



*Det handler om volum
- Utfordringer og flaskehalsler i
verdikjeden i anskaffelse av
økologisk mat i Viken
fylkeskommune*

Anne Austrem Bungler
Hanne Eldby

Rapport 4–2024

Utfordringer og flaskehalsler i verdikjeden i anskaffelse av økologisk mat i Viken fylkeskommune



Om rapporten

- Politikerne i Viken fylkeskommune har vedtatt krav om at 30 prosent av maten som kjøpes inn til kantine i fylket, skal være økologiske, og virksomhetene oppfordres til å handle lokalt.
- Sammen med Matvalget igangsatt en satsing der å øke andelen økologisk mat i de fylkeskommunale kantine er et av målene.
- Vikens målsetting om 30 prosent økologisk mat omfatter alle kantine på de videregående skolene i fylket.
- Denne undersøkelsen tar utgangspunkt i erfaringene skolekantine og fylkeshuskantine i Viken har med å prioritere innkjøp av økologisk mat

Metode

- Møter og Teams-samtaler med ansvarlige i Viken fylkeskommune og veiledere fra Matvalget.
- Samarbeidet med Matvalget om å finne kantiner aktuelle for intervju.
- Besøkt 11 fylkeskommunale kantiner, hvorav 9 på videregående skoler, én på folkehøgskole og én personalkantine.
- Samtaler med TINE og Servicegrossistene
- Samtaler med produsenter i Viken; Rosnes gårdsdrift, Holli Mølle og Sigdal Mølle. De to siste representerer møllene, men er også selv økologiske kornprodusenter.
- Status i Norge og naboland, om offentlige anskaffelser osv. fra rapporter og informasjon på internett.

Økologisk innkjøp i offentlig sektor

- Ingen nasjonale mål på etterspørsel og forbruk i offentlige innkjøp
- Viken fylkeskommune har hatt et mål om 30 prosent økologiske innkjøp i sine fylkeskommunale kantiner. Dette er vedtatt i Strategi for helsefremmende skoler fra 2020.
- Målet for økologisk innkjøp og samarbeid om innkjøp i kantinene fortsetter med fylkene Østfold, Buskerud og Akershus 1. januar 2024.

Erfaringer fra Viken fylkeskommunes kantiner

- Alle kantineene vi har snakket med, har gjort bevisste endringer for å øke andelen økologisk innkjøp.
- I større eller mindre grad endret måten kantina driftes på for å oppnå alle målene Viken fylkeskommune har for sine kantiner. Målene inkluderer:
 - 30 prosent økologiske innkjøp
 - 60 prosent eller mer råvarer,
 - 70 prosent eller mer innkjøp i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer
 - ikke mer enn 8 prosent som er frarådet av direktoratet.
- Ved å lage mer av maten fra bunnen av har det vært enklere å nå målet om høyere økologisk andel.
- Alle kantineene vi snakket med, er positive til endringene arbeidet med målene har ført med seg. Det er utfordrende, men meningsfullt å servere mat som er både sunnere og mer bærekraftig. Ved å lage mer mat fra bunnen av får de også større bruk for kompetansen sin.

Matvalget

- Viken fylkeskommune inngikk en treårig avtale med Matvalget
- Matvalget veileder både i å sette opp menyer og i å gjennomføre praktiske endringer
- Gjennom kurs og praktisk veiledning bygges kompetanse
- Tall og analyse brukes som en del av veiledningen for å se hvor det er mer å hente
- Tall fra Matvalget viser at i gjennomsnitt har satsingsskolene som har mottatt veiledning, høyere økologiske andeler enn de uten. Disse skolene har også høyere andel råvare og høyere andel innkjøp som ligger innenfor Helsedirektoratets retningslinjer.
- I gjennomsnitt har kantinen økt sin økologiske andel på alle skolene.
- I siste kvartal 2023 var det 7 kantiner av de 58 kantinen i fylket som lå over målet om 30 prosent økologisk, men andre lå like under.

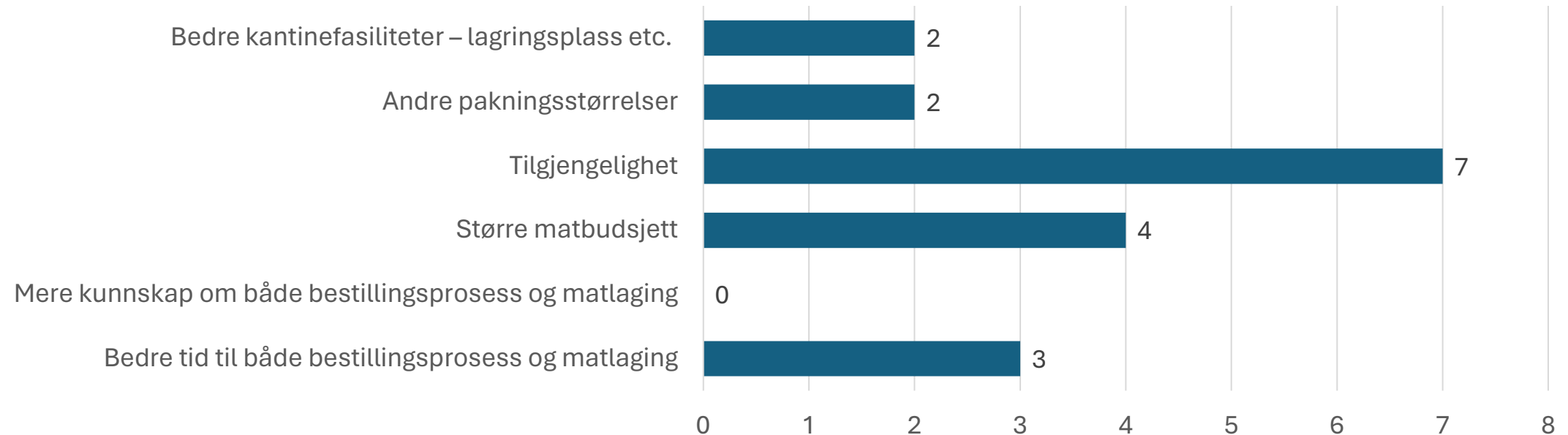
Største flaskehals

De aller største flaskehalsene for kantinene er tilgjengelighet av varer og prisen på varene.



*Hva mener du/dere er de største hindrene for å kunne bruke og tilby økologiske produkter i kantina i dag?
(Antall kantinesvar=11)*

Hva er det viktigste som kan gjøres for at dere kan øke øko-andelen i kantina? (Antall kantinesvar=11)



Tilgjengelighet av økologiske varer og et større matbudsjett er det viktigste som kan gjøres noe med for å øke øko-andelene i kantinen.

Suksessfaktorer

- Det har vært avgjørende å få god og praktisk veiledning av Matvalget i prosessen
- Kantinesamlinger, kurs og praktisk veiledning på skolene har vært med å legge lista lavere
- Det har vært nødvendig å legge om driften til å lage mer mat fra bunnen av og justere menyen for å oppnå høyere økologisk andel så vel som for å nå de andre målene for sunne og bærekraftige kantiner som er vedtatt av fylkeskommunen
- God informasjon og kunnskap skaper gunstige endringer på lang sikt. Dette har ført til en ny måte å tenke omkring kantinen for ledelsen og andre ansatte på skolene

Viken viser vei

Viken har sammen med Matvalget funnet en modell som gir resultater. Det vil si å satse på kantine ved å sette krav til maten de kjøper inn og serverer, og la de kantineansatte gjøre mer av det de kan, nemlig lage mat.

Mange små steg som må tas, men over tid skjer det en endring som er merkbar. Dette har også ført til endringer i andre ledd av verdikjeden. Det etterspørres mer økologiske produkter hos grossister som tør ta inn flere produkter.

Vikens målrettede arbeid kan gjøre det lettere for nye aktører som kommer etter med krav om økologiske varealternativer. Men det vil også bli lettere for Viken om flere andre setter krav og jobber mot samme mål.

Med enda større etterspørsel vil det også bli enklere å sikre tilbudet av norske økologiske produkter. For å styrke verdikjeden handler det mye om volum.