

Mer lokal mat på tallrikarna inom Region Jämtland Härjedalen

I regionens långsiktiga utvecklingsplan för miljö för 2021–2033 beskrivs etappmålen för Livsmedelshantering (kap 3.2.7.1):

Ur ett livscykelperspektiv kan livsmedel ha stor miljöpåverkan vad gäller klimatpåverkan, användning av kemikalier och läkemedel samt på biologisk mångfald, men även stor inverkan på hälsa och välbefinnande för människor samt för djur i livsmedelsproduktionen. Ur ett robusthetsperspektiv är det också positivt om livsmedelsproduktion i Sverige kan gynnas. Vid val av livsmedel och sammansättning av måltider bör därför klimatsmart mat, närproducerade/svenskproducerade samt ekologiskt producerade och socialt-etiskt producerade livsmedel prioriteras.

Uppdraget är att undersöka olika möjligheter att handla fler lokala produkter i större mängd än i dag och specifikt undersöka i vilken mån Härjedalsmodellen ”Kor på rot” är lämplig att använda för Region Jämtland Härjedalen. Modellen går ut på att upphandla levande betande djur som bidrar till att uppfylla den regionala mat- och livsmedelsstrategins mål om nyttjande av jordbruksmark och säkerställa biologisk mångfald. Efter slakt skall köttet användas i Region Jämtland Härjedalens produktionskök.

Inom Region Jämtland Härjedalen har en arbetsgrupp analyserat möjligheterna till att använda sig av denna modell för regionens del. Arbetsgruppen består av:

- Anders Byström
- Linnea Hellström
- Örjan Gillberg
- Joakim Rödin
- Marlene Brännlund
- Magnus Stenwall
- Camilla Öyen
- Lena Larsson
- Karl-Johan Lindgren
- Trine Amundsen

Förbrukning inom Region Jämtland Härjedalen

Region Jämtland Härjedalen har ett stort produktionskök samt mindre kök på Kajutan, Bäckedal folkhögskola och Birka folkhögskola. Bäckedal folkhögskola använder sig redan av modellen då de även behöver ge sina elever kunskap om djurskötsel, slakt och styckning i sina utbildningar samt skinnen i sin skinnhanteringsutbildning.

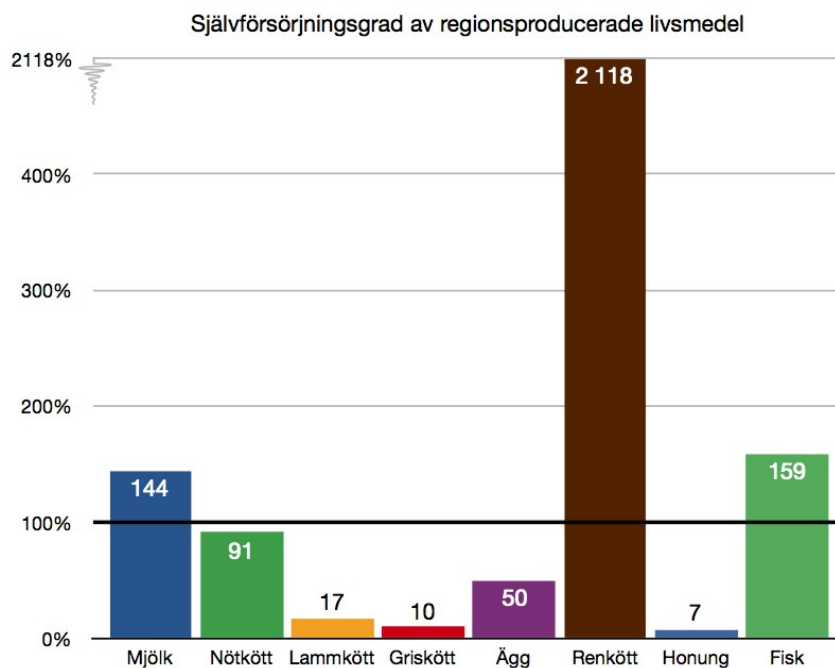
Förbrukningen av nötkött är i dag ca 5 500 kg per år. Av detta är ca 3 000 kg köttfärs varav 1 500 kg kommer från Nyhléns Hugossons, ett slakteri som slaktar djur från bönder i Norrland inklusive Jämtlands län. Övriga styckdetaljer som upphandlas är grytbitar i olika storlekar samt stekar. Kostnaden per kg är i medel 88 kr/kg i innevarande upphandling. Arbetsgruppen har utgått ifrån att den mängd som handlas inom Norrland i dag kvarstår och att det är ca 4 000 kg kött som skall ersättas med en annan typ av upphandling. Det motsvarar mellan 16 och 20 djur beroende på slaktvikt. I det fall hela dagens volym skulle upphandlas i form av hela djur blir det ungefär 25 djur per år.

Produktion av jordbruksprodukter inom Jämtlands län.

Jämtlands län är ett gräsrike med goda förutsättningar för produktion kopplat till betesdjur. 85% av jordbruksmarken är vallproduktion och det finns stora ytor för naturbete. Det innebär att produktion och förädling av mjölk och nötkött står för ungefär 75% av omsättningen inom jordbruket inklusive förädling i länet. Ungefär hälften av jordbruksföretagen har djurproduktion. Jordbruksmarken ligger 300–400 meter över havet och jordbruksproduktion sker över **hela länet** även om förhållandena kring Storsjön är speciellt gynnsamma för jordbruket.

Bönder i Jämtland och Härjedalen skickar sina djur för slakt till Jämtlandsgården (6 000 djur per år), Nyhléns Hugossons (1 500 djur per år) eller till Delsbo slakteri. Ett fåtal skickar sina djur till Uppsala beroende på en bättre prisbild. Ungefär 1,7 miljoner tallriksfärdigt nötkött produceras i länet per år. Köttet säljs i huvudsak via grossister även om andelen som säljs direkt till konsument har ökat bland annat genom systemet med Reko-Ringar.

Förutom mjölk och kött produceras det små mängder övriga jordbruksprodukter i länet. Även grisproduktionen är liten beroende på att den är beroende av spannmålsproduktion som inte har varit och är vanligt förekommande i vårt län. En sammanställning av produktion i förhållande till konsumtion av olika jordbruksprodukter framgår av figuren nedan:



När det gäller grönsaker är det bara potatis som odlas i någon större utsträckning; motsvarande 50% av konsumtionen i länet.

Beskrivning av Härjedalsmodellen "Kor på rot"

Metoden går i korthet ut på att upphandla kalvar och skötsel för dessa genom en direktupphandling. Ungefär 20 djur kan upphandlas innanför gränsen för en direktupphandling. Upphandling sker under hösten och kalvarna tas om hand under 12–13 månader över betessäsongen innan slakt på hösten kommande år. Tidsupplägget passar bra för köttproducenter som bedriver omgångsproduktion

där kalvarna köps in på hösten och utfodras inomhus när de är små fram till betessäsong då de växer färdigt utomhus. Slakt, styckning och transport handlas upp för sig.

Kalvar och skötsel handlas upp från ett antal bönder beroende på deras produktionsmöjligheter. Djuren slaktas på närliggande slakteri och grovstyckas. Köttet transporteras till det/de kök som skall ha råvaran och fryses in för att sedan användas under ca ett år innan nästa leverans. Modellen har använts av Härjedalens kommun under ett antal år.

Konsekvensbeskrivning Härjedalsmodellen "Kor på rot"

Upphandlingsprocessen/ Upphandlingskontoret

Enligt Härjedalsmodellen upphandlas kalv, skötsel och slakt i en direktupphandling varje år. Upphandling omfattar en tjänst att hålla landskapet öppet, erbjuda utbildning och säkerställa biologisk mångfald. Det innebär att en sådan upphandling kopplas ifrån den ordinarie upphandlingen vilket innebär mer arbetstid för upphandlingskontoret. Nästa ordinarie livsmedelsupphandling kommer att genomföras under 2022 för start 2023.

Produktionsköken

Enligt Härjedalsmodellen upphandlas kalvarna samtidigt och får växa ca 13 månader vilket innebär att de slaktas samtidigt. Detta innebär att en stor mängd kött måste frysas in under kort tid för att kunna användas under året. Själva infrysning är en kritisk kontrollpunkt i hanteringen av kött och det finns ett företag i Östersund som är godkänd infrysningsanläggning med kapacitet på 1 100 kg per dygn. Företaget har även god kapacitet att fryslagra kött.

Transport från fryslagret till köket kan ske med den egna kylbilen som distribuerar färdig mat från köket. Utrymme måste finnas i köket för upptining.

Köttet kommer att levereras i form av färdig färs och hela stekar vilket innebär att personalen måste finstycka tex grytbitar på plats i köket.

Det stora frågetecknet i förfarandet är själva infrysningen. För regionens del skulle det handla om ca 4 000 kg kött och köttfärs som skall frysas in och det skulle i så fall ta nästa fyra dygn. Det finns i dag inga undersökningar på hur detta skulle påverka kvaliteten och det måste i så fall undersökas av Region Jämtland Härjedalen själva.

Upphandling av kalv och skötsel innebär en risk för att det händer något med kalven under tiden och att det inte blir den slaktvikt man har tänkt och det går inte att ställa kvalitetskrav på köttet.

Våra lokala slakterier kan i dagsläget inte stycka i små grytbitar vilket innebär att detta i så fall måste göras i köket. Förutom en extra kostnad i arbetstid och utrustning innebär detta en ökad arbetsmiljörisk för personalen så som risk för förslitningsskador och skärskador.

Ekonomi

Efter dialog med Härjedalens kommun uppskattas priset per kg för nötkött enligt deras modell bli 130–140 kr per kg beroende på slaktvikt. Då ingår kostnad för inköp av kalv, skötsel av kalv till färdigt slaktdjur samt slakt och styckning.

Till detta kommer kostnader för transport, infrysning och fryslagring samt ökad arbetstid i produktionsköken.

Infrysning	0,85 kr/kg
Fryslagring	0,47 kr/kg
Ökad arbetstid i köket	5 kr/kg
Transport från slakteri	2,08 kr/kg.
Hanteringskostnad	8,40 kr/kg
Total kostnad	147–157 kr/kg beroende på djurens slaktvikt

Dessutom tillkommer behov av extrautrustning för 10 000–15 000 kr i form av engångskostnad.

Detta skall jämföras med dagens kostnad som är i medel 88kr/kg vilket innebär en ökad kostnad per kg nötkött med 59–69 kr. I det fall den totala mängden nötkött skulle upphandlas enligt denna modell så blir den ökade kostnaden mellan 324 500 och 379 500 kr per år för Region Jämtland Härjedalen.

När upphandlingen sker enligt modellen "Kor på rot" tar det ungefär ett år från inköp av kalv till det finns färdigt kött att använda i produktionsköken. Vid ett byte av upphandlingsmodell kommer regionen att få dubbla kostnader under 10–12 månader eftersom man betalar för kalv och skötsel lång tid innan köttet finns tillgängligt för köken.

Intern upphandling

Frågan har ställts huruvida det skulle gå att handla produkter från Torsta AB som en intern upphandling. I vissa fall kan upphandlade organisationer träffa avtal med varandra utan att genomföra upphandlingar enligt lag (2016:1145) om offentlig upphandling (LOU). Regionens ägande räcker dock inte till för att kunna köpa nötkött från Torsta AB utan upphandling.

Torsta AB ägs till 45% av Region Jämtland Härjedalen. Övriga ägare är Jämtlands gymnasieförbund (20%), LRF (15%), SCA (5%), Sveaskog (5%), Norra Skog (5%) och Persson Invest (5%). Torsta AB har ett ekologiskt gårdsbruk med mjölkkor, potatis och får. För att upphandlingen ska anses vara intern, vilket då även innebär att LOU inte gäller, krävs att:

1. Regionen utövar kontroll över motparten motsvarande den som myndigheten utövar över sin egen förvaltning
2. Motparten utför mer än 80 procent av sin verksamhet för regionens räkning eller andra organ som regionen utövar kontroll över
3. Det inte finns något direkt privat ägarintresse i motparten

Samtliga punkter behöver vara uppfyllda för att undantaget ska vara tillämpligt. Arbetsgruppens jurist gör bedömningen att undantaget inte gäller när det handlar om produkter eller tjänster från Torsta AB.

Alternativa tillvägagångssätt

I den kommande livsmedelsupphandlingen finns det möjlighet att öka andelen lokala produkter genom att fortsätta och utveckla det arbetet som gjordes i den förra upphandlingen. Det handlar om tidig dialog med möjliga lokala producenter och uppdelning i olika livsmedelsgrupper. När det gäller nötkött kan man bryta ut det som en egen upphandling och eventuellt av hela slaktkroppar. På det sättet minskas behovet av infrysnings- och fryskapacitet. Det blir möjligt att avropa hela djur utspjitt över året efter kökets behov. Det kommer att vara möjligt att svara på anbudet både som

nötköttsföretagare och som slakteri. Upphandlingen skulle även kunna ske i form av ramavtal med flera producenter.

Dagens kostpolicy har sin utgångspunkt i hälso- och nutritionsfrågor. Den har ingen koppling till det interna miljöarbetet eller till den regionala mat- och livsmedelspolicyen. En genomarbetad matpolicy skulle kunna vara ett bra verktyg både för produktionsköken och i en upphandlingsprocess.

Arbetet med att få fler anbud från lokala leverantörer påbörjades redan vid den förra upphandlingen 2017 och det hölls ett antal möten med intresserade aktörer. Upphandlingen anpassades så att lokala leverantörer hade möjlighet att erbjuda valfri mängd vara. Regionen hade inga volymkrav för dessa leverantörer. Ingen av de aktörer som deltagit i mötena valde att lägga anbud.

DIS (Dynamiskt inköpssystem) skulle vara intressant att prova på vissa områden. Vi har DIS när det gäller externt finansierade projekt och på konsulter i allmänhet men det finns absolut en möjlighet i att använda DIS även i samband med upphandling av vissa produktkategorier inom livsmedel. Det kombinerat med det regionen provat flera gånger tidigare, tidig dialog, att dela upphandlingen i mindre delar för att mindre lokala producenter ska kunna leverera och en del för grossist skulle kunna ge ett gott resultat. Det gäller sedan att det finns resurser för att följa upp och hålla i en dialog under avtalsperioden. Dessutom bör regionen ha en budget för det vi kan komma att köpa lokalt.

Ett annat alternativ är att använda Härjedalsmodellen på ett mindre antal djur för att klara infrysning inom ett dygn och minska den totala kostnaden. Det skulle i så fall innebära 4–5 djur per år. Då skulle köket i så fall kunna ha några temaveckor varje år med lokalt nötkött på menyn. Detta blir i så fall mer av typen symbolhandling för att väcka uppmärksamhet kring länets jordbruk och hur viktigt det är för den regionala utvecklingen.

Förslag till beslut:

Vi föreslår att Region Jämtland/Härjedalen **inte** skall använda sig av Härjedalsmodellen för upphandling av tjänst kopplat till de mål som finns i den regionala mat- och livsmedelsstrategin. Enligt vår samlade bedömning blir det:

- Svårt logistiskt beroende på brist på infrysningskapacitet.
- En relativt stor kostnadsökning som inte finns budgeterad och som i så fall måste kompenseras med minskade kostnader för andra produkter.
- Behov av extra insats från upphandlingskontoret.
- Ökad risk för arbetsmiljön i produktionsköken.
- Bättre effekt på hela sortimentet genom ett aktivt arbete för att öka mängden lokala produkter i den ordinarie livsmedelsupphandlingen.

Vi föreslår att fokus skall ligga på att öka antalet lokalproducerade produkter i den ordinarie livsmedelsupphandlingen genom tidig och öppen dialog och tydliga krav på produkterna, tex på korta transporter. Den kommande livsmedelsupphandlingen skall bidra till regionens målsättningar för omställningen till ett mer hållbart samhälle både miljömässigt, socialt och ekonomiskt.

Vi föreslår att regionen i januari i god tid innan nästa livsmedelsupphandling genomför ett försök med att direktupphandla en slaktkropp från Jämtlandsgården så att köket får testa hur det fungerar med styckning och hantering av en så stor mängd kött. Då kommer vi även att få en uppfattning av prisbilden.

Vi föreslår att en ny måltidspolicy tas fram för Region Jämtland Härjedalen som delas upp i en Nutritionspolicy utifrån medicinska ställningstaganden och en Matpolicy som kopplas till de regionala miljömålen, den regionala mat- och livsmedelsstrategin samt ökade krav på beredskap.

Vi föreslår att Region Jämtland/Härjedalen avropar stöd inom ramen för landsbygdsutvecklingsuppdraget från början i den kommande livsmedelsupphandlingen från Torsta AB som har ett utvecklat kontaktnät med producenter och kunskap om livsmedelsproduktion i länet. Detta gäller för alla produkter som är möjliga att handla mer lokalt.

Omvärldsbevakning

Det händer mycket inom området offentlig upphandling av livsmedel. Syftet för de flesta initiativ är att öka andelen lokala råvaror och produkter i de offentliga köken. Det vill man göra av klimat- och kvalitetskäl och utifrån ett självförsörjningsperspektiv. Mycket arbete läggs ned på att genomföra upphandlingarna så att även små företag skall kunna lägga anbud och bli antagna som leverantörer.

Några färska exempel:

Västra Götaland: Länsstyrelsen stöttar kommunerna och mindre producenter i arbetet med livsmedelsupphandlingar.

Tierp, Östhammar, Heby och Knivsta: Har börjat jobba med det dynamiska inköpssystemet DIS. Det skall stimulera till mer närproducerat genom mer flexibla former för att upphandla varor med mindre volym och kortare leveransperioder.

Bengtstors, Dals-Ed, Färgelanda, Säffle och Åmål: Livsmedelsupphandlingen delades upp i den lilla upphandlingen med fokus på närproducerad mat och den större upphandlingen för en huvudgrossist. Från och med juni 2022 kommer kommunerna att köpa in ett 80-tal närproducerade livsmedel från länet.

Mora, Orsa, Älvdalen, Vansbro, Malung-Sälen: Har bytt fokus från ekologiska varor till att värna klimatet och hålla hög kvalitet på produkterna och anser att närproducerat blir mer och mer viktigt. De har lagt in krav om att skoleleverna skall kunna besöka producenterna. De har delat upphandlingen i två delar; en del med kött, chark, bröd, dryck och potatis. De har fått flera lokala leverantörer till detta.

Dalarna: Arbetar med tidig dialog. Arbetar med offentlig gastronomi (efter modell från Region Jämtland Härjedalen/TorstaAB) Läger fokus på att använda svenska råvaror som till exempel att byta ut ris mot matvete och använda mer rotfrukter,

Göteborgs stad: Den 1 oktober 2020 startar ett nytt ramavtal för livsmedel kött och charkprodukter, både ekologiska och konventionella. Alla kött och charkprodukter uppfyller kraven på djurskydd motsvande svensk lagstiftning. En stor del av sortimentet är dessutom ekologiskt producerat.

Vad ingår i ramavtalet?

Delområde A – kött och charkprodukter ekologiskt och konventionellt.

Delområde B – nötkött, naturbeteskött.

Rättviks kommun: Redan år 2006 bestämde vi oss för att ändra det här, vi ville skapa ett återtag av den mat som produceras på vår gymnasieskola, att eleverna där skulle få ha hand om djur och växter som efter förädling serveras i de kommunala köken. Vi kallade det återtagsprojektet och det har blivit ett föredöme i Sverige och ett inlägg i debatten om hållbarhet. Idag produceras nära nog allt nötkött som serveras i de kommunala köken (skolor, äldreboenden, förskolor etc) i Rättvik. Samma sak gäller för vår potatis samt till en del fläskkött och vissa grönsaker. Det betyder att närstående med trygghet kan känna att deras barn eller släktingar får i sig näringsrik mat som tagits fram med omtanke. Det betyder också att vi maximerar resurserna då våra ungdomar får sin utbildning i skarpt läge på en "autentisk" gård, alla produkter tas om hand, alla djur sköts på hög etisk nivå.

Vreta naturbruksgymnasium: har man nu börjat servera kött från gårdens egna djur i skolbespisningen. Inspirationen kommer från ett liknande projekt i Rättvik. Vretagymnasiet har börjat ta återtag på köttet från de egna nötdjuren. I framtiden kanske det kan bli aktuellt att även göra återtag på fläsk. Det var för något år sedan som man på Vretagymnasiet började fundera på att

servera sitt eget kött i skolans matsal. Köttjuren slaktas hos HKScan i Linköping och efter en dialog med dem om återtag så var allt klart i somras.

Sörmland: På Sörmlands Naturbruk, som är en del av Region Sörmland sedan 1969, har det bedrivits jordbruk i generationer. Jordbruket är en mycket viktig del av Sörmlands naturbruks verksamhet och helt nödvändig för att kunna vårda och behålla det vackra och artrika kulturlandskapet i och kring Nynäs naturreservat. All odling och produktion som sker på Sörmlands naturbruk är KRAV-certifierat och ekologiskt. Genom att använda råvaror från Sörmlands naturbruk, kan Region Sörmland säkerställa att de kommer från en produktion med ett cirkulärt och hållbart arbetssätt. Nöt-, lamm-, viltkött och grönsaker från Sörmlands naturbruk kommer nu att användas i Region Sörmlands sjukhuskök och serveras i både restauranger och till ineliggande patienter.

Region Värmland har valt att bryta ner livsmedelsupphandlingen och har två livsmedelsavtal, ett för lokala entreprenörer som säljer sina produkter via ett företag och ett avtal med en större aktör. De startade med detta för 8 år sedan och arbetar långsiktigt med entreprenörer och upphandlingen, där man har en person som hjälper entreprenören med upphandlingen.

Region Västernorrland har möjlighet att gå in i andelsjordbruk, även där är det ett komplement då tillgången på olika råvaror styrs av hur ex. sommaren har varit. Måltidsservice har valt att inte gå in i andelsjordbruk utan i stället bryta ner livsmedelsavtalet så att fler lokala entreprenörer skulle få möjlighet att leverera varor. Det ledde till att de har 4 olika leverantörer där de upplever att det är mycket mer jobb för regionen då de måste be om mycket information, så som statistik osv.