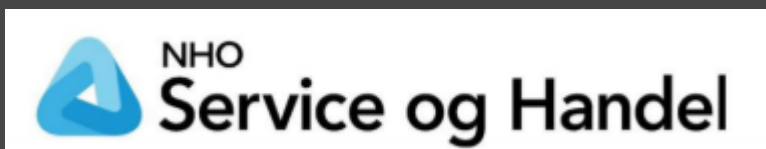


Bærekraftsstrategi i kantine og serveringsbransjen

September 2020





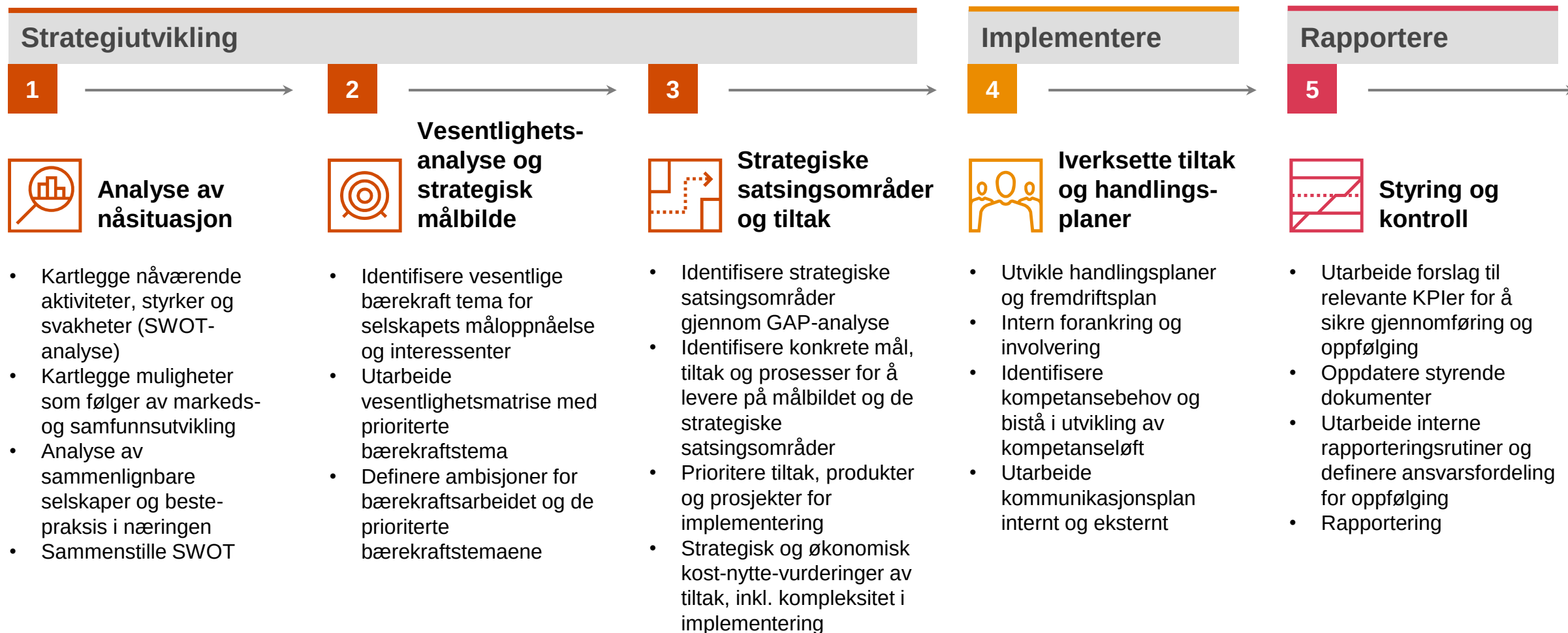
Prosjektets formål

Pilotprosjektet har hatt som formål å utvikle en **felles metodikk** for arbeid med bærekraft i kantine og servering

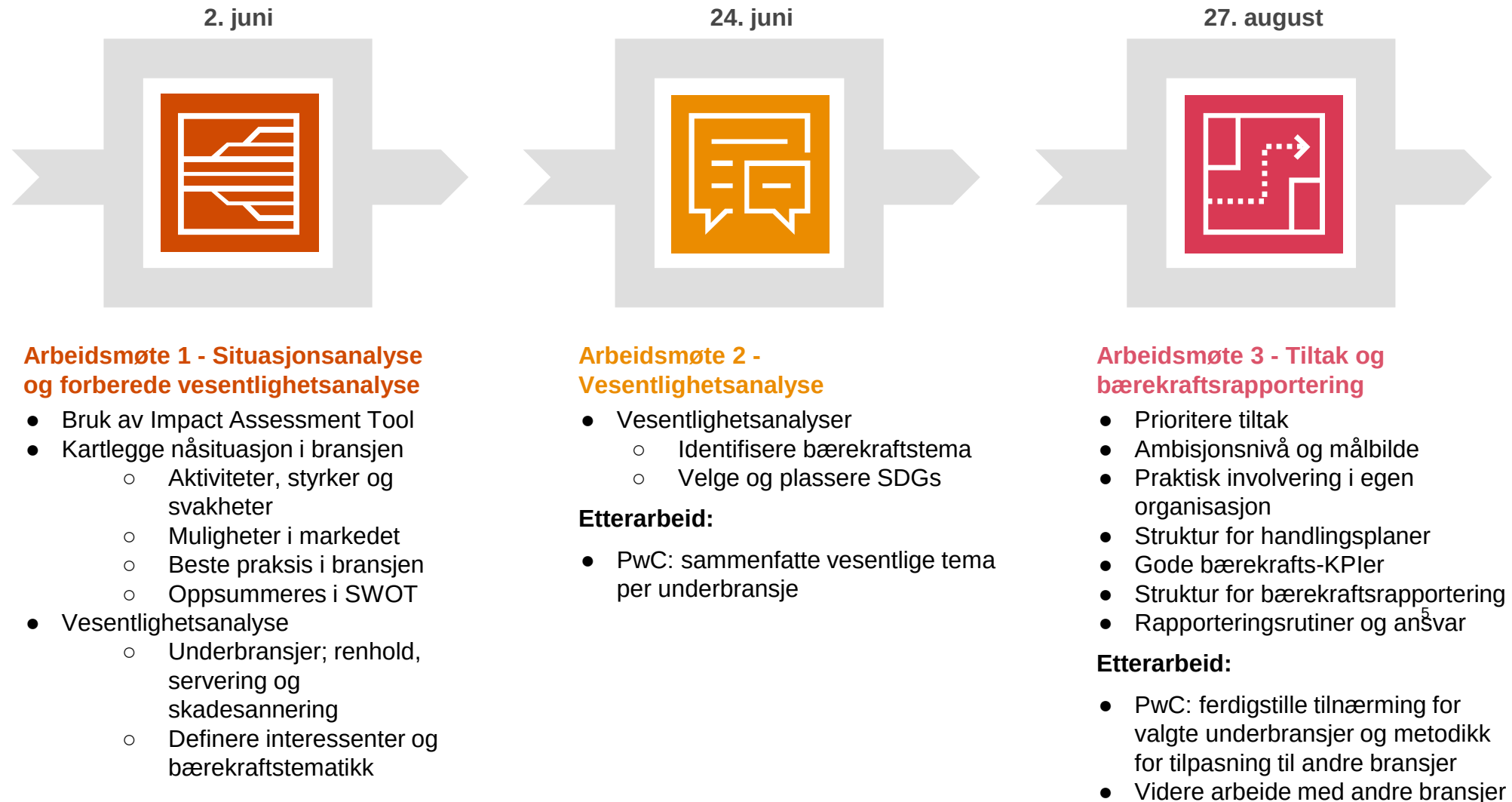
- Gjennomføre en fullverdig strategiprosess komprimert ned i tre workshops
 - Situasjonsbeskrivelse med mulighetsrom
 - Vesentlige bærekraftstema
 - Knytning til relevante FNs bærekraftsmål
 - Viktigste tiltak som støtter opp under målene
- Etterlate en struktur for strategiarbeidet OG prioritering av vesentlige områder og tiltak
 - En struktur som kan brukes av andre i bransjen
 - En metodikk som også er tilpasset små og mellomstore bedrifter (og som vil løfte bransjen)
 - Rammeverk for handlingsplaner og bærekrafts-KPI-er
 - Bærekraftsrapportering - beste praksis



PwC har benyttet en beste-praksis metodikk for bærekraftsstrategi



Metodikk og bransjespesifikt innhold er utviklet over tre arbeidsmøter



Involverte i prosjektet

Fasilitatorer



Prosjektgruppe



Involvert for innspill til
nåsituasjon og
vesentlighetsanalyse:

Nøkkelpersoner

Ansatte

Leverandører

Andre interessenter



Nåsituasjon



STYRKER



Forskning og utvikling

- Etablert mange nettverk og forskningsprosjekter (KuttMatsvinn 2020, Saltpartnerskapet, Fremtidsmat osv.)

Omstillingsevne og villighet

- Evne til omstilling og endringsvillighet.
- Mange mennesker som har mulighet for å påvirke.

Påvirkningskraft

- Påvirkningskraft iht. krav til leverandørene våre – utvalg, emballasje, transport, arbeidsvilkår.

Mangfold

- Bransje med mangfold. Stor åpenhet.
- Muligheter for videreutvikling.

Anbud - kunder

- Flere kunder har fokus på bærekraft, egne KPIer og bærekraftsmål. Dette gjør det lettere for bransjen å få gjennomført bærekraftige løsninger.

SVAKHETER

System for prekvalifisering av leverandører

- Det er utarbeidet bransjespesifikke systemer for prekvalifisering av leverandører. Systemene sørger for at leverandørene som blir prekvalifisert oppnår den høyeste standarden av krav til blant annet bærekraft.

Rapportering og oppfølging

- Oppfølging av sertifiseringer, KPIer og bærekraft etter at en kontrakt er inngått. Felles mal ved inngåelse av avtale og felles rapportering til kunde. Ønske om den samme rapporteringen fra våre leverandører.
- Årlig rapportering på bærekraft gjennomføres ofte i egen rapport, i stedet for en integrert del av årsrapporten.

Myndighetskrav før veiledning

- Myndighetskrav kommer ofte før gode veiledere for gjennomføring er etablert. Bl.a. ble det stilt krav til at visse engangsartikler i plast skulle fjernes ila. en kort periode. Og øvrig stilles det krav til eliminering og reduksjon av øvrig engangsemballasje. Det finnes derimot ikke noen god informasjon om erstatningsprodukter.

Møtemat - matsvinn

- Gjennom KuttMatsvinn 2020 prosjektet er det stor fokus på reduksjon av matsvinn og mye gode verktøy er på plass. Gjengs har bransjen fortsatt mye å kunne hente på matsvinnet ved møtemat. Kunder bestiller mer mat enn de spiser, bransjen lager mer mat enn det som blir bestilt for å sikre at kunden får nok mat. Ikke gode løsninger for at rester av maten kan benyttes på en sikker måte etter den har vært på møterommet.

Avfall

- Mye ulike løsninger i ulike kommuner, ulike gårdeiere etc. Må tilrettelegges for god avfallshåndtering og sortering.

SVAKHETER

Vanskelig å stille kundekrav til lokaliteter

- Vanskelig å stille krav til utforming av kjøkkenet ved overtagelse av en kontrakt og underveis i kontraktsperioden. Sikkerhet, ergonomisk og øvrig arbeidsmiljø.
- Liten påvirkningskraft og mulighet for måling på bruk av energi, vann etc.

Anbud - pris

- I enkelte anbud vektes tilbudene fortsatt i stor grad på pris. Selv om klima og miljø er et kriterium i anbudsprosessen er dette kun sjekkpunkter.

TRUSLER



Kontor vs. hjemmekontor

- Redusert antall gjester i kantine etter Covid-19

Userløse aktører

- De i bransjen uten ryddige arbeidsforhold, som ikke har fokus på sykefravær, skader og øvrig oppfølging av ansatte. Sosial dumping.

Prisgitt kunden

- Prisgitt kunden i forhold til kundens lokalteter/teknisk utrustning
- Kan risikere og ikke få en kontrakt ved å motsette seg kundens retningslinjer

MULIGHETER



KPI

- Sette felles KPIer og danne retningslinjer på hva som ligger i de enkelte KPIene (iht. Bærekraftsmålene). Mulighet for bransje-benchmarking.

Felles leverandørportal

- Felles leverandørportal hvor leverandører legger inn informasjon om sitt bærekraftsarbeid (lignende f.eks. Achilles, men motsatt vei).

Felles bransjesamarbeid innen forskning og utvikling

- Hele bransjen samarbeider med ulike forskningsinstitutter og har et felles samarbeid mot ulike etablerte nettverk. På denne måten sikre at mindre selskaper ikke bli ekskludert.

Klimamerking av menyer

- Det er muligheter for å skape enda større transparens i verdikjeden til maten som blir kjøpt inn. Blant annet kan man gjennomføre klimaberegning av menyer (varmretter) som gjør det mulig for gjester å kunne se det totale klimaavtrykket av maten de spiser.
- Se på felles metodikk for klimamerking av menyer og beslutte hva som inngår i regnskapet. Utarbeide klimaregnskap med eks. CO2-ekvivalenter per råvare og hvor varene kommer fra. I tillegg bør det lages en bransje-benchmark hvor man rapporterer åpent og sammenlignbart.

Påvirkningskraft

- Ved å servere god og klimavennlig mat, kan dette ha en påvirkningskraft på gjestens valg av måltider hjemme. Gå foran som ambassadører.
- Kantinebransjen bør synliggjøre og drive sitt utvidede samfunnsansvar og være med å hjelpe hele samfunnet med å endre spisevaner. Ansatte spiser minimum 35% av sitt daglige inntak i en kantine. Bransjen kan derfor påvirke og introdusere ny mat før en person går i butikken etter jobb.

MULIGHETER



Opplæring

- Opplæringsmateriell om bærekraft for ansatte, gjester, kunder, myndigheter etc. Tilrettelegging for bruk av verktøy.

Kommunikasjon

- Felles beslutninger av ulike definisjoner f.eks. Lokalmat, kortreist, bærekraftig mat, klimavennlig mat, klimasmart mat.
- Kommunisere til ansatte, gjest, kunde, andre leverandører osv.hva som ligger bak de ulike valgene.

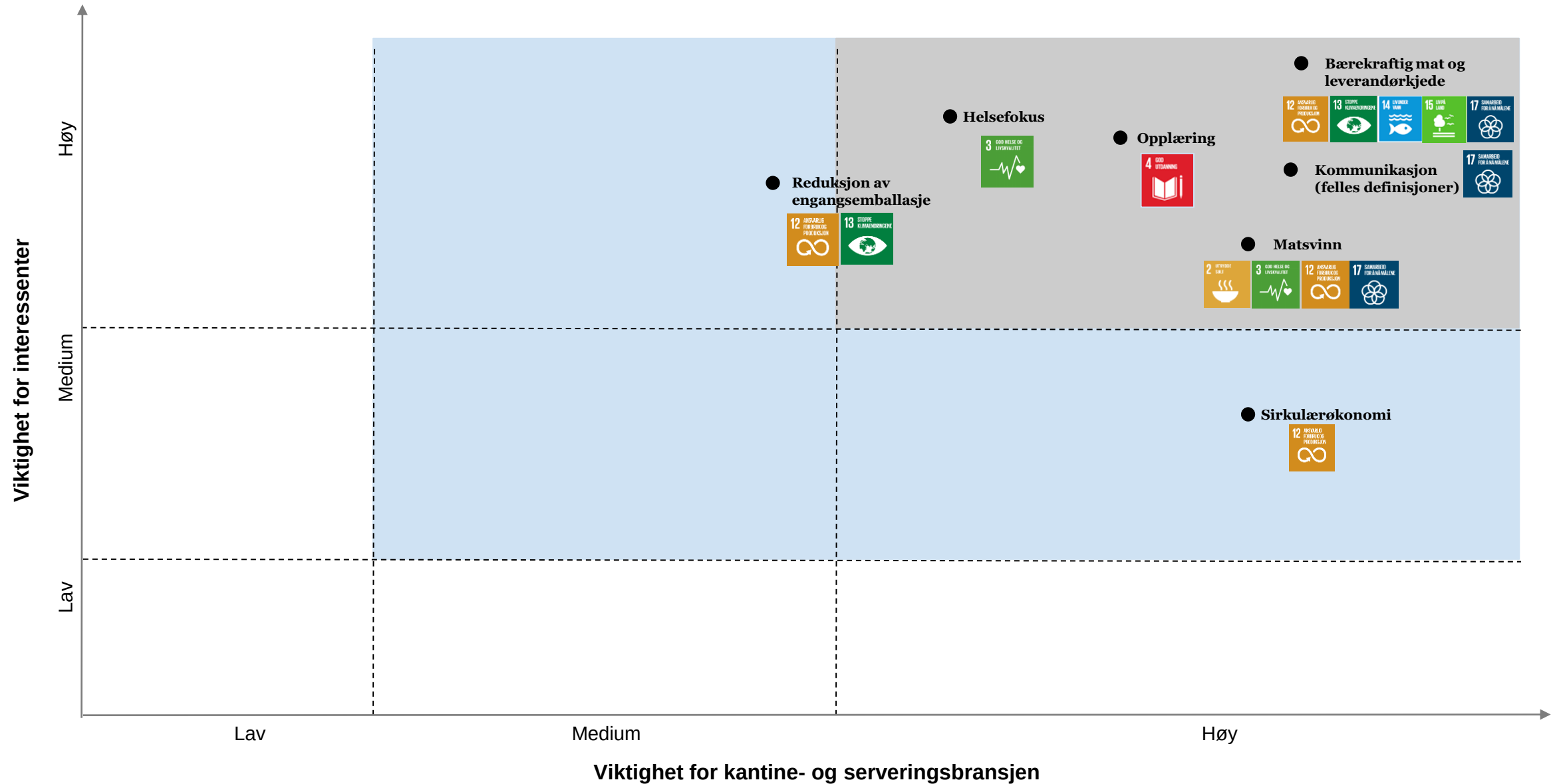
Samarbeid

- Integrert samarbeid med kunden for å nå mål/KPIer i operativ drift
- Det er en mulighet for å bli en større rådgiver for kundene og bistå kundene med å nå sine egne bærekraftsmål.



Vesentlige bærekraftsområder

Vesentlighetsmatrise - kantine og servering



Vesentlige områder for kantine og servering



Matsvinn

- Effektivisere menyer: Samme råvarer i flere retter og lik mat fra lunsj til møtemat vil bidra til å effektivisere logistikken samt redusere matsvinn og utslipp i verdikjeden
- Felles metodikk for måling og rapportering av matsvinn
- Opplæring av ansatte knyttet til matsvinn
- Styrke engasjement i KuttMatsvinn-prosjektet
- Overskuddsmat/overskuddsråvarer, felles bransjestandard og åpenhet for dette
- Felles portal/nettside e.l. hvor alle rapporterer



Bærekraftig mat

- Sektorovergripende forum for å jobbe mot ensartet definisjon av bærekraftig mat, kommunisert på en god måte til gjest/kunde
- Stor påvirkningsmulighet gjennom bevisste valg av menyer og plasseringen i kantine (eks. reduksjon av kjøtt, flere vegetaralternativer og lokalmat)
- Påvirkning og tettere samarbeid med grossister og direkte distributører for å vri innkjøp i en mer bærekraftig retning
- Benytte innkjøpsportaler som viser klimaavtrykket for produkter som skal bestilles og ens beslutning om hvilke komponenter som skal inngå



Helsefokus

- Servere mer plantebasert kost og fisk
- Gjennom bransjesamarbeid bidra til å redusere sukker, salt og mettet fett i kantinene
- God plassering av sunne matalternativer i kantine
- Tettere samarbeid med kunden for sunnere kosthold og bedre helse blant de ansatte (kampanjer og nudging).
- Sunn mat med riktig sammensetning (ernæring) er viktig for en effektiv arbeidsdag - viktig å kommunisere
- Økt medarbeidertilfredshet



Mangfold og inkludering

- Integreringsportal hvor det ikke stilles særskilte krav til formell kompetanse

Opplæring, kompetanse og kommunikasjon

- Behov for formalisert bærekraftsopplæring for ansatte i bransjen
- Opplæring av kokker og personell i bærekraftig matproduksjon. Sørge for at de ansatte får en forståelse av kontekst (hvorfor man gjør noe bærekraftig)
- Opplæring i bærekraftig mat rettet mot gjester, kunder og ulike interessenter
- Kompetanse på lederskap: Involvere hele organisasjonen og ledere som greier å kommunisere tiltak i kontekst av den større nytteverdien det har for selskapet, de ansatte og samfunnet generelt.



Tiltak

Tiltak - kantine og servering (1)

Bærekraftsområde	Tiltak	Prioritet <i>Må gjøre - lavthengende - langsiktig</i>
 Opplæring	Felles veileder/opplæringsverktøy innen ulike områder av bærekraft. Skriftlig og e-læring. Sikre at informasjon/opplæring blir forstått av ansatte. Ikke bare tekst, men piktogrammer, filmer etc.	Må gjøre / lavthengende
	Veileder til "hvordan drive sin serveringsvirksomhet på en mer bærekraftig måte". Hvor begynner jeg, hvilke tiltak kan gjøres?	Må gjøre / lavthengende
	Sikre kompetansemuligheter for alle grupperinger i bransjen	Langsiktig
	Felles språkopplæring	Langsiktig
	Felles rammeverk for visse lovkrav i bransjen. F.eks. felles rammeverk for allergenmerking. Hva/hvordan skal det merkes. Felles opplæringsverktøy for hva et allergen er og hvordan jobbe med allergener	Langsiktig

Tiltak - kantine og servering (2)

Bærekraftsområde	Tiltak	Prioritet <i>Må gjøre - lavthengende - langsiktig</i>
3 GOD HELSE OG LIVSKVALITET 8 ANSTENDIG ARBEID OG ØKONOMISK VEKST Helsefokus	Bransjestandard og krav til de ansattes rettigheter i selskapet	Lavthengende
	Økt fokus på fysisk aktivitet for ansatte	Må gjøres / lavthengende
	Sikre at ansatte benytter tilfredsstillende verneutstyr	Må gjøres / lavthengende
	God opplæring i hvordan de ansatte jobber ergonomisk riktig	Må gjøres / lavthengende
	Standardisere bransjestandarder for turnover, sykefravær og skader	Må gjøres / langsiktig
	Fokus på tilrettelegging for de som er syke / sykemeldte. Finne alternative arbeidsoppgaver. Felles tiltak for å sikre dette	Må gjøres / langsiktig
	Kosthold - sikre godt og riktig kosthold for de ansatte og gjestene. Sikre at ansatte får tid til å spise og veilede gjester i godt kosthold	Må gjøres / langsiktig
	Felles materiell for hvordan stress kan håndteres i en hektisk arbeidssituasjon	Langsiktig

Tiltak - kantine og servering (3)

Bærekraftsområde	Tiltak	Prioritet <i>Må gjøre - lavthengende - langsiktig</i>
 Bærekraftig mat- og leverandørkjede	Bærekraftig fisk - følge sjømatguiden: 1) Gå over varebok for å få oversikt over hva som kjøpes i dag 2) Kjøpe sertifisert fisk iht. sjømatguiden.	Må gjøres / lavthengende
	Redusere saltbruk - se til Saltpartnerskapet.	Må gjøres / lavthengende
	Redusere andelen rødt kjøtt.	Må gjøres / lavthengende
	Øke andel frukt og grønt - gjøre prinsippet "green nudging" kjent for alle.	Må gjøres / lavthengende
	Fjerne palmeolje, evt benytte sertifisert palmeolje.	Må gjøres / lavthengende
	Redusere andel engangsemballasje.	Må gjøres / lavthengende
	Klimamerking av menyer. Fellesbeslutning om hva som skal inngå i regnestykket. Stille krav til leverandørene for å dette på plass ved innkjøp av varer.	Må gjøres / langsiktig
	Felles bransjestandard og definisjon på: - Hva som ansees som "bærekraftig mat" - fra jord til bord - Lokal og kortreist mat - Klimavennlig- og klimasmart mat	Langsiktig

Sjømatguiden: <https://www.wwf.no/sj%C3%B8matguiden?category=green>

Saltpartnerskapet: <https://www.helsedirektoratet.no/tema/kosthold-og-ernaering/matbransje-serveringsmarked-og-arbeidsliv/salt-og-saltpartnerskapet>

Tiltak - kantine og servering (4)

Bærekraftsområde	Tiltak	Prioritet <i>Må gjøre - lavthengende - langsiktig</i>
 Bærekraftig mat- og leverandørkjede	Sikre at kunder stiller krav til rapportering på KPIer også gjennom avtaleperioden, slik at man faktisk kan dokumentere hva man leverer på og på den måten enklere kunne sammenligne seg med andre leverandører i bransjen.	Langsiktig
	Jobbe mot at anbud i det offentlige skal ha mer fokus på bærekraftig mat og drift.	Langsiktig
	Lik avfallssortering i alle bygg og kommuner.	Langsiktig
	Veileder med informasjon om ulike (engangs)emballasje og miljøregnskap på de ulike emballasjene.	Langsiktig
	Felles bransje-KPIer med mulighet til å sammenligne seg. Felles portal for deling av KPIer.	Langsiktig
	Felles revisjoner av leverandører.	Langsiktig
	Egen plattform for godkjente leverandører (eks. Achilles).	Langsiktig

Tiltak - kantine og servering (5)

Bærekraftsområde	Tiltak	Prioritet <i>Må gjøre - lavthengende - langsiktig</i>
 Matsvinn	Alle tiltak som ligger i KuttMatsvinn-prosjektet bør direkte videreføres til jobben i bærekraftsnettverket. Dette inkluderer: • Gjennomføre målinger • Identifisere hvor matsvinnet oppstår • Utnytte råvarer fullt ut • Optimalisere størrelse på porsjoner	Må gjøres / lavthengende
	Standardisere KPIer for måling av matsvinn.	Lavthengende
 Inkludering og mangfold	Integrering - bistand til opplæring i språk, norsk arbeidsliv/arbeidstrening. Samarbeidspartnere som sikrer at virksomheter f.eks. tar inn større andel innvandrerkvinner (f.eks. Moving Mamas, Spir).	Må gjøres / langsiktig
	Tettere samarbeid med NAV.	Lavthengende
	Samarbeid med frivillige organisasjoner.	Lavthengende

Eksempel på handlingsplan for iverksettelse av prioriterte tiltak*

Bærekraftsområde	Tiltak	Handling	Tidsrom
Bærekraftig mat- og leverandørkjede	Felles revisjoner av leverandører.	• Utarbeide felles rammeverk for leverandøroppfølging (prosess) • Sikre organisering for gjennomføring	• 2021
	Klimamerking av menyer. Fellesbeslutning hva som skal inngå i regnestykket. Stille krav til leverandørene for å dette på plass ved innkjøp av varer.	• Prosjektgruppe for å sikre omfang av regnestykke (beste praksis) • Innarbeide i innkjøpsrutiner	• 2021-2022
Inkludering og mangfold	Integrering - bistand til opplæring i språk, norsk arbeidsliv/arbeidstrening. Samarbeidspartner som sikrer at virksomheter f.eks. tar inn større andel innvandrerkvinner (f.eks. Moving Mamas, Spir).	• Sette konkrete mål til integrering - hvem skal opplæres? Hvilke grupper skal rekrutteres inn? • Etablere prosjektgruppe som skal samarbeide med interesseorganisasjoner	• 2021-2022
Matsvinn	Standardisere KPIer for måling av matsvinn.	• Prosjektgruppen sammenstiller egne KPIer og kalibrerer til en standard • KPIer blir diskutert og forankret med evt. byggherrer / kunder	• 2021-2022

*Eksempelen til handlingsplan tar utgangspunkt i utvalgte tiltak identifisert i prosjektet. Handlingsplanen er følgelig ikke uttømmende og må tilpasses selskapenes modenhetsnivå og investeringsvillighet.



KPIer

Relevante og konkrete KPIer er avgjørende for å sikre at strategiske fokusområder implementeres og følges opp

Viktigheten av gode KPIer

Relevante og konkrete KPIer er avgjørende for å sikre at bærekraftsmål og strategiske fokusområder implementeres og følges opp. God bærekraftsrapportering kjennetegnes av **målbare og helst kvantitative KPIer** som blir en del av **selskapets styringsinformasjon**. KPIer bør reflektere strategi, målbildet fra vesentlighetsanalysen, prioriterte bærekraftsmål, de strategiske fokusområdene og ambisjonsnivå.

Følgende hensyn bør legges til grunn for endelig valg av KPIer:

Beste praksis og rapporteringsrammeverk



KPIene bør være målbare og kvantitative slik at bærekraftsdata kan fungere som styringsinformasjon for bærekraftsarbeidet. De skal enten bidra til å redusere konsernets negative påvirkning på bærekraftsmålene, eller akselerere, oppskalere og maksimere positive bidrag. Utgangspunktet for de anbefalte KPIene er ofte indikatorene i GRI Standards. Disse er sammenlignbare, kredible og trenger ikke begrunnes. For vesentlige bærekraftstemaer som i mindre grad dekkes av GRI Standards, utarbeides egne forslag.

Datatilgjengelighet og kvalitetssikring



Både datakvalitet og -tilgjengelighet kan variere for flere av KPIene og må sikres. Det er viktig å involvere de ulike virksomhetsområdene for å diskutere og kvalitetssikre de anbefalte KPIene, og sikre datatilgjengelighet. Innspill fra ulike fagpersoner er viktig for å kvalitetssikre relevans og for å sette opp gode rapporteringsrutiner.

Eksempel på KPIer

Kantine og servering

Bærekraftsområde	Mål	Tiltak	KPI
Bærekraftig mat- og leverandørkjede	Felles standard og oppfølging av leverandører i bransjen innen 2022	Felles revisjoner av leverandører	Andel kantine- og serveringsaktører som benytter seg av revisjonsstandarden
	Innen 2022 bør kantine- og serveringsaktører i NHO ha standardiserte klimamerkede menyer	Klimamerking av menyer. Fellesbeslutning hva som skal inngå i regnestykke. Stille krav til leverandørene for å dette på plass ved innkjøp av varer.	Andel servert mat som er klimamerket
Inkludering og mangfold	Øke innvandrerandelen i virksomheten	Samarbeidspartner som sikrer at virksomheter f.eks tar inn større andel innvandrerkvinner (eks. Moving Mamas, Spir)	Innvandrerandel av total arbeidsstokk



Act with integrity



Make a difference



Care



Work together



Reimagine the possible