

UNIVERSITETET I OSLO

Bærekraftig catering

Nye rammeavtaler og bestillingsrutiner

Julie Jacobsen og Asle Orseth

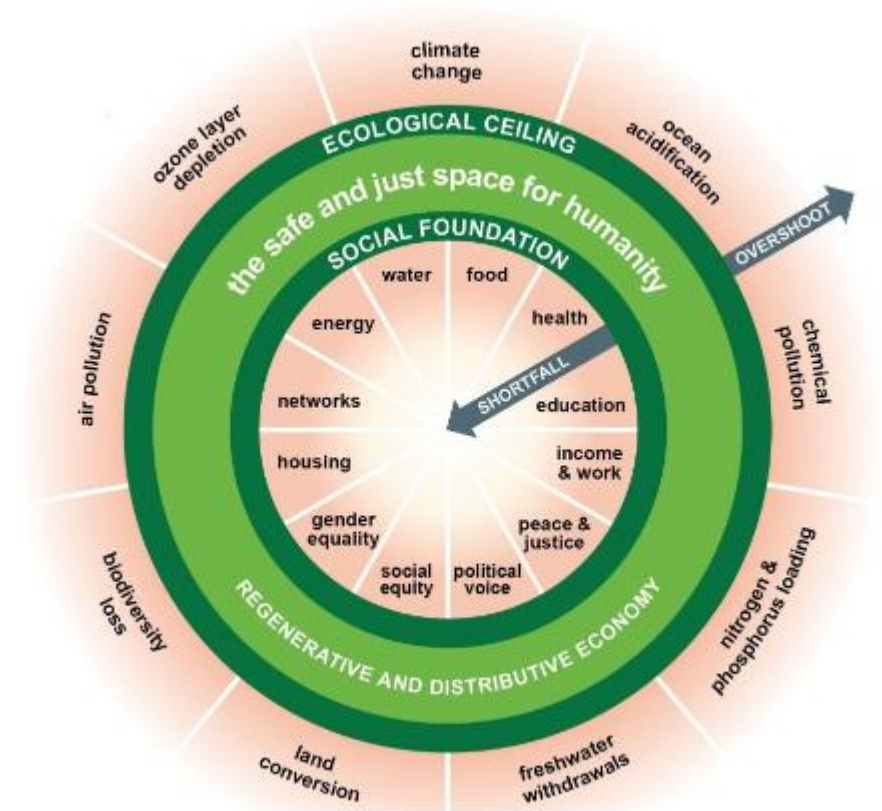
Presentasjon til ledernetverk økonomi og administrativt

ANSK-21-0298



Hvorfor er dette relevant?

- Innovasjon på mange områder:
 - Ny bestillingsløsning
 - Nye rutiner for behovshavere og innkjøper
 - Nye retter
 - Ny prismodell
 - På sikt: nye rutiner for servise/bestikk m.m.
- Vil medføre en betydelig endring fra dagens avtaler. Avtaleområdet er profilert på UiO blant ansatte og til dels studenter, og vil derfor bli en synlig del av universitetets bærekraftsarbeid.
- Forankret i UiOs strategier. Cateringavtalene er nevnt spesifikt i UiOs miljø- og klimatiltaksplan.



Kilde: Raworth 2017



HVA HAR SKJEDD?

Utvalgte aktiviteter

KOMPETANSEUTVIKLING

- Forskningsprosjekt – samarbeid mellom innkjøp og forskere
- Høring forskningsmiljø
- Workshop ekspertgruppe anskaffelser
- Workshop ekspertgruppe bærekraft/mat



BRUKERINVOLVERING

- Tverrfaglig anskaffelsesteam
- Spørreundersøkelse
- Workshoper bestillingsprosess
- Workshoper brukerbehov
- Folkeråd



MARKEDSDIALOG

- Dialogkonferanse i samarbeid med OsloMET
- Leverandørmøter
- Møter med andre bransjeaktører
- Offentlig høringsrunde
- Tilbudskonferanse
- Forhandlingsmøter



Bærekraftige kontraktskrav



SLIPP KOKKEN FRI

Bærekraft

Hvor enig er du i påstanden "Universiteter har et særskilt ansvar for å servere mat som er i tråd med det forskning viser er bærekraftig"?

Antall svar: 124

Svar	Antall	% av svar
Vet ikke/har ingen mening	6	4.8
Helt uenig	3	2.4
Delvis uenig	7	5.6
Delvis enig	30	24.2
Helt enig	80	64.5



18. På hvilke og på hvilken måte er du enig/uenig?

19. Jeg mener universiteter har et ansvar for å redusere forbruket av det som ikke er bærekraftig, men et UO og andre universiteter også har velger å ta høyde for bærekraftsmessig og miljøvennlig til alle typer arrangementer (med unntak av fest og konferanser).

20. Vi skal alle selvfølgelig gjøre å gjøre det beste, så det kommer til bærekraft, men å redusere forbruk av mat er på alle måter, både ikke de skal gjøre som forbruker også på det til tross.

21. Delvis uenig, fordi det er ikke alle eksakte som blir noen som er bærekraftig. Jeg mener et man må ha mulighet til å velge her.

Har du noen praktiske innspill til hvordan vi kan gjøre avtalene mer bærekraftige?

1. Nei

2. Lage avtaler som gir det tydelig økonomisk lønnsomt å kjøpe planlagt mat/fødsel. På den en viktig faktor når det skal bestilles mat.

3. Korte mat, redusere ned igjen innhold i situater.

4. Hvis man har mer gode løsninger rundt levering av mat, jeg anbefalte er viktig. Hvis å ikke bruke plast f.eks. miljøvennlig emballasje på en god måte. All bestilling er selvsagt elektronisk. Gi ekstra punkn ved avsluttet, så det gjelder til brukerne og tilrettelegge gode løsninger.

5. Jeg opplever at ifølge dette oppbraket allerede og får ikke behov for noen endring.

6. Med gode vegetar alternativer er det ikke noe problem.

7. Bruke flere bestillinger på interne små arrangementer.

8. Fokus på leverandere med korteste mat.

9. Sørge for at leverandere har mange og tilrettelegge vegetaralternativer slik at dette velges naturlig og ikke som et offer eller kompromiss. Mer gjennomtenkt i avtaler.

22. Enkelt er å bli til frukt, bær, og grønnsaker som, sørge for at leverandere har rettferdige med de ansatte.

23. -

24. Hei store bredde i tilfelle. Og kunne handle litt all en alger levering/lysting av til vann.

25. UO må være større utvalg av vegetariske og vegetariske retter, og kortere mat. Bedre ordninger for å lytte ut engasjementet.

26. Å være tydelig med leverandere slik at vi trenger et stort utvalg av f.eks. plantebasert mat som gir en å spise og ikke minst sørge for at de samarbeider som kan tilby dette og har mulighet til å spise maten.

27. Bedre merking av bærekraftige produkter, og flere bærekraftige alternativer. Velge leverandere som har produkter med korteste ingrediente. Velg om mer miljøvennlig leveringsalternativ.

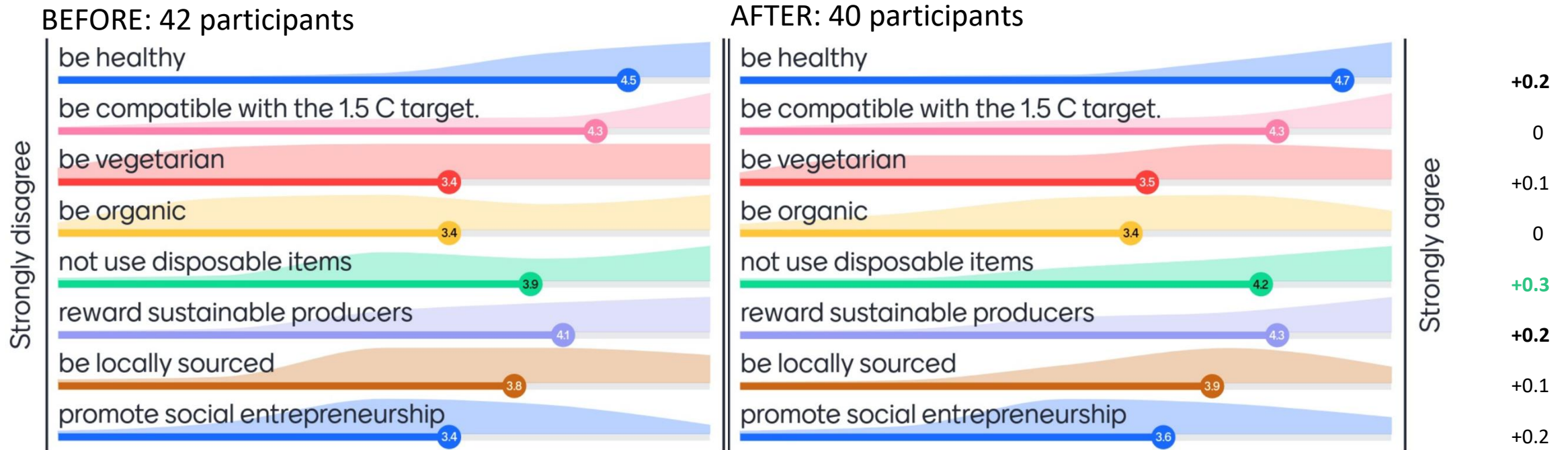
28. Ofte nye retter som vil ikke bli å spise opp. Noen retter for hva man kan gjøre med dette!

29. Bedre vegetarretter, bedre kvalitet som reduserer behov for mange transportsteg/levering betent mulig opp til tilpasset for levering av varm mat/retter avstribet/leverer på levering/redusere transport.

Er det noe mer du har på hjertet?

1. Å sørge for at det blir bra i det vesentlig.

WHAT IS IMPORTANT FOR YOU?



40 participants

DET PLANTEBASERTE MÅLTIDET

PLANTER SPILLER HOVEDROLLEN

MINST 50% **FRUKT OG GRØNNSAKER**

MINST 5% SKAL VÆRE **PROTEINRIKE PLANTER**

MAKS 20% SKAL VÆRE **MEIERIPRODUKTER**

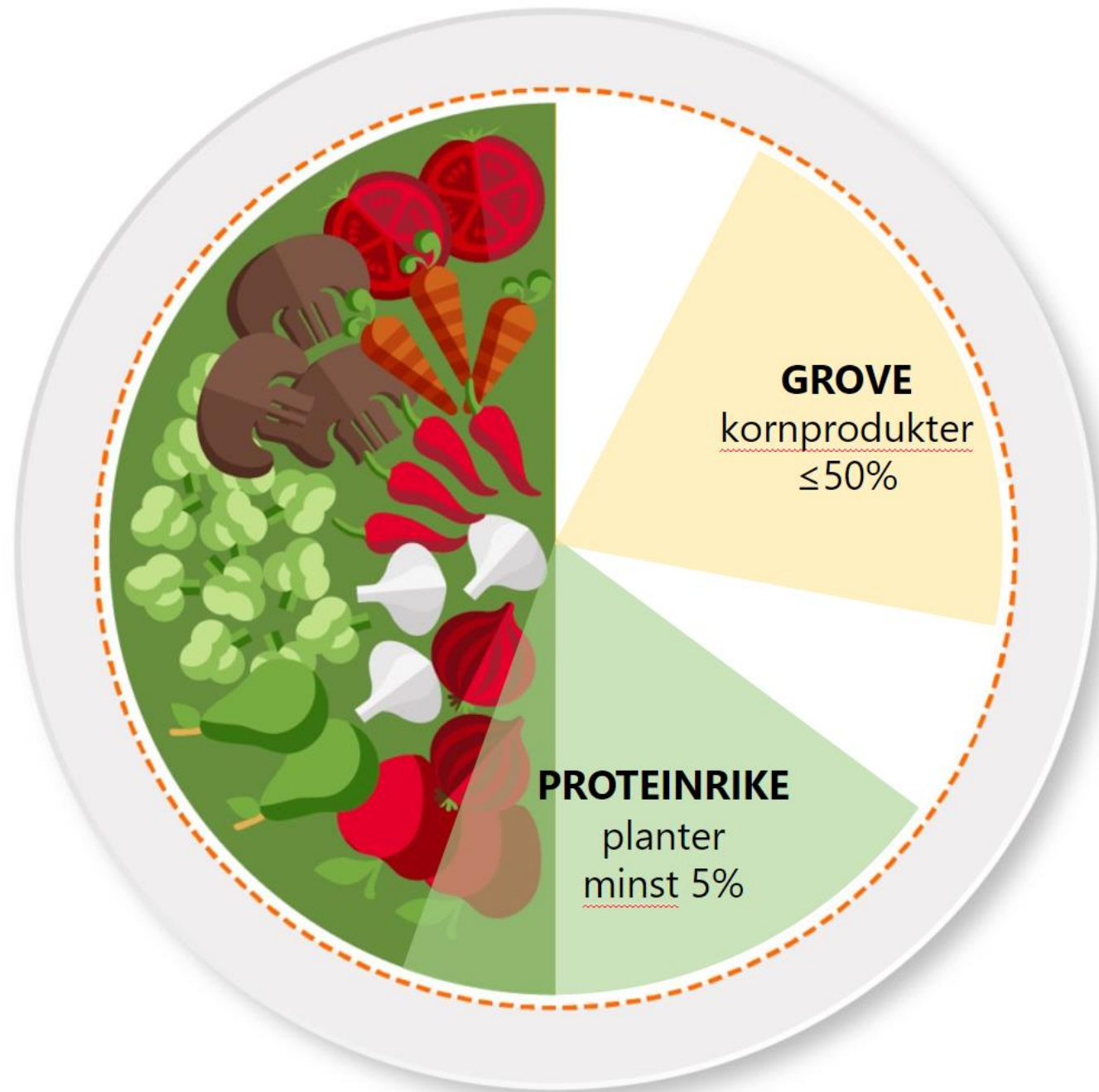
MAT LAGET FRA BUNNEN AV

FORTRINNSVIS MED **FERSKE** VARER I **SESONG**

LITE MENGDE **SALT, SUKKER OG FETT**

INGEN **ULTRAPRODUSERTE** INGREDIENSER

**BÆREKRAFTIG OG HELSEFREMMEDE
MAT SOM SMAKER GODT**





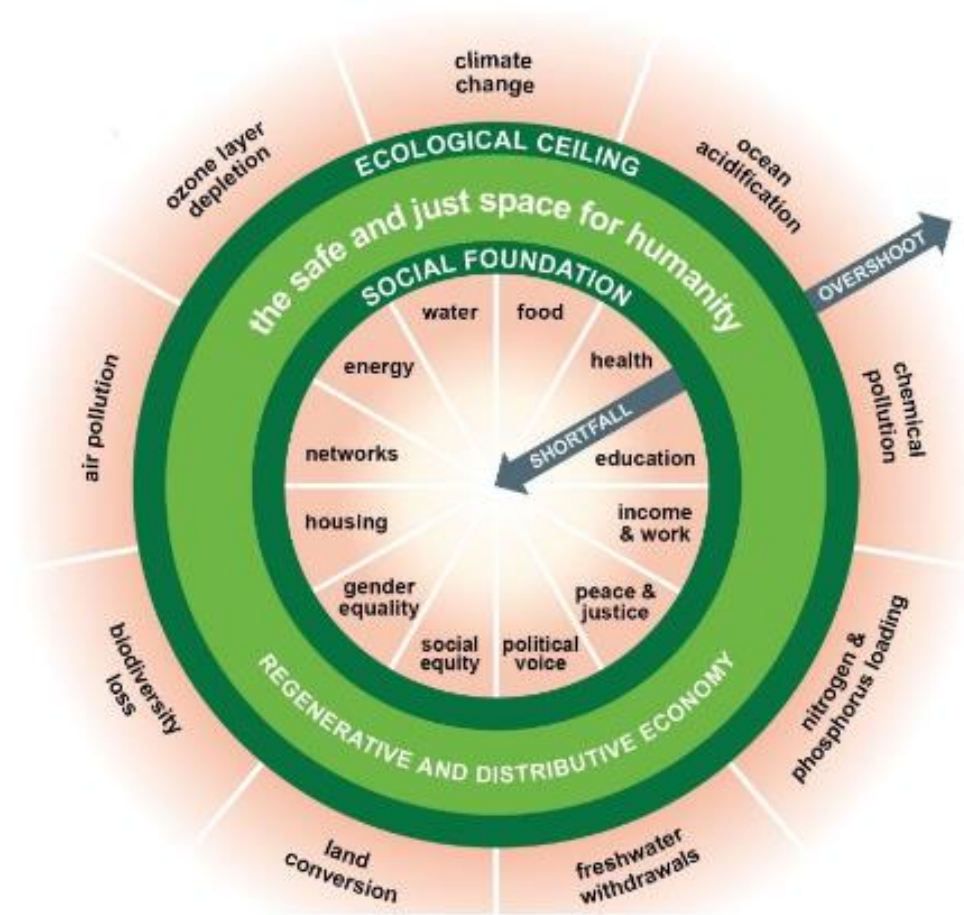
§ 4. GRENSEVERDIER

Måltidene skal bidra til å nå 1.5°C målet.³ Leverandør skal sikre at utslipp per servering holder seg innenfor fastlagte grenseverdier for klimagassutslipp (målt i vekt ved innkjøp):

Frokost	0,3 kg CO ₂ e
Lunsj	0,5 kg CO ₂ e
Middag	0,6 kg CO ₂ e
Snacks	0,2 kg CO ₂ e



L. de Lapeyre de Bellaire, CIRAD



Kilde: Raworth 2017







Kreativ Catering · Følg

16. august kl. 09:35 · 🌐



OM Å BLI TATT PÅ SENGA - AV NOEN SOM TØR OG KAN Å TENKE FRAMOVER!

Kreativ Catering har alltid ønsket å tenkt nytt, annerledes, tilby innovative produkter og bruke nye råvarer.

Det har blitt vårt DNA. Dette har markedet satt pris på og butikken vår går veldig godt. Men vi kniver hele tiden mot mainstream-markedet som kjører på med billig-wraps og smakløs tapas. Nettopp derfor er det så utrolig flott å bli valgt til hovedkontraktspartner for Universitetet i Oslos nye storsatsning på bærekraftig catering.

UiO har tenkt større og lengre enn vi har turt som en bedrift som må overleve fra dag til dag. Vi har (50) ansatte å ta vare på og forpliktelser til leverandører og utleiere. Vi har alltid hatt store tanker og ideer om hva catering kan være, men om vi er for tidlig ute, så vi vil ingen kjøpe. Vi fikk derfor hakeslepp da UiO gikk ut med anbud som gikk lenger i den retningen enn vi selv noensinne kunne drømt om at en kunde ville ønske seg.

Det tvang oss til å tenke gjennom alle våre systemer for å formidle det som vi mener er bærekraftige måltider som vi faktisk kan levere til en pris kjøperne vil betale.

UiO trodde på oss og nå begynner vi en felles reise vi er henrykt av å kunne bli med på. Sammen med UiO skal vi sette nye standarder for bærekraftig catering der ferske råvarer med høy andel av lokale og økologiske leverandører er målet.

1. MØTEMAT

Salg av ferdig tilberedt mat med tilkjøring, uten at det ytes andre tjenester. Typisk for møter, konferanser, avslutninger, interne arrangement.

15% mva (Næringsmidler)

1.1 HELDAGS *Beverning (2 serveringer)* Statens makssats *kr. 688, ink. mva.*

1.1.1 Luksus 95% kr. 655,-

1.1.2 Standard 60% kr. 415,-

1.2 VARMRETTER *Beverning (≥3 timer)* Statens makssats *kr. 471 ink. mva.*

1.2.1 Middag 50% kr. 235,-

1.2.3 Lunsj 30% kr. 140,-

1.3 MINGLEMAT *Beverning (<3 timer)* Statens makssats *kr. 208 ink. mva.*

1.3.1 Gourmet 95% kr. 200,-

1.3.2 Standard 60% kr. 120,-

1.3.3 Enkel/Frokost 40% kr. 85,-

1.3.4 Enklest 30% kr. 65,-

1.4 ANNET *Beverning (<3 timer)* Statens makssats *kr. 208 ink. mva.*

1.4.1 Kaker og bakverk 40% kr. 75,-

1.4.2 Overtidsmat 60% kr. 120,-

1.4.3 Eventuelle andre kategorier (leverandørens ønske) opptil 95% kr. 200,-

Kategorien dekker typisk seminar og konferanser som går over en hel dag

Lengre arrangement eller arrangement som strekker seg ut over arbeidstiden

Typiske arrangement er seminarer, møter, utstillinger m.m. der det er behov for praktisk mat som kan spises med hendene. Kategoriene Enkel og Enklest er typisk arrangementer for studenter, frokostmøter og sosiale sammenkomster.

Kaker og bakverk knyttes særlig til feiringer av anledninger. Kategorien Overtidsmat dekker behovet for raske leveranser (maks 3 timer leveringstid)

2. SERVERINGSTJENESTE

Typisk for særskilt anledning med et visst formelt- preg og eksterne gjester tilstede. **25% mva** (Serveringstjenester)

2.1 HVITE DUKER *Representasjon* Statens makssats *kr. 1507, ink. mva.*

2.1.1 VIP (opp til) 95% kr. 1507,-

2.1.2 Gourmet 50% kr. 755,-

2.1.3 Flerretters 30% kr. 450,-

2.2 MOTTAKELSE *Representasjon (mottakelse)* Statens makssats *Kr. 555 ink. mva.*

2.2.1 Formell 95% kr. 530,-

2.2.2 Konferanse 60% kr. 330,-

2.3 ANNET

2.3.1 Servering av drikke ingen regulert pris

Kategorien dekker lunsj, middag, bankett eller annet festmåltid der hovmester og servitører er tilstede.

Kategorien dekker mottakelse ifm. doktorkreeringer, eksterne gjester m.m. og formelle anledninger der man ønsker fingermat eller enklere servering med personell.

Kategorien dekker behovet for servering av drikkevarer (ink. alkohol) til eksterne arrangement

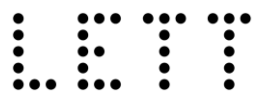




HVA BLE RESULTATET?

- Stor interesse og engasjement i markedet
- 4 leverandører, ulike kategorier
- Bruker leverandørens kompetanse og kreativitet innenfor makssatsene

kreativ
catering



GASTRO
— catering —



Kreativ Catering · Følg

16. august kl. 09:35 · 🌐



OM Å BLI TATT PÅ SENGÅ - AV NOEN SOM TØR OG KAN Å TENKE FRAMOVER!

Kreativ Catering har alltid ønsket å tenkt nytt, annerledes, tilby innovative produkter og bruke nye råvarer.

Det har blitt vårt DNA. Dette har markedet satt pris på og butikken vår går veldig godt. Men vi kniver hele tiden mot mainstream-markedet som kjører på med billig-wraps og smakløs tapas. Nettopp derfor er det så utrolig flott å bli valgt til hovedkontraktspartner for Universitetet i Oslo nye storsatsning på bærekraftig catering.

UiO har tenkt større og lengre enn vi har turt som en bedrift som må overleve fra dag til dag. Vi har (50) ansatte å ta vare på og forpliktelser til leverandører og utleiare. Vi har alltid hatt store tanker og ideer om hva catering kan være, men om vi er for tidlig ute, så vi vil ingen kjøpe. Vi fikk derfor hakeslepp da UiO gikk ut med anbud som gikk lenger i den retningen enn vi selv noensinne kunne drømt om at en kunde ville ønske seg.

Det tvang oss til å tenke gjennom alle våre systemer for å formidle det som vi mener er bærekraftige måltider som vi faktisk kan levere til en pris kjøperne vil betale.

UiO trodde på oss og nå begynner vi en felles reise vi er henrykt av å kunne bli med på. Sammen med UiO skal vi sette nye standarder for bærekraftig catering der ferske råvarer med høy andel av lokale og økologiske leverandører er målet.



A rustic outdoor dining table set with a white tablecloth. The table is laden with several dishes: a white plate of cherry tomatoes with herbs, a wooden tray with a salad of yellow and green vegetables, a white bowl of green leafy vegetables, and another white plate of cherry tomatoes. The table is supported by wooden stools. The background is a blurred green lawn.

HVA MER ØNSKER VI Å OPPNÅ?

Partnerskapsplan

«§ 11 Partnerskapsplanen skal inneholde konkrete og forpliktende tiltak for å kontinuerlig løfte brukertilfredshet og bærekraft og partene skal aktivt samarbeide om å gjennomføre disse.»

3% av leverandørens omsetning under kontrakten skal allokere finansiering av utpekte innovasjonsprosjekter i tråd med prosjektets behov.

Noen utvalgte fellesprosjekter:

1. Eliminere engangsemballasje
2. Videreutvikle behovsinnmeldingen
3. Måle brukertilfredshet



Noen utvalgte prosjekter leverandørene selv forplikter seg til

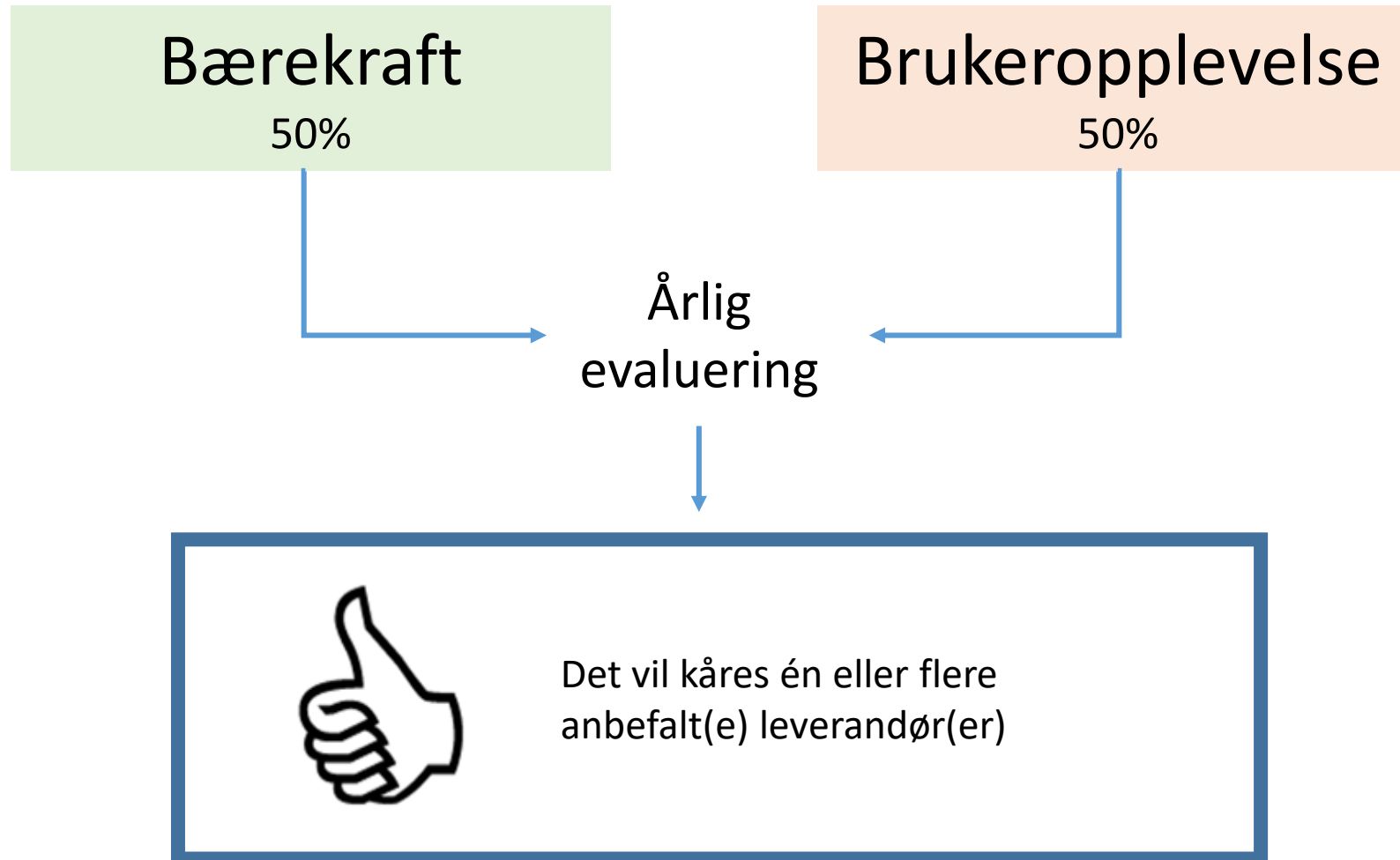
- Gjennomgå alle retter – kutte ledd i verdikjeden, øke økologiandelen
- Nye ingredienser – eksempel: hjemmelaget wraps
- Åpne eget bakeri. Fersk og økologisk mat
- Nasjonalt oppslagsverk for råvarer og klimadatabaser
- Samarbeid med NAV om arbeidstrening og ansettelse
- Øke norskandelen på råvarer
- Øke andel «ukurante råvarer»
- Medlemskap i Etisk Handel Norge
- Svanemerket cateringtjeneste



NB!

Måloppnåelse forutsetter at innkjøper fordeler avrop i tråd med fordelingsnøkkele

Insentivmodell





NYE BESTILLINGSSKJEMA OG RUTINER



Kristian Gundersen

11 t · 🌐



Kristinn Hegna

Det s
på ur
opp
overl
orga
prosj
laget
besti
hver
gang
vider
riktig
supe
med
enhv
Prob

Oppgavene er overført til forskere og undervisere, og er overbyråkratisert i tillegg. Her forleden brukte jeg flere dager på å organisere møterom, bestille mat og kaffe til et internasjonalt prosjektmøte, når jeg heller skulle planlagt INNHOLDET i møtet, og laget forelesninger! Møtematbestillingen alene krevde 7 separate bestillinger, via UiOs økonomiavdeling, 7 ganger måtte jeg fortelle at hver enkelt av dem var godkjent av instituttets administrasjonssjef, 7 ganger måtte jeg godkjenne og kontrollere økonomiavdelingens videresending av min bestilling, 15 mailer måtte jeg sende for å få

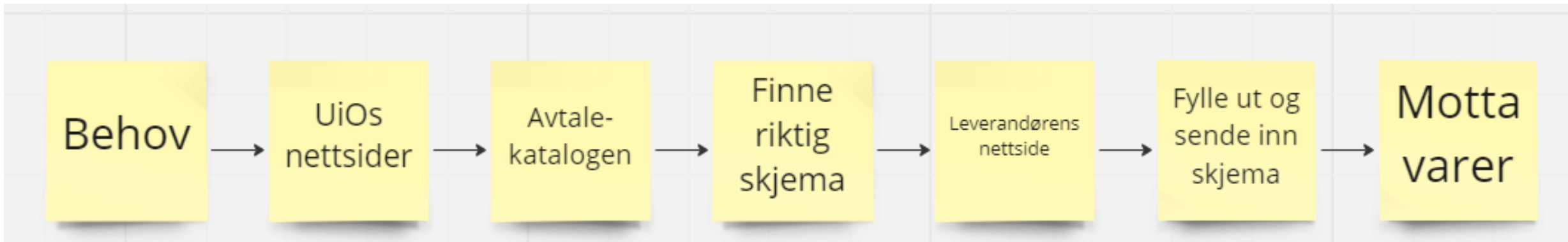
mange folk må gjøre oppgaver som ikke er deres kjerneoppgaver, man trenger flere folk, og alle trenger ikke å ha mastergrad eller helseutdanning.





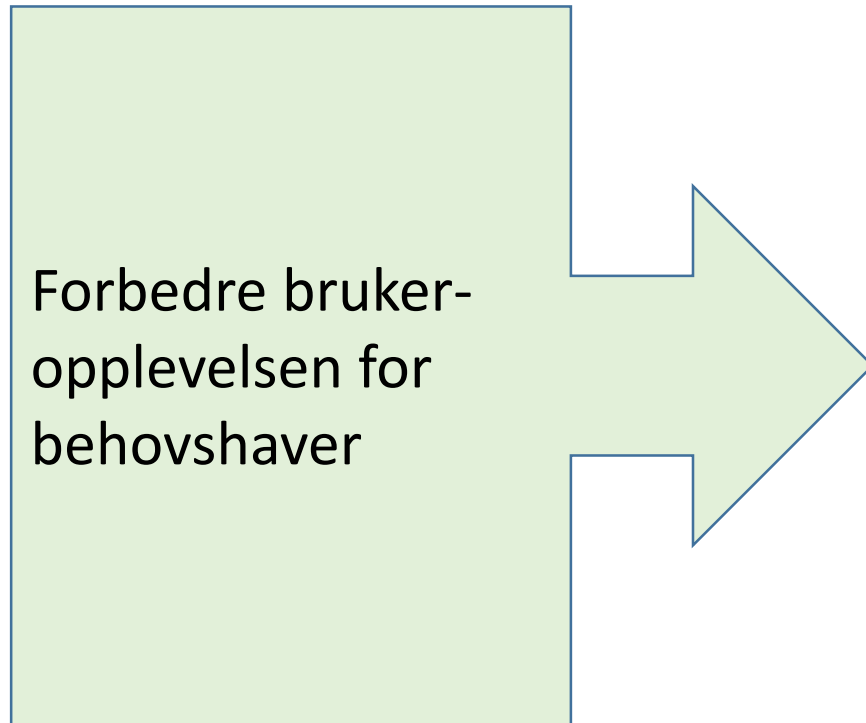
Å bestille varer og tjenester på UiO...

- Ca. 100 ulike bestillingsskjemaer
- I snitt: 21 minutter og 45 sekunder å gjennomføre en matbestilling
- Usikkerhet blant behovshavere mtp om leveringen går gjennom og maten vil bli levert

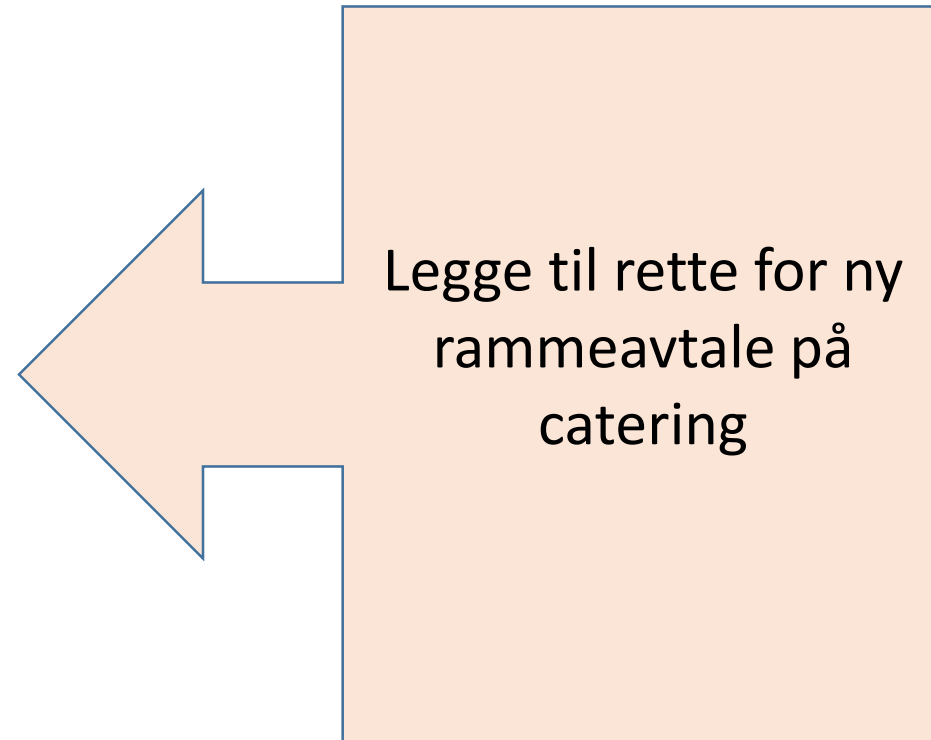


Vårens arbeid med å forenkle bestilling av varer og tjenester

MÅL 1



MÅL 2



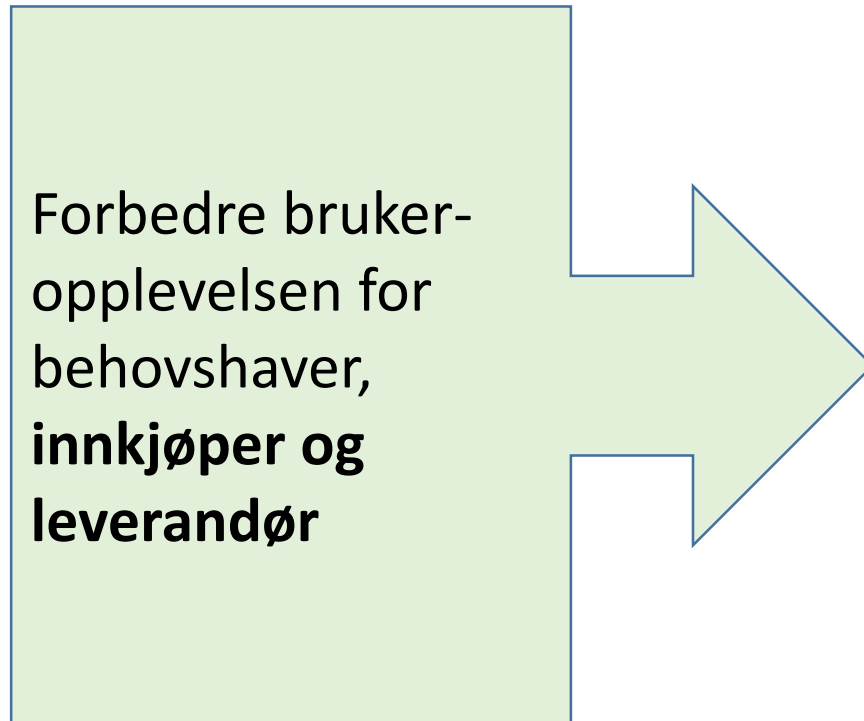
Prinsipper for prototype: Fokus på behovshaver

- Det skal være enkelt å finne
- Det skal være enkelt å fylle ut
 - Brukerne skal ikke måtte forholde seg til sats og leverandør
 - Brukerne skal ikke overveldes av valgmuligheter
 - Vi bruker et tydelig og klart språk, unngår fagtermer
 - Stil og tone: Vennlig, henvender oss til brukeren, og guider dem gjennom prosessen
- Brukeren skal være sikker på å motta maten



Høstens arbeid med å innføre ny rammeavtale

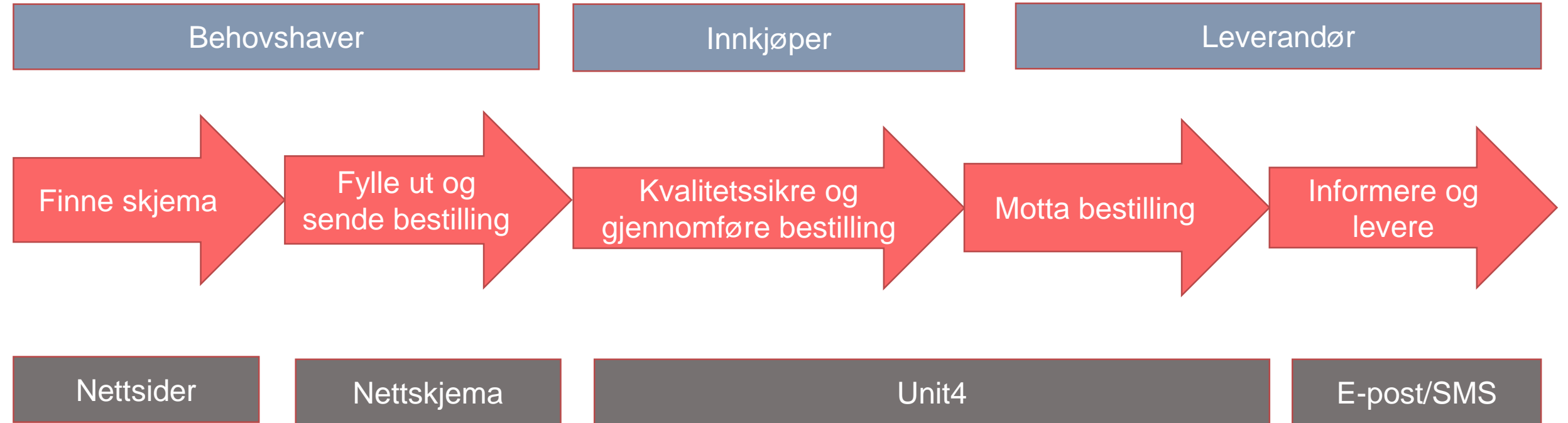
MÅL 1



MÅL 2



Hele brukerreisen på tvers av kanaler og brukere



Alt henger sammen...

Bestillingsskjemaer

Unit4

Rutiner for
innkjøpere

Kommunikasjon mot
ansatte

Rutiner for
leverandører

Økt bærekraft ved å overlate mer til leverandørene

Før

Behovshaver velger leverandør og spesifiserer bestilling fra deres meny



Behovshaver velger

Prototype

Behovshaver velger ferdigpakke, innkjøper velger leverandør og bestiller fra deres meny



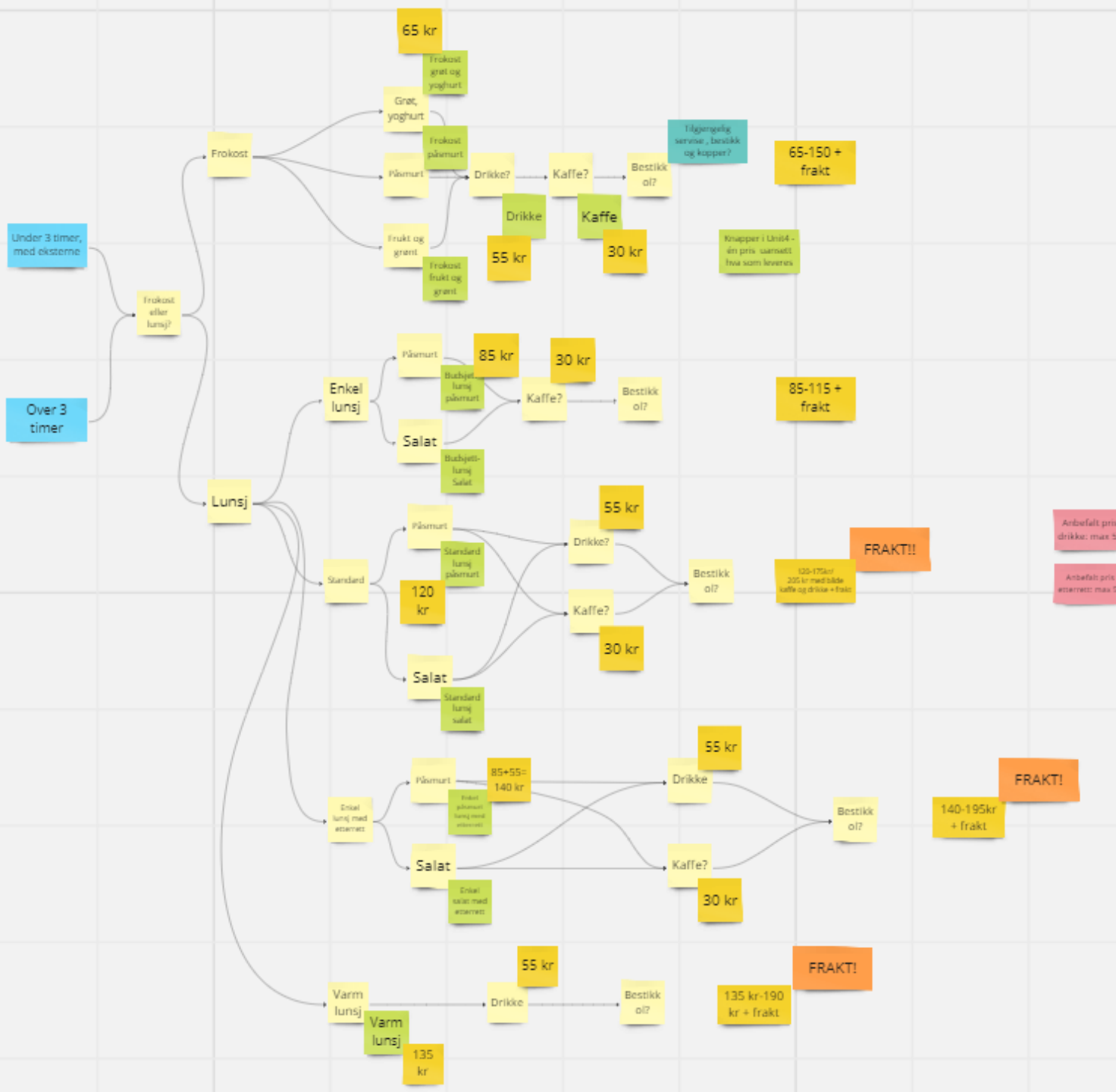
Innkjøper velger

Fremover

Behovshaver velger ferdigpakke, innkjøper velger leverandør basert på fordelingsnøkkel, leverandør velger fra meny



Leverandør velger



Skal det serveres frokost eller lunsj?

Frokost

Lunsj

Hva slags mat ønsker du?

Enkel lunsj

Enkel lunsj med etterrett

Standard lunsj

Varm lunsj

Ønsker du

Påsmurt lunsj standard

Salat standard



Mat og drikke

Møtemat

Levering av mat til møter, kurs, seminarer, konferanser o.l., med inviterte deltakere.

Internt arrangement

Avslutning, bursdagsfeiring, julebord eller andre sosiale markeringer ved enheten.

Åpent arrangement

Arrangementer uten påmelding, f.eks. foredrag som er åpne for alle.

Representasjon

Formelle arrangementer som bankett, mottakelse eller festmåltid.

Restaurant

Få innkjøpsordre fra UiO, så du ikke trenger å legge ut for maten selv.

Heldag (lunsj/middag)

Arrangementer med to serveringer, f.eks. catering og restaurantbesøk.

Overtidsmat

For en eller flere medarbeidere ved pålagt overtid.

Dagligvarer

Bestill levering av dagligvarer til din enhet.

Møtemat



Gjentakende
bestilling



Gjentakende bestilling

Ett skjema for behovshaver, men flere bestillinger for innkjøper

Møtemat - Fellesadm (LOS)

Bestill mat til møter, kurs, konferanser og andre arrangementer med inviterte deltakere.

Enkeltbestilling

Mat og drikke til et enkeltstående møte/arrangement.

→ [Bestill møtemat](#)

Gjentakende bestilling

Mat og drikke til møterekke eller arrangement som går over flere dager.

→ [Bestill møtemat](#)

Gjentakende bestilling

Hei!

Her kan du legge inn bestilling av mat og drikke for gjentakende møter/arrangementer som går over tid, for eksempel

- faste møterekker
- kurs, workshop el.l, som går over flere dager

Hvor lenge varer arrangementet? *

Dette påvirker hvilke økonomiske satser som gjelder.

- Under 3 timer, og alle deltakerne er ansatte ved UiO
- Under 3 timer, og minst en deltaker er ikke ansatt ved UiO
- 3 timer eller mer og går inn i lunsjtid

Gjentakende bestilling

Hvilke datoer og klokkeslett vil du bestille mat og/eller drikke til? *

- Legg inn datoene og klokkeslettene for bestilling
- Leveransen kan komme inntil **45 minutter før** tidspunktet du oppgir (fra kl 8.15 hvis du skriver kl 9.00)
- Kontaktperson **må være tilgjengelig** ved leveringstidspunktet.
- Du må sende inn bestillingen **minst 48 timer før det første arrangementet**

Last eventuelt opp vedlegg

Dersom det er mange ulike klokkeslett og/eller leveringsadresser, er det fint om du laster opp et oversiktlig vedlegg.

Velg fil

Hvor vil du

Oppgi **full adresse**

Maks 30 MB

Denne informasjonen skal hjelpe leverandøren å levere riktig sted.

Gjentakende bestilling

Velg hvilken lunsjmeny du ønsker *

- Standard lunsjmeny - påsmurt
- Standard lunsjmeny - salat
- Standard lunsjmeny - wraps
- Jeg ønsker ulike lunsjmenyer til de ulike møtedagene

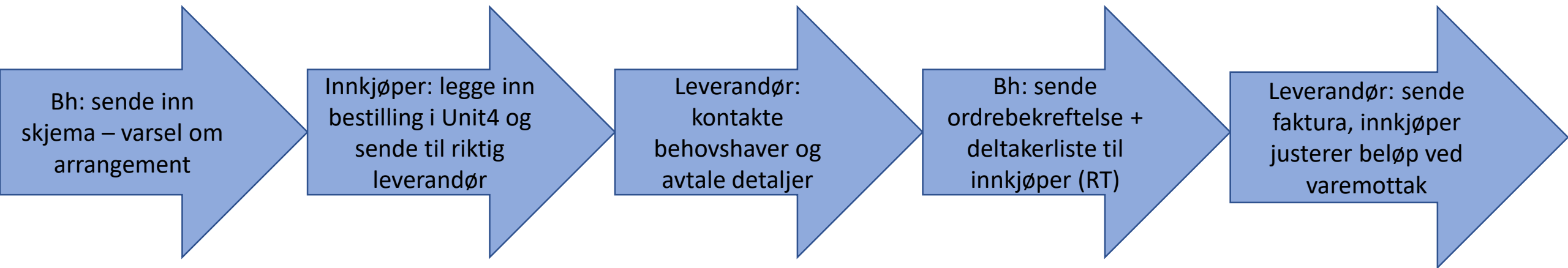
Hvis du har noen spesielle ønsker om hvilke lunsjmenyer du vil ha, kan du skrive inn her.

Du kan bare velge en lunsjmeny per møtedag. Alle deltakerne får samme lunsjmeny.

Representasjon



Representasjon brukerreise



- Navn på arrangement
- Type arr/sats: 3 alt
- Utenlandske deltakere?
- Tid og sted
- Antall deltakere
- Betalingsopplysninger
- Kontaktinfo

- Knapp 1: Representasjon: Enkel lunsj/mottakelse (inntil 555 kr)
- Knapp 2: Representasjon: Enkel lunsj/mottakelse – forhøyet sats (inntil 722 kr)
- Knapp 3: Representasjon: mellomnivå
- Knapp 4: Representasjon: Lunsj/middag (inntil 1507 kr)
- Knapp 5: Representasjon: Lunsj/middag – forhøyet sats(inntil 1959 kr)

Representasjon

Hei! Du har valgt representasjon.

Representasjon kan benyttes ved lunsj/middag, banketter, festmåltid, osv., der det er

- eksterne gjester til stede
- formelt preg
- særskilt anledning

Forhåndsgodkjenning av representasjon *

Representasjon skal alltid være [forhåndsgodkjent av leder på eget skjema](#).

Skjemaet må lastes ned, fylles ut, signeres og lastes opp igjen.

Velg fil

Maks 30 MB

Representasjon

Før du kan legge inn bestillingen, trenger vi litt informasjon om arrangementet ditt.

Hva slags bestilling er dette? *

- Vi ønsker catering levert
- Restaurantbesøk, vi trenger bekreftelse (innkjøpsordre) som viser at UiO dekker restaurantbesøket

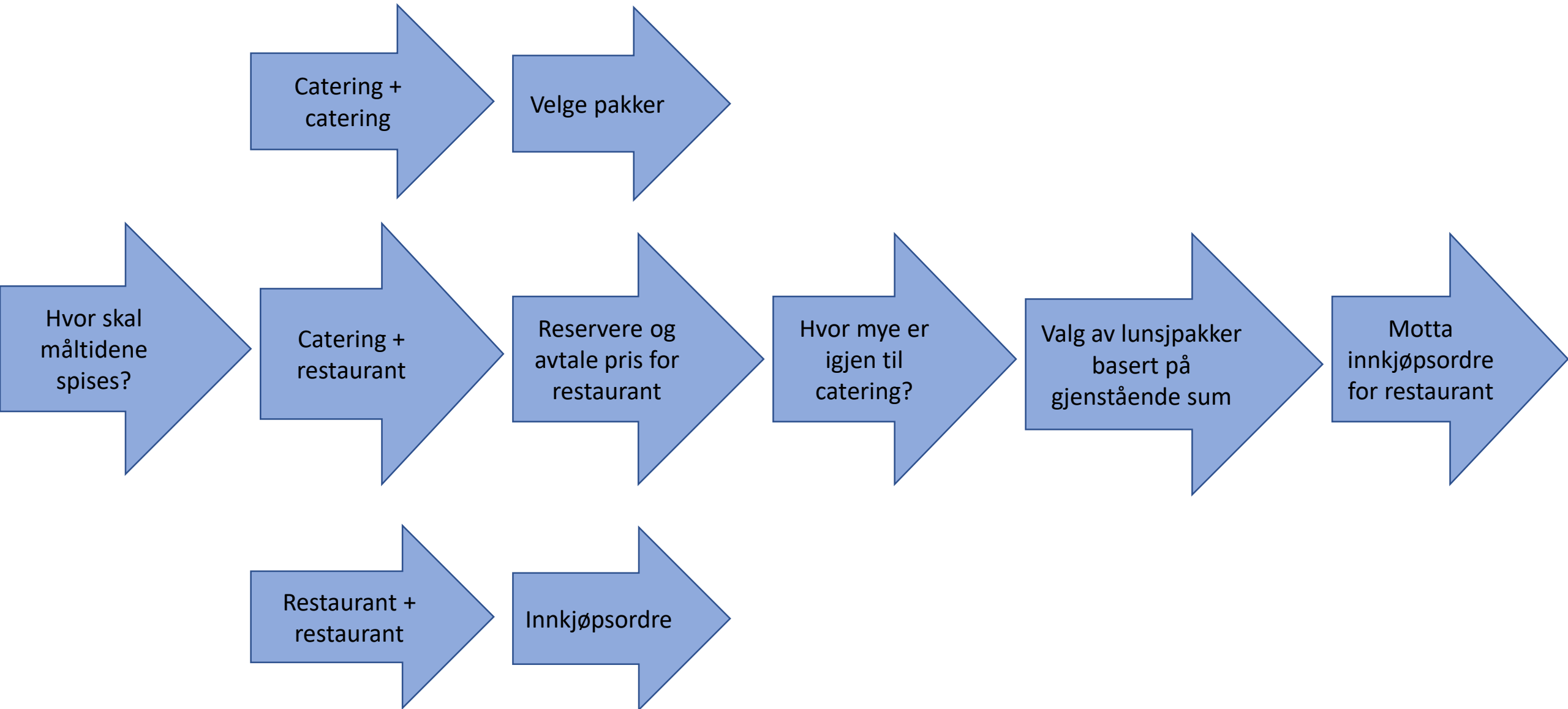
Nå trenger vi litt mer informasjon om hva slags representasjon det er snakk om. *

- Enkel lunsj/mottakelse
- Enkel lunsj/mottakelse med utenlandske gjester på høyt nivå
- Formell lunsj
- Festmåltid/bankett lunsj/middag
- Festmåltid/bankett lunsj/middag med utenlandske gjester på høyt nivå

Heldagsarrangementer



Heldagsarrangement brukerreise



Heldags

Hvor skal maten spises?

- Begge måltidene skal leveres og spises i UiOs lokaler
- Begge måltidene skal leveres, minst ett utenfor UiOs lokaler (f.eks. privat hjem)
- Ett måltid skal leveres og spises i UiOs lokaler, og ett spises utenfor (f.eks. restaurant eller SiO-kantine)
- Begge måltider skal spises utenfor UiOs lokaler (f.eks. restaurant eller SiO-kantine)

Heldags

Du har valgt at du skal få ett måltid levert og at ett måltid skal spises på restaurant.

Når du skal gjennomføre et heldagsarrangement, må du forholde deg til Statens satser for bevertning. For heldagsarrangementer hvor minst ett av måltidene spises utenfor UiOs lokaler, er maxsatsen inntil 1032 kr totalt per person for to måltider.

For å vite hvor mye du kan bruke på måltidet som skal leveres, må du først reservere restaurantbestillingen, og avtale pris for besøket.

Vær obs på at

- dersom dere ønsker å gi tips, må dette dekkes privat av den enkelte deltakeren
- kostnader til servering av øl/vin til måltid begrenses til 526 kr per person

Når du har reserveringen på plass, kan du gjennomføre bestilling for måltidet som skal leveres.

Heldags

Hvor mye har du brukt på restaurantbesøk per person

650 kr eller mindre per person

650-800 kr per person

800-900 kr per person

Hvilken lunsjkategori ønsker du?

Enkel lunsj (mindre posjoner, mulighet for kaffe og kald drikke)

Enkel lunsj med dessert (mindre posjoner, velg mellom kaffe/te og kald drikke)

Standard lunsj (litt større posjoner, velg mellom kaffe/te og kald drikke)

Varm lunsj (velg mellom kaffe/te og kald drikke)

Gourmet lunsj (for eksempel tapas, mulighet for kaffe/te og kald drikke)

Heldags

Hvor mye har du brukt på restaurantbesøk per person

650 kr eller mindre per person

650-800 kr per person

800-900 kr per person

Hvilken lunsjkategori ønsker du?

Enkel lunsj (mindre posjoner, mulighet for kaffe og kald drikke)

Enkel lunsj med dessert (mindre posjoner, velg mellom kaffe/te og kald drikke)

Standard lunsj (litt større posjoner, velg mellom kaffe/te og kald drikke)

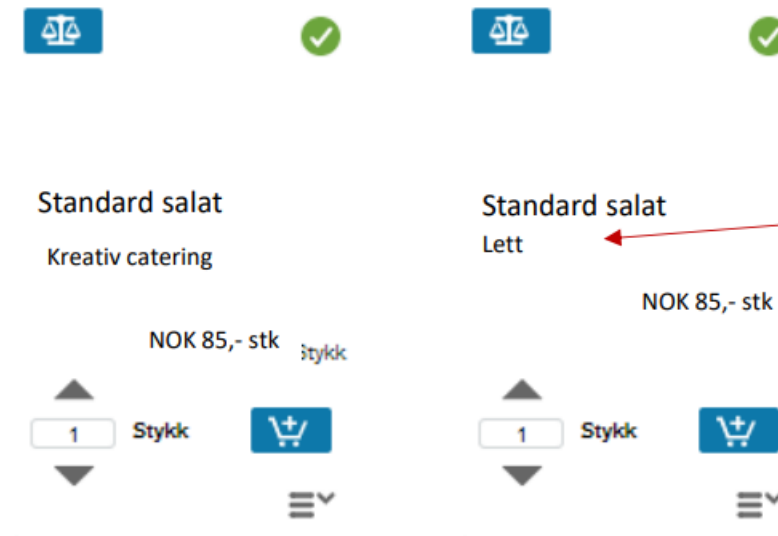
Varm lunsj (velg mellom kaffe/te og kald drikke)

Hvordan blir det i Unit4?



Unit4: Vær oppmerksom på...

Prioritert leverandør skal ha 50 % av alle bestillinger



Sjekk at du har valgt riktig leverandør

Velg varer og antall ut fra bestilingen og legg i handlekurven.

Hva gjør jeg med deltakerliste?

Innkjøp > Finn artikler > Innkjøpsforespørsel

Innkjøpsforespørsel

På vegne av rekvirent*

Navn på innkjøpsforespørsel

Avtale

Distribusjonsmodus

Leveringsbetingelser

Transaksjonstekst

Melding

Leveringsdato

Hvem skal delta?

- Oppgi navn på deltakere
- Marker hvem som er intern (ansatt ved UiO) eller ekstern

Dersom det er **under** 20 deltakere, kan du legge navnene direkte inn i skjemaet.

Deltakerliste kan legges som vedlegg eller navn på deltakere kan legges inn i eget felt i bestillingsskjemaet så sant det er under 20 deltakere.

Hvis deltakere er lagt inn i skjema må hele bestillingsskjema lagres og legges inn som vedlegg – dette for å ivareta kravet til deltakerliste.

Hva skal legges inn hvor?

Allergier eller matpreferanser ref bestillingsskjemaet legges inn her.

Leveranse til

Leveringskontakt *

XX - UIO - egendefinert leveringsadresse (firma) ▼

Leveringsadresse

Angi egendefinert adresse 9999 UTGÅTT UKJENT POSTNUMMER

Leveransebeskrivelse

Melding til leverandør

E-post til kontaktperson legges inn her

Tekst til hovedbok

Leveringskontakt navn

Leveringskontakt tlf

Mobilnr til kontaktperson legges inn her

Gateadresse

Enhetsnavn

Bygg/etasje/rom

Postnummer

Poststed

Navn på kontaktperson legges inn her

Leveringstidspunkt legger du inn her.

Til slutt...

- Tilbakemeldingsskjema – sendes ut i forbindelse med varemottak
- Hva med feil bruk av skjema?
- I første omgang blir det ikke lagt til rette for lokale særavtaler og lignende
- Engelsk versjon klar til oppstart
- Justeringer vil skje utover høsten



Avtaleoppstart 25. september

- Avtaleoppstart er første «ordredato», ikke leveringsdato.
- Står fritt til å bestille hvor man vil frem til denne datoen, men anbefaler å bruke Gastro, eventuelt Elvebredden.
- Det vil komme mer informasjon til behovshavere, innkjøpere og BDM nærmere oppstart.
- Spørsmål? Send mail: innkjop@admin.uio.no

