

2017-07-04

Slutrapport för Processledning inom offentlig upphandling

Run 612-0625-14

Pernilla Fischerström

LÄNSSTYRELSEN I VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

Slutrapport för Processledning inom offentlig upphandling

Run 612-0625-14

Innehåll

Slutrapport för Processledning inom offentlig upphandling	1
Syfte med projektet.....	1
Sammanfattning	1
Mål och måluppfyllnad	3
Trender	4
Vad har hänt och goda exempel	6
Framtid	7

Syfte med projektet

Projektet ska bidra till att öka andelen lokalt producerade livsmedel som köps in av offentliga aktörer för att främja näringslivet i närområdet. Detta sker genom samverkan för nya lösningar och genom spridning av erfarenheter.

Projektets syfte är att få fler kommuner att köpa lokal mat vid sina inköp för att på så sätt stärka det lokala företagandet inom livsmedelsindustrin. Ytterligare gäller att de lokala företagen ska få kompetens i hur de deltar i offentlig upphandling, lagen om offentlig upphandling och vad som krävs av dem för att delta.

Processledarens roll är att identifiera och medverka till att företagen och kommunerna hittar varandra och ge förutsättningar för ett fortsatt samarbete med slutmål att lokala företag i större utsträckning deltar i upphandlingar av livsmedel samt levererar till de offentliga köken.

Sammanfattning

Lokalproducerad mat efterfrågas av politiker, upphandlare, kostchefer, anhängare och matgäster till de offentliga köken. De lokala småskaliga producenterna finns inte i de kanaler som offentliga upphandlingar annonseras och producenterna har inte kunskap om hur man svarar på ett anbud. Att ha en oberoende part som kan guida och hjälpa både kund och producent har varit en förutsättning i flera upphandlingar.

För att lyckas är det en förutsättning att det finns en dialog mellan kund och producent. Detta för att man ska kunna krävställa de unika mervärdena som



Foto: Ida Edgren

finns hos de lokala svenska producenterna. Därför har det varit ett stort fokus att skapa nya och olika kontaktytor samt sprida information och marknadsföra tjänsten.

Varje ny upphandling är unik utifrån politiska önskemål, policyer, förutsättningar i köken (uppvärmnings- eller tillagningskök) och tillgång på olika typer av producenter. Projektet har spridit information via lokala intresseföreningar, LRF, Hushållningssällskapet, Krav med flera. Både för att samla in information men också för att marknadsföra att projektet finns och vilken typ av hjälp man kan få. Detta har resulterat i ett 20-tal tidningsartiklar och direktsänd radio.

Nyhetsbrevet Matlänet, som skickas ut i slutet på varje månad, har också fungerat som informationsspridningskanal mot kommuner, media och ett antal andra intressenter inom livsmedelssektorn. Det är ett uppskattat nyhetsbrev där bland annat andelen inköp av svenskt kött i offentlig verksamhet har spridits vidare till andra medier. Det är viktigt att det kommer fram fakta om många kommuners arbete med att få mer lokalt och svenskt. Det stimulerar fler lokala producenter att våga svara på anbudet istället för att tro att det är lönlöst. Det här är en viktig fråga för många konsumenter och den offentliga maten får mycket kritik för att man tror att den i så hög grad kommer från importerade råvaror. Då är det extra viktigt att nyansera den bilden med fakta.

För att informera om hur arbetet fungerar i Västra Götalands län har man också informerat om projektet för Region Skåne, Halland och Värmland samt deltagit på Centerns årsstämma där det fanns representanter från hela landet. Att informera politiker om tjänstemännens och producenternas förut-



Skolmatsakademien Foto: Johan Wingsborg

sättningar är viktigt, vilket också har genererat motioner i kommunerna med målsättning att öka andelen lokalproducerad mat.

Eftersom det inte finns någon vedertagen definition av lokalproducerat så är det olika i varje kommun; antingen en sträcka i km, kommungräns, länet eller svenskt. Det är också stora skillnader i landet vad gäller avstånd mellan producenter och vad som

produceras. I till exempel kommuner där man har mycket betesmark finns det nötkött och i kommuner där man producerar spannmål finns det kyckling och griskött. För konceptet Bondens marknad ska gårdarna ligga inom en radie av 25 mil. Livsmedelsverkets definition av lokalt är hemkommun

och angränsande kommuner. För projektet är det från Västra Götaland eller angränsande län.

Projektet har finansierats via ett samarbete mellan Länsstyrelsen och Västra Götalandsregionen som startade den 1 december 2014.

Mål och måluppfyllnad

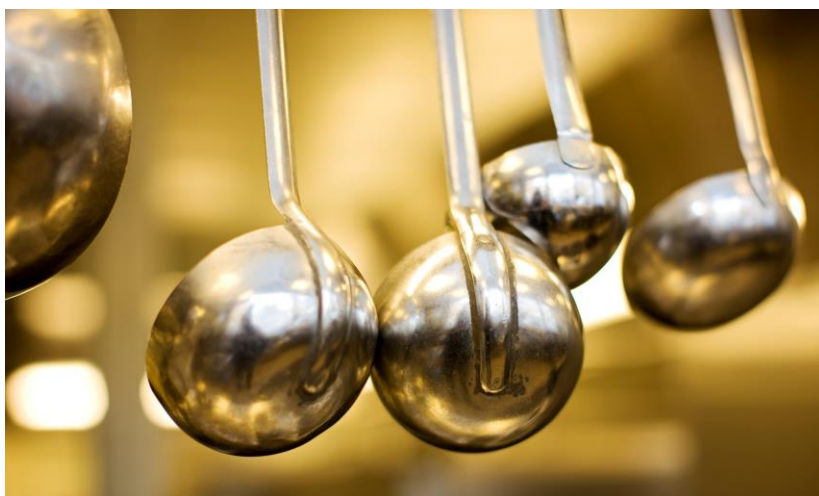
En arbetsgrupp tillsattes som formulerade projektplanen och processen. En styrgrupp startades med Berit Mattsson (Västra Götalandsregionen), Mirja Hjers (Länsstyrelsen), Lena Björkqvist (Länsstyrelsen), och Pernilla Fischerström (Länsstyrelsen). Kontakter med olika intressegrupper knöts också tidigt för att sprida information och olika typer av samarbeten kring upphandlingarna startades också.

Mål - lång sikt: Att erbjuda processtöd och kompetensutveckling till kommuner som viktiga köpare av livsmedel och till SME (små och medelstora) företag som potentiella leverantörer till offentlig sektor. 20 kommuner ska göra någon lokal upphandling av livsmedel innan projekttidens slut.

Mål - kort sikt: Kontakta samtliga kommuner i Västra Götalandsregionen. Kompetensutveckling av 50 företag med mål att de ska lämna in anbud.

Informationsmöten har hållits i Bengtsfors, Dals Ed, Färgelanda, Mellerud, Åmål, Säffle, Borås, Lidköping, Grästorp, Essunga, Gullspång, Göteborg, Mariestad, Orust, Tjörn, Mark, Skövde, Tibro, Hjo, Tidaholm, Karlsborg, Töreboda, Vårgårda och Herrljunga, Tidaholm, Uddevalla och Vara samt Västra Götalandsregionen, Skåne och Halland.

Informationsmöten tillsammans med kommunerna för producenter har hållits i Lidköping, Borås, Mark, Herrljunga, Gullspång, Göteborg. Information till producenter har hållits på många andra platser som till exempel Ekodagar, driftledarklubb, Eldrimner och Tillväxtdagen.



Skolmatsakademin Foto: Johan Wingborg

De olika kommunerna har inte samma definition av lokalproducerat och det blir därmed svårt att följa upp utvecklingen via statistik. Projektet efterfrågar därför statistik några gånger per år för andelen svenskt och ekologiskt, vilket har en spårbar märkning från kommunerna. Resultatet sprids via Mat-länet, föreläsningar och har uppmärksammats av media.

2016 Kommun	% Svenskt kött oberett	% Svensk fågel oberett	Svensk kött i Chark	Svenska mejeriprodukter	Andel eko	Lokala leverantörer
<i>Tjörn</i>	Målet är 100%	Målet är 100%	Målet är 100%		34,0	Gröna Gårdar Tjörn Bagaren Gråbobagaren Br Hansson Feldts fisk Fisk idag Nordsjöfisk Kahls kaffe
<i>Orust</i>	100,0	100,0		100,0	37,0	Gröna gårdar
<i>Tranemo</i>	99,4	94,1			32,0	
<i>Bollebygd</i>	98,7	91,7		100,0	36,0	Aroma frukt o grönt, Hanssons Fisk, Menigo, Arla, Allmans chark, Grimiss fryst fisk, Lennartssons bröd
<i>Strömstad</i>	98,0	100,0		100,0	25,0	
<i>Tanum</i>	98,0	100,0		100,0	39,6	

Trender

När projektet inleddes rådde svårigheter för hela branschen och många lantbruk tvingades lägga ner. Det var inte bara mjölken som försvann utan även ett stort antal slaktdjur med detta. Debatten om Sveriges självförsörjningsgrad vaknade. Miljömålen ett rikt odlingslandskap och den biologiska mångfalden påverkades också av att det blev färre betande djur.

Eko-trenden var mycket stark med en försäljningsökning på 38 procent under 2014, 20 procent under 2015 och 18 procent under 2016. Handeln sa att den hade kunnat öka betydligt mer om det hade funnits varor. Stora offentliga uppköpare som Göteborgs Stad och Västra Götalandsregionen stod fast vid sitt beslut att allt deras kött och fågel skulle vara ekologisk. Under 2015 föds även termen SWEkologiskt som visar att de som väljer ekologiskt mat också vill att den ska vara svensk.

En annan trend är att man ska vara flexitarian. Man väljer att äta mindre mängd kött men av bättre kvalitet. I skolorna skapas köttfri måndag och i de skolor där man har en hög andel ekologiska råvaror blir det fler vegetariska dagar för att kompensera för det högre råvarupriset. På många kändiskrogar, som till exempel Gunnebo slott, låter man grönsakerna få huvudrollen på

tallriken och kött/fisk/fågel får bli tillbehöret. Även Livsmedelsverket gjorde om sin klassiska tallriksmodell så den fick hälften grönsaker istället för som tidigare en tredjedel.

Under 2015 släppte Chalmers sin forskning om metanutsläpp från kor och kor blev en miljöbov. Därför skulle man minska på köttet av miljöskäl och inte som tidigare av djuromsorgsskäl. Coop lanserade sin mycket kritiserade reklamfilm där man likställde de svenska mjölkkorna med importerat kött där regnskog skövlas.

Vinnova initierade ett projekt med nya spännande proteinråvaror. Det lanserades potatisbullar med åkerbönor, knäckebröd bakade på insektsmjöl och korvar gjorda av svenskodlad lupin.

MRSA blev mer och mer utbredd och det svenska köttet uppfött med låg andel antibiotika stod äntligen högt i kurs och fick fler betalningsvilliga konsumenter. Det var ett argument som fler och fler förstod och ansåg att det är viktigt.

Nya LoU (lagen om offentlig upphandling) trädde i kraft i januari 2017 och samtidigt kom den efterlängta Livsmedelsstrategin med tydlig målsättning att vi ska öka svenskt producerade livsmedel. Landsbygdsminister Sven-Erik Bucht uttalar sig om att det ska vara samma krav på offentlig upphandling som i svenskt jordbruk.

"Det övergripande målet för miljöpolitiken är att till nästa generation lämna över ett samhälle där de stora miljöproblemen är lösta, utan att orsaka ökade miljö- och hälsoproblem utanför Sveriges gränser". Våra 16 nationella miljömål som ska vara uppfyllda 2020 går trögt och det ser ut som endast ett mål kommer att uppfyllas. Projektet arbetade främst med miljömålet ett rikt odlingslandskap, vilket bidrar till att förbättra för den biologiska mångfalden och ett rikt växt och djurliv.

Ohälsosamma matvanor orsakar flest sjukdomar i Sverige idag. Världshälsoorganisationen WHO placerar nu matvanor som det främsta hotet mot vår folkhälsa. Samtidigt visar forskning att hälsosam mat kan göra stor skillnad, både för individen och för folkhälsan.

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/samtal-om-mat-i-halso--och-sjukvarden>

I Finlands regeringsprogram för "Naturligtvis närmat" lyfter man vikten av att öka uppskattningen av maten och aktörerna i livsmedelskedjan. Maten är en del av kulturen, inte enbart näring utan förknippas med sociala och psykologiska effekter. Det man lär sig som barn ska skapa en grund för hälsosammare matvanor, en fördomsfri inställning till mat och dem som tillverkar den.

Vad har hänt och goda exempel

På Orust ville man ha kött från djur som betat på Orust och en person hade lämnat in en motion om att ställa kravet trippelkarens på antibiotika. Projektet hjälpte kommunen att utreda kravet mot Jordbruksverket, Livsmedelsverket och veterinärkollegor. Det var viktigt att det inte blev ett djurskyddsproblem om bonden inte kunde skicka djuren till slakt. Processledaren kontrollerade även med Skövde slakteri, Scan, Dalsjöfors, Gröna gårdar, Varekils Slakteri och Kaprifolkött. Kommunen fick hjälp med att skriva ett förslag på en kontrollplan och slaktanmälningsformulär där djurägaren kan ange vilka djur som klarar trippelkarens. Gröna gårdar, Varekil och Kaprifolkött uppgav att man skulle klara kravet som innebär full spårbarhet på djurnivå. Djurägaren ska vid kontroll skicka in sin gårdsjournal samt utdrag ur Jordbruksverkets kontrolldokument över utskriften antibiotika. Gröna gårdar vann upphandlingen på Orust samt Tjörn som valde att använda samma krav.

- Orust och Tjörn ställde krav på tredubbel karens-tid för antibiotika i nötkött.
- Marks kommun ställde krav på sju dygns hängmörning och möjlighet att besöka gårdarna.
- Vara kommun med sina 14 samarbetskommuner ställde djurskydds-krav. De ordnade också informationsmöten och matmässa för att locka lokala leverantörer att svara på anbuden.
- Lidköpings kommun ska inom upphandlingen försöka spegla säsongsväxling och köpa närodlat som till exempel jordgubbar, gös och grynkorv. I sin äggupphandling ändrade de från att kravställa tvättade ägg till rena ägg.
- Skövde tillsammans med sina samarbetskommuner valde att inte skicka ut ett anbud och hoppas att lokala leverantörer skulle svara. Istället gjorde de det möjligt för SME (små och medelstora) företag att gå in via webben och anmäla vad man kan leverera, hur mycket och när. Resultatet har blivit ett tiotaltalt färdiga avtal där producenten kan leverera till en skola eller samtliga kommuner. Borås och Dalslandskommunerna har använt samma metod.



Foto: Länsstyrelsen

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

Intresseanmälan: 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.

- Älmhult valde en partneringemetod. Istället för att köpa köttråvara från grossister har kommunen upphandlat en partner med totalansvar att förse köken med kött. Partnern köper in hela djur och slaktar, styckar och levererar.
- Drottningdals skola i Norrtälje gör ett skolprojekt att följa grisen från bonden till slakt. De ska mala kött och göra korv tillsammans med eleverna.
- Mora, Orsa, Leksand, Rättvik, Gagnef och Älvdalen startade ett projekt där kommunen äger betesdjur och köper tjänsten för skötsel, slakt och förädling.
- Klippan ställde kravet att köttet ska vara färskmalet med leveranser fem dagar per vecka och köttet får inte vara vacuumpackat.
- Eleverna i Ödeshög ska kunna besöka gårdarna som råvarorna kommer ifrån. Maten ingår i läroplanen och barnen ska kunna förstå hur mat produceras
- Hörby kommun ställde krav på färskhet på köttet och då kunde bara lokala producenter leverera.
- Kramfors och Sollefteå har genom andelsjordbruk blivit delägare i skörden men inte i företaget. På det här sättet får man närodlade råvaror samtidigt som man stärker den lokala jordbruksnäringen.
- Sandviken ställde krav på köttet ska kunna spåras till gården där djuren ätit sitt foder, samt att köttet skulle hängmöras fem dygn.

Framtid

Eftersom behovet har visat sig stort så kommer projektet att fortsätta. Närmast planeras att starta ett nätverk för upphandlare liknande det som Skolmatsakademin har för kostchefer. Där ska goda exempel spridas och olika experter kunna informera.

Konkurrensverket har gjort en utredning som visar att kostheterna vill upphandla varor från mindre leverantörer men har problem med att få dem att svara.

95 procent av kostcheferna vill öka konkurrensen, få mer variation, bättre kvalitet, kortare transporter och fler arbetstillfällen.

82 procent av kostcheferna anser att de har problem med att få in anbud från SME-företag¹

En anledning till detta är att där kommunerna annonserar sina anbud finns inte de lokala småskaliga producenterna. En annan är svårigheten att få lönsamhet på logistiken. Skövde kommun har till exempel 550 livsmedelsleveranser per vecka till 89 leveransmottagare. För en liten producent är det mycket svårt att få ekonomi på sina transporter. En del kommuner satsar på distributionscentraler men långt ifrån alla kommuner har den möjligheten. Därför är det viktigt att titta på andra lösningar genom att till exempel få fler producenter att samarbeta.

Eftersom livsmedelsupphandlingarna oftast ligger på två + två år krävs det att man arbetar långsiktigt för att kunna förändra. Missar en leverantör att svara på ett anbud går det lång tid innan man får chansen igen. Det är också väldigt viktigt att sprida information om andelen svenskt som kommunerna köper. Det finns en stor missuppfattning om att det bara är lägsta pris och importerat kött som serveras i de offentliga köken. De flesta kommuner börjar arbeta ett-två år innan anbudet utannonseras så därför måste det vara ett långsiktigt arbete innan man börjar se ett ordentligt resultat.

Eftersom kommunerna köper varor från en lång livsmedelskedja upplever de stora svårigheter att kontrollera att deras krav på ”bondenivån” uppfylls. (kommun-grossist-livsmedelsproducent-slakteri-bonde). Det är också svårt att veta vilka länder som uppfyller upphandlingsmyndighetens kriterier, som till exempel svanskupering, halmade boxar, beteskrav med mera. Det kräver mycket stor kunskap av upphandlaren att veta hur livsmedelsproduktionen ser ut i Sverige och övriga världen idag och framåt. Detta kommer projektet att arbeta vidare med för att underlätta för kravställaren.

Projektet knyter väl an till Livsmedelsstrategin där offentlig konsumtion är utpekad som en särskilt viktig fråga. I regeringens åtgärds paket lyfts de offentliga måltiderna ur flera olika aspekter.

¹ Källa: KKV, Offentlig upphandling av mat Rapport 2015:1