

2021-08-13

Sekretariatet
Charlotte Funseth
Tfn: 063-14 75 51
E-post: charlotte.funseth@regionjh.se

RS/562/2021

”Kor på rot” - en väg till mer lokala råvaror i mat från regionens kök

Ärendebeskrivning

I den regionala mat- och livsmedelsstrategin finns mål om att öka andelen lokala råvaror och produkter i offentliga kök.

Härjedalens kommun har sedan ett antal år gjort en ny typ av upphandling av nötdjur med syfte att öka mängden lokala råvaror i den mat som serveras inom kommunens verksamheter. Metoden har väckt stort intresse i hela landet och fler kommuner väljer att göra likadant. I vårt län undersöker Strömsund och Krokoms kommuner möjligheten att göra på samma sätt. Frågan har ställts om detta skulle vara möjligt även för Region Jämtland Härjedalen.

I Härjedalens kommun fungerar det så här: Kommunen upphandlar en kalv samt skötsel av denne upp till en bestämd vikt av en lokal bonde. Dessutom köper kommunen slakt och styckning så nära som möjligt av djuret när det har växt färdigt. Hela djuret (alla styckningsbitar) levereras till köket.

Region Jämtland Härjedalen upphandlar ca 5 500 kg nötkött i dag, främst i form av köttfärs (ca 3 000 kg) och olika typer av färdigbitat kött. Större styckningsdetaljer handlas i ganska liten omfattning. Av den köttfärs som upphandlas i dag är 1 600 kg närproducerat vilket innebär att den levereras från Nyhlens och Hugossons och kommer från bönder i Norrland.

En utredning bör göras för att se om det är möjligt för Region Jämtland Härjedalen att utifrån upphandlingsregler, ekonomi och resurser inom bland annat kostenheten inleda ett liknande projekt.

Regiondirektörens förslag

Regiondirektören får i uppdrag att utreda möjligheten att upphandla nötdjur enligt Härjedalens kommuns metod.

I tjänsten

Hans Svensson
Regiondirektör

Anders Byström
Biträdande regiondirektör

Utdrag till

Biträdande regiondirektör
Kostenheten