

Statistikk og analyse av 7 pilotkantiner for Agder fylkeskommune

Bakgrunn:

Offentlige innkjøp og bruk av lokale råvarer

Fylkeskommunen kjøper inn varer og tjenester til de institusjonene den har ansvar for gjennom faste innkjøpsavtaler. Avtalene er laget av **Offentlige fellesinnkjøp på Agder (OFA)** og følger både **anskaffelsesloven** og **EU-regelverket**.

Alle videregående skoler som eies av Agder fylkeskommune skal følge disse reglene. Skolene kan likevel gjøre inntil **20 prosent av innkjøpene utenfor avtalene**.

Om prosjektet og bruken av statistikk

Målet med prosjektet er å **øke bruken av lokale råvarer** i fylkeskommunens innkjøp, iverksette gjeldene politiske vedtak og føringer. For å kunne følge utviklingen over tid, brukes innkjøpsstatistikk fra skolekantinene som et viktig verktøy.

Statistikken gir oversikt over:

- hvilke **varegrupper** som kjøpes inn
- hvor godt kantinene følger **Helsedirektoratets retningslinjer for mat og måltider i videregående skole**
- hvor stor andel av innkjøpene som er **råvarer**
- hvor stor andel som er **økologisk**

Utgangspunktet (baseline) for pilotkantinene er målt i første kvartal 2023 (Q1 2023). Statistikken er gode indikatorer på hva slags mattilbud skolene faktisk har. Det gjør det enklere å gjøre faktiske, konkrete endringer.

Erfaringer fra pilotkantinene

Pilotkantinene har gjort betydelige endringer i mattilbudet sitt for å følge både fylkeskommunens politikk, og nasjonale retningslinjer for offentlige måltider.

Likevel viser statistikken ofte svakere resultater enn de forventer, til tross for stor innsats. Det har flere årsaker:

1. Statistikken viser kun det som faktisk er kjøpt gjennom innkjøpsavtalene.
2. Skolene kan handle 20 prosent utenfor avtalene, og noen bruker denne muligheten for å kjøpe lokale råvarer. Her har vi ikke komplette tall, noen skoler har dokumenter innkjøp innenfor 20%, andre ikke.

3. De store grossistene kan dokumentere at varene er norske (*Nyt Norge*), men ikke hvor i landet de kommer fra. Det jobbes med å få tall for lokale innkjøp fra leverandørene, men dette er et tidkrevende arbeid som primært avhenger av leverandørene.

Hva som påvirker tallene

Kantine lager ikke bare mat til elever og ansatte, men også møtemat, sensormat og lignende. Når bestillingene ikke følger de politiske målene om lokale råvarer eller Helsedirektoratets anbefalinger, påvirker det statistikken.

Derfor er det viktig at **skoleledelsen og skoleeier** forstår hvordan dette henger sammen, og legger til rette for at kantine kan levere møtemat fra sitt vanlige sortiment.

Skoler som gjør dette, kan oppleve:

- bedre tall i statistikken,
- mer effektiv arbeidsflyt, og
- bedre bruk av arbeidstiden.

Riktig bilde?

For å få et realistisk bilde av hvor skolen faktisk handler, trenger **alle ansatte i skolen** å bruke innkjøpsavtalene. Det betyr at **varebestillinger helst skal gå gjennom kantine**, og ikke gjennom egne turer til butikken.

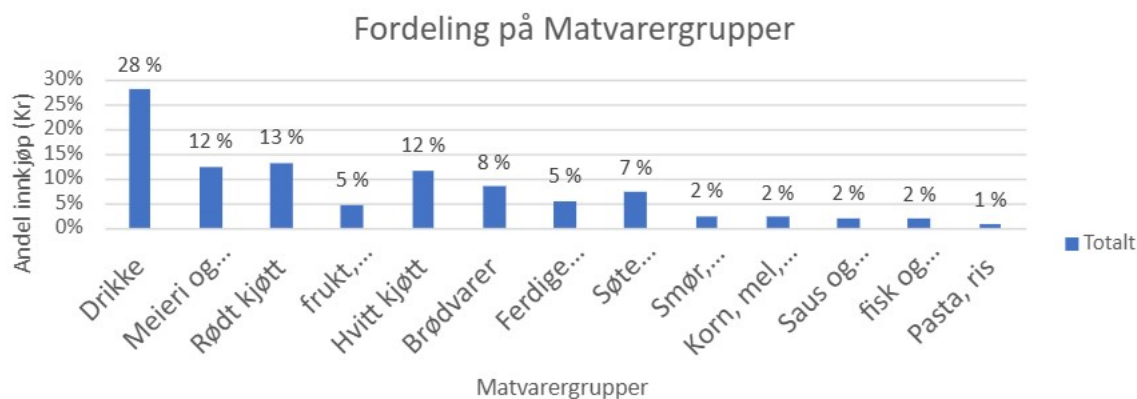
Veiledning og statistikk i kombinasjon:

Gjennom kombinasjonen av praktisk veiledning og analyse av innkjøpsstatistikk, får kantineansatte innsikt i hvordan de kan gjøre endringer i for eksempel en rett de lager, hvilke råvarer som kan byttes ut for å gjøre konkrete forbedringer i statistikken og dermed oppfylle det som ligger i de politiske vedtakene, i kostrådene og miljøkravene. Derfor er kombinasjonen av disse virkemidlene veldig nyttige og effektive. Det gjør matuniverset her praktisk og konkret. For å vise funn og hvordan vi går frem så måler vi statistikken på varegrupper, råvareandel, innenfor H-dirs parametere og økologiandel:

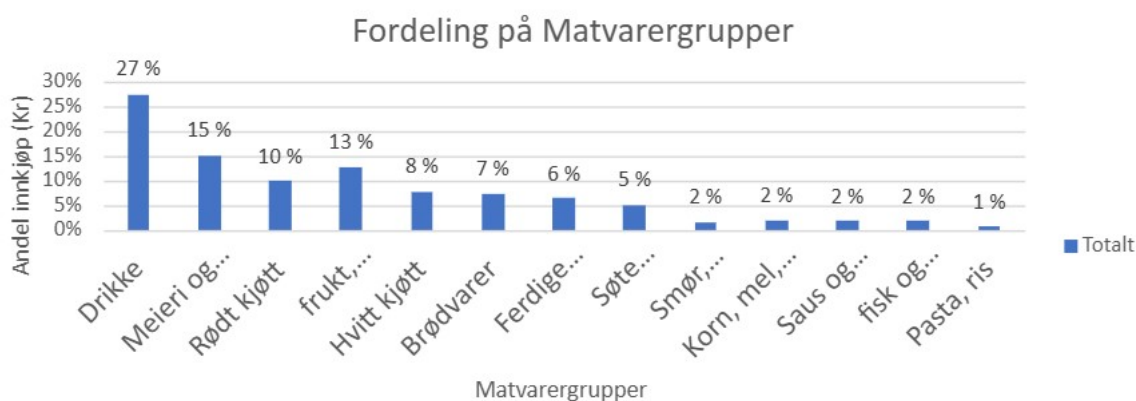
Varegrupper:

Varegruppene kan gi en indikasjon på om man følger retningslinjene til Helsedirektoratet. Det forteller noe om hva slags servering skolen har til elever og ansatte, og en indikasjon på hva man kan handle lokalt. Alternativt endre serveringen for å åpne muligheten til å servere mer lokal mat.

Dette er matvaregruppenes fordeling fra baseline Q1 2023:



Q1 2025:



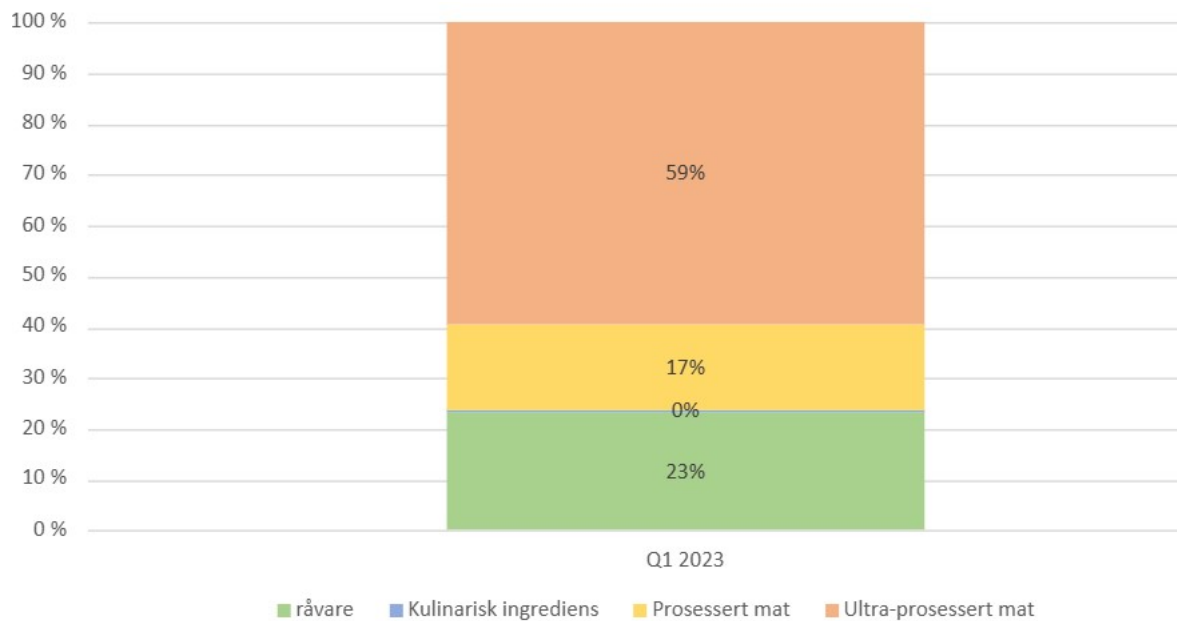
Dette er matvaregruppenes utvikling fra Q1 2023 til Q1 2025:

Her har innkjøp av drikke på alle pilotskolene gått ned, mens andelen frukt, grønt, belgfrukter og krydder har gått betraktelig opp noe som betyr at de lager mat fra grunnen. Søte bakevarer, snacks og godteri har gått ned. Vi vet samtidig at for eksempel Søgne henter varer fra egen gård, disse innkjøpene er ikke med i denne statistikken. Vi ser at de har tatt inn salatbar og kornbar som serveringsform, og det gir grunnlag for at man kan få inn flere lokale råvarer.

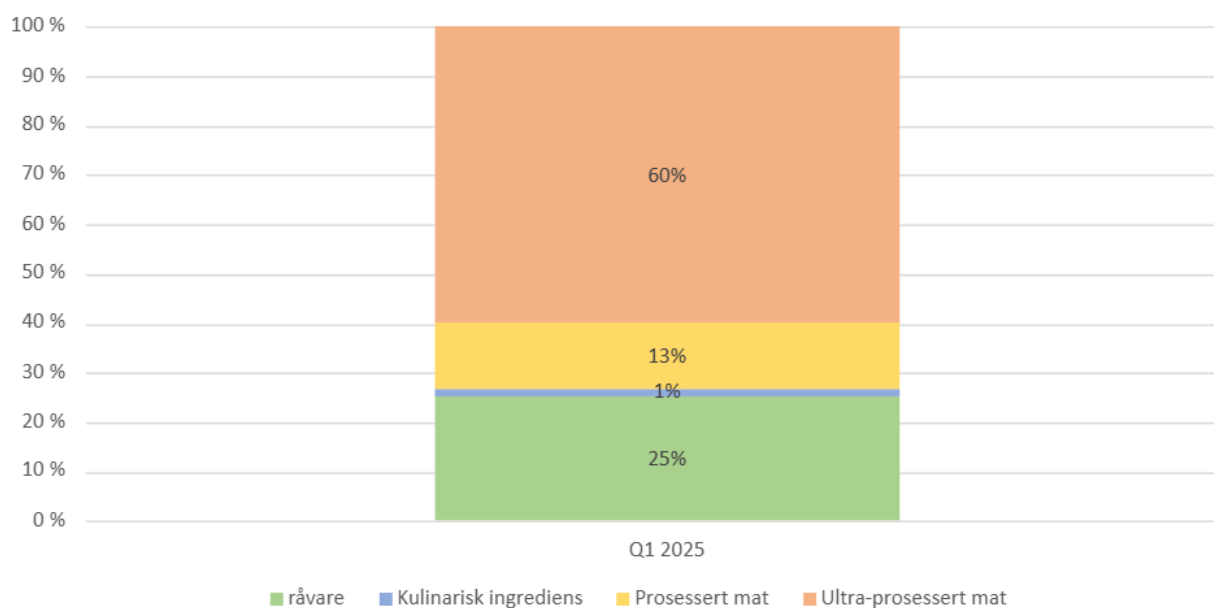
Råvareandel:

Vanlig praksis i offentlige innkjøp er å etterspørre varer på grunnlag av tidligere innkjøp. Dette gjør det gjør det utfordrende å få til endring. Grossisten vil tilby det som etterspørres, men vi ser at det legges til rette for en del varer som ikke er det som ønskes i forhold til politiske vedtak som dette. Eksempel på dette er at de tilbyr franske og engelske poteter i august, ikke norske.

Dette er råvareandel fra baseline Q1 2023:



Fra Q1 2025:



Dette er utvikling av råvareandelen fra Q1 2023 til Q1 2025:

Kulinarisk ingrediens er en indikator på at det lages mat fra grunnen av. Dersom man gjør det trenger man kulinariske ingredienser som salt, sukker, krydder osv, det som bringer frem smak i maten.

I statistikken fra 2025 ser vi at råvareandelen har økt, noe også den kulinariske ingrediensen har. Her har samtlige begynt å lage mat fra grunnen av i økende grad. Det innebærer store endringer i hverdagslogistikken på kjøkkenene, og en reell innsats for å følge både vedtatt politikk og

retningslinjer. Ettersom de lokale råvare innkjøpene ikke registreres i denne statistikken (se innledning) pga 20% rammen utenfor avtalene så kommer disse innkjøpene i tillegg til dette.

Helsedirektoratets anbefalinger:

Her har det skjedd en tydelig endring gjennom veiledningsperioden. Statistikken fra Q1 2023 viser oss at 29% av alle innkjøp er utenfor Helsedirektoratets anbefalinger, mens 47% skal begrenses, kun 23% er innenfor anbefalingene. Q1 2025 viser at innkjøpene utenfor anbefalingene er redusert til 25%, begrenset redusert til 40% og hele 35% er innenfor anbefalingene. En økning på 10% på ett år er en stor utvikling og indikerer at veiledning fungerer. MEN det er en start, men ikke der dette skal ligge. Store endringer krever tid og innsats fra mange ledd. Alle store endringer går mye raskere når folk opplever trygghet fremfor at ting bærer preg av usikkerhet og diffuse forventninger og oppfølging.



Økologi:

I miljøfyrtårn er det et krav om 15% økologi, og Agder ligger langt bak dette. Matvalget veileder kantine til å kjøpe rimelige økologiske råvarer med god holdbarhet som kan produseres lokalt, for eksempel 10kg sekk med havregryn, poteter osv. Vi ser at utviklingen på de økologiske innkjøpene går i riktig retning fra Q1 2023 til Q1 2025:

