

Förutsättningar för ökad konsumtion av lokalt producerad mat i våra skolkök



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



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.



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 säsongsväxling och köpa närodlat som t ex jordgubbar, gös och grynkorv.



Goda exempel



- Hörby Hörby kommun ställde krav på fräschhet på köttet och då kunde bara lokala producenter leverera.
- Klippan ställde kravet att köttet inte får vara vacuumpackat och färskmalet med leveranser 5 dagar/vecka.





Kommunikation-Marknadsföring

- -Lyxkrogarna talar om för oss vad vi ska känna när vi äter. Skapar ett intresse och ger oss det unika. Lika viktigt att presentera det till gästerna i de offentliga köken och deras anhängiga.
- -Omöjligt att känna på smaken om korven innehåller kött från djur som ätit antibiotika eller en lokal utegräs.
- -Utbilda SME leverantörerna i vad ni vill ha, vad som är förhandlingsbart, ni har andra krav än vad konsumenterna har.
- -Dialog skapar förståelse för båda parter möjligheter och utmaningar. Maj-Oktober arbetar bönderna dygnet runt. Nov-Feb är bra tid för studiebesök, möten, etc.


