

Förutsättningar för ökad konsumtion av lokalt producerad mat i våra offentliga kök



Processledare för offentlig upphandling

- Det finns förutsättningar för ökad livsmedelsproduktion och konsumtion av lokalt producerad mat, och offentlig upphandling är en viktig del i utvecklingen.
- En vanlig vardag i Sverige äter ungefär var tredje svensk mat som är finansierad av skattemedel – exempelvis på äldreboenden, sjukhus och skolor.

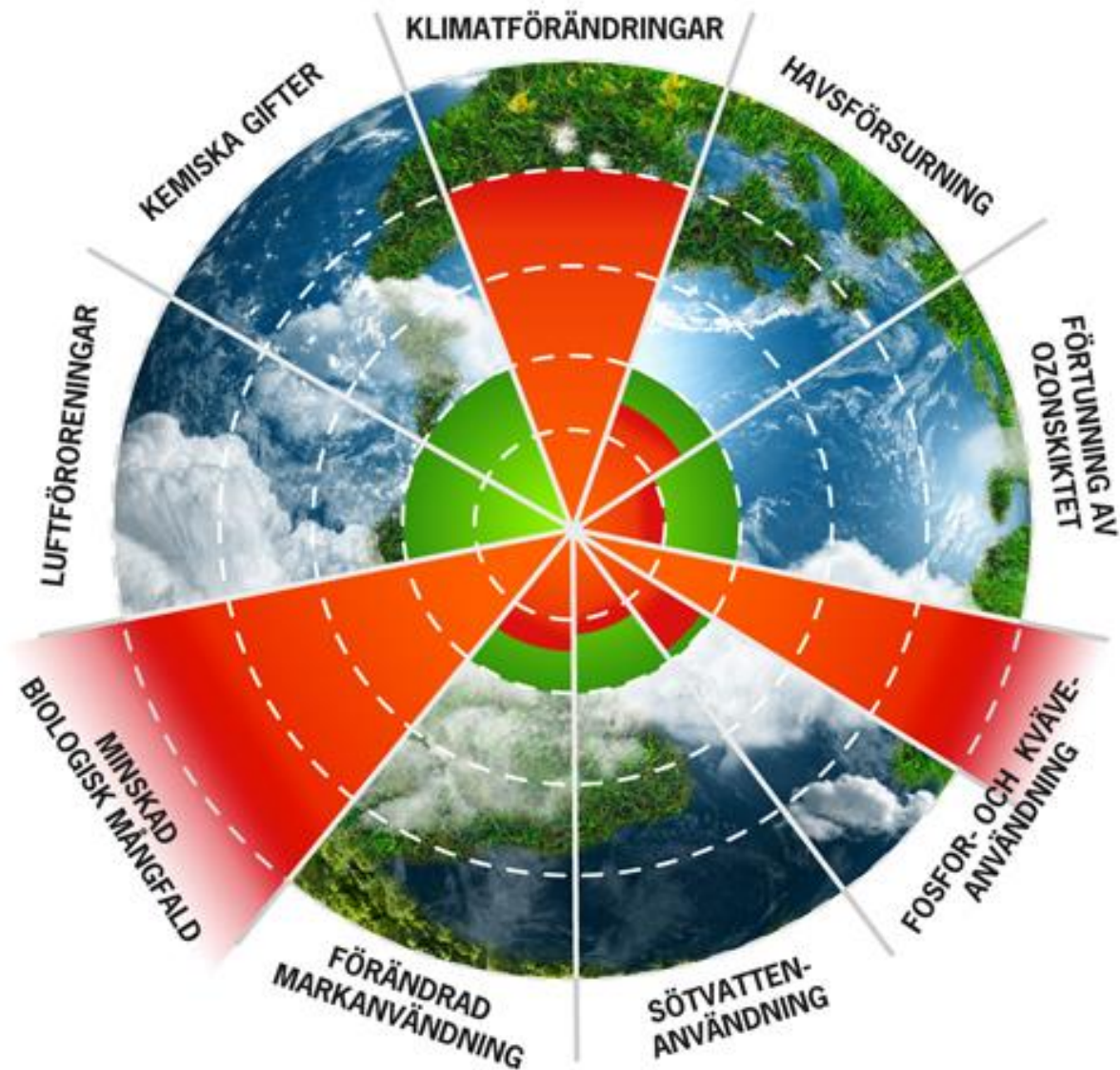


Foton Martin Fransson



PLANETENS GRÄNSER

I DET HÅLLBARA SAMHÄLLET





5 grundläggande principer i LOU:

- Principen om **icke-diskriminering** innebär att det är förbjudet att diskriminera leverantörer främst på grund av nationalitet, eller ge ett lokalt företag företräde.
- Principen om **likabehandling** innebär att alla leverantörer ska behandlas lika och ges lika förutsättningar. Alla måste få samma information vid samma tillfälle.
- Principen om **ömsesidigt erkännande** innebär att intyg och certifikat som har utfärdats av en medlemsstats behöriga myndigheter ska gälla också i övriga EU/EES-länder.
- **Proportionalitetsprincipen** avses att kraven på leverantören och kraven i kravspecifikationen måste ha ett naturligt samband med och stå i rimlig proportion till det som upphandlas.
- Principen om **transparens** medför främst skyldighet för den upphandlande myndigheten att skapa öppenhet, anbudsgivarna ska ges samma förutsättningar.



MSR krav = Svenska råvaror?

- Samtliga levererade produkter ska vara fria från samtliga salmonella serotyper
- Antibiotika ska endast användas efter ordination av veterinär och när det är veterinärmedicinskt motiverat.
- Griskött ska komma från djur som har hållits lösgående under hela produktionstiden
- Griskött ska komma från djur som dagligen har haft tillgång till manipulerbart material som ger sysselsättning, dvs. att det är tuggbart och ändrar karaktär, t.ex. strö.





Grossister

- 9 av 10 upphandlingar kontrakteras Martin & Servera eller Menigo som huvudleverantör.
- Alla kommuner är olika och har olika förutsättningar, antal kök, typ av kök (mottagning-tillagning), budget, politisk vilja.



Vill du leverera livsmedel till Essunga, Grästorp, Herrljunga, Hjo, Karlsborg, Skövde, Tibro, Tidaholm, Töreboda och Vårgårda?

- Är du producent och/eller leverantör av en produkt som du skulle vilja att ditt barn får till lunchen i skolan, eller din mamma får njuta av till fiket på äldreboendet?
- Genom att lämna uppgift i separat intresseanmälan visar du att det finns behov av att kunna lämna anbud för enstaka produkt, till begränsad volym och leveransadress.
- Tanken är att vid ett påvisat behov starta upphandling av livsmedel i god tid innan avtalsstart hösten 2017. Förhoppningen är att teckna avtal med flera av er redan ett år innan avtalsstart. Detta för att ni ska ha god tid till förberedelser.



Goda exempel



- Älmhult

Partnering metod. Istället för köpa köttråvara från grossister så har kommunen upphandlat en partner med totalansvar att förse köken med kött. Partnern köper in hela djur och slaktar, styckar och levererar.

- Norrtälje

Drottningdals skola gör skolprojekt att följa grisen från bonden till slakt. Ska mala och göra korv tillsammans med eleverna.



Goda exempel

- Vara kommun med sina 14 samarbetskommuner ställde djurskyddskrav men också informationsmöten och matmässa för att locka lokala leverantörer att svara på anbuden.
- Mora, Orsa, Leksand, Rättvik, Gagnef och Älvdalen
Startade ett projekt där kommunen äger betesdjur och köper tjänsten för skötsel, slakt och förädling.



Goda exempel

- Ödeshög

Eleverna ska kunna besöka gårdarna som råvarorna kommer ifrån. Maten ingår i läroplanen och barnen ska kunna förstå hur mat produceras.



- Lidköping

Lidköpings kommun ska inom upphandlingen försöka spegla säsongväxling och köpa närodlat som t ex jordgubbar, gös och grynkorv.



Goda exempel



- Hörby
Hörby kommun ställde krav på färskhet på köttet och då kunde bara lokala producenter leverera.
- Klippan ställde kravet att köttet inte får vara vaccumpackat och färskmalet med leveranser 5 dagar/vecka.
- Kramfors och Sollefteå har genom andelsodling blivit delägare i skörden men inte i företaget. På det här sättet får man närodlade råvaror samtidigt som man stärker den lokala jordbruksnäringen



Andel svenskt kött per år

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Essunga	73,10%	76,90%	77,00%	56,00%	73,20%	87,90%
Grästorp	60,20%	52,90%	71,20%	68,10%	76,00%	86,90%
Herrljunga	63,80%	68,80%	67,30%	73,30%	83,20%	92,80%
Hjo	67,30%	71,10%	70,30%	61,60%	89,80%	95,20%
Karlsborg	i u	i u	i u	42,20%	60,90%	77,50%
Tibro	48,20%	62,80%	58,90%	58,70%	77,60%	80,80%
Tidaholm	i u	i u	i u	51,40%	55,50%	64,20%
Töreboda	78,10%	65,60%	50,20%	42,60%	48,60%	63,10%
Vårgårda	76,90%	75,10%	76,30%	75,80%	86,30%	92,70%
Skövde	51,80%	52,00%	52,80%	46,70%	60,30%	77,30%

