

Avtal mellan andelsjordbruk och offentliga kök

Kramfors kommun

Torsåkers Gårdsprodukter, Linda Isacsson, torsakergard.blogspot.se

Karin Lidén, kostchef i Kramfors kommun

Kramfors och Sollefteå kommun i Ångermanland blev våren 2016 andelsägare i varsitt lokalt andelsjordbruk. Kramfors kommun skrev ett avtal med Torsåkers Gårdsprodukter, där Karin Lidén redan var medlem privat. I avtalet köpte de 15 av andelsjordbrukets 30 andelar och skrev in att kommunens matgäster, dvs. barn och äldre var välkomna att besöka gården utan kostnad. Denna möjlighet har dock inte utnyttjats.

Linda Isaksson och Terez Bergfeldt på Torsåkers Gårdsprodukter har levererat sina grönsaker till kommunen varannan vecka. Grönsakerna har främst använts till kommunens salladsbord där innehållet är mer flexibelt (det som är skördeklart kan levereras) och man inte behövt förhålla sig till en matsedel.

Tanken var att grönsakerna skulle levereras och användas i ett lokalt tillagningskök i Nybo. Det blev mer grönsaker än vad det köket klarade av att göra av med, så varannan leverans gick istället till kommunens centralkök. För odlarna har kommunens andelar tagit något längre tid att packa än de andra, då grönsakerna måste tvättas innan.

Källor: Karin Lidén – telefonsamtal maj, augusti 2017

nybrukarna.se/kramfors-och-solleftea-kommunerna-som-banar-ny-vag/

Sollefteå kommun

Nyttogården, Niklas Markie, www.facebook.com/Nyttogarden

Jonny Olsson, kostchef i Sollefteå kommun

Kramfors och Sollefteå hade gemensamt och under en längre tid haft ambitionen att öka mängden lokala råvaror i sina kök. Motiven var att de ville bidra till en levande lokal matkultur, bevara sina öppna landskap och minska klimatpåverkan. Under 2015 gjorde de båda kommunerna en ansträngning för att få in anbud från lokala producenter, men de fick bara in några få -på potatis.

Istället tecknade Sollefteå kommun ett avtal med andelsjordbruket Nyttogården (som de kände till sedan innan) där de köpte upp de andelar som ännu inte var reserverade, samt skrev in i avtalet att öka andelarna till nästkommande år. Upphandlingsmässigt gjorde de en direktupphandling och undertecknade ett tvåårskontrakt. Niklas Markie från Nyttogården beskriver det som skönt att ha så många andelar till ett och samma ställe.

Källa: nybrukarna.se/kramfors-och-solleftea-kommunerna-som-banar-ny-vag/

Tingsryd kommun

Nybrukarna i Tolg, Maja Söderberg, *nybrukarna.se*

Jens Vikingsson, kostchef för Tingsryd kommun

Tingsryds kommun blev andelsägare i Nybrukarna 2017, då de bokade 20 andelar av deras skörd. En andel består av omkring 10 olika slags grönsaker, men innehållet och mängden varierar under säsongen. Grönsakerna packas var för sig i backar som kommunen tillhandahåller och levereras in till Växjö. Rotsakerna grovsköljs men i övrigt levereras grönsakerna osköljda.

Totalt blir det 14-18 leveranser under säsong och kommunen betalar fraktkostnaden. Med varje leverans följer en lista på vilka grödor som leveransen innehåller, en liten fördjupad beskrivning av någon av grödorna, en rapport från odlingarna, samt ett recept.

I avtalet ingår att kommunen kan delta i olika events som hålls för andelsägare på odlingarna. Det ingår också en kick-off med kökspersonalen där de får en guidad tur på odlingarna och deltar i något odlingsmoment.

Källa: Avtal mellan Tingsryd kommun och Nybrukarna

Södertälje kommun

Under Tallarna i Järna, *undertallarna.se*

Sara Jervfors, kostchef i Södertälje

Södertälje kommun använder sedan många år de offentliga måltiderna som verktyg för hållbar utveckling och de vill gärna främja en hållbar livsmedelsförsörjning. I linje med kommunens miljö- och hållbarhetsmål direktupphandlar kommunen andelar i odlingskooperativet Under Tallarna i Järna under 2017.

Under en säsong ska Under Tallarna leverera färska grönsaker till Starrbäckens förskola i Järna och Hölö förskola.

– Vi vill visa andra offentliga aktörer att det går att upphandla lokalproducerad mat, säger Sara Jervfors, kostchef i Södertälje och projektchef för MatLust. Det finns flera viktiga vinster: barnen får tillgång till lokala grönsaker av högsta kvalitet, förskolorna får pedagogiska verktyg att använda sig av och dessutom stimuleras det lokala näringslivet.

– Vi hoppas att fler ska uppmärksamma maten som verktyg för samhällsförändring, säger Simone Grind, ansvarig på Under Tallarna. Det är bra för lokalsamhället och bra för miljön.

I avtalet ingår även pedagogiska insatser, där förskolebarnen ges möjlighet att besöka odlingen och delta i såväl sådd som skörd och tillagning. Johanna Fridlund är kock på Starrbäckens förskola, som i dagarna fick sin andra leverans av grönsaker från Under Tallarna.

– Det känns väldigt roligt att få grönsaker som kommer ett stenkast från förskolan, säger hon. Samtidigt är det utmanande. Vi vill få barnen att äta mer vegetariskt och måste använda vår fantasi för att få dem att vilja prova på nya smaker. Vi får arbeta kreativt med grytor, stuvningar, lasagnerätter och annat. Igår serverade vi till exempel grönkålschips, det gillade många av barnen!

Källa: www.sodertalje.se/nyheter/satsning-pa-pedagogik-och-lokalproducerad-mat/

VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ!

Det är viktigt att ha en bra dialog och respekt för varandras behov och utmaningar, så att menyer och odlingsplanering kan samverka i ett tidigt skede. Kommunen kan till exempel anpassa sin matsedel utifrån grönsaker som odlaren vid specifika tillfällen får ett överskott av. Odlaren kan minska antalet grönsaker i andelarna så att det blir lättare att basera en maträtt utifrån denna gröda.

Mycket handlar om vad kockarna är vana att tillaga. I vissa kök kan de vara väldigt engagerade medan andra kök haft problem med att få in ovanliga grönsaker på matsedeln. Sollefteå kommun ville efter ett års medlemskap ha mindre blad, bönor och örter, då kockarna tyckt att dessa grönsaker varit svåra att använda. Jordärtskockor som är en fin produkt är svårt att få in i en skolas matsedel, möjligtvis kan det användas till en puré inom äldreomsorgen. Rovor är ovanliga grönsaker inom matlagning idag, men de är samtidigt grönsaker som med fördel kan odlas i norra Sverige.

Det som fungerat enklast är att använda grönsakerna till ett sallads- eller grönsaksbord där man inte behöver förhålla sig till en matsedel. De flesta grönsaker går att använda mer av än de som vanligtvis köps in, eftersom de håller mycket hög kvalitet och är nyskördade.

Det är viktigt att tänka över kommunens interna logistik, så att leveranser och transporter blir så klimatsmarta som möjligt. Stora kommuner har ett stort antal kök och en liten kommun har betydligt färre men kanske längre avstånd mellan köken. Det är viktigt att fundera över hur man ska få logistiken att fungera om man ska leverera flera gånger per vecka. Man kanske kan samarbeta med en befintlig leverantör eller leverera till ett centralkök.

I avtalen ingår även möjligheter att använda samarbetet i pedagogiskt syfte och göra studiebesök eller delta i events. Kommunerna kan till exempel använda odlingarna i skolans hemkunskap och naturkunskap, men också som ett utflyktsmål. Detta har kommunerna varit dåliga på att utnyttja.

ÄR DET PRISVÄRT?

Det beror på hur man räknar. Ja, det kan kosta mer per kilo än att köpa grönsaker från en grossist, men det beror på vilka grönsaker som man vill köpa in. Vissa produkter blir inte dyrare utan istället möjliga att köpa in. Det kan minska spill med färskare produkter och tätare leveranser. Kommunerna upplever att de får många andra värden på köpet. Det gynnar lokalt och hållbart företagande och bidrar till en levande lokal matkultur. Dessutom bevarar det kommunernas öppna landskap och minskar deras klimatpåverkan.

Lagen om offentlig upphandling (LOU)

Varför finns lagen om offentlig upphandling?

Kommuner, organisationer och myndigheter måste följa lagen om offentlig upphandling (LOU) vid alla sina inköp. Anledningen är att offentliga medel (skattepengar) ska användas på bästa sätt och att leverantörer av varor eller tjänster ska få en möjlighet att tävla på lika villkor.

Upphandlingar av livsmedel till kommunens offentliga kök, till exempel skolkök, förskolor och äldreboenden är en långsiktig process. Kommunen måste alltid gå ut med en öppen förfrågan (annonsering) där de vill ha in anbud från de leverantörer som finns på marknaden. Kommunen kan ställa krav på en kvalité, som ekologiskt, men inte krav på att det ska ha ett visst ursprungsland eller ort. Efter upphandlingen tecknas oftast ett avtal på 2+2 år.

När kan man göra en direktupphandling?

När det handlar om att köpa en mindre mängd livsmedel är det möjligt att göra en så kallad direktupphandling. Detta har genomförts med andelsjordbruk i Sollefteå, Kramfors, Tingsryd och Södertälje kommun där kostchefer tecknat avtal mellan skol- och förskolekök och lokala grönsaksodlare. Direktupphandling har ett enklare regelverk och kan genomföras på kortare tid. Det viktigaste är att summan inte överstiger 534 890 kronor i sammanlagt värde under ett år!

Kommuner, organisationer och myndigheter ska ha tydliga riktlinjer runt hur och varför en direktupphandling genomförs. De kommuner som satsat på avtal med lokala livsmedelsproducenter har haft uttalade miljö- och hållbarhetsmål där de aktivt velat stötta en levande lokal matkultur, främja en hållbar livsmedelsförsörjning och minska sin klimatpåverkan.

TIPS FÖR LOKALA PRODUCENTER!

Om du som lokal producent är intresserad av att leverera till ett offentligt kök kan du alltid börja med att ta kontakt med kostenheten i din kommun eller stadsdel. Ofta finns det en kostchef som har övergripande ansvar för allt som köps in. Ring kommunen och fråga eller titta på kommunens hemsida för att hitta rätt person att prata med.

- Presentera vilka råvaror du har och fråga vad kommunen kan vara intresserad av. Kommunen kanske är intresserad av att få en provleverans och är det en annorlunda råvara kanske man behöver hjälpa till med receptförslag eller tillagningstips
- Tänk på att en del av dem som äter maten tillagad i ett offentligt kök har matallergier eller nedsatt immunförsvar. Därför är det extra viktigt att maten som tillagas är säker för alla. Det är också stor skillnad på hur köken är utrustade, en del kan endast värma mat och andra är så kallade tillagningskök med bättre utrustning. Det ställer olika krav på hur råvarorna ska vara förberedda. En del kök kan inte hantera, till exempel jordiga grönsaker.
- Fundera över hur ni ska få logistiken att fungera om du ska leverera flera gånger per vecka. Kanske är det möjligt att samarbeta med en befintlig leverantör eller leverera till ett centralkök.

TIPS FÖR KOMMUNER!

Om du som jobbar med kommunal upphandling eller på annat sätt med offentlig mat vill köpa just andelar hos en lokal producent kan du börja med att ta kontakt med ditt närmsta andelsjordbruk eller en annan småskalig grönsaksproducent. Det finns flera kommuner som har arbetat fram olika lösningar (se ovan).

- Tänk på att även en mindre volym i upphandlingssammanhang kan vara avgörande för ett litet företags verksamhet.
- Det är ett konkret sätt att stötta lokal utveckling och lokal sysselsättning.
- Med smart upplägg kan avtalen ge er minskade transporter och annan minskad miljöpåverkan.
- Ta vara på mervärden för pedagogisk verksamhet och rekreation som studiebesök, odlingsprojekt, kunskap om råvaror och säsongvariationer.
- Det ger positiv marknadsföring och publicitet, t ex har de kommuner som satsat på lokal mat blivit mycket uppmärksammade i media. Dela med er av era erfarenheter till allmänhet och andra kommuner.

Källor

Karin Lidén – telefonsamtal maj, augusti 2017

nybrukarna.se/kramfors-och-solleftea-kommunerna-som-banar-ny-vag/

Avtal mellan Tingsryd kommun och Nybrukarna

www.sodertalje.se/nyheter/satsning-pa-pedagogik-och-lokalproducerad-mat/

Pernilla Fischerström, Processledare Offentlig Upphandling, Länsstyrelsen Västra Götalands län

Sara Danielsson 2017

Materialet är framtaget inom projektet Andelsjordbruk – säkrad avsättning för lokalproducerade livsmedel. Projektet bedrevs av Länsstyrelsen 2015-2017.

