

Inspel till Västerbottens livsmedelsstrategi

Fokusområde Mat i Offentliga Kök

Susanne Marklund
december 2018

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning och bakgrund	3
Nuläge - närproducerade livsmedel i offentliga verksamheter	6
Politisk vilja och styrdokument	6
Samarbeten mellan kommunerna	8
Vad har kommunerna och landstinget hittills gjort för att öka andelen närproducerat?	9
Kommunen - ingen attraktiv kund	9
Utmaningar, hinder, möjligheter och behov	10
Är närproducerat en upphandlingsfråga eller en näringslivsfråga?	14
Sammanfattning och slutsatser	15
Förslag på mål och insatser	17
Statistik	20
Övriga inspel och förslag	21
Bilaga 1: Lista på intressenter	23

Inledning och bakgrund

Västerbotten bär på en matkultur att vara stolt över. Vår matkultur bygger på tradition och innovation. Genom den regionala livsmedelsstrategin vill vi värna om den biologiska mångfalden och bidra till ett levande kulturlandskap. Mer mat från Västerbotten ger fler lokala producenter möjligheten att fortsätta verka, växa och hålla vårt vackra landskap öppet. Den maten som produceras i Västerbotten är känd för att vara mat med hög kvalitet, med avseende på både miljö, djurskydd, klimat, näring och framförallt smak. Mer mat från Västerbotten lägger grunden för en hållbar region, det ger en ökad grad av nationell självförsörjning samtidigt som det bidrar till världens matförsörjning. Genom att mer mat produceras i Västerbotten kan vi öka företagandet, ge fler arbetstillfällen och bidra till en gynnsam och mer hållbar tillväxt.

Upphandlingsmyndighetens livsmedelsuppdrag

Den Nationella Livsmedelsstrategin har en vision om att den svenska livsmedelskedjan år 2030 är globalt konkurrenskraftig, innovativ, hållbar och attraktiv att verka inom. Regeringsuppdraget syftar till att stärka kompetensen hos upphandlande myndigheter, enheter och leverantörer gällande strategisk upphandling av livsmedel och måltidstjänster genom målgruppsanpassad informationsspridning och branschdialog. Inom ramen för den nationella livsmedelsstrategin innebär arbetet även att bidra till en konkurrenskraftig livsmedelssektor bland annat genom att främja möjligheten för svenska bönder att konkurrera i upphandlingar och verka för att offentlig sektor kan ställa krav och välja livsmedel som motsvarar samhällets ambitioner gällande exempelvis miljö djurskydd och socialt ansvar.

Offentlig sektors roll i målet att producera mer mat i Västerbotten

Vi vill öka och stimulera livsmedelsproduktionen i Sverige och framförallt våra lokala aktörer i Västerbotten. Den mat som idag köps in i de offentliga köken har stor påverkan på detta. Kommunerna och landsting i Västerbotten serverar idag stora volymer av portioner varje dag, bara Skellefteå och Umeå Kommun serverar tillsammans ungefär 42 000 portioner dagligen. Detta ställer höga krav på leverantörerna, de höga volymerna och hög kravprofil gör att våra lokala producenter måste slåss mot utländska aktörer med hög produktionskapacitet och tydlig logistik. Risken är då ofta stor att det nationella och större aktörer vinner avtalen.

Regional livsmedelsstrategi i Västerbotten

Det övergripande syftet med den regionala livsmedelsstrategin är helt enkelt att vi ska producera mer mat, och mat av god kvalitet i Västerbotten. I detta inryms ambitionen att öka andelen svenskt, norrländskt och närproducerad mat i de

offentliga köken. Arbetet är uppdelat i elva tematiska områden, varav mat i offentliga kök är ett. Inom detta temaområde ska konkreta åtgärder tas fram som stimulerar till att offentliga kök köper in mer lokal mat och i sin tur minskar upphandlingar från utländska aktörer. För att vi ska lyckas med detta har vi skapat kunskap om nuläget, och arbetat fram en kartläggning av hur Västerbottens kommuner och landsting idag upphandlar och planerar maten i de offentliga köken.

Metod

Upphandlare och måltidsservice medarbetare runt om i Västerbotten har deltagit i en nulägesanalys och gett sin syn på saken utifrån hinder och möjligheter. Ett mindre antal grossister och producenter har också gett sin syn frågan. Detta har skett delvis genom en workshop 3 maj i Umeå, och delvis genom intervjuer genomförda under hösten 2018. Statistik kring inköp av mat i Västerbotten har samlats in och presenteras i denna rapport. Nulägesanalysen kommer ligga till grund för det fortsatta arbetet med att ta fram en regional livsmedelsstrategi i Västerbotten. Den ger oss en tydligare överblick av vilka utmaningar och möjligheter kommuner och landsting ser med en ökad lokal upphandling till de offentliga köken. Och på så sätt ge möjligheter att nå målet - att producera mer mat i Västerbotten

Avgränsning

Denna rapport kommer att avgränsa sig till kommuner och landsting i Västerbottens län. Rapporten beskriver hur kommuner och landsting upphandlar lokalproducerad mat samt vad de ser för möjligheter och hinder för ett ökat inköp av lokalproducerat. Ibland har de intervjuade lyft aspekter som är intressanta för andra temaområden i arbetet, och dessa har samlats under rubriken "övriga inspel och förslag" i slutet av denna rapport.

Intressenter

Detta fokusområde har en given primär intressentgrupp: de offentliga aktörerna i länet: kommunerna och Landstinget. Under arbetet har följande intervjuats:

- politiker
- tjänstemän vid upphandlingsenheter
- ansvarig personal för kökens verksamheter

Frågan om hur man kan öka andelen närproducerat i de offentliga köken berör dock även producenter och förädlingsledet, och för att få en tydligare bild har vi därtill kompletterat med ett mindre antal intervjuer med grossister, förädlingsled och producenter, samt med LRF.

En fullständig lista på vilka som intervjuats finns i bilaga 1 till detta dokument.

Den beskrivning av nuläget som följer i nästa kapitel är främst riktad på nuläget ur de offentliga aktörernas perspektiv, och kompletteras med övrigas syn på vissa frågor.

Om denna rapport

Rapporten som följer inleds med en beskrivning av nuläget såsom det sammantaget uppfattats från de genomförda intervjuerna. Beskrivningen kompletteras ibland med citat från någon intervjuad, och om inte annat anges representerar de valda citaten den bild, syn eller åsikt som flera av de intervjuade visat, även om citatet kommer från en specifik person. Nulägesbeskrivningen följs av en sammanfattning och därefter presenteras möjliga mål och förslag på insatser kopplade till målen.

Rapporten avslutas med ett avsnitt om övriga inspel och förslag som kommit fram under intervjuerna, som inte direkt hör hemma i detta fokusområde men som ändå anses relevanta att förmedla.

Nuläge - närproducerade livsmedel i offentliga verksamheter

Politisk vilja och styrdokument

Den kommunalpolitiska viljan pekar åt samma håll. Det råder i det stora hela politisk enighet om vikten av att handla närproducerat och politikerna prioriterar närproducerat före ekologiskt ifall man tagit aktiv ställning i frågan. Några kommuner har också fattat beslut om att öka andelen närproducerat:

“Fullmäktige har satt mål om att vi ska öka/premiera varor och tjänster från lokala leverantörer. Tydlig signal vad man tycker är viktigt.”

Mål med avseende på andelen närproducerat varierar från att inte nämna någonting alls, till att ange målsättningar i procent. I flera av kommunerna berättar de ansvariga för köken att det finns liten påverkan från politikerna i frågan, utan de får själva styra så länge som de håller sig inom budget, medan Bjurholm istället är den kommun som har det högst ställda målet för närproducerat med ett mål om 40% närproducerade livsmedel.

Även om frågan i vissa kommuner inte varit högt uppe på agendan kan den politiska enigheten förstås ur ett historiskt perspektiv då det naturliga alltid varit att handla maten lokalt, och att premiera lokala företag:

“Vi har inte några konkreta målsättningar vad jag vet. Men vi har ju avtal med ett par lokala som vi köper vissa produkter ifrån, köper från dessa så långt det går.”

“Närproducerat, det är mycket mer fokus på det nu. Men förut, då var det mer självklart att det var närodlat. Då pratade man inte om det för det var mer självklart.”

Frågan är generellt sett inte heller kontroversiell på politisk nivå.

Den verksamhet där motsättningar kan uppstå är inom Landstinget. Västerbottens Läns Landsting har en målsättning om att 35% av livsmedlen ska vara ekologiska, men ingen målsättning för närproducerat (även om en sådan diskuteras just nu). Landstinget kan ställa det kravet på sin underleverantör för måltidstjänsterna på NUS, men har litet inflytande över livsmedelsinköpen för Lycksele och Skellefteå lasarett där dessa sköts av respektive kommun. Då dessa respektive kommuner prioriterar närproducerat och inte alls har samma målsättning gällande ekologiska

livsmedel, innebär det i praktiken att Landstinget troligen får svårt att nå sitt mål vid dessa lasarett.

Flera kommuner har undvikit att definiera vad närproducerat innebär geografiskt. Några menar "så nära som möjligt" eller inom kommunen, medan andra anammat definitionen om "de fyra nordligaste länen", vilket också ligger närmast hur de största grossisterna ser sina verksamhetsområden. Där det finns nära förbindelser till närliggande regioner i Norge och Finland lyfts också dessa regioner som möjliga att ingå i en definition. Det finns också en praktisk aspekt av att inte uttala vad närproducerat skulle vara, då det kan variera med varugrupp vad som blir "nära": vissa varor hittar man inom egna kommunen och vissa finns närmast i andra delar av Sverige.

Kostpolicy, livsmedelspolicy, kvalitetsdeklaration, kostpolitiskt program.... det finns många namn för dokumenten som vägleder hur maten tillagas i kommunerna, och med vilka råvaror. De flesta kommuner har något dokument, och 6 kommuner i inlandet har en gemensam livsmedelspolicy. Innehållet i dessa varierar från mer generellt hållen policy till uttalade mål.

"Den politiska viljan ligger i att ha så mycket lokalt som möjligt. Men det finns inga styrdokument som uttrycker detta."

Det som anges i styrdokumentet är inte alltid indikativt för verksamheten i verkligheten. Skellefteå kommun till exempel, som är en väldigt aktivt kommun när det gäller att öka andelen närproducerad mat har ett styrdokument som inte ens nämner närproducerat. Orsaken till detta anges vara att styrdokumentet sällan uppdateras, i detta fall enbart i samband med kommunvalen var fjärde år.

Mat av god kvalitet lyfts alltid fram, och ofta miljömässiga hänsyn. Flera representanter som intervjuats påpekar också att detta med närproducerat måste ses i en större helhet, t ex är kvalitet alltid överordnat allt annat när det gäller maten.

"Närproducerat betyder inte alltid bra kvalitet. Vårt huvudmål är alltid bra kvalitet, kan vi sedan hitta detta i närproducerade varor är det toppen."

"Vi kan inte ta för givet att lokalproducerad mat är bra."

När det gäller en regional livsmedelsstrategi finns ett positivt intresse för det pågående arbetet.

"Livsmedelsstrategin kan hjälpa till genom att hitta en gemensam vilja och samarbeten"

En person uttryckte också en önskan att mer resurser i arbetet med en livsmedelsstrategi kunde komma direkt till kommunen för att praktiskt stimulera till mer livsmedelsproduktion i länet.

Samarbeten mellan kommunerna

Det finns flera samarbeten mellan kommunerna när det gäller livsmedel. Det finns tre samarbeten i regionen kring upphandling av livsmedel. Att genomföra upphandling av livsmedel till kommunens kök är en resurskrävande uppgift, och dessa resurser har inte alla kommuner. Därför samarbetar kommunerna kring 3 livsmedelsupphandlingar, som genomförs av Lycksele kommun, Skellefteå kommun och Umeå kommun som ansvarig part. De mindre kommunerna finns i varierande grad med i förberedande diskussioner och upphandlingsenheterna för Lycksele, Skellefteå respektive Umeå kommuner representerar sedan hela gruppen kommuner vid genomförandet av upphandlingen. Tillsammans bestäms också vilka grupper som ska t ex undantas för att möjliggöra för små leverantörer att lämna anbud. Bland de som intervjuats från de andra kommunerna finns både en tacksamhet över att kunna samarbeta med de kommuner som har mer resurser för upphandling, och samtidigt en frustration över att inte ha mer egna upphandlingsresurser och kunna påverka mer själva.

Livsmedel upphandlas vart 4e år, och just nu (slutet 2018) pågår förberedelserna för nästa upphandling. Många har uppfattningen att kommande upphandling i än större grad ska göra det enklare för mindre, lokala producenter att bli leverantörer till kommunerna.

Som nämnts ovan, finns ett samarbete mellan flera kommuner om en gemensam livsmedelsstrategi. Motivet till detta var att enas över politiska gränser om en gemensam inriktning för livsmedel och därmed underlätta en gemensam upphandling (den som samordnas av Lycksele), och samordnade krav på leverantörer som därmed kunde planera t ex leveranser bättre.

Det finns också ett samarbete mellan kommunerna och landstinget. Det är i praktiken Lycksele kommun och Skellefteå kommun som levererar hela måltidstjänsten till landstinget vid respektive lasarett. Måltiderna som serveras vid Norrlands Universitetssjukhus tillhandahålls istället av en privat underleverantör.

Det finns ett nätverk mellan de små kommunernas kostchefer, där de träffas två gånger per år. De ser ett behov av att utbyta erfarenheter utifrån sina arbetsroller, som är bredare med större ansvar än motsvarande roller hos de större kommunerna.

Därtill förekommer träffar med fler kommuner som ansvarar för upphandlingar av mat. Det kan t ex handla om en träff mellan ansvariga i Umeå, Skellefteå, Örnsköldsvik och Östersund.

Vad har kommunerna och landstinget hittills gjort för att öka andelen närproducerat?

En stor majoritet av kommunerna har haft kontakt med någon eller några lokala leverantörer. Många har bjudit in till träffar med leverantörer, ibland i samverkan med LRF, där också grossister och politiker närvarat ibland. Dessa insatser verkar vara mest intensiva inför upphandlingar, bara någon enstaka säger att det är ett ständigt pågående arbete. Flera kontakter ägde rum inför den förra upphandlingen, medan kontakten därefter främst varit mellan köken och avtalade leverantörer. Nu är åter frågan aktuell då det är dags för en ny upphandling, och nya träffar planeras.

En majoritet av kommunerna har också brutit ut varugrupper och bjudit in lokala aktörer att lämna anbud. Resultatet har varit blandat, hos några kommuner gav det inget resultat alls, och hos några finns det avtal med några lokala aktörer inom vissa varugrupper, det handlar främst om kött, chark, bär, vilt, rotsaker/potatis och bröd.

Enstaka kommuner har därtill delat upp ytterligare så att en liten leverantör kan leverera till ett enskilt kök, en modell som de är mycket nöjda med, och andra planerar för sådana modeller för framtiden.

Lycksele kommun har därtill genomfört ett utvecklingsprojekt ihop med flera bönder som genom projektet kunde gå ihop och leverera till kommunen. Projektet anses vara lyckat.

Kommunen - ingen attraktiv kund

Den generella bilden som framträder från de kontakter kommunerna haft med leverantörer är att **kommunerna uppfattar att de inte är en attraktiv kund**. Det som avskräcker leverantörerna är bl a:

- det administrativa arbetet med att lämna ett anbud
- rädsla att binda upp sig för att leverera en viss volym
- kommunen kan inte konkurrera prismässigt
- i upphandling finns ofta krav att följa: förädling och förpackningsstorlek, att ha vissa system för fakturor och beställning, att ha viss standard på fordon som utför transporterna etc.

Flera producenter kan här välja andra kundgrupper i första hand, eller väljer att sälja sina produkter via slakteri eller annan grossist.

Vissa av dessa punkter bekräftas också när personalen i köken intervjuas:

- Leveranserna måste hålla viss kvalitet, förpackningar måste möta vissa krav, viss grad av förädling krävs.
- Administration ses som ett möjligt hinder, då personalen önskar kunna beställa mat via ett eller ett par system, inte ringa runt till varje leverantör.
- Transporter kan också ses som ett problem då de av trafiksäkerhetssynpunkt inte vill ha flera mindre leveranser till tillagningsköken (som ofta finns i anslutning till skolor).
- även om avtal finns med lokal leverantör, tillåter inte alltid budgeten att de handlar allt lokalt inom den varugruppen.

Här nedan följer en fördjupad diskussion om hinder och möjligheter, som även inkluderar några av de ovan angivna.

Utmaningar, hinder, möjligheter och behov

Många upphandlingsavdelningar anger, som svar på leverantörernas farhågor, att om bara producenterna/leverantörerna vill, så **ser de upphandlingsansvariga till att göra administrationen så enkel som möjligt**, och de bryter t ex ut varugrupper utifrån behov. Inför kommande upphandling finns beredskap att även bryta ut enstaka tillagningskök hos några kommuner.

Ingen kommun anser att LOU är något hinder vid upphandling, istället är det ett verktyg som hjälper till att säkra att skattemedel används så effektivt som möjligt.

Ett stort problem, kanske det största, som lyfts av samtliga kommuner är att det helt enkelt är **för liten lokal produktion av mat** för att det ska räcka till all efterfrågan, och att det kan saknas delar i förädlingsledet som gör att vissa förädlade råvaror inte finns tillgängligt.

“Vi har ju inte så många närproducenter runt omkring oss...”

“Även om vi bjuder in aktörer så lägger de inte in anbud”

Det medför att få väljer att svara på anbud då de inte kan lova viss volym. Detta förstärks av att det är svårare att vara leverantör till en offentlig aktör än till den privata sektorn (enligt ovan), vilket medför att många leverantörer väljer den privata sektorn i första hand.

Flertalet kommuner signalerar samtidigt att de skulle vara beredda att t ex teckna långa avtal med leverantörer för att stötta företagaren att göra investeringar som möter kommunens behov, och de skulle gärna göra det ihop med andra kommuner. Det kan handla om allt från att starta upp en ny produktion (t ex kycklingkött) till att investera i utrustning för att efterbehandla eller paketera på ett sätt som möter kommunens behov, utvecklingsavtal nämns som exempel. Ett annat exempel som lyfts fram är Sollefteå och Kramfors kommuner som är andelsägare i närodlad produktion, t ex grönsaker.

Bodens kommuns skafferiavtal lyfts också fram som ett intressant exempel. Bodens politiker gav upphandlingsenheten uppdraget att en stor andel av de livsmedel kommunen köper in ska vara lokalproducerade eller köpas in via företag lokalt. Kommunen har sedan tidigare lagt ut viss kommunal verksamhet på landsbygden på privata aktörer, så kallade servicepunkter. Ett par servicepunkter, som var lanthandlare, var även intresserade av att leverera livsmedel till de kommunala köken, vilket ledde till tecknande av s k skafferiavtal med dessa lanthandlare.

På frågan om vad som behöver göras för att det ska bli mer närproducerad mat i de offentliga köken svarar en kommunanställd:

“Framförallt måste vi börja i förstaledet - hur kan vi få fler producenter att starta upp?”

Utvecklingsprojektet som Lycksele kommun genomförde med lokala jordbrukare är ett lyckat exempel på hur producenterna samarbetat för att kunna leverera till kommunen, och därmed kunna lova de efterfrågade volymerna. Här tog kommunen initiativet för att möjliggöra en lösning. Samtidigt uttrycks från andra kommuner att det är de lokala producenterna som ska ta initiativet till att kontakta grossist eller att samarbeta, det är inte kommunens jobb att hitta en lösning. Detta diskuteras ytterligare senare i denna rapport.

Många av de intervjuade som arbetar i kommunerna lyfter också **hinder eller utmaningar som hänger ihop med det praktiska arbetet i köket**: att inte ha resurser för att kunna ta emot större andel närproducerat. Andra intervjuade ser inte sådana hinder. Varför är det olika? Den bild som framträder är att den underliggande anledningen delvis finns i synen på vad närproducerat är. Denna bild skiljer sig rätt mycket åt mellan de som intervjuats.

Några ser närproducerat som att det skulle förändra hur köken arbetar, att de livsmedel som levereras är t ex otvättad potatis och kött i form av ett halvt djur vid varje leverans:

“idag är inte köken byggda för att ta hand om grönsaker otvättade tex”

“vi har inte kapacitet att ta emot en större leverans kött på en gång, ... annars måste vi bygga upp lagerkapacitet och distributionskapacitet.”

I så fall behövs andra kompetenser, annan utrustning i köken och mer personal för att t ex sköta delar av förädlingen själva i köken. Det finns erfarenhet av att de lokala leverantörerna inte har utrustning för den förädling köken är vana vid, tex att få tärnade och frysta rotsaker istället för färska.

Andra ser närproducerat som vilka livsmedel som helst, bara en annan avsändare, men fortfarande i de former de är vana vid (tvättade, tärnade rotsaker, strimlat kött etc) vilket inte förändrar kökens arbetssätt, all förädling sker hos producent eller i ett förädlingsled.

När denna bild framträder förstår man dels att det saknas kunskap om vad närproducerat är, men också att förädlingsledet är viktigt för att de kommunala köken ska kunna jobba effektivt med den personal man har idag och det uttrycks också av flera av de intervjuade:

“Förädlingsprocessen är otroligt viktig för våra kök!”

“jag kan inte sätta en person på att tärna i 4 timmar!”

Oavsett syn på vad närproducerat innebär, är de intervjuade **eniga om personalens roll för att kunna öka andelen närproducerad mat i de offentliga köken**. Nästintill alla vittnar om att detta är en personalgrupp som inte erbjuds fortbildning, och att det är svårt att rekrytera personal. Även Åsele kommun, som särskilt lyfter hur nöjda de är med nuvarande personalgrupp med engagerade kockar, ser ändå behov av fortbildningsinsatser. En annan kommun, Skellefteå, är det tydligaste undantaget där de sedan många år tillbaka har årligt återkommande kompetensdagar för kökspersonalen, på olika teman. Nu är Skellefteå precis inne i en pågående kompetensutvecklingsinsats med både kartläggning av befintlig kompetens och fortbildningar, ett motiv är omställning från mottagningskök till tillagningskök.

Vid sidan av bristen på tillgång är det andra viktiga hindret vid inköp **kommunens begränsade budget**. Det närproducerade är dyrare för köken att köpa in och budgeten sätter gränsen för hur många gånger ett kök kan välja att beställa livsmedel från en lokal aktör, och hur ofta de istället väljer ur den större grossistens utbud istället för den avtalade lokala aktören. Samtidigt finns en förståelse för att det närproducerade är dyrare att producera, både beroende på odlingsförhållanden och

krav som måste följas. Majoriteten önskade att politikerna skulle skjuta till mer pengar till kökens budgetar.

Samtidigt finns exempel på ändrade arbetssätt, t ex fler tillagningskök där man genom egen tillverkning helt kan få bort matsvinnet, eller att den dyra råvaran är mindre dominant i maträtten. Detta bör istället motverka kostnadsökning.

Vikten av bra grossister lyfts fram av kommunerna. Grossisten är möjligheten som får olika behov att mötas. För kommunerna innebär detta en aktör, ett beställningssystem och en transportör:

“Grossisterna kan logistiken och lösningar med beställningar och leveranser....”

En grossist kan samordna flera små lokala producenter som var för sig inte har kapacitet att leverera de efterfrågade volymerna, och kommunerna kan ställa krav på grossisten att gynna lokala producenter:

“...om vi ska kunna ta in en ny aktör är logistiken akilleshälen, samt volymer av produkter. ... Men det går samdistribuera med t ex mejerier, eller Martin & Servera eller Grönsaksfabriken. Att våga ta steget och knyta upp sig mot en grossist först, sen bygger man upp sin verksamhet och satsar.”

Nuvarande stora grossist är Martin & Servera, och ingen av de intervjuade har någon kritik mot dem, istället upplevs de som öppna för diskussion och önskemål, och att de arbetar aktivt för att skapa samarbeten med lokala producenter eftersom det efterfrågas:

“Om en liten producent kommer till oss, och vi vill köpa det, då kan vi ringa Martin & Servera och begära att de tar in det så vi får köpa via dem. Det går alltid att lösa.”

Grossister i form av slakterier och mejerier har samma möjlighet att få olika behov att mötas, utöver de ovan angivna skälen tar slakterier och mejerier rollen som förädlingsled och grossist i kombination. Grönsaksfabriken i Umeå uppges ha gjort det lättare att köpa närproducerade grönsaker, bla pga av att de sköter förädlingen av grönsakerna, och samordnar flera producenter och samordnar leveranser. Dock har man i kommunerna bilden av att många små producenter räds samarbete med grossister.

Vad säger de lokala producenterna och grossisterna?

De små producenter som kontaktas bekräftar bilden av att kommunen inte är en attraktiv kund:

“Bilden man har av kommunen idag är att det är stort, omständigt och de kan inte betala”.

Däremot bekräftas den inte vid dialog med grossister och förädlingsled.

Uppfattningen hos producenter är att tidigare hade kommunerna en oklar bild av producenternas förutsättningar. Exempel: för att en lokal köttproducent ska kunna leverera köttet direkt till kommunen behöver de ta återtag från slakteriet och sedan sköta leveransen själva, men de flesta köttproducenter vill istället att slakteriet är deras kund, där slakteriet får rollen som grossist/leverantör till kommunen. Intervjuerna inför denna rapport bekräftar att denna bild finns kvar hos några enstaka intervjuade (kommunanställda): att det är genom återtag och egna leveranser till köken som köttproducenterna kan vara leverantör till kommunen. Andra intervjuade kommunanställda har däremot inte den synen, utan pekar på grossistens roll. Dock upplever producenterna att kommunerna i dagsläget har en större förståelse för hur förutsättningarna för producenterna är, än de hade för några år sedan.

De intervjuade producenterna såg grossisterna som en bra mellanhand, och det fanns även önskemål om att det skulle finnas fler lokala slakterier och mejerier för att minska transportererna.

Det bekräftas också att det t ex är en annan prisbild att sälja till en kommun, vilket gör kommunerna mindre attraktiva att sälja till.

Är närproducerat en upphandlingsfråga eller en näringslivsfråga?

Under intervjuerna med politiker, kommunanställda inom kök eller upphandling och med producenter framträder en ytterligare skiljelinje, och det handlar om hur man ser på detta med närproducerat: är det en fråga om vilka livsmedel man upphandlar eller är det en näringslivsfråga? De som intervjuats har visat sig ha olika syn på detta med att stimulera till mer lokal/regional produktion av livsmedel. Några ser det som naturligt att i livsmedelsupphandlingen arbeta för att fler små/lokala aktörer ska kunna komma in, och att via kontakt med producenterna eller via grossister genom samarbete och gemensamt utvecklingsarbete påverka så att produktionen och/eller förädlingen passar kommunens behov. De ser det också som viktigt att aktivt arbeta för att producenterna ska förstå hur de ska gå tillväga för att kunna leverera till kommunen. Dessa intervjuade lyfter också behovet att öka stödet till lantbruket, för att värna levande landsbygd och locka entreprenörer till branschen. Mer lokalproducerad mat ger mer arbetstillfällen lokalt/regionalt, etc.

Andra ser att frågan om närproducerat mer hör hemma på näringslivsutvecklingsenheterna på kommunerna. Kostenheter/upphandlingsenheter bjuder in till anbud från leverantörer, men stöd till företagen, t ex att utbilda i hur anbudsprocessen går till, eller att hjälpa producenterna att hitta samarbetsformer är frågor för näringslivsenheten.

“Det finns en känsla att vi ska stötta bönderna och bana väg, men detta (inköp av livsmedel) är ingen näringslivsfråga”

“För mig är närproducerat mest en näringslivsfråga”

Ett exempel är Lycksele kommuns initiativ att samordna lokala köttproducenter för att möjliggöra dem som leverantörer till kommunen, där istället andra kommuner menar att det är inte kommunens jobb (eller i alla fall inte upphandlingsenheten eller kostenhetens jobb) att lösa detta åt producenterna, det ska de göra själva.

Vad säger lokala producenter?

En skillnad i synsätt som framträder är att de icke offentliga aktörerna som intervjuats inte på samma sätt ser kommunens olika delar som avskilda, utan “kommunen” är mer en enhet/helhet. De kopplar ihop agerande från flera kommunala insatser, allt från tillsynsrollen till livsmedelsinköp till företagsstöd, i en och samma “kommunen”.

Med den grundsynen på “kommunen” tycker många producenter att det är dubbelmoral av offentlig sektor att å ena sidan ställa höga krav på produktionen, men sen inte handla livsmedel som följer samma krav.

Sammanfattning och slutsatser

Ovanstående nulägesbeskrivning leder fram till följande slutsatser och utmaningar som också visar ett komplext mönster med olika delar som på olika sätt hänger ihop, och är beroende av varandra.

- Nationellt sett är de offentliga kökens inköp små i förhållande till alla livsmedelsinköp som sker, 4% av hela marknaden. Men samtidigt finns det ett stort symbolvärde i hur den offentliga sektorn agerar, och kommunen blir en stor aktör lokalt. Kommunens agerande kan därför få betydelse för att stimulera till större volymer närproducerade och närförädlade livsmedel.
- Hur kommunerna arbetar med avseende på närproducerat och vilka policys eller program som inkluderar mål om närproducerat varierar i stor grad. Policy och praktik följer inte alltid varandra inom samma kommun, sett till kommunala policys och program i förhållande till hur köken arbetar. Det finns

en möjlighet här att skicka tydligare signaler till näringslivet om att närproducerat är viktigt, genom samordning av såväl policys som program och praktik.

- Det finns dock redan flera samarbeten, som borde kunna utvecklas om intresse finns. De intervjuade ser en styrka i att samarbeta, och fördelar som ytterligare samverkan skulle kunna ge. Här finns en viktig möjlig multiplikatoreffekt av att flera kommuner signalerar samma sak.
- Den viktigaste faktorn som framträder av intervjuerna för att uppnå mer lokalproducerade livsmedel i de kommunala köken, är en ökad produktion av livsmedel. Dagens produktion räcker inte till, och det saknas ofta den förädling som de offentliga köken behöver utifrån nuvarande resurser.
- Därtill är kommunen inte attraktiv som kund, vilket dock kommunerna försöker bemöta och strukturerna för att ta emot anbud från lokala leverantörer eller från förädlingsled verkar redan finnas på plats.
- Den reella förfrågan sker dock i de dagliga beställningar som görs från köken. När budget, kunskap och praktiska resurser sätter gränser, innebär detta att även om avtal finns med lokala aktörer, väljs dessa ibland bort i praktiken. Samtliga tillfrågade lyfter fram kökspersonalens kompetens som viktigt för att andelen närproducerat ska kunna öka.
- Den bild som förmedlas från personalen i köken visar på stora skillnader i vad man ser framför sig när man pratar om närproducerat. Här skulle fler mötesplatser med grossister och producenter samt kompetensutvecklingsinsatser kunna bidra positivt till en tydligare bild. En aspekt av skillnaderna hänger ihop med förädlingsgrad, om det inte finns resurser i köken till att hantera annat än en hög förädlingsgrad (färdigtärnat kött, färdigstrimlade morötter t ex), ska det lösas genom ett utökat förädlingsled eller fler resurser till köken?
- Grossisternas roll lyfts fram som en viktig kugge som får beställningar och leveranser att fungera i enlighet med kommunernas behov och krav, och samtidigt avlastar producenterna från att behöva möta några av dessa krav direkt.
- Under kartläggningen har samspelet mellan inköp av livsmedel och näringslivsperspektivet blivit tydlig i de exempel som finns på hur kommunerna stimulerat till ökad andel närproducerat. Det finns exempel och förslag på direkta insatser som en kommun kan göra, från att ordna möten

med producenter till konkreta projekt och att utlova sig som långsiktig kund. Men här skiljer sig både synen på vad kommunen ska göra, och vilka insatser kommunerna faktiskt gör. Här finns potential att lära av varandra, och att samverka i näringslivsinsatser. Om intresse finns, kan kommunerna stötta utvecklingen mot större livsmedelsproduktion genom att utveckla formerna för hur näringslivsperspektivet och upphandlingen av mat kan samverka på ett mer systematiskt sätt än idag.

Förslag på mål och insatser

För att öka andelen närproducerade livsmedel i de offentliga köken presenteras här förslag på mål och insatser, som utgår ifrån vilka insatser som kan göras från offentliga aktörer. I underlaget till förslagen finns de slutsatser och förslag som kom fram vid workshopen 3 maj med, och de allra flesta förslagen från 3 maj ryms inom de mål och insatser som här presenteras.

Mål:

Förståelse hos aktörerna för helheten och varje dels roll i kedjan:
livsmedelsproducent - förädlingsled - grossist - transportör -
kommun/kommunala kök

Förslag på insats: att skapa mötesplatser

“strategin kan hjälpa till att knyta ihop och skapa mötesplatser!”

Flera har lyft fram att bland det viktigaste man kan göra på regional nivå är att skapa mötesplatser, det handlar både om mötesplatser mellan personer i samma position i olika kommuner, för att få bredare kunskap om aktuella producenter, hjälp vid upphandling om hur man bryter ut varugrupper etc. Det handlar också om mötesplatser mellan aktörer i olika delar av kedjan som börjar med primärproducenten, via ev förädlingsled, grossist, transportör, till kommunernas politiker och kökspersonal.

Detta förekommer redan idag i flera kommuner, men i varierande omfattning. Men den sker idag enbart på respektive kommuns egna initiativ, intervjuerna har inte visat på något exempel där kommuner i Västerbotten samarbetat, detta trots att

kommungränser har liten betydelse för vad producenter, grossister och livsmedelsförädlare ser som sin marknad.

I livsmedelsstrategins regi kan man arbeta aktivt för att förstå varandras perspektiv, förutsättningar och drivkrafter bättre, och samtidigt skapa mötesplatser mellan kommunerna. LRF har redan lyfts fram som en samarbetspartner som är länk till livsmedelsproducenter, och kontakt med Norrbotten visade att de har ett särskilt, pågående, projekt för att skapa just mötesplatser mellan ovan nämnda aktörer. De har goda erfarenheter av att skapa mötesplatser som omfattar såväl politiker som de anställda i köken, och hela kedjan från primärproducent till förädlingsled, grossist, och transportör. Det finns grund för att göra sådana insatser även i Västerbotten, och för samarbete i kommunerna som gränsar Norrbotten.

“Vi behöver mötas och hitta samverkan på bred front i olika forum, tillsammans titta på lösningar för att komma vidare”

“Att förstå varandras perspektiv - kommunen - producenten - grossisten - är jätteviktigt!”

Behovet av att mötas bekräftas även av grossisterna, som gärna vill utveckla avtalen, och sina produkter ihop med kunderna, de vill veta vad storköken vill ha. De vill också ha mer kontakt med producenter.

Förslag på insats: transnationella mötesplatser

Utifrån vårt regionala läge kan “närproducerat” också inkludera regioner i Norge och i Finland. Likaså har Finland lyfts fram som ett exempel att lära ifrån då de har högre grad av inhemsk livsmedelsproduktion och har kommit längre i teknikutvecklingen t ex inom inomhusodling. Detta sammantaget gör att det kan vara intressant att samverka och bygga mötesarenor och arenor för kunskapsutbyte även över nationsgränser.

Mål:

Ökad kunskap hos personalen i de kommunala köken om det närproducerade och hur det kan få en större roll i varje kök

Förslag på insatser: kompetensutvecklingsinsatser

Många kommuner hyllar sina duktiga kostenheter och kockar, men vittnar samtidigt om att det saknas kostekonomer eller att det är svårt att locka folk till sektorn generellt. Sammantaget förstår man att detta är en personalgrupp som inte erbjuds kompetensutveckling i någon större grad.

Kunskap särskilt kring närproducerat brister ofta. Det är också härifrån de hinder som presenterats ovan som har med de praktiska förutsättningarna i köken kommer, och i kombination med tidigare föreslagna mötesplatser, kan man genom kompetensutveckling lösa upp många knutar.

“Just kompetensutvecklingsinsatser tycker jag är jätte-jätteviktigt”

“...(livsmedelsstrategin) får inte bara bli ett pappersdokument, utan konkret: så här ska vi jobba och göra, konkreta tips och råd och lite styrning också. ... workshop, då vi pratade, sådana dagar är alltid bra, då får man dryfta grejer. Delge varandra lösningar och exempel, utbyta tips och idéer. “

“det skulle vara jätteviktigt, då kan även de i köket bli ja-sägare till att få mer lokalproducerat för då vet de vad de ska göra med den hela köttbiten etc”

Detta skulle välkomnas genom livsmedelsstrategin, och ger möjlighet att inkludera kunskap som relaterar till att öka andelen närproducerade livsmedel, och skapar samarbeten mellan kommunerna. Ett exempel på en kommun som satsar på kompetensutveckling är Skellefteå kommun som har regelbundet återkommande kompetensutveckling och som just nu validerar kunskaperna hos sin kökspersonal för att kunna planera rätt fortbildningsinsatser.

“...man behöver ju alltid få nya idéer och inspiration. Inom mat kommer det nytt hela tiden!”

“vi behöver ändra menyerna så det passar den mat som går att odla här uppe”

Mål:

Kommunerna agerar gemensamt och samlar de kostpolitiska och näringslivspolitiska instrumenten så att livsmedelsbranschens betydelse för ett långsiktigt hållbart samhälle med levande landsbygd, sysselsättning samt nära livsmedelsförsörjning och krisberedskap framgår.

Förslag på insatser: “kommunalt/regionkommunalt handslag”

Flera har önskat att den regionala livsmedelsstrategin ska öka medvetenheten om livsmedel och närproducerat, och att den regionala livsmedelsstrategin ska hänga ihop med Västerbottens Regionala Utvecklingsstrategi.

Flera har också framfört att politikerna måste sätta mål, att det är viktigt att politikerna signalerar vad de vill att personalen ska prioritera:

“Frågorna måste upp på bordet i politiken, bla för att det kostar mer att starta upp.”

Som citatet visar är det delvis en fråga om pengar, men det handlar även om andra resurser i köken, och kompetens.

Samtliga intervjuade har därtill antingen på eget initiativ eller på direkt fråga uttryckt sitt stöd för att kommunerna samarbetar och därmed skickar gemensamma signaler till livsmedelssektorn i regionen. Med tanke på att det redan sker flera samarbeten, är detta inte någon kontroversiell fråga utan på tjänstemannanivå har man redan sett de positiva effekterna av samarbeten.

När detta ställs mot producenternas perspektiv, kan gemensamma signaler från offentliga aktörer bidra till att fler livsmedelsproducenter vågar ta steget och utöka sin produktion och att nya livsmedelsproducenter kan tillkomma, och då skapas även fler möjligheter för entreprenörer inom förädling. LRF bekräftar att ett “kommunalt handslag” skulle vara en viktig signal till livsmedelsproducenterna.

Här är det också relevant att väga in aspekten av upphandlings- respektive näringslivsfråga, som diskuterats tidigare i denna rapport. Om det kommunala/regionalkommunala handslaget även inkluderar samordnade näringslivsinsatser kan effekten bli än större. Utifrån den politiska viljan, kan ytterligare perspektiv bidra, t ex kommunens roll som tillsynsmyndighet, kommunens ansvar för miljövård, kommunens ansvar för sysselsättningsplatser etc.

Statistik

Statistik över den egna kommunens inköp har det varit varierad kunskap om och tillgång till. Vissa har själva följt upp hur mycket de köpt in, och andel ekologiskt och/eller närproducerat. Andra har inte alls följt upp sina inköp. För att underlätta statistikinsamlingen till denna rapport har därför kontakt etablerats direkt med Martin & Servera, Norrmejerier och Grönsaksfabriken, och statistik hämtats direkt därifrån efter kommunernas godkännande. Vissa kommuner har endast dessa leverantörer, medan några också har avtal med andra, mindre leverantörer, t ex ett lokalt bageri. Därifrån har kommunen själva skickat in statistik, de som kunnat. Det betyder att statistiken som här presenteras inte är komplett. Den redovisade statistiken för

närproducerat är underskattad, då de inköp som inte redovisats i samtliga fall är livsmedel som med största sannolikhet räknas som närproducerad.

OBS! saknas fortfarande statistik för att göra denna rapport komplett.

Övriga inspel och förslag

Under dialogen med intressenterna har det även framkommit inspel och förslag som inte direkt berört detta fokusområde, men som kan vara av intresse för det övriga arbetet med den regionala livsmedelsstrategin. Dessa finns därför presenterade här.

Synen på livsmedel

Flera av de intervjuade, anser att regionen borde satsa på att förändra synen på livsmedel, för att höja livsmedlens status, och öka kunskapen om kvalitet.

Hushållens disponibla inkomst har ökat med 42 procent sedan 1993, från 139 400 kronor till 191 699 kronor. Samtidigt har livsmedelshandelns andel av hushållsbudgeten minskat från 19 procent för arton år sedan till 12 procent i dag.

(<https://www.radron.se/artiklar/Dyr-maten-myt/>)

Detta kan jämföras med situationen i Finland, där andelen inte alls sjunkit på samma sätt, och där finns idag en större inhemsk livsmedelsproduktion och en större acceptans att handla den dyrare lokalproducerade maten.

Men det är inte bara hushållens syn på livsmedlens värde som de vill förändra. Många producenter tycker att det är dubbelmoral av offentlig sektor att å ena sidan ställa höga krav på produktionen, men sen inte handla livsmedel som följer samma krav.

En majoritet av de intervjuade anser att den regionala livsmedelsstrategin kan arbeta för att lyfta medvetenheten hos allmänheten, vilket i sin tur skulle innebära en ökad medvetenhet även hos de kommunala politikerna. Den regionala livsmedelsstrategin skulle alltså skapa opinion.

Som en grossist uttryckte det:

“medvetenheten... jag tror den är jätteviktigt. Då driver det på efterfrågan, och då kan vi andra driva på produktionen.

Forskning och utveckling

Många idéer och förslag från de intervjuade handlar om vad som vi kan utveckla vidare.

- bättre nyttjande av resurser och odlingsförutsättningar, t ex att bättre ta tillvara bären och att odla mer av de rotsaker som har goda förutsättningar för att växa här.
- Mer forskning kring "vad ska vi leva av om 30 år?" Vad har vi bäst förutsättningar att odla här, vilka nya grödor, eller hur förändras odlingsförutsättningarna med klimatförändringarna? Vad är framtidens protein?
- Att mäta och redovisa "ekologiskt fotavtryck"
- Att göra matsedlar utifrån CO2-värden, hur kan man göra det?
- Hur ska vi odla i framtiden? kan vi utveckla inomhusodling (exempel att lära av: Österbotten)? har vi rätt teknik och kunskap för nya väderförhållanden, t ex teknik och kunskap för dränering och bevattning?
- Hur kan vi få ut mer värden av det som redan produceras?
"vi utvecklar inte riktigt produkterna så vi får ut mesta möjliga: att få ut nya produkter för att minska resterna tex. nu är det finrestaurangerna som driver utvecklingen"
En kommun uppger att de bjudit in till träffar om produktutveckling, men att intresset varit svalt från producenterna.
- studie / utredning om självförsörjningsgraden i våra kommuner.
- Pilotstudier om att t ex tillvarata gas från avfall och andra restprodukter.

Bilaga 1: Lista på intressenter

Intervjuade personer:

Lycksele kommun	Eric Lundström, Upphandlingschef och efterträdaren Johan Celinder. Britt Sandström måltidschef.
Dorotea kommun	Marie Jansson Andersson, kostchef.
Storumans kommun	Patrik Nilsson, administrativ chef.
Sorsele kommun	Ewa Stokka, kostchef. Kjell Öjeryd, kommunalråd (via fokusområde Transporter)
Åsele kommun	Linda Eriksson, kostansvarig.
Vilhelmina kommun	Anki Marklund, kostchef.
Skellefteå kommun	Peter Lundmark, måltidschef. Anna Nyström, dietist. Catharina Eriksson och Sanna Hofverberg, upphandlingsenheten.
Malå kommun	Anna Jonsson, upphandlare. Franz Weidl, kostchef.
Norsjö kommun	Jenny Lund, upphandlare.
Robertsfors kommun	Ulrika Karlsson, kostchef.
Umeå kommun	Dick Ekström, upphandlingsbyrå. Ulla Dellkrans och Kerstin Öhrn Andersson, måltidsservice.
Bjurholm kommun	Sara Karlsson, kostchef.
Nordmaling kommun	(ingen intervjuad)
Vindelns kommun	(ingen intervjuad)
Vännäs kommun	Emma Karlsson, kostchef.
Västerbottens läns landsting	Elinor Yifter Lindgren, avdelningschef upphandling.
LRF	Mats Granath och Håkan Stenmark
Martin & Servera	Mattias Rosenberg
Grönsaksfabriken	Magnus Konradzon
Norrmejerier	Peder Lundström
Svanskele grönt	Olof Berglund
Burträsk Deli	Sture Andersson
Renbergsvattnets lantbruk	Mikael Olofsson