

# Veiledning til skoler

## med mål om minimum 15% økologisk mat

### FORBRUKSMÅL FOR ØKOLOGISK MAT

Myndighetene har en strategi for økt produksjon og forbruk av økologisk mat. Strategien er en del av arbeidet for å gjøre norsk landbruk og matforbruk mer miljøvennlig og bærekraftig.

### MILJØFYRTÅRNS KRITERIUM 1871

Kriteriet 1871 sier at; *Minst 15% av matserveringen skal være økologisk/Debio-godkjent/MSC-sertifisert, beregnet av innkjøpssum/verdi.* Med **innkjøpssum** menes den prosentvise verdi av økologiske mat og drikke. En skole må kunne vise til hvordan kriteriet er oppfylt. Dette kan gjøres ved at enkelte av volumprodukter er økologiske, se eksempler på prosentvis fordeling under **Nyttige verktøy**. For mange vil det være tilstrekkelig om melk og ett-to øvrige produkter er økologiske for å oppnå 15%. Hvis skolen ønsker en satsing på mer bærekraftig og økologisk mat har DebioInfo v/ Matvalget en veiledningstjeneste som gir råd og inspirasjon om hvordan skolen kan oppfylle kriteriet, se **Nyttige verktøy**.

### DEBIOS VALØRMERKER



Valørmerking av serveringen har noen regler utover oppfyllelse av kriteriet 1871 til Miljøfyrtårn:

- **Innkjøpsdokumentasjon** – periodevis oversikt for innkjøpt økologisk mat
- **Mottakskontroll** – Kontroll ved mottak på at merking viser til økologisk produksjon
- **Atskillelse** – Økologiske produkter skal lett kunne identifiseres.
- **Opplæring** – Relevant personale må ha grunnleggende kunnskap

### HVA BETYR DETTE FOR SKOLEN?

Skoler som ønsker å oppfylle Miljøfyrtårns kriterium og/eller som ønsker Debios valørmerke i bronse, må sørge for at minimum 15% av matforbruket er økologisk. Med mat på skolen menes all mat og drikke som lages og serveres til elevene på SFO/AKS. Egen dyrket mat kan tas med i det økologiske regnskapet. Kriteriet gjelder ikke for faget mat og helse.

### SERTIFISERING

Det vil være egne sertifiserer som verifiserer kriteriet til Miljøfyrtårn, mens egne revisorer vil verifisere for Debios valørmerke. Miljøfyrtårn sertifiserer vil sjekke muntlig og ved befarung at virksomheten har et matutbud som er i henhold til kriteriet, enten ved å ha konkrete varer som er økologiske eller ved å ha menyer med større innslag av økologisk mat og drikke. Debios bronsemerke vil automatisk tilfredsstillende Miljøfyrtårns kriterium, men for Debios bronsemerket er det noen andre krav knyttet til dokumentasjon (se tillegg for Debios valørmerke).

### NYTTIGE VERKTØY

- DebioInfo har en veiledningstjeneste, Matvalget, som veileder og inspirerer til hvordan økologiske og bærekraftig mat kan inngå i serveringer.
- Det er laget en veiledende oversikt over hva ulike økologiske mat- og drikkevarer vil kunne utgjøre i prosent for utvalgte bransjer, bl.a. skoler. Denne er et godt utgangspunkt for å finne skolens potensial og evt. hvilke produkter som kan byttes ut. Oversikten er tilgjengelig både hos DebioInfo og Miljøfyrtårn.
- Et eget hjelpeverktøy for å beregne prosentvise andeler økologisk mat er tilgjengelig hos DebioInfo og Miljøfyrtårn.

[www.debio.no/matvalget/veiledningsverktøy](http://www.debio.no/matvalget/veiledningsverktøy)

[www.miljofyrtarn.no/2015-11-18-23-56-21/innkj%C3%B8p](http://www.miljofyrtarn.no/2015-11-18-23-56-21/innkj%C3%B8p)

Sist oppdatert 20.02.2017

Matvalget tilbyr og koordinerer kurs og veiledning knyttet til økologisk og bærekraftig mat i private og offentlige storhusholdninger. Matvalget har et korps med mat- og miljøveiledere som besøker virksomheter som ber om/kjøper tjenester i forbindelse med anbud, økonomi og serveringstilbud.

Blant mat- og miljøveiledere finnes mye kompetanse, og det tilbys juridisk bistand i forbindelse med anskaffelser, hjelp til måltidsplanlegging, strategier for å redusere matsvinn, kokkefaglige kurs, o.a. Mer om Matvalget finner du under [www.debio.no/matvalget](http://www.debio.no/matvalget)