



Oslo

Handlingsplan for å fremme bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune

Hovedmål: Oslo kommunes matforbruk er bra for mennesker, samfunn, dyr og miljø

Maten som serveres i regi av Oslo kommune skal være bærekraftig og bra for mennesker, samfunn, dyr og miljø

I arbeidet med bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat, skal reduksjon av kjøttforbruk og matsvinn ha høy prioritet. Videre skal det satses på økt kompetanse på sunn og god plantebasert mat og strategisk arbeid med anskaffelser og leverandørkjeder for å støtte opp om byrådets ambisjoner på matområdet. Tiltak knyttet til matservering i kantiner, kommunens møter og arrangementer og barn og unge prioriteres.

Handlingsplanens tiltak retter seg hovedsakelig mot Oslo kommunes virksomheter samt kommunens institusjoner (sykehjem, helsehusbarnehager, barnevernsinstitusjoner, skoler med flere), og berører kommunens ansatte, tjenestemottakere og matleverandører.

Delmål 1: Halvert kjøttforbruk og økt andel plantebasert mat

Det første delmålet er å halvere kjøttforbruket i Oslo kommunes virksomheter og institusjoner fra et 2019-nivå. Ifølge Framtiden i våre hender har kjøttforbruket i Norge økt med 50 prosent siden 1990. Økningen består i alle typer kjøtt, men det er fjørkre som har hatt den største økningen. I tillegg var egrosforbruket av rødt kjøtt var 53,4 kg i 2021 (eksl. kjøttbiprodukter). Dette er en økning på 5,1 % fra 2020, og er det høyeste forbruket av kjøtt rødt siden 2016, ifølge Animalias rapport om kjøttets tilstand 2022.

Cicero utga i 2021 rapporten «Offentlige innkjøp som klimapolitisk virkemiddel: potensialet for å kutte utslipp i matsystemet». Ifølge denne rapporten var kjøttforbruket i Oslo kommune 272 648 kg (Van Oort, 2021) i 2019.¹ I rapporten skriver Cicero at utslipp fra animalske produkter utgjør om lag 80 prosent av de norske utslippene fra matkonsum.

Arbeidet med å halvere kommunens kjøttforbruk er allerede godt i gang:

- Det er gitt klare føringer til kommunens virksomheter om at vegetarmat skal være standardvalget på kommunens møter og arrangementer. Føringer gjelder interne og eksterne møter, samt arrangementer som kommunen er ansvarlig for.
- Det er vedtatt at et gratis kjøttfritt måltid skal serveres på videregående skoler fra 2022, og på byens ungdomsskoler fra 2023.
- Det pågår spennende prosjekter med vegetarisk- og sesongbasert mat i bydelene:
 - I Bydel Grünerløkka er det en pågående pilot, «Løkkabonden», hvor god plantebasert mat produseres på et sentralkjøkken i bydelen og leveres ut til bydelens barnehager, fritidsklubber og politiske møter. Slike prosjekter bør kartlegges slik at erfaringene kan overføres til andre bydeler.
 - Prosjektet #Romsås jobbskap har opprettet «Vegetarekspressen». Dette er et prosjekt hvor minoritetskvinner lager vegetarmat som leverer mat til skolematprosjektet. I dag leveres det mat til Ammerud skole.

Når det gjelder arbeidet overfor barn og unge finnes det flere gode arenaer for å skape bevissthet og læring knyttet til et bærekraftig, sunt og plantebasert kosthold. For å styrke satsingen på mer plantebasert mat, innføres kjøttfrie måltider også i barnehager, fritidsklubber og AKS med unntak for spesielle anledninger som i høytider, i ekstraordinære tilfeller og maksimalt noen få ganger i året. Dette er i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger om å dreie mattilbudet mot mer plantebaserte matvarer, fisk og sjømat og begrense bruk av rødt kjøtt og bearbeidede kjøttprodukter.

Det er også igangsatt et arbeid med å implementere mer klimavennlige menyer med sesongbaserte produkter i barnehager. Ny leverandør for mat og drikke (detaljst) leverer et menyplanleggingsverktøy som skal legge til rette for et bærekraftig, ernæringsmessig og økonomisk mattilbud til barn og unge, der

¹ Det hefter endel usikkerhet ved tallet, blant annet er tallgrunnlaget i rapporten basert på innkjøpsdata hvor kjøpt kjøtt ble omregnet fra betalte kroner til kilo kjøtt, men det antas at dette likevel kan tjene som et hensiktsmessig utgangspunkt.

plantebaserte råvarer prioriteres. Verktøyet skal være egnet til inspirasjon, planlegging, bestilling og informasjon på en brukervennlig måte, slik at alle skal kunne handle og lage klimavennlige måltider. Forslag til menyer utarbeides i et samarbeid mellom Oslo kommune og leverandør. Menyene skal være sunne og bærekraftige, og det skal være lett å bytte ut ingredienser. Menyplanleggeren kan bidra til å øke kompetansen på bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat og redusere matsvinnet.

Endrede matvaner hos barn og unge kan skape grunnlag for varige kostholdsendringer, ikke bare hos barn og unge selv, men også i familiene deres som kan bli påvirket til å ta bedre matvalg. For å sikre ernæringsmessig fullverdige måltider må kunnskapen om ulike kilder til proteiner, vitaminer og mineraler økes. For eksempel kan kjøttfri varmmat bidra til å redusere kjøttforbruket i barnehagene. Det er enkelt å bytte ut kjøttet i en gryte eller suppe med f. eks fisk eller belgvekster.

Tiltak delmål 1: Halvert kjøttforbruk og økt andel plantebasert mat		Ansvarlig virksomhet	Støttende virksomhet
1	Alle kommunens kantiner skal ha minst tre kjøttfrie dager i uka og alltid ha et varmt vegansk alternativ når varmmat serveres	Alle	UKE er pådriver
2	Det skal innarbeides rutiner for hvordan kommunen skal rapportere på arbeidet med bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i klimabudsjett	UKE og KLI	
3	Fortsette med kostholdsprogrammet Fiskesprell, kurs for læringer i barne- og ungdomsarbeiderfaget og ansatte i barnehager og AKS	HEL	
4	Fortsette ordningen med gratis skolefrukt til ungdomsskoleelever på kommunale skoler	HEL	
5	Implementere menyer med mer bærekraftig mat (gjennom f.eks. menyplanleggingsverktøy) for barn og unge, med første satsning i bydelene og barnehagene	Bydelene	UKE er pådriver og veileder
6	Iverksette tiltak for at flere bydeler og virksomheter prøver ut en modell med sentralkjøkken og levering av plantebasert mat (slik som «Løkkabonden»)	Bydelene	UKE er pådriver
7	Kartlegge bydelenes arbeid med vegetarisk- og sesongbasert mat (f.eks. Vegetarekspressen)	UKE	
8	Kommunens virksomheter skal rapportere til UKE når det skal fremlegges en status på matarbeidet annethvert år	Alle	UKE
9	Kommunens virksomheter skal rapportere på sitt arbeid med å implementere føringen om vegetarmat som standard på møter og arrangementer i årsberetningen	Alle	
10	Samarbeide aktivt med kommunens matleverandører for å oppnå mer sesongbasert- og plantebasert mat (bl.a. gjennom menyplanleggingsverktøy, kurs, «dulting» og produktutvikling)	UKE	
11	Servere et gratis, kjøttfritt måltid på videregående skoler fra 2022, og på byens ungdomsskoler fra 2023	UDE og HEL	
12	Servere kjøttfri mat i fritidsklubber, AKS og barnehager, med unntak for spesielle anledninger som i høytider, i ekstraordinære tilfeller og maksimalt noen få ganger i året.	Bydelene og UDE	

13	Sørge for at nye måltider (skolemat eller lignende ordninger) som innføres i regi av kommunen er kjøttfrie	Alle	
14	Videreutvikle styringsdata/indikatorer for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune	UKE, BYM og KLI	
15	Vurdere å etablere en prisutdeling for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune	UKE	

Delmål 2: Redusert matsvinn

Delmål to er å redusere matsvinn. Matsvinn er mat som kastes og som kunne vært spist av mennesker. Det inkluderer ikke skrell, benrester eller lignende. Oslo kommune har forpliktet seg til å redusere matsvinn, matavfall og mat som går tapt i produksjonen med 50 prosent innen 2030.

Ifølge Framtiden i våre hender kaster vi i Norge årlig 84,7 kg spiselig mat per innbygger, til en prislapp på over 22 milliarder kroner. Matsvinnet i Norge kunne mettet nesten million mennesker. Mindre matsvinn ville også redusert utslippene knyttet til avfallshåndtering av emballasje og matavfall.

I Miljødirektoratets hovedrapport 2020 fremgår det at matsvinn skjer i alle deler av verdikjeden. Norske husholdninger står for 48 prosent av det totale matsvinnet, noe som tilsvarer årlige utslipp fra rundt 260 000 biler. Husholdningene kaster i hovedsak måltidsrester og bakervarer, mens grossistene og dagligvarebutikkene hovedsakelig kaster frisk frukt, grønnsaker og bakervarer.

Fra 2017 til 2020 deltok Oslo kommune i KuttMatsvinn2020, et nasjonalt prosjekt ledet av Matvett. Totalt 140 tjenestesteder (sykehjem, AKS og barnehager) deltok i prosjektet. Målet var å få oversikt over og redusere matsvinnet hos deltakerne med 20 prosent i løpet av prosjektperioden. Prosjektet ga erfaring med metoder, systemer og rutiner for å redusere matsvinn, men ga ingen oversikt over utviklingen i kommunens matsvinn.

Oslo kommune bruker i dag Miljøfyrtårn til å føre statistikk på matsvinn. Barnehager og AKS som er Miljøfyrtårn-sertifiserte gjennomfører årlige målinger og rapporterer på iverksatte tiltak for å redusere matsvinn. Sykehjemmene har et system for og gjennomfører tiltak for å redusere matsvinn. I dag brukes papirskjema og Excel-ark for å registrere matsvinn, men erfaringene fra KuttMatsvinn-prosjektet var at matsvinnregistreringen bør digitaliseres, slik at alle kommunens virksomheter har et felles system med god og brukervennlig funksjonalitet. UKE har i sitt tildelingsbrev for 2023 fått i oppdrag å utvikle nye indikatorer for matsvinn og teste ut måleverktøy for innhenting av matsvinndata. UKE skal også ta ansvar for å utvikle kompetansehevende veiledningspakker sammen med den tversektorielle arbeidsgruppen, slik at det skal bli lettere å innføre tiltak for å redusere de ulike sektorenes og tjenestestedenes matsvinn.

Virksomheter som serverer mat til møter eller arrangementer må også ha et bevisst forhold til hva de gjør med overskuddsmaten sin.

REG har ansvaret for innsamling av husholdningsavfall og gjennomfører regelmessig analyser av dette for å få tall på mengden matavfall og matsvinn fra Oslos innbyggere. Handlingsplanen har ikke med tiltak som er rettet direkte mot innbyggere, da det per i dag ikke er satt av midler til å jobbe med innbyggertilta.

Tiltak delmål 2: Redusert matsvinn		Ansvarlig virksomhet	Støttende virksomhet
16	Anskaffe og implementere et digitalt måle- og rapporteringsverktøy for matsvinn	UKE	BYM (med relevante virksomheter)

17	Fortsette med implementering av miljøledelsessystem i alle kommunens institusjoner og virksomheter	BYM (med relevante virksomheter)	
18	Oppfordre kommunens matleverandører til å signere bransjeavtalen for redusert matsvinn	Alle	
19	Samle og synliggjøre nyttig materiell utviklet gjennom Kuttmatsvinn2020 og andre matsvinnprosjekter i Oslo kommune	UKE	BYM
20	Stille krav til kommunens arrangører om hvordan eventuell overskuddsmat skal håndteres	Alle	UKE er pådriver
21	Stille krav til at kommunens matleverandører gjennomfører tiltak for å redusere matsvinn	UKE	
22	Støtte opp under initiativer for å kutte matsvinn i Oslo og samarbeide med både organisasjoner, academia og næringsliv for å redusere matsvinn i ulike deler av matvarekjeden	Alle	UKE, REG, BYM og KLI
23	Utvikle brukervennlige veiledere og tiltaksbanker som gjør kommunens virksomheter bedre rustet i arbeidet med å redusere matsvinnet	UKE	BYM (med relevante virksomheter)
24	Utvikle og implementere sektorspesifikke tiltaksplaner for å redusere matsvinnet i Oslo kommune med 50 prosent innen 2030	UKE	Alle
25	Øke kompetansen på mattrygghet og holdbarhet	Alle	

Delmål 3: Økt kompetanse på bærekraftig, sunn og god plantebasert mat i kommunens virksomheter og institusjoner

Tredje delmål er å øke Oslo kommunes virksomheters og institusjoners kompetanse på bærekraftig, sunn og god plantebasert mat.

Å øke graden av plantebasert mat viser seg å være mer bærekraftig: I en ny rapport laget av universitetet i Exeter og konsultentselskapet Systemiq, ble offentlige anskaffelser av plantebasert mat angitt som et av topp tre virkemidler for å redusere 70 prosent av globale klimagassutslipp. Plantebasert mat er også inkluderende, da den oftest kan spises på tvers av religioner og livssyn.

Et sunt kosthold baserer seg på myndighetenes nasjonale kostholdsråd og gir grunnlag for god helse i alle aldre. Kostholdet kjennetegnes blant annet av et høyt inntak av grønnsaker, grove kornprodukter, belgfrukter og frukt, og et lavt inntak av rødt og bearbeidet kjøtt.

Oslo kommune består av virksomheter som tilbereder og serverer mat til mennesker i alle aldre (fra barn i barnehager til eldre i sykehjem). For å få flere til å velge sunn og plantebasert mat må maten være god og se appetittlig ut. Dette er særlig viktig når den serveres til sårbare grupper, som eldre med dårlig appetitt eller barn som er kresne. Å tilby mat som ikke bare er sunn, men også smaker godt og ser appetittvekkende ut, vil skape mer matglede og engasjement rundt måltidene. I denne forbindelse er matfaglig kompetanse hos de som bestiller, tilbereder og serverer maten et viktig virkemiddel. For flere virksomheter og tjenestesteder vil en omstilling til tilberedning og servering av god og appetittvekkende mat kreve en oppgradering av kjøkkenfasiliteter.

Oslo er det stedet i landet med de største forskjellene i økonomiske levekår. Forskning viser at grupper med lavere sosioøkonomisk status har et dårligere kosthold enn grupper med høyere sosioøkonomisk status. Dårlig kosthold fører igjen til dårligere psykisk og fysisk helse, noe som øker forskjellene ytterligere. Derfor er tiltak som øker matkompetansen og tilgangen til sunn mat hos mennesker med lav sosioøkonomisk status viktige fra et utjevnings- og bærekraftperspektiv. Dette gjelder særlig for barn,

som tidligst mulig og uavhengig av sosioøkonomisk status bør sikres tilgang til sunn mat. De som får mat servert i regi av Oslo kommune skal være trygge på at den er trygg å spise.

Plastforurensning er en stor miljøutfordring. Oslo kommune skal jobbe for å bekjempe plastforurensning og bli landets første kommune som ikke bruker unødvendig engangsplass. Ved oppbevaring og servering av mat og måltider bør det brukes så lite engangsplass som mulig. En satsning på bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat bør derfor også inkludere en satsing på redusert plastforbruk/engangsartikler, samt kildesortering og materialgjenvinning av plast.

Arbeid med bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat krever flere ulike tiltak, som kompetanseheving, kommunikasjon, måling av matsvinn og erfaringsutveksling. Kantiner har et stort potensial for å servere bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat. Her kan man nå ut til flere som vanligvis ikke velger plantebasert mat og gi disse nye opplevelser rundt matkonsumet sitt. Det jobbes også tett med kommunens leverandører av mat og drikke for å få disse til å støtte opp under kommunens målsettinger på matområdet.

Gode arenaer for informasjonsdeling er sentralt for å synliggjøre og løfte arbeidet med bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat blant kommunens ansatte og innbyggere. Synliggjøring av gode resultater vil kunne skape engasjement og begeistring.

Tiltak delmål 3: Økt kompetanse på bærekraftig, sunn og god plantebasert mat i kommunens virksomheter og institusjoner		Ansvarlig virksomhet	Støttende virksomhet
26	Følge opp deltakelsen i C40 Food Systems Network, som forplikter Oslo kommune til å redusere kjøttforbruket og føre en matpolitikk i tråd med "Planetary Health Diet" innen 2030	UKE	
27	Følge opp deltakelsen i forskningsprosjektet FUSILLI	BYM	
28	Iverksette sektorspesifikke kurs for å øke kompetansen på hvordan man kan bestille og lage gode plantebaserte retter og hvordan kjøttforbruket kan reduseres eller erstattes med andre proteinkilder	Alle	UKE er pådriver
29	Kartlegge behovet for og ev. iverksette en tilskuddsordning for kjøkkenfasiliteter	UKE	
30	Utarbeide en oversikt over relevante tilskuddsordninger og stipender som virksomhetene kan søke på for å oppnå målet om bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune	UKE	
31	Utvikle en kommunikasjonsstrategi for arbeidet med å fremme bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune	UKE og KLI	
32	Utvikle veileder for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat for kommunens anskaffelser av kantinedrift	UKE	
33	Veilede kommunens virksomheter om kommunens krav om vegetarmat som standardvalg, med et fullverdig vegansk alternativ, på møter og arrangementer	UKE	
34	Vurdere samarbeid med restaurantbransjen, for å bidra til kompetanseløft på tilberedning av plantebaserte retter i kommunen	UKE	
35	Øke kompetansen på plantebasert mat i bydelene, kommunens kantiner, helse og omsorgssektoren og oppvekst- og utdanningssektoren	Alle	UKE er pådriver

36	Øke kompetansen på plantebasert og bærekraftig mat blant lærere som underviser i mat og helse i skolen	UDE	UKE er pådriver
----	--	-----	-----------------

Delmål 4: Bærekraftige og dyrevennlige anskaffelser og leverandørkjeder

Delmål fire er at leverandørkjedene til Oslo kommune er bærekraftige og dyrevennlige. Med dette menes at de produktene som kommunen anskaffer enten skal være uten animalsk innhold, eller at de animalske produktene som anskaffes er basert kjøtt eller andre animalske bestanddeler fra dyr som har hatt et best mulig liv.

Oslo kommune kjøper inn mat for ca. kr 200 millioner i året. Samkjøpsavtalene til kommunen utgjør en stor andel av dette. Sykehjemsetaten kjøper i tillegg inn for ca. 14 millioner på egne avtaler. Skolematprosjektet skal mette nærmere 40 000 elever på videregående og ungdomsskoler. Til sammen vil mattilbudet ha en prislapp på 96 millioner kroner årlig. Kommunen er derfor en stor innkjøper av mat og har betydelig innkjøpsmakt.

Strategisk arbeid med anskaffelser er et viktig virkemiddel for at Oslo kommune skal oppnå målet om bærekraftig og dyrevennlig mat. Kommunen skal jobbe med å tilegne seg økt kunnskap om markedet, og ha en mer aktiv dialog utad for å fortelle om kommunens målsettinger og behov. Et aktivt arbeid med kategori- og sortimentstyring vil også være viktige virkemidler for å øke andelen bærekraftige og sunne matvarer. Et eksempel på sistnevnte er at vi kun gjør det mulig å bestille økologiske egg og Fairtrade-kaffe i nettbutikkene/bestillingssystemene på kommunens samkjøpsavtaler. Sortimentstyring kan også brukes til å etterspørre sesongbaserte grønnsaker, korn og belgvekster og øke lokalprodusert mat. Økt lokal planteproduksjon øker selvforsyningsgraden og dermed matsikkerheten.

Tiltak knyttet til etisk handel for å fremme forsvarlige arbeids- og miljøforhold i leverandørkjedene, er en viktig del av bærekraftige innkjøp. Oslo kommune anskaffer noen matvarer der det er svært høy risiko for brudd på menneske- og arbeidstakerrettigheter i leverandørkjeden. Kaffe, te, kakao og tomater dyrket utenfor Norge er eksempler på produkter som står på Direktoratet for forvaltning og økonomistyrings (DFØS) liste over matvarer hvor det er høy eller svært høy risiko for brudd på grunnleggende menneskerettigheter ved dyrking og innhøsting av produktene (på råvarenivå). Dette gjelder blant annet bruk av barnarbeid og tvangsarbeid, svært lave lønninger, usikker bruk av plantevernmidler og andre helse- og sikkerhetsproblemer, samt begrensninger i arbeideres rett til å melde seg inn i fagforeninger.

Både lov om offentlige anskaffelser og Oslo kommunes anskaffelsesstrategi forplikter kommunens virksomheter til å jobbe aktivt med ivaretagelse av grunnleggende menneskerettigheter i leverandørkjeden. Oslo kommune har vedtatt en revidert versjon av Osломodellen, som stiller krav til at kommunens leverandører kartlegger, forebygger, begrenser og gjør rede for hvordan de håndterer eksisterende og potensielle negative konsekvenser for mennesker, samfunn og miljø i leverandørkjeden til Oslo kommune, på lik linje som Lov om virksomheters åpenhet og arbeid med grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold (åpenhetsloven).

Videre har Oslo kommune status som Fairtrade-hovedstad, som er et initiativ for å fremme etisk og rettferdig handel i globale leverandørkjeder. For å beholde Fairtrade-statusen skal kommunen blant annet øke andelen rettferdigsertifiserte produkter i utvalgte kategorier, hvorav mat er et viktig område. Med rettferdig handel menes at produsentene av varer og tjenester er sikret grunnleggende arbeidstakerrettigheter, herunder en lønn å leve av.

Oslo skal være en foregangskommune for god dyrevelferd. Dyrenes egenverdi og grunnleggende behov skal respekteres. I tillegg synes det å være en sterk sammenheng mellom menneskers respekt og omsorg for dyr og menneskers respekt og omsorg for hverandre. Byrådsavdeling for miljø og samferdsel utarbeider en handlingsplan for dyrevelferd.

Tiltak delmål 4: Bærekraftige og dyrevennlige anskaffelser og leverandørkjeder	Ansvarlig virksomhet	Støttende virksomhet
--	----------------------	----------------------

37	Drive aktiv kategori- og sortimentstyring for å oppnå bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat	UKE	
38	Følge Oslo kommunes <i>Veileder for anskaffelse av bærekraftig mat og drikke</i>	Alle	UKE er pådriver
39	Gjennomføre kontinuerlig dialog med kommunens leverandører for å få innspill til hvordan kommunen kan oppnå bærekraftig og dyrevennlig mat	Alle	
40	Jobbe for å øke andelen rettferdigsertifiserte produkter i kommunen	Alle	UKE og SYE
41	Jobbe for å øke andelen økologisk mat og drikke i kommunen	Alle	UKE og SYE
42	Jobbe med andre klima- og miljøtiltak knyttet til Oslo kommunes matinnkjøp og -forbruk (eks. plastreduksjon, transport mm.)	Alle	UKE er pådriver
43	Kartlegge behovet for og eventuelt gjennomføre prosesser for brukermedvirkning, for å tilby enda mer brukervennlige samkjøpsavtaler – som ivaretar føringene knyttet til bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat	UKE	
44	Stille krav til at leverandørene kartlegger, forebygger, begrenser og gjør rede for hvordan de håndterer eksisterende og potensielle negative konsekvenser for mennesker, dyr, samfunn og miljø i leverandørkjeden til Oslo kommune	Alle	UKE
45	Stille krav til bærekraftig fisk og sjømat, for eksempel fisk og sjømat som er MSC og ASC- sertifisert eller følger WWFs sjømatguide	Alle	UKE og SYE
46	Stille krav til god dyrevelferd når kommunen kjøper kjøtt og animalske produkter, for eksempel gjennom krav til dyrevernermerking	Alle	UKE og SYE