



2017-04-03

MER NÄRPRODUCERADE LIVSMEDEL I VÅRA OFFENTLIGA MÅLTIDER

Underlag till förslag till samarbete mellan Vadstena, Ödeshögs och Boxholms kommuner gällande närproducerade livsmedel.

Bakgrund

Vadstena och Ödeshög har sedan 2012 haft avtal med lokala leverantörer. Avtalen är ett resultat av direktupphandlingar som genomförts av kommunerna med hjälp av konsultstöd. Vid samma tidpunkt gjorde Länsstyrelsen och dåvarande Östsam en satsning för mer närproducerad mat i de offentliga köken. Genom denna satsning gavs ekonomisk hjälp till konsultstödet. Inköpssamverkan var inte engagerade i dessa upphandlingar. Arbetet med närproducerade livsmedel, är förankrat i respektive kommuns kostpolicy, och har resulterat i mer närproducerad mat på tallrikarna samt möjligheter till studiebesök och kunskap om hur maten produceras. Båda kommunerna hade cirka 20 procent närproducerade livsmedel i sina offentliga måltider under 2016. Det är färskvaror som kött, potatis, ägg och bär för att nämna några av de råvaror som köps in och serveras.

Det här är en satsning som varit mycket uppskattad och vi har fått mycket positiv feedback både från matgäster med också från vår egen personal som uppskattat att arbeta med de fina råvarorna. De lokala leverantörerna har tagit emot oss på studiebesök samt besökt skolor och berättat om sina verksamheter. Leverantörerna har också uttryckt stolthet över att få leverera till kommunen. Arbetet har gett uppmärksamhet i det ”offentliga matsverige” där våra kommuner på flera olika sätt lyfts fram som föregångare.

Nuläge

Avtalen med de lokala producenterna har förlängts två gånger sedan starten 2012. De nuvarande avtalen går ut 2017-09-30.

Under flera år har man arbetat med att ta fram en nationell livsmedelsstrategi. Region Östergötland och Länsstyrelsen i Östergötland har parallellt med detta arbetat fram en regional livsmedelsstrategi som blev färdig i juni 2016. Den innehåller målsättningar för hur mycket närproducerade respektive svenska råvaror som kommunerna ska köpa. Målsättningen är 30 procent närproducerade- och 60 procent svenskproducerade livsmedel till år 2020. Till år 2025 är målet 50 procent närproducerade livsmedel och 80 procent svenskproducerade livsmedel. Länsstyrelsen planerar att besöka alla länets kommuner under våren 2017 för att diskutera denna fråga.





I november 2016 var kostcheferna från kommunerna Boxholm, Vadstena och Ödeshög på en studieresa till England för att studera hur man där arbetar med närproducerade livsmedel. De kallar konceptet för "Food for Life" vilket förutom närproducerade råvaror i de offentliga måltiderna också inkluderar ett lärande om hållbara- och hälsosamma matvanor och om hur maten odlas/produceras. Mat är påtagligt och konkret för barnen och därför lätt att knyta an kunskap till. Grundsynen är att ta tillvara all kunskap som finns kring odlande, livsmedelsproduktion och matlagning. Vi fick se exempel på att det inom i princip alla ämnen i skolan går att knyta an kunskap och arbeta med måltidspedagogik. Alla som var med på resan blev både imponerade och förtjusta i "Food for Life" konceptet och såg mycket positivt på hur det skulle kunna appliceras även i våra kommuner. Integrering av måltiden i verksamheten är något som Livsmedelsverket och Skolverket anger att vi ska arbeta med, liksom måltidspedagogik. Att ta tillvara den resurs som måltiden utgör för ett ökat lärande och för att skapa trivsel och gemenskap. Genom "Food for Life" konceptet får man många verktyg till det arbetet. Studieresan arrangerades av Länsstyrelsen tillsammans med Ödeshögs kommun.

Den 13:de februari i år träffades KSO och kostchefer från ovan nämnda tre kommuner och diskuterade hur vi skulle kunna samarbeta i ett koncept liknande "Food for life" med utgångspunkt från vårt arbete med närproducerade livsmedel. Kostcheferna ombads att komma med en redogörelse för vilka merkostnader som kan uppstå och hur kommunerna ska kunna upphandla närproducerade livsmedel.

Snittkostnaden för råvaror till en portion skollunch i Sverige ligger på 10.47 kr (2015) enligt Livsmedelsverket. Vadstena, Boxholms och Ödeshögs kommuner ligger alla strax under denna nivå. Under förra året ökade kostnaderna för livsmedel i och med det nya grossistavtal som trädde i kraft i juni. I det förfrågningsunderlaget ställdes krav motsvarande Upphandlingsmyndighetens baskrav. Grossistavtalet upphandlades tillsammans med övriga kommuner i Inköpssamverkan. De närproducerade varor som Vadstena och Ödeshög idag har avtal på genom direktupphandling medför ingen fördyring mot om man jämför med grossistavtalet. Några varor är dyrare, andra är billigare. Däremot kan det bli en merkostnad när det gäller närproducerad mjölk och andra varugrupper. Storleken på merkostnaden beror på om man i kommunen tidigare har använt ekologiska varor eller inte.

Vad gäller själva möjligheten att upphandla närproducerade livsmedel så kan man utreda förutsättningarna för att fortsätta direktupphandla, upphandla tillsammans med stöd av inköpssamverkan eller någon annan form av innovativ upphandling. Vi behöver studera ytterligare hur andra kommuner som upphandlar närproducerat har gått tillväga. Ett framgångskoncept i de tidigare direktupphandlingarna har varit kopplingen till kunskap/pedagogik. Att producenterna har erbjudit möjlighet till studiebesök på gårdarna och att de även har kommit till våra verksamheter. Att hålla fast vid det kan förbättra



möjligheterna vid upphandling. Genom att utöka den tanken och ta till sig konceptet "Food for Life" så blir kommunikationen enklare.

Framtid

Genom att ha en profilering mot närproducerade råvaror i de offentliga måltiderna och genom att använda konceptet "Food for Life", så möjliggör man att god mat med hög kvalitet blir tillgänglig för våra matgäster i kommunerna. Företag inom de gröna näringarna omkring oss involveras och människor kan ges kunskap om var maten kommer ifrån, hur den odlas och sedan tillagas. Vår mat är en otrolig källa till kunskap och kan integreras i många ämnen. Genom att använda "Food for life" konceptet skulle måltiden integreras på ett naturligt sätt i verksamheten och den resurs som måltiden utgör skulle tas tillvara på ett bra sätt. Det skulle också bli lättare att kommunicera ut och marknadsföra alla dessa mervärden om man kopplar det till ett koncept och samlar arbetet under ett gemensamt namn. De offentliga måltiderna är av intresse för många människor, framförallt befintliga kommuninvånare som berörs varje dag men också potentiella inflyttare har frågor kring offentliga måltider när de inför flytt vänder sig till kommunen.

Nedan är en beskrivning av hur "Food for Life konceptet" skulle kunna fungera, utifrån det vi fick till oss på studieresan. Men det går såklart att forma utifrån hur vi anser att det passar våra kommuner. Flera delar av det som nämns nedan görs redan idag i kommunerna men vi kan bli bättre på att kommunicera ut det.

Konceptet presenteras utifrån Livsmedelsverkets måltidsmodell:



Hållbar:

Livsmedel till de offentliga måltiderna upphandlas i så stor utsträckning som möjligt regionalt. Det gynnar en hållbar utveckling och att vi arbetar för att uppfylla nationella miljömål. Det gynnar också företagandet i länet, ger fler arbetstillfällen, ökar



skatteintäkterna och bidrar till bättre offentliga måltider och bättre folkhälsa. Detta arbete stöds av den regionala livsmedelsstrategin.

- Närproducerade råvaror, som mål 30 procent till år 2020
- Krav på miljöhänsyn och god djuromsorg i alla upphandlingar
- Aktivt arbete för att minska matsvinn i våra kök och serveringar
- Ekologiska råvaror, i enlighet med den politiska ambition som finns
- En grön dag/vecka till förskola och skola (meatfree Monday), vilket också gör ekonomiskt utrymme för bättre kvalitet på köttet vid köttserveringar
- Salladsbord och grönsaker som serveras är ”i säsong”
- Kunskap om hållbar utveckling kopplat till den mat vi äter

Integrerad:

Återknytta kontakten mellan maten på tallriken och hur den produceras/odlas/lagas. Ta vara på allt lärande som finns i den processen och arbeta med aktivt med måltidspedagogik. En viktig grundförutsättning är att så många som möjligt av livsmedelsproducenterna finns i regionen/närområdet.

- Schemalagda, obligatoriska, pedagogiska luncher
- Regelbunden praktik i skolköken
- Kunskap utifrån livsmedel, mat och hållbar livsstil integreras i skolarbetet och kopplas till läroplaner i varje årskurs
- Studiebesök hos producenter regelbundet
- Producenter kommer till förskola/skola och äldreboende
- Odlingar i större el mindre skala på förskolor/skolor/äldreboende
- Barn deltar i köket på förskolan
- Äldre deltar i köksarbete inom omsorgen i mån av förmåga och intresse
- Arbeta för att vårda och utveckla vår matkultur

Detta är ett förslag på en bas av aktiviteter. Man kan sedan bygga på med mer exempelvis; Matlagningskurser för föräldrar, matlagning som en del i integration, temadagar med fokus på mat och hållbar livsstil, skördefester, kontraktsodlingar, Sapere i förskolan mm. Det går att samla mycket i ett ”Food for Life” koncept. Vi bestämmer själva vad vi tycker ska ingå, vad som passar i respektive kommun. Livsmedelsproducenten/Livsmedelsgrossisten ska ses som en partner som stödjer vägen mot mer närproducerade råvaror och som kan bidra till integrering och kunskapsöverföring.



Näringsriktig och God:

Maten smakar bra när man vet ursprung. Att råvaror håller en hög kvalitet och att maten lagas med omsorg.

- De offentliga måltiderna har sin grund i Livsmedelsverkets rekommendationer
- Genom högt ställda krav i upphandling, håller råvarorna som köps in en hög kvalitet
- Maten lagas till största delen ”från grunden” av utbildad personal

Trivsamt:

Måltiderna intas gemensamt i skolrestauranger och matrum där barn/eleverna/äldre är delaktiga i att skapa trivsamma miljöer. Schemaläggning av luncher i skolan prioriteras för att uppnå en lugn och trivsamt matstund utan köer och höga ljudvolym. Måltidsmiljöer placeras om möjligt centralt i verksamheterna för att skapa trivsel och gemenskap.

Säker:

All hantering av livsmedel, i alla led, ska följa gällande lagstiftning och verksamheternas uppsatta rutiner i egenkontrollen.

Eva-Lott Blixt

Anna Lundstedt

Espen Rognstad

Kostchef, Boxholm

Kostchef, Vadstena

Kostchef, Ödeshög