

Bærekraftige matvalg i en av Oslo kommunes kantiner

Monica Guillen-Royo | Thea Sandnes | Hege Westskog



Include

Forskningssenter for sosialt
inkluderende energiomstilling

Include – Forskningssenter for sosialt inkluderende energiomstilling
Rapport 1/2023
August, 2023

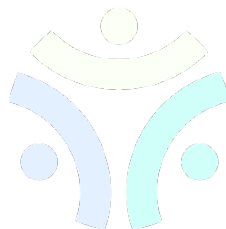
Bærekraftige matvalg i en av Oslo kommunes kantiner

Forfattere:

Monica Guillen-Royo, CICERO Senter for klimaforskning

Thea Sandnes, Senter utvikling og miljø, Universitetet i Oslo

Hege Westskog, Senter utvikling og miljø, Universitetet i Oslo



Include er opprettet med finansiering fra Norges forskningsråd som et
Forskningssenter for Miljøvennlig Energi (FME Samfunn). Include ledes av
Senter for utvikling og miljø (SUM) ved Universitetet i Oslo.

Include skal frembringe kunnskap om hvordan vi kan realisere et sosialt rettferdig
lavutslippssamfunn gjennom inkluderende prosesser og nære samarbeid mellom forskning og
offentlig, privat og frivillig sektor.

Include
v/Senter for utvikling og miljø
Postboks 1116
Blindern
0317 OSLO

www.sum.uio.no/include

Forord

Denne rapporten oppsummerer hva vi har lært gjennom en studie av satsing på bærekraftig og sunn mat i en av Oslo kommunes personalkantiner. Studien kom i gang etter initiativ fra Bymiljøetaten i Oslo kommune. Den er gjennomført i tett dialog med Bymiljøetaten, både med tanke på utforming av studien og datainnsamling. En spesiell takk til Line Tveiten i Bymiljøetaten for gode kommentarer til rapporten og tilrettelegging for studien og til Erik Berge for layout og gode innspill til formuleringer og innhold.

Forskerne som har fulgt satsingen i kantinen er en del av forskningssenteret Include og prosjektet Kortreist mat.

Innhold

1. Hva ønsket vi å se på?	3
2. Hva vet vi fra før?	4
3. Hva gjorde vi?.....	6
4. Hva fant vi ut?	7
Brukeres perspektiver	7
Organisasjonene i Karvesvingen og deres praksis	8
5. Noen implikasjoner og anbefalinger	10
Referanser	12

1. Hva ønsket vi å se på?

I denne studien har vi undersøkt ansattes matpraksis på jobb og hvordan den influeres av satsinger på bærekraftig og sunn mat i jobbsammenheng. Vi har også sett på sammenhengen mellom matpraksis på jobb og hjemme. Studien er utført i samarbeid med Bymiljøetaten (BYM) i Oslo kommune og i forbindelse med deres satsing på bærekraftig og sunn mat i kantinen i Karvesvingen 3. I dette bygget har BYM sine lokaler sammen med Gravplassetaten i Oslo kommune. Ca. 750 ansatte har sin arbeidsplass i bygningen, og mange av de benytter seg av kantinens tilbud.

Kantinen er etablert som en *Living Lab demonstration site* i EU-prosjektet FUSILLI¹. Oslo kommune er med som én av 12 byer i prosjektet. Prosjektet startet i 2021 og avsluttes i 2024. Det har som hovedmål å «gjøre det enklere for byer å utvikle og iverksette en helhetlig matpolitikk som støtter overgangen til bærekraftige matsystemer i urbane og bynære områder». Forskerne som har fulgt satsingen i kantinen i Karvesvingen 3 er en del av Include – forskningssenter for sosialt inkluderende energiomstilling og prosjektet *Kortreist mat*.

Oslo kommune har vedtatt en ambisiøs klimapolitikk med sitt mål om å redusere klimagassutslippene med 95% innen 2030 sammenliknet med nivået i 2009 (Oslo kommune, 2023a). Som en del av dette er det fastsatt et mål om 50 % reduksjon i forbruket av rødt kjøtt innen utgangen av 2023 og 50 % reduksjon i matsvinn i kommunens egen virksomhet innen 2030 (Oslo kommune, 2023b). I 2022 vedtok også kommunen at vegetarmat skulle være standard ved alle kommunale arrangementer (Oslo kommune, 2023b). Det er også planlagt å innføre flere vegetardager i kommunens kantiner. Oslo kommunes engasjement i FUSILLI-prosjektet må ses på bakgrunn av disse målene. Som en del av FUSILLI-prosjektet, har BYM opprettet en arbeidsgruppe som jobber med tiltak for mer bærekraftig og sunn mat i kantinen i Karvesvingen 3.

BYM har tidligere i samarbeid med Sodexo, selskapet som driver kantinen, innført en vegetardag i kantinen per uke. Sodexo har også fjernet bruk av plastikk i forbindelse med kantinedriften. Som en del av sin interne policy, ønsker de også å øke innkjøp av mat som står i fare for å kastes, men er fullt brukbar. I 2020 innførte de en app som betalingsløsning for kantinen og dermed som et alternativ til å stå i kassekø. Sodexo gir også informasjon om klimautslippet fra mat som serveres i kantinen (Klimato-merking). Det har kommet på plass et kjøleskap hvor man kan kjøpe restemat fra dagens servering i kantina til redusert pris. Det er avholdt seminarer med tittel «Praten om maten» for ansatte i forbindelse med FUSILLI-prosjektet. Mat som servers i møter i Karvesvingen 3 skal også være vegetarisk.

¹ FUSILLI: *Fostering the Urban food System transformation through Innovative Living Labs Implementation*

2. Hva vet vi fra før?

Endringer av matvaner, og da spesielt reduksjon i forbruket av rødt kjøtt, har et betydelig potensial for å redusere utslippene av klimagasser. Kjøttkonsum og konsum av melkeprodukter står for 80 % av husholdningers klimautslipp knyttet til mat, og av dette utgjør forbruket av rødt kjøtt 35 % av utslippet (van Oort m. fl., 2021). En annen studie indikerer også at utslipp fra offentlige innkjøp av mat og drikke kan reduseres med 20-25% ved å endre hva som serveres samt reduksjon av matavfallet (van Oort m. fl., 2021). Slik sett er målene Oslo kommune har om redusert forbruk av rødt kjøtt og matsvinn, godt fundert i litteraturen. Redusert konsum av rødt kjøtt og prosessert mat har også klare helsemessige fordeler (Boada m. fl., 2016).

Studier av økt bærekraft i matforbruket har for det meste vært basert på økonomisk teori (neoklassisk) og atferdsøkonomi (Geels m. fl., 2015). Her anses aktører å ta rasjonelle valg basert på egne preferanser. Tiltak for å påvirke matkonsum er derfor ofte fokusert mot insentivmekanismer som skatter og avgifter og innføring av sosio-tekniske innovasjoner som apper eller hvor mat plasseres i butikk. Atferdsøkonomene trekker på psykologiske teorier i tillegg til innsikt fra økonomifaget. De har foreslått å benytte «nudging», eller såkalt «dulting», for å påvirke forbrukeres valg. Gjennom enkle tiltak, som å endre rekkefølgen på menyer, påvirkes valgene vi tar (Reisch m. fl., 2021). I en studie fra Kurz (2018) vises det at et slikt tiltak kan øke salget av vegetarretter med 6%. Imidlertid har man ikke klare indikasjoner på at «dulting» alene kan påvirke matvalgene våre i stor grad (Reisch m. fl., 2021). Some m. fl. (2022) fant for eksempel at atferdsintervensjoner (som tallerkenstørrelse, kjøttfrie mandager etc.) burde støttes av andre tiltak. For eksempel kan opplæring av kokker til å lage velsmakende vegetarretter være viktig for å få folk til å velge mer grønt og dermed redusere utslippet. Derfor er det viktig å forså hva som fremmer eller hemmer endring i matforbruket vårt utover enkle mer tekniske tiltak. Studier av matforbruket på jobb, og hvordan dette kan påvirke matforbruket vårt generelt er en del av dette. Dette er et område som er lite studert i litteraturen (Alacevich m. fl., 2023; Kurz 2018; Nash m. fl., 2017).

Vi benytter praksisteori som inngang til å forstå ansattes og organisasjoners matpraksis på arbeidsplassen, og hvordan dette også kan påvirke våre matvalg i dagliglivet. Praksisteori flytter fokuset fra individet og deres atferd til praksiser, som for eksempel å spise på jobb, spise hjemme, lage mat etc. (Røpke, 2009; Shove, 2003). Neoklassisk økonomi og atferdsøkonomiens forståelse av atferd overser blant annet relasjoner til andre mennesker, objekter og kroppslige behov i studier av endring (Geels m. fl., 2015). Det å spise lunsj på jobb påvirkes av vår forståelse av spising (for eksempel: spiser vi for å få energi eller er det også knyttet til sosialt påfyll), prosedyrer for å spise (for eksempel: man setter seg ned når man spiser lunsj i kantinen, take away krever ikke alltid det) og hvordan vi spiser (for eksempel: raskt ferdig for å gå tilbake til andre oppgaver eller langsam spising for å drøye pausen) (Warde, 2005). Noe av det vi gjør i hverdagen blir vaner og rutiner. Det å spise på jobb utføres regelmessig. Det blir da en vane som kan være vanskelig å endre (Wilhite, 2013). For å få til endring må det skje gradvis gjennom at de elementene som bestemmer praksisen vår endres sekvensielt og i samsvar med normer, kunnskap, ferdigheter og infrastruktur (Cohen m.

fl., 2013; Geels m. fl., 2015). I tillegg er det ofte knyttet ulike logikker (rasjonalitetsfelt) til ulike matpraksis (Westskog m. fl., 2011). Det å spise på jobb kan ha utgangspunkt i andre normer, verdier og ferdigheter enn det å spise mat hjemme, det kan være andre forventninger fra kollegaer enn familiemedlemmer og det kan være en annen infrastruktur rundt (f.eks. hvordan maten serveres). Alt dette påvirker hvilke matvalg vi tar, og hvordan de kan endres.

Sist, men ikke minst, er dynamikken mellom organisasjon og individ viktig for praksis og endring av den (Dubuisson-Quellier 2022). Praksisen med å spise i kantinen er påvirket av blant annet kantinens praksiser og de ulike organisasjoner har for drift (kantinedrift, huseier, matleverandører etc.) og hvordan organisasjonenes mål forholder seg til hverandre. I arbeidet med studien har vi dermed både basert oss på teorier for å forstå individuelle praksiser, og sett på samspillet med organisasjoners praksis og mål.

3. Hva gjorde vi?

Studien kom i gang etter initiativ fra BYM og er gjennomført i tett dialog med dem, både med tanke på utforming av studien og datainnsamling. Vi har gjort dokumentstudier av relevante dokumenter (som byrådserklæringen, kommuneplan, beskrivelser av prosjektet FUSILLI), kvalitative intervjuer med relevante aktører (kommune, medarbeider i etater som har Karvesvingen 3 som arbeidsplass, selskap som drifter kantinen og huseier). I tillegg har vi gjennomført observasjoner. Prosjektet er meldt og godkjent av personvernombudet for forskning (Sikt).

De kvalitative intervjuene ble gjennomført i 2022. Vi intervjuet totalt 22 personer hvorav 7 var representanter for kommunen/offentlige aktører, 5 var næringsaktører og 10 var brukere av kantinen. Vi hadde tre forskjellige intervjuguider, avhengig av type informant. I intervjuguiden med offentlige aktører spurte vi om deres arbeid med miljø- og klimarelaterte problemstillinger og muligheter og barrierer med tanke på endring til mer bærekraftig og sunn mat i kantiner. I intervjuene med næringsaktørene adresserte vi mange av de samme temaene, men vi adresserte også spesifikt deres arbeid med mer bærekraftig og sunn mat i kantinen i Karvesvingen 3. Når det gjaldt brukere av kantinen, spurte vi om matpraksis både hjemme og på jobb, deres syn på tiltak som er gjennomført/kan bli gjennomført i kantinen og opplevde barrierer mot å spise mer sunt og bærekraftig. I alle intervjuene adresserte vi hva de anså som det gode liv og hvordan mat var knyttet til dette.

Observasjoner ble gjort i møter arbeidsgruppen for prosjektet hadde. De har ukentlige møter og vi har fulgt disse fram til påske 2023. Arbeidsgruppen består av representanter for de som drifter kantinen (Sodexo), huseier, to etater fra Oslo kommune som har kontorer i bygget og ansvarlig i BYM for FUSILLI-prosjektet. Vi observerte diskusjoner i gruppen og fikk informasjon om tiltak som ble vurdert gjennomført. Vi besøkte også kantinen til lunsj for å observere praksis hos brukere av kantinen. Tilslutt deltok vi på arrangementer i regi av Oslo kommune og relatert til FUSILLI-prosjektet inkludert seminarrekken «Praten om maten», hvor vi observerte diskusjoner og hvem som deltok i disse.

Vi analyserte dataene i to trinn. Først gjennomførte vi en deskriptiv koding hvor vi benyttet praksisteori som grunnlaget for kodingen. Deretter kodet vi dette materialet med tanke på mulige koblinger i funnene, for eksempel når det gjaldt sammenhengen mellom matpraksis hjemme og på jobb og samsvar mellom ulike organisasjoners mål.

4. Hva fant vi ut?

Brukeres perspektiver

Studien viser at viktige forhold som påvirker matpraksis hos brukere av kantinen, er hvordan kantinen er organisert, tilknyttet teknologi (for eksempel app), sosiale relasjoner, og normer og matbehov hos den enkelte.

Kantinen oppfattes som hyggelig og vel tilpasset ulike behov, både for store og små grupper og om man ønsker å spise egen matpakke i stedet for mat servert i kantinen. Tilgang til terrasse er også et pluss for mange. App hvor man har mulighet til å se mattilbud settes pris på. Organiseringen av kantinen og informasjonen som gis om mat som serveres oppfattes likevel ikke som optimal. Det er lang kø rundt lunsjtider, spesielt rundt salatbaren. Det at man ikke får tilstrekkelig informasjon i app eller i kantinen om hva som tilbys, øker køproblemet. Det er mange som sniker seg inn bare for å se hva som er innholdet i for eksempel varmretten. Bedre informasjon i app og skilting i kantinen kunne redusert dette. Kostnadsnivået i kantinen er også et tema. Informanter påpeker at prisen man betaler ikke samsvarer med kvaliteten på maten i kantinen.

Den enkeltes behov og holdninger til mat er også en faktor som påvirker matvalg og bruk av kantinen. Noen har allergier eller intoleranser til gluten, andre mener at retter uten animalsk protein ikke metter tilstrekkelig. De offentlige etatene i bygget har også arbeidstakere med veldig ulike jobber. Noen har kontorjobb, mens andre har fysisk krevende arbeid. Dette påvirker også hva de mener om behovet for å servere mat av animalsk opprinnelse.

Hva man synes om maten som serveres, er også en faktor som påvirker hva man spiser, og om man spiser i kantinen. Kunnskap om klima- og miljøpåvirkning fra ulike typer mat og dyrevelferd er for eksempel med å forme forventninger til hva som skal serveres og hva man spiser i kantinen. Mange av de ansatte i Bymiljøetaten uttrykker bekymring over miljømessig bærekraft, og de har mye kunnskap om kjøttindustrien og dyrevelferdsmessige implikasjoner av kjøttproduksjon. De velger derfor å unngå noen animalske produkter i kantinen, som laks eller kylling. Noen uttrykker også at kunnskap de har fått gjennom venner og familie, gjør at de lettere kan lage plantebaserte retter. Kantinen på arbeidsplassen er en viktig læringsarena med tanke på å smake på nye retter. Mer informasjon om bærekraftig og sunn mat i kantinen etterlyses derfor av flere. Som en arbeidstaker uttrykte dette:

«Vegetariske retter er ikke så lett å lage og da er det bra med tips. Man trenger mer kunnskap om fett og proteiner slik at man får bedre forståelse. Jeg savner mer informasjon om bærekraftig og sunn mat, og jeg ser ikke at det gis i kantinen. Det er vanskelig å finne all informasjonen på egenhånd.» (3006)

Mat oppfattes likevel å være et personlig anliggende. Man kan bli inspirert av det som serveres i kantinen, men det er ikke akseptabelt at man tvinger noen til endringer i matvalg. Selv de som

uttrykker at de er miljøengasjerte, ønsker ikke å framstå for radikale, og de toner ned sitt engasjement når det gjelder mat for å ikke framstå som aktivister.

*«Jeg er miljøbevisst, men ikke en miljøaktivist. Det er et stykke til å være aktivist.»
(3003)*

Mat er et tema som ofte diskuteres blant kolleger og forbindes med det gode liv. Når noe godt serveres på jobb, kan det inspirere til å prøve det ut hjemme, som for eksempel å benytte søtpotet i fredagstacoen i stedet for kjøtt. Matpraksis på jobb var også knyttet til praksis hjemme på andre måter, for eksempel kunne flere spise fisk på jobb og kompensere for at det ble lite fisk hjemme. Noen påpekte også at det var sammenhenger mellom å spise plantebasert mat og andre valg man tok i livet som å sykle eller å ikke fly.

Organisasjonene i Karvesvingen og deres praksis

De ulike organisasjonene av relevans for kantinen i Karvesvingen har innflytelse på hvordan kantinen ser ut, hva som serveres og tilgjengelig kompetanse og ressurser for å jobbe for mer bærekraftig og sunn mat i kantinen. Ulike mål og perspektiver hos organisasjonene (som BYM og Sodexo eller BYM og Gravplassetaten) påvirker også hva som er mulig å få til.

Høegh Eiendom og Sodexo har de siste årene samarbeidet om å endre kantinens utforming for blant annet å redusere køene ved lunsjtider. Det er lansert en MY Sodexo app som forenkler betaling i kantinen. I kantinens kjøkken ble det ikke gjort noen endringer, og det påvirker muligheten for å lage god vegetarmat (ingen grill for eksempel). Sodexo og BYM samarbeidet i 2019 for å fjerne bruk av engangsprodukter av plast i kantinen og i forbindelse med kaffemaskinene. Nå får man for eksempel ikke makrell i tomat i små beger. Om man vil ha slikt pålegg, må man ta det med hjemmefra, noe som igjen påvirker matpraksis på jobb. I framtida kan også bygging av nye butikker, lunsjsteder og matsteder konkurrere med kantinen. En ny kantine i nabobygget vil for eksempel konkurrere med tilbudet i Karvesvingen 3. Den skal ifølge informantene tilby bedre kvalitet på maten selv om prisene er høyere.

Organisasjonenes verdier påvirker også hva som serveres, og hvordan det jobbes med endringer mot mer bærekraftig og sunn matservering. Sodexo er et internasjonalt firma som har vektlagt bærekraft i sin forretningsstrategi. De har retningslinjer for miljø og helse. Det samme gjelder eiendomsselskapet Høegh. Rene vegetarmenyer er likevel ikke en del av Sodexos strategi, siden dette ikke er en utbredt trend:

«Vi har over 100 kantiner, selv om de fleste har samme meny, er det allikevel mange variasjoner blant kantiner. Yngre urbane gjester er mer åpne for plantebasert, men menn på 50 år som jobber i en fabrikk vil ikke ha salatblader.» (2007)

De offentlige etatene som har lokaler i Karvesvingen 3, har som nevnt klare retningslinjer for matservering vedtatt av byrådet, for eksempel mål om å redusere kjøttforbruket med 50% i offentlig regi innen utgangen av 2023 og vegetarmat som standard ved arrangementer i regi av Oslo kommune fra 2022. Dette influerer selvsagt på etaters praksis knyttet til mat og matservering. Retningslinjene oppfattes imidlertid som "myke", dvs. at dette ikke skal tvinges på arbeidstakere, men i stedet oppnås ved inspirasjon og enkle tiltak som «dulter» ansatte i en ny retning.

En klar barriere mot endringer av menyene i Karvesvingen i mer bærekraftig og sunn retning er kostnader knyttet til å tilby gode plantebaserte alternativer når kantinen samtidig skal gå med overskudd. Fisk og plantebasert mat på menyen gir ofte lavere inntjening, ifølge Sodexo. BYM er heller ikke interessert i å betale mer for maten som tilbys. Dette påvirker for eksempel muligheter til å kjøpe inn utstyr til kjøkkenet i kantinen som muliggjør bedre vegetarmat. Organisasjonene har også ulike prioriteringer når det gjelder plantebasert mat. Områder der alle organisasjonene har samme prioriteringer gir større muligheter. Reduksjon i matavfall og det å servere sunn mat i kantinen er eksempler på dette. Dyrevelferd, klimautslipp og biodiversitet ses på som mer aktivistisk og for de som er spesielt engasjerte. Det er en generell redsel mot å oppfattes for radikal siden dette kan medføre mer motstand mot endringer. Målene er ikke alltid sammenfallende innen den enkelte organisasjon heller, som dette eksempelet fra Oslo kommune viser:

«Det nytter ikke om vi sier at vi skal kutte kjøtt når noen andre jobber for andre mål. Vi kan si motstridende ting, og derfor er det viktig å etablere et målhierarki slik at det ikke er mange ting som strider mot hverandre. Et eksempel er at vi sier at det handler om dyrevelferd, men også klimautslipp. Økt bruk av hvitt kjøtt er dårligere for dyrevelferd osv. Det er ganske krevende å navigere. Skal vi telle i klimaekvivalenter eller i antall dyr? Det er mange spørsmål som dukker opp som vi nøster i nå.» (1008).

5. Noen implikasjoner og anbefalinger

Studien viser hvordan matpraksis generelt og på jobb er tett sammenvevd med verdimessige vurderinger, kunnskap og erfaring. Matvalg påvirkes også av hvordan infrastrukturen rundt kantinen er innrettet, sosiale relasjoner og involverte organisasjoners mål og praksis. Endring av matvalg er dermed komplisert å få til, og følger for eksempel ikke direkte av ny informasjon om klimafotavtrykk på menyene. Dette siste er selvsagt viktig å opplyse om, men store endringer kan ikke forventes. Snarere kreves det systematisk jobbing over tid for å få til endring av matpraksis. Storsamfunnets satsinger må i stor grad også samsvare med hva organisasjoner gjør, og være på linje med brukeres holdninger og praksiser. Disse komplekse sammenhengene er også barrierer for at matpraksis på jobb skal smitte over på hva folk gjøre hjemme.

Det er enklere å få til endring av praksis der organisasjoners mål (som Sodexo og Oslo kommunes mål) sammenfaller med hva brukere av kantine har kunnskap og erfaring med, deres verdier og dagligliv. Slik sett er det enklere å redusere matsvinn og fjerne engangsartikler i plast enn å få til endring til mer plantebasert kosthold. Reduksjon i utslippet av klimagasser er ennå ikke akseptert som et tilstrekkelig argument for å implementere mer drastiske tiltak, som for eksempel å bare servere plantebasert mat i kantinen i Karvesvingen. Da er det naturlig at tiltakene og hva man ønsker å oppnå med disse, i første rekke er rettet mot å inspirere brukere av kantinen til å spise og lage mer plantebasert mat i dagliglivet.

Basert på våre resultater kan vi gi noen anbefalinger om tiltak for mer bærekraftig og sunn mat i jobbsammenheng, inkludert hvordan dette kan spille over på matvalg utenom jobb.

- Analysene våre indikerer at tiltak hvor miljømessige effekter trekker i samme retning som kostnadsreduksjoner, er enklere å få til. Det samme gjelder tiltak som samsvarer med helsemessige anbefalinger, som reduserte porsjoner eller mer innslag av frukt og grønt. Det er dermed viktig å finne fram til tiltak hvor mål og prioriteringer trekker i samme retning. Der det er målkonflikter er det viktig å synliggjøre disse, og over tid jobbe for større grad av samsvar mellom mål.
- Det å åpne for aktiv deltakelse fra brukere av kantinen i planlegging av tiltak for mer bærekraftig og sunn mat, kan muliggjøre flere og mer omfattende tiltak. Flere informanter har erfaring og kunnskap om å lage vegetarmat og kan for eksempel gi verdifulle innspill og dele oppskrifter. Dette er i tråd med Lorenz, Walther og Langens (2020) studie av lunsjvaner og tiltak i kantiner for å endre disse. Sahakian og Wilhite's (2015) oppfordring om å åpne for eksperimentering med ulike tiltak for å endre vaner er i også tråd med vår anbefaling.
- Det å spise vegetarisk eller vegansk oppfattes av mange å være radikalt eller aktivistisk. Det er viktig å bidra til at vegetarmat i større grad normaliseres. Vegetarmat som standard ved servering i møter (som nå er innført) og informasjon om klimautslipp av ulike typer av mat

kan være en del av dette. Arrangementet «Praten om maten» kan også bidra ved å invitere kjente personer som ikke oppfattes aktivistiske, til å snakke om egne matvalg (vegetar) og ved å synliggjøre de som regelmessig spiser vegetarmat.

- Økt grad av plantebasert mat i kantiner fordrer at det er midler til innkjøp av utstyr som kan muliggjøre kvalitet på vegetarmaten som serveres (som grill). I tillegg må man sørge for at kokker har tilstrekkelig kunnskap om hvordan god vegetarmat lages.

Referanser

Alacevich, C., Bonev, P., Söderberg, M. (2021). Pro-environmental interventions and behavioral spillovers: Evidence from organic waste sorting in Sweden, *Journal of Environmental Economics and Management*, Volume 108.

Boada LD, Henríquez-Hernández LA, Luzardo OP (2016) The impact of red and processed meat consumption on cancer and other health outcomes: Epidemiological evidences. *Food and Chemical Toxicology* 92:236–244. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2016.04.008>

Cohen, M.J., Brown, H.S., Vergragt, P.J. (2013) *Innovations in Sustainable Consumption*. Edward Elgar, Cheltenham.

Dubuisson-Quellier, S. (2022). How does affluent consumption come to consumers? A research agenda for exploring the foundations and lock-ins of affluent consumption. *Consumption and Society*, 1(1), 31-50.

Duffy et al. (2022) [peritia-climate-change .pdf \(kcl.ac.uk\)](#)

Geels, F.W., McMeekin, A., Mylan, J. Southerton, D. (2015). A critical appraisal of sustainable consumption and production research: The reformist, revolutionary and reconfiguration positions. *Global Environmental Change*, 34, 1–12.

Kurz, V., 2018. Nudging to reduce meat consumption: Immediate and persistent effects of an intervention at a university restaurant. *Journal of Environmental Economics and Management*, 90, 317-341. <https://doi.org/10.1016/j>

Lorenz-Walther, B. A.-S., & Langen, N. (2020). Sustainable changes in a worksite canteen: An exploratory study on the acceptance of guests. *Journal of Cleaner Production*, 259, 120737.

Nash, N., Whitmarsh, L., Capstick, S., Hargreaves, T., Poortinga, W., Thomas, G., et al. (2017). Climate-relevant behavioral spillover and the potential contribution of social practice theory. *Wiley Interdisc. Rev. Clim. Change* 8:e481. doi: 10.1002/wcc.481

van Oort, B., Holmelin, N.B., Milford, A.B. (2021) Offentlige innkjøp som klimapolitisk virkemiddel: potensialet for å kutte utslipp i matsystemet. CICERO RAPPORT 2021:08. <https://hdl.handle.net/11250/2837073>

Oslo kommune (2023 a). Klimastrategi. [Klimastrategi - Miljø- og klimapolitikk - Oslo kommune](#) , lastet ned 27.06.23.

Oslo kommune (2023b). Arbeid for bærekraftig og redusert forbruk internt i Oslo kommune. [Arbeid for bærekraftig og redusert forbruk internt i Oslo kommune - Bærekraftig og redusert forbruk - Oslo kommune](#) , lastet ned 27.06.23.

Reisch, L.A., Sunstein, C.R., Andor, M.A., Doebbe, F.C., Meier, J., Haddaway, N.R., (2021), Mitigating climate change via food consumption and food waste: A systematic map of behavioral interventions, *Journal of Cleaner Production*, Volume 279,123717. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.123717>.

Røpke, I. (2009). Theories of practice: new inspiration for ecological economic studies. *Ecological Economics*, 68 (10), 2490–2497.

Sahakian, M., & Wilhite, H. (2014). Making practice theory practicable: Towards more sustainable forms of consumption. *Journal of Consumer Culture*, 14(1), 25–44.

<https://doi.org/10.1177/1469540513505607>

Shove, E. (2003). *Comfort, Cleanliness and Convenience: The Social Organization of Normality*. Berg, Oxford.

Some, S., Roy, J., Chatterjee, J. S., and Butt, M. H. (2022). Low demand mitigation options for achieving Sustainable Development Goals: Role of reduced food waste and sustainable dietary choice. *Journal of Cleaner Production*, 369, 133432.

Warde, A. (2005). Consumption and Theories of Practice. *Journal of Consumer Culture*, 5(2), 131–153. <https://doi.org/10.1177/1469540505053090>

Westskog, H., Winther, T. & Strumse, E. (2011). Addressing fields of rationality – a policy for reducing household energy consumption? In: Anil Markandya, Ibon Galarraga and Mikel González-Eguino: *Handbook of Sustainable Energy*. Edward Elgar Publishing Ltd

Wilhite H. (2013). Energy consumption as cultural practice: Implications for the theory and policy of sustainable energy use. In Strauss S, Rupp S, and Love T. *Cultures of Energy* 2013 San Francisco Left Coast Press 60-72.



Include

Forskningssenter for sosialt
inkluderende energiomstilling