



Saksbehandler: Stiftelsen Miljøfyrtårn  
E-post: [kari.hegtun@miljofyrtarn.no](mailto:kari.hegtun@miljofyrtarn.no)

Vår ref.: Kari Hegtun

Dato: 28.04.21

**Til:**

Se adresseliste, side 4.

# Høring:

## Temarevisjon bærekraftig mat

**Høringsfrist: 21. mai 2021**

Stiftelsen Miljøfyrtårn har gleden av å sende ut forslag til reviderte bransjekriterier på fagområdet bærekraftig mat. Matproduksjon står for omtrent en fjerdedel av klimagassutslippene globalt, og har også betydelig miljøpåvirkning på andre områder, som tap av biologisk mangfold, forurensning, vannforbruk og dyrevelferd. Hvordan maten vi spiser blir produsert vil derfor være avgjørende for om vi klarer å begrense klimaendringene og stoppe tapet av biologisk mangfold samtidig som vi sikrer nok, trygg og næringsrik mat til verdens økende befolkning. I denne høringsrunden presenteres nye/endrede kriterier for 10 bransjer.

### Hva er en temarevisjon?

Miljøfyrtårn ønsker å tilby sertifiserte virksomheter oppdaterte og faglig relevante kriterier til enhver tid. Hensikten med temabaserte revisjoner er å granske samtlige kriteriesett med fokus på ett miljøtema for å raskt oppnå en faglig styrking av sertifiseringsordningen på tvers av bransjene. Metoden har tidligere blitt brukt til å implementere nye krav til matsvinn, plast/engangsartikler og naturmangfold.

### Bakgrunn:

Miljøfyrtårnsertifiserte virksomheter i flere bransjer har mat som ett av sine mest vesentlige miljøaspekter, så hva slags mat som serveres er av stor betydning for disse virksomhetenes miljøpåvirkning. Miljøfyrtårn har lenge adressert bærekraftig mat i flere bransjekriteriesett. Etter flere innspill fra sertifiserte virksomheter om at kriteriene var noe uklare og lite samstemte på tvers av bransjer så vi behov for en helhetlig gjennomgang og revisjon av alle kriteriene knyttet til bærekraftig mat i utvalgte bransjer.

Denne revisjonen omfatter ikke tema matsvinn, siden dette allerede anses som godt nok ivaretatt gjennom eksisterende kriterier.

### Bærekraftig mat som fokustema i Miljøfyrtårns kriterier

Et bærekraftig kosthold defineres av FN som «kosthold som har lav miljøpåvirkning, som bidrar til mat- og ernæringsikkerhet og til et sunt liv for nåtid og fremtidige generasjoner». Hva som regnes som et bærekraftig måltid kan variere mellom virksomheter på grunn av blant annet ulik geografisk beliggenhet og tilgang på råvarer, og det avhenger også av hvilke faktorer man ser på for å måle bærekraft. Hva slags virksomhet det er, virksomhetens størrelse og omfang på matserveringen har også stor betydning for hvordan mattilbudet kan tilrettelegges. Derfor inneholder ikke kriteriene noen standardoppskrift for hvordan virksomhetene skal innføre bærekraftig mat, men hver virksomhet skal sette sine egne retningslinjer basert på noen overordnede føringer i kriteriene. Mer informasjon og anbefalinger om ulike tilnærminger til temaet bærekraftig mat finnes i Miljøfyrtårns nye faktaark om bærekraftig mat, og i veiledningen til kriteriene.



Miljøfyrtårnsertifiserte virksomheter med matservering skal blant annet:

- Arbeide for å begrense kjøttforbruket, og bruke mer grønnsaker, frukt, korn og belgfrukter
- Sette mål og tiltak for å øke andelen økologisk mat
- Gjøre bevisste valg av hva slags kjøtt og sjømat som brukes

Virksomhetene kan i tillegg velge å vektlegge andre aspekter av bærekraftig mat, for eksempel lokalprodusert mat, sesongbasert mat eller mat laget fra bunnen. I skoler, barnehager, sykehjem og andre institusjoner med matservering skal maten selvsagt også være i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger.

**Følgende bransjer er omfattet av temarevisjonen:**

Barnehage

Grunnskole/SFO

Videregående skole/Folkehøgskole

Sykehjem

Bofellesskap innen omsorg

Restaurant

Kantine

Enkle serveringssteder

Catering og storkjøkken

Hotell m/frokost

**Implementering av de nye kriteriene**

Virksomheter i målgruppen som allerede er miljøfyrtårnsertifisert må ta inn de reviderte kriteriene ved resertifisering.

**Høring:**

Miljøfyrtårn ønsker høringsinnspill på reviderte bransjekriterier og tilhørende indikatorer i klima- og miljørapporten. Se vedlegg 1.

I høringsrunden kan det foreslås;

- Nye kriterier
- Endringer av kriterieformuleringer
- Fjerning av enkeltkriterier
- Nye miljøtips til Miljøfyrtårns idébank
- Nye relevante indikatorer til den årlige Klima- og miljørapporten
- Fjerning av indikatorer til den årlige Klima- og miljørapporten
- Andre innspill

Høringsforslaget er lagt ut på Miljøfyrtårns hjemmeside, under «[pågående revisjonsprosesser](#)»

Innspillet sendes på e-post, [kari.hegtun@miljofyrtarn.no](mailto:kari.hegtun@miljofyrtarn.no).

Spørsmål om høringen kan rettes til saksbehandler.



Med vennlig hilsen

**Kari Hegtun**

Rådgiver

Avdeling for Miljøfaglig utvikling

Stiftelsen Miljøfyrtårn

**Simone Katharina Heinz**

Leder

Avdeling for Miljøfaglig utvikling

Stiftelsen Miljøfyrtårn



## **Vedlegg:**

Vedlegg 1	Temarevisjon bærekraftig mat - Nye og reviderte kriterier
Vedlegg 2	Faktaark om bærekraftig mat
Vedlegg 3	Ekstern veiledning

## **Adresseliste:**

### **Hovedadresser:**

Miljøfyrtårn – konsulenter  
Miljøfyrtårn – sertifisører  
Miljøfyrtårn-virksomheter i berørte bransjer  
Alle samarbeidspartnere

### **Gjenpartsadressater:**

Klima- og Miljødepartementet  
Miljødirektoratet  
Nærings- og fiskeridepartementet  
Framtiden i Våre Hender  
Debio  
NHO Mat og Drikke  
NHO Reiseliv  
Utdanningsforbundet  
Skolenes landsforbund

### **Stifterne:**

Bedriftsforbundet  
Hovedorganisasjonen Virke  
Landsorganisasjonen i Norge  
Næringslivets Hovedorganisasjon  
Kommunenes Sentralforbund  
Innovasjon Norge  
Bergen kommune  
Drammen kommune  
Kristiansand kommune  
Larvik kommune  
Oslo kommune  
Ringsaker kommune  
Stavanger kommune  
Tromsø kommune  
Trondheim kommune  
Ålesund kommune  
Viken fylkeskommune (tidligere Buskerud fylkeskommune)  
Nordland fylkeskommune

### **Intern fordeling:**

Alle ansatte