

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2009-10-23	SIDOR	1 (5)
	VÄGLEDNING FÖR BEHOVSANALYS	UPPHANDLING AV KAFFE, TE OCH KAKAOPRODUKTER FÖR STORHUSHÅLL OCH VENDING			

# VÄGLEDNING FÖR BEHOVSANALYS VID UPPHANDLING AV KAFFE, TE OCH KAKAOPRODUKTER

## 1 INLEDNING

Regeringen antog år 2005 ett "inriktningsmål" för att öka användningen och därmed konsumtionen av ekologiska livsmedel inom offentlig sektor. Målet är att 25 % av livsmedlen ska vara ekologiska år 2010. Detta omfattar även livsmedel som konsumeras genom vending. Svensk kaffekonsumtion är bland de högsta i världen med 9,36 kg/person/år och 10 % av kaffet konsumeras via vending. I 40 % av dessa kaffekoppar finns en "vit produkt", t.ex. en mjölkbaserad eller vegetabiliskt baserad ersättningsprodukt, s.k. whitener, och även socker och chokladpulver förkommer.<sup>1</sup> Den övervägande delen av det kaffe, te och chokladdryck som upphandlas och konsumeras idag är konventionellt producerade vilket ger stor potential till förbättringar. De miljömässiga och etiska aspekter som jämförs i respektive certifieringssystem är i stort sätt likvärdiga oavsett vilken gröda som odlas. Det livsmedel inom vending som avropas i störst mängd är kaffe. Därmed får drivande krav på hög miljömässig och etisk prestanda som ställs på kaffeproduktion störst betydelse för att minska miljöpåverkan.

Om samtliga statliga ramavtalsmyndigheter enbart efterfrågar ekologiskt producerat kaffe skulle användningen av bekämpningsmedel minska med 6 ton/år i odlingsländerna.<sup>2</sup>

## 2 BEHOVSANALYS

Ur hållbarhetssynpunkt är det viktigt att behovsanalysen tydligt definierar den upphandlande myndighetens önskemål och krav på "föremålet för upphandlingen", dvs. de varor och/eller de tjänster som leverantören ska leverera under hela avtalsperioden.

Viktiga frågor att ställa under behovsanalysen är t.ex:

1. *Vilka produkter vill vi dricka?*
2. *Vilka miljökrav vill vi att livsmedelsproduktionen ska uppfylla?*
3. *Vilka etiska krav vill vi att livsmedelsproduktionen ska uppfylla?*
4. *Vilka volymer kommer vi att beställa av dessa produkter?*
5. *Vilka produkter finns tillgängliga för vending?*

<sup>1</sup> Projektets förstudie, se [www.msr.se/kriterier/livsmedel](http://www.msr.se/kriterier/livsmedel)

<sup>2</sup> Rapport, Ecoplan, se [www.msr.se/rapporter](http://www.msr.se/rapporter)

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2009-10-23	SIDOR	2 (5)
	VÄGLEDNING FÖR BEHOVSANALYS	UPPHANDLING AV KAFFE, TE OCH KAKAOPRODUKTER FÖR STORHUSHÅLL OCH VENDING			

## 6. Vilka produkter finns tillgängliga för egen tillredning (i storkök)?

Oavsett om aktuell upphandling av råvaror till storkök eller råvaror för vendingautomater kan produktionen ske med varierande grad av miljömässig och etisk hänsyn:

Produktionssätten kan förenklat indelas i:

1. Konventionell produktion
2. Hållbar ekologisk produktion
3. Hållbar etisk produktion

Konventionell produktion innebär mycket kort att mineralgödsel och bekämpningsmedel får användas och att nationell arbetsrätt kan uppfyllas.

Hållbar ekologisk produktion innebär att mineralgödsel och bekämpningsmedel *inte* användas, men även andra skillnader finns, se Vägledning för upphandling av ekologiska livsmedel.<sup>3</sup> Ekologisk produktion certifierar inte ILO:s åtta kärnkonventioner.

Hållbar miljöanpassad och etisk produktion är svårare att enkelt definiera då flera olika certifieringssystem certifierar enligt egna regler. Det kan vara svårt att kategorisera den exakta kravbilden för respektive certifiering men det betyder *inte* att kraven på miljöhänsyn och/eller etisk hänsyn är låga. Tvärtom kan kraven vara högt ställda och resultera i stora miljöförbättringar och betydligt bättre sociala villkor för arbetstagarna. Certifiering av denna typ av produktion innebär att ILO:s åtta kärnkonventioner samt FN:s barnkonvention uppfylls<sup>4</sup>.

Certifieringssystemens kriterier kan vägleda vid utformning av upphandlingens obligatoriska krav och utvärderingskriterier som anses möta den upphandlande myndighetens miljömässiga och etiska krav. Utöver dessa aspekter kan smaklig preferens, kostnad, tillgänglighet, övriga mål och riktlinjer på miljö och etik området inverka på upphandlingsbesluten.

För att underlätta behovsanalysen finns en certifieringsmatris som jämför certifieringssystemens krav för de vanligast förekommande certifieringarna på den svenska marknaden. Matrisen belyser främst de betydande miljöaspekter som identifierades i förstudien samt etiska aspekter som identifierats av arbetsgruppen för livsmedlen kaffe, te och kakao.

## 3 MÄRKNINGSSYSTEMENS CERTIFIERINGSKRAV

### 3.1 INLEDNING

De beaktade miljöaspekterna i certifieringssystemen är de aspekter som anses vara de med störst miljöpåverkan: bevara biologisk mångfald, bevarad jordkvalitet, metodik för

<sup>3</sup>[www.msr.se/Documents/Kriterier/Livsmedel/msr\\_livsmedel\\_vagledning\\_071116.pdf](http://www.msr.se/Documents/Kriterier/Livsmedel/msr_livsmedel_vagledning_071116.pdf)

<sup>4</sup> FN:s barnkonvention nr 32 anses ingå underförstått i ILO:s åtta kärnkonventioner, se [www.ilo.org](http://www.ilo.org)

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2009-10-23	SIDOR	3 (5)
	VÅGLEDNING FÖR BEHOVSANALYS	UPPHANDLING AV KAFFE, TE OCH KAKAOPRODUKTER FÖR STORHUSHÅLL OCH VENDING			

miljöanpassad användning av gödsel, miljöanpassade metoder för växtskydd, effektiv och uthållig bevattning och krav på begränsade utsläpp till mark och vatten.

De beaktade etiska aspekterna är de som anses ha störst betydelse för arbetstagarna i produktionsländerna och inkluderas i ILO:s (International labour organisation) åtta kärnkonventioner, FN:s barnkonvention samt andra relevanta konventioner, se bilaga 2.

Nedan följer en mycket kort beskrivning av certifieringssystemen och de generella skillnaderna. För ytterligare information, se Bakgrundsinformation om kaffe och olika certifieringssystem.

### 3.1.1 CERTIFIERINGAR

I behovsanalysen rekommenderas att beakta och jämföra de olika certifieringssystemens miljömässiga och etiska aspekter då certifieringarna fokuserar delvis på olika aspekter.

Inköp av kaffe, te och kakao till storkök levereras ofta i samma förpackningar som på privatmarknaden och antalet certifieringar och certifierade produkter är relativt stort.

Inköp av kaffe, te och kakao för vending kräver förpackningar och produktberedningar som passar den vendinglösning som valts i behovsanalysen. Detta leder till att antalet certifieringar och antalet certifierade produkter är färre än för storhushåll. Det finns livsmedel för samtliga vendinglösningar som är miljöanpassade och etiskt producerade, dvs. automater för brygg och hela bönor samt automater för frystorkade och flytande vendinglösningar, se bilaga 3.

### 3.1.2 KRAV/IFOAM – PRODUKTION MED EKOLOGISKA MILJÖKRAV

De miljökrav som uppfylls regleras av förordning 834/2007/EG om ekologisk produktion. Reglerna tillåter bl.a. inte mineralgödselämnen, kemiska bekämpningsmedel och genmodifierade organismer. De etiska krav som uppfylls är mindre långtgående än i andra certifieringssystem då certifiering av ekologisk produktion inte omfattar etiska produktionsförhållanden och nämns inte i förordning 834/2007/EG. På den svenska marknaden certifierar KRAV ekologisk produktion. KRAV-anslutna producenter ska leva upp till grundläggande sociala krav, bl.a. ska de ha en skriftlig policy om social rättvisa, respektera arbetskraften och organisationsrätten samt behandla arbetstagare lika och icke-diskriminerande. Ekologisk produktion kan även uppfylla längre gående etiska certifieringskrav och kan då certifieras i både ett "ekologiskt" system och ett "etiskt" system och betraktas då som s.k. "dubbelcertifierat". Se mer på [www.krav.se](http://www.krav.se).

### 3.1.3 RAINFOREST ALLIANCE – PRODUKTION MED MILJÖ- OCH ETIK KRAV

Rainforest Alliance verkar för en långsiktigt hållbar produktion och accepterar användning av mineralgödselämnen och bekämpningsmedel. Rainforest Alliance arbetar för att bevara den biologiska mångfalden och för att säkerställa långsiktigt hållbara möjligheter att leva på odlingen. Det betyder att man bidrar till att skydda skogar, floder, mark och djurliv. På gårdar som certifierats av Rainforest Alliance förbättras jordbrukarnas levnadsstandard och löner, och alla gårdsarbetare och deras familjer behandlas med värdighet och respekt, och får tillgång till rent vatten, hälsovård och utbildning. De etiska krav som ställs på produktionsförhållandena uppfyller ILO:s

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2009-10-23	SIDOR	4 (5)
	VÄGLEDNING FÖR BEHOVSANALYS	UPPHANDLING AV KAFFE, TE OCH KAKAOPRODUKTER FÖR STORHUSHÅLL OCH VENDING			

åtta kärnkonventioner samt omfattande etiska riktlinjer för goda arbetsförhållanden. Se mer på [www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org).

#### 3.1.4 UTZ CERTIFIED – PRODUKTION MED MILJÖ- OCH ETIK KRAV

Utz Certified certifierar miljömässigt ansvarsfull produktion och accepterar användning av mineralgödslingsämnen och bekämpningsmedel. De etiska krav som ställs uppfyller ILOs åtta kärnkonventioner samt omfattande etiska riktlinjer för goda arbetsförhållanden. Produktionen ska vara miljöanpassad men certifieringens tyngdpunkt ligger på det etiska planet. Det finns ingen fastställd minimiersättning som direkt relaterar till världsmarknadspriset och betalningen går direkt till odlaren.

Unikt för Utz Certified är att kaffet via datummärkningen och Internet kan spåras bakåt till odlaren och gårdens lokalisering. Se mer på [www.utzcertified.org](http://www.utzcertified.org).

#### 3.1.5 RÄTTVISEMÄRKET/FAIRTRADE – PRODUKTION MED MILJÖ- OCH ETIK KRAV

Fairtrade certifierar ansvarsfull produktion men gå inte lika långt i miljöhänsyn som andra hållbarhetscertifieringar. Fairtrade accepterar användning av mineralgödslingsämnen och bekämpningsmedel vilket ekologisk produktion inte gör.

De etiska krav som ställs uppfyller ILOs åtta kärnkonventioner samt omfattande etiska riktlinjer för goda arbetsförhållanden. Certifieringens tyngdpunkt ligger på det etiska planet och uppfyller ILOs kärnkonventioner och Fairtrade uppfyller flera konventioner för att garantera att den del av ersättningen går till det kollektivodlare ingår i då en del av ersättningen inkluderar en obligatorisk ersättning till kollektivet. Rättvisemärkt garanterar odlaren ett minimipris som täcker produktionsomkostnaden. Minimipriset är inte ett fast pris, utan ett lägsta pris som inte underskrids, se [www.rattvisemarkt.se](http://www.rattvisemarkt.se).

#### 3.1.6 OLIKA PRODUKTIONSMETODER AV KAFFE

Olika produktionssätt innebär olika miljöpåverkan:

- RG/bryggmalet – kompletteras under sommaren
- Hela bönor – kompletteras under sommaren
- LCA<sup>5</sup> för frystorkat – kompletteras under sommaren
- Mini-LCA för flytande koncentrat – kompletteras under sommaren.

De miljömässiga för- och nackdelarna med frystorkat kaffe jämfört med t.ex. bryggmalet är oklart. Frystorkningen kräver energi i tillverkningsprocessen, men mindre energi att distribuera lokalt. Vägledningen kommer i ett senare skede (läs juli) kunna hänvisa till livscykelanalyser för frystorkat och flytande koncentrat som jämförs med förestudiens LCA för bryggmalet kaffe.

#### 3.1.7 ROSTNING

Samtliga kaffeprodukter som används är rostade vilket i sig utgör en miljöpåverkan men krav på europeiska rosterier och rosteriprocessen är i dagsläget svåra att ställa. I Sverige

---

<sup>5</sup> LCA – livscykelanalys för en varas miljöpåverkan ”från vaggan till graven”

	MILJÖSTYRNINGSRÅDET	DATUM	2009-10-23	SIDOR	5 (5)
	VÄGLEDNING FÖR BEHOVSANALYS	UPPHANDLING AV KAFFE, TE OCH KAKAOPRODUKTER FÖR STORHUSHÅLL OCH VENDING			

rostar rosterier med likartad rostningsteknik och verksamheten tillståndspliktig och därmed lagreglerad. Kriteriedokumentet är inte ett instrument för att kontrollera efterlevnad av tillsynsmyndighetens tillstånd.

Då hela rosteriets kapacitet inte köps kan inte heller krav ställas på systematiskt miljöarbetet, t.ex. miljöledningssystem, då det är ett mycket långtgående krav som inte står i proportion till "föremålet för upphandlingen" som är produkten kaffe.

### 3.1.8 VARUTRANSPORTER

Varutransporters miljöpåverkan varierar beroende på hur dessa utförs. Möjligheten att ställa miljökrav varierar, läs mer om förslag på kriterier för transport i dokumentet om Vendingtjänster, och för transport av livsmedel till storkök i dokumentet Godstransport. Se [www.msr.se/kriterier/vending](http://www.msr.se/kriterier/vending) samt [www.msr.se/kriterier/gods](http://www.msr.se/kriterier/gods).

### 3.1.9 AVFALL

Avfall från kaffe kan skilja sig åt beroende på om kaffe tillreds manuellt eller genom vending. Oavsett detta bör eventuell sump fraktionssorteras. Kontrollera vad som gäller, återvinningshantering och organiskt avfall i din kommun som ansvarar för hushållsavfall. Ibland kan organiskt avfall lämnas för rötning och biogasproduktion.

### 3.1.10 PROVSMAKNING

Vid livsmedelupphandling, t.ex. vid mindre upphandlande myndigheter, kan man genomföra provsmakning om förfrågningsunderlaget medger det eftersom godare smak kan ge mindre svinn. Efterfråga provprodukt och doseringsanvisning för produkten, beskriv testförhållanden och testmetod, t.ex. typ av bryggare vid provsmakning av kaffe, så att anbudsgivaren kan skicka rätt produkt med rätt malningsgrad. Upprätta ett enkelt provprotokoll över blindtestet för att skapa den transparens som erfordras vid offentlig upphandling.

## 3.2 ÖVRIGT

Certifiering av produktion som sker med krav på miljöhänsyn och etisk hänsyn sker inom flera olika certifieringssystem och tillgång ekologiska och miljöanpassade produkter för storkök och vending kan snabbt förändras. Nya produkter och produktgrupper kan bli certifierade inom de befintliga systemen och nya certifieringssystem kan introduceras på den svenska marknaden. Viljan att upphandla och sedan beställa produkter som är producerade enligt ekologiskt produktionssätt eller producerade med miljömässig och etisk hänsyn är ökande. Temporärt kan det leda till begränsad tillgång men på sikt bidrar det till att ställa om produktionen så att tillgången ökar och miljöbelastningen minskar.