

# Utfordringer og flaskehalsar i verdikjeden i anskaffelse av økologisk mat i Viken fylkeskommune

Dette notatet er en oppsummering av prosjektet «Flaskehalsar ved offentlige innkjøp av økologisk mat». Prosjektet ble finansiert og arbeidet ble utført av AgriAnalyse i samarbeid med Viken Fylkeskommune, Matvalget og AgriAnalyse i perioden februar 2023 til mars 2024. Du kan lese mer i A. Bungler & H. Eldby (2024) *Det handler om volum – Utfordringer og flaskehalsar i verdikjeden i anskaffelse av økologisk mat i Viken fylkeskommune*.

Den økologiske produksjonen er liten i Norge, og andelen av jordbruksarealene som dyrkes økologisk, har gått tilbake de siste årene. Det finnes ingen nasjonal målsetting hverken for hvor store arealer som skal være økologisk drevet eller for andel økologisk i offentlig innkjøp. I Norge er det få store produsenter, særlig på noen produksjoner som frukt og grønt. Dette gir en sårbar verdikjede med uvisst potensial for å øke produksjonen, men også betydelig fare for at produksjonen forsvinner ved svikt i etterspørselen.

Selv om det ikke er nasjonale mål for etterspørsel og forbruk i offentlige innkjøp, har Viken fylkeskommune<sup>1</sup> et mål om 30 prosent økologiske innkjøp i sine fylkeskommunale kantiner. Dette er vedtatt i Strategi for helsefremmende skoler fra 2020.

Hovedfokus i AgriAnalyses prosjektet har vært kantinen og flaskehalsene de møter for å nå økologisk-andelene. Alle kantinen vi har snakket med, har gjort bevisste endringer for å øke andelen økologisk innkjøp. De har i større eller mindre grad endret måten kantina driftes på for å oppnå alle målene Viken fylkeskommune har for sine kantiner. Målene inkluderer også 60 prosent eller mer råvarer, 70 prosent eller mer innkjøp i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer, og ikke mer enn 8 prosent som er frarådet av Helsedirektoratet. Ved å lage mer av maten fra bunnen av har det vært enklere å nå målet om høyere økologisk andel. Kostnadene til innkjøp har gått ned når mer lages fra bunnen av, som igjen har gjort det mulig å bytte ut andre ikke-økologiske varer med dyrere økologiske alternativer.

Alle kantinen vi snakket med, er positive til endringene arbeidet med målene har ført med seg. Det er utfordrende, spesielt i begynnelsen, men det oppleves samtidig at det er mer 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 i stedet for bare å servere halvfabrikata.

---

<sup>1</sup> Viken fylkeskommune opphørte 1. januar 2024. Målet for økologisk innkjøp og samarbeid om innkjøp i kantinen fortsetter med fylkene Østfold, Buskerud og Akershus.

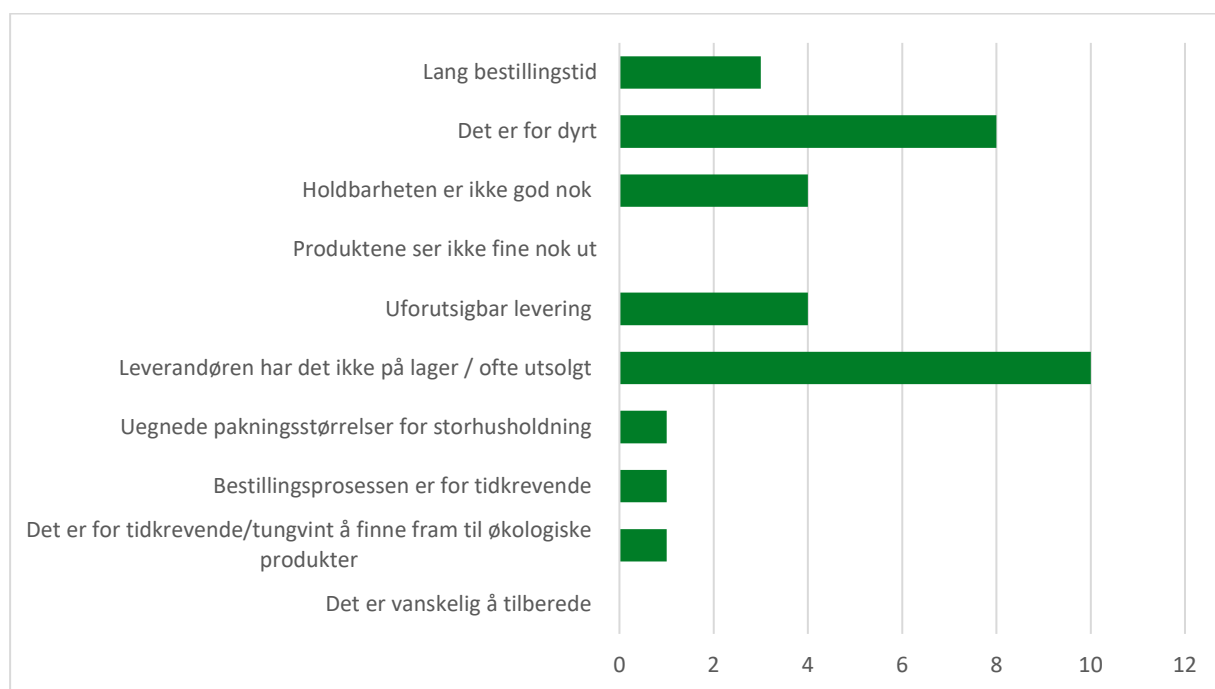
## Flaskehalsar og suksessfaktorer

Tall fra Matvalget viser at i gjennomsnitt har satsingskolene som har mottatt veiledning, høyere økologiske andeler enn de som ikke har mottatt veiledning. Disse skolene har også høyere andel råvare og høyere andel innkjøp som ligger innenfor Helsedirektoratets retningslinjer. Men i gjennomsnitt har kantineene økt sin økologiske andel på alle skolene.

I siste kvartal 2023 var det 7 av de 58 kantineene i fylket som lå over målet om 30 prosent økologisk, men andre lå like under målsettingen. For den enkelte kantine kan det variere fra kvartal til kvartal hvor stor andel de har. Plutselig kan en vare de bruker mye av, være utsolgt, enten over en periode eller den har gått ut av produksjon. For eksempel klarte ikke Servicegrossistene høsten 2023 å levere økologiske egg i flere uker grunnet problemer hos leverandøren. Når det er få produsenter, blir verdikjeden sårbar, og når én ikke kan levere, finnes det få eller ingen alternativ. Arbeidet mot målet om 30 prosent har likevel ført til økt etterspørsel etter økologiske varer og flere varer på lager hos grossist.

Figurene under viser hvordan kantineene vi har vært i kontakt med, har svart på noen av spørsmålene vi hadde om innkjøp av økologiske varer. De viser kun hva et lite utvalg av kantiner i fylkeskommunen har svart i løpet av oktober og november 2023, men understreker det som har blitt trukket fram i løpet av samtalen.

*Figur 1 Hva mener du/dere er de største hindrene for å kunne bruke og tilby økologiske produkter i kantina i dag? (Antall kantinesvar=11)*



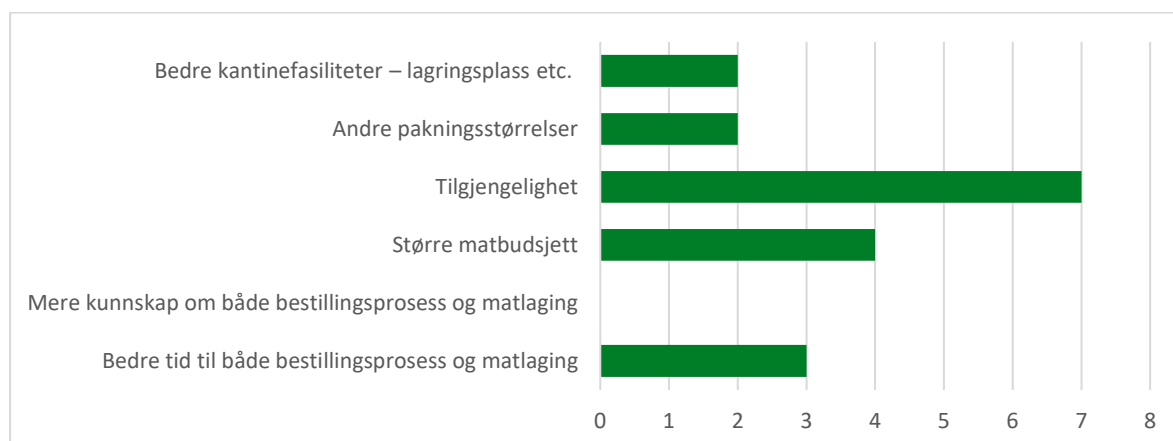
De to største flaskehalsene for kantineene er tilgjengelighet av varer og prisen på varene. Mens noen sier de kjøper så å si det de finner av økologiske varer, er andre mer begrenset av budsjett og kan ikke kjøpe alle økologiske varer de ønsker. Alle nevner at det er vanskelig å finne varene de ønsker til enhver tid. De opplever at tilgjengeligheten er uforutsigbar, og at de

ofte må bytte ut økologiske varer de har bestilt, med konvensjonelle alternativ. Det er økologisk frukt og grønt flest oppgitt at det er dårlig tilgjengelighet av. Men i en periode var også egg vanskelig å få tak i. Ingen av kantinene kjøper økologisk kjøtt, men her er høy pris en viktig faktor i tillegg til tilgjengelighet. Tørrvarer og poteter er de letteste varene å få tak i økologisk, og disse varene er med på å trekke opp andelen økologiske innkjøp for de fleste kantiner.

God informasjon er viktig i alle ledd, og også god kommunikasjon mellom leddene i verdikjeden. Det er en sårbar verdikjede der aktørene avhenger av hverandre. Forutsigbarhet er viktig, spesielt for varer med kort holdbarhet.

Det er kanskje ikke så uventet at det er flest som svarer «tilgjengelighet» på hva som er det viktigste som kan gjøres for å øke øko-andelen i kantina. De fleste ønsker selvfølgelig et større budsjett å handle matvarer for. Det ville gjort det enklere å nå en høyere øko-andel for de fleste, men det er tilgjengeligheten av varer som er viktigst.

Figur 3.2 Hva er det viktigste som kan gjøres for at dere kan øke øko-andelen i kantina? (Antall kantinesvar=11)



Det har vært avgjørende for mange kantiner 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 kantiner for ledelsen og andre ansatte på skolene. Hele skolen skal være på lag med kantina, og dette fører til en bevisstgjøring av kantinas funksjon. Den serverer elevene mat som skal være med å legge til rette for best mulig læringsmiljø. Samtidig er kantina en viktig del av både den bærekraftige satsingen til skolen og den helsefremmende strategien.

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