

2022-01-12

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

RS/562/2021

## **Mer lokal mat på tallrikarna inom Region Jämtland Härjedalen**

### Ärendebeskrivning

I augusti 2021, § 149, gav regionstyrelsen regiondirektören i uppdrag att utreda möjligheten att använda Härjedalens kommuns modell för inköp av livsmedel, med nötkött som ett första steg på försök. Modellen går ut på att upphandla levande betande djur och skötsel 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.

En arbetsgrupp bestående av kompetenser från kostenheten, inköp och upphandling, regionservice, ekonomi och sekretariatet har utrett möjligheterna att använda sig av Härjedalens modell för regionens del, se bifogad rapport.

Arbetsgruppen 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.

Nästa ordinarie livsmedelsupphandling kommer att genomföras under 2022 för start 2023.

När det gäller nötkött kan man bryta ut det som en egen upphandling och upphandla hela slaktkroppar som går att avropa utspritt över hela året efter kostenhetens behov. Ett förslag är därför att direktupphandla en lokalproducerad slaktkropp i god tid innan nästa livsmedelsupphandling så att kostenheten får möjlighet att testa hur det fungerar med styckning och hantering av en så stor mängd kött. Det kommer även att ge en uppfattning av prisbilden.

Stöd för livsmedelsupphandlingen för att nå ut till producenter och få kunskap om livsmedelsproduktion i länet kan avropas inom ramen för landsbygdsutvecklingsuppdraget.

Den kommande livsmedelsupphandlingen kan då komma att bidra till regionens målsättningar för omställningen till ett mer hållbart samhälle både miljömässigt, socialt och ekonomiskt.

### Regiondirektörens förslag

1. Regionen ska aktivt verka för att öka mängden lokalproducerade produkter i den ordinarie livsmedelsupphandlingen genom tidig och öppen dialog och tydliga krav på produkterna.
2. En direktupphandling av en lokalproducerad slaktkropp ska göras i god tid innan nästa livsmedelsupphandling för att kostenheten ska kunna testa styckning och hantering av en stor mängd kött.

I tjänsten  
Anders Byström  
Tf Regiondirektör

Mikael Ferm  
Regionstabschef

### Utdrag till

Biträdande regiondirektör  
Chef regionservice  
Chef kostenheten  
Inköpschef