

Kjøp Bærekraftig webinar 03.12.2020

Dette webinar ble holdt i regi av forsknings- og innovasjonsprosjektet «Kjøp bærekraftig», et prosjekt der forskere og anskaffelsesavdelingen i DFØ skal hjelpe offentlige organisasjoner å kjøpe mat og cateringtjenester mer bærekraftig.

Presentasjonene i webinar ble holdt av Elisabeth Sandnes fra Divisjon for offentlige anskaffelser (DFØ), Cecilie Østensen fra seksjon for innkjøp ved OsloMet og Anne Dagsland, innkjøpsleder i Tysvær kommune. De forteller om grønne anskaffelser, innkjøp ved OsloMet og om Tysvær kommune og hva de ønsker ut av deltakelse i «Kjøp bærekraftig».

Grønne anskaffelser, Elisabeth Sandnes

Elisabeth snakker om hvordan komme i gang med grønne anskaffelser.

Ifølge anskaffelsesloven § 5 skal man innrette sin anskaffelsespraksis slik at den bidrar til å redusere skadelig påvirkning og fremme klimavennlige løsninger der det er relevant. Dette skal blant annet skje ved at oppdragsgiveren tar hensyn til livssykluskostnader.

DFØ holder på med en handlingsplan for grønne og innovative anskaffelser hvor mat og matsvinn er ett av syv satsningsområder. Finansdepartementet ønsker å måle resultatet av arbeidet på områdene bygg og anlegg, transport og mat.

I rapporten Klimakur 2030 vises det at det beste man kan gjøre for miljøet er reduksjon av matsvinn og overgang fra rødt kjøtt til plantebasert kosthold og fisk.

Matsvinn er et særskilt satsningsområde. DFØ har knyttet kravene og kriteriene som de anbefaler opp mot bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn.

Elisabeth nevner også et eksempel om forebygging av matsvinn i Bærum kommune.

DFØ har også krav og kriterier knyttet til emballasje, tropisk avskoging, sosiale hensyn, menneskerettigheter, varer i sortiment og bestillingsløsning.

Elisabeth forteller om Helsedirektoratets nye veileder i ernæring i anskaffelser. DFØ ønsker å lage krav og kriterier for sammensetning av meny som ivaretar hensyn til klima, helse og ernæring, kvalitet, matsvinn og mat i sesong. De ønsker å bruke Helsedirektoratets veileder og samarbeide med prosjektet Matglede.

Prinsippene for den gode anskaffelsen inkluderer konkurranse, likebehandling, forutberegnelighet og etterprøvbarhet, forholdsmessighet. Dessuten må kravene som stilles også ha tilknytning til leveransen

Hvordan legge til rette for lokale tilbydere?

- Del opp anskaffelsen

- Sjekk ut hva som finner i regionen
- Vær bevisst rundt deltagelse i innkjøpssamarbeid
- Forbeholde seg rett til å kjøpe noen varer eller volumer utenfor avtale
- Parallele rammeavtaler/delkontrakter
- Sesongens råvarer
- Forespørre grossist om å ta med varer fra andre leverandører

DFØ jobber også med

- Å øke andelen små og mellomstore bedrifter som gir tilbud i anbudskonkurranser
- Effektivisere anskaffelser og oppfølging
- Kontraktsoppfølging
- Kartlegging av alle anskaffelser i 2018

Etter foredraget til Elisabeth jobber deltakere av webinarer i grupper med å diskutere og stille spørsmål angående foredraget. De jobber også med å definere situasjonen kommunen er i nå, hvor de ønsker å være i slutten av prosjektet og hva det ideelle ville vært med hensyn til prosjektets formål. Etter det blir spørsmål og diskusjon tatt opp i plenum.

Cecilie Østensen, seksjon for innkjøp ved OsloMet

Det er mye som påvirker innkjøpsarbeidet i OsloMet

- Politiske føringer
- Ledelse av OsloMet
- Ledelse av innkjøpsområdet
- Anskaffelsesprosess og kontraktsoppfølging

Seksjon for innkjøp jobber for tiden med ny innkjøpsstrategi. Den har blitt påvirket av ny handlingsplan for bærekraft på OsloMet 2021-2024. Den nye strategien vil blant annet etterspørre innovasjon, miljøledelsessystem, miljømerkede produkter, sosial standard og tildeling på miljøkriterier. Dette vil bli gjort mer systematisk enn tidligere.

Cecilie forteller også om anbudskonkurransen på cateringstjenester 2019. Noe som var utfordrende, var å stille krav og evaluere forskjeller i bærekraft. Etter oppstart ble det gjort arbeid for å finne ut hvordan man kan måle avtaleleverandøren.

Til slutt snakker Cecilie om de tiltakene OsloMet kan gjøre for å være mer bærekraftige:

- Være bevisst på produkter vi velger
- Være bevisst på hvor mye man bestiller
- Måle matsvinn internt

- Velge vegetar
- Velge økologisk
- Begrense kjøttutvalg i menyen
- Fremheve sesongvarer
- «Too good to go» OsloMet-versjon til studenter

Anne Dagsland, innkjøpsleder i Tysvær kommune

Anne forteller at Tysvær kommune holder på å revidere anskaffelsesstrategien og den skal opp i kommunestyret i februar 2021. I denne strategien er det fire satsningsområder hvor et av disse er innovasjon. Siden «Kjøp bærekraftig» nettopp handler om innovasjon ønsker de i Tysvær å ta prosjektet på alvor. Andre satsningsområder er bærekraft, gevinstrealisering og lokal næringsutvikling. Virkemiddel for å få til dette er å ha moden innkjøpsorganisasjon. Tysvær kommune ønsker også å lage en strategi- og utviklingsenhet som blir samlokalisert i et kontorfellesskap. Fokuset her blir strategi og utvikling.

Anne påpeker at prosjektet «Kjøp bærekraftig» treffer et av kommunens hovedmål: utvikling gjennom samskaping. Det har allerede kommet mange forslag som støtter opp under dette målet: etablere andelsgårder, være med på høsting med barnehagene, vurdere om kommunalt kjøkken kan tilby mat til både barn i barnehagen, på skolen og for de voksne. Samarbeid med NAV vurderes også. Det er også snakk om at prosjektet kan bidra til sosial utjevning i barnehagene. Det kan også hjelpe å sette klima- og miljøbevisste valg. Da kan man se på emballasje, oppbevaring, logistikk, matsvinn, sesongvariasjon og kortreist mat. Kommunen ønsker også bruke mer ren mat og mindre halvfabrikater og høyprosessert mat. Et annet mål i kommunen er at det skal være en attraktiv arbeidsplass. Tysvær er del av en større region som kjemper om arbeidstakere. Samarbeid på tvers av regionen, nytenking og utvikling av tjenester kan føre til bedre arbeidsplasser.

Det de ønsker hjelp til fra prosjektet er strukturoppbygging, få avklart juridiske spørsmål, som for eksempel mulighet til å dele kommunen i mindre enheter når det gjelder matservering, og spørsmål rundt restriksjoner fra mattilsynet.