

4. august 2022

Framtiden i våre henders innspill til DFØ-høring om «krav til klimavennlig mat og lærlinger i offentlige anskaffelser av måltidstjenester»

Emil Beddari, fagrådgiver bærekraftig mat

Om høringen

Link <https://anskaffelser.no/berekraftige-anskaffingar/klima-og-miljo/side-horing-om-ny-kriterieveiviser/horing-krav-til>

Frist 15. august 2022

Høringsbrev DFØ ønsker innspill og tilbakemeldinger på forslag til standardformulerte krav og kontraktsvilkår for klimavennlig mat og lærlinger som skal brukes i offentlige anskaffelser av måltidstjenester. De endelige kravene skal publisere som veiledning til offentlige innkjøpere i Norge.

Slik gir du innspill: Dette utkastet består av tre ulike krav og kontraktsvilkår til klimavennlig mat, og ett kontraktsvilkår til lærlinger som vi ønsker innspill på. Disse finner du i tabellene nederst i dette dokumentet. Hver av tabellene har en egen rad nederst hvor du kan skrive inn dine innspill. Dokumentet med dine innspill sendes til postmottak@dfo.no med kopi til victoria.stokke@dfo.no. E-posten med høringssvar bes merkes med «Høringsinnspill - krav til klimavennlig mat i anskaffelser av måltidstjenester». Offentlige virksomheter oppfordres til å sende høringssvar via eFormidling.

Fristen for å gi innspill er 15. august.

Høringsinnspill vil bli publisert på høringssiden og blir offentlig tilgjengelig.

Dersom du har spørsmål i forbindelse med høringen, ta kontakt med Victoria Stokke (victoria.stokke@dfo.no).

Oversikt over spesifikasjoner			
Tittel på krav/kontraktsvilkår	Spesifikasjonstype	Nivå	Kravet/kontraktsvilkåret innebærer:
Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat	Kravspesifikasjon	Basis	<ul style="list-style-type: none">- At det skal være et tilbud av klimavennlig mat- Nudging for å bidra til at klimavennlig mat blir valgt
Klimavennlig mat: måling og oppfølging	Kontraktsvilkår	Basis	<ul style="list-style-type: none">- Oppfølging av krav om klimavennlig mat- Måling som kan gjøres på ulike måter
Klimavennlig mat: måling, beregning av klimafotavtrykk og oppfølging	Kontraktsvilkår	Ambisiøst	<ul style="list-style-type: none">- Oppfølging av krav om klimavennlig mat- Klimakalkulator

Vi ønsker innspill på: både innholdet i kravformulering og hvordan leverandøren skal dokumentere kravet, i tillegg til en helhetlig vurdering av kravene. I nest nederste rad i hver av kravtabellene finner du konkrete spørsmål som vi også ønsker svar på. I nederste rad kan du fylle inn dine svar og andre innspill.

1. Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat

Nivå: Basis
Spesifikasjonstype:
Kravspesifikasjon

Formål med kravspesifikasjonen:

Å redusere klimabelastningen fra måltidstjenesten ved å ha et tilbud av klimavennlig mat, i tillegg til å gjøre tiltak som gjør at gjestene velger de klimavennlige alternativene.

NB:

- Kravet bør brukes sammen med kontraktsvilkåret «Klimavennlig mat: måling og oppfølging» eller «Klimavennlig mat: måling, beregning av klimafotavtrykk og oppfølging».
- Kravet er tilpasset anskaffelse av kantinetjenester, men kan brukes som inspirasjon til krav til andre typer måltidstjenester.

Kravformulering:

Leverandøren skal ha tiltak som reduserer forbruket av kjøtt, og særlig rødt kjøtt (drøvtyggere), og heller tilby et større utvalg av plantebaserte retter og fisk. Leverandøren skal minst gjøre følgende tiltak:

[Til oppdragsgiver: fra listen under kan dere velge de tiltakene som er best egnet for deres konkrete anskaffelse. Hvilke tiltak dere velger bør basere seg på bruker- og markedsundersøkelse, samt miljømålene for avtalen]

- Leverandøren skal til alle serveringer/måltider tilby ett eller flere vegetariske alternativer. Vegetarrettene skal være fullverdige alternativer til kjøttrettene med tanke på smak, kvalitet og ernæring.
- Leverandøren skal i tillegg ha retter av fisk som en del av menyen.
- Vegetarretter eller retter av fisk skal være hovedrett *X antall [fylles inn av innkjøper]* dager i uken.
- Kjøtt kan ikke være hovedrett mer enn *X antall [fylles inn av innkjøper]* dager i uken.
- Hovedretter som inneholder kjøtt skal maks inneholder *X gram* kjøtt per rett, og bestå av en større andel plantebasert mat.
- Mengden kjøtt som selges i kantinen kan maks være *X kg¹ [fylles inn av innkjøper]* kjøtt per uke.

I tillegg til at matrettene uten kjøtt skal være innbydende for gjestene (og være fullverdige alternativer med tanke på smak, kvalitet og ernæring), skal leverandøren gjøre flere tiltak for å påvirke (nudge) gjestene til å velge klimavennlig mat. Dette kan for eksempel inkludere å plassere vegetarretter og retter uten kjøtt fremst i buffeten og øverst på menyen.

¹Den maksimale mengden kjøtt som leverandøren kan selge per uke må være en konkret vurdering for den gjeldende anskaffelsen og baseres blant annet på forventet størrelse på det totale kantinesalget i denne avtalen.

Dokumentasjon av kravet:

Tilbyder skal levere en beskrivelse av hvordan kantinen(e) arbeider for mer klimavennlige menyer og matforbruk blant sine gjester, og hvilke konkrete tiltak som gjøres. Dette inkluderer tiltak for å påvirke (nudge) gjestene til å velge klimavennlig mat.

Beskrivelsen skal inkludere beskrivelse av vegetarretter som viser at vegetarrettene er fullverdige alternativ til kjøttretter med tanke på smak, kvalitet og ernæring, i tillegg til en beskrivelse av fiskeretter som skal tilbys. Tilbyder kan her bruke eksempler fra vegetar- og fiskeretter dere har eller har hatt på menyen i lignende avtaler.

Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet:

Dere kan tilpasse kravet til hvor ofte dere ønsker fisk som en del av menyen og at vegetarretter skal være et alternativ. Dette burde gjøres som en helhetsvurdering som blant annet baserer seg på målene dere har i virksomheten, brukerundersøkelser og hvor bredt tilbudet i kantinen skal være.

For å sikre god ernæringsmessig kvalitet bør dere bruke følgende veiledere og retningslinjer fra Helsedirektoratet:

- [Nasjonal veileder. Ernæringshensyn i offentlige anskaffelser av mat- og drikkeprodukter og måltider \(utenom heldøgns forpleining\)](#)
- [Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i barnehagen](#)
- [Nasjonal faglig retningslinjer for mat og måltider i skolen](#)
- [Arbeidslivet og serveringsmarkedet – mat- og drikketilbud i tråd med kostrådene.](#)
- [Ernæring kosthold og måltider i helse- og omsorgstjenesten](#)
- [Kosthåndboken – Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten](#)
- [Kostrådene](#)
- [Kostholdsplanleggeren](#)

Konkrete spørsmål til leverandører:

Er dette en god måte å fremme klimavennlige menyer på?

Er det noen av tiltakene som er vanskelige å få til å fungere i praksis?

Kjenner dere til noen gode tiltak som ikke nevnes i dette kravet?

Angående tiltaket «Mengden kjøtt som selges i kantinen kan maks være $X \text{ kg}^1$ [fyller inn av innkjøper] kjøtt per uke.»: hvor mange gram kjøtt bør vi anbefale å sette som et tak her?

Fyll inn dine svar og andre innspill du har til dette kravet her:

Dette er et svært viktig krav da redusert kjøttinntak er en av de mest effektive utslippsreducerende tiltakene i Klimakur 2030. Det gjør det viktig at dette kravet både er sterkt og så lett som mulig å gjennomføre, og for å bidra til dette har vi følgende innspill:

Når oppdragsgiver bestemmer hvilke krav fra punktlisten som skal gjelde kunne det styrket kravet dersom det var en **minstegrense også for oppdragsgiver på antall tiltak**. For eksempel at minst tre av tiltakene må implementeres.

For å gjøre det så lett som mulig for innkjøpere å bestemme gode X-verdier kunne kravet med **fordel inkludere i parentes forslag til X-verdier** for gram kjøtt per rett og antall kjøtt-, fisk- og vegetardager i uken hentet fra kostholdsrådene:

- For eksempel anbefales fisk to-tre ganger i uken, så dette kunne vært et forslag for fisk- eller vegetardagen. Kostholdsrådene har ingen daglig anbefaling for kjøttinntak, men heller en ukentlig foreslått avgrensning på 500g rødt kjøtt for voksne. For å rette kravet etter dette kunne det vurderes å endre begrensningen fra gram per rett til en begrensning på den mengden rødt kjøtt i ukemenyen av måltidstjenesten med en maksgrense på 500g totalt (altså gjennom å summere total mengde rødt kjøtt dersom en spiser kjøttretter hver dag).

2. Klimavennlig mat: måling og oppfølging

Nivå: Basis

Spesifikasjonstype: Kontraktsvilkår

Formål med kontraktsvilkåret:

Å redusere klimafotavtrykket fra avtalen ved å tilpasse tiltak basert på resultater fra målinger av type matvarer som blir solgt/servert på avtalen.

NB:

- Brukes sammen med kravspesifikasjon «Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat».
- Kravet er tilpasset anskaffelse av kantinetjenester, men kan brukes som inspirasjon til krav til andre typer måltidstjenester.

Kravformulering:

Leverandøren skal kontinuerlig arbeide for å redusere klimafotavtrykket fra matsserveringen. Leverandøren skal ha rutiner for å måle effekten av og følge opp kravet «*Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat*», og rapportere om dette til oppdragsgiver.

Leverandørens måling av klimavennlig mat skal starte senest innen 3 måneder etter oppstart av avtalen.

Måle salg/servering av klimavennlig mat:

Leverandøren skal ha et system for å måle og følge opp effekten av tiltakene for klimavennlig mat. Dette kan måles i andel vegetar- og fiskeretter servert i forhold til retter med kjøtt, oversikt over innkjøpt mengde kjøtt, fisk og plantebasert, ved klimafotavtryksberegninger av den totale matsserveringen eller på annen måte tilpasset menyen og matsserveringen. Resultatet av målingen skal fordeles på antall gjester/brukere, porsjoner solgt, kg matvare eller lignende. *[Til innkjøper: dere kan tilpasse metode for måling etter hva som er best egnet til den konkrete tjenesten dere skal anskaffe. Dette kan også tilpasses i dialog med markedet.]*

Rapportering til oppdragsgiver:

Leverandøren skal rapportere til oppdragsgiver en gang per *[innkjøper fyll inn: f.eks. hvert kvartal]* og arbeid med klimavennlig mat skal være fast tema på jevnliges kontraktsoppfølgingsmøter.

Rapporteringen og agendaen på kontraktsoppfølgingsmøter skal inkludere:

- måletall for målinger som er gjort i henhold til dette kontraktsvilkåret (f.eks. andel varmretter av kjøtt vs fisk- og vegetarretter som er solgt)
- kommentarer til og arbeid med forbedring av målemetode
- tiltak som er gjort og som er planlagt for å redusere klimafotavtrykket fra matsserveringen. Dette inkluderer:
 - o tilbudet av klimavennlig mat/menyene
 - o tiltak for å nudge gjestene til å velge klimavennlig mat

Dokumentasjon av kravet:

Tilbydere skal levere en beskrivelse av hvordan de skal måle effekten av tiltakene for en mer klimavennlig matsservering (måling av salg/servering av klimavennlig mat).

Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet:

Dette kravet passer i de tilfeller hvor markedet ikke består av kantineleverandører som på nåværende tidspunkt har mulighet til å beregne klimafotavtrykket fra den totale matsserveringen. Målinger som gjøres i henhold til dette kontraktsvilkåret vil i likhet med beregning av totalt klimafotavtrykk også kunne gi gode indikatorer for å måle og tilpasse klimatiltak.

Konkrete spørsmål til leverandører:

Har dere systemer for slike målinger i dag? Hvordan gjøres det?

Har dere anbefalinger til hvordan slike målinger best mulig kan gjøres?

Har dere tilgang på/mulighet til å samle inn dataen som kreves for å gjøre slike målinger?

Fyll inn dine svar og andre innspill du har til dette kontraktsvilkåret her:

For å sikre god oppfølging av målemetode og rapportering kunne dette kontraktsvilkåret med fordel kreve at leverandøren nominerer en **klimafotavtrykkberegningsansvarlig**. Vedkommende vil være ansvarlig for å følge opp at datainnsamlingen gjennomføres jevnlig og på en god måte, samt at tilbakemelding innhentes fra de som arbeider direkte med matlaging/-servering om hvordan både tiltak og måling kan forbedres.

Matsvinn er også en viktig faktor i målingen av leverandørens klimapåvirkning, og mengden og typen av dette som genereres bør inngå i systemet for måling av klimapåvirkning. Ved siden av reduksjon av kjøttinntaket er reduksjon av matsvinn vurdert som ett av de mest effektive klimautslippsreduksjonstiltakene i Klimakur 2030.

3. Klimavennlig mat: måling, beregning av klimafotavtrykk og oppfølging

Nivå: Ambisiøst

Spesifikasjonstype: Kontraktsvilkår

Formål med kontraktsvilkåret:

Å redusere klimafotavtrykket fra avtalen ved å tilpasse tiltak basert på resultater fra målinger av type matvarer som blir solgt/servert på avtalen og klimafotavtrykkberegning.

NB:

- Dette kontraktsvilkåret krever markedsundersøkelse. Se mer under «Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet».
- Brukes sammen med kravspesifikasjon «Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat».

Kravformulering:

Leverandøren skal kontinuerlig arbeide for å redusere klimafotavtrykket fra matserveringen. Leverandøren skal ha rutiner for å måle effekten av og følge opp kravet «*Klimavennlig mat: utvalg i menyen og fremming av klimavennlig mat*», og rapportere om dette til oppdragsgiver.

Leverandørens måling av klimavennlig mat og beregning av klimafotavtrykk skal starte senest innen 3 måneder etter oppstart av avtalen.

Måle salg/servering av klimavennlig mat:

Leverandøren skal måle i hvor stor grad gjestene/brukerne av måltidstjenesten velger klimavennlige alternativer. Dette kan måles i andel vegetar- og fiskeretter servert i forhold til retter med kjøtt, oversikt over innkjøpt mengde kjøtt, fisk og plantebasert eller på annen måte tilpasset menyen og matserveringen. Resultatet av målingen skal fordeles på antall gjester/brukere, porsjoner solgt, kg matvare eller lignende. *[Til innkjøper: dere kan tilpasse metode for måling etter hva som er best egnet til den konkrete tjenesten dere skal anskaffe. Dette kan også tilpasses i dialog med markedet.]*

Beregning av klimafotavtrykk:

Leverandøren skal beregne klimafotavtrykket fra det totale¹ matforbruket knyttet til kantinetjenesten.

Dette skal gjøres ved at matinnkjøpet registreres og kobles sammen med klimafotavtrykkstall for de ulike matvarene.

Dette kan gjøres ved bruk av [DFØs klimakalkulator for mat](#), eller annen tilsvarende metode.

(URL til DFØs klimakalkulator: <https://anskaffelser.no/verktoy/analyseverktoy/klimakalkulator-matanskaffelser>)

Dersom annen metode benyttes skal leverandøren sikre at utslippstallene knyttet til matvarene er utviklet i hht. metode for LCA-beregninger og at metoden og kilden til utslippstall oppfyller følgende krav:

- Utslippstallene er utarbeidet av et forskningsinstitutt og/eller stammer fra fagfellevurdert forskning.
- Systemgrensene for beregning av den enkelte vares klimafotavtrykk er minst fra produksjon (inkludert produksjon av alle innsatsfaktorer) frem til siste leverandør før forbruker. Dette skal også inkludere prosessering av matvarene.
- Utslippstallene er ikke eldre enn 10 år.
- Det skal etterstrebes at utslippstallene er basert på et representativt utvalg av produksjonssteder, og er representative for det geografiske området varene er produsert. Det bør brukes data fra produkter som er dominerende i markedet.

Matvarene skal minst deles inn i følgende kategorier, med klimafotavtrykk beregnet konkret til den kategorien:

- Rødt kjøtt (ikke inkl. svin)
- Fjærkre og svin
- Fisk og sjømat
- Meieri
- Grønnsaker og frukt
- Korn

Kategoriene kan være mer detaljert enn det som er listet opp over.

Godkjente utslippstall inkluderer blant annet:

- utslippstallene i [DFØs klimakalkulator for matanskaffelser](#), som er hentet fra rapporten «[Offentlige innkjøp som klimapolitisk virkemiddel: potensialet for å kutte utslipp i matsystemet](#)» (2021) van Oort (CICERO), Holmelin (CICERO) og Milford (NIBIO)
- utslippstall utviklet av [RISE](#) (Research Institutes of Sweden AB) som er [tilpasset norske forhold av Norsus](#) (Norsk institutt for bærekraftsforskning)

Rapportering til oppdragsgiver:

Leverandøren skal rapportere til oppdragsgiver en gang per [innkjøper fyll inn: f.eks. hvert kvartal] og arbeid med klimavennlig mat skal være fast tema på jevnlig kontraktsoppfølgingsmøter.

Rapporteringen og agendaen på kontraktsoppfølgingsmøter skal inkludere:

- estimert klimafotavtrykk for periodene som er satt av oppdragsgiver (f.eks. klimafotavtrykk per måned)
- måletall for andre målinger som er gjort innen klimavennlig matservering (f.eks. andel varmretter av kjøtt vs fisk- og vegetarretter som er solgt) for periodene som er satt av oppdragsgiver
- kommentarer til og beskrivelse av arbeid med forbedring av målemetode
- tiltak som er gjort og som er planlagt for å redusere klimafotavtrykket fra matserveringen. Dette inkluderer:
 - o tilbudet av klimavennlig mat/menyene
 - o tiltak for å nudge (påvirke) gjestene til å velge klimavennlig mat

¹Leverandøren skal etterstrebe at det totale matinnkjøpet registreres, men det godtas at opptil 10 % av innkjøpsvolumet (målt i kroner) ikke registreres dersom leverandøren ikke kan innhente innkjøpsdata for de gjeldende produktene. Leverandøren skal redegjøre for hvilke produkter dette gjelder og hvorfor de ikke kan innhente innkjøpsdataene. Dette unntaket gjelder ikke for animalske varer (kjøtt, fisk og sjømat og meieri) – for disse matvare kategoriene skal det totale innkjøpet registreres.

Dokumentasjon av kravet:

Tilbydere skal levere en beskrivelse av:

1. hvordan de skal måle effekten av tiltakene for en mer klimavennlig matservering (måling av salg/servering av klimavennlig mat).
2. hvordan de skal beregne klimafotavtrykket fra den totale matserveringen som er en del av denne avtalen. Dette skal inkludere en beskrivelse av metoden for LCA-beregninger for klimafotavtrykket til matvarene. Dette skal inkludere kilden til utslippstallene. Maks 1 A4-side.

Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet:

Markedsundersøkelse: Dersom dere skal bruke dette kontraktsvilkåret må dere i forkant av konkurransen undersøke hvor modent markedet er for å gjøre slike klimafotavtryksberegninger. Dersom det ikke er nok leverandører som kan levere på dette til å sikre god konkurranse på nåværende tidspunkt kan dere heller bruke kontraktsvilkåret «Klimavennlig mat: måling og oppfølging». Dere kan da signalisere at i neste avtale ønsker dere en fullstendig klimafotavtryksberegning.

Bruk av tallene: Beregninger fra ulike klimakalkulatorer eller beregninger som benytter ulike utslippstall for matvarer, kan ikke sammenlignes med hverandre. Dette må tas hensyn til hvis beregningene skal benyttes i klimagassregnskap/klimabudsjett eller lignende.

Beregninger vil uansett være nyttig så lenge leverandøren i en og samme avtaleperiode benytter seg av samme metode for beregning. Da kan leverandøren bruke beregningene til å planlegge menyer med lavere klimafotavtrykk.

Konkrete spørsmål til leverandører:

Arbeider dere allerede i dag med å gjøre klimafotavtryksberegninger?
I hvor stor grad har dere mulighet til å hente inn tallene som kreves for å bruke DFØs klimakalkulator eller annen tilsvarende beregningsmetode?
Kjenner dere til andre kilder til utslippstall enn de som nevnes i dette kontraktsvilkåret?

Fyll inn dine svar og andre innspill du har til dette kontraktsvilkåret her:

Samme innspill som kravformulering 2, altså anbefaling om både å kreve at leverandør utnevner en ansvarlig, samt å inkludere matsvinn i klimafotavtryksberegninger.

1. Kontraktsvilkår om bruk av lærlinger

Nivå: Basis
Spesifikasjonstype:
Kontraktsvilkår

Formål med kontraktsvilkåret:

Hovedformålet er å bidra til bærekraftig produksjon, bearbeidelse og/eller servering av mat, blant annet gjennom å støtte opp om rekrutteringen til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag.

Formulering av kontraktsvilkår:

Det er et krav at leverandøren er tilknyttet en lærlingordning og at lærlinger skal delta i utførelsen av kontraktsarbeidet i tjenestekontrakter.

Kravet kan oppfylles av Leverandøren eller en eller flere av hans underleverandører.

Utenlandske entreprenører kan oppfylle lærlingekravet ved å benytte lærlinger som er tilknyttet offentlig godkjent lærlingordning i Norge eller tilsvarende ordning i annet EU/EØS- land.

Leverandøren skal ved oppstart, og på anmodning under gjennomføringen av kontraktsarbeidet, dokumentere at kravene er oppfylt.

Ved avslutning av kontrakten skal det fremlegges oversikt over antall timer utført av lærlinger. Timelister skal fremlegges på anmodning.

Kravet gjelder ikke dersom Leverandøren kan dokumentere reelle forsøk på å inngå lærekontrakt uten å lykkes. Tilsvarende gjelder dersom Leverandøren har inngått lærekontrakt, men på grunn av forhold som skyldes lærlingen ikke kan benytte vedkommende under leveransen.

Ved brudd på plikten skal Leverandøren rette forholdet innen den frist Oppdragsgiver fastsetter. Der Leverandøren selv oppdager brudd på plikten, skal Leverandøren uten opphold opplyse Oppdragsgiver om forholdene og rette forholdene innen den frist Oppdragsgiver fastsetter. Dersom forholdene ikke kan rettes, kan Oppdragsgiver be om prisavslag.

Vesentlig mislighold som ikke blir rettet innen en rimelig frist gitt ved skriftlig varsel fra Oppdragsgiver, kan påberopes av Oppdragsgiver som grunnlag for heving.

Informasjon til innkjøpere som skal bruke kravet:

Bærekraft handler om mer enn bare hensyn til miljø og klima, det handler også om økonomiske og sosiale forhold. Bærekraftig utvikling innebærer å sikre økonomisk trygghet for mennesker og samfunn, og sikre at alle mennesker får et godt grunnlag for et anstendig liv.

Mat- og måltidsbransjen* har et økende behov for kompetente fagarbeidere, samtidig som det er lave søkertall til utdanningsprogrammet restaurant- og matfag. Stabil rekruttering av god fagkompetanse er viktig for å sikre matsikkerhet, mattrygghet og god ernæring.

Krav til bruk av lærlinger kan fungere som en oppfordring til ungdom om å søke denne type utdanning, og samtidig være et signal om at samfunnet har behov for kompetansen. Det gir også et signal til bedrifter om å ta samfunnsansvar, heve seriositeten i bransjen og tenke langsiktig kompetansebygging for egen virksomhet og bransjen som helhet.

Oppdragsgiver må gjennomføre nødvendig kontroll av om krav om bruk av lærlinger overholdes.

Etter [forskriften om plikt til å stille krav om bruk av lærlinger i offentlige kontrakter](#) gjelderplikten i kontrakter med verdi over hhv 1,4 og 2,2 millioner kroner. Ved kontrakter av lavere verdi må oppdragsgiver vurdere om det er forholdsmessig å stille krav om lærlinger. I større kontrakter kan det være aktuelt å spesifisere antall timer eller antall lærlinger.

**Mat- og måltidsbransjen er en samlebetegnelse for de utdanningstilbud, virksomheter, institusjoner og yrkesgrupper som er involvert i verdikjeden for mat, fra matindustri og lokal/småskala bearbeiding til restaurant- og institusjonsbord.*

Relaterte lenker

Veiledning: [Krav om bruk av lærlinger i offentlige kontrakter](#)

Fyll inn dine innspill til dette kontraktsvilkåret her:

Gode lærlingordninger er et viktig aspekt av bærekraftig matproduksjon og -servering. Det er et godt forslag å styrke lærlingordninger for kontrakter mindre enn der forskriften krever det. Dersom formuleringen av informasjonen til innkjøpere også er åpen for innspill kunne det vært en god idé å styrke formuleringen om at oppdragsgiver oppfordres til å stille krav om lærlinger for kontrakter under forskriftens grenseverdi. For eksempel kan nåværende formulering om vurdering av forholdsmessighet bli stående for kontrakter med en verdi under 500,000kr, mens det tilføres en sterk oppfordring til kontrakter over 500,000 men som fortsatt er under forskriftens grenseverdi, i samsvar med utvalget bak «uten fagarbeidere – ingen matnasjon» sin anbefaling.