

Til Landbruks og matdepartementet ved statssekretær Wenche Westberg, koordinator for den nasjonale dialogen: Bærekraftige matsystem.

Fra: Bransjen Servering – og måltidstjenester i NHO Service og Handel.

Takk til Landbruks -og matdepartementet for at dere inviterer inn og involverer et bredt spekter av norske aktører i arbeidet og at dere koordinere den nasjonale dialogen opp mot viktig utvikling i FN. Vi bidrar svært gjerne i arbeidet for, og med, et bærekraftig matsystem nasjonalt og globalt. Særlig ser vi for oss å bidra til dialogen på følgende bærekraftsområder:

Servering – og måltidsbransjen er en stor bransje i NHO og leverer matkonsepter til private og offentlige oppdragsgivere. Matomsorgsbransjen i Norge ble kraftig rammet av pandemien og foreløpige estimater, basert på regnskapstall fra 2022, tyder på at omsetningen er tilbake på nivået fra før pandemien da den lå på 7,6 mrd kroner. Antall bedrifter i bransjen er over 2000 og bransjen sysselsetter i en normal situasjon uten pandemi over 8000 ansatte. Kantiner, storkjøkken og catering lager varme og kalde retter til lunsj, middag, som overtidsmat, møtemat, selskapsmat eller til forpleining av arbeidsfolk på anlegg. For noen virksomheter også som direkte leveranse til forbruker i private hjem. Dette gjør oss til en markant aktør i forbedringen av et norsk bærekraftig matsystem. Og en viktig del av befolkningens **hverdagsernæring og folkehelse**.

Systemene for **klima- og miljømessig påvirkning** av matvaregrupper, distribusjonskjeder og transport danner klart mønster for næringen. Å bidra til et bærekraftig matsystem er ikke lenger et grønt sideprosjekt for det norske proffmarkedet innen mat, men utgjør kjernen i forretningsutviklingen.

Bransjen har allerede jobbet iherdig og fokusert med flere områder tilhørende våre felles bærekraftsmål. Det være seg reell og målbar **reduksjon i matsvinnet** som følge av tiltak som rutiner for rapportering, økt kompetanse, redusert porsjonsstørrelse, gjenbruk, eller salg av, overskuddsmat. Noen av NHOs medlemmer i serveringsbransjen har avtaler med frivillige og ideelle organisasjoner om avhenting av restmat, dette kunne med fordel vært underlagt enklere og mindre fordyrende systemer.

Videre er omleggingen til **grønnere, sunnere og mer plantebasert** tilbud implementert Si store deler av bransjen. Servicebransjen vokser og med det ser vi at snuoperasjoner i bransjen virker inn over hele landet. God matpolitikk er som kjent god disktrikspolitikk. Som leverandører av hverdagsmat for hundretusener av mennesker ser man at ernæringsanbefalingene er viktig å oppfylle. Og at samarbeidet med leverandører av sunn, norsk mat – grønt, fisk og hvitt kjøtt får økt betydning. Lovkravene i **åpenhetsloven** (som de fleste av matbedriftene i NHO har krav om å etterleve og dokumentere) bidrar til nettopp åpenhet i verdikjedene og dermed bedre oversikt over også sekundære klimaavtrykk. Samtidig vil vi påpeke at dokumentasjonskrav må målrettes med effekt som rettesnor, fremfor at seriøse og lovlidige bedrifter drukner i byråkrati i det godes tjeneste.

8000 sysselsatte vil etter bransjens egne beregninger betjene i snitt 90-100 gjester hver dag. Det betyr at det daglig serveres 720-800000 måltider i Norge. Mange av våre kunders medarbeidere har sitt hovednæringsinntak (hovedvekten av sine måltider) gjennom året hos våre medlemsbedrifter. Bransjen har et betydelig fokus på sitt nasjonale ansvar for kosthold, sunnhet og bærekraft. I tillegg til det beskrevne kvantum måltider som inngår serveringsbransjens kjernevirksomhet har bransjen betydelige strukturer for innkjøp, kjennskap til verdikjedene og underleverandørene og er således en potensiell samarbeidspartner i landets **matomsorg og beredskap**. Vi ser av bransjeforeningens samarbeid på europeisk nivå at Norge står i de samme utfordringene, men også at vi kan vise til

fremtidsrettede eksempler og godt privat-offentlig samarbeid. Å samarbeide tett på flere politikk- og serveringsområder (skolemat kan nevnes som eksempel) vil, etter vår oppfatning, bidra til regjeringens arbeid. For eksempel ved beskrevne mål:

- Et bærekraftig matsystem leverer matsikkerhet og ernæring til alle på en slik måte at det økonomiske, sosiale og miljømessige grunnlaget for matsikkerhet og ernæring for framtidige generasjoner opprettholdes.

Tjenestenæringen vokser, matbransjen er store jobbskapere og næringen i NHO sysselsetter alene over 8000 mennesker. Andel kvinner i matbransjen er 70 prosent, mot 47 prosent totalt i alle yrker, 40 prosent er ikke-vestlige innvandrere, mot 14 prosent totalt i alle yrker, 63 prosent er under 40 år, mot snitt 46 prosent for alle yrker (kilde: Tall og Trender 2022 NHO Service og Handel). Bransjens bedrifter utgjør en viktig skoleing i norsk arbeidsliv og en interessant karrierevei for ledere, også for de uten tung formalkompetanse. På bransje – og bedriftsnivå er det svært mange samarbeidspartnere og ulike prosjekter for inkludering, integrering, språkopplæring og kompetanseheving. Fagopplæring på arbeidsplass og lederutdanning etter tanken om å lære hele livet er sentral i bransjen og kompetanseheving innen bærekraft vil være en grunnpilar i hele det norske matsystemet i nåtid og fremtid. Med en aldrende befolkning vil hvite måltidstjenester levert av seriøse bedrifter være en del av løsningen for at flere skal kunne "(...) Bu trygt heime" (St.mld 24 22-23.).

Oppsummert utgjør disse områdene et **solid kunnskapsnivå på både klima - det sosiale bærekraftsområde** og bransjen deltar gjerne videre i dialogen om dette i matnasjonen Norge.

For Servering – og måltidsbransjen i NHO Service og handel

Ivar Villa, leder av bransjeutvalget og Ingeborg Malterud, fagsjef NHO Service og handel

14112023