



norden

Nordic Innovation Centre

April 2008

HealthCat - Network for Nordic Excellence in Sustainable and Healthy catering

- Positive experiences with sustainable and healthy food
- Problems with implementing sustainable and healthy food
- Recommendations / www.healthcat.net



Authors: Gunnar Vittersø, Kerstin Bergström, Carin Enfors, Niels Heine Kristensen, Åshild Longva, Bent Egberg Mikkelsen, Minna Mikkola & Liv Solemdal

Participants / Deltakere:

Norway/Norge

Matforsk as, Nofima Mat

Åshild Longva (prosjektkoordinator)

Bioforsk Økologisk

Liv Solemdal

Statens institutt for forbruksforskning, SIFO

Gunnar Vittersø

Debio Certifisering

Marianne Myhren

Ullevål Universitetssykehus

Petter Gjeitanger

BAMA storkjøkken

Mona Maria Merhof

Norgesgruppen/ASKO

Jan Arstad

Stiftelsen Helios

Leif Jarle Isberg

Sunt & Godt as

Tor Gunnar Eikrem

Stiftelsen Ullandhaug Økologiske Gård

Jostein Hertwig

St. Olavs Hospital

Gunnar Kvamme

Gilde Norge BA

Geir Krogh-Albertsen

Alternativ mat as

Bente Hognestad

Oikos

Idun Bjerkvik

Grønn Gourmet

Bente Westergaard

Findus Norge As

Bent Enoksen

Oslo Kommune

Jan Lund Segtnan

Organic-Norway

Øyvind Markusen

Sweden/Sverige

Ekocentrum - Informationscentrum för Ekologiska Produkter

Carin Enfors

Göteborg University, Department of Food, Health and Environment

Kerstin Bergström

RK Skaleri AB

Robert Carlsson

Hilton och Scandic Nordic

Jan Peter Bergqvist

Sodexho

Anna-Lena Dahlberg

IKEA IMS

Karim Allevret

SIS Miljömerking AB

Anders Nordløv

AB Svenska Miljöstyrningsrådet

Charlotta Frenander

Stockholms Läns Landsting

Eva Callmer

Magnihill AB

Viveka Persson Almgren

Participants / Deltakere:

Denmark/Danmark

**Danmarks Tekniske Universitet,
Institut for Produktion og ledelse**
Niels Heine Kristensen

**Danmarks Tekniske Universitet,
Fødevareinstituttet**
Bent Mikkelsen

Suhrs University College
Lise Justesen

**Økonomaforeningen - Danish Dietetic
Association**
Lotte Møllerup

Eurest A/S
Lonnie Lund-Hansen

LSG Skychef
Steen Krohn

Økologisk Storkøkkenrådgivning
Mette Kloppenborg

Hørkram & Schulz Food Service A/S
Erik Schulz

Agrova Food
Kirsten Bak Hansen

Dansk Catering
Orla Zink

Central Catering Kitchen Production Unit
Gitte Breum

Basilika
Malis Ravn

123 Skolemad
Jan Michelsen

Finland/Finland

**University of Helsinki, Inst. For Rural
Research and Training**
Minna Mikkola

Finnish Organic Catering Centre
Irma Kärkkäinen

**MTT Agrifood Research Environmental
Res**
Helmi Risku-Norja

Finfood Luomu
Minna Kanten

PalmiaPalmia
Tarja Haikkinen

Milk IN Oy
Matti Kärkkäinen

Javan Luomu Oy
Jari Lampila

Ravioli
Pirjo Hakala-Lahtinen

Haaga Polytechnic
Jouni Ahonen

Kespro Oy
Jaana Korkeila-Långsjö

Kauniaisten kaupunki
Kaarina Hassel

Iceland/Island

Vottunrstofan Tun ehf " MATVIS
Gunnar Á Gunnarsson

Title: Network for Nordic Excellence in Sustainable and Healthy catering (HealthCat)		
Nordic Innovation Centre project number: 04249		
Author(s): Gunnar Vittersø; Kerstin Bergström; Carin Enfors; Niels Heine Kristensen; Åshild Longva; Bent Egberg Mikkelsen; Minna Mikkola; Liv Solemdal.		
Institution(s): Statens institutt for forbruksforskning (SIFO); Göteborg University, Department of Food, Health and Environment; Ekocentrum - Informationscentrum för Ekologiska Produkter; Danmarks Tekniske Universitet, Institutt for Produktion og ledelse; Matforsk as, Nofima Mat; Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet; University of Helsinki, Institute for Rural Research and Training; Bioforsk Økologisk.		
Abstract: This report gives an overview of the work within the project “Nordic network for excellence in sustainable and healthy catering (HealthCat)” that has been operating in the period September 2005 – April 2008. The background for establishing a Nordic network was the need for a tighter co-operation between central stakeholders in order to strengthen the work with implementing more sustainable and healthy food solutions in private and public catering businesses in the Nordic countries. The aims of HealthCat have been to: 1) function as a meeting point for central stakeholders in the Nordic countries, 2) transmit experiences with sustainable and healthy foods from public to private sector, 3) strengthen the competitiveness of Nordic food service businesses in this field, 4) create more attention in the public opinion about sustainable and healthy foods, and 5) increase the international co-operation. Through workshops, seminars, a survey of the networks’ participants and different case-studies the network has shed light on both positive and negative experiences from introduction of sustainable and healthy food in the food service sector. In spite of the fact that the situation for sustainable and healthy food vary in the different Nordic countries, there are some common challenges that should be addressed on a Nordic and international level. This is especially true on areas such as; 1) information and education, 2) bottlenecks in the value chain, 3) coordination of regulations and information on food procurement and food labelling, and 4) cooperation on research and development.		
Topic/NICE Focus Area: Food & Life science		
ISSN:	Language: Executive summary (English) Main report (Norwegian/Eng.)	Pages: 64
Key words: English: HealthCat, Nordic network, sustainable food, healthy food, organic food, catering business, food service sector, public procurement. / Norsk: HealthCat, nordisk nettverk, økologisk mat, bærekraftig matforbruk, helseriktig mat, storhusholdninger, cateringbransjen, offentlige innkjøp.		
Distributed by: Nordic Innovation Centre Stensberggata 25 NO-0170 Oslo Norway	Contact person: Åshild Longva Senior project manager Matforsk AS, Nofima Mat Osloveien 1, N-1430 ÅS, Norway ashild.longva@matforsk.no www.matforsk.no	

INNHold

EXECUTIVE SUMMARY	8
Background and scope	8
Positive experiences with sustainable and healthy food	10
Problems with implementing sustainable and healthy food.....	11
Recommendations	12
 1. BAKGRUNN OG FORMÅL MED PROSJEKTET	15
 2. GJENNOMFØRING AV PROSJEKTET	18
HealthCat Kick-off møte, Ås, 13. september 2005.....	18
Healthy and sustainable Public Food Networks in Norden. Ørestad, Copenhagen, April 24 –25, 2006	21
Nordiskt seminarium om hälsa och hållbar utveckling i restaurangsektorn, Stockholm 29-30 maj 2007.....	26
HealthCat network members' views about sustainability.....	27
HealthCat hjemmeside: www.healthcat.net	28
National meetings and other national and international activities.....	29
 3. EKSEMPLER FRA DE NORDISKE LAND	33
City of Copenhagen school food case.....	33
Western Zealand hospital food case.....	36
Implementation of healthy and sustainable public catering in Finland.....	38
Erfaringer fra pilotprosjekt om innføring av økologisk mat ved regionsykehuset St. Olavs Hospital i Trondheim.	42
Prosjekt ØkoRock på Øyafestivalen i Oslo	44
Malmö skolmåltider - En svensk fallstudie	47
Ekocentrums verksamhet	49
 4. SAMMENDRAG AV DE VIKTIGSTE RESULTATENE FRA PROSJEKTET	51
Positive erfaringer med bærekraftig og helseriktig mat	52
Problemer knyttet til innføring av bærekraftig og helseriktig mat.....	53
Felles nordiske utfordringer for bærekraftig og helseriktig catering:.....	54
 REFERANSER	56

Executive summary

Background and scope

The Nordic countries are presently facing significant changes and new trends in the general food market. Two of these new trends are especially important in the development of more sustainable and healthy food in the catering sector. Firstly, to an increasing extent Nordic consumers have their meals outside home. For instance in Norway expenses for hotel and restaurant services are now three times as high as in the 1970s (Bugge og Lavik 2007). Secondly, in the food market, there is an increase of new products with qualities related to health and environment. These trends are resulting in changes in food services in private and public catering. As an example, in Denmark a new market directed to schools and kindergartens develops, but also work places to an increasing extent offer new meal solutions to their employees. In Sweden the government aims for 25 % organic food in the public sector within 2010.

The present discussion about the climate crisis has lead to an increased focus on the relations between food consumption and greenhouse gas emissions. An example of this is the discussion about CO₂-labelling of food. Likewise the negative trends with obesity and food related diseases have spurred the attention on healthy food in the public debate. In the catering sector there is a growing awareness of the responsibility to offer more healthy alternatives especially in institutions where people have their meals on a daily basis, such as schools and work place canteens. Food labelling, such as 'Nøkkelhullet' (The Keyhole) and other labelling schemes have been launched in order to stimulate the selection of healthy alternatives in the food market. The food industry has witnessed a growth in the sales of organic products, diet products etc. This change in demand coincides with an increasing focus on so called Corporate Social Responsibility (CSR) within the food industry itself.

In the Nordic countries it is the retailers that for the most have promoted ethical and healthy alternatives. The food service sector has to a lesser extent focused on these issues with the public sector as an exemption. In several of the Nordic countries there have been initiated projects and programmes for introduction of organic and healthy food in kitchens and canteens. These projects must be seen in relation to overall food- and/or environmental policies in the different Nordic countries.

The establishment of a Nordic Network has to be seen in the light of this political aiming. In 1998 the first meeting were held with stakeholders interested in organic and sustainable food within the catering sector in the Nordic countries. However, in 2001 the Nordic Industrial Found supported a pilot project 'Organic foods in Nordic catering' (EcoCater) in order to map the situation for organic food in the food service sector (Mikkelsen et al 2001). The pilot project revealed a marked need for further cooperation between the Nordic countries in order to increase the use of organic food in the catering sector.

In short, this is the background for the application that where sent to Nordic Innovation Centre (NICE) in 2005 regarding the establishment of a Nordic network for excellence in sustainable and healthy catering (HealthCat). The aim of the network has been to:

- 1) Be an important meeting point between different stakeholders within the Nordic food service sector.

- 2) Transfer the experiences all ready made in the public sector to the private food service sector.
- 3) Increase the competitiveness of the Nordic food service sector in this field.
- 4) Contribute to an increased focus on the food service sector in the Nordic countries as an important arena for healthier and sounder food habits among consumers.
- 5) Consolidate the Nordic region as among the leading regions in Europe in this field

The scope of the HealthCat-network has not only been limited to the conversion from conventional to organic food. The network has had a broad perspective on sustainability and healthy eating in the food service sector in general. It has included producers, wholesalers as well as private and public catering businesses. Below we will summarize how the HealthCat-network has contributed to these five goals.

1. HelathCat as a meeting point

Through seminars, meetings, workshops and an Internet homepage the network has functioned as a meeting point for relevant stakeholders within the Nordic food service sector. Exchange of information has been a particular important task for the network in addition to establishing formal and informal contacts across branches and countries. The HealthCat network has particularly supported the contacts between research and practice, which may be seen as an important strategy in the Nordic context for the sector in order to orientate towards sustainability.

2. From public to private sector

The activity in the public sector has increased during the project period. Several different projects concerning public procurement of sustainable and healthy food have been launched in all the Nordic countries. This interest in public procurement is due to several conditions: On a Nordic level the political ambitions in this area have increased and it has been a greater awareness of the public sectors' own responsibility to reach the political goals. Correspondingly in the private sector there has been a greater understanding of the social responsibility that businesses have towards environment and health issues. In this respect the HealthCat network was established 'in due time'. Especially in the seminar and workshops experiences has been exchanged between public and private businesses. Some of these projects are presented further below in this report.

3. Strengthened competitiveness

There is not established any method of measuring the potential effects from the network on the Nordic food service sectors' competitiveness. However, the network has contributed by putting the issue of sustainability on the agenda of food service businesses in the Nordic countries. The network has imparted knowledge about sustainability and healthy issues in a Nordic context and by this contributed to strengthen the Nordic market in this field. Results and recommendations from the network will be discussed further below.

4. Increased attention to the field

Through the open and outgoing work of profiling the network activities in the media, HealthCat has contributed to make visible the catering sector as an important arena for sustainable and healthy food towards Nordic consumers. More indirectly the network has by different means tried to promote the catering sectors role in strengthening the consumption of sustainable and healthy foods. The network has participated in political hearings, meetings with central authorities, seminars, conferences, media etc.

5. The international position

HealthCat has contributed to deepen the cooperation within the Nordic countries as well as internationally through running contacts and establishing of new projects on the Nordic and European level. Particularly the cooperation between researchers and practitioners of the sector may offer wide business applications in the future by deepening and disseminating the Nordic approach for sustainability also within global developments and trade.

Positive experiences with sustainable and healthy food

Through workshops, seminars, a survey of the networks' participants and different case-studies the network has shed light on both positive and negative experiences from introduction of sustainable and healthy food in the food service sector.

Focus on quality

Introduction of sustainable solutions have in many cases also led to an increased focus on issues related to food quality, diet and health. We have summarised some of these experiences in the report:

- In the case from Malmö the staff in the canteen became more positive to cook when handling organic produce, partly because they were raw and not as processed as conventional foods.
- Experiences from hospitals in Trondheim and Western Zealand show an increased awareness of food quality, which has led to changes in the relations between the kitchen and their suppliers. To an increasing extent the kitchen put demands on the quality of the products that are delivered.

Cooperation in the food chain

Experiences from several of the Nordic countries show that a tighter cooperation between the different food chain actors is necessary in order to succeed in the conversion process.

Introduction of a new concept in the kitchen demands a change in attitudes and sharpened demands on the suppliers. From Sweden and Norway there are examples of successful measures: Establishment of so called 'helkjedeavtaler' regarding deliverances of organic potatoes and vegetables is one such example from St. Olavs Hospital in Norway.

Knowledge

The report gives several examples of positive experiences with counselling and dissemination of knowledge and information to relevant stakeholders:

- In Western Zealand County there has been a focus on training of kitchen staff which has increased the competence on food quality.
- In Malmö information about organic food was given to pupils and parents and at the same time the retailers increased their selection of organic food. This joint action between the schools and retailers led to an increase in consumption of organic food.
- At St. Olavs hospital in Trondheim the kitchen staff has been given systematic training. This training on education has both increased competence and contributed to changes in attitudes among suppliers as well. A new handbook will make it easier for other kitchens to follow the example of St. Olav.
- The ØkoRock project at Øya music festival in Oslo has obtained the attention of new actors within the restaurant- and experience industry towards sustainable food. Consultancy services and dissemination of information and handbooks makes it easier for other festivals to follow up.

Integration into the organization

In order to succeed it is not enough with one enthusiastic person within the organisation. Several examples show that the new aiming on sustainability has to be rooted in the entire organisation in order to succeed. Both at St. Olavs hospital and Øya music festival the management has been a leading force in the implementation of organic food.

Why sustainability?

It is easier to engage staff and partners in a conversion project if you present good arguments for why these changes are wanted. In the projects presented in this report different arguments connected to environment, health and local business development are widely used.

Problems with implementing sustainable and healthy food

Selection and availability

Previous studies of the conditions for sustainability in the food service sector have pointed to the fact that the limited availability of products is one of the major barriers against conversion (Mikkelsen *et al.* 2002). Even though the supply of sustainable products have increased during the last five years, HealthCat as unveiled that this is one of the most problematic areas for the catering businesses in all the Nordic countries. This means that the market for these products is poorly developed in the Nordic region. The problems are connected to different aspects such as:

- *Limited selection.* It is difficult to get hold of sustainable alternatives in most product categories. All though retailers may offer a relatively broad selection, these products are to a lesser degree adjusted to the needs of the catering businesses. One example from St. Olavs Hospital shows that it is a special need for processed food adjusted to large-scale households.
- *Packaging.* There is a need for developing packaging adjusted to the requirements of large-scale households. Packaging aimed for private households are too small and expensive.
- *Price.* The question of expenses is related to the other findings referred to above. The limited supply of both fresh and processed foods contribute to a price level well above conventional products.

Knowledge

The survey that was carried out among the HealthCat participants, revealed that the knowledge about sustainability is limited in all parts of the food chain. In part there is a lack of understanding of central concepts such as sustainability, ecology and organic. And on the practical side there is a lack of knowledge regarding regulations, labelling schemes and not least about rules, routines and practices in relation to procurement, handling, preparing and service/marketing of these types of products. Here to mention but a few aspects:

- *Food quality, diets and nutrition.* Rationalization of food services has moved tasks and competence from the individual large-scale kitchen to the food industry. This development has contributed to reduce the first hand knowledge of raw materials, nutrition and diets among kitchen staff.
- *Public procurement.* There is a lack of knowledge about the possibilities and limitations of the present procurement regulations.

Food labelling

Labelling and marketing of sustainable and healthy products is a broad theme that was brought to attention during the network period. It was among others discussed in the participant survey and during the national and Nordic meetings. Several issues were raised:

- In Copenhagen the school food project has experienced problems regarding marketing of the menus as organic as long as the dishes are not 100% organic. The question is if a too strict set of regulations are implemented on the expenses of the possibilities of marketing and information of menus as sustainable?
- At present different labelling schemes exist side by side in the Nordic countries. For example both the Nordic Swan and organic labels such as KRAV and Debio control and certify food services within restaurants, cafes and canteens. They are directed towards the same areas, but with different requirements and formulations. Is there a need for co-ordination of the regulations and labelling schemes on a Nordic level?
- Are the criteria for certification sufficient in order to label food as sustainable? There are continuously discussions and demands on new areas for food labelling such as CO2 and health issues. Should one coordinate these initiatives and aim for one scheme covering all sustainability issues? Is it even possible and desirable to certify food products as sustainable?
- Are there national and regional differences that may have consequences for choice of criteria and issues that may enter into such labelling schemes?
- Does public and private businesses have different requirements regarding labelling and marketing of sustainable and healthy food?

Recommendations

Based on the experiences from the HealthCat-network we will give some recommendations for further work for specific target groups.

Public and private catering businesses and other businesses in the food sector (producers, processors and wholesalers)

- The aiming for more sustainable products and solutions must be rooted in the entire organization and not only be a responsibility that is handed over to a few enthusiasts. Top-down solutions are often not successful.
- There should be developed a policy for the entire organization where the arguments for why one aims at sustainable and healthy food are thoroughly thought through. The policies to be implemented should be coherent and realistic, and include concrete means and measures by which sustainability is approached.
- Businesses and kitchens should put resources into counselling and training of staff and communication and information to customers and other relevant stakeholders.
- Close co-operation with other actors in the value chain is often necessary in order to overcome barriers connected to logistics, selection and quality.
- Kitchens and catering businesses must continue to put demand on their suppliers in order to increase the selection of products with qualities that satisfies criteria for sustainable and healthy foods.

Authorities

- *Policy.* National and local authorities are the ones guiding public institutions, and by their overall authority are in position to promote policies for sustainability by their individual organisations and agree about the follow-up and further developments of these policies.
- *Helkjedeavtaler / aktørsamverkan (business colaboration).* Based on the positive eksperiences with 'helkjedeavtaler' and 'aktørsamverkan' reported in the network, authorities should consider to develop such measures in all the Nordic countries. However the effects of these measures should be further investigated in order to reveal how and in what ways these measures may contribute to the further development in this sector.
- *Public support.* Several of the positive experiences referred to in this report are initiated from political schemes and systems for subsidies. It is important that these initiatives in different ways are followed up also after the programmes officially are ended.
- *Regulations.* Public authorities have a special challenge regarding public procurement regulations. A common Nordic effort is needed to secure that environmental (organic), social (Fair Trade) and health related aspects are prioritized in new regulations. The Swedish Miljöstyrningsrådets tool for environmental friendly procurement is an example that should be promoted also outside of Sweden.
- *Training and education* should be strengthened in all the Nordic countries. These themes should be included in the education system as well as a part of on-the-job training for staff within the catering sector, suppliers included.
- *Information.* There is a need for more information to all actors along the value chain. A primary target group is kitchen staff and persons responsible for procurement. Tools that enhance the purchase of sustainable and healthy food should be better promoted and developed further.
- *Labelling.* Present labelling schemes should be evaluated in order to discuss their relevance and appropriateness for the present users. To what extent do they apply with requirements and demands seen in the light of the present debates about climate change, healthy food and sustainability.

Further research, development and networking

There is a need for increased cooperation between the Nordic countries as well as internationally about research and development. Nordic authorities could further promote sustainability research as an important new research area intertwining natural, technical and social sciences. Nordic authorities could also use the sustainability approach by catering in co-operation with developing countries.

Concrete experiences from the network revealed a need for more R&D along these themes:

- *Helkjedeavtaler og aktørsamverkan (business collaboration)*. There are several positive examples of measures stimulating business collaboration. However, there is a need for more research to document the effects of these measures and gain insight into how these collaboration processes work.
- *Sustainable food consumption*. The participant study revealed that sustainable food is a concept that is little used and less known. Different actors put different meanings into the concept. Especially the social aspect of sustainability call for more research.
- *Product-/menu-development*. Increased cooperation between R&D, producers and authorities to strengthen product and menu development. Conditions related to (unnecessary) high prices and measures for reducing price differences should be reviewed.
- *From public to private sector*. It is a need for R&D that focuses on how to transmit experiences with sustainable food from the public to the private sector. A co-operation is needed in order to develop a well functioning market for and supply of products in the food service sector in general.
- *From food service to private consumption*. A concrete research topic is to investigate the relations between out of home eating and private food consumption.
- *Networking*. Several fields are relevant for future networking:
 - *Public procurement*. How can organic, local, fair trade and health issues become part of the tender calls? Public procurement and private suppliers.
 - *Common Nordic regulations and labelling schemes?*
 - *School food*

1. Bakgrunn og formål med prosjektet

Vi er i dag vitne til betydelige endringer i matmarkedet, og spesielt to trender er viktige for utviklingen av mer bærekraftig og helseriktig mat i storhusholdningssektoren. For det første; forbrukere i Norden spiser i økende grad sine måltider utenfor hjemmet. I Norge har for eksempel utgifter til hotell og restauranttjenester tredoblet seg siden 1970-tallet (Bugge og Lavik 2007). Vi ser dessuten en økning av produkter med nye kvaliteter i matmarkedet – ikke minst produkter som markedsføres med egenskaper knyttet til helse eller miljø. I Danmark er et helt nytt marked i ferd med å utvikle seg innenfor matservering på skoler og i barnehaver, og også arbeidsplasser utvikler i stigende grad nye måltidsløsninger for de ansatte.

Den senere tids klimadebatt har ført til et økt fokus på sammenhengene mellom produksjon og forbruk av mat og klimagassutslipp. Dette har igjen aktualisert en debatt om såkalt klimamerking av mat. En parallell diskusjon har pågått om sammenhengene mellom mat og helse. Denne diskusjonen har fokusert på økningen i kostholdsrelaterte sykdommer og overvekt som følge av usunne matvaner. Her er det en stigende erkjennelse av at forskjellige typer utespisningsbedrifter som kantiner og skoler har et særlig ansvar for å tilby muligheter for sund spising fordi brukerne ofte inntar måltidet der på daglig basis. Også her har merking av mat som f.eks. 'Nøkkelhullet' og andre merkeordninger vært diskutert som et virkemiddel for å endre tilbudet i retning av mer sunne matvarer i markedet. Matindustrien har merket et betydelig økt salg av blant annet økologisk merkede produkter, lettprodukter o.l. Disse endringene i etterspørselen sammenfaller med en økt bevissthet i næringslivet knyttet til etiske spørsmål og såkalt Corporate Social Responsibility (CSR).

Det er først og fremst detaljhandelen som har profilert de etiske og helseriktige alternativene. I Norden har restaurantbransjen og storhusholdningssektoren i mindre grad vært opptatt av dette. Offentlig sektor har i denne sammenheng vært et unntak. I flere av de nordiske landene er det satt i verk prosjekter og programmer med mål om å legge om storkjøkken og kantiner i en mer bærekraftig retning. Disse prosjektene må ses i sammenheng med politiske mål innen miljø-, landbruks- og matpolitikken i det enkelte land.

Etableringen av et nordisk nettverk må også ses i lys av en slik politikk fra myndighetenes side. I 1998 ble det første møtet holdt som samlet nordiske aktører innen storhusholdningssektoren med interesse for økologi, men først i 2001 ble det via Nordisk Industrifond bevilget penger til et pilotprosjekt for dannelsen av et nordisk nettverk (EcoCater). Pilotprosjektet avdekket et betydelig behov for ytterligere samarbeid på tvers av landegrensene for å styrke arbeidet med å innføre økologisk mat i storhusholdningssektoren i Norden. Dette er bakgrunnen for en søknad som ble sendt til Nordic Innovation Centre (NICE) i 2005 om etableringen av HealthCat;¹ et nettverk for bærekraftig og helseriktig mat i Norden. HealthCat skulle ha et bredere perspektiv som gikk utover forbruk av økologisk mat i offentlige institusjoner. Det skulle fokusere på ulike bransjers muligheter til å øke tilbudet av bærekraftig og helseriktig mat; både i private og offentlige virksomheter samt inkludere produsenter, leverandører og restaurant- og cateringbransjen generelt. Dessuten ble temaet utvidet fra et primært fokus på økologisk mat til mer generelle problemstillinger knyttet til bærekraftig og helseriktig mat. Disse utvidelsene fikk noen spesielle konsekvenser for funksjonen av nettet som vi vil beskrive nærmere nedenfor.

¹ Nordic network for excellence in sustainable and healthy catering

Fra offentlig til privat sektor

Som nevnt er det spesielt innen offentlig sektor at en har ervervet en mer systematisk erfaring med økologisk omlegging av matserveringen. Det har derfor vært en målsetting med nettverket å formidle de erfaringer som er gjort i offentlig sektor til privat sektor. Nettverket har bevisst rekruttert private aktører innen catering, hotell og restaurantbransjen i Norden. Vi har også fokusert på betydningen av innkjøp i offentlig sektor som en drivkraft for markeds- og produktutvikling generelt. Offentlig sektor har ikke bare en tilretteleggende rolle, men kan også gjennom en aktiv innkjøpspolitikk fungere som en motor for utviklingen av markedet og indirekte bidra til produktutvikling og innovasjon i matvaremarkedet generelt. Nettverket har derfor fokusert både på erfaringene i offentlige institusjonskjøkkener slik som skoler, pleiehjem og sykehus, og utviklingen i det private markedet innen hotell, restaurant og cateringselskaper. Som nevnt har det vært en spesielt viktig funksjon å integrere hele 'verdikjeden' i nettverket, slik at skillet mellom privat og offentlig sektor i denne sammenheng er mindre relevant. Et velfungerende marked for og til bud av produkter er like viktig enten matserveringen foregår i en offentlig institusjon eller i en privat restaurant eller kafeteria.

Fra økologisk til bærekraftig og helseriktig mat

Vi ønsket at nettverket skulle fokusere på sammenhengene mellom innføringen av økologiske produkter og utviklingen av et mer bærekraftig og helseriktig mattilbud i den enkelte virksomhet. Dette hadde blant annet bakgrunn i tidligere erfaringer der en har registrert at omlegging til økologisk mat også har medført andre endringer i matservering og rutiner i virksomheten (se for eksempel Mikkelsen *et al.* 2004, 2005). En slik omlegging endrer kompetansen på det enkelte kjøkken og fører ofte også til endringer i innkjøpsrutiner, menysammensetning osv. Ved en slik omlegging er det dermed naturlig også å stille spørsmål ved den ernæringsmessige sammensetningen av mattilbudet samt etiske og miljømessige aspekter som går utover de spesifikke kravene som er knyttet til økologisk merkede produkter. Aspekter slik som lokalt produsert mat og fair trade kan komme inn i slike vurderinger.

Et sentralt spørsmål som vi har gått nærmere inn på i nettverket er hva bærekraftig mat egentlig innebærer. Eller mer bestemt hva menes med servering av bærekraftig og helseriktig mat i storhusholdninger? I stedet for å etablere en fast definisjon av dette i prosjektet inviterte vi deltakerne til selv å diskutere betydningen av disse begrepene. Gjennom workshops og intervjuer med deltakerne har vi i nettverket belyst temaer, dilemmaer og problemer knyttet til begrepet bærekraftig mat. Blant annet har nettverket diskutert behovet og muligheten for å sertifisere et mattilbud som bærekraftig. Resultatene fra disse diskusjonene presenteres i kapittel 2 i rapporten. Her beskrives de ulike aktivitetene i prosjektet inkludert en intervjuundersøkelse blant nettverkets deltakere samt workshops og seminarer avholdt i nettverket. I kapittel 3 presenteres eksempler på innføring av mer bærekraftige løsninger i storhusholdninger i de ulike nordiske land. Casene representerer både offentlige og private initiativ. Vi vil understreke at prosjektene som beskrives ikke er initiert av nettverket, men de involverte aktørene har enten vært aktive deltakere i HealthCat-nettverket og/eller deltatt på seminarer i regi av nettverket. Casene bidrar imidlertid til en nærmere beskrivelse av status, muligheter og utfordringer for bærekraftig mat i storhusholdningssektoren i Norden. I kapittel 4 oppsummeres erfaringene fra HealthCat-nettverket og med bakgrunn i disse erfaringene avsluttes rapporten i kapittel 5 med en liste over konkrete anbefalinger til ulike aktører innen catering/storhusholdning i de nordiske land.

Språket i rapporten er 'blandinavisk' med innslag av engelsk. Vi har valgt fortrinnsvis å skrive på vårt eget morsmål, med unntak for finsk og enkelte referater fra de nordiske seminarne. Vi håper ikke dette virker forvirrende på leserne, men at det gjør rapporten mer tilgjengelig enn om hele rapporten var på engelsk. God lesning!

2. Gjennomføring av prosjektet

HeathCat samlet deltakere fra ulike deler av storhusholdningssektoren. Det vil si at nettverket har vært representert av produsenter, grossister, catering- og storhusholdningsvirksomheter (både private og offentlige), sertifiseringsorganer, bransjeorganisasjoner, myndigheter samt konsulent- og forskningsorganisasjoner. Åshild Longva fra Matforsk i Norge har vært prosjektleder for HeathCat. I den øvrige sentrale styringsgruppen har følgende institusjoner med kontaktpersoner vært representert: Statens institutt for forbruksforskning (SIFO), Norge ved Gunnar Vittersø; Bioforsk Økologisk, Norge, ved Liv Solemdal, Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet ved Bent Egberg Mikkelsen; Danmarks Tekniske Universitet (DTU) Institut for Planlægning, Innovation og Ledelse ved Niels Heine Kristensen, University of Helsinki, Institute for Rural Research and Training, Finland, ved Minna Mikkola; EkoCentrum, Sverige, ved Carin Enfors og Göteborgs Universitet, Institutionen för mat, hälsa och miljö, MHM, ved Kerstin Bergström.

De deltakende bedriftene og organisasjonene var også svært forskjellige med tanke på størrelse. Noen aktører representerte store multinasjonale selskaper, mens andre var småforetak med kun noen få ansatte². Det var både fordeler og ulemper ved en slik bred sammensetning av nettverket. Ulempen er at forventningene til deltakelsen i nettverket har vært veldig forskjellige. Noen var på jakt etter et umiddelbart praktisk utbytte, mens andre har betraktet nettverket som en møteplass og arena for å motta ny informasjon og kunnskap samt knytte nye kontakter. Fordelen ved en bred sammensetning av nettverket har nettopp vært denne muligheten for en dialog mellom de ulike aktørene i 'verdikjeden' som ellers ikke naturlig møtes til daglig. Som et internasjonalt nettverk har HeathCat fungert som en unik møteplass for erfaringsutveksling mellom virksomheter som ellers opererer i ulike omgivelser og under ulike betingelser.

Arbeidsoppgaver i prosjektet

Nettverket var organisert rundt fem såkalte 'workpackages' (arbeidspakker) som gjennom prosjektet har materialisert seg i tre nordiske møter (Ås, København og Stockholm), en undersøkelse av deltakernes oppfatninger av og arbeid med bærekraftig mat samt en systematisering av informasjon og litteratur på nettverkets hjemmeside (www.healthcat.net). Vi vil nedenfor redegjøre for disse hovedaktivitetene i prosjektet. I tillegg til disse fellesnordiske aktiviteten ble det avholdt en rekke nasjonale møter for deltakerne i nettverket som vi også vil beskrive nærmere nedenfor.

HealthCat Kick-off møte, Ås, 13. september 2005³

Av Åshild Longva og Gunnar Vittersø

Dette unike prosjektet hadde sitt Kick-Off møte på Matforsk, Ås 13. september 2005. Programmet var sammensatt av praktisk informasjon om prosjektet i tillegg til en presentasjon fra prosjektets koordinator i Sigríður Thormóðsdóttir, NICE og hvordan de arbeider i Norden

² Se deltakerliste på: www.healthcat.net/

³ Program med foredrag fra seminaret er tilgjengelig på: www.healthcat.net/

inkludert Østersjølandene. Vi fikk praktiske eksempler fra noen som hadde jobbet med dette temaet en stund, og et gruppearbeid med diskusjon på hva deltagerne la i bærekraftig og helseriktig mat. Dette ga oss i prosjektledelsen innspill til hva det burde arbeides videre med i prosjektet.

Det var første gangen at så mange deltagere fra cateringsektoren i alle de 5 nordiske landene var samlet for å høre om og snakke om felles interesse for bærekraftig og helseriktig mat i storhusholdning. 46 deltagerbedrifter var med i prosjektet ved starten og svært mange av de deltok på dette første fellesmøtet. Det var stor forskjell i størrelse og bransje og mange hadde ulikt ståsted. Det var derfor av interesse for prosjektledelsen å få vite mer om bedriftenes interesser. Prosjektet la opp til felles seminar en gang pr år i tillegg til aktiviteter i de enkelte land.

Summary of the workshops at the kick-off meeting

At the meeting there were held two workshops. The aim of the first session was to explore the characteristics of sustainable catering in order to open up for a wide understanding and include all the various views among the participants within the network.

Based on the outcomes of session one, the participants were in session two asked to discuss factors that may support or challenge the development of sustainable catering. The aim of this session was to single out specific issues that may be the focus of future workshops within the network. The aim was also to give input for defining topics for further research of value for the participants.

Working process in group session 1

The participants were divided into smaller working groups according to nationality. There were one Finish, Danish, Swedish/Icelandic and two Norwegian groups. The participants were asked to finish the following sentence: '*Sustainable catering is characterised by*' ..., and to write down what they think are the three most important characteristics of sustainable catering. The participants were then asked to present their personal ideas and to give the reasons for their views in the working group. Finally, the different views were presented in plenum and functioned as a background for the group discussions that were held in the second session after lunch.

Outcome of group session 1

With the help from Geir Lieblein from the University for Environment and Life Sciences (UMB) in Ås, a team of persons from the core group of the network went through the summaries and ideas from the working groups and tried to cluster these different ideas into some key issues concerning sustainable and healthy catering.

The following issues were singled out as important:

- Increased knowledge, education, information
- Reduced environmental impact
- Promoting / sustaining health
- 'Healthy business'

Key issues and sub-issues

1. Increased knowledge, education, information

- internal education within businesses / catering sector
- external information to consumers other stakeholders
- change management within businesses
- transparency – improved information along the value chain
-

2. Reduced environmental impact

- ‘Food miles’: reduced transportation
- Efficient logistics
- Food diversity – seasonal products, local products – food culture
- Organic food

3. Promoting and sustaining health

- Healthy cooking – healthy meals
- Increased availability of healthy and fresh food
- Sustaining food culture
- Food pleasure – tasty food
- Diversity – possibility to choose healthy food

4. Healthy business

- Corporate social responsibility
- Fair price (in both first- and third world countries)
- Fair trade
- Ethical traceability
- Sound economy

Working process in group session 2

The second workshop was introduced by summing up the outcomes of the first group activity. The participants were then asked to *discuss factors that may support or challenge the development of sustainable catering* in relation to the key issues listed above. They were also asked to give some inputs on what they would expect from the research partners in the project. The groups were again divided according to nationality.

Outcome of session 2

The scope of the second workshop became a bit too broad and it seemed difficult to focus the discussions. There was also little time for giving inputs on further work. However during the summaries of the group discussions we got many suggestions of challenges, solutions and what to do in the network:

1. Increased knowledge, education, information

- Motivation of staff – low status jobs
- Use internet to book meals / food
- Show best practices – in order to motivate others
- The SMART concept – healthy and sustainable eating
- Closer co-operation between the actors in order to increase knowledge
- The network has much knowledge, but too little are disseminated

2. Environmental impacts:

- More effective logistics by systematising and sharing transportation
- Social innovations – central kitchens, storages etc. reduces the need for transportation

- Short transport is too expensive, long transport is too cheap
- 3. Promoting and sustaining health**
 - Price a barrier for choosing healthy / sustainable
 - Develop new preferences among children (new menus, new tastes and food culture)
 - Strengthen the care – children and elderly sometimes eat wrong
- 4. Healthy business**
 - Increased transparency in order to explain the price of the products to the consumer
 - Workers conditions may be part of the KRAV / Swan labelling
 - Fair trade / price also (between actors with) in the Nordic countries

The two workshops revealed that the discussion about sustainability vary between the different Nordic countries especially concerning what aspects of sustainability that were discussed. These variations may partly be explained by the complexity of the concept and partly by the different social and environmental contexts that the participants experience in their daily work in the different Nordic countries. The workshops identified a need for defining the concept of "sustainability" in relation to the catering sector, and a more systematic study was carried out in order to discuss the possible implications of introducing the concept of 'sustainability' in the catering sector.

Healthy and sustainable Public Food Networks in Norden. Ørestad, Copenhagen, April 24 –25, 2006⁴
 Av Bent Egberg Mikkelsen

The HealthCat conference on "Healthy and sustainable Public Food Networks in Norden" took place on April 24 & 25, 2006 in Ørestad, Copenhagen and consisted of a closed meeting for the network core group on the 24th and an open conference on the 25th. The following gives an overview of the proceedings of the 25th April event.

Projectleader Åshild Longva introduced the idea of the Network for Nordic Excellence in sustainable and healthy catering and the basic structuration of the work in three packages. WP1 which is the establishment of the homepage were all written material (leaflets, reports) and press releases are made available, the WP2 involving arranging workshop with relevant stakeholders, mapping the state of the art, present best practices and dissemination through leaflets/reports, media and home page, the WP3 which is presenting results from research on public catering concerning the relationship between organic food and healthy diets and transfer of knowledge between the public and private catering sector as well as information through seminars, leaflets/reports, media and Internet home page, WP4 involving carrying out workshop aimed at practitioners at private and public food service enterprises, focusing on the conversion process from conventional to sustainable menus and finally the WP5 which literature review presenting state of the art of the consumption of food in the food service sector.

The second speaker Deputy Managing Director Mads Peter Schreiber from Nordic Innovation Centre (NICE) elaborated on the possibilities in the funding scheme of NICE and what NICE what like to see come out of their projectfundings. Mads Peter Schreiber gave a number of examples of projects that NICE had supported earlier as well as an account of the idea behind the upcoming European Research Arena ERA net.

⁴ Program med foredrag fra seminaret er tilgjengelig på: www.healthcat.net/

Professor Kevin Morgan from Cardiff University gave the key note speech on the subject *Healthy and Sustainable Public Food Procurement: A New European Agenda?* Professor Morgan outlined the new conceptual agenda that is evolving within the area of public food systems and the limits of traditional Health Promotion. New EU Policy and Practice seems to call for the idea that public food systems should come to play a role in promoting sustainable food procurement praxis as well as healthy eating habits among users of such systems. Professor Morgan argued that the traditional agenda had been neglecting some important themes, including public procurement, the role of cities and city-regions in changing praxis as well as normative values. Professor Morgan also pointed to the fact that although health promotion policy offers sound advice it is dwarfed by the scale of the challenge including the challenges caused by the junk food lobby, the nanny state syndrome as well as consumer ignorance. He concluded his speech by underlining the fact that there is a strong need to integrate health promotion policy with stronger food chain regulation and that the Nordic Countries could be a model for Europe in integrating health and sustainability in the food service and agri-food chain.

Associate professor in public health nutrition Aileen Robertson from the Suhr's University College gave a presentation on *The role of public Health Nutrition in promoting good nutrition in public food settings*. Aileen Robertson argued that public Health Nutrition focus on issues affecting the whole population rather than the specific dietary needs of individuals and that it takes into account the impact of food production, distribution and consumption on the nutritional status and health of particular population groups together with the knowledge, skills, attitudes and behaviours in the broader community. Aileen Robertson underlined the fact that public food provision should take into account that there should be physical & economic access for all to enough food for an active, healthy life and that food production & distribution are sustainable only if they respect the natural processes of the earth.

In his speech on *The role of the private sector in contributing to a sustainable and healthy out of home eating sector* Torben Kaas from the trade association HORESTA gave an account of some of the initiatives taken by the industry including some specific initiatives aiming at increasing the availability of healthy products among fast food chain operators and among on site corporate dining operators. Torben Kaas also touched upon the emerging labelling schemes in Scandinavia including the eco-label for restaurants and overnight accommodations and concluded that there would be little doubt that healthy food would develop to be a new business field in the out of home eating sector and called for close collaboration among stakeholders as well as active partnering with authorities in addressing this important issue.

In the afternoon theme on best practice case stories project leader Thomas A. Christensen from the Dogme Project gave a speech on *Organic Food in the City of Copenhagen*. He presented the idea of the city as an organic locomotive. The Dogme Project target is that the food consumption in public institutions must become at least 75 % organic and the project is a part of the Agenda 21 plan for Copenhagen. Thomas A. Christensen argued that that since the annual food budget in Copenhagen is 200 dkk million and include 1200 institutions it could be anticipated that such policy would have considerable impact on the supply chain and praxis in public food service systems. Thomas A. Christensen gave a brief account of some of the methods applied in the project including "free" courses and advisory service for kitchens as well as culinary improvement and nutritional check-ups. Finally Thomas A. Christensen summed up the future challenges for the project and mentioned that the easy results had already been 'creamed off', there was a huge challenge in anchoring the local projects, that

nursing homes are difficult to reorganize and that there was a lack of experience from sports facilities, youth centres and domestic kitchens.

In the following speech Birgitta Mårtensson Asterland and Helena Löfven from Malmö Schoolrestaurants took a view on the issue from the other side of the Oresund. They both work in Malmö Schoolrestaurants, which has been running an ambitious development project for its food service at 80 schools which is organised around 13 production kitchens. The about 36.000 lunches is taken care of by 340 employees and has an annual turnover of 160 million Swedish crowns and as such has the potential in establishing it self as driver for the environmental work in the municipality. The environmental work in Malmö school restaurants has until now mainly been about organic food in schools and the first 100% organic school kitchen is found thanks to national financial support. Helena Löfven stressed that the national food board recommendations of nutrition was complied with. Some of the factors for successful project implementation she mentioned had been commitment from stakeholders and careful menu planning taking seasonality into account. Among the problems to work with Helena mentioned odd catering sizes packing, price premiums, lack of availability of certain products and poor variety of organic foods available.

Director Clive Peckham from the global AlimenTerra network took the view a bit further in his speech *Sustainable Public Food Systems - a Global Agenda* Clive Peckham gave an overview of the Food for Health, Learning & Livelihoods (F4H) project that focuses on the health and education sectors of the public food system in Europe and North America. Clive Peckham explained that the F4H partnership, supporters of the project and participants in the Sustainable Food Laboratory cover all the elements of the public or institutional food systems across the USA and the EU. This, Clive Peckham said, includes food businesses and NGO's, food producers, public institutions, chefs, hospitals and health promotion agencies, schools and education authorities and farming co-operatives. Clive Peckham mentioned some of the actions and events in Alimenterra including creation of European & US Teams, F4H Learning, action and information platform including a systematic survey of current initiatives in the field.

Senior scientist Bent Egberg Mikkelsen from the Danish Institute for Food and Veterinary Research in his speech focused on one of the important values in the HealthCat network namely the close relationship between sustainable public food and healthy eating in public food systems. Bent Egberg Mikkelsen argued that scientists tend to think narrow but that lay people seems to think holistic – in an everyday life perspective. So for them it come as no surprise that most organic milk sold in supermarkets is low fat, that health is the most quoted reason for choosing organic and that most organic conversion projects has a health dimension. Bent Egberg Mikkelsen referred to the “GreenCater” study in which it was shown that caterers positive towards organic foods served more healthy lunches than their “non green” colleagues (Mikkelsen *et al.* 2005). One of the explanations of the link between organic policies and healthier eating options is that organic conversion often has to be managed within the existing budget. Since meat is expensive it often results in more vegetables, seasonal vegetables, more roots and legumes being served after the introduction of an organic procurement policy. Another explanation is that restructuring in it self often gives a “free” focus on the issue of concern and tend to influence positively bad habits – a phenomena often referred to as the “Hawthorne effect”.

In the last presentation on HealthCat in practice Niels Heine Kristensen from Innovation & Sustainability at the Technical University of Denmark gave an account of the preliminary

results of the project. Niels Heine Kristensen mentioned the ongoing stakeholder mapping pilot study in Denmark and said that the stakeholder mapping would be replicated in all Nordic countries. The purpose of the mapping activity was to identify industry stakeholders perception of health and sustainability issues in the sector. Niels Heine Kristensen said that the project activities would include seminars and study trips, research and dissemination initiatives and that HealthCat being a network institution “without walls” gladly would welcome new members.

Excursions to local best practice catering sites

The HealthCat 24-25 April meeting also included 4 excursions to local best health and sustainability practice catering sites on both sides of the Øresund.

1. The Central kitchen De Gamles By:

All food to the KØSS-project is prepared and packed in the Central Kitchen DGB. The Central Kitchen is a part of the Health Administration in the municipality of Copenhagen. The Central Kitchen is situated in the residential centre in “De Gamles By” (Old Peoples City). Facts about the Central Kitchen DGB:

- About 50 people are employed in the kitchen.
- Hot and warm dishes are produced as cook-chill production (The food is packed and cooled off immediately after it is produced.) This process extends the durability of the dishes.
- The Central Kitchen produces food for all schools in the KØSS project.
- 1/3 of the kitchen's production is school meals
- 1500 warm school meals are prepared pr. day.
- 3500 sandwiches and other bread products are prepared pr. day
- 54 % of the ingredients in the school meals are of organic origin.
- The central kitchen also prepares meals to 12 residential homes.
- The central kitchen can deliver all meals needed in the residential homes.

2. Malmö School restaurants - the Kitchen of the Djupadals School, Malmö

The school is a part of Mat och Klimat (food and environment): The aim of the “Mat och Klimat” project is to serve 100% organic food to all public school pupils from primary to secondary school and high schools in Malmö by 2012. The project is a part of the environmental projection program of the municipal of Malmö. The school meal program is initiated with the purpose of being a model for other institutions by supporting a healthy and sustainable food production. The school restaurants prepare the meals, organize transport and serves food in the local schools.

The food is sold with the slogan: School lunch “*more than a meal*”. Apart from good and healthy meals, emphasis is also on sharing, good food experiences, and developing healthy habits. Facts about Malmö School restaurants

- About 350 are employed in the project
- There are 12 production units, who deliver to 71 receiving units at the schools
- 35.000 meals are served per day, 6.000.000 meals per year.
- The cost of raw material pr. meal is about 7,30 Swedish kroner
- Total costs pr. served meal is about 20 Swedish kroner
- In 2005 22 % of the food budget was used on organic food products

Facts about Djupadalsskolan:

- The kitchen is a production kitchen
- There are 4 employees
- 500 meals are served pr. Day
- The kitchen is located in a school with pupils from 0-5 class

3. Gerbrandskolen - public school with organic school lunch

Copenhagen Healthy and sustainable school food (KØSS): KØSS is a public school food service, offering healthy, cheap and largely organic meals in the lunch breaks in 43 out of 65 of the city's primary and lower-secondary schools. The food is sold from school booths/tuck shops. The KØSS project is part of the Dogme Ecology Project in the City of Copenhagen, with the aim of converting 75 % of all foodstuff used in public kitchens and Canteens by the end of 2008, this aim also accounts for the school food. Unlike the rest of the Dogme Ecology Project, the school food project is managed by the Administration for Children and Young People. The lunch meals offered consists of three different warm dishes, bread products, fruit and salads. The menu changes every day and according to the season. The lunches are prepared and packed in the Central Kitchen DGB. All warm meals are prepared as cook-chill. The pupils can buy the different menus in a local booth on every school. The municipality of Copenhagen supports the project financially. Students from 6.grade are involved in running the booth. The school earns 5% of the sale.

Facts about Gerbrandskolen

- Gerbrandskolen is a Danish public school.
- There are 693 pupils divided in 31 classes. There are three classes on all levels. The school has 10 levels.
- The school lunch program can be used by all pupils in the school
- The Booth is open in the lunch break from 11.20 – 11.50.
- Sales are run by pupils from 6. class.

4. Bomiparken residential home in the Dogme 2000

Bomiparken is a part of the Dogme 2000 ecology project: The Dogme ecology project is founded on a number of rules that dedicates a number of Danish municipalities to be “locomotives” in the developing environmental friendly behaviour and protecting the environment. One of the rules in the project is to assure that at least 75 percent of the foodstuff used in the municipal kitchens and canteens is organic before 2009. In order to achieve this goal The City of Copenhagen has launched the Dogme Organic Project. By now 300 out of the cities 1000 institutions and canteens have converted fully or partly. 210 out of the 517 day-care centres. 28 out of the city's total of 75 24-hour care centres. 14 out of the city's total of 53 canteens and community centres. In 43 out of 65 of the city's primary and lower-secondary schools it is now possible to buy a healthy lunch from school booths. Finally in 8 of the city's 38 residential homes have started reorganized to 75 percent organic food. The Environmental Protection Administration manages the project, apart from the school food. The Dogme Organic Project aims to convert to organic food within the existing food budgets. Results show that expenses are not necessarily higher when making organic food, if work routines and food habits are changed in the same run. As a consequence, The City of Copenhagen has granted money for educating kitchen personnel in specific institutions as well as for qualified counselling and consultancy in order to solve problems arising during the reorganization to organic food. The residential home Bomiparken: Bomiparken was among

the first group of residential homes that converted to using organic food product. The project started in 2004 and is now an integrated part of the daily work.

Facts about Bomiparken:

- Bomiparken is a center for elderly people.
- There are 46 residents at the residential home and 35 permanent staff working in the residential home. Residents eat all there meals in the residential home.
- 76 live in protected homes. The residents in the protected homes can choose to eat breakfast and lunch in the café in Bomiparken. There are 22 permanent staff engaged in the protected homes.
- The café serves breakfast (30 servings pr. Day), and lunch (warm meals (80 pr. day), hot meals (60 pr. day), open sandwiches (40 pr. day) to resident in the residential home, residents in the protected homes and other local visitors.
- 7 are employed in the kitchen. (Only one works full time)
- About 50 % of the food is organic. That includes Cereals, milk products and most vegetables. The week we were visiting the kitchen is testing the use of organic meat.
- The kitchen aims at 75% organic foodstuff by the end of 2008.

Nordiskt seminarium om hälsa och hållbar utveckling i restaurangsektorn, Stockholm 29-30 maj 2007⁵

Av Carin Enfors

Introduktion

Inom ramen för HealthCat arrangerade Ekocentrum ett nordiskt seminarium om hälsa och hållbar utveckling i restaurangsektorn. Syftet med seminariet var att sprida de kunskaper och erfarenheter som finns om hållbar och hälsosam mat i restaurang och storhushåll (R&S) samt att sprida kännedom om HealthCat. Seminariet vände sig till både den offentliga och den privata restaurangbranschen, inklusive leverantörer.

Genomförande

Seminariet startade med ett okonventionellt sätt att sprida budskap om hållbar mat och hälsa – en Mat-live-show. Kocken Rune Kalf-Hansen med gästartister och musik lagade mat och pratade om hållbar matfilosofi. Seminariedeltagarna bjöds på maten.

Efter en utblick om utvecklingen i övriga världen presenterades forskningsresultat, goda exempel och erfarenheter från HealthCat-projektet.

- Resultat från forskning om hälsoaspekter på ekologisk mat presenterades av en ledande forskare inom området.
- Fyra hjälpmedel för miljöanpassat och hållbart arbete i R&S, som har utvecklats, presenterades: kriterier för miljöanpassad upphandling, kriterier för Svanmärkta restauranger, Ekomatsedeln och MenuTool.
- Ett stort antal goda exempel på framgångsrika offentliga och privata verksamheter med aktivt hållbarhetstänkande lyftes fram, bland annat ekologisk snabbmat, måltidsservice, grossist, hotellkedja, Svanenmärkt restaurang, miljökrav, ekologisk mat och lokala producenter i upphandlingen

⁵ Program og foredrag fra seminaret er tilgjengelig på: www.healthcat.net/

Seminariet besöktes av ca 90 deltagare varav nästan 80 var deltagare i HealthCat och fem var journalister.

Erfarenheter

Många deltagare uppskattade att få ta del av vad som har gjorts och görs inom R&S-sektorn. Deltagarna knöt nya kontakter med varandra. Mat-Live-showen imponerade och det finns önskemål om att införliva den i andra projekt, bland annat i en EU-kampanj om ekologisk mat i restaurang och i ett nordiskt projekt om skolmat.

HealthCat network members' views about sustainability

Av Niels Heine Kristensen og Minna Mikkola

The initial meetings amongst the National and Nordic partners and the members of the HealthCat-network identified a need for defining the concept of "sustainability" in relation to the catering sector. The pilot project (EcoCater) – also supported by the Nordic Innovation Centre – was targeted at the product standard known as *organic* production. As a part of the approval of the design of HealthCat, it was decided amongst the partners and NICE to use the concept of sustainability as a key concept.

As there is no existing production standard connected to the concept of sustainability and to qualify the networks cooperation, it was decided to initiate a survey based on all members to identify how sustainability issues is practiced amongst some of the key stakeholders of the Nordic cateringsector. The survey was conducted in all countries in February-March 2006 and in August-September 2006 on the basis of a uniform guideline. These national reports from Denmark, Finland, Norway and Sweden are available online at www.healthcat.net under the title: "The Sustainable Plate".

The results of this survey must only be used tentatively, but it indicates three major findings, namely:

- 1) Environmental issues seem to get more attention than economic and social issues – especially amongst commercial actors and consultants, when pointing out elements that should be covered by the sustainability concept,
- 2) Organic products are referred to as a concrete and well known concept for market actors,
- 3) national conditions in the Nordic countries have significant differences when comparing sustainable and organic food for catering

The national reports may be consulted for details, as the reports give further information on these differences in concepts, practices, structures and markets. One such example that illustrate this is that it seem that environmental labelling in Sweden are more operational and implemented than in the other Nordic countries.

Furthermore, the empirical material from interviews is used by HealthCat network's researchers to clarify the understanding of sustainable catering as compared to sustainability indicators as they are published in Sweden by the Statistisk Centralbyrå. Here the interviews are understood as sustainability discourse, using concepts and evolving practices towards sustainability of the sector. Tentative results indicate, that there are some core alignments

between caterer's views and politically agreed views on sustainability, for instance decreased use of energy and chemicals and increased use of organic food, more time for social encounters and changed economic allocation for more authentic, local and organic food. However, there were also many catering specific views which seem to suggest, that sustainable development needs to be furthermore conceptualised and practised in sector specific ways. This suggestion is supported by the finding that caterers also use professional and practical language which does not use expressions like sustainability and the intentions towards sustainability are to be found in everyday professional talk.

HealthCat hjemmeside: www.healthcat.net

Av Gunnar Vittersø og Åshild Longva

Bakgrunn og målsettinger

I følge prosjektbeskrivelsen var en sentral aktivitet i prosjektet å etablere en egen hjemmeside for nettverket som en viktig kanal for formidling av resultater og informasjon om prosjektet. De viktigste målgruppene har vært private og offentlige storhusholdninger (storkjøkken, kantiner), grossister, foredlingsvirksomheter, bransjeorganisasjoner, sertifiseringsorganer og offentlige myndigheter. Hjemmesiden har ikke bare fungert som en intern informasjonskanal, men også som et verktøy for å nå andre aktører som ikke har deltatt i prosjektet.

Hjemmesiden ble etablert helt i begynnelsen av prosjektet og ble presentert for medlemmene av nettverket på prosjektets kick-off møte i september 2005. Her konkluderte deltakerne med at utveksling av kunnskap og erfaringer samt spredning av informasjon var viktige mål for nettverket. Hjemmesiden ble betraktet som et sentralt verktøy for dette.

Erfaringer med hjemmesiden

Hjemmesiden er åpen og tilgjengelig for alle, og inneholder relevant informasjon for deltakerne som jevnlig oppdateres. Sidene gir en fyldig oversikt over partnere og deltakere i de ulike nordiske landene inkludert kontaktinformasjon slik som webadresser og e-postadresser. Informasjon om aktiviteter i nettverket, slik som kommende og avsluttede seminarer, har vært publisert her. Foredragene fra de ulike seminarene har vært lagt ut på siden og fungert som nyttig informasjon til deltakerne. Hjemmesiden har vært brukt flittig av deltakerne. Vi vet fra tilbakemeldinger vi har fått at den også sees av mange andre enn deltagerne i nettverket. Det betyr at informasjonen derfra spres til flere.

Det er også etablert en egne *login funksjon* som er forbeholdt deltagerne i nettverket. Den lukkede delen har i mindre grad blitt brukt, til tross for at et internt diskusjonsforum var et eksplisitt ønske fra deltakerne.

Hjemmesiden ved avslutningen av prosjektet

I den avsluttende arbeidspakken i prosjektet systematiserte vi ulik informasjon knyttet til temaene storhusholdning, bærekraftig og helseriktig mat. Denne informasjonen er lagt ut på sidene via tre direkte lenker til tre ulike kategorier med informasjon:

- 'Guidance and tools' (råd og veiledning)
- 'Publications, reports and books' (litteratur)
- 'Newspaper articles and press releases' (nyhetsside med avisartikler og pressemeldinger)

'Guidance and tools' inneholder lenker til sider med praktisk veiledning, råd og informasjon. Her kan en finne en rekke hovedsakelig nordisk baserte sider som gir praktisk informasjon om omlegging til økologisk og helseriktig mat i storhusholdninger, slik som kostanbefalinger, menysammensetninger, innkjøps- og produktinformasjon. Litteratursiden inneholder lenker til mer vitenskapelig baserte artikler, bøker og rapporter, mens nyhetssiden inneholder artikler i aviser, tidsskrifter samt pressemeldinger fra prosjektet.

Hjemmesiden vil være operativ en stund etter at prosjektet er avsluttet slik at denne informasjonen fortsatt vil være tilgjengelig for nettverkets deltakere og andre interesserte. Det finnes etter hvert ulike hjemmesider på Internet som er tilegnet temaet bærekraftig mat i storhusholdninger. En bør trolig se nærmere på forholdet mellom disse ulike sidene og hvordan de evt. kan være lenket til hverandre, og da spesielt andre prosjekter på nordisk eller europeisk nivå som for eksempel innovative Public Organic food Procurement for youth (iPOPY).

National meetings and other national and international activities

Allerede på kick-off møtet i 2005 ble det fra nettverks-deltakerne ytret ønske om å avholde nasjonale møter i tillegg til de planlagte nordiske seminarene. Det var flere grunner til dette:

- Deltakerne fra de enkelte land var i liten grad kjent med hverandre fra før, kanskje med et unntak for Danmark. Bedre kjennskap til de andre ble sett på som en viktig forutsetning for å få et godt utbytte av de kommende aktivitetene i nettverket.
- Det ville bli større muligheter for å utveksle erfaringer på et nasjonalt nivå – noe som ble opplevd som direkte relevant for den enkelte virksomhet.
- Rammebetingelsene for bærekraftig mat og storhusholdninger er svært forskjellige i de ulike nordiske land, til tross for en politisk vilje og satsing på dette området i de fleste nordiske land.

Disse landsspesifikke forholdene var en årsak til at de nasjonale nettverkene valgte å fokusere på forskjellige temaer i nettverket. Vi vil nedenfor kort oppsummere noen av de temaene som ble berørt i de ulike nordiske landene:

- I Danmark blev der etableret en national brugergruppe med deltagere fra både producent-, leverandør- og aftagersiden. Der blev afholdt årlige møder, hvor der var programsat faglige temaer. De væsentligste temaerne omhandlede forventningerne til det nordiske netværk og samarbejde (bl.a. i forbindelse med planlægningen af den første nordiske workshop i København) om konsekvenser af den nye kvalitetsmodel for sundhedsområdet og relationer til den offentlige catering ved Konsulent Ulla Lundstrøm, og endelig om de nye tiltag på den offentlige bespisning i Københavns kommune (Madhus, KØSS, osv) ved Kontorchef Lykke Leonardsen fra Overborgmesterens kontor. En udløber af diskussionen om forventningerne til det nordiske netværk var at området (trediepart) certificering blev behandlet ved flere lejligheder. Dette er et område, som deltagerne i brugergruppen anså for væsentligt i forhold til etablering af mere samhandel og samarbejde mellem de nordiske lande på cateringområdet. Mange af deltagerne i det nationale netværk fik etableret både nye faglige perspektiver og nye netværk gennem deltagelse i de møder og workshops der

blev afholdt. Et tilbagevendende emne på møderne var behovet for viden og forskning på området. I Danmark er cateringområdet ikke forskningsmæssigt institutionaliseret, hvilket betyder at det er begrænset hvad der finder sted af videndeling på et mere overordnet, teoretisk og strategisk plan, ligesom forskningen er forekommer at være mere projektorienteret end kontinuert. Netværket blev endvidere præsenteret gennem et mundtligt oplæg på Kostforbundets faglige årsmøde i 2006. Netværket har givet et fælles høringssvar på det nye forslag om Svanemærkning på Hotel- og restaurantcertificering. Flere af de danske netværksdeltagere deltog i de øvrige nordiske seminarer inklusiv det afsluttende seminar i Stockholm.

- In Finland the central network actors participated in the Nordic meetings in Oslo, Copenhagen and Stockholm, and also met on national basis once in 2005, and twice in 2006 and 2007. The communication has continuously developed and the open discussions brought fore the need for the sector to orientate for better societal visibility and sustainability was seen as a new and interesting approach. The catering actors recognised the lack of knowledge and communication about sustainability, since the sector has traditionally focussed strongly on nutritional, hygienic and economical as well as cultural aspects, which have been the driving forces in catering healthy and wholesome meals by public funding, served free on primary and secondary education. Finally the central national partners suggested a Finnish HealthCat seminar to be held in 12.2.2008; Haaga-Helia Polytechnic (formerly Haaga Polytechnic), one of the first educational institutes in Finland for HoReCa-sector, offered the seminar venue and there were about 60 participants in the one-day event with 11 lecturers (the seminar program and the presentations were available in the beginning of 2008 at www.helsinki.fi/ruralia under the Title 'Terveellisyys ja kestävyys samalla lautasella - mitä kestävä kehitys tarkoittaa julkisissa ruokapalveluissa' / in Finnish, in English 'Healthiness and sustainability on the same plate - how does public catering address sustainability'). The seminar was organised to give a broad overview about sustainable developments in catering and two international guests, Kerstin Bergström from Sweden (Göteborg University) and Carola Strassner from Germany (University of Applied Sciences Münster) were invited to share the European trends for sustainable catering. According to the audience, the event was a success and is planned to be rearranged yearly as the platform for sharing research results and discussions about their application for sustainable catering in Finland.
- I Island har MATVÍS magasin satt fokus på økologisk mat i storhusholdninger. En undersøkelse viser at 20 virksomheter har hatt økologisk mat på menyen og av disse har 5 hatt mer enn 70 % økologisk. Tilgjengelighet av bærekraftige alternativer er den største barrieren og økende etterspørsel må dekkes av import. Tilbud av økologisk/bærekraftig mat blir imidlertid ansett å ha en betydelig markedsføringsverdi for overnattingssteder (bed & breakfast) og lignende.
- I Norge har man i likhet med Finland vært opptatt av kommunikasjonen mellom ulike aktører i verdikjeden og behovet for å øke tilbudet, bedre logistikken og utvikle produkter som er tilpasset storhusholdningsmarkedet. Nettverket, dets mål og arbeidsform har blitt presentert ved kostøkonomenes 50 årsjubileum ved HIA. Bærekraftig og helseriktig mat er et tema som det er viktig å få inn som en del av utdanningen til denne yrkesgruppen. Deltagere i nettverket har allerede gitt undervisning om bærekraftig mat ved universitet i Stavanger. Nettverkets deltagere har bidratt betydelig med informasjon om arbeidet i nettverket til offentlige

myndigheter. På den årlige nasjonale 'økologidagen' som holdes på Matforsk har arbeidet i nettverket vært et naturlig tema i de årene det har vart. Nettverket har også virket som en pådriver for nasjonale myndigheter for økt innkjøp av bærekraftige produkter blant annet gjennom et møte med administrasjonsminister Heidi Grande Røys 8.mars 2006. Statens Landbruksforvaltning har i 2007 hatt ansvar for å jobbe fram et utkast til handlingsplan for at vi i Norge skal nå målet til regjeringen på 15 % økologisk produksjon og forbruk i 2015. Storhusholdning blir en viktig aktør for at dette målet skal nås. Deltagere i nettverket har blitt brukt aktivt av bla SLF i arbeidet med å finne fram til tiltak som kan settes inn. Ullandhaug gård, Bioforsk økologisk og Matforsk har blitt bedt om å starte opp et prosjekt som skal gi veiledningstilbud til storhusholdning for å motivere og hjelpe flere til å ta i bruk økologisk mat. Dette tilbudet skal gjelde både offentlig og privat storhusholdning, skolematerordninger m.m. Kompetansen på bærekraftig og helseriktig mat blant deltagerne i nettverket og den muligheten vi gjennom diverse møtearenaer har fått bedre oversikt over gir oss en unik mulighet til å være med på å fremme mer kunnskap om dette temaet til nye bedrifter vi kommer i kontakt med.

- I Sverige har flere større cateringaktører deltatt i nettverket som for eksempel Sodexho og Scandic. En motivasjon for deltakelse springer ut fra arbeidet med såkalt Corporate Social Responsibility (CSR). Bærekraftig mat er her fokusert som en del av virksomhetenes arbeid med miljøledelse og miljøsertifisering. I den forbindelse er det for eksempel satt konkrete mål for andel av økologisk mat i virksomhetens serveringssteder. Som de første i Norden har enkelte virksomheter i Sverige (Sånga Säby Kurs & Konferens samt flere Scandic-restauranter) og Finland valgt å Svanemerke sine restauranter. RK Skaleri er eksempel på en foredlingsbedrift i nettverket som har lagt om hele sin produksjon til økologisk i løpet av nettverksperioden. Sodexhos årlige temauke i sine restauranter var i 2007 "Matsmart". Det vil si helseriktig og bærekraftig mat. Temaiken var ikke, som den pleier å være bare en temauke, men starten på et langsiktig forandringsarbeide innen Sodexho.

Dette samspillet mellom nordiske og nasjonale møter har gitt deltakerne en mulighet for å diskutere lokale utfordringer nasjonalt. Samtidig har de fått inspirasjon gjennom de nordiske seminarene. Generelt kan en si at formidling av informasjon og overføring av kunnskap og konkrete erfaringer har vært en sentral aktivitet i alle de fem nasjonale nettverkene. Dette vises igjen i mengden av presseomtaler av nettverkets virksomhet.

I tillegg til formidlingen nasjonalt og på nordisk nivå har nettverket drevet en utstrakt formidling i andre fora nasjonalt og internasjonalt. Partnere i HealthCat nettverket har årlig deltatt på OOOH (Organic Out Of Home) seminarer på BioFach, den årlige internasjonale messen for økologisk mat i Tyskland. HealthCat-deltakere har dessuten deltatt med foredrag på en rekke internasjonale konferanser (se bl.a. referanselisten bak). Nettverket har i tillegg knyttet kontakt til internasjonale forskningsmiljøer ved å invitere ledende forskere til å holde foredrag ved de nordiske seminarene i København og Stockholm (se program på www.healthCat.net).

Arbeidet i nettverket har ført til etableringen av nye samarbeidsprosjekter internt i nettverket mellom ulike partnere og deltakende virksomheter, samt mellom partnere og deltakere i nettverket og andre nordiske og internasjonale partnere. Nettverkssamarbeidet har blant annet bidratt til etableringen av det europeiske forskningsprosjektet Innovative Public Organic food

Procurement for Youth (iPOPY). Det er også tatt initiativer til nye nordiske samarbeidsprosjekter både på forsker- og praktikersiden når det gjelder helseriktig skolemat. Fødevareinstituttet ved DTU i Danmark er dessuten involvert i PHASE som er en prosjektsøknad til EUs 7. rammeprogram om forbrukeradferd og preferanser som en viktig faktor for konkurranseevnen i matindustrien, med spesiell vekt på helse og velvære til europeiske forbrukere. Dette arbeidet koordineres av Bournemouth University i England.

3. Eksempler fra de nordiske land

I dette kapitlet vil vi presentere noen eksempler på servering av økologisk og bærekraftig mat i de nordiske land. Fra Danmark beskrives erfaringer med innføring av økologisk og sunn skolemat i København, samt et eksempel med servering av bærekraftig mat i sykehussektoren på Vest-Sjælland. Videre gis det en generell beskrivelse av hvordan bærekraftig og helseriktig mat gradvis implementeres i offentlig og privat sektor i Finland. Fra Norge formidles erfaringene fra et prosjekt med innføring av økologisk mat ved St. Olavs Hospital i Trondheim, samt en beskrivelse av et prosjekt med etablering av et økologisk serveringstilbud ved Øyafestivalen i Oslo. Fra Sverige deles erfaringer fra et skolemat-prosjekt i Malmø samt arbeidet i konsulentvirksomheten Ekocentrum. Dette er ikke eksempler på prosjekter som er initiert av HealthCat-nettverket, men de involverte aktørene har enten vært aktive deltakere i nettverket og/eller deltatt på seminarer i regi av nettverket. Casene bidrar dermed til en nærmere beskrivelse av status, muligheter og utfordringer for bærekraftig mat innen storhusholdningssektoren i Norden.

City of Copenhagen school food case

Av Bent Egberg Mikkelsen

Background description of the case

KØSS began in 2000 as a pilot project on four schools on the inner Nørrebro neighbourhood of Copenhagen. The pilot project was initiated by 'Healthy City' and was run by the inner Nørrebro Health administration. The KØSS project (Organic and Healthy School Meals) is part of the wider cross municipal Dogme 2000 project which promote sustainable procurement in a number of Danish and Swedish municipalities.

Aim & objectives of the project

The KØSS project build on the idea to further a sustainable public consumption as well as to advance healthy eating habits for school children, thereby contributing to reducing nutritional related illnesses in the long term (www.skolemad.kk.dk). Moreover, it is the objective to further the students' concentration and energy with respect to increase the output from classes. The project aims at having all public schools reaching 75% organic food. Besides focusing on organic supply the KØSS project focuses on the interaction between student and the supply chain and it assumes that by influencing their attitudes and values in relation to food, an environment of healthy eating and sustainability can be created. Therefore the project engages in in-curricular activities and the project invites school teachers to service trainings with subjects including nutrition, health and hygiene, environmental, as well as religious aspects of food. Also production techniques and insight in budgeting is taught at these events. The purpose of these activities is to prepare teachers to participate in the operation of the school canteen and in addition it acts as a reflexive process in relation to the running of canteen operation. (Dahl & Kristensen 2005).

How the project was implemented

The project began as a pilot project and is based on already existing principles from the Copenhagen municipality which involves the sale of food from a small shop run by the students themselves. Previously however, actual lunch and main courses were not sold from these small shops but merely small snacks, sweets etc. On the basis of the experiences from the pilot project it was decided in 2001 to introduce a school food scheme on all public

schools in the Copenhagen municipality. So far, these small shops have been established on 48 out of the 72 public schools in the municipality

In cooperation with a chef the KØSS administration developed a new food concept in 2003 with new food recipes made in order to render the food scheme more economic and to raise the possibility that the scheme becomes self financed in the end. In short, the new food concept aims to secure that the food is transported to the schools in cold condition in cardboard trays after which it is heated at the point of sale in micro wave ovens installed in the small shops. In this way, the food can be kept for three days as long as it is unheated and unopened. In order to render the small shops capable to this form of sale, changes have been made whereas the new small shops are designed on the basis of the new food concept from the beginning. The changes however are essentially minor in the sense that it is mainly a question of installing a microwave oven, an extra refrigerator, as well as a cooling shelf.

A typical food scheme on the KØSS schools is equipped with a small shop offering cold as well as hot small meals and snacks. The selection would for example include small meat balls, toasts, bagels, granola bars and pieces of fruit which are meant as a supplement for the lunch pack. The food is sold individually to the students 'on demand'. Students in the older classes take part in the administration of the small shop and take care of the sale. The small shop is open in the 10 am break as well as in the lunch break (at 12 am) (Bruselius-Jensen. M 2007). The food being monitored with respect to its nutritional content in order to be able to supply a healthy food and meal culture and thus further learning and concentration processes in school⁶.

The students from the 6th grade as well as a number of teachers make up the team which manages the sale during the lunch breaks. The students participate in the evaluation of the process and the food which also helps bring proprietorship to the process from the point of view of the students. In a typical school on average 50-70 courses a day are bought from the small shops and the students eat their food in the class rooms, but a cantina is currently a concrete wish from many schools. The school has benefited from the range of guidance tools which have been laid out by the KØSS secretariat. Some of the schools has experienced that more and more of the older students choose to buy food from the small shop in stead of choosing less healthy alternatives in the local neighborhood. One of the challenges with the project has been to persuade the parents of the professional and pedagogical benefits. These advantages which include better cooperation and stress management needs to be held up against the disadvantages of essentially pulling the students out of the teaching approximately 40 hours a year in order to handle the administration of the small shop.

The main experiences from the project

Although the KØSS school food scheme has been highly profiled and received a lot of attention it is challenged by a number of barriers and issues. The model was anticipated to rely on self-financing from the end of 2007 and onwards. Moreover, it was expected that 25% of the students were supposed to buy lunch in the small shops on a daily basis. In the beginning of 2007 the Children and Youth administration could report an expected deficit on the school food scheme of 4.9 million Danish Kronor in the production kitchen alone. The following has contributed to the shaky economy according to the KØSS administration relative to the initial assumptions. A smaller sale than budgeted due to the lack of missing small shops, many days where the schools were closed, lack of proprietorship on some of the

⁶ www.skolemad.kk.dk/Retningslinier.aspx

schools. Moreover, large transport expenses were recorded which have consequently risen with a factor of several hundred percent. Another factor related to this has been the increase in packaging expenses which have risen with 50% due to the increase in oil prices. Also the problem that KØSS are not allowed to market its concept as organic due to current Ø labelling rules has been a challenge. The school food scheme cannot without issues be coined as Copenhagen's *Organic Healthy School Food* because the name is in violation with the rules of pricing of food according to the regional food administration. This name is misleading according to the regional administration in the sense that it might elude users to believe that the food in question is 100% organic which, as was noted above, it is not. The Copenhagen municipality has previously calculated that the school food has a fraction of organic content at about 50%. According to the regional food administration the concrete method of calculation cannot be applied in this context. In this way a new method is undergoing development. On the forthcoming small shop menus the fraction of the course which is organic is consequently not designated. The fact that the name has been changed and that the formal fraction of organic produce is not designated does not mean that fewer organic ingredients are being used. It has therefore been decided that a more concrete and precise formulation surrounding organic ingredients in the school food must be formulated. Lastly, the level of ambition has been higher with respect to ecology than initially expected. (DCC, 2007). On the other hand the project has strongly contributed to agenda setting in the field of both organized public school food provision as well as development of organic public food systems supply chains. A huge number of international practitioners from abroad has been visiting KØSS and learnt from the experiences and the project has been attracting interest from a number of research projects and KØSS project coordinators has been invited to speak at a number of international events. The project has shown to be a good example of how sustainability agendas and healthy eating agendas can be combined to create synergy and as a result the project has contributed strongly in raising the awareness on the eating habits of school children and the potential of influencing such habits by intervening in the school environment. The project also clearly shows that municipalities can play a strong role in innovation processes in public food systems. The KØSS project along with other municipal driven projects show that despite the fact that the national government has been downplaying its role in the health and sustainability agenda, municipalities can initiate and maintain considerable innovation activity.

Possibilities and limitations for transmitting experiences to other cases

It is clear that the KØSS project has benefited from a committed political support which cannot be assumed to be in place in other municipalities. On the other hand the work of the project has overcome a number of obstacles and barriers and through the intense networking and exchange of experience with other practitioners and researchers both nationally and internationally there has been disseminated a number of important experiences. This can help other municipalities and schools that want to initiate innovative foodservice change processes to overcome barriers and obstacles much more easier by avoiding to make the same mistakes. As such the project stands and will probably continue to stand out as a clear hallmark for public food systems innovation projects for a long time ahead.

Western Zealand hospital food case

Av Bent Egberg Mikkelsen

Background description of the case

The Western Zealand organic hospital food project is one of the significant health and sustainability innovation project within the Danish public food sector. It has been maturing since 1999 when the Danish Organic Action Plan II named public foodservice to be an important sales channel. This plan resulted in the funding scheme 'Grønne Indkøb' (Green Procurement), which operated between 1998 and 2004, with approximately 8 million EUR granted to 43 conversion projects. About 2000 institutions or about a third of the public food-consuming institutions have since been affected by the conversion processes that are a direct result of the GPP (Mikkelsen et al 2004, Mikkelsen et al 2005). Primarily, the smaller municipal institutions participated in conversion and, to a limited extent, the larger county institutions, including hospitals account for a about a third of the institutions engaging in organic conversion (DFFE, 2004). In 2001 the scheme decided to participate in the funding of the Western Zealand County case (DFFE, 2004) through a grant. The Western Zealand project has been running for a number of years and has now moved into a more stable management phase. The project builds on an environmental action plan that deals with 'Healthy Foods of Sustainable Origins.' The Western Zealand's county council consequently decided on an action plan for environmental work internally in the organizational entity of the county of Western Zealand in the years between 1999 and 2003. (Servicecentret, 2004).

Aim & objectives of the project

The plan's goal, regarding food and health, has been to reorient the county's food production towards the application of 'healthy foods of sustainable origins.' The formal goal was to reorient 50% of the total consumption during the project period. In practice, organic products would naturally become dominant in the county's kitchens after the reorientation and with the formulation of the dictum 'healthy foods of sustainable origins' the perspective is widened beyond the red ecology Ø sticker. The county's definition of 'healthy foods of sustainable origins' means that the food must be healthy, fresh, and seasonal with a high content of flavor, smell, and nutritional benefits and a minimum amount of additives and medicine/toxic residue. This definition also means that sustainable foods have to be produced, handled, packaged, and transported using the least possible amount of non-renewable resources and pollution and that it has to be produced in a socially sustainable way which respects animal welfare. Finally, the definition raises the burden regarding the origin of the food, by demanding a declaration and potentially a recognized label which put the consumer in a position to assess whether the food is of a healthy and sustainable origin.

How the project was implemented

The participants in the project were primarily the county's three big hospital kitchens. In the beginning the project also included the kitchens in the psychiatric hospital, Nykøbing Sjælland and Kalundborg, but the participation of these hospitals was later terminated (Servicecentret, 2004). The project's other parties were the county of Western Zealand (the initiator), an external consultant who participated in the development, mapping, project planning, and counseling phase as well as a consultant who managed the education of the kitchens' employees. In addition, potential future suppliers participated. The project itself was anchored in the Service Center – Sygehus Vestsjælland which was responsible for the project, its finance and management. The formal decision to initiate the project was made by the county council and was an attempt to "contribute towards a qualitative, constructive, and critical contribution to the development of the organic sector" (Servicecentret 2005). The

overall aim was to further the consumption of foods which are good for the environment and are accommodative towards the sustainability of nature.

Despite the fact that the county's environmental action plan encompasses all the county's 120 institutions that buy and produce food, the main focus in the reorientation project was on the large foodservice units. The county's food production portfolio thus spans from small institutions with 15 residents to the largest hospital kitchens which produce about 700 meals each day. In order to secure a quick and the biggest possible effect, the county chose to commence the reorientation project in the five largest kitchens in the hospitals. This funding was primarily used for the external consultant, project management and the establishment of in service training and capacity building among work staff. The rest of the funding was based on the assumption that reorientation of the food supply could be reconciled with the existing budget.

The main experiences from the project

The five kitchens that participated as core partners cover more than half of the county's food purchase and these hospitals buy food for about DKR. 25 million annually (VAT excluded) and in addition, the kitchens employ about 200 people and between 2500-3000 people have their food in the canteens on a daily basis (Servicecentret, 2005). As a consequence by buying organic the food service sector in the county has been contributing heavily to a sustainable procurement profile in the county. The county has learned that careful planning, meticulous development of in service training packages and employee involvement as well as close cooperation with the suppliers are important to make the project work. The county deliberately chose the hospital sector to begin the reorientation process since it was felt that the results would be most efficient in this area and also where a scatter effect towards the county's smaller kitchens could be expected. These small kitchens will then on a long term basis, draw on the expertise and subsequent experience. The intention has been to create a 'model-effect' for other large kitchens, both within and outside the boundaries of the county. The main perspective rests on the food supply and the securing of the largest potential relative quantity of organic products within the current economic framework. On the face of it, it has shown itself difficult to build a network of smaller suppliers who also have the potential to meet the county's and the kitchens' collective demands. First and foremost it was the uncertainty of quantity and precision of the delivery that constituted a potential barrier. Consequently, as the final phases of the project progressed the range of relevant suppliers were the same small businesses that also supplied the kitchens when daily production was exclusively based on conventional products. Some of the small suppliers had difficulties meeting the collective demands from the county.

One of the goals for the project had been to enhance regional production of organic/sustainable food products through the county's demand for a stable and quality minded delivery. The interdisciplinary cooperation qualified the demands for external suppliers and it is assessed that there has been an indirect professionalisation of the cooperation with the external suppliers. From the kitchens' perspective, the awareness towards the price and quality conditions, that could reasonably be made to external suppliers has grown. The demands set by the county towards the suppliers will consequently further a direct or indirect qualification of the suppliers. In this way, an 'exchange relationship' is experienced between and on behalf of the demand and supply side. Another point in this respect is that the county, by being more qualified in its demand, can qualitatively strengthen the part of the supply side which has the potential to survive in the long run.

Possibilities and limitations for transmitting experiences to other cases

As it is the case in Copenhagen Western Zealand has been benefiting from being the early mover par excellence in the hospital food sector. The case has received huge international attention for its work and this has helped to drive the project even further. This of course cannot be transferred to other hospital food cases. On the other hand the case has clearly shown that it is feasible to develop organic food supply in a hospital food context, and that it is possible to develop the idea further by not limit it self to organic food only but to include also fair trade and food miles aspect. The logistic and practical experience as such can easily be utilized by other actors and through the internal networking that is currently taking place this will probably take place to a large extent. Also the learning experience that in service training and employee involvement are crucial to the success of such innovation processes can be transferred to other cases.

Implementation of healthy and sustainable public catering in Finland

Av Minna Mikkola

Background for Finnish public catering system

In Finland, as in Sweden, the municipalities are statutorily obligated to cater warm meals at hospitals, nursing homes, day-care centres, primary, secondary and tertiary level educational institutions, in order to offer lateral support for the basic activities of these public institutions. Additionally several work place canteens, mainly in public office buildings, are included in public catering (Tarasti 1988). After long political development, public catering was firmly established as a serving function of one national company (later National Nutrition Centre, today a commercial company) at the turn of 20th century, initially aimed to serve labourers of public works. Later, the foodservice expanded and is now a regular part of institutional activities in state offices, primary, secondary and tertiary education, hospitals, day-care centres, nursing homes and the like (Tarasti 1988), although run by different catering operators, either public or commercial. Public catering for pupils and teachers at schools was made mandatory in 1948 by educational regulations, being continuously developed by new regulations and curriculum objectives (Lintukangas et al 2007).

Generally the foodservice infrastructure functions throughout the municipalities in public institutions, which have public offices for kitchen workers and managers as well as for municipal catering managers and public procurers. Municipalities operate central kitchens (preparation kitchens) and satellite kitchens and have lunch serving areas or dining halls at their use. There are about 22 000 catering establishments in Finland, of which 5000 are public preparation kitchens and more than 4000 public satellite kitchens (AC Nielsen 2007). The number of publicly served warm meals approximates yearly altogether about 430 millions (AC Nielsen 2007). The largest Finnish public catering organisation, Palmia in the city of Helsinki, serves nearly 80 000 meals per day while the smallest organisations prepare only some tens of meals per day. The costs of public catering in primary and secondary education are paid by taxes for age groups from 0 to 18 years, and public catering for tertiary level students is subsidised by tax money. Meal services paid for by customers are part of everyday working life in most working contexts in Finland (Tarasti 1988, AC Nielsen 2007).

Moreover, the aim of National Nutrition Centre was from the 1970' to develop healthy nutrition habits in customers on all age groups (Tarasti 1988). Today, both public catering and contract catering as well as commercial catering in public institutions follow rather strictly

public nutrition recommendations. Basically, the aim is to serve healthy meals and to pay particular attention to consumption of soft fats, less fat and salt and more vegetables in served meals. Additionally, several special diets are taken into consideration in nursing homes, hospitals and schools. Also vegetarian options are often available. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta / State Nutrition Board 2005).

The number of municipalities in Finland is at the moment about 430, but there are general centralising tendencies whereby small municipal administrative and operational units merge into larger ones. This will lead into decrease in the number of municipalities, schools, nursing homes, hospitals and central kitchens, but the size of the sector in terms of the number of consumed meals and the volume of food will remain the same, due to rather stable population. The centralising tendencies signal a quest to decrease the costs of these operations by increasing the output of individual units, in order to increase the efficiency of the service operations. The procurers, catering and individual kitchen managers also commonly agree about the satisfactory and good quality of conventional domestic food in terms of pathogens and residues of pesticides and antibiotics. However, although the environmental and sustainability value of domestic food is generally approved, it may simultaneously be challenged in Finland; even the local, organic and imported food are gaining critical attention in terms of environmental and sustainability quality. Today, the relation to the quality of food by individual producers, processors, retail and caterers can be seen to some extent as ambiguous in Finland (Mikkola 2008, Sarkkinen et al. 2006, Seppänen et al. 2006).

Local and organic food in public catering in Finland

The background of efficiently organised, free and equal foodservice under rather heavy cost pressures explains why the organic food consumption in public catering has not entailed such a high visibility as exemplified in some other European countries. More than organic food, local food has been the object of extensive political, local initiative and research interest, in addition to rather wide use in food service especially in more rural areas (Mikkola 2008, Seppänen et al 2006, Anttila 2004, Paananen and Forsman-Hugg 2004, Lähiruokatyöryhmän loppuraportti 2000).

In spite of some ambiguity, the organic and local foods are basically positively evaluated by individual and institutional consumers (catering professionals), who appreciate that purity and hygienic quality as well as assumed minor environmental impacts of local and organic food. Additionally, increased vitality of local business life are seen as important characteristics of local and organic food (Isoniemi et al 2006, Seppänen et al. 2006, Mikkola and Bergström 2007, Mikkola 2008). In one word, local and organic food are understood to be linked with sustainability. The public catering managers perceive local and organic food even more positively than individual consumers (Sarkkinen et al 2006), although there is some room for ambiguity (Mikkola 2008). Additionally, local and organic food share similar features in the perceptions of catering professionals, rendering the categories more or less overlapping. The ease of use of local food, as compared to the certified use of organic food, makes local food an attractive option for catering professionals (Mikkola 2008).

The application of organic, local and organic local ideas takes place in both public and commercial catering units, in central and satellite kitchens, supporting environmental and sustainability thinking. The use of organic and/or local food within the country-wide municipal catering structure may be traced back to five different patterns, to be seen as options for national practices. Some of these practices are best practices at the moment but some may address an increasing leverage in the use of local and/or organic food.

The invisible embedded use of local and/or organic food

The 'invisible' use of local and/or organic food takes place as habitual business relations between local suppliers and kitchen as well as catering managers in municipal central kitchens, and sometimes in satellite kitchens which may serve fruits and sandwiches bought from local sources. The quality of local and/or organic produce is perceived as excellent, but the use is not necessarily advertised to customers like pupils, patients or nursing home inhabitants. However, the use of local and/or organic food is normally known to municipal accountants and board members. Typical products are peeled potatoes, carrots, onions, rutabagas, cucumbers, berries, rhubarb, eggs, fish and meat as well as organic milk, bread and pies (Mikkola 2008, Seppänen et al. 2006, Sarkkinen et al. 2006). Additionally, the catering managers may support the development of local businesses by offering product development, regular purchases and developing of one-stop shopping for producers (Mikkola and Bergström 2007). The customers are contented with the food, and are concerned mainly about the use of domestic food, without further details. Often the ingredients are used as such, like milk, or as part of meals, resulting in partially local and/or organic meals. The practice leans on traditional and evolving business contacts with local producers and processors, who approach kitchen and catering managers. These business contacts may offer social connections and interaction in everyday work, co-operation in product development and food safety for catering managers. Additionally, many of them see to the economic viability of rural areas. (Mikkola and Bergström 2007, Mikkola 2008).

The site and time specific visible use of local and/or organic food

The second pattern of use of local and/or organic food means for municipalities increasing the visibility of organic and local food. A large number of municipalities organise organic or local organic meal days or weeks, whereby the whole meal or nearly all the ingredients are organic or local organic (Mikkola and Bergström 2007). The practice is feasible for central kitchens, which organise the meal preparation well beforehand, adapting menus to available ingredients. If the municipalities are large, the consumption of organic meat may cover all available organic meat in Finland for the particular week, which means clearly extra planning by catering managers and supply chain representatives, mainly wholesalers or meat industry. This practice is seen by municipal managers as representing sustainable development and environmentally friendly activities, and is used as conscious ways to visibly orientate public services towards sustainability.

The dedicated visible use of local and/or organic food

The third pattern of use of local and/or organic food is to dedicate an institutional site like a school or day-care centre to the use of this kind of food. Their names often indicate the environmental and sustainability orientation: the word eco is often connected in various ways with the particular official name. There are in very many municipalities all over Finland units, which procure organic food for meal preparation and servicing of organic fruits and vegetables as snacks (*mellanmål*). These units are not able to procure all-organic ingredients, which means that the meals are only partly organic. The units requesting organic ingredients have often background in religious or ideological thinking, like camping centers and 'confirmation schools' of Lutheran congregations and Steiner schools and day-care centres.

The labelled use of local and/or organic food

The fourth pattern of using local and/or organic food is to communicate of this use to customers. There are at least three different more or less formal certification schemes involved in this communication: the Finfood certificate of the use of domestic food (Hyvää Suomesta ravintolat 2008), the Nordic Swan labelling scheme for restaurants (Swan labelling of restaurants 2006) and the 'Steps to Organic' -educational and promotional program (Portaat luomuun 2008).

Within the Finfood certificate scheme 'Good Food from Finland' the restaurants can label either all the meals they serve or only particular meals with this label. Particular attention is paid to milk, meat and eggs and products made of these ingredients. There are about 20 restaurants using this labelling at the moment (Hyvää Suomesta ravintolat 2008).

The Nordic Swan labelling scheme (Swan labelling of restaurants 2006) can be used in communication of environmentally friendly meal services by restaurants and catering units. The label is awarded when local and/or organic food is used by a restaurant or catering unit in terms of volume of main ingredients. As a matter of fact, the local food is defined as regional, which is food supplied within the radius of 500 km; this extension is chosen in order to regard serving units located in sparsely populated areas. There are also other demands in the scheme, concerning the use of detergents, other chemicals, transportation and energy. The labelling scheme is developed in about three year cycles in Finland by Finnish Standards Association (SFS, www.sfs.fi) in co-operation with other Nordic Swan labelling authorities, restaurants, hotels and promotional organisations. One of these was EkoCentria, a HealthCat project partner in Finland. University of Helsinki, Ruralia Institute as a research partner also participated in the development of the Finnish proposition for Swan labelling scheme.

The use of organic food by public catering has also been promoted by vocational education and communication scheme offered by EkoCentria (formerly Luomukeittiökeskus), funded by the Ministry of Agriculture and Forestry. EkoCentria has developed the program Portaat luomuun ('Steps to Organic' or 'Organic step by step'), which offers free education and a diploma ('semi-formal' certificate) communicating the use of organic food in catering operations. The daily use of at least two ingredients yields the first step, four ingredients the second step and plenty of organic ingredients the third step. The catering establishments awarded the diploma were slightly more than 200 in 3.5.2007 according to Luomukeittiökeskus. This labelling scheme has been considered by caterers as a more feasible option than the official organic catering certification by Evira (The Finnish Food Safety Authority), since the Portaat Luomuun education is free and auditing procedures are less formal.

The science based evolving use of local and/or organic food

The evolving use of local and/or organic food takes place when units not included in the semi-certified users or organic food start to purchase and procure organic food by consciously orientating their organisations towards sustainability (Mikkola and Bergström 2007, Mikkola 2008). This development is going on in some large public catering organisations, especially due to HealthCat project, whereby the caterers have been introduced to the idea of catering for sustainability. The impact is possibly remarkable, since these large organisations have large number of customers, inducing the increase in the so far rather stable demand of organic food. These organisational examples are also of importance, since the most difficult sites for increasing the use of organic food have been the catering organisations under public funding; if this 'barrier' is overcome, their use of organic food may effectively fight against the

common understanding of organic food as an impractically and expensive product option. These large organisations are also nationally visible, and may offer an organisational model for other catering organisations as well. Additionally, the interest in organic food can be seen to rest on scientific basis, whereby both nutrition, environment and social well-being of food chain actors are taken into account. This approach is needed in developing a 'stronghold' for local and/or organic food, understood to be more sustainable than just any food on the world market. The view demands more scientific evidence but is also able to forward developmental pressure towards the organic and local food supply chains.

Overall significance of HealthCat network project for Finland

The HealthCat network project has been an essential support for development of more sustainable catering in Finland, and particularly the fifth pattern of the use of local and/or organic food. This development is evidenced by the open and free one-day seminar 'Healthy and sustainable food on the same plate', organised by HealthCat project partners in 12.2.2008 at Haaga-Helia, a Polytechnic for restaurant and catering education near downtown Helsinki. This seminar is intended as opening the avenue for increased understanding of sustainable catering and partnership building with a growing number of actors in public catering, as well as deepening the research approach for sustainable catering.

Erfaringer fra pilotprosjekt om innføring av økologisk mat ved regionsykehuset St. Olavs Hospital i Trondheim.

Av Liv Solemdal, Bioforsk Økologisk, Tingvoll
E-post: liv.solemdal@bioforsk.no

Bakgrunn

Det nasjonale pilotprosjektet "For helse, glede, daglig brød... Økologisk mat i sykehus" pågikk i åra 2002 til 2006. Prosjektet var initiert av Helsebygg Midt-Norge og Norsk senter for økologisk landbruk (nå Bioforsk Økologisk) og finansiert av Statens landbruksforvaltning. Prosjekteier var Bioforsk Økologisk. En sentral idé med prosjektet var at markedet for økologiske produkter burde utvikles, slik at en større andel av økologiske produkter ble omsatt som økologiske. Dette for lettere å nå nasjonale politiske målsettinger om produksjon og forbruk av økologisk mat.

Mål

Prosjektet skulle ha en overføringsverdi ved å tilrettelegge og tilby kunnskap om bruk av økologisk mat i storhusholdninger.

Konkret ble brukere av St. Olavs Hospital i Trondheim tilbudt økologiske matvarer av høy kvalitet og mest mulig regionalt produsert. Et mål om at minst 30 % av maten ved St. Olavs Hospital skulle være økologisk ved prosjektets slutt, ble nådd.

De viktigste erfaringene

Omlegging til økologisk mat blir best forankret i en organisasjon hvis en klargjør begrunnelsen for omlegging og hva en vil oppnå. Ved St. Olavs Hospital ble miljøargumentet sterkt vektlagt i begrunnelsen. Positive miljøeffekter ved økologisk produksjon er godt dokumentert (Drake og Björklund, 2001). Videre ble det vektlagt at økologisk mat er god mat, noe som i prosjektet også ble framsatt som krav. Den økologiske maten ble knyttet til nylaget mat med vekt på ferskhet og friskhet. Disse to begrunnelsene var førende i valget av hvilke matvarer som ble lagt om.

Opparbeiding av kompetanse og formidling av kompetanse var en sentral filosofi i prosjektet. Det ble lagt vekt på at hele kjøkkenpersonalet ved sykehuset skulle få et minimum av opplæring om økologisk mat. Opplæring ble gitt gjennom et grunnkurs med forelesninger, diskusjoner, gruppearbeid og besøk på et gardsbruk. Dette ble vurdert som svært viktig for å lykkes med innføring av økologiske mat. Antakelsen om at det er viktig å gi hele kjøkkenet opplæring, ble styrket gjennom hele prosjektet. Kunnskap gir trygghet, og bidrar til å sikre rett bruk og markedsføring av økologisk mat. Det er viktig å få kjennskap til bakgrunnen for og hensikten med Ø-merket, blant annet for å unngå feil bruk av merket. En brukerundersøkelse blant kjøkkenpersonalet viser at det er svært stor aksept for økologisk mat. Avdelingspersonalet, som ikke hadde fått samme opplæring, var noe mindre positive til økologisk mat enn kjøkkenpersonalet.

Gjennom hele prosjektperioden prøvde kjøkkenet ut en rekke økologiske varer. Erfaringene viste at det kan være store kvalitetsvariasjoner på enkelte produkter. Produkter som til slutt ble innført på varig basis, er hovedsakelig basismatvarer, mest mulig regionalt produsert og til en akseptabel pris for kjøkkenet. Kvaliteten på produktene måtte være minst like bra som i konvensjonell kvalitet. Dette var et ufravikelig krav fra kjøkkenet. I løpet av de fem første månedene i 2006, var andelen økologiske varer slik: 82 % grøttris, 14 % mel, 27 % egg, 14 % kjøttvarer uten pålegg, 59 % søtmeik, 7 % rømmeprodukt, 69 % hvitost og 100 % potet.

Det ble arbeidet overfor produsentene i regionen for å bedre tilgangen på poteter og grønnsaker til sykehuset. Arbeidet omfattet alt fra organisering av produsenter, til dyrkingsveiledninger, sortvalg og kvalitetssikring av produktene (Solemdal og Kvamme, 2005). Det var viktig å samle alle ledd i verdikjeden jevnlig. Arbeidet resulterte i at helkjedeavtaler om poteter og grove grønnsaker ble innført og fungerer godt. En foredlingsbedrift deltar i disse helkjedeavtalene. Bedriften har tilpasset sine rutiner til leveransene av økologiske produkter. Det var en betydelig læringsprosess i alle leddene fra jord til bord. Det tar tid å utvikle en verdikjede med økologiske matvarer rettet mot storhusholdning. Storhusholdninger har behov for en standardisering av kvaliteten på planteprodukter som produsentene tidligere ikke var vant til gjennom lokal omsetning.

Både for kjøtt og melkeprodukter ble det arbeidet med utgangspunkt i sykehusets leverandører, Gilde og TINE. Begge leverandørene samarbeidet med sykehuset om økologiske produkter tilpasset storhusholdning. Ved prosjektstart var ingen økologiske produkter spesielt tilpasset til storhusholdninger. Basisprodukter har blitt mer tilgjengelig enn tidligere, men det har vært en beskjeden produktutvikling. Effektiv logistikk og levering av økologiske varer så ofte som sykehuset ønsker har vært et problem, men bedret seg etter hvert.

Ved gjentatte ganger å etterspørre økologiske varer, la kjøkkenet et visst press på de tradisjonelle leverandørene. Dette var en ny erfaring for kjøkkenet, som ellers er vant til aktiv markedsføring og salgsfremmende tiltak fra leverandørene. De tradisjonelle leverandørene er store organisasjoner med mange nivåer og mange medarbeidere. Det er en lang prosess å endre holdninger i hele organisasjonen. Positive enkeltpersoner kan fungere som ”døråpnere” for å få fram nye produkter. Videre vil vedtatte sentrale strategier hos leverandørene om satsing på økologisk mat, virke positivt over tid, selv om motstand i organisasjonen kan forsinke prosessene.

Det tverrfaglige aspektet ga prosjektet og de enkelte deltakerne en betydelig merverdi. Når produsenter, foredlingsbedrifter og storhusholdninger møtes, representerer disse i utgangspunktet ulike kulturer. Dette er utfordrende, men har også ført til samarbeid og utvikling over faggrensene. I utgangspunktet har forventninger og krav vært forskjellige fra ulike ståsted. Ei viktig rolle i prosjektet var å bringe partene sammen til dialog for å drive prosessene framover. Det har vært en viktig strategi å la prosessene få tid til å utvikle seg. Alternativet ville vært å presse fram kortsiktige resultater som ikke ville holde over tid.

Alle beslutninger om innføring av økologiske varer har vært tatt av kjøkkensjefen, som også er den som best kan ta helhetlige vurderinger om prioriteringer. På den måten er det størst sjanse for at omleggingene blir varige, og at produktene er valgt fordi de holder mål både i forhold til kvalitet og pris. Som stor kunde har kjøkkenet ved St. Olavs Hospital en unik mulighet til å få de tradisjonelle leverandørene på banen for å framskaffe økologiske varer. Dette har satt leverandørene i bedre stand til å møte de forventninger om økologiske varer en nå ser fra andre aktører.

De fleste offentlige institusjoner har trange matbudsjetter, og mat er generelt et nedprioritert område. Det vil neppe være økonomi til å innføre 100 % økologisk mat i offentlige institusjoner. Dyre, foredla produkter vil i liten grad kunne benyttes. Hvilke varer som skal være økologiske må bestemmes ut fra økonomi, hensikt med omlegging og hva som er tilgjengelig. En viktig hindring kan være inngåtte innkjøpsavtaler som offentlige storhusholdninger ofte er bundet av. Utforming av anbudsutlysning er viktig for muligheten til å bruke økologiske varer.

Overføringsverdi

Det er utarbeidet kursmaterieill og handbok i omlegging i prosjektet, beregnet for omlegging til økologisk mat i storhusholdninger. Artikler, brosjyrer, bildeutstilling fra prosjektet er tilgjengelig.

Prosjektet har bidratt til å bearbeide holdninger hos leverandører noe som vil gjøre det lettere for andre storhusholdninger. Etter at prosjektet er over vil mange nettverk som er etablert i prosjektet fortsette å fungere.

Innen storhusholdning, og særlig innen institusjonsmat, er det en sterk omlegging mot mer ferdigmat. Over hele landet skjer det en sammenslåing av tradisjonelle kjøkken til store sentralkjøkken, der maten kan produseres inntil flere uker før den kommer på menyen. Ulike teknikker for langtidsholdbarhet blir brukt; kok-kjøl, sous vide og gasspakking. Foreløpig er det svært lite økologiske forarbeidede produkter i økologisk kvalitet. I mange store kjøkken vil dette etterspørres og en større omlegging til økologisk mat vil kreve tilgang til bearbeidede produkter.

Prosjekt ØkoRock på Øyafestivalen i Oslo

Av Gunnar Vittersø

Bakgrunn

Øyafestivalen⁷ er en musikkfestival som har vært avholdt hver sommer i Oslo siden 1999. I 2003 startet man med å servere økologisk mat gjennom et statlig finansiert prosjekt,

⁷ <http://oyafestivalen.com/nor/pages/17-miljoe>

'ØkoRock', og har lyktes i å etablere et nesten 100% tilbud av økologisk mat. ØkoRock-prosjektets viktigste bidrag er knyttet til økt oppmerksomhet omkring økologisk mat som et miljøvennlig alternativ både blant forbrukere generelt og i restaurant- og kultursektoren spesielt.

Målsettinger med prosjektet

Øyafestivalen har som mål å servere utelukkende økologisk mat til besøkende, frivillige og artister. Festivalen har valgt en klar miljøprofil og økologisk mat er blitt et viktig element i denne satsingen. I følge prosjektbeskrivelsen var hovedmålet at ØkoRock skulle etableres som en innovativ arena for økologisk mat. Prosjektet skulle bidra til markedsføring av norskprodusert økologisk mat og skape spin-off effekter for økologisk mat. Det ble blant annet fokusert på utvikling av hensiktsmessig emballasje for storhusholdningssektoren og prøve ut nye produkter. Et annet mål var å profilere Debios Ø-merke (Merkeordningen som kontrollerer og sertifiserer økologisk produksjon). Videre har prosjektet hatt mål om å skape og utvikle en god dialog blant restauratører, foredlingsbedrifter, grossister og produsenter for videre samarbeid og økt salg av økologisk mat ut over selve festivalen (Statens Landbruksforvaltning, 2006).

Gjennomføring

Øyafestivalen ble første gang arrangert på Kalvøya i 1999, men ble i 2001 flyttet til Middelalderparken som er et fredet område i bydelen Gamle Oslo. For å kunne arrangere en stor festival i dette fredete området ble man forpliktet til å ta miljøhensyn. Dette passet imidlertid bra med den profilen arrangørene ønsket for festivalen. Roskildefestivalen i Danmark har vært en viktig inspirasjonskilde til å tenke miljø og økologi på Øya, men den norske festivalen har utviklet denne satsingen videre (Bergens Tidende 03.07.2006). Som en naturlig del av miljøengasjementet ble prosjektet Økorock startet i 2003. Siden 2003 har ØkoRock mottatt en årlig pengestøtte fra Statens Landbruksforvaltning (SLF). Prosjektstøtten har hovedsakelig gått til å finansiere organisering, informasjon og markedsføring, men ikke brukt til innkjøp av produkter. Øyafestivalen planlegger å videreføre det økologiske mattilbudet selv om den statlige støtten faller bort i 2008.

I samarbeid med Stiftelsen GRIP (Grønt i Praksis), Natur og Ungdom og Oikos⁸ (fellesorganisasjonen for økologiske forbrukere og produsenter) har Øya utviklet et systematisk og helhetlig arbeid med miljø og økologi. I 2004 ble Øya som den første festivalen i Norge Miljøfyrtårnsertifisert, og mottok i 2005 miljøprisen 'Glassbjørnen' for sitt arbeid med kildesortering og resirkulering av avfall.

Organiseringen av mattilbudet er svært varierende fra festival til festival. Noen festivaler organiserer matserveringen kun på frivillig basis, mens andre overlater mattilbudet til profesjonelle aktører. Ved Øyafestivalen har man knyttet til seg et knippe av Oslos (trendy) restauranter. Restaurantene er bevisst valgt ut for å få en enhetlig profil og variert sammensetning av mattilbudet på festivalen. Følgende serveringsbedrifter stod for matserveringen ved Øya i 2007: Mecca, Farmers Market, Plah Bar og Restaurant, Gloria Flames, Brasserie Blanchce, Champagneria, Godt Brød og Helios. Under festivalen ligger restaurantenes matboder på rekke og rad langs en bred festivalgate. I 2007 inkluderte tilbudet

⁸ <http://www.oikos.no/newsread/news.asp?docid=10357>

blant annet hamburgere, fiskeburgere, pizza, tapas, thai-mat, cajun-pølse, crêpes og coq au vin m.m. Restaurantene har forpliktet seg til å servere 100 % økologiske retter, sertifisert av Debio. Arrangørene hevder at festivaldeltakerne skal gis mulighet til å spise økologisk mat til en rimelig pris og har satt et bestemt prisnivå for festivalmaten. Et økologisk måltid skal i følge arrangøren ikke koste mer enn 50-60 kroner.

Ved hjelp av midlene fra SLF har arrangøren hatt en fast ansatt til å koordinere miljø- og økologiarbeidet ved festivalen. Gjennom samarbeidet med OIKOS har Øya kunnet koble restaurantene til produsenter og grossister. Av leverandører finner vi både store, etablerte konvensjonelle aktører som Gilde og Tine, men også mindre hel-økologiske grossister slik som Helios og Kolonihagen. I tillegg kommer en rekke mindre leverandører og primærprodusenter som leverer direkte til restaurantene. Festivalarrangøren kan melde at flere og flere leverandører viser interesse for å levere økologisk mat til festivalen

De viktigste erfaringene fra prosjektet

Samarbeidet med Grip har bidratt til at festivalen har innført miljøledelse med dokumenterte rutiner for avfallsbehandling og miljøvennlig innkjøp. Flere av restaurantene har i utgangspunktet hatt liten kjennskap til det økologiske markedet, og festivalkoordinatoren har fungert som et bindeledd til leverandørene og felles grossist for restaurantene. Koordinatoren har samlet alle aktørene til felles møter for informasjon og kursing. Et viktig tema har blant annet vært kravene til Debio-godkjenning av maten. Disse samlingene har bidratt til å skape kontakt og dialog mellom leverandører og restauranter. Et siste viktig resultat fra prosjektet er markedsføringseffekten for økologisk mat generelt. Dette er en effekt som er vanskelig å måle, men mye tyder på at prosjektet har fått stor oppmerksomhet og økt bevisstheten om økologisk mat både blant andre festivalaktører og festivalpublikummet generelt.

En viktig forutsetning for at ØkoRock har lyktes i sin målsetting om et fullverdig økologisk tilbud er at satsingen fra starten av har vært godt forankret i hele festivalorganisasjonen. Ikke minst viktig er det at initiativet til en miljø- og økologiprofil er kommet fra ledelsen i organisasjonen. Ansettelse av en egen miljøkoordinator samt samarbeidet med GRIP, Oikos og Natur og Ungdom har også bidratt til at festivalen utad framstår som en miljøvennlig festival. Mattilbudet er godt mottatt av store deler av festivalpublikummet fordi det oppfattes som av god kvalitet og i tråd med de verdiene som festivalen ellers ønsker å signalisere.

Festivalen ligger et stykke fra Oslo sentrum. Deltakerne bor ikke ved festivalen, men kommer dit på daglig basis. Det er ikke lov å ta med mat og drikke inn på festivalområdet slik at serveringsstedene på Øya har liten konkurranse fra andre tilbud. For noen deltakere, spesielt de yngre, kan det oppleves som dyrt dersom de skal spise all mat inne på festivalområdet.

For produsenter og leverandører av mat innebærer festivaler spesialleveranser for et avgrenset tidsrom. Dette er svært forskjellig fra ordinære, rutinemessige leveransene til andre faste storhusholdningskunder. For de store konvensjonelle produsentene og grossistene utgjør slike leveranser en marginal del av totalomsetningen. Rutiner og leveranser til dette markedet er derfor ikke høyest prioritert. Det viser seg at det ofte kreves en spesiell oppfølging overfor enkelte av de store aktørene. For en liten spesialleverandør av for eksempel økologisk kjøtt eller ost kan imidlertid en leveranse til en festival av Øyas størrelse være av stor betydning. For slike leverandører inkludert restauranter kan Øya være en mulighet for å prøve ut nye produkter og retter. Utfordringen for festivalarrangøren har følgelig vært å finne de rette produktene og de rette produsentene og leverandørene. Det ser ut til at man har lyktes i dette gjennom god planlegging og organisering av innkjøpene.

Når tilskuddsmidlene forsvinner vil det i årene som kommer være en utfordring for Øya å kunne sette av tilstrekkelig med tid og ressurser til å organisere mattilbudet. Det blir en utfordring å koordinere innkjøp slik som tidligere. På den andre siden har restaurantene og leverandørene gjennom sin deltakelse tidligere år fått verdifull erfaring slik at en må forvente at det i framtida kreves mindre organisering for å lykkes med et tilbud av økologisk mat.

Overføringsverdi til andre festivaler

Stadig nye festivaler ønsker å servere økologisk mat, men manglende erfaring har ført til et behov for økt tilrettelegging på dette området. Som resultat av Øyas og andre festivalers arbeid med miljø og økologi er det i samarbeid med Grip utarbeidet en "Miljøhåndbok for festivaler og utearrangementer". Håndboken er gjort tilgjengelig for andre festivalarrangører ved at den distribueres av Norsk Rockeforbund⁹. I 2007 mottok Oikos tilskudd fra SLF til å ansette en festivaltilrettelegger som skal hjelpe ulike festivaler med å etablere et økologisk tilbud. Disse tiltakene vil gjøre det lettere for andre festivaler som ønsker det å etablere et økologisk mattilbud. Det er likevel ikke gitt at erfaringene fra Øya lar seg overføre til andre festivaler. For det første har ØkoRock-prosjektet nytt godt av en betydelig offentlig støtte som andre festivaler ikke kan forvente å få. Dessuten har Øya en unik plassering sentralt i Oslo med et spesielt rikt restauranttilbud. Dette gjør det forholdsvis lett å rekruttere aktuelle restauranter. Hovedstadsområdet har også en variert struktur med hensyn til grossister, leverandører og produsenter, slik at tilbudet av økologisk mat her trolig er bedre enn i mange andre områder av landet. Festivaler med en annen organisering av mattilbudet må finne sine lokale løsninger, men ved bruk av de hjelpemidlene og erfaringene som finnes skulle det ligge godt til rette for at flere festivaler i og utenfor Norge vil kunne tilby mer økologisk og bærekraftig mat.

Malmö skolmåltider - En svensk fallstudie

Av Kerstin Bergström

Introduktion

Detta bidrag inom ramen för HealthCat, hållbara och hälsosamma storhushåll, bygger på en måltidsverksamhet där man kombinerat värnandet om miljön med hållbar och hälsosam utveckling. I Sverige finns framtaget en gemensam strategi för att arbeta för hållbar utveckling, och ett antal indikatorer används för att visa ekologiska, ekonomiska och sociala aspekter. Arbetat har delegerats lokalt och regionalt med i vissa fall nationellt ekonomiskt stöd. Malmö stad har fått sådant ekonomiskt stöd för att minska miljöbelastningen på den omgivande naturmiljön, genom projektet "Mat och klimat". Planen är att under 2003-2008 minska utsläpp av koldioxid med en fjärdel vilket motsvarar utsläppsnivån 1990. Malmö stad mäter minskande utsläpp av koldioxid under en försöksperiod med avsikt att minska dessa.

Inom projektet "Mat och klimat" finns även projektet "Ekomat i skolan" som syftar till att få skolmåltiderna i Malmö att producera och servera 100 procent ekologiska livsmedel. En skola används som ett pilotförsök idag. Försöket ska senare användas i stor skala till samtliga 35000 dagliga skolmåltider vid 12 tillagningskök och 71 mottagningskök i Malmö 2012. Syftet är också att servera hälsosamma måltider i lugn miljö och att utveckla hälsosamma matvanor bland unga människor.

⁹ <http://www.norskrockforbund.no/vis.php?ID=17>

Genomförande

Pilotprojektet planerades gemensamt av miljöförvaltningen och skolmåltidsorganisationen i Malmö stad. Storköket byggdes om, menyer förändrades, nya recept togs fram, nya livsmedelsleverantörer söktes, kökspersonalen utbildades, skoleleverna, deras föräldrar och lärare utbildades om betydelsen av användandet av ekologiska livsmedel och projektet genomfördes under 2005-2007. Samarbete startade mellan skolmåltiden och marknadsförare av ekologiska livsmedel i regionen. Ekonomiskt stöd gavs av Malmö centralt till ombyggnaden och utbildningen. De förändrade menyerna skapades så att kostnaderna för livsmedel kunde hållas på samma nivå som tidigare trots att ekologiska livsmedel generellt är dyrare än konventionella. Detta gjordes genom förändring av proportionerna mellan animalier och vegetabilier i portionerna.

Resultatet visade att man kunde köpa 70 procent ekologiska livsmedel under året. Några livsmedelsgrupper var lättare att finna än andra. Man nådde alltså inte målet om 100 procent under försöksperioden, men översteg vid det i övriga svenska storhushåll vanliga inköpen om 5-10 procent ekologiska livsmedel.

Erfarenheter

För skolmåltiden vid projektskolan var det flera faktorer som medverkade till en positiv utveckling. Stödet från miljöförvaltningen upplevdes som viktigt för kostchefen och samordnaren. Måltidspersonalen blev under året mer positiva till matlagning med ekologiska råvaror, då dessa i större utsträckning än konventionella säljs obehandlade. Det innebar mer matlagning från grunden vilket tidigare varit ovanligt. Uppmärksamheten kring ekologiska livsmedel gjordes samtidigt i livsmedelsbutiker i området, varför eleverna kunde föra hem budskapet till föräldrarna och de i sin tur köpa ekologiska livsmedel i större utsträckning än tidigare. Kunskapen om maten och det hälsosamma och hållbara att äta ekologiska livsmedel ökade utanför skolmåltiden.

Hinder och begränsningar i projektet har varit det periodvis bristfälliga utbudet av ekologiska livsmedel. Mjölk och kött erbjöds oregelbundet under året, och frukt och grönsaker i för liten utsträckning under senhösten. Det var även svårigheter att finna förpackningar av ekologiska livsmedel avsedda för storhushåll, istället erbjöds konsumentförpackningar, vilket orsakar onödigt förpackningssläseri.

Framtida förväntningar är att nationellt ekonomiskt stöd ges till verksamheten. Sveriges långa tradition av livsmedelupphandling har utökats med Miljöstyrningsrådets verktyg till upphandlare av ekologiska livsmedel att användas även i Malmö. Erfarenheterna från pilotförsöket förväntas föras över till fler skolor och även inkludera daghemsmåltider. Förhoppningarna i Malmö är att samarbetet mellan skolmåltiderna och miljöexperterna ska fortgå, och det är en förutsättning för projektets framgång. När man länkar samman livsmedelupphandling och hållbar och hälsosam matkonsumtion med klimatfrågor som fallstudien i Malmö visar, ökar möjligheterna att arbeta med hållbar utveckling i samhället i stort.

Ekocentrums verksamhet

Av Carin Enfors

Introduktion

Verksamheten i Ekocentrum – Informationscentrum för Ekologiska Produkter i Sverige ligger väl i linje med HealthCats projekt. Vi arbetar för att öka användningen av ekologiska livsmedel och för en hållbar utveckling lokalt och globalt. Verksamheten riktar sig främst till offentliga och privata restauranger.

Genomförande

- Utbildning och rådgivning till den offentliga sektorn: kökspersonal, inköpsansvariga, kostchefer och projektledare om hållbar utveckling och ekologisk mat och om hur de kan få in den aspekten i sitt dagliga arbete.
- Utbildning och rådgivning till den privata sektorn, bland andra restaurangpersonal, inköpsansvariga, chefer på olika nivåer om hållbar utveckling och ekologisk mat och om hur de kan få in den aspekten i sitt dagliga arbete.
- Utbildning och rådgivning till lärare i hemkunskapsundervisning och på restaurangutbildningar om hållbar utveckling och ekologisk mat och om hur de kan få in den aspekten i sitt dagliga arbete.
- Information om hållbar utveckling och ekologisk mat på Internet, produktion av skriftligt material och nyhetstidning, kontakter med massmedia.
- Utvecklat ett internetbaserat hjälpmedel för skolrestauranger, förskolor och personalrestauranger att laga näringsriktig, miljöanpassad mat utan ökade kostnader.
www.ekomatsedeln.se
- Utvecklat en sortimentsguide med leverantörer av ekologiska livsmedel i storhushållsanpassade förpackningar. Tryckt katalog och www.sortimentsguiden.se
- Skapat en benchmarking av den offentliga sektorn. Genom återkommande enkätundersökningar av kommunernas och landstingens användning av ekologiska livsmedel har vi kunnat ranka de bästa kommunerna i "Ekomatsligan". Vi uppmärksammar också den bästa kommunen genom utmärkelsen "Årets Eko-kommun". Detta har stor genomslagskraft i massmedia och kommunerna är måna om att ha en framskjuten plats i Ekomatsligan (publicerat på: www.ekocentrum.info)
- De privata restaurangerna med miljöengagemang och intresse för ekologisk mat lyfter vi fram dels genom samarbete med White Guide – en presentation av de cirka 500 bästa restaurangerna i Sverige. Där markerar vi restauranger med ett starkt intresse av miljö- och ekologisk mat. Vi uppmärksammar också den bästa restaurangen genom utmärkelsen "Årets Ekokrog". Dessutom har vi skapat www.ekokrogsguiden.se med caféer, catering och krogar med ekologiska ambitioner.
- Miljömat, ett internetbaserat verktyg som hjälper privata hushåll att få sina recept ekologiska, näringsanpassade och hållbara. Ekocentrum, www.miljomat.se

Erfarenheter

Intresset har ökat både i offentlig och privat verksamhet. Kommunernas eko-inköp ökade 40% från 2005-2006 och ligger nu på drygt 6 %.

Antalet ekologiskt intresserade krogar har ökat stort: 2006 listade vi 20 krogar i White Guide, 2007 var det dubbelt så många. I 2008 års guide har vi höjt kraven men har ändå 48 krogar i listan.

Förädlingsföretag och grossister ser nu miljö och ekologiskt som ett intressant affärsområde.

Hinder och begränsningar är brist på, och begränsad tillgänglighet till, ekologiska produkter.
Det finns ett stort kunskapsbehov hos företagen.
Det finns en risk att intresset kan dämpas i framtiden på grund av varubristen och brist på förädlade livsmedel.

4. Sammendrag av de viktigste resultatene fra prosjektet

Ved prosjektets start var målet at nettverket skulle bidra til:

1. Å Fungere som en viktig møteplass mellom ulike aktører innen den nordiske storhusholdningssektoren
2. Å overføre erfaringer med bærekraftig og helseriktig mat fra offentlig til privat sektor
3. Å styrke konkurranseevnen til den nordiske storhusholdningsbransjen
4. Å øke oppmerksomheten omkring storhusholdningssektoren som en viktig arena for mer helseriktige og sunne matvaner blant nordiske forbrukere
5. At Norden konsoliderer sin stilling som en ledende region i Europa på feltet bærekraftig og helseriktig mat

Vi vil nedenfor kort oppsummere hvordan arbeidet i HealthCat-nettverket har bidratt til disse fem målsettingene.

1. Nettverket som møteplass

Nettverket har gjennom sine seminarer, møter, workshops og hjemmeside fungert som en møteplass for aktører innen den nordiske storhusholdningssektoren. Som møteplass har HealthCat spesielt hatt betydning i form av utveksling av informasjon, samt å knytte formelle og uformelle kontakter på tvers av bransjer og land. Nettverket har også bidratt til å synliggjøre spesifikke problemer og utfordringer for bransjen. Healtcat network has particularly supported the contacts between research and practice, which may be seen as an important strategy in the Nordic context for the sector to orientate towards sustainability.

2. Fra offentlig til privat sektor

Aktiviteten i offentlig sektor har i løpet av prosjektperioden vært økende. Flere prosjekter knyttet til innkjøp av bærekraftig og helseriktig mat i offentlig sektor er startet opp i de Nordiske land. Denne interessen i det offentlige skyldes flere forhold. Det er blitt et økende politisk fokus på helse, miljø og sosialt ansvar. Målsettinger for mer bærekraftig og helseriktig matforbruk er i perioden blitt mer ambisiøse på et nordisk nivå, og det er en økende bevissthet om at offentlig sektor har et eget ansvar for å nå målsettingene. Men også innen privat sektor er det en økende oppfatning av at virksomhetene må ta et sosialt ansvar for utviklingen med hensyn til miljø og helse. Slik sett har etableringen av HealthCat-nettverket skjedd 'til rett tid'. Som vist i punkt 1. over har nettverket fungert som en møteplass mellom aktører innen storhusholdningssektoren, og ikke minst har de mange seminarene og møtene bidratt til erfaringsutveksling mellom offentlige og private aktører. En rekke offentlige prosjekter er blitt presentert i løpet av prosjektperioden. Mange av disse er også beskrevet i denne sluttrapporten.

Erfaringer fra offentlig sektor er ikke alltid direkte overførbare til privat sektor. Det er mange områder som er forskjellige som for eksempel at privat sektor ikke er begrenset av et regelverk med hensyn til innkjøp og valg av leverandører. Det private er dessuten friere med hensyn til kostnader og budsjett, og kravene til lønnsomhet er ulike i offentlige og private virksomheter. Også med hensyn til sertifisering og markedsføring av mattilbudet er det forskjeller mellom private og offentlige aktører. Private aktører vil trolig ha en større interesse av å bruke merkeordninger direkte i sin markedsføring av mattilbudet.

3. Styrket konkurranseevne

Vi har ikke etablert noen metode for å måle evt. effekter av nettverket for konkurranseevnen til nordiske virksomheter på dette området, men gjennom nettverket er det satt fokus på problemer og muligheter knyttet til innføring av bærekraftig og helseriktig mat i storhusholdningssektoren. Nettverket har bidratt til å formidle temaene utover det enkelte land til en nordisk kontekst og slik sett bidratt til å styrke det nordiske markedet på dette feltet. Resultater og anbefalinger fra arbeidet i nettverket vil bli diskutert ytterligere nedenfor.

4. Oppmerksomhet

Gjennom sitt åpne og utadvendte arbeid med å profilere nettverksaktivitetene i media har HealthCat bidratt til å synliggjøre storhusholdningssektoren som en viktig arena for bærekraftig og helseriktig mat over for nordiske forbrukere. Mer indirekte har nettverket ved hjelp av ulike virkemidler og påvirkningskanaler søkt å fremme storhusholdningssektorens rolle i å styrke forbruket av bærekraftig og helseriktig mat. Dette gjelder blant annet deltakelse i høringer og møter med sentrale myndigheter, samt formidling på konferanser, i media og lignende.

5. Nordens internasjonale posisjon

Nettverket har bidratt til å utdype samarbeidet i Norden og ikke minst internasjonalt gjennom løpende internasjonal kontakt og nye samarbeidsprosjekter på nordisk og europeisk (iPOPY) nivå. Particularly the cooperation between research and practice on the sector may offer wide business applications in the future by deepening and disseminating the Nordic approach for sustainability also within global developments and trade.

Gjennom workshops, seminarer, survey og casestudier har nettverket avdekket både positive og negative erfaringer med introduksjon av bærekraftig og helseriktig mat i storhusholdninger. Vi vil nedenfor ta for oss viktige funn som synes å være felles for alle de nordiske land.

Positive erfaringer med bærekraftig og helseriktig mat

Fokus på kvalitet

Det viser seg at innføring av mer bærekraftige løsninger i kjøkkener i mange tilfeller har ført til et økt fokus på matkvalitet, kosthold og helse. Slike effekter er vist i flere av eksemplene gjengitt i denne rapporten:

- I caset fra Malmø ble måltidspersonalet mer positive til matlaging med økologiske råvarer, blant annet fordi de var ubehandlede.
- Erfaringene fra St. Olavs hospital i Trondheim og sykehusene i Vest Sjælland Amt viser at en økt bevissthet om matkvalitet og har ført til en endring i forholdet mellom kjøkkenet og leverandør. Kjøkkenet stiller i økende grad krav til kvaliteten på produktene.

Samarbeid i verdikjeden

Erfaringer fra flere av de nordiske landene viser at et økt samarbeid mellom de ulike aktørene i verdikjeden har vært en viktig forutsetning for å lykkes i omleggingsprosessen. Som nevnt over medfører innføring av et nytt konsept i kjøkkenet til en endret holdning til innkjøp og skjerpede krav til leverandørene. Dette har avdekket behov for mer kunnskap og tettere samarbeid mellom de ulike leddene. Fra Sverige og Norge har vi eksempler på vellykkede tiltak for økt aktørsamarbeid. Innføring av såkalte helkjedeavtaler om leveranser av

økologiske poteter og grove grønnsaker er et vellykket eksempel fra St. Olavs Hospital i Norge.

Kunnskap

I rapporten gjengis flere positive erfaringer med rådgivning, kunnskaps- og informasjonsspredning til de involverte partene i omleggingsprosjekter:

- I Vest Sjøland Amt har fokus på opplæring av kjøkkenpersonalet ført til økt kompetanse om matkvalitet.
- I Malmø ble kunnskap spredt til elever og foreldre, og i kombinasjon med at dagligvarebutikkene også økte sitt tilbud av økologiske produkter økte forbruk og kunnskap om bærekraftig mat også utenom skolemåltidene.
- Ved St. Olavs hospital har en gitt systematisk opplæring gjennom kurs til hele kjøkkenpersonalet. Denne satsingen har ikke utelukkende bidratt til å øke kompetansen på kjøkkenet, men også bearbeidet holdninger hos leverandører. Utarbeiding av en håndbok vil også gjøre det lettere for andre storhusholdninger.
- Prosjekt ØkoRock har ført til oppmerksomhet om bærekraftig mat hos nye aktører innen restaurant- og kultur/opplevelsesbransjen. Utarbeiding av håndbøker og støtte til konsulentvirksomhet gjør det også lettere for andre arrangører å følge etter.

Forankre tiltak i organisasjonen

Erfaringer viser at der satsingen ikke kun er avhengig av en ildsjel, men forankret i hele organisasjoner ofte kan vise til positive resultater. I rapporten finner vi flere eksempler på dette. Både ved St. Olavs hospital og arrangørene av Øya-festivalen har ledelsen vært involvert og pådriverer for å innføre økologisk mat i organisasjonen.

Gode begrunnelser for omlegging

Det viser seg at det er lettere å få aktører og medarbeidere involvert i omleggingsprosjekter dersom det er en klar og god begrunnelse for hvorfor en omlegging er ønskelig. Prosjekter som er omtalt i denne rapporten har lagt vekt på ulike begrunnelser, men miljø-, helse- og argumenter knyttet til styrking av lokalt næringsliv er mye brukt

Problemer knyttet til innføring av bærekraftig og helseriktig mat

Utvalg og tilgjengelighet

Tidligere studier av betingelsene for bærekraftig mat i storhusholdninger pekte allerede i 2002 på at manglende utvalg og liten tilgjengelighet av bærekraftige produkter var en av de viktigste barrierene mot omlegging (Mikkelsen *et al.* 2002). Selv om tilbudet av økologisk mat er blitt bedre i løpet av de siste fem årene, har HealthCat avdekket at dette fortsatt er et av de viktigste problemområdene for storhusholdninger. Dette gjelder alle de nordiske land, noe som viser at bærekraftige og helseriktige løsninger fortsatt er lite utviklet. Problemene er knyttet til en rekke forhold, og vi vil kort oppsummere noen av de viktigste:

- *Begrenset utvalg.* For svært mange produktkategorier er det vanskelig å oppdrive bærekraftige alternativer. Selv om detaljhandelen etter hvert kan tilby et bredere spekter, er disse produktene i mindre grad tilpasset behovet i storhusholdninger. Eks fra St. Olavs hospital viser at det er et spesielt stort behov for bearbejdede produkter som er tilpasset storhusholdninger
- *Forpakninger.* Det er i liten grad utviklet forpakninger som er tilpasset bruk i storhusholdninger. Forpakninger beregnet på enkelthushold blir for små og for dyre til bruk i en storhusholdningssammenheng.

- *Pris.* Spørsmålet om pris er relatert til funnene som er referert over. Et begrenset tilbud av både friske og bearbejdede produkter bidrar til priser som ligger høyt over prisene på konvensjonelle produkter.

Kunnskap

I surveyen som ble gjennomført blant deltakerne i nettverket kom det fram at kunnskapen om bærekraftige løsninger er begrenset i alle ledd i verdikjeden. Kunnskap kan sies å mangle på ulike nivåer og i ulike sammenhenger. Dels er det en manglende forståelse av hva sentrale begreper, slik som bærekraft og økologi, betyr og innebærer. På den praktiske siden finnes det manglende kunnskap knyttet til regelverk, merkeordninger og ikke minst kunnskap om innkjøp, bearbejding, tilberedning og servering/markedsføring av denne type produkter. Vi vil kort nevne noen forhold:

- *Råvarekunnskap, kosthold og matkvalitet.* Rasjonalisering og effektivisering av matserveringstilbud innen både offentlig og privat sektor har bidratt til å svekke matvare/kostholdskunnskap i mange kjøkken.
- *Innkjøp.* Manglende kunnskap om muligheter og begrensinger i regelverket for offentlige innkjøp.

Sertifisering og merking.

Sertifisering, merking og markedsføring av bærekraftige og helseriktige produkter er et omfattende tema som krever større oppmerksomhet enn det vi fikk mulighet til i prosjektet. Temaet ble riktignok drøftet i deltakersurveyen og erfaringer med regelverk, merking og markedsføring av produkter ble tatt opp både i de nasjonale og nordiske møtene og seminarene. En rekke spørsmål reises i tilknytning til dette temaet:

- I Københavns skolematprosjekt har man opplevd problem med å markedsføre tilbudet så lenge det ikke er 100% økologisk. Er regelverket for firkantet slik at det går på bekostning av mulighetene for å markedsføre bærekraftige og helseriktige tilbud?
- Det eksisterer i dag ulike merkeordninger med ulik utforming og innretning. For eksempel sertifiserer både Svanen og de økologiske kontrollorganene (KRAV og Debio) mattilbud i restauranter, kafeer og kantiner. Er det behov for å samordne regelverk og sertifiseringsordninger på et Nordisk nivå?
- Er kriteriene for sertifisering tilstrekkelige i forhold til bærekraftighet? Det kommer stadig nye krav om merking av matvarer som for eksempel klimamerking og helsemerking. Bør slike krav samordnes under ett system for merking av bærekraftig mat? Er det mulig og ønskelig å sertifisere bærekraftig mat?
- Er det nasjonale og regionale forskjeller som kan ha betydning for valg av kriterier og utforming av merkeordninger?
- Har offentlige og private virksomheter ulike behov med hensyn til merking og markedsføring av bærekraftig og helseriktig mat?

Felles nordiske utfordringer for bærekraftig og helseriktig catering:

Til tross for at situasjonen for bærekraftig og helseriktig mat er forskjellig i de nordiske land i dag er det gjennom nettverket avdekket en rekke felles utfordringer. Disse gjenspeiles i de ulike anbefalingene til nasjonale og nordiske myndigheter som er skissert over. Vi skal kort beskrive følgende punkter:

- Økt satsing på informasjon, rådgivning og veiledning
- Målrettet satsing for å fjerne flaskehalser i verdikjeden
- Samordning av lovgivning og veiledning for offentlige innkjøp

- Styrket nordisk og internasjonal innsats på forskning og utvikling

Økt satsing på informasjon, rådgivning og veiledning

For både private og offentlige storhusholdninger er det et fortsatt behov for å styrke tilbudet av rådgivning og veiledning i alle nordiske land. Samtidig er det viktig at virksomheter som starter opp med et slikt tilbud utad er tydelige på dette og informerer kunder og allmennheten om hvorfor de har valgt en slik omlegging. På denne måten kan disse virksomhetene bidra til å styrke den generelle debatten om bærekraftig og helseriktig mat.

Målrettet satsing for å fjerne flaskehalser i verdikjeden

Fortsatt er det en rekke flaskehalser for virksomheter som ønsker å legge om til et mer bærekraftig mattilbud. Tilbudet av produkter er begrenset, og spesielt er det en mangel på produkter som er tilpasset storhusholdninger. Det bør derfor legges til rette for et økt samarbeid mellom de ulike aktørene i cateringbransjen. Nordiske næringsmiddelprodusenter kan bidra mer aktivt for å styrke produktutviklingen på dette området. Myndigheter i alle de nordiske landene bør også ta et ansvar for å bidra til produktutvikling og redusere flaskehalsene i verdikjeden. Det norske initiativet med helkjedeavtaler er et konkret tiltak som har vist seg vellykket for flere ulike produkter og virksomheter.

Samordning av lovgivning og veiledning for offentlige innkjøp

Offentlige virksomheter har en spesiell utfordring med hensyn til lovgivningen knyttet til offentlige innkjøp. Det bør skje en felles nordisk innsats for å sikre at miljømessige (økologisk), sosiale (Fair Trade) og helsemessige hensyn prioriteres ved utforming av lover, forskrifter og veiledninger. Miljöstyrningsrådets¹⁰ verktøy för miljöanpassad upphandling er ett eksempel som bør gjøres mer kjent også utover Sveriges grenser.

Styrket nordisk og internasjonal innsats på forskning og utvikling

Det er et stort behov for et nordisk og internasjonalt samarbeid om videre utvikling og forskning knyttet til bærekraftig og helseriktig matforbruk. Det trengs en satsing innen alle forskningsområder (natur- og samfunnsvitenskap) og et styrket samarbeid mellom forskere og praktikere for å videreutvikle sektoren.

Dette er fortsatt et nytt og spesielt satsingsområde innen storhusholdning med få aktive aktører innen sektoren. Det er et stort behov hos den enkelte aktør for nye impulser og kunnskap, og derfor er fortsatt samarbeid og kontakt på tvers av bransjer og land en viktig forutsetning for vekst og utvikling innen bærekraftig og helseriktig matservering i Norden.

¹⁰ Miljöstyrningsrådet - Vägledning för hållbar upphandling www.msr.se

Referanser

ACNielsen 2007. 31. lokakuuta 2007. Tiedote. Horeca-rekisteri 2007. Kodin ulkopuolella syötyjen annosten määrä kasvoi. Saatavissa 11.1.2008 osoitteesta <http://www.acnielsen.fi/site/index.shtml>. [Communication Horeca-register 2007. Increase in the number of out-of-home meals. In Finnish. Accessible 11.1.2008 at <http://www.acnielsen.fi/site/index.shtml>]

Andersson, Kerstin, Anna Jiremark & Mats Alfredsson. 2007. *För 25 procent ekologiskt i offentlig sektor 2010 i Skåne och Västra Götaland*. Ekologiskt Marknadscentrum.

Anttila, S.-L. 2004. Lähiruokaa - turvallista kotimaista pellolta pöytään. Maa- ja metsätalousvaliokunnan puheenjohtajan ja kansanedustajan Sirkka-Liisa Anttilan puhe Hakkapeliitta-tapahtumassa Tammelassa 7.8.2004. [Local food - safe domestic food from farm to fork. The chairperson of the agricultural and forestry board of Finnish parliament and member of parliament, Sirkka-liisa Anttila's speech at hakkapeliitta-event in Tammela, Finland 7.8.2004.]

Bergström, K. (2007). *Professional Food Purchasers' Conceptions of Environmental Issues*. Göteborg University, Göteborg.

Bergström, K., & Post, A. (2007). Hållbar utveckling i matsystemet. In M. P. Ekström, H. Åberg, K. Bergström & H. Prell (Eds.), *Hushållsvetenskap & Co* (Vol. 2007:39, pp. 65-74). Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö.

Bergström, K., Solér, C., & Shanahan, H. (2005). Professional food purchasers' practice in using environmental information *British Food Journal*, 107 (5), 306-319.

Birkeland, L., Solemdal, L. og G. Behrens 2007. Måltid, årstid, nåtid! Økologisk mat i storkjøkken. Bioforsk Økologisk, Tingvoll, 126 s, ISBN 978-82-8202-001-5

Bruselius-Jensen. M: Klokken 12 har vi frokost - Danske skoleelevers oplevelse af mad og måltider i skoler med madordninger, april 2007, Fødevareinstituttet, DTU

Bugge, A. & Lavik, R. 2007. *Å spise ute. Hvem, hva, hvor, hvordan, hvorfor og når*. Fagrapport nr. 6 – 2007. Statens institutt for forbruksforskning (SIFO), Oslo.

Centrum för Uthålligt Lantbruk. *Ekologisk produktion och miljö kvalitetsmålen, en litteraturgenomgång*. CUL, Centrum för Uthålligt Lantbruk, Sveriges Lantbruksuniversitet, www.cul.slu.se

Centrum för Uthålligt Lantbruk. 2007. *Mat i nytt klimat*. Rapport 2007_CUL, Centrum för Uthålligt Lantbruk, Sveriges Lantbruksuniversitet, www.cul.slu.se

Dahl, A & Kristensen N, H: Public sector Procurement: organic school meals in Denmark. In Holt, G & Reed, M Sociological Perspectives of Organic Agriculture: from Pioneer to Policy Cabi Publishing: Gateshead, 260-271

DCC (2007) Rapport om Københavns Skolemads økonomi. (in Danish) Report on the school food's economy. Danish Catering Centre, February 2007

DFFE (Directorate for Agribusiness) (2004). Evaluering af tilskudsordningen ”Grønne Indkøb – Økologiske fødevarer i offentlige institutioner og storkøkkener. [Evaluation of the grant scheme Green Purchase]. Copenhagen: DFFE. Available at <http://www.dffe.dk>

Drake, L. og J. Björklund, 2001. Effekter av olika sätt att producera livsmedel - en inventering av jämförelser mellan ekologisk och konventionell produktion. SLU, Uppsala

Ekocentrum 2007. *Ekologiska livsmedel i offentliga storhushåll - enkätundersökning över intresset för ekologiska livsmedel i offentliga storhushåll, år 2007*. Ekocentrum

Ekocentrum. 2006. *Ekologiskt i Sveriges kommuner och landsting, hela listan med nyckeltal för ekologiska inköp, åren 2001-2006*. Ekocentrum

Fuentes, C., Carlsson-Kanyama, A., Biel, A., & Totalförsvarets forskningsinstitut. (2006). *Environmental information in the food supply system*. Stockholm: Totalförsvarets forskningsinstitut (FOI).

Halweil, B. (2006). Can Organic Farming Feed Us All? *Currents*, 40/4116-21.

Hyvää Suomesta ravintolat 2008. Hyvää Suomesta ravintolatunnukset. [Good Food from Finland-labelling. Accessible 14.1.2008 at <http://www.finfood.fi/finfood/hs.nsf/8e4c023f2fb3854cc2256b200019aa77/c7cc6088213a2f21c2256b6e004587b7?OpenDocument> In Finnish.]

Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., paananen, J. ja Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisuja 1:2006. [Consumers' and municipal decision makers' views about local and organic food. National Consumer Research Centre, publications 1:2006. In Finnish.]

Johansson, S. (2005). *The Swedish Foodprint*. Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala.

Lintukangas, S., Manninen, M., Mikkola-Montonen, A., Palojoiki, P., Partanen, M. and Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja. Laatuevättä koulutyöhön. Opetushallitus. Helsinki. [Handbook for school meals. Quality food for school work. Finnish National Board for Education. Helsinki. In Finnish.]

Lähiuokatyöryhmän loppuraportti 2000. Lähiuokan mahdollisuudet. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000. Sisäasiainministeriö. Helsinki. [The final report of local food committee 2000. The possibilities of local food. Publication of the co-operation group of rural policies 6/2000. Ministry of internal affairs. Helsinki. In Finnish.]

Mikkelsen, B.E. Kristensen, N.H. & Nielsen, T. (2005) Change processes in large scale public foodservice – Case findings from implementation of organic foods in a Danish county. *Foodservice Business Research*, 8, 2., 73-85.

Mikkelsen B.E., Pedersen T.T and Therkildsen, K.T. (2004). Meget mere end økologi – en undersøgelse af bevæggrunde og effekter i forbindelse med økologiske omlægningsprojekter i

daginstitutioner i kommunerne.[Much more than organic foods – a study on the motivations and effects from organic conversion projects in day care facilities in Danish municipalities], Søborg: Danish Institute for Veterinary and Food Research.

Mikkelsen, B.E., Kristensen, N.H. & Nielsen, T. (2002). Organic foods in catering - The Nordic Perspective. Nordisk Industrifond.

Mikkola, M. 2008. Miksi julkisissa ruokapalveluissa on niin vaikea käyttää ekologista ruokaa? Esitys Maataloustieteen Päivillä 10.-11.1.2008 Viikissä, Helsingissä. Saatavissa 11.1.2008 osoitteessa <http://www.smts.fi/julkaisut.htm>. [Why is it so difficult to use ecological food in public catering? A presentation in Agricultural Science Days 10.-11.1.2008 in Viikki, Helsinki, Finland. In Finnish. Retrievable 11.1.2008 at <http://www.smts.fi/julkaisut.htm>]

Mikkola, M. and Bergström, K. 2007. Intertwining ecological food into public catering. An unpublished manuscript.

Mikkola M & Seppänen, L. 2006. Farmers' new participation in food chains: making horizontal and vertical progress by networking. In: Hans Langeveld and Niels Röling (Eds.). Changing European Farming systems for a better future. New visions for rural areas. Wageningen Academic Publishers 2006. Pages 267-271.

Miljöstyvningsrådet. (2006). EKV-verktyget, Ekologisk upphandling. Retrieved 2006-10-10, from www.miljostyvningsradet.se

Norden. (2005). *Hållbar utveckling: en ny kurs för Norden: reviderad utgåva med mål och insatser 2005-2008*. København: Nordisk ministerråd.

Paananen, J. and Forsman, S. 2003. Lähiruokan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Maa- ja elintarviketalous 24. 62s., 8 liitettä. [Marketing of local food to retail stores, catering units, and rural tourism enterprises. MTT Economic Research. Agrifood research Finland. Maa- ja elintarviketalous 24. 62p., 8 appendices. In Finnish.]

Portaat luomuun 2008. Portaat luomuun. Saatavilla 14.1.2008 osoitteessa <http://www.ekocentria.fi>. [Steps to Organic Food. Accessible 14.1.2008 at <http://www.ekocentria.fi>. In Finnish.]

Post, A., Bergström, K. & Mikkola, M. (2008). Sustainable Development in Nordic catering. Oral presentation at Conference for Sustainable Consumption and production: Framework for action, 10-11 March 2008, Brussels, Belgium. Research Exchange (SCORE!) Network, supported by the EU's 6th Framework Programme.

Post, A., Jonsson, L. & Shanahan, H. (2008). Food Processing a Limiting Factor or a New Possibility for Organic Foods in the Catering Sector? *British Food Journal*. Vol. 110 No.2, pp. 160-173.

Sarkkinen, E., Jakosuo, K., Aakkula, J., Forsman-Hugg, S., Kottila, M.-L., and Rönni. P. 2006. Elintarvikeketjun toimijoiden ja kuluttajien käsityksiä luomutuotannosta ja luomuruoasta. MTT:n selvityksiä 124, 57 s., 6 liitettä. [Food chain actors' and consumers' conceptions of organic food. MTT:n selvityksiä 124, 57 p., 6 appendices. In Finnish.]

Seppänen, L., Aro-Heinilä, E., Helenius, J., Hietala-Koivu, R., Ketomäki, H., Mikkola, M., Risku-Norja, H., Sinkkonen, M., Virtanen, H. 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Ruralia-instituutti, Mikkeli, Raportteja 9. 117 s. [Local Food System: Impacts and Learning Challenges. Ruralia-instituutti, Mikkeli, Raportteja 9. 117 p. In Finnish.]

Servicecentret (2004) Det sunde og bæredygtige sygehuskøkken [The healthy and sustainable hospital food service kitchen], Western Zealand County

Servicecentret (2005) Dokumentation for omlægning til bæredygtige fødevarer i Sygehus Vestsjælland [Documentation for conversion to sustainable foods in Vestsjælland Hospital], Western Zealand County

SIS miljömärkning. (2006). Svanen. from www.svanen.nu

Solemdal, L. og G. Kvamme, 2005. Med storhusholdninger som kunde - mer og bedre økologiske produkter gjennom samarbeid i hele verdikjeden. Erfaringer fra omlegging av kjøkkenet på St. Olavs Hospital, Trondheim. I: Grønn kunnskap, vol 9, nr 2, s 213-219

Solemdal, L. (red.) 2003. Økologisk mat i sykehus. Kursmateriell. GAN Forlag AS og Norsk senter for økologisk landbruk, Oslo. Redigert utgave fra 2005.

Solér, C., Bergström, K. & Shanahan, H. (unpublished). Purchasers' conception of environmental information - supply chain implications.

SOU. (2005). *Bilen, biffen, bostaden: hållbara laster - smartare konsumtion: slutbetänkande* (Vol. 2005:51). Stockholm: Fritzes offentliga publikationer.

Statens Landbruksforvaltning. 2006. Utviklingstiltak innen økologisk landbruk – 2006. Rapport 2006/13.

Sund By/Healthy city (1999) The Copenhagen municipal authority's health profiles, parents' and children's food and meal habits.

Sveriges regering. (2007). Ekologisk produktion. Retrieved 2007-08-03, from www.regeringen.se

Swan labelling of restaurants 2006. Version 1.0. 13. December 2006 – 31 December 2009. <http://www.svanen.nu/Eng/criteria/kriterie.asp?pgn=91>

Tarasti, K. 1988. Elämän luukku. Valtion ravitsemiskeskus 1948-1988. Valtion ravitsemiskeskus. Helsinki. [The window of life. The Finnish national nutrition centre 1948-1988. In Finnish.]

TemaNord. (2005). *Nordic sustainability Index II* (No. 5:534). Köpenhamn: Nordiska ministerrådet.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005. Suomalaiset ravitsemussuosituksset. Erityisryhmien ravitsemussuosituksset. Saatavissa 09.01.2008 osoitteessa

<http://wwwb.mmm.fi/ravitsemusneuvottelukunta/Ravitsemussuositussivu.htm>. [State Nutrition Board 2005. Finnish Nutrition Recommendations. Nutrition Recommendations for Special Groups. In Finnish. Accessible 09.01.08 at <http://wwwb.mmm.fi/ravitsemusneuvottelukunta/Ravitsemussuositussivu.htm>]

Westberg, L. (2005). *Aktörssamverkan i praktiken: om lärande och makt i samverkansprocesser mellan aktörer i livsmedelssystemet*. Uppsala: Dept. of Landscape Planning Ultuna Swedish University of Agricultural Sciences.

World Commission on Environment and Development, Brundtland, G. H., & United Nations Environment Programme. (1987). *Our common future*. Nairobi: United Nations Environment Programme.

Nordic Innovation Centre

The Nordic Innovation Centre initiates and finances activities that enhance innovation collaboration and develop and maintain a smoothly functioning market in the Nordic region.

The Centre works primarily with small and medium-sized companies (SMEs) in the Nordic countries. Other important partners are those most closely involved with innovation and market surveillance, such as industrial organisations and interest groups, research institutions and public authorities.

The Nordic Innovation Centre is an institution under the Nordic Council of Ministers. Its secretariat is in Oslo.

For more information: www.nordicinnovation.net