrige mejeriprodukter
6. Brug plantebaserede fedtstoffer ved de fleste måltider og begræns animalske fedtstoffer
7. Servér grøntsager og frugt i forskellige farver
8. Servér kartofler og både fuldkorns- og ikkefuldkornsprodukter
9. Tilbyd vand og mælk dagligt
10. Følg sæsonen og brug fortrinsvis friske råvare

Pejlemærkerne er et middel til at indfri målsætningen om 25 procent lavere klimaaftryk i måltiderne i Københavns Kommune, hvor ernæringen er på plads og velsmag, madglæde og økologi fortsat er i centrum.

Muligheter: Bra eksempler på hvordan det kan gjøres



- Veiledningstjeneste for sunnere og mer bærekraftige kantiner
- Oppskrift på et bærekraftig måltid
- Opplæring, inspirasjon, støtte og oppfølging av innkjøp og matservering

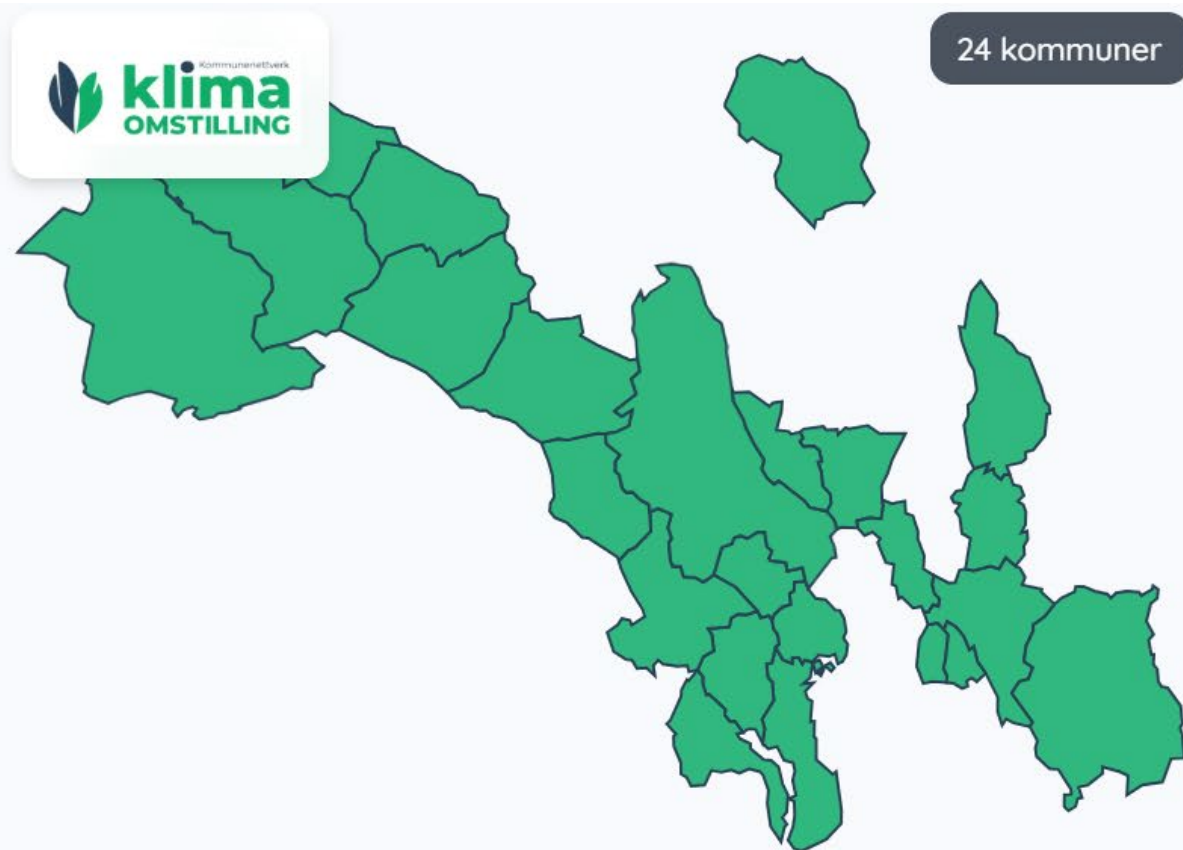
Muligheter: Bra eksempler på hvordan det kan gjøres

Kommunenettverk for klimaomstilling

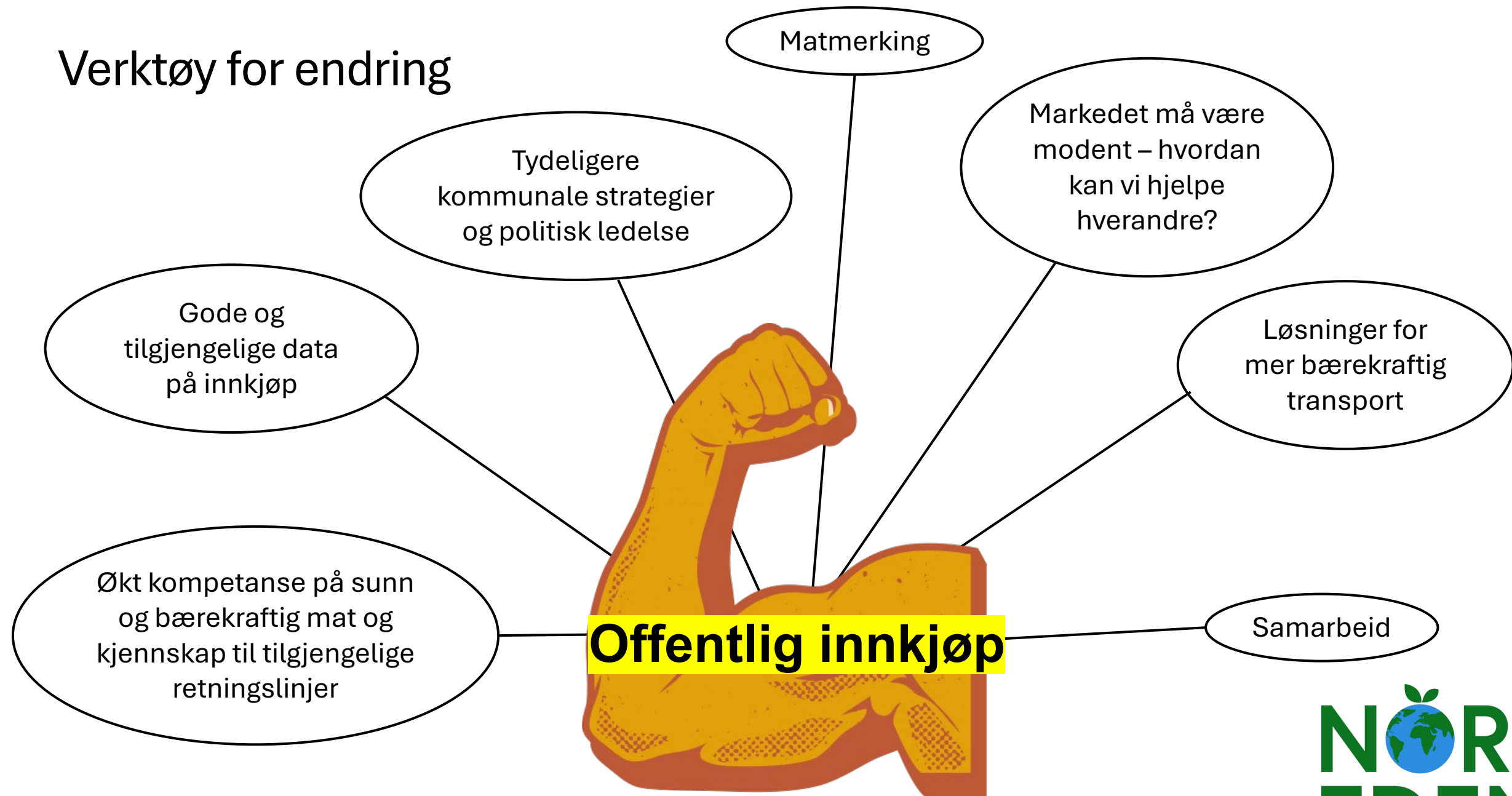
Akershus: Asker, Aurskog-Høland, Bærum, Eidsvoll, Jevnaker, Lillestrøm, Lunner, Lørenskog, Nittedal, Rælingen, Ullensaker

Buskerud: Drammen, Lier, Hole, Modum, Ringerike, Krødsherad, Flå, Gol, Hemsedal, Hol, Ål, Nesbyen

Innlandet: Gjøvik



Verktøy for endring





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



Bob van Oort



Anne Kjersti Bakken
Anne Grete Roer Hjelkrem



Anne Kjersti Bakken
Anne Grete Roer Hjelkrem



Ellen Trolle



Amanda Wood

NOR- EDEN

NOR-Eden nettside
med oversikt over
publikasjoner →



Finansiering

Norges forskningsråd
Universitet i Oslo
Throne Holst stiftelsen for
ernæringsforskning