
Saksnr: 2020/62059-2
Saksbehandlar: Karstein Oen m.fl.

Saksgang

Utval	Utv.saksnr.	Møtedato
Administrasjonsutvalet		18.11.2020
Hovudutval for opplæring og kompetanse		25.11.2020
Fylkesutvalet		26.11.2020
Fylkestinget		15.12.2020

Berekraftig mat i Vestland fylkeskommune

Forslag til vedtak:

1. Fylkestinget vil tilby elevar og tilsette eit ernæringsmessig godt og variert kantinetilbod. Fylkestinget går difor inn for å erstatte sal av sukkerhaldige varer i kantinene med sunne alternativ.
2. Fylkestinget er positive til pilotprosjektet om auka bruk av sjømat og frukt og grønt ved at samarbeidet med Fiskesprell vert utvida til å omfatte kantinene ved dei vidaregåande skulane og i fylkesadministrasjonen.
3. Fylkestinget er positive til pilotprosjektet om auka bruk av økologisk og berekraftig mat gjennom samarbeidet med Matvalet. Fylkestinget ber fylkesrådmannen kome attende med status for arbeidet og forslag til eventuell utviding av prosjektet i 2022.
4. Fylkestinget ber fylkesrådmannen gje årleg status for målet om 15 % økologisk mat i kantinene ved skulane og i fylkesadministrasjonen. Tilbodet om vegetariske måltid bør over tid trappast opp.
5. Fylkestinget ber fylkesrådmannen i samarbeid med bedriftshelsetenesta leggje til rette for auka kunnskap om eit sunt og ernæringsmessig godt kosthald blant alle tilsette.

Samandrag

Det vert i denne saka gjort nærare greie for kva Vestland fylkeskommune vil gjennomføre av tiltak for å oppnå eit meir berekraftig tilbod av måltid i kantiner for elevar og tilsette.

Rune Haugsdal
fylkesrådmann

Ingrid Kristine Holm Svendsen
fylkesdirektør

Saksframlegget er godkjent elektronisk og har difor inga handskriven underskrift

Saksutgreiing

Bakgrunn for saka

Fylkestinget gjorde i sak 45/19 slikt vedtak:

1. «Vestland fylkeskommune ønskjer styrking av kompetansen rundt sunt kosthald, basert på auka bruk av lokalprodusert mat, blant anna gjennom skulering.
2. Fylkestinget ber administrasjonen om ei sak om korleis fylkeskommunen kan tilby meir mangfald og valfridom, samt klimagassreduksjon, i mattilbodet sitt.»

I samsvar med ovannemnde punkt 2 legg fylkesrådmannen fram ei sak om status i arbeidet med berekraftige måltid i Vestland fylkeskommune og korleis vi kan tilby meir mangfald og valfridom, samt klimagassreduksjon, i mattilbodet.

Generelt om berekraftig mat

Matproduksjon krev mykje energi og landareal og står for relativt store klimagassutslepp. Kva vi vel å ete og kor mykje mat som hamnar i søpla utgjør den store forskjellen i høve til å få ned klimagassutsleppa.

FN har definert eit berekraftig kosthald slik: «Kosthald som har låg miljøpåverknad, som bidrar til mat- og ernæringsikkerheit og til eit sunt liv for noverande og framtidige generasjonar»

Forskarane har ulike tilnærmingar til definisjonen av berekraftig kosthald. For dei fleste betyr det eit variert kosthald der kroppen får tilført dei essensielle næringsstoffa. Kosthaldet blir meir berekraftig når vi et meir plantebaserte matvarer (grønsaker, frukt, korn).

Problemstillinga knytt til langreist versus kortreist mat har betydning for klima. Langreist mat gir meir utslepp.

Nytten og verdien av berekraftig mat

Nasjonalforeningen for folkehelse er uroa over den auka utviklinga av overvekt i befolkninga og kva det vil bety for den norske folkehelsa. Til tidlegare i livet gode matvanar vert etablert, di større vert gevinstane for einskildpersonar og for samfunnet.

Våre matvanar kan bli meir berekraftig ved at vi kastar mindre mat, og et mindre av det som har høgt klimaavtrykk.

Helsedirektoratet tilrår eit variert kosthald med mykje grønnsaker, frukt og bær, grove kornprodukt og fisk, og mindre mengder raudt kjøtt, salt, sukker og metta fett. Dei nasjonale kostråda ligg til grunn både for tilrådingane for mat- og drikketilbod i arbeidslivet og i skulekantiner.

Tverrfaglege satsingar og samarbeidsprosjekt innanfor kultur, idrett og friluftsliv er forankra i gjeldande planar; Regional kulturplan for Hordaland (2015-2025) og Regionalplan for kultur i Sogn og Fjordane (2019-2027). Grunnleggjande utfordringar kan ofte sjåast i samanheng, og tverrfagleg kompetanse og samarbeid er avgjerande for gode og langsiktige resultat.

Regional plan for folkehelse i Hordaland og Sogn og Fjordane er gjeldande til ny folkehelseplan vert vedteken.

Tilbodet i skulekantiner må spegle att Helsedirektoratet sine tilrådingar om sunn mat samstundes som prisen må vere låg for å gjere tilbodet tilgjengeleg for alle. Dette m.a. for å utjamne sosial ulikskap i helse. Elevane på dei vidaregåande skulane bør bli involvert i menyvalet til kantinen.

Miljøkrav og målsettingar

I samband med anbodsinnhenting og kontraktsinngåing av kantinedrift i Vestland fylkeskommune blir det stilt miljøkrav (utgangspunkt i kantineavtalen Sandsli) som det er viktig at valt leverandør

har eit bevisst forhold til. Det gjeld sertifiseringskriterier knytt til kantine, økologisk mat, plast/ingongsartiklar, matsvinn, emballasje m.m.

Verksemdene fylkeskommunen inngår avtale med skal så langt det let seg gjere, seinast 1 år etter inngått avtale vere miljøsertifisert gjennom ein av dei generelle tredjeparts miljøsertifiseringsordningane: Miljøfyrtårn, Svanemerket, ISO 14001, EMAS eller liknande. Ynskjer verksemda i staden å nytte ein bransje miljøsertifiseringsordning må dette godkjennast av fylkeskommunen.

Vestland fylkeskommune arbeider for å støtte opp om FN's berekraftsmål og nasjonale forpliktingar om å redusera dei miljømessige konsekvensane knytt til matproduksjon og -konsum i Norge.

Dette gjer fylkeskommunen mellom anna gjennom fokus på å auke delen av økologisk mat i samsvar med krav i Miljøfyrtårnsertifiseringa om minst 15 % økologisk matserving i eigen drift, samt ved miljøkrav til leverandør av kantinedrift.

Matsvinn er eit tema i FN's berekraftsmål (delmål 12.3) som Noreg har forplikta seg til å følgje opp. Norske styresmakter har saman med matbransjen mål om å redusere matsvinnet med 50 % innan 2030. Vestland fylkeskommune ønskjer å støtte opp om denne målsettinga gjennom miljøsertifiseringa.

Berekraftig måltid i skulekantiner

Det er kantiner på alle dei vidaregåande skulane i Vestland fylkeskommune. To tredjedelar av desse vert drivne i eigen regi medan ein tredjedel er drifta av eksterne leverandørar. Det er viktig å sikre at tilbodet i kantinen er attraktivt for elevane både når det gjeld pris og utval.

For dei kantinen som vert drifta av eksterne er det sett krav til tilbodet gjennom inngåtte innkjøpsavtalar. Mattilbodet skal vere sunt og rimeleg, ha god kvalitet og ta omsyn til allergiar. Det skal nyttast grove kornprodukt og vere tilbod om fersk frukt og grønnsaker. Til lunsj skal det vere tilbod om varmrrett, som ein dag i veka er vegetarisk. Minst 15 % av maten skal vere økologisk basert. Tilbodet av sukkerhaldige varer skal avgrensast. Sal av brus er ikkje tillatt.

Hordaland fylkeskommune avtala i 2018 samarbeid med Matvalet (ei nasjonal, ikkje-kommersiell rettleiingsteneste for berekraftig måltid). Målsettinga med dette samarbeidet var å gi dei aktuelle skulane kompetanse, verkøy, rettleiing og hjelp i prosessen for å nå målsettinga om 15 % økologisk mat.

Rettleiinga er basert på kompetanseheving og omlegging av mattilbod etter konseptet «Et bærekraftig måltid»:

1. Lage meir mat frå botnen av
2. Bruke meir grønnsaker, belgvekstar og korn
3. Tenke sesong
4. Ta medvitne val av kjøt og sjømat
5. Redusere matsvinnet
6. Bruke meir økologisk

Ved å følgje dei 6 råda er det mogleg å auke innkjøp av økologisk mat utan å auke innkjøpskostnader totalt. Dette kan ein gjere ved å leggje om menyen til rimeleg, råvarebasert mat. Samstundes gir råda ei heilskapleg tilnærming til fleire miljøaspekt i matsystemet og regional verdiskaping gjennom fokus på sesong og lokal mat. Råda er óg i tråd med Helsedirektoratet sine retningsliner for mat og måltid.

Samarbeidet med Matvalet blir no vidareført i Vestland fylkeskommune som eit av tiltaka i internt miljøhandlingsprogram for Vestland fylkeskommune, men det trengs ein plan for ei større satsing framover. To vidaregåande skulekantiner (Stryn vgs og Voss vgs) er pilotar og vil i løpet av våren 2021 arbeide for å leggje om til berekraftige, sunne kantiner basert på råda i «Et bærekraftig måltid» med rettleiing og støtte frå Matvalet. Kantinen jobbar parallelt etter måloppnåing på Miljøfyrtårnkrav (økologidel, matsvinn, eingongsartiklar/plast). Prosjektet har som formål at

erfaringar og resultat frå pilotskulane skal bidra til å skape gode døme som kan overførast som inspirasjon og etterfølging i andre kantiner i Vestland fylkeskommune.

Kantinedrift i fylkesadministrasjonen

Kantina ved fylkesadministrasjonen på Sandsli vert drifta av Beredt, som er ei verksemd basert på inkluderande arbeidsliv. Verksemda er 100% eig av Vestland fylkeskommune. Kantina ved administrasjonssenteret på Leikanger vert drifta i ekstern regi. Det same gjeld ved administrasjonssenteret i Førde, der fylkeskommunen delar kantine med andre verksemdar.

På same måte som for kantinen ved dei vidaregåande skulane er det stilt krav om at mattilbodet skal fremje eit ernæringsmessig sunt og variert kosthald og ta omsyn til allergiar. Til lunsj skal det vere tilbod om varmmrett. I kantina på Sandsli er det krav om vegetarisk varmmrett ein dag i veka. For kantinen på Leikanger og i Førde er det stilt krav om å tilby mat som tek omsyn til brukarar med spesielle ernæringsmessige behov. Minst 15 % av maten skal vere økologisk basert. Tilbodet av sukkerhaldige varar skal avgrensast.

Satsing på kosthaldsprogrammet fiskesprell

Kantinen i vidaregåande skular er viktig for både helse, trivnad og god læring. Eit sunt og variert mattilbod er også viktig for å halde seg frisk, innarbeide gode vanar og haldningar.

Ungdom i Norge et mindre fisk og sjømat enn dei nasjonale tilrådingane. Dette er uheldig, fordi fisk og sjømat er ei god kjelde til mange viktige næringsstoff som det er lite av i andre matvarer. Gjennom å introdusere det nasjonale kosthaldsprogrammet *Fiskesprell* i kantiner i vidaregåande skular, kan ungdom få høve til å bli kjende med å velje sjømat, frukt og grønt. Her er det også viktig at pris for fiskerettar, frukt og grønt ikkje hindrar dei i å ta sunne val.

Vestland fylkeskommune kan legge til rette for kursing av kantineilsette på dei 45 vidaregåande skulane + kantiner i 3 fylkeskommunale administrasjonssenter. Kostnad for dette er stipulert til ca. kr. 135.000 finansiert gjennom kosthaldsprogrammet *Fiskesprell*. Det vert gjennomført Fiskesprellkurs ein gong pr. skule.

Vestland fylkeskommune har god erfaring i å gjennomføre *Fiskesprell* i barnehagar i fylket. Fiskesprell nyttar kurshaldarar som har gjennomført kurs hjå *Fiskesprell* nasjonalt. Vestland fylkeskommune har også god erfaring i å samarbeide med Tannhelsetenesta på desse kursa med fokus på sunt kosthald og mindre inntak av sukker.

I tillegg til tiltaka som er nemnde over vil fylkesrådmannen i samarbeid med bedriftshelsetenesta leggje til rette for auka kunnskap om eit sunt og ernæringsmessig godt kosthald blant alle tilsette. Dette kan t.d. skje gjennom webinar, informasjon på intranett og ulike aktivitetar/kampanjar.

Vedtakskompetanse

Fylkestinget gjer vedtak som oppfølging av sak 45/19.

Vurderingar og verknader

Økonomi: Tiltaka vil kunne påverke salsinntektene i kantinen. Der kantinen vert drivne i ekstern regi, må tilpassingar av sortiment skje i dialog med leverandør, evt. inngå som krav i samband med utlysing av nye driftskontraktar. Kostnadene ved satsing på kosthaldsprogrammet Fiskesprell er stipulert til ca. kr 135.000 og er finansiert gjennom sjølve programmet som eit eingongstilskot.

Klima: Bruk av meir lokalprodusert/kortreist mat og økologiske produkt vil ha ein positiv verknad på klima.

Folkehelse: Betre tilgang til sunne matvarer og auka kunnskap om eit sunt og ernæringsmessig godt kosthald vil kunne gje helsemessige gevinstar, både for den einskilde og for samfunnet. Låg pris i skulekantiner bidreg til å redusere sosiale helseskilnader.

Regional planstrategi: Tiltaka som er skisserte i saka støtter opp om målsettinga om klima og miljø som premiss for samfunnsutviklinga i Vestland. Tiltaka støttar indirekte også opp om målsettinga om lokalsamfunn som ramme for gode kvardagsliv. Innsats for å fremje folkehelse er gjennomgåande i Regional planstrategi.

Konklusjon

Fylkesrådmannen skisserer i denne saka aktuelle tiltak som viser korleis vi kan tilby meir mangfald og valfridom, samt klimagassreduksjon, i mattilbodet i kantine i Vestland fylkeskommune. Tiltaka omfattar også opplæring i og kunnskapsformidling om eit sunt og ernæringsmessig godt kosthald.