

TO TONN JUICE VELTET ØKOLOGISATSING

2022-06-07

© Kjøkkenskriveren

Alle artikler er beskyttet av lov om opphavsrett til åndsverk. Artikler må ikke videreformidles utenfor egen organisasjon uten godkjenning fra Retriever eller den enkelte utgiver.

Les artikkelen ved å klikke her.

Økologi

Tekst: Elisabeth Strøm

TO TONN JUICE VELTET ØKOLOGISATSING

Det krever både tid og arbeid å legge om kjøkkendriften slik at man gjør seg fortjent til Debios valørmerke i sølv. Å fjerne merket er derimot kort prosess.

– Jeg er usikker på om vi noensinne kommer til å bli sertifisert igjen, sier Ronny Nilsen, kjøkkensjef ved NKS Olaviken alderspsykiatriske sykehus.

Det var stor ståhei da Olaviken fikk valørmerket i sølv i 2020, noe som betydde at kjøkkenet kunne dokumentere at de brukte 50 prosent økologiske råvarer. Det er ikke mange sykehus her i landet som kan skilte med tilsvarende. Det var også motivasjonen for kjøkkensjefen.

– Jeg ønsket å gå foran, vise vei og la andre bli inspirert av oss, sier Ronny Nilsen.

I utgangspunktet var han ganske lunken til økologisk omlegging. Det var sykehusets tidligere direktør som sparket det hele i gang og fikk Nilsen på glid. Gradvis våknet konkurranseinstinktet. Når vi først er i gang, så går i for sølv, var tanken. Sykehuset jobbet parallelt med å bli ISO-sertifisert til bærekraftig omlegging i det ytre miljøet. Det vil si alt som skjer før og etter maten er produsert – som transport, emballasje, matsvinn og sortering. Nå sto maten for tur. Ronny Nilsen begynte i det små og byttet ut typiske volumvarer som kaffe, juice og meieriprodukter for å oppfylle kravene til sølvmerket.

FÅ VALGMULIGHETER

Nylig inngikk Sykehusinnkjøp HF ny anbudsavtale med Servicegrossistene. Sykehusinnkjøp HF har som oppgave å gjennomføre anskaffelser på vegne av alle helseforetakene i Norge. Ikke bare på mat, men også innen IT-utstyr, legemidler og medisinsk-tekniskutstyr.

– Det som veltet hele økologisatsingen var at Servicegrossistene ikke kunne tilby økologisk juice. Da ble det umulig for oss å opprettholde sølvmerket. En positiv vinkling er at vi nå sparer 100 000 kroner på å kjøpe «vanlig» juice, sier Ronny Nilsen.

– Var det aktuelt for dere å finne et annet innkjøpssamarbeid?

– Vi er et lite kjøkken med lite påvirkningsmuligheter og er derfor avhengig av å være del av en innkjøpsordning for å få gode priser. Olaviken bruker Sykehusinnkjøp HF på flere områder enn bare mat, så det var egentlig uaktuelt å prøve noe annet, sier kjøkkensjefen.

BÆREKRAFTIG ØKONOMI GÅR FORAN

Matvalget har vært en god støttespiller i forbindelse med omleggingen til et økologisk kjøkken på Olaviken. Deres fremste oppgave er å fremme bærekraftige matsystemer og måltidsløsninger i offentlig sektor. I en artikkel som Matvalget skrev i forbindelse med omleggingen, får Ronny Nilsen spørsmål om hva som skal til for å lykkes med en så omfattende snuoperasjon. God oversikt, store og smarte innkjøp, kartlegging av behov og ikke minst å ha ledelsen i ryggen, svarte han den gang.

– Kjøkkenet hadde god støtte i ledelsen da vi satte i gang med omleggingen. I 2019. Vi møter ikke samme iver i den nye ledelsen, men jeg har fått klar beskjed om at det er opp til meg å vurdere veien videre. Vi fikk ny administrasjonssjef i vår. Hun signaliserte tydelig at bærekraftig økonomi for sykehuset går foran økologi.

MENTAL OMSTILLING

Ronny Nilsen legger ikke skjul på at det var litt nederlag å begrave sertifiseringen.

– Jeg lever godt med avgjørelsen, men det krever en mental omstilling. Vi har tenkt økologi siden 2019 og plutselig er en viktig dimensjon med jobben borte.

te. Jeg ble veldig motivert av tanken på å lage mer mat fra bunnen, sette sammen nye oppskrifter med nye råvarer. Jeg innrømmer at jeg har mistet litt piffen med tanke på å gå tilbake til å drifte kjøkkenet slik det var før 2019, sier Ronny Nilsen.

Samtidig sier han at han fortsatt er i tenkeboksen: Hva skal vi finne på nå?

– Vi må rett og slett nullstille oss og få bærekraft inn på kjøkkenet på andre måter.

I en periode var alt av meieriprodukter, mel, juice og kaffe økologisk på sykehuset. I dag har de bare ett økologisk produkt igjen.

– Vi bruker fortsatt økologisk smør. Rett og slett fordi det smaker bedre.

MÅ LOVFESTES

NKS Olaviken alderspsykiatriske sykehus ligger utenfor Bergen. Sykehuset har 30 plasser. 10 sengeplasser er forbeholdt pasienter med Huntington sykdom. I tillegg drifter kjøkkenet en personalkantine og står for all møtemat. Kjøkkenet har 2,7 årsverk, inkludert kjøkkensjef Ronny Nilsen. Han har vært ansatt ved sykehuset siden 2015.

Ronny Nilsen er også leder av avdeling Vestland i Kost- og ernæringsforbundet. I juni er avdelingen vertskap for forbundets landsmøte. I tillegg har de satt sammen programmet for fagdagen som går av stabelen dagen før landsmøtet. Over 100 fagfolk er påmeldt og hele fagdagen er viet ulike dimensjoner rundt bærekraft som er interessant for kjøkkenfolk.

– Hva kunne ha løst det dilemmaet som gjorde at dere måtte gå bort fra økologisatsingen?

– Regjeringen hadde et mål om at 15



**TILBAKE TIL
START:** NKS Olaviken
alderspsykiatriske sykehus
har fulgt Matvalgets seks råd
for et bærekraftig måltid de
siste årene. Mindre kjøtt, mer
grønnsaker og bønner og linser
kom inn i menyen. Nå går det
mot mer lettvinne løsninger
og flere ferdigprodukter
på sykehuset.

prosent av innkjøpene i offentlig sektor skulle være økologisk innen 2020. Dette målet ble fjernet med et pennestrøk. Dermed er det heller ingen press på å satse på økologi. Økologi i offentlig sektor må lovfestes om det er et reelt ønske om slik omlegging, avslutter Ronny Nilsen.

IKKE ETTERSURT VARE

Kjøkkenskriveren har bedt Sykehusinnkjøp om en forklaring på hvorfor NKS Olaviken ikke har mulighet for å kjøpe inn økologisk juice. I en e-post skriver kommunikasjonsrådgiver Ulrik Bø Bersvendsen at NKS Olaviken er en ideell organisasjon som har driftsavtale med helseforetakene. Dette betyr at de har mulighet til å benytte seg av rammeavtalene helseforetakene inngår, men de har ikke innvirkning på avtalenes innhold fordi de i utgangspunktet er inngått for helseforetakene. Hvilke produkter som ligger på avtalene er det helseforetakene

– Bærekraftig mat behandles som en salderingspost

– Matvalget har samarbeidet med Ronny Nilsen siden 2019, og er imponert over den innsatsen og viljen han har lagt i arbeidet på Olaviken. Han er faglig dyktig, med kunnskap om bærekraft og en stor gjennomføringsevne. En sjelden kombinasjon. Vi har derfor full forståelse for at dette oppleves frustrerende for ham. Det er dessverre en erfaring flere har gjort seg at bærekraftige måltidstilbud er svært sårbare når det kommer nye prioriteringer, sier Marte von Krogh (bildet), leder i Matvalget.

– Vi ser at å velge grønne løsninger ofte er innarbeidet i flere andre anskaffelsesområder, men at mange store virksomheter glemmer kanskje det viktigste, det vi lever av, nemlig maten. Vi mener at store innkjøpere, både offentlige og private som selger tjenester til det offentlige, som Olaviken, bør i større grad erkjenne at de har svært stor makt og en betydningsfull rolle i å bruke sine innkjøp til å oppnå flere samfunnsmessige gode. Offentlige myndigheter er lovpålagt å innrette sin anskaffelsespraksis på en måte som reduserer skadelig miljøpåvirkning. Det er altså gode argumenter for at offentlig sektor bør sette måltall for innkjøp av økologisk mat, slik Nilsen er inne på, parallelt med at måltidsløsningene dreies i mer helsefremmende, klimavennlig retning, mener Marte von Krogh i Matvalget.





OMSTILLING: – Jeg lever godt med avgjørelsen, men det krever en mental omstilling. Vi har tenkt økologi siden 2019 og plutselig er en viktig dimensjon med jobben borte, sier kjøkkensjef Ronny Nilsen. Foto: Elisabeth Strøm

som har definert, og disse har ikke etterspurt økologisk juice fordi forbruket er lite sammenliknet med annen juice.

– Når det er sagt skal det likevel være mulig å bestille økologisk juice fra Servicegrossistene. Vi har vært i kontakt med dem, og de sier at de har en rekke varianter som de kan ta inn dersom en kunde ønsker det. Verken vi i Sykehusinnkjøp eller Servicegrossistene er kjent med å ha fått noen henvendelse fra sykehuset om dette tidligere. Vi oppfordrer NKS Olaviken til å ta kontakt med Servicegrossistene for å få hjelp til å bestille den økologiske juicen de ønsker seg, skriver Bersvendsen.

Han legger til at som ideell stiftelse er ikke NKS Olaviken underlagt krav om offentlige anskaffelser. Det betyr at de i praksis står fritt til å handle fra hvem de vil, også utenfor avtalene som helseforetakene må benytte seg av.

– Skulle de derfor ikke få tak i økologisk juice hos Servicegrossistene, så har de altså mulighet for å bestille dette fra en annen leverandør.

BÆREKRAFT I OFFENTLIGE ANSKAFFELSER

Det stilles stadig strengere krav til innkjøpere og leverandører av mat og drikke, spesielt med tanke på bærekraft. Mange aktører i den private storhusholdningsbransjen bruker allerede innkjøpssystemer som legger til rette for bærekraftige valg. Også storkjøkkenet i offentlig sektor kan dra fordel av et slikt system, for å spare både miljø og kostnader.

Et innkjøpssystem kan tilrettelegge for bærekraftige innkjøp på flere måter. Dette gjennom å levere fullverdig informasjon om varer og funksjoner som forenkler rutiner.

Anskaffelsesloven (§5) underbygger behovet for et innkjøpssystem som ivaretar miljø; «Statlige, fylkeskommunale og kommunale myndigheter og offentligrettslige organer skal innrette sin anskaffelsespraksis slik at den bidrar til å redusere skadelig miljøpåvirkning, og fremme klimavennlige løsninger der dette er relevant».

MERKING AV VARER

I DFØs kriterieveiviser er tydelig merking av varer nevnt som ett av flere kriterier for grønnere anskaffelser. I storhusholdningsbransjen gjelder dette blant annet på frukt og grønt, engangsemballasje og vaskeprodukter. Ved bruk av et innkjøpssystem som tilrettelegger for bærekraftige valg, kan leverandører enkelt legge til aktuelle merkinger på varer, slik at innkjøper kan filtrere og velge ut fra disse. At innkjøpere i større grad kjøper lokale og sesongbaserte matvarer, er også et viktig tiltak for å redusere klimaavtrykk – og støtte lokal produksjon.

BEREGNING AV MATSVINN OG CO2-AVTRYKK

I tillegg til merking, løfter DFØ reduksjon av matsvinn som en nødvendighet for en mer klimavennlig bransje. Å ha tilgang til et totalt innkjøpssystem som leverer både en funksjon for beregning av matsvinn, samt en beregning av CO2-avtrykk på matvarer, vil gjøre arbeidshverdagen lettere. Kjøkkenansatte vil ha mulighet til å registrere matsvinn effektivt, som igjen gjør at de får større kontroll over matsvinnet, og ser hvilke områder som må forbedres. I tillegg kan de enkelt planlegge menyer med oppskrifter som har så lavt klimaavtrykk som mulig.

VALG AV INNKJØPSSYSTEM

Alt over er eksempler på hvordan et innkjøpssystem kan spille en viktig rolle for å møte miljøkravene i loven, og på denne måten hjelpe både innkjøpere og leverandører. Millum leverer et slikt system, spesielt utviklet for og med aktører innen storhusholdning. Funksjonene nevnt over er testet av flere store hotell- og kantinekjeder, og blir nå tatt i bruk på fast basis av flere.

Det er en reell utfordring for det offentlige at innkjøpssystemer som Millum leveres av private aktører. Hvis man likevel hadde kommet til enighet her, ville det trolig åpnet for mange muligheter og besparelser, både økonomiske og kostnadsmessige, for offentlig storhusholdning.



BÆREKRAFT: Et innkjøpssystem kan tilrettelegge for bærekraftige innkjøp på flere måter, og spille en viktig rolle for å møte miljøkravene i lovverket.