

# Högre kvalitet på livsmedel i offentliga kök

Kartläggning av utvecklingsarbete

LANDSBYGDS  
NÄTVERKET



# INNEHÅLL

Högre kvalitet på offentlig mat – hur gör vi?.....	3
Projekt med livsmedelskvalitet behöver lyftas...	4
De viktigaste framgångsfaktorena.....	5
Vad är kvalitet?.....	6
Resultat.....	14
Bakgrundsfakta.....	15
Samspel mellan kostfunktionen och inköps-/upphandlingsfunktionen.....	18
Kommuner.....	18
Landsting.....	23
Senast genomförda eller just nu pågående livsmedelsupphandlingen – krav och önskemål.....	24
Senast genomförda eller just nu pågående livsmedelsupphandlingen – kvalitetsarbete. ....	29

I alla delar av rapporten kan sökningar på olika nyckelord göras. Vill du läsa mer om ett specifikt projekt, sök då till exempel på "fokus matglädje". Vill du läsa mer om till exempel samlastningscentral, sök då på det ordet. Det vanligaste sättet att söka i pdf-dokument är att välja "Edit" och sedan "Find" alternativt att trycka på Ctrl-knappen och F (Ctrl+F). I svenska versioner gäller istället "Redigera" och "Sök" samt Ctrl-knappen och S (Ctrl+S).

## Högre kvalitet på offentlig mat – hur gör vi?

En vanlig vardag äter ungefär var tredje svensk mat som köpts in för skattepengar – exempelvis på förskolor, skolor, äldreboenden och sjukhus. Årligen köps det in livsmedel till de offentliga köken för cirka åtta miljarder kronor. Hanteringen av den offentliga maten är en omfattande och viktig verksamhet som påverkar matmarknaden i stort.

- Håller den mat som köps in för skattepengar hög kvalitet?
- Bidrar de offentliga måltidsverksamheterna till att främja en långsiktigt hållbar utveckling av livsmedelssektorn?
- Vad ställs det för kvalitetskrav i samband med upphandling av livsmedel?
- Vilken vilja och ambition finns att köpa livsmedel av hög kvalitet?
- Hur tydliga och specifika krav ställer kommuner och landsting i upphandlingarna – till exempel krav på att det kött de köper in kommer från djur som har fötts upp i enlighet med våra svenska djurskyddskrav?

Den här kartläggningen svarar på dessa frågor och delar också med sig av andras erfarenheter. Vilka faktorer har gjort att de lyckats, eller kanske misslyckats, med att främja livsmedelskvaliteten?

Landsbygdsnätverkets rapport är gjord hösten 2013 och bygger på en webbundersökning bland landets kostchefer och andra som är involverade i upphandlingen av offentlig mat. De fick svara på frågor om vad de gör och har gjort för att höja kvaliteten på de upphandlade livsmedlen. Till grund för resultatet ligger också djupintervjuer med femton kommuner, landsting/regioner och organisationer som arbetat aktivt med kvalitetsfrågorna.

**Detta är en sammanfattning av rapporten. De femton djupintervjuerna, tillsammans med enkätsvaren från samtliga svaranden, inklusive 118 kommuner och 17 landsting, finns att läsa i hela rapporten som du hittar på [www.landsbygdsnatverket.se/livsmedelskvalitet](http://www.landsbygdsnatverket.se/livsmedelskvalitet)**





## Projekt med livsmedelskvalitet behöver lyftas

Landsbygdsnätverkets arbetsgrupp "Stärkt konkurrenskraft i de gröna näringarna" har som mål att arbeta med kunskap, kompetens- och attitydfrågor. Bland annat handlar det om värdet av bra råvaror i de offentliga köken. Att upphandla livsmedel av god kvalitet kräver kunskap hos de som är delaktiga i den processen. Det är också viktigt att det finns ömsesidig förståelse för varandras förutsättningar och dialog mellan köpare och de som lämnar anbud.

Gruppen har identifierat ett behov av att kartlägga vilka projekt och övriga aktiviteter som sker på kommunal och regional nivå vad gäller främst kvalitetsaspekter vid livsmedelsupphandlingar till offentliga kök. En sådan är inte gjord av någon annan aktör. Behov finns även att kartlägga projekt som syftar till höjd kvalitet på livsmedel som inte är en del av upphandlingsprocessen, det kan exempelvis handla om EU-finansierade projekt.

Avsikten med kartläggningen är att få kunskap om vilka projekt och aktiviteter som genomförs främst till stöd för erfarenhetsutbyte mellan inköpare (upphandlare och kostchefer) samt mellan leverantörer/ producenter. Kartläggningen är intressant även för nationella aktörer.

Kartläggningen har gjorts genom en undersökning riktad till:

- Kommunernas kostchefer (eller motsvarande).
- Kostchefer (eller motsvarande) inom regioner och landsting.
- Organisationer och myndigheter.

Undersökningen har omfattat en webbenkät till samtliga och 15 djupintervjuer och är gjord av MIND Research på uppdrag av Landsbygdsnätverkets arbetsgrupp "Stärkt konkurrenskraft i de gröna näringarna"



## De viktigaste framgångsfaktorerna

För att kunna höja kvaliteten på den mat som köps in, lagas och serveras i offentliga kök så finns det mycket att fokusera på. De tio viktigaste faktorerna som framkommit i vår kartläggning är:

### KOSTPOLICY

Kommuner och landsting bör ha en kostpolicy eller motsvarande som beslutats på högsta politiska nivå. Det är också bra om det finns en konkret handlingsplan som visar hur policyn ska användas. För att uppnå önskvärd effekt krävs att kostpolicyn är känd och kommuniceras ut till berörda tjänstemän och användare.

### Genomarbetade kravspecifikationer vid upphandlingar

Tänk noga igenom, formulera och arbeta aktivt med kravspecifikationer som berör livsmedlen och deras hantering.

### Ställ krav motsvarande svensk djurskydds- och miljölagstiftning

Efterfråga livsmedel som uppfyller de krav som ställs i svensk djurskydds- och miljölagstiftning.

### Samsyn

Det är viktigt med en samsyn hos alla inblandade parter – alla måste jobba mot samma mål. Det är också viktigt att alla är medvetna om förutsättningarna, till exempel vilka lagar och regler som gäller samt vilka konsekvenser olika beslut får.

### Intresse och engagemang

Alla som på något sätt är inblandade i måltidsverksamheten – kostchefer, upphandlare, kockar, serveringspersonal med flera – måste ha ett intresse och ett engagemang av att främja kvaliteten på den offentliga maten. Det krävs kunskap, ambition och vilja. Engagerade eldsjälar som tänker kreativt och utanför boxen. För att lyckas fulls ut så måste tid och resurser avsättas.

### Möten och erfarenhetsutbyte

Att skapa möten för erfarenhetsutbyte, kompetenshöjning och affärsutveckling är mycket viktigt. Möten bör ske i berörda parter naturliga miljöer. Främja samverkan mellan olika parter och aktörer.

### Synliggör matens ursprung

Laga mat från grunden nära matgästen. Synliggör på olika sätt var maten kommer ifrån för att öka kunskapen och höja medvetenheten hos matgästerna.

### Information och utbildning

Informera alla om allt. Hela tiden. Skapa en förståelse för varför och hur saker och ting görs. Utbilda, inspirera och motivera medarbetarna, så att alla blir delaktiga i kvalitetsarbetet.

### Kontinuerligt och långsiktigt kvalitetsarbete

Bedriv ett kontinuerligt kvalitetsarbete – inte bara under upphandlingarna utan även däremellan. Arbeta långsiktigt för att nå resultat och behålla intresset över tid.

### Tillvarata de goda exemplen

Lyft de goda exemplen. I denna rapport kan man ta del av många inspirerande arbetssätt där man verkligen lyckats förändra och förbättra kvaliteten på den offentliga maten.

## VAD ÄR KVALITET?

Kvalitet är ett brett begrepp som många definierar olika. Kvalitet kan också betyda olika saker i olika situationer. Det är inte så många som har definierat kvalitetsbegreppet utan de flesta jobbar med det i ett vidare perspektiv. Det är viktigt att varje kommun, region eller landsting, på hög politisk nivå, beslutar om vad man menar med kvalitet, exempelvis andelen ekologiska livsmedel eller särskilda djurskyddskrav. Vilka ambitioner finns då det gäller att exempelvis laga mat från grunden? En tydlig kostpolicy, måltidspolicy och/eller livsmedelspolicy är viktig för att skapa en gemensam målbild för alla inblandade kring såväl upphandling, tillagning och servering.

*”När vi ställer krav på råvaror som vi upphandlar så har vi höga kvalitetskrav på varje enskild produkt, inte bara varugruppen.” (Hörby)*

Flera menar att de kravspecifikationer som tas fram inför upphandlingar är det som anger, sätter och mäter kvalitet. I dessa är det dels viktigt att ha krav på märkning, förpackningar, ursprung och så vidare och dels på innehåll. Det är också viktigt att testa produkterna genom att laga, smaka, lukta, känna och titta. Därefter så gäller det att verkligen kontrollera och följa upp så att man får det man vill ha. Kravspecifikationen är ett viktigt stöd även i uppföljning och utvärdering.

Det är viktigt att man har kompetens kring alla livsmedelsgrupper så man vet vilka krav man ska ställa.

Ett problem som nämnts av några är att följa upp kvalitet när man arbetar med externa entreprenörer från vilka man upphandlar måltidstjänster och alltså inte bara livsmedel. Metoder för att lösa det behöver skapas. Det är vanligare med externa entreprenörer inom landsting än inom kommun, nästan hälften av landstingen anlitar externa entreprenörer enligt den webbenkät som gjorts.

*”Definitionen på kvalitet är att vi har ett kostpolitiskt program.” (Katrineholm)*

En politiskt beslutad kostpolicy (eller motsvarande) är viktig som grund bland annat för livsmedelsupphandlingen och det är något som många också har. Det bästa är om den är beslutad på så hög politisk nivå som möjligt. Den ska även vara känd av så många som möjligt och kommuniceras ut till alla som berörs. En kostpolicy kan vara ett bra stöd i arbetet med mat och krav på kvalitet samt för att driva på miljöarbete, budgetarbete och arbete inför upphandlingar. Det är viktigt att politikerna ger tjänstemännen mandat att driva dessa frågor.

Utöver en policy så är det även viktigt med en handlingsplan och den måste gå hand i hand med policyn. Det räcker inte med att ha en policy, man måste ha en plan för hur den ska användas också.

De allra flesta har Livsmedelsverket och Miljöstyrningsrådet som en grund i sitt kvalitetsarbete och i arbetet med policys. För att nå högsta möjliga kvalitet så borde svensk djurskydds- och miljölagstiftning vara lika självklar som livsmedelslagstiftningen.

Det är många som uppskattar Miljöstyrningsrådet och hoppas att det får vara kvar. De som inte använder sig av dem borde göra det.

*”Tydliga mätbara mål som du kan redovisa till politiken för att visa vad du gör.” (Katrineholm)*

Det är viktigt att ha tydliga mätbara mål, dels för kvaliteten och dels för att redovisa för politikerna att arbetet som görs blir bra.

Skolmat Sverige lyfts fram som ett sätt att mäta och följa upp att maten är näringsriktig enligt skolagen. Andra mål är att nå en viss procent ekologiska produkter, närproducerade produkter och färska råvaror. Att nå dessa mål är något som många lyckats med.

*”Man ska själv tänka igenom vad man vill ha, som man frågar får man svar.” (Falkenberg)*

I arbetet inför upphandling och med framtagande av kravspecifikationer och kostpolicys är det viktigt att verkligen tänka igenom vad det är man vill ha och vad man vill uppnå. Man måste ta makten över vilka produkter man vill ha. Får man inte till det den första gången måste man kämpa vidare och försöka igen.

*”Vi måste se till att alla har förutsättningar att lyckas.” (Strängnäs)*

På det stora hela är det också viktigt med eldsjälur som engagerar sig. Det är viktigt att ha en känsla för mat och en vilja och ambition med sitt arbete. Kunskap är också viktigt, både vad gäller maten och vad gäller processen kring upphandling. Man måste ha mål och visioner som alla är insatta i så man arbetar gemensamt i samma riktning. Att arbeta kreativt, hitta nya lösningar och tänka utanför boxen är också ett sätt att lyckas. Att avsätta tid och resurser är nödvändigt för att lyckas fullt ut. Det är lättare sagt än gjort men detta arbete måste bli en självklarhet, då kommer mycket mer automatiskt.

Det är viktigt att ha olika diskussionsforum där alla som är involverade får vara med och tycka och tänka. Kvalitet och mat ska vara en stående punkt på alla typer av möten där mat på något sätt berörs.

*”Man måste ha genuint intresse och kunskap om mat och råvarornas beskaffenhet.” (Klippan)*

När man utvärderar på kvalitet och är noga med att testa produkterna så vinner ofta svenskt och närproducerat eftersom det håller en högre kvalitet. Bättre råvaror behöver heller inte bli dyrare då man behöver en mindre mängd och svinnet ofta minskar. Färskt kött som inte är vakuumpförpackat har varit ett sätt att arbeta med bättre kvalitet för vissa. Det är också ett sätt att få in fler lokala producenter och leverantörer.

*”Vi jobbar lite i motvind eftersom politikerna hellre pratar om närproducerat än ekologiskt och det kan man ju inte handla upp.” (Falkenberg)*

Många har som mål att öka andelen ekologiska råvaror och även öka andelen närproducerat. Men det är ett problem att man på grund av lagstiftning inte kan handla upp närproducerat direkt utan måste hitta vägar att komma runt det. Det är också problematiskt med politiker som ställer krav på att det ska vara närproducerat, de förstår inte att det inte går på grund av att de inte har kunskap om vilka lagar och regler som gäller. Politikerna måste också utbildas i bland annat ekologi och hållbar utveckling.

*”Problemet är för oss att det finns så få som kan leverera det vi efterfrågar.” (Västerås)*

Krav på det ena kan slå ut det andra när det gäller ekologiskt, närproducerat och även svenskt. Finns det krav på ekologiskt så kan man ibland tvingas använda utländska produkter då det inte finns att tillgå i närområdet eller i Sverige.

Även krav på ekologiskt i kombination med närproducerat kan ställa till det då de kanske inte finns så många i närheten som odlar ekologiskt.

*”Mer grönt och mindre mängd kött öppnar upp för att höja kvaliteten på det kött som serveras.” (Kristianstad)*

Flera får krav på att öka andelen ekologiskt men får inte mer pengar i budgeten. Det går dock att lösa genom att jobba med att minska svinnet, minska andelen kött och laga mat efter säsong. Där går det att hitta mycket pengar. När det gäller att minska svinnet så finns det flera som samarbetar med de som hanterar avfallet i kommunen. Det går även att minska utbudet och erbjuda färre men bättre rätter.





Faktum är att de flesta har genomfört kvalitethöjande åtgärder utan extra pengar i budgeten, det gäller att hitta andra vägar att gå.

Flera anger att de vill arbeta klimatsmart och det finns flera definitioner på hur detta kan gå till.

*”Barnen äter mer och vi lagar lika mycket.” (Kristinehamn)*

Det finns flera som vill laga mer mat från grunden och fokuserar mycket på rena råvaror och färskva produkter. Många har också lyckats med detta genom att ställa relevanta krav i upphandlingarna och på sina leverantörer. Även att laga mat från grunden höjer kvaliteten och minskar svinnet.

*”Vårt mål är att vi ska laga mat från grunden, inte köpa färdiga produkter.” (Mariestad)*

Att laga mer mat ute i verksamheterna, där det är möjligt, är positivt på flera sätt. Dels är det ett sätt att minska transporter och dels är det ett sätt att få veta vad gästerna tycker då det finns en mer nära koppling mellan kök och gäst. Det blir också fräschare och mer nylagad mat. Även detta är dessutom ett bra sätt för att minska svinnet och höja kvaliteten. Det bästa vore om det fanns tillagningskök överallt.

*”Man kan inte föra över konsumenthandel till storhushållshandel.” (Falkenberg)*

Det finns en hel del utmaningar med att få in lokala producenter och leverantörer och närproducerade produkter.

Till att börja med kan det rent allmänt vara svårt att hitta lokala leverantörer som kan leverera det man vill ha och i många fall så vill de som kan leverera inte lämna anbud av olika anledningar.

Det är viktigt att båda parter försöker anpassa sig så köken öppnar upp för att ta kunna emot och producenterna/leverantörerna öppnar upp för att kunna leverera. Det är viktigt att förstå varandras verkligheter och förutsättningar.

Det är också viktigt att kommunerna och landstingen anpassar sina förfrågningsunderlag så de underlättar för mindre aktörer samt att de ruckar på sina rutiner och inköpsbeteenden.

En av utmaningarna är logistik och det finns flera sätt att lösa det. Tillexempel kan man ta in produkter från lokala producenter via sin ordinarie leverantör eller sin grossist. Det finns till och med de som tycker att det är att föredra. Ett annat sätt är att ta in varor via centralköket så varorna sedan kan gå ut med ordinarie leveranser. Det finns några som arbetar med samlastnings- eller omlastningscentraler, men de är ännu väldigt få.

Att upphandla livsmedel och transporter separat är en annan lösning.

Det finns en utmaning med att de lokala producenterna och leverantörerna inte kan leverera de volymer som efterfrågas. Kommunerna och landstingen kan göra det möjligt för producenter och leverantörer att endast leverera delar av de efterfrågade volymerna och det har ca hälften av kommunerna och en tredjedel av landstingen gjort. Det går tillexempel att lösa genom att de bara levererar till vissa enheter.

För att lösa både logistik och volymer så kan flera mindre producenter gå ihop och samarbeta. Både genom att samordna transporter och genom att tillsammans kunna leverera större volymer.

Förpackningsstorlek är i vissa fall ett hinder. Ofta är det så att mindre leverantörer har för små förpackningar för de stora köken, men det kan också vara så att små kök har svårt att ta emot stora förpackningar. Detta är något som måste lösas för att det ska vara smidigt för köken.







*”Egen bonde reder sig själv...” (Hörby)*

Det finns som sagt en stor fördel i att flera lokala aktörer går ihop och samverkar så de kan hitta lösningar tillsammans. Men i vissa fall så är det ett problem med revirtänk, eller så är de bara inte vana att arbeta tillsammans. Lokala producenter och leverantörer behöver tänka mer affärsmässigt.

*”Man måste dela upp sina upphandlingar. Vi kan inte begära att de kan leverera hela sortimentet.” (Mariestad)*

Att dela upp upphandlingarna i olika varugrupper är en lösning som används med framgång av många. Runt tre fjärdedelar av både kommunerna och landstingen gör detta. Det är bra både för att kunna ställa mer specifika krav på vissa produkter och för att kunna få in fler lokala aktörer.

*”Vi har så mycket kunskap tillsammans, det är tråkigt att hamna i ett motsatsförhållande.” (Strängnäs)*

Det är viktigt att bjuda in lokala aktörer till dialog så de förstår att kommunerna och landstingen är angelägna och att de inte drar sig för att lämna anbud. Det är även här viktigt att förstå varandras verkligheter och förutsättningar.

Men framförallt är det viktigt att träffa och ha en dialog med de lokala producenterna och leverantörerna, att mötas öga mot öga och förklara att kommunen/landstinget har en vilja att få med dem och få dem att förstå att de har möjligheter att komma med. Det är viktigt att sprida de goda erfarenheterna från tidigare upphandlingar.

Det finns ett problem med byråkratin kring upphandlingar och de mindre aktörerna drar sig ofta för att lämna anbud på grund av detta. Därför är det viktigt att det finns hjälp att få med att lämna anbud. Det går att ta hjälp utifrån av till exempel olika organisationer.

Här finns en stor utvecklingspotential då denna undersökning visar att ca 20-30 % av de svarande inte har enskild dialog med lokala producenter och leverantörer och runt 50-60 % inte gör besök hos dessa.

*”Samverkan med lokala producenter och leverantörer gjorde att vi lyckades förra gången.” (Norrbottens läns landsting)*

Utöver att bjuda in så måste man också aktivt söka upp de lokala aktörer man är intresserade av. Det är viktigt att sondera marknaden inför en upphandling så man vet vilka aktörer som finns och kan agera utifrån det. Det bästa i detta fall är att kunna besöka dem, se hur deras verksamhet ser ut och prova deras produkter. Det är viktigt att veta vad som finns för att kunna ställa krav på det man vill ha, speciellt om man har höga krav. Det är viktigt att inte ställa orimliga krav, man måste ha på fötterna.

Att annonsera om kommande upphandlingar tidigt kan vara ett sätt att locka nya företagare eller kanske till och med inspirera till nyföretagande i regionen.

*”Vi måste ha en länk ut i verksamheten, hos odlare och producenter som pratar för oss.” (Mariestad)*

Ett bra sätt är att samarbeta med en aktör som kan vara en länk mellan kommunen eller landstinget och de lokala producenterna och leverantörerna, som har förankring ute i verkligheten och kan prata för kommunen/landstinget. Olika organisationer och nätverk kan vara en länk mellan köpare och säljare och skapa förtroende i båda lägren.

*”Man måste hela tiden informera alla så man får alla med sig.”*

(Katrineholm)

Det är viktigt att få med sig all personal som är involverad i arbetet med mat och kvalitet.

Ett sätt är att låta dem vara med och laga mat med nya råvaror, prova nya recept eller att låta dem provsmaka i olika sammanhang. Det gäller att skapa ett intresse. Man måste inspirera och motivera.

*”Vi ser att pedagogen som sitter med barnen är den förlängda armen från köket ut till eleven.”* (Hörby)

Eleverna måste också involveras och få information om varför man gör som man gör. Det är också bra om de får vara med och påverka genom att provsmaka eller svara på enkäter.

Lägg in mer hemkunskap på schemat eller se åtminstone till att få med kvalitet som en punkt i undervisningen. En annan idé är att luncherna blir schemalagda så maten tas på allvar och får en viktig roll i skolan.

Det finns även de som arbetar tillsammans med jordbruksskolor och naturbruksgymnasier i området. Till exempel kan de djur skolorna föder upp i utbildningssyfte användas i matlagningen och det skulle också kunna ske samverkan kring odling av grönsaker till exempel. Ett annat sätt är att föda upp djur på betesmarker med kommunala intressen och använd det köttet.

Ett sätt att få med de mindre barnen i detta tänk och ge mer verklighetsförankrad kunskap är att ha samarbeten med lokala bönder och ta del av deras verksamhet.

*”Projekt Bästa sjukhusmaten!”* (Landstinget i Kalmar län)

Flera landsting jobbar med måltidsvärdar, landstingets egen personal som serverar maten på avdelningarna och är med under måltiderna.

I vissa fall kör köken ut maten själva också och kan berätta vad som ska serveras. På så sätt skapas en kontakt mellan de som lagar maten och de som äter den. Det är viktigt att ha ett bra samarbete med den som är närmast gästen.

*”Kompetensen har ökat i köken, de lagar mer från grunden.”* (Landstinget i Jönköpings län)

Personalen som arbetar med mat måste utbildas så att de klarar av att hantera färska råvaror, nya typer av råvaror, nya typer av recept och så vidare. Det blev under en period så vanligt med halvfabrikat så kunskapen om hur man lagar mat från grunden med färska råvaror delvis har gått förlorad. De måste också utbildas mer kring miljömässigt hållbara måltider.





*”Vegetariska rätter är mer än bönor och linser och där har vi mycket kvar att utveckla.” (Kristianstad)*

Matsedlarna måste utvecklas i samband med att det blir nya förutsättningar och här arbetar flera med matsedelsgrupper av olika slag. Exempelvis måste recepten utvecklas så de är mer anpassade efter säsong och innehåller mer vegetabilier istället för kött. De måste innehålla mer råvaror och mindre halvfabrikat.

Ett bra sätt att öka kunskapen och viljan kring arbete med mat av bra kvalitet är att skapa en medvetenhet om vilka kriterier och villkor som produktionen av råvarorna skett under.

Visa vart maten kommer ifrån, både för de som tillagar den och för de som äter den. Uppmärksamma mat av bra kvalitet genom studiebesök, olika happenings eller temaveckor.

Det är viktigt att tillåta misslyckanden också när man arbetar med förändringsprocesser. Man måste våga och får försöka igen om man inte lyckas. Man får inte ge sig.

*”Man måste ha ett nära och bra samarbete med sin upphandlare.” (Klippan)*

Det är viktigt med samarbete. Framförallt kanske mellan kostchef och upphandlare. Det är viktigt att tänka till tillsammans och ligga steget före. Det är viktigt att förstå varandra och utnyttja varandras expertis.

Det är även fördelaktigt på många sätt att samarbeta över kommungränserna med upphandlingar. Detta är också något som runt tre fjärdedelar av kommunerna gör. Man kan dela på arbetet och fördela resurserna. Det är dock viktigt att alla har tydliga roller och ansvar. Det kan vara en utmaning att få ihop delarna till en helhet. En stor fördel är att man kan utnyttja varandras kompetens och erfarenheter.

Små kommuner kan också ta hjälp av stora, det är en fördel när det gäller att få resurserna att gå ihop. Men det kan också bli ett problem då de små inte får det de behöver eftersom de stora till viss del har andra behov. Små kommuner kan också känna sig åsidosatta genom att deras synpunkter inte väger så tungt.

Hursomhelst så är det viktigt att man hjälper varandra hela vägen, även i arbetet med uppföljning till exempel så att inget faller mellan stolarna.

*”Vi pratar inte längre om lokal mat utan vi säger att det ska vara regional mat.” (Länsstyrelsen i Västra Götaland)*

Upphandlingarna måste marknadsföras över kommungränserna. Det måste ske marknadsföring kring upphandling och mat med kvalitet utanför den egna kommunen så man har möjlighet att nå fler lokala aktörer. Här är det bra att använda sig av olika organisationer och nätverk som kan kanalisera informationen och kunskapen på rätt sätt. De kan sprida tankar och goda idéer, både egna och kommunernas och landstingens. Det finns också stora fördelar med att använda organisationer och nätverk som är duktiga på sin sak i utbildning av olika slag.

Det är dock viktigt att alla nationella och regionala insatser samordnas så det inte blir förvirrat angående vem man ska vända sig till med vilka frågor. Det måste ske en kraftsamling istället för att riskera en kraftsplittring.

*”Det är viktigt att kunna mötas på halva vägen och förstå varandras förutsättning.” (LRF Skåne)*

Det är även nyttigt med samarbete över kommungränserna där de som arbetar med offentlig upphandling skapar mötesplatser för dialog med lokala producenter och leverantörer.

*”Offentlig mat och val av livsmedel måste diskuteras mer i samhället.”*  
(Klippan)

Offentlig mat är viktigt, inte minst för folkhälsan. De som arbetar med offentligt mat har ett stort ansvar för barn och unga. Fler måste engagera sig, inte minst i skolmaten.

*”Den offentliga maten ska vara något man är stolt över och vill visa upp, bjuda besökare på!”* (Hushållningssällskapet Jönköping)

För att höja statusen på den mat som serveras och för att få alla involverade så är det bra om fler äter lunch ute på äldreboenden och skolor. Till exempel politiker och beslutsfattare.

Till sist så gäller det att man inte får glömma bort att arbeta med frågan mellan upphandlingarna också, inte bara innan. Det är viktigt att hela tiden arbeta med att fler ska våga lämna anbud, alla ska gå mot samma mål och det måste skapas nya affärsmöjligheter. Arbetet med att stärka matens kvalitet måste vara kontinuerligt.

Ett stort som många såklart nämner är alla överprövningar. Det största problemet är att kunna ställa hårda krav på god djuromsorg. Mycket kan dock undvikas genom att lära sig av de domar som fallit. Det borde göras en insats för att samla ihop alla överklaganden och domar för att undanröja risker och inte upprepa andras misstag.

*”Vi har också vid upphandlingen begärt uppgift om ursprungsland. Några av kriterierna behandlade om djurskydd och var ämnade att få fler svenska varor.”* (Falkenberg)

Många av intervjupersonerna menar att en hög livsmedelskvalitet förutsätter att de är producerade i Sverige. Därför eftersträvar de att köpa in så mycket svenskt som möjligt.

Även de som i grund och botten inte lägger så stor vikt vid livsmedlens ursprung, utan helt fokuserar på kvalitetsbegreppet, landar alltså i en strävan efter att köpa in svenska och närproducerade livsmedel.

Om svenskproducerat/närproducerat är ett mål i sig eller ett medel för att uppnå hög livsmedelskvalitet spelar alltså ingen roll i det faktiska agerandet.

Flera av de intervjuade personerna uppger att de väntar på att det ska bli lättare att ställa djurskydds krav i upphandlingarna. Enligt tidigare undersökningar, bl. a. en studie från Miljöstyrningsrådet, upplever kostchefer och upphandlare att det är förhållandevis lätt att ställa miljökrav i upphandlingarna. Djurskydds kraven är mer problematiska och svåra att ställa. Man upplever en stor risk för överprövning, vilket riskerar att leda till ett defensivt agerande hos kommuner och landsting.





*”För två år sedan gick vi ut med anbud och försökte få in det här med svensk djurbållning enligt vissa kriterier. Men vi blev överprövade direkt. Vi fick göra om hela upphandlingen och tog bort allt sånt. Nu har det tagits fram en upphandlingspolicy och så försöker vi göra tillämpningsanvisningar till den. Där tittar vi på Miljöstyrningsrådet men även på faktiska utfall på domar. Vi väntar på att det ska bli lättare att ställa djurskydds krav inom upphandling.” (Kristinehamn)*

Betydligt fler (83 %) ställde också miljökrav än djurskydds krav (55 %) i de livsmedelsupphandlingar som genomfördes under perioden juni 2010 till november 2011 (enligt ovan nämnda undersökning från Miljöstyrningsrådet).

Miljöstyrningsrådet har just i dagarna uppdaterat de krav som kan användas i livsmedelsupphandlingar för att ta miljö- och djurskyddshänsyn. Om dessa uppdaterade krav får någon faktisk effekt på upphandlingen av offentlig mat återstår att se.

I vår undersökning är det tydligt att många kommuner och landsting åberopar Miljöstyrningsrådets kriterier när det gäller miljö- och djurskydds kraven i upphandlingarna. Ju krångligare man upplever att reglerna och deras tillämpning är, desto större är behovet av att kunna hänvisa till en extern part i de upphandlingskrav man ställer. I det något oklara rättsläget, med bland annat risk för överprövningar, upplevs Miljöstyrningsrådet som en viktig sådan part.

*”Vi följer Miljöstyrningsrådets regler med djurbållning till exempel.” (Kristianstad)*

Ändå är det flera som pekar på att de råkar ut för överprövningar trots – eller på grund av – Miljöstyrningsrådets kriterier.

*”Vi har blivit överklagade för tredje gången i grossistupphandlingen, det var för att vi ställde Miljöstyrningsrådets krav på djuromsorg. Därför har vi nu brutit ut köttet. Nu tittar vi på kvalitetskrav istället.” (Hörby)*

Man upplever samtidigt att producenter och leverantörer har börjat respektera och följa Miljöstyrningsrådets krav, vilket innebär att Miljöstyrningsrådets arbete får direkt effekt på den mat som serveras i de offentliga verksamheterna.

*”De flesta företag följer Miljöstyrningsrådets rekommendationer. Där har det skett en tydlig förbättring.” (Länsstyrelsen i Västra Götaland)*

I några av intervjuerna märker man en oro kring framtiden – att Miljöstyrningsrådet ska bli en del av Konkurrensverket. Kommer den verksamhet som MSR bedriver fortsätta som tidigare?

I kartläggningen framkommer önskemål om bättre externt stöd för att kunna följa upp och utvärdera de uppställda miljö- och djurskydds kraven. Miljöstyrningsrådet har själva uppmärksammat detta och uppger att ”fokus hos kommunerna har flyttats från själva kravställandet till att även omfatta hur man bättre kan verifiera och följa upp ställda krav”.



## RESULTAT

### Sammanställning av webbenkät, totalt för kommuner, landsting respektive organisationer/myndigheter.

Webbenkäten skickades ut den 23 september 2013 till 559 personer, varav 290 inom kommuner, 21 inom landsting och 248 inom organisationer/myndigheter. Av dessa var 32 mailadresser felaktiga så den egentliga urvalsgruppen bestod av 527 personer. Under fältperioden som pågick till och med den 21 oktober skickades 3 påminnelser ut till de som ännu inte svarat på webbenkäten.

Totalt svarade 182 personer på webbenkäten. Av dessa arbetar 118 personer i kommuner, 17 i landsting, 13 inom Leader, 13 inom Hushållningssällskapet, 9 inom LRF och 9 på Länsstyrelser samt 3 inom andra organisationer.

Anledningarna till att så pass få kommuner svarat kan vara flera och troligen arbetar fler med kvalitetsarbete, men av olika anledningar har de inte känt sig träffade av enkäten eller in kunnat/velat svara. En anledning kan vara att många kommuner samarbetar kring livsmedelsupphandlingarna. Det låga antal svar från organisationerna och myndigheterna beror troligen på att alla vi skickat ut till inte arbetar med dessa frågor.

Fördelning av små, medelsstora och stora kommuner är dock någorlunda jämn.

### **Det bör noteras att svaren som redovisas endast baseras på de som svarat på undersökningen och är inte en komplett bild av hur det ser ut i Sverige som helhet.**

Nedan följer en sammanställning av svaren på webbenkäten från de kommuner, landsting samt organisationer och myndigheter som har svarat.

Resultaten redovisas med procenttal och absoluta tal (antal), för framförallt landstingen är det viktigt att notera att ett ganska litet antal kan ge ett ganska högt procenttal.





## BAKGRUNDSFAKTA

De svarande arbetar i kommuner och landsting av olika storlek sett till antal invånare och fördelningen ser ut enligt nedan. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas invånarantal i dessa spann.

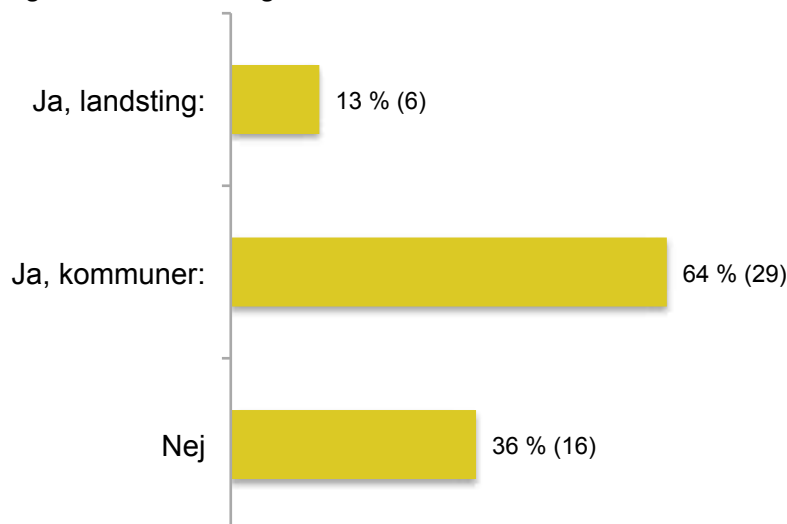
### Hur många invånare bor det i din kommun/ditt län/landsting?

Hur många invånare bor det i din kommun?		Hur många invånare bor det i ditt län/landsting?	
Max 10 000 invånare	19 % (22)	Max 250 000 invånare	35 % (6)
10 000 – 20 000 invånare	31 % (37)	250 000 – 300 000 invånare	35 % (6)
20 000 – 50 000 invånare	35 % (41)	300 000 – 1 000 000 invånare	12 % (2)
50 000 – 100 000 invånare	9 % (11)	Mer än 1 000 000 invånare	18 % (3)
Mer än 100 000 invånare	6 % (7)		
<b>Totalt</b>	<b>100 % (118)</b>		<b>100 % (17)</b>

Absoluta tal inom parantes

Samarbeten mellan kommuner är helt klart vanligare än mellan landsting, men en dryg tredjedel samarbetar varken med kommuner eller med landsting. I de djupintervjuer som gjorts har det kommit fram att mer samarbeten och samverkan skulle gynna arbetet med upphandling, kvalitet och mat. Det är viktigt att ha en samsyn och gemensamma mål med alla som är involverade och att det inte finns flera olika intressenter som arbetar parallellt i olika spår. Organisationer och olika nätverk kan också hjälpa till i arbete med till exempel information och utbildning. De är ofta en viktig länk mellan köpare och säljare.

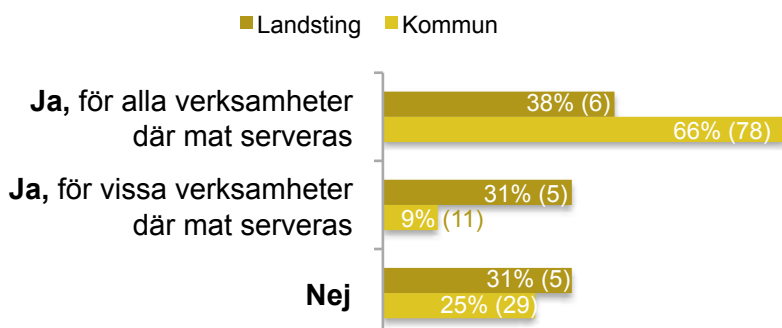
### Har du arbetet med någon eller några av landets kommuner och landsting när det gäller frågor om den offentliga maten?



Absoluta tal inom parantes

Att ha en kostpolicy för alla verksamheter är vanligare inom kommuner än inom landsting, även om det totalt sett är ungefär lika stor andel som inte alls har en kostpolicy. I de djupintervjuer som gjorts har vikten av en politiskt beslutad policy betonats, det är viktigt att ha något att stödja sig på i arbetet och kommunikationen ut i verksamheterna och det är viktigt att politikerna står bakom det arbete som görs.

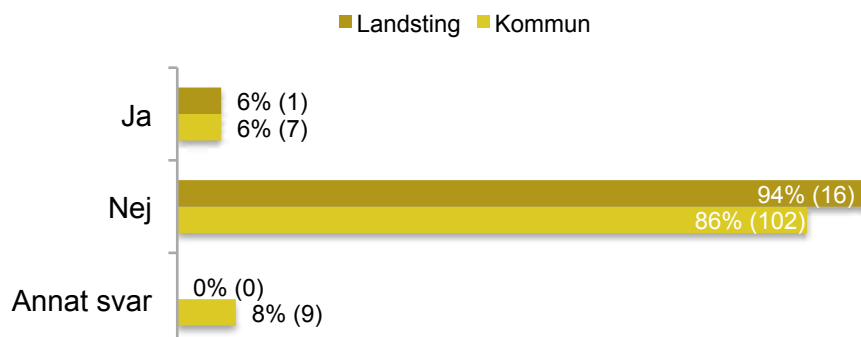
Har ni i din kommun/ditt landsting en politiskt beslutat kostpolicy, måltidspolicy, kostpolitiskt program eller motsvarande för den mat som kommunen/landstingen köper in och serverar i de olika verksamheterna?



Absoluta tal inom parantes

Kommuner och landsting har fått svara på om de har en samlastningscentral för livsmedel och som tabellen visar är det något som är mycket ovanligt. I de djupintervjuer som gjorts har just transporter visat sig vara en viktig faktor att lösa för att få in fler lokala producenter och leverantörer. Att minska på transporterna är också något att ta hänsyn till för miljöns skull. Alternativa lösningar som att lokala producenter och leverantörer levererar till grossister förekommer och kan till och med ses som en fördel.

Har ni en samlastningscentral för livsmedel i din kommun/ditt landsting?



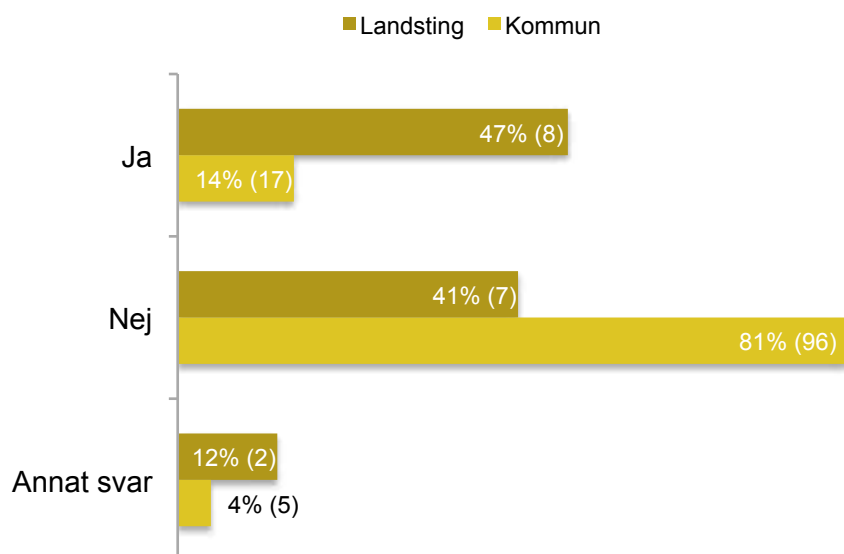
Absoluta tal inom parantes

Det är vanligare inom landsting än inom kommun att anlita någon eller några externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten. Ett problem som finns med externa aktörer är att det kan vara svårt att kontrollera kvaliteten.





Anlitar din kommun/ditt landsting någon eller några externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten?



Absoluta tal inom parantes

Landstingen hanterar i större utsträckning sina livsmedelsupphandlingar själva medan kommuner i högre grad samarbetar med varandra.

Hanterar ni i din kommun/ditt landsting livsmedelsupphandlingarna själva eller samarbetar ni med annan/andra kommuner/landsting för detta?

	Kommun	Landsting
Vi sköter själva våra livsmedelsupphandlingar	24 % (28)	76 % (13)
Vi har gått samman med andra kommuner/landsting för att hantera livsmedelsupphandlingarna	71 % (84)	0 % (0)
Annan lösning	5 % (6)	24 % (4)
<b>Totalt</b>	<b>100 % (118)</b>	<b>100 % (17)</b>

Absoluta tal inom parantes



## SAMSPEL MELLAN KOSTFUNKTIONEN OCH INKÖPS-/UPPHANDLINGSFUNKTIONEN

Kommunerna och landstingen har fått sätta betyg på en femgradig skala när det gäller samarbetet mellan kostfunktionen/måltidsverksamheten (kostchef m.fl.) och inköps-/upphandlingsfunktionen i samband med livsmedelsupphandlingar. Genomsnittligt betyg för kommunerna blev 4,2 och genomsnittligt betyg för landstingen blev 4,3. Detta samarbete är mycket viktigt enligt djupintervjuerna. Kommunerna och landstingen har också fått beskriva hur samarbetet mellan måltids- och inköps-/upphandlingsfunktionen fungerar, vad som är bra och dåligt. Nedan redovisas några av dessa svar.

### KOMMUNER

**”Eftersom vi är många kommuner** som är med i upphandlingen så delades vi upp i grupper och varje grupp arbetade med olika produktgrupper. Varje grupp gjorde förslag på produkter och krav på produkterna, sedan tog vi beslutet tillsammans. Vi har även brutit ned upphandlingar till ”små produktgrupper”, alltså många små upphandlingar t.ex. ekologiska ägg, potatis och skalade morötter, kött och chark, frukt och grönt.”

**”Vi har haft en tydlig uppdelning** på vem som ansvarar för vad i upphandlingsarbetet. Svårigheten ligger i att få ihop alla delar till en helhet. Det krävs mycket tid och kommunikation för att sätta sig in i varandras områden.”

**”Bra att vi är flera kommuner** som samarbetar och där en av kommunerna gör det stora jobbet med sammanställningar och vi andra betalar för det. Bra med regelbundna sortimentsråd tillsammans med leverantören.”

**”Det fungerar varken mycket bra eller mycket dåligt.** De är mer ”fyrkantiga” och noga med lagstiftningen att LOU ska följas än att vi ska ha bra varor. Vi vill utgå ifrån att vi ska ha bra varor, och sedan försöka anpassa det till LOU. Självklart vill vi följa lagen men vi tycker att man ska utgå från- Vad är det vi vill köpa? Hur vill vi som kund att det ska fungera?”

**”Vi samarbetar med en annan kommun** som tog hand om upphandlingen i år. De hade en ny upphandlingssamordnare som tog ansvaret, tyvärr saknade hon mycket kunskap och skötte upphandlingen väldigt dåligt. Vi har i små kommuner mycket problem men livsmedelsupphandling, då det saknas kunskap om hur mycket stöd vi skulle behöva för att kunna göra en bra upphandling. Vi kostchefer har tyvärr inte tiden att göra allt ensam.”

**”Jag anser att vårt samarbete,** kommunerna emellan, har fungerat mycket bra. Upphandlingsfunktionen som sitter inne med de juridiska och formella kunskaperna har skött dessa bitar och de med kostkompetens har fått sköta kvalitetskraven på produktnivå och dyl. Vi har haft tillgång till god hjälp från miljöavdelning m.fl. vid behov. I vår egen kommun så är det jag som har suttit med i arbetsgruppen, men har fört ut frågor och förslag till kockarna i köken och fått input därifrån, t.ex. gällande tillagningsegenskaper och behov av olika produkter i köken.”

**”Först gick det helt åt skogen** mellan kostchefer och upphandlingsenheten i en kommun men när en annan av våra kommuner tog över blev det mycket bra.”



**”Kostchefer i kommunerna** där vi har gemensam upphandling har varit med i processen ifrån början, och detta var ju positivt, men nackdelen var att personal ur den centrala upphandlingsgruppen var så nya att de inte förstod alla begrepp som kostcheferna krävde i livsmedelsupphandlingen. Därmed blev det tungarbetat. Idag står vi inför en ny upphandling och då tänker vi på att inte falla i samma gropar igen.”

**”Kostheten står för sakkunskapen,** skriver viljeinriktning, t.ex. att avsikten är att höja kvaliteten, och presenterar denna för beslut hos politiker. Kostheten arbetar fram en kravspecifikation och gör urvalet, både på antalet produkter och på vilka livsmedel. Upphandlingsenheten bistår med sina juridiska kunskaper och sköter formalia runt själva upphandlingen. Man måste samarbeta om en sådan viktig upphandling! Landets kostchefer måste engagera sig mer!”

**”Vi började med att tillsammans** göra en studie över hur livsmedelsupphandlingen fungerar i 5 kommuner detta gav oss en samsyn och också en bra bild om hur det ser ut samt vad som är bra. Vi följer sen upp upphandlingen tillsammans i vårt livsmedelsteam varje kvartal.”

**”Den korta tid jag har arbetat med dessa frågor** upplever jag att det fungerat bra. Man har kunnat ringa för att få svar på frågor men också stöd i frågor från allmänheten kring hur upphandlingen kring livsmedel har fungerat.”

**”Vi har ett förslag på en kostpolicy** i kommunen men det är inte politiskt beslutat ännu. Vi har inte fått vara med och påverka de som skött upphandlingen. Den sköts av en annan kommuns upphandlingsbyrå som själva har tillsatt en upphandlingsgrupp där vi inte fick ingå och även andra småkommuner fick inte heller påverka. Vi har försökt påverka men genom att vi är en liten kommun så lyssnar man inte. Vi har heller inte haft en enda uppföljningsträff med denna kommun som gjort upphandlingen. Rent ut sagt bedrövligt samarbete.”



**”Vi var många kommuner** som hjälptes åt vilket har varit till stor hjälp. Främst är det bra nu när vi följer upp vårt anbud.”

**”Vi var flera kommuner** som gjorde upphandlingen tillsammans och det positiva var att vi kunde pressa priser. Negativt var att det fanns många viljor både från tjänstemän och från politiker i de olika kommunerna. Dessa viljor och beslut skulle tas hänsyn till. Jag tror också att små leverantörer kan ha blivit avskräckta av att det var så många kommuner och stora volymer.”

**”Inköpsorganisationen** har vara mer motsträviga i att fråga enligt Miljöstyrningsrådet för det kommer inte att godkännas etc.”

**”Upphandlingsansvarig har bytts ut flera gånger** under perioden i upphandlingen vilket gjort att kommunikationen inte alltid har fungerat!”

**”I vår nytagna upphandlingspolicy** har inköpssamverkan en lägre profil än tidigare. Mycket ansvar har hamnat på kostenheterna istället. Rollen som ”bollplank” sköts inte speciellt bra. Det saknas en person med utbildning och erfarenhet av livsmedelsupphandling, gärna med juridisk kompetens.”

**”Vi har referensgrupp, funkar bra.** Ibland svårt att som liten kommun haka på de stora. Man får inte alltid som man önskar/de produkter man önskar. Samtidigt kan mycket positivt få högre genomslagskraft.”

**”Vi är sex kommuner som köper** upphandlingskompetens och en samordnare med kostkompetens tillsammans. Kostcheferna, samordnaren och upphandlande tjänsteman träffas ca en gång i veckan för att arbeta tillsammans med nya förfrågningsunderlag, utvärdering av anbud, uppföljning av pågående avtal, möte med leverantörer och grossist m.m. Samordnaren är även den person som leverantörer och grossister vänder sig till för att förhandla t.ex. tilläggsupphandling, för att därefter ge en samlad information till kostcheferna. Samordnaren är den som gör priskontroller regelbundet och följer upp kvaliteten på varorna under avtalsperioden. Vi har ett mycket bra fungerande samarbete och dessutom har vi roligt!”

**”Svårt att få en helhetsbild** av upphandlingen då olika personer gör olika delar i upphandlingen.”

**”Samma upphandlare under flera år** som är intresserad av frågorna samt följer utvecklingen och aktuella frågor.”

**”Livsmedlen är bara en del** i upphandlarens arbete, och det blir inte bra. Livsmedelsupphandling handlar om så stora belopp så en professionellare hantering behövs. Upphandlaren ska ha de juridiska kunskaperna, eller ta hjälp, och det saknas ibland. Ibland blir det en stoppropp, där upphandlingsenheten tycker att mycket ”inte går”.”

**”Vi har verkat i samråd** och det har varit mycket positivt.”

**”Vi har ett kostråd** med 6 kommuners kostchefer, upphandlingsjurist samt en upphandlings-samordnare som hanterar alla produkter, kravspecifikationer, utbyten etc. Fungerar mycket bra!”

**”Bra att man använder varandras kompetens.** Dåligt med uppföljning av avtalade priser mm. Nu har kostorganisationen själva fått tagit in resurser för det.”

**”Kost och upphandling samarbetar** i alla delar och kost bestämmer kvaliteten på maten.”

**”Samarbetet fungerar bra,** det är regelverket som är svårt - begränsande och tungrott.”

**”Det vi avsätter för lite tid för** är uppföljning av avtalen med avseende på pris, kvalitet och leveranser.”



## LANDSTING

”**Vi upphandlar** inte livsmedel utan en hel måltidstjänst. I de sammanhangen har samarbetat fungerat bra.”

”**Vi har en erfaren upphandlare** som tidigare gjort livsmedelsupphandlingar.”

”**Har en nära dialog** med samtliga kostchefer, både inför upphandling och under avtals-tiden.”

”**Vid varje upphandling** finns en projektgrupp med som har deltagare från måltidsverk-samhet.”

”**Det är viktigt att det är samma upphandlare** som gör matupphandlingarna, det är ett komplext område och det tar tid att lära sig för upphandlaren.”

”**Jag bedömer det som att det saknas tid** för att följa upp avtalet och att det tar alldeles för lång tid innan tillägg och ersättningsvaror kommer med på anbudet.”

”**Vi har klargjort ansvarsområden** både inom måltider och mellan måltider och inköp. Dialog hela tiden, bra struktur i dokumentation och avvikelser.”

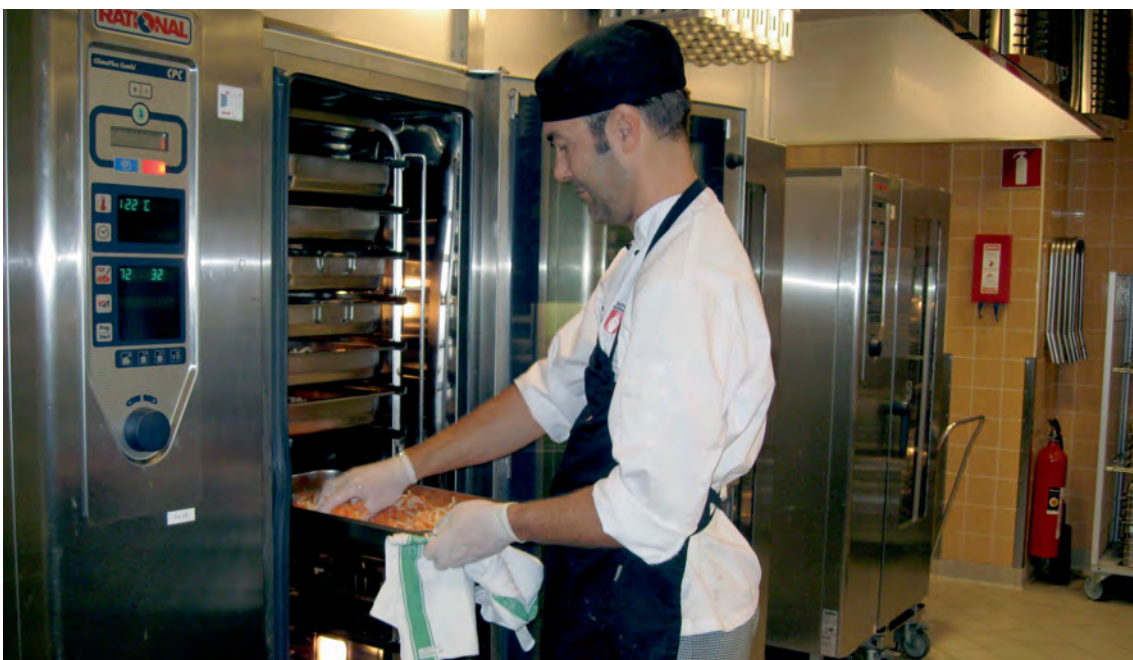
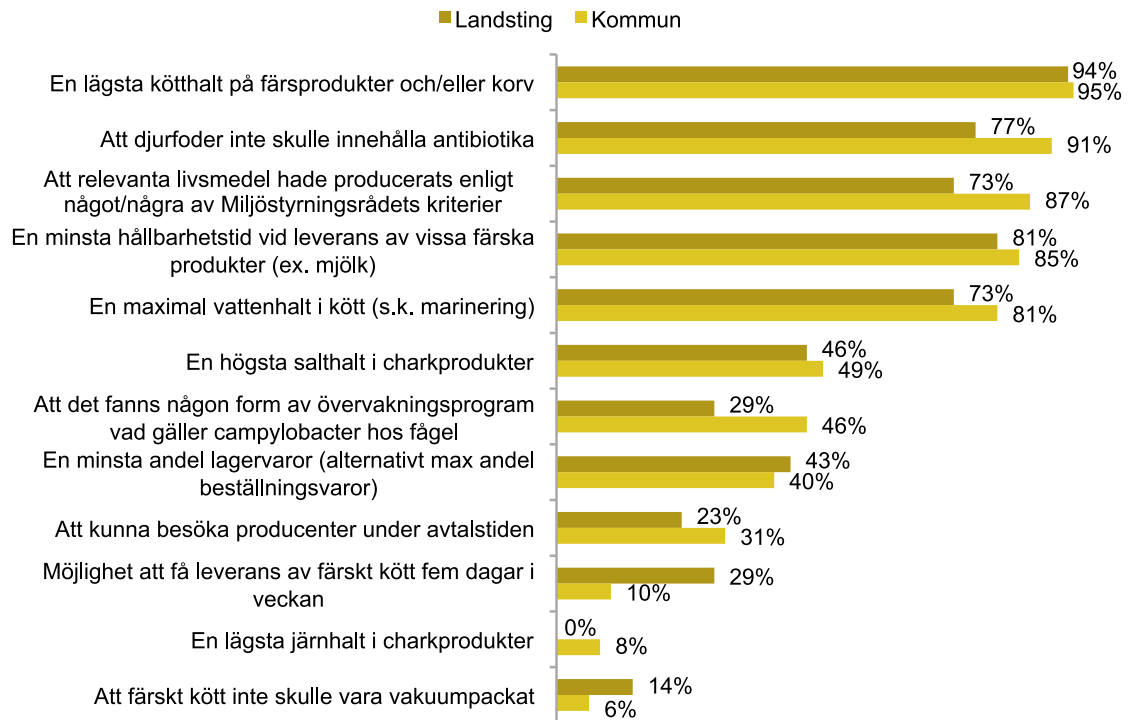




## SENAST GENOMFÖRDA ELLER JUST NU PÅGÅENDE LIVSMEDELSUPPHANDLINGEN – KRAV OCH ÖNSKEMÅL.

Det vanligaste kravet är en lägsta köttthalt på färsprodukter/korv medan krav på att färskt kött inte ska vara vakuumpackat är minst vanligt. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj.

Om du utgår från den senast genomförda livsmedelsupphandlingen (eller en just nu pågående upphandling), ställde ni då följande krav i denna upphandling?



Kommunerna och landstingen har också fått ange på en femgradig skala (1-5) hur viktigt det var/är att öka andelen på en rad punkter. I tabellen nedan redovisas medelvärde för kommuner och landsting totalt. Viktigast har varit att öka andelen MSC-certifierad fisk samt andelen ekologiska produkter. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj.

Om du utgår från den senast genomförda livsmedelsupphandlingen (eller en just nu pågående upphandling), hur viktigt har det i detta upphandlingsarbete varit att...



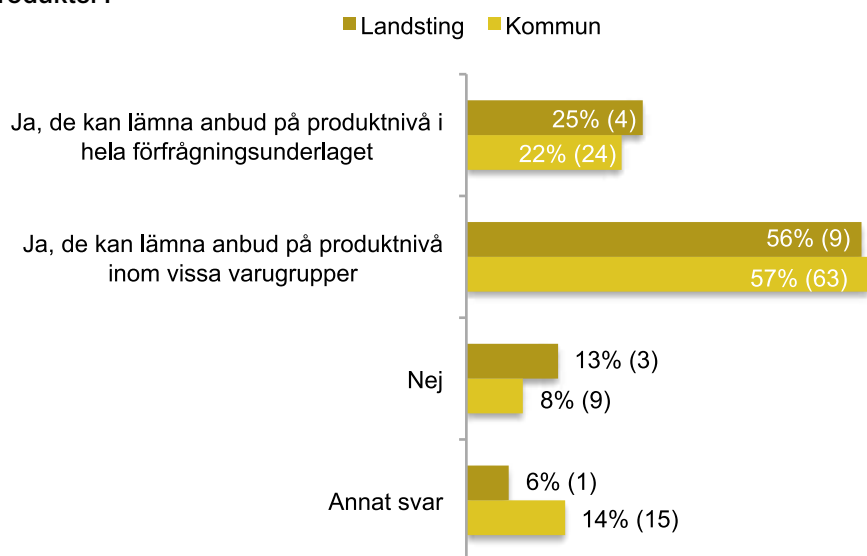
Femgradig skala 1-5



## SENAST GENOMFÖRDA ELLER JUST NU PÅGÅENDE LIVSMEDELSUPPHANDLINGEN – PROCESSEN.

Kommuner och landsting har fått svara på om de möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud för endast vissa och inte alla produkter. Drygt hälften svarar att det i alla fall är möjligt inom vissa varugrupper och ytterligare omkring en fjärdedel anger att det är möjligt i hela förfrågningsunderlaget. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar. Att dela upp upphandlingen på detta sätt är mycket viktigt för att få in flera lokala producenter och leverantörer, det har djupintervjuerna visat.

Har ni möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud på vissa, inte alla, produkter?



Absoluta tal inom parantes

Kommuner och landsting har också fått svara på om de möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa delar av de efterfrågade volymerna, till exempel enbart till vissa och inte alla leveransställen. Detta är vanligare inom kommuner än landsting. Även detta är en viktig faktor för att underlätta för lokala producenter och leverantörer.





Har ni möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna/t ex enbart till vissa, inte alla, leveransställen)?

	Kommun	Landsting
Ja	57 % (63)	31 % (5)
Nej	40 % (44)	56 % (9)
Annat svar	4 % (4)	13 % (2)
<b>Totalt</b>	<b>100 % (111)</b>	<b>100 % (16)</b>

Absoluta tal inom parantes

Har ni delat upp upphandlingen i olika delar över tid?

	Kommun	Landsting
Ja	35 % (40)	38 % (6)
Nej	63 % (72)	56 % (9)
Annat svar	3 % (3)	6 % (1)
<b>Totalt</b>	<b>100 % (115)</b>	<b>100 % (16)</b>

Absoluta tal inom parantes

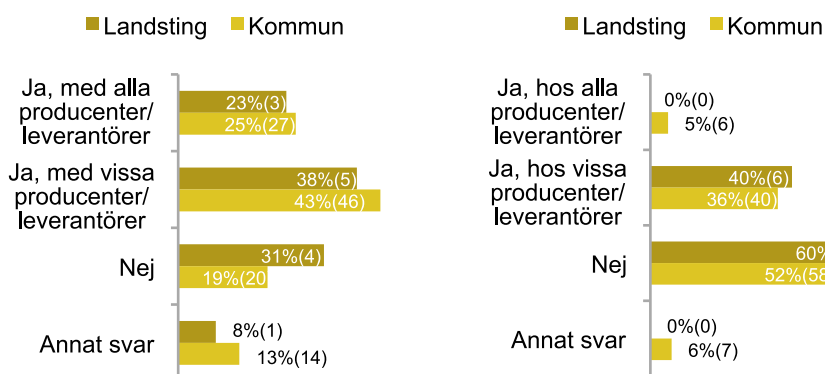
Kommunerna och landstingen har fått svara på vilken typ av kontakt de haft med producenter och leverantörer. En stor andel har haft enskild dialog med alla eller åtminstone vissa av producenterna/leverantörerna. Ca 20 % av kommunerna och ca 30 % av landstingen har dock inte haft någon enskild dialog.

Att besöka producenter och leverantörer är mindre vanligt, lite drygt hälften av kommunerna och 60 % av landstingen har inte genomfört några besök alls. Stormöte/informationsträff för alla presumtiva producenter och leverantörer har hälften av kommunerna haft och lite drygt en fjärdedel av landstingen.

I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar. I djupintervjuerna har det framkommit att dialog, information och kommunikation är något som verkligen är avgörande i kvalitetsarbete med offentlig mat. Framförallt kanske för att få in fler lokala aktörer.



**På vilket sätt hade ni kontakt med de olika producenterna/leverantörerna?  
Enskild dialog via mail, telefon etc.? Besök hos producenten/leverantören?**



	Kommun	Landsting
Stormöte/informationsträff för alla presumtiva producenter/leverantörer?		
Ja	50 % (54)	27 % (4)
Nej	36 % (39)	67 % (10)
Annat svar	15 % (16)	7 % (1)

Absoluta tal inom parantes

Det är många som har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats, men runt en fjärdedel av kommunerna och runt en tredjedel av landstingen har det inte

**Hade ni någon form av avtalsgaranti med sanktion om den producent/leverantör inte levde upp till det som hade avtalats?**

	Kommun	Landsting
Ja	72 % (71)	62 % (8)
Nej	24 % (24)	31 % (4)
Annat svar	4 % (4)	8 % (1)
<b>Totalt</b>	<b>100 % (99)</b>	<b>100 % (13)</b>

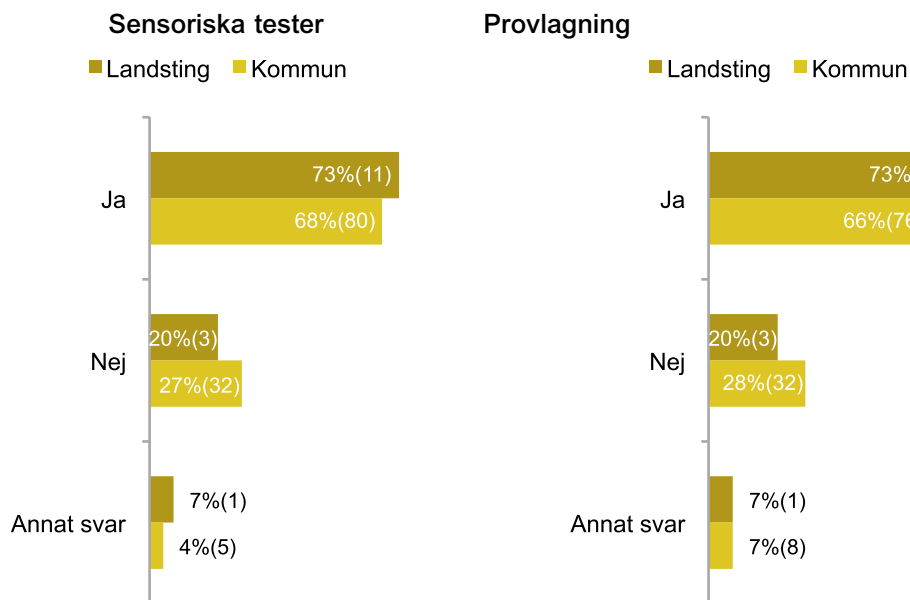
Absoluta tal inom parantes



Både sensoriska tester och provlagning har gjorts av cirka sju av tio, detta gäller både kommuner och landsting. Djupintervjuerna visar att dessa faktorer är mycket viktiga när man arbetar med kvalitet på mat.

**Genomförde ni några sensoriska tester (provsmakningar) av produkter?**

**Provlagade/testade ni några av dessa livsmedel?**



Absoluta tal inom parantes



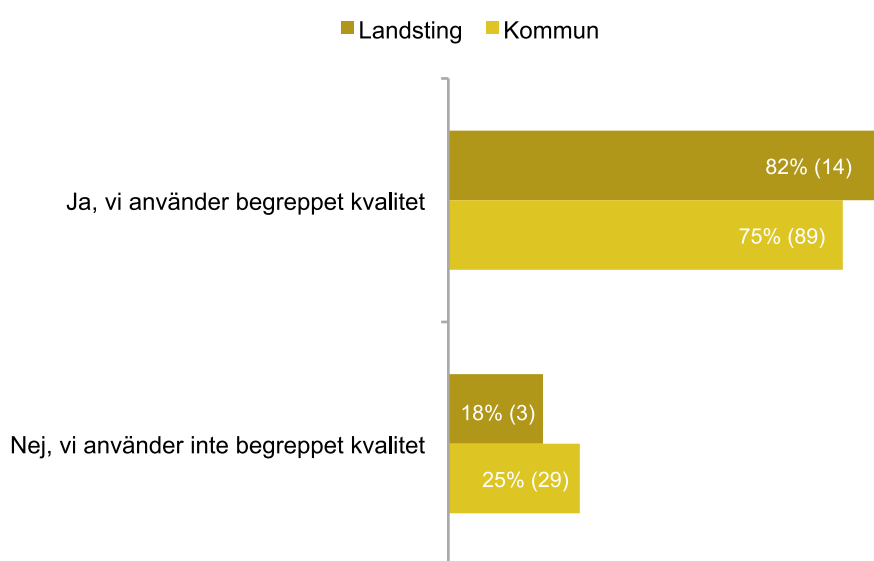


## SENAST GENOMFÖRDA ELLER JUST NU PÅGÅENDE LIVSMEDELSUPPHANDLINGEN – KVALITETSARBETE.

Kommunerna och landstingen har fått ange om de använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och det är det väldigt många som gör. 75 % av kommunerna och 82 % av landstingen.

Varje svarande har också fått ange just deras definition av kvalitet. I djupintervjuerna har det kommit fram att många har svårt att definiera kvalitet då det är ett vitt begrepp som alla definierar olika, det kan också betyda olika saker beroende på vad man pratar om. Många har dock en egen tanke på vad de menar med kvalitet och arbetar aktivt med det.

Använder ni begreppet kvalitet i ert arbete med kommunens/landstingets mat, och vad menar ni i så fall med detta begrepp?



Absoluta tal inom parantes



**Hade ni med begreppet kvalitet som ett utvärderingskriterium? (endast de som svarat Ja på frågan innan, dvs. använder begreppet kvalitet)**

	Kommun	Landsting
Ja	53 % (37)	90 % (9)
Nej	30 % (21)	0 % (0)
Annat svar	17 % (12)	10 % (1)
<b>Totalt</b>	<b>100 % (70)</b>	<b>100 % (10)</b>

Absoluta tal inom parantes

**Beskrev ni er viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet, t ex i form av en bilaga till anbudsfrågan (endast de som använder begreppet kvalitet)?**

	Kommun	Landsting
Ja	58 % (43)	45 % (5)
Nej	27 % (20)	36 % (4)
Annat svar	15 % (11)	18 % (2)
<b>Totalt</b>	<b>100 % (74)</b>	<b>100 % (11)</b>

Absoluta tal inom parantes

För de som inte använder begreppet kvalitet ställdes istället frågan vilka av ett par egenskaper som kännetecknar kvalitet som fanns med i utvärderingen. Landstingen hade här för få svarande för att det skulle vara meningsfullt att redovisa resultaten. Resultatet i tabellen nedan visar att detta är begrepp som verkligen används även om begreppet kvalitet i sig inte används.

**Hade ni med någon av dessa egenskaper som urvalskriterium när ni bedömde de olika anbuden?**

	Kommun
Sammansättning	81 % (21)
Innehåll	77 % (23)
Smak	64 % (18)
Miljöpåverkan	64 % (16)
Utseende	57 % (16)
<b>Ursprung</b>	<b>52 % (14)</b>

Absoluta tal inom parantes









[landsbygdsnätverket.se/livsmedelskvalitet](https://landsbygdsnätverket.se/livsmedelskvalitet)



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden

