

Veiledning til virksomheter med mål om minimum 15% økologisk mat

NASJONAL POLITIKK FOR ØKOLOGISK MAT

Nasjonale strategier for økologisk landbruk oppfordrer offentlige og private storhusholdninger til å inkludere økologisk mat i sine innkjøp. Strategien påpeker at økologiske driftsformer har positiv effekt på blant annet dyrevelferd, biologisk mangfold, jordkvalitet og jordstruktur. Strategien er en del av arbeidet for å gjøre norsk landbruk og matforbruk mer miljøvennlig og bærekraftig.

MILJØFYRTÅRNS KRITERIUM 1871

Kriteriet 1871 sier at; Virksomheter med matservering skal 1) sette seg mål for å gjøre matserveringen mer bærekraftig, 2) definere tiltak for å nå målene, og 3) sørge for at tiltakene gjennomføres i praksis. Mål og tiltak skal dekke følgende områder:

- **Økt andel økologiske produkter. Målet må være på minimum 15%.**
- Bærekraftige valg av kjøtt og sjømat
- Redusert forbruk av kjøtt, og økt andel grønnsaker, korn, belgvekster, frukt og bær
- Økt andel kortreist og/eller sesongbasert mat

Med minst 15 % økologiske produkter, menes den prosentvise innkjøpssum-verdien av økologisk sertifisert mat og drikke. En virksomhet må kunne vise til hvordan kriteriet er oppfylt. Dette kan gjøres ved at enkelte volumprodukter er økologiske. For mange vil det være tilstrekkelig om melk og ett-to øvrige produkter er økologiske for å oppnå 15%. Samtidig skal virksomheter satse på mer bærekraftige måltider i sin servering, jf. kriteriet 1871. Matvalget kan gi råd, veiledning og inspirasjon om hvordan virksomheter kan oppfylle kriteriet, se www.matvalget.no/verktoy/.

DEBIOS VALØRMERKER

Valørmerking av serveringen har noen regler utover oppfyllelse av kriteriet 1871 til Miljøfyrtårn:

- **Innkjøpsdokumentasjon** – periodevis oversikt for innkjøpt økologisk mat
- **Mottakskontroll** – Kontroll ved mottak på at merking viser til økologisk produksjon
- **Atskillelse** – Økologiske produkter skal lett kunne identifiseres.
- **Opplæring** – Relevant personale må ha grunnleggende kunnskap

HVA BETYR DETTE FOR VIRKSOMHETEN?

Virksomheter som ønsker å oppfylle Miljøfyrtårns kriterium og/eller som ønsker Debios valørmerke i bronse, må sørge for at minimum 15% av matforbruket er økologisk. Med mat i virksomheten menes all mat og drikke som lages og serveres. Egen dyrket mat kan tas med i det økologiske regnskapet.

SERTIFISERING

Det vil være egne sertifisører som verifiserer kriteriet til Miljøfyrtårn, mens egne revisorer vil verifisere for Debios valørmerke. Miljøfyrtårn-sertifisør vil sjekke muntlig og ved befaring at virksomheten har et matutbud som er i henhold til kriteriet, enten ved å ha konkrete varer som er økologiske eller ved å ha menyer med større innslag av økologisk mat og drikke. Debios bronsemerke vil automatisk tilfredsstille Miljøfyrtårns kriterium, men for Debios bronsemerket er det noen andre krav knyttet til dokumentasjon (se tillegg for Debios valørmerke).

NYTTIGE VERKTØY

Matvalget er en ideell rådgivningstjeneste som veileder og inspirerer til hvordan økologisk mat og bærekraftige måltider kan inngå i serveringer. Det er laget en veiledende oversikt, over hva ulike økologiske mat- og drikkevarer vil kunne utgjøre i prosent for utvalgte bransjer: barnehager, skoler, kantiner og institusjoner. Denne er et godt utgangspunkt for å finne virksomhetens potensial og evt. hvilke produkter som kan byttes ut. Oversikten er tilgjengelig både hos Matvalget og Miljøfyrtårn.

Sist oppdatert 15.09.2021

Matvalget er en kompetanseaktør med hovedfokus på praktisk kjøkkenveiledning og endringsledelse knyttet til bærekraftige måltider i offentlige og private storhusholdninger. Matvalgets veiledning baseres på kompetanseheving og omlegging av mattilbud utfra konseptet Et bærekraftig måltid. Gjennom å følge de seks rådene i et bærekraftig måltid kan man etablere klimavennlige og helsefremmende måltidsløsninger – uten økte innkjøpskostnader, men med økt faglig matkompetanse. Ved å legge om menyen til rimelig, råvarebasert mat, har man budsjett til økte innkjøp av økologisk mat. Samtidig gir rådene en helhetlig tilnærming til flere miljøaspekter i matsystemet, og stimulerer til desentralisert verdiskaping ved å oppfordre til mindre industrialiserte forbruksmønstre. Å legge om menyen etter rådene for et bærekraftig måltid, gir en god ramme for å sikre at mattilbudet blir i tråd med nasjonale kostråd. Mer om Matvalget finner du under www.matvalget.no