



Oslo

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

Hovedmål: Oslo kommunes matforbruk bidrar til god folkehelse og dyrevelferd, samtidig som indirekte klimagassutslipp og negative konsekvenser for miljø og samfunn er betydelig redusert

Handlingsplanen for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune har som hovedmål at *Oslo kommunes matforbruk bidrar til god folkehelse og dyrevelferd, samtidig som indirekte klimagassutslipp og negative konsekvenser for miljø og samfunn er betydelig redusert*. Med sunn mat menes et kosthold i tråd med Helsedirektoratets kostråd: «Ha et variert kosthold med mye grønnsaker, frukt og bær, grove kornprodukter og fisk, og begrensede mengder bearbeidet kjøtt, rødt kjøtt, salt og sukker».

Plantebasert mat er mat som hovedsakelig består av råvarer fra planteriket med lavt eller uten innhold av animalske produkter

Oslo kommune kjøper inn mat for ca. 200 millioner kroner i året, hovedsakelig gjennom kommunens samkjøpsavtaler. I tillegg kjøper Sykehjemsetaten inn for ca. 14 millioner på egne avtaler. Helseetaten skal, i samarbeid med Utdanningsetaten, mette nærmere 40 000 elever på videregående og ungdomsskoler og skolematprosjektet har en prislapp på til sammen 96 millioner kroner årlig. I 2021 utga Center for International Climate Research (Cicero) rapporten «*Offentlige innkjøp som klimapolitisk virkemiddel: potensialet for å kutte utslipp i matsystemet*», som blant annet viser at over 30 % av alle sysselsatte i Norge jobber i offentlig sektor, og mange spiser ett eller flere måltider i offentlig regi per uke. Derfor har innkjøp av mat i offentlig sektor stor påvirkningskraft. Oslo kommune er en stor offentlig innkjøper av mat og bør bruke sin innkjøpsmakt for å fremme bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat.

Handlingsplanens hovedmål er at *Oslo kommunes matforbruk bidrar til god folkehelse og dyrevelferd, samtidig som indirekte klimagassutslipp og negative konsekvenser for miljø og samfunn er betydelig redusert*. Handlingsplanen har fire delmål som støtter opp under hovedmålet:

- Hovedmål: Oslo kommunes matforbruk bidrar til god folkehelse og dyrevelferd, samtidig som indirekte klimagassutslipp og negative konsekvenser for miljø og samfunn er betydelig redusert.....2
- Delmål 1: Oslo kommune har halvert sitt kjøttforbruk og økt andelen plantebasert mat innen år 2025 med år 2019 som utgangspunkt.....3
- Delmål 2: Oslo kommune har økt kompetansen på bærekraftig, sunn og god plantebasert mat5
- Delmål 3: Oslo kommune har halvert sitt matsvinn innen 2030, med år 2019 som utgangspunkt 7
- Delmål 4: Oslo kommune har bidratt til å utvikle leverandørmarkedet for bærekraftig mat og vektlegger dyrevelferd og arbeidsforhold gjennom anskaffelser og forbruk av mat og

Handlingsplanen gjelder for alle kommunens virksomheter og tjenestesteder. Den legger opp til hovedsakelig en ansvarlig og en støttende virksomhet til å utføre hvert enkelt tiltak i handlingsplanen. Noen av tiltakene gjelder for samtlige av kommunens virksomheter og tjenestesteder, herunder barnehager, AKS, skoler, sykehjem, helsehus og seniorsentre.

Utviklings- og kompetanseetaten (UKE) skal annethvert år rapportere status på arbeidet med bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat og tiltakene i handlingsplanen. Handlingsplanen gjelder frem til 2030, og skal revideres ved behov.

Delmål 1: Oslo kommune har halvert sitt kjøttforbruk og økt andelen plantebasert mat innen år 2025 med år 2019 som utgangspunkt

Dette målet er i tråd med Helsedirektoratets anbefaling om å ha et variert og hovedsakelig plantebasert kosthold, med mye grønnsaker, frukt og bær, grove kornprodukter og fisk, og begrensede mengder av bearbeidet kjøtt, rødt kjøtt, salt, sukker og mettet fett. Plantebasert mat er også inkluderende, da den oftest kan spises på tvers av religioner og livssyn. Ifølge Helsedirektoratets rapport «Utviklingen i norsk kosthold 2022», har kjøttforbruket i Norge nesten doblet seg siden 1980. Forbruket av alle typer kjøtt har økt, men mest fjærkre.

Nordisk ministerråd la i 2023 frem rapporten «Nordiske næringsstoffanbefalinger (NNR)», som danner grunnlag for våre nasjonale kostråd. Rådene er primært basert på helse, men har integrert bærekraft for første gang. Rapporten anbefaler av helsemessige årsaker at den enkelte persons ukentlige forbruk av rødt kjøtt (inkludert rødt kjøtt i produkter og bearbeidet mat) bør være lavt og ikke overstige 350 gram. Av miljøhensyn bør forbruket av rødt kjøtt være betydelig lavere enn 350 gram per uke.

Ifølge Ciceros rapport 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 % av de norske utslippene fra matkonsum, og dette viser at å erstatte kjøttforbruket med plantebasert mat er et viktig virkemiddel for å redusere klimagassutslipp. Dette ble også påpekt i rapporten «The Breakthrough Effect: How to trigger a cascade of tipping points to accelerate the net zero transition» utarbeidet av University of Exeter og konsultentselskapet Systemiq i 2023, hvor offentlige anskaffelser av plantebasert mat ble angitt som et av topp tre virkemidler for å redusere 70 % av globale klimagassutslipp.

For å styrke satsingen på bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat, innføres kjøttfrie måltider i barnehager, fritidsklubber og AKS. Det gis unntak for spesielle anledninger, for eksempel høytider der tradisjonell matservering inkluderer kjøtt, maksimalt noen få ganger i året. Kjøtt kan også serveres der det er spesielle ernæringsbehov. Fisk og sjømat skal serveres som en del av et sunt kosthold.

Med kjøttfritt menes at alle typer kjøtt (også hvitt kjøtt) skal utelates. Det kan fortsatt serveres egg, meieriprodukter og fisk.

I Bydel Grünerløkka pågår det en pilot, «Løkkabonden», hvor god plantebasert mat produseres på et sentralkjøkken i bydelen og leveres ut til bydelens barnehager, fritidsklubber og politiske møter.

Prosjektet #Romsås jobbskap har opprettet «Vegetareksepressen», hvor minoritetskvinner lager vegetarmat som leverer mat til skoler. I dag leveres det mat til Ammerud skole.

Opplysningskontoret for frukt og grønt skriver i rapporten «5 a day Europe 2021» at kun 22 % av nordmenn spiser den anbefalte mengden frukt, bær og grønnsaker. Ved å endre matvanene til barn og unge kan det skapes grunnlag for varige kostholdsendringer med en høy grad av frukt, grønnsaker og belgfrukter. Disse endringene vil ikke bare påvirke barna og de unge selv, men også familiene deres som kan bli påvirket til å ta bedre matvalg. Erfaring fra Løkkabonden-prosjektet er at når barnehagebarn ser andre barn spise plantebasert mat, spiser de mer plantebasert mat selv. For å få flere bydeler til å teste ut et slikt prosjekt kan det være aktuelt å benytte eksisterende sentralkjøkken.

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 dette kan likevel tjene som et hensiktsmessig utgangspunkt.

Oslo kommune samarbeider med sine mat- og drikkelieferandører om et menyplanleggingsverktøy. Verktøyet skal bidra til å øke kompetansen på bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat, herunder innkjøpskompetanse og redusere matsvinn, gjennom planlegging og brukervennlig bestilling og ernæringsinformasjon. Forslag til meny utarbeides i samarbeid mellom kommunen og leverandøren. Menyene skal være sunne og bærekraftige, og det skal være lett å bytte ut ingredienser for å ivareta kost- eller prishensyn. Det kan også være aktuelt å samarbeide om å utvikle nye matvarer for å ivareta ernæringsbehov.

Vegansk kosthold inneholder ikke noen animalske produkter, herunder kjøtt, meieri, fisk, egg og (vanligvis) honning.

Tiltak delmål 1: Oslo kommune har halvert sitt kjøttforbruk og økt andelen plantebasert mat innen år 2025 med år 2019 som utgangspunkt		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. Det skal etterstrebis at samtlige kantiner som serverer mat til kommunens medarbeidere skal følge føringen	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten
2	Maten som serveres i kommunens fritidsklubber, AKS og barnehager skal være kjøttfri. Det kan gjøres unntak for spesielle anledninger som høytider, ekstraordinære tilfeller og maksimalt noen få ganger i året	Bydelene og Utdanningsetaten	
3	Servere et gratis, kjøttfritt måltid daglig på videregående skoler fra 2022, og på byens ungdomsskoler fra 2023	Utdanningsetaten og Helseetaten	Utviklings- og kompetanseetaten og Bymiljøetaten
4	Sørge for at nye måltider (skolemat eller lignende ordninger) som innføres i regi av kommunen er kjøttfrie	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten
5	Jobbe for at maten som serveres i kommunalt eide kiosker, markastuer og restauranter (f.eks. i Frognerparken, svømmehaller og idrettsanlegg, samt på Youngstorget, strender og øyene) er bærekraftig, sunn og mer plantebasert	Bymiljøetaten	
6	Implementere menyer med mer bærekraftig mat (gjennom f.eks. menyplanleggingsverktøy) for barn og unge, med første satsning i bydelene og barnehagene	Bydelene	Utviklings- og kompetanseetaten
7	Iverksette tiltak for at flere bydeler og virksomheter prøver ut en modell med sentralkjøkken og levering av plantebasert mat (slik som f.eks. «Løkkabonden»)	Bydelene og Utviklings- og kompetanseetaten	
8	Samarbeide aktivt med kommunens matleverandører for å oppnå mer sesongbasert og plantebasert mat (bl.a. gjennom menyplanleggingsverktøy, kurs, «dulting» og produktutvikling)	Utviklings- og kompetanseetaten	
9	Fortsette ordningen med gratis skolefrukt til ungdomsskoleelever på kommunale skoler	Helseetaten	Utdanningsetaten
10	Fortsette med kostholdsprogrammet Fiskesprell, kurs for lærlinger i barne- og ungdomsarbeiderfaget og medarbeidere i barnehager og AKS	Helseetaten	Utdanningsetaten
11	Kommunens virksomheter skal rapportere på sitt arbeid med å implementere føringen om vegetarmat som standard på møter og arrangementer i årsberetningen	Alle	
12	Kommunens virksomheter skal rapportere til UKE når det skal fremlegges en status på matarbeidet annethvert år	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten
13	Kartlegge bydelenes, herunder barnehagenes, arbeid med vegetarisk-, lokalprodusert og sesongbasert mat	Utviklings- og kompetanseetaten	
14	Videreutvikle styringsdata/indikatorer for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune	Utviklings- og kompetanseetaten	Helseetaten, Bymiljøetaten og Klimaetaten

15	Det skal innarbeides rutiner for hvordan kommunen skal rapportere på arbeidet med bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i klimabudsjett	Utviklings- og kompetanseetaten og Klimaetaten	Bymiljøetaten
16	Vurdere å etablere en prisutdeling for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune	Utviklings- og kompetanseetaten	

Delmål 2: Oslo kommune har økt kompetansen på bærekraftig, sunn og god plantebasert mat

Andre delmål er å øke Oslo kommunes virksomheter og tjenestesteders kompetanse på bærekraftig, sunn og god plantebasert mat.

Et sunt kosthold baserer seg på myndighetenes nasjonale kostråd og gir grunnlag for god helse i alle aldre. For å tilby et sunt og mer plantebasert kosthold, må kompetansen på ernæringsmessig fullverdige plantebaserte måltider økes, med særlig fokus på proteinkilder som kan erstatte kjøtt. Erter, bønner og linser er anbefalte proteinkilder i et vegetarisk kosthold. I tillegg er fisk, sjømat, egg og meieriprodukter gode kilder til proteiner av høy kvalitet.

Måltidene bør settes sammen av matvarer fra følgende tre grupper for å være ernæringsmessig fullverdige (Helsedirektoratet):

- Gruppe 1: Grovt brød, grove kornprodukter, poteter, fullkornsrís, fullkornspasta etc.
- Gruppe 2: Grønnsaker og/eller frukt og bær
- Gruppe 3: Fisk og annen sjømat, kjøtt, ost og andre meieriprodukter, egg, belgfrukter (linser, bønner, kikerter eller andre erter)



Illustrasjon: Siv Johansen

Oslo kommune består av virksomheter som tilbereder og serverer mat til mennesker i alle aldre – fra barn i barnehager til eldre på sykehjem. Det er viktig å fokusere på fullverdige måltider og at måltider er tilpasset sårbare gruppers behov for energi og næringsstoffer. Matfaglig kompetanse hos de som bestiller, tilbereder og serverer maten er viktig for å sikre at maten ser god og appetittlig ut og er sunn og fullverdig, noe som vil skape mer matglede og engasjement rundt måltidene og bidra til at flere velger plantebasert mat. Maten som serveres i regi av Oslo kommune skal også hensynta allergier og livssyn.

Oslo er det stedet i landet med de største forskjellene i økonomiske levekår. Dårlig helse skyldes blant annet store og varige forskjeller i kosthold. Tiltak som øker matkompetansen og tilgangen til sunn mat hos mennesker med lav sosioøkonomisk status er viktige fra et bærekrafts- og utjevningsperspektiv. Dette gjelder særlig for barn, som tidligst mulig bør sikres tilgang til sunn mat.

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 matopplevelser.

Det jobbes også tett med kommunens leverandører av mat og drikke for å få disse til å støtte opp under kommunens målsettinger på matområdet.

Kompetansehevingen vil foregå på forskjellige måter. Det vil utvikles veileder for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat for kommunens anskaffelser av kantinedrift, i tillegg til kursing og informasjonsdeling. Det vil også opprettes en nettside med informasjon og lenker til relevante

nettsider og artikler. For medarbeidere i barnehager og skoler er det viktig at kompetansehevingen ikke reduserer tiden med barna mer enn nødvendig. Tiltak for å heve kompetansen bør derfor være lett tilgjengelige, og fortrinnsvis digitale. Veiledningsmaterieell i form av oppskriftshefter etc. vil være tilgjengelige.

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

For flere virksomheter og tjenestesteder vil en omstilling til tilberedning og servering av bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat kreve en oppgradering av kjøkkenfasiliteter. Det vil også være aktuelt med flere sentralkjøkken for å levere mat til steder der medarbeidere har begrenset tilgang til kjøkkenfasiliteter eller begrenset tid til matlaging, for eksempel i barnehager.

Tiltak delmål 2: Oslo kommune har økt kompetansen på bærekraftig, sunn og god plantebasert mat		Ansvarlig virksomhet	Støttende virksomhet
17	Alle som leverer eller serverer mat til Oslo kommunes virksomheter eller tjenestesteder skal øke kompetansen på mattrygghet og holdbarhet	Alle	Helseetaten
18	Iverksette sektorspesifikke kurs for å øke kompetansen på hvordan man kan tilberede gode og fullverdige plantebaserte retter og redusere eller erstatte kjøtt med andre proteinkilder	Utviklings- og kompetanseetaten (med relevante virksomheter)	
19	Utvikle en kommunikasjonsstrategi for arbeidet med å fremme bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune	Utviklings- og kompetanseetaten	Klimaetaten
20	Veilede kommunens virksomheter om kommunens krav om vegetarmat som standardvalg, med et fullverdig vegansk alternativ, på møter og arrangementer	Utviklings- og kompetanseetaten	
21	Vurdere samarbeid med restaurantbransjen, for å bidra til kompetanseløft på tilberedning av plantebaserte retter i kommunen	Utviklings- og kompetanseetaten	
22	Lage en veileder for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat for kommunens anskaffelser av kantinedrift	Utviklings- og kompetanseetaten	
23	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	Utviklings- og kompetanseetaten	
24	Kartlegge behovet for og ev. iverksette en tilskuddsordning for kjøkkenfasiliteter	Utviklings- og kompetanseetaten	
25	Øke kompetansen på bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat blant lærere som underviser i mat og helse i skolen	Utdanningsetaten	Utviklings- og kompetanseetaten
26	Følge opp og videreutvikle internasjonalt arbeid knyttet til arbeidet med bærekraftig og sunn mat i kommunen bl.a. gjennom C40, Good Food Cities Accelerator, Eurocities med flere	Utviklings- og kompetanseetaten	
27	Følge opp deltakelsen i forskningsprosjektet FUSILLI	Bymiljøetaten	

Delmål 3: Oslo kommune har halvert sitt matsvinn innen 2030, med år 2019 som utgangspunkt

Delmål tre er at Oslo kommune har halvert sitt matsvinn innen 2030, med år 2019 som utgangspunkt. Matsvinn er mat som kastes og som kunne vært spist av mennesker. Det inkluderer ikke skrell, benrester eller lignede.

Matsvinn er problematisk både fra et bærekraftsperspektiv, siden det brukes ressurser på å lage mat som ikke spises, og fra et etisk og økonomisk perspektiv, da nyttbar mat går til spille. Ifølge rapporten «Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn: Hovedrapport 2020» utgitt av Klima- og miljødepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet, med flere, ble det kastet 84,7 kilo mat per innbygger i Norge i 2020, til en prislapp på 22 millioner - som kunne ha mettet nesten en million mennesker. Mye av dette tapet kunne ha vært forhindret.



Illustrasjon:
Siv Johansen

Renovasjons- og gjenvinningsetatens egne plukkanalyser av kildesortert matavfall fra barne- og ungdomsskoler i 2022 viste høy grad av matsvinn, blant annet i form av urørt mat (49 %) og matrester (18 %).

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 % i prosjektperioden. Prosjektet ga erfaring med metoder, systemer og rutiner for å redusere matsvinn, men ga ingen oversikt over utviklingen i kommunen.

Mindre matsvinn ville også redusert utslippene knyttet til avfallshåndtering av emballasje og matavfall. Derfor må virksomheter som serverer mat til kommunale tjenestesteder (til møter, arrangementer eller andre måltider) ha et bevisst forhold til hva de gjør med overskuddsmaten.

Kompetanse i tilberedning av mat er også viktig for å redusere matsvinn. Ved å ta i bruk mat som ellers ville ha blitt kastet, som «stygge» grønnsaker, vil man kunne påvirke matsvinn i alle deler av verdikjeden, ikke bare i sitt eget ledd. Virksomheter som serverer mat til kommunale tjenestesteder (til møter, arrangementer eller andre måltider) må ha et bevisst forhold til hva de gjør med overskuddsmaten.

Oslo kommune driver miljøledelse gjennom miljøsertifisering. De fleste virksomheter har valgt Miljøfyrtårn som sertifiseringsordning og tjenestestedene rapporterer årlig på blant annet matsvinn (kg/år + tiltak) i Miljøfyrtårnportalen. Barnehager, grunnskolen, AKS og sykehjem med flere må videre oppfylle følgende kriterier for å oppnå og beholde sertifisering:

- Barnehagen/skolen/AKS skal aktivt jobbe med å redusere matsvinn og gjennomføre fast årlig måling. Det skal også beskrives hvilke tiltak som gjøres for å redusere matsvinnet.
- Serveringsstedet/sykehjemmet skal ha et system for å måle matsvinn, og det skal beskrives hvilke tiltak som gjøres for å redusere matsvinnet.

Oslo kommune har forpliktet seg til å redusere matsvinn, matavfall og mat som går tapt i produksjonen med 50% innen 2030.

I dag brukes i stor grad papirskjema og Excel-ark for å dokumentere matsvinn. Erfaringen fra KuttMatsvinn-prosjektet var at matsvinnregistrering bør digitaliseres, gjerne slik at alle kommunens virksomheter har et felles system med god og brukervennlig funksjonalitet. UKE har fått i oppdrag å utvikle nye indikatorer for matsvinn og teste ut måleverktøy for innhenting av matsvinndata. UKE skal også utvikle kompetansehevede veiledningspakker sammen med den

tversektorielle arbeidsgruppen, slik at det blir lettere å innføre tiltak for å redusere de ulike virksomhetenes og tjenestestedenes matsvinn.

Tiltak delmål 3: Oslo kommune har halvert sitt matsvinn innen 2030, med år 2019 som utgangspunkt		Ansvarlig virksomhet	Støttende virksomhet
28	Anskaffe og implementere et digitalt måle- og rapporteringsverktøy for matsvinn	Utviklings- og kompetanseetaten	Relevante virksomheter
29	Utvikle brukervennlige veiledere og tiltaksbanker som gjør kommunens virksomheter bedre rustet i arbeidet med å redusere matsvinnet	Utviklings- og kompetanseetaten	Relevante virksomheter
30	Stille krav til at kommunens matleverandører gjennomfører tiltak for å redusere matsvinn	Utviklings- og kompetanseetaten (med relevante virksomheter)	
31	Ved servering av mat skal det hovedsakelig velges gjenbrukbar emballasje	Alle	Renovasjons- og gjenvinningsetaten
32	Stille krav til kommunens arrangører om hvordan eventuell overskuddsmat skal håndteres	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten
33	Oppfordre kommunens matleverandører til å signere bransjeavtalen for redusert matsvinn	Alle	
34	Økt fokus på (Miljøfyrtårn) sertifisering av tjenestesteder og oppfølging av rapporteringsgrad, utfyllingsgrad og datakvalitet, blant annet med tanke på bærekraftig mat	Alle	Bymiljøetaten
35	Utvikle og implementere sektorspesifikke tiltaksplaner for å redusere matsvinnet i Oslo kommune med 50 prosent innen 2030	Utviklings- og kompetanseetaten	Relevante virksomheter
36	Støtte opp under initiativer for å kutte matsvinn i Oslo og samarbeide med både organisasjoner, akademia og næringsliv for å redusere matsvinn i ulike deler av matvarekjeden	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten, Renovasjons- og gjenvinningsetaten, Bymiljøetaten og Klimaetaten
37	Samle og synliggjøre nyttig materiell utviklet gjennom Kuttmatsvinn2020 og andre matsvinnprosjekter i Oslo kommune	Utviklings- og kompetanseetaten	Bymiljøetaten

Delmål 4: Oslo kommune har bidratt til å utvikle leverandørmarkedet for bærekraftig mat og vektlegger dyrevelferd og arbeidsforhold gjennom anskaffelser og forbruk av mat og drikke

Delmål fire er at leverandørkjedene til Oslo kommune er bærekraftige og vektlegger god dyrevelferd.

Strategisk arbeid med anskaffelser er et viktig virkemiddel for at Oslo kommune skal oppnå målet om bærekraftig mat med god dyrevelferd. Med god dyrevelferd menes at de produktene som kommunen anskaffer enten skal være uten animalsk innhold, eller at de animalske produktene er fra dyr som har hatt et best mulig liv.

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 er viktige virkemidler for å øke andelen bærekraftige og sunne matvarer, for eksempel at det kun er mulig å bestille økologiske egg og Fairtrade- kaffe 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 barnearbeid 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 anskaffelsesregelverket og Oslo kommunes anskaffelsesstrategi forplikter kommunens virksomheter til å jobbe aktivt med ivaretagelse av grunnleggende menneskerettigheter i leverandørkjeden. Oslo kommune stiller gjennom Oslomodellen krav til at kommunens



Oslo kommune har status som Fairtrade-hovedstad, 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.

Dyrevelferdsloven § 3:

Dyr har egenverdi uavhengig av den nytteverdien de måtte ha for mennesker. Dyr skal behandles godt og beskyttes mot fare for unødige påkjenninger og belastninger.

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, etter mønster av åpenhetsloven.

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.

Videre er engangsemballasje knyttet til matforbruk er en stor miljøutfordring. Oslo kommune skal jobbe for å bekjempe plastforurensning og bli landets første kommune som ikke bruker unødvendig engangspplast. Ved oppbevaring av mat og servering av måltider bør det brukes så lite engangspplast som mulig og maten bør serveres i gjenbrukbar emballasje. Arbeidet med bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat inkluderer en satsing på redusert plastforbruk/engangsartikler, samt kildesortering og materialgjenvinning av plast. Det må utvikles og informeres om riktig emballasje, som sikrer matkvalitet og holdbarhet. Sirkulære løsninger er viktige, og gjenbrukbar emballasje må prioriteres.

Tiltak delmål 4: Oslo kommune har bidratt til å utvikle leverandørmarkedet for bærekraftig mat og vektlegger dyrevelferd og arbeidsforhold gjennom anskaffelser og forbruk av mat og drikke		Ansvarlig virksomhet	Støttende virksomhet
38	Gjennomføre kontinuerlig dialog med kommunens leverandører for å få innspill til hvordan kommunen kan oppnå bærekraftig mat med god dyrevelferd	Utviklings- og kompetanseetaten (med relevante virksomheter)	
39	Stille krav til god dyrevelferd når kommunen kjøper kjøtt og animalske produkter, for eksempel gjennom krav til dyrevernermerking	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten og Sykehjemsetaten
40	Stille krav til bærekraftig fisk og sjømat, for eksempel fisk og sjømat som er MSC og ASC- sertifisert eller følger WWFs sjømatguide	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten og Sykehjemsetaten
41	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	Utviklings- og kompetanseetaten
42	Drive aktiv kategori- og sortimentstyring for å oppnå bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat	Utviklings- og kompetanseetaten	
43	Jobbe med andre klima- og miljøtiltak knyttet til Oslo kommunes matinnkjøp og -forbruk (eks. plastreduksjon, transport mm.)	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten, Sykehjemsetaten (og andre relevante virksomheter)
44	Jobbe for å øke andelen rettferdigsertifiserte produkter i kommunen	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten og Bymiljøetaten
45	Jobbe for å øke andelen økologisk mat og drikke i kommunen	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten, Sykehjemsetaten (og andre relevante virksomheter)
46	Følge Oslo kommunes Veileder for anskaffelse av bærekraftig mat og drikke	Alle	Utviklings- og kompetanseetaten
47	Kartlegge behovet for og eventuelt gjennomføre prosesser for brukermedvirkning, for å tilby enda mer brukervennlige samkjøpsavtaler – som ivaretar	Utviklings- og kompetanseetaten	

	føringene knyttet til bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat		
--	---	--	--