

HÖGRE KVALITET PÅ LIVSMEDEL I OFFENTLIGA KÖK – KARTLÄGGNING AV UTVECKLINGSARBETE



Kartläggningen är gjord av MIND Research på uppdrag av Landsbygdsnätverket.

Hösten 2013

INLEDNING

Högre kvalitet på offentlig mat – hur gör vi?	3
Bakgrund och syfte	4
Metod	5
Webbenkät.....	5
Djupintervjuer.....	5
Analys och rapport.....	5
Så här hittar du i rapporten	5
Sammanfattning och analys	6
De viktigaste framgångsfaktorerna.....	6
Sammanfattning och analys samt Speciell granskning av resultaten gällande ursprung, miljö- och djurskyddskrav.....	7

RESULTAT18

Sammanställning av webbenkät, totalt för kommuner, landsting respektive organisationer/myndigheter	18
Bakgrundsfakta.....	19
Samspel mellan kostfunktionen och inköps-/upphandlingsfunktionen.....	22
Senast genomförda eller just nu pågående livsmedelsupphandlingen – krav och önskemål.....	28
Senast genomförda eller just nu pågående livsmedelsupphandlingen – processen.....	30
Senast genomförda eller just nu pågående livsmedelsupphandlingen – kvalitetsarbete.....	33
Djupintervjuer	35
Kommuner.....	35
Landsting.....	53
Organisationer och myndigheter.....	58
Svar på webbenkät per kommuner, landsting respektive organisationer/myndigheter	65
Kommuner.....	65
Landsting.....	137
Organisationer och myndigheter.....	147

INLEDNING

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?

Dessa frågor och många fler får du svar på genom att läsa vår nya kartläggning. I rapporten kan du också ta del av andras erfarenheter: vilka faktorer har gjort att de lyckats, eller kanske misslyckats, med att främja livsmedelskvalitén?

Landsbygdsnätverkets rapport 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 rapporten ligger också djupintervjuer med femton kommuner, landsting/regioner och organisationer som arbetat aktivt med kvalitetsfrågorna.

Bakgrund och syfte

Landsbygdsnätverkets* arbetsgrupp ”Stärkt konkurrenskraft i de gröna näringarna” har i sin aktivitetsplan målet 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 en kartläggning 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.

Målgruppen för kartläggningen är följande:

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

MIND Research har fått i uppdrag av Landsbygdsnätverkets arbetsgrupp ”Stärkt konkurrenskraft i de gröna näringarna” att genomföra denna kartläggning.

*Fakta om Landsbygdsnätverket:

- Drivs inom ramen för Sveriges landsbygdsprogram 2007-2013 och ska stärka genomförandet.
- Samlar myndigheter och organisationer som är engagerade i arbetet med att utveckla den svenska landsbygden.
- Är ett forum för att utbyta information, erfarenheter och metoder mellan intressegrupper, myndigheter och experter på lokal, nationell och internationell nivå.
- Samlar, analyserar och sprider information om situationen på landsbygden och om landsbygdsprogrammets möjligheter.
- Leds av en styrgrupp som fördelar medel till aktiviteter inom ramen för nätverkets verksamhet.
- Är kontaktpunkt för Leadergrupperna i Sverige.
- Har sitt kansli vid jordbruksverket.

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 tillexempel 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).

Metod

Webbenkät

I ett första steg skickades en webbenkät ut till samtliga i de olika målgrupperna. Webbenkäten innehöll frågor om kostpolicy (måltidspolicy, kostpolitiskt program eller dylikt), hur livsmedelsupphandlingarna hanteras, samlastningscentral, externa entreprenörer, ställda krav och ambitioner, information, kvalitetsarbete samt ett antal öppna frågor om det arbete som pågår kring kvalitetsaspekter i livsmedelsupphandlingar och den mat som serveras i de offentliga köken. Alla frågor skulle besvaras med hänsyn till den senaste eller just nu pågående livsmedelsupphandlingen.

Djupintervjuer

Efter en första analys av svaren på webbenkäten valdes 15 intressanta projekt/aktiviteter ut för att ta fram lärande exempel. Med dessa genomfördes en djupintervju för att utveckla och konkretisera de svar som kommit fram i webbenkäten. Huvudområdena var projekt och aktiviteter, framgångsfaktorer samt svårigheter och problem.

Analys och rapport

Denna rapport inleds med en sammanfattning och analys av kartläggningen av projekt och aktiviteter samt viktiga framgångsfaktorer och eventuella svårigheter och problem. I denna rapport görs dessutom en sammanställning av resultaten från webbenkäten, dels på totalnivå för kommuner, landsting och organisationer/myndigheter och dels per kommun, landsting och organisation/myndighet. Dessutom redovisas de genomförda djupintervjuerna.

Rapporten är framtagen och skriven av Jannike Qvarnsköld, MIND Research, på uppdrag av Landsbygdsnätverkets arbetsgrupp ”Stärkt konkurrenskraft i de gröna näringarna”. I gruppen ingår representanter från LRF, Livsmedelsverket, Sveriges Konsumenter, Sveriges nötköttproducenter, Skogsstyrelsen, Leader, Länsstyrelsen, Jordbruksverket och Hushållningssällskapen. En mindre grupp från arbetsgruppen bestående av Sofia Lindblad LRF, Ann-Sofie Hedberg Länsstyrelsen Örebro, Eva Sundberg Livsmedelsverket och Nils Lagerroth och Tommy Nilsson vid Landsbygdsnätverkets kansli har med Axel Hansson LRF och Fredrik Erfelt Argument AB utgjort referens i arbetet. Avsnittet om *Speciell granskning av resultaten gällande ursprung, miljö- och djurskyddskrav* under Sammanställning och analys är skrivet av Fredrik Erfelt, Argument AB.

Så här hittar du i rapporten

Det viktigaste och mest intressanta läser du i **”Sammanställning och analys”**. Där summeras rapportens olika delar och huvuddragen i det som kommit fram.

Vill du ha en överblick över de svar som har kommit fram i webbenkäten på totalnivå samt är intresserad av övergripande skillnader mellan kommuner och landsting tittar du i **”Sammanställning av webbenkät, totalt för kommuner, landsting respektive organisationer/myndigheter.”** Här summeras svaren från webbenkäten i tabeller och diagram med procenttal och absoluta tal (antal) samt lite text kring varje bild. Därefter följer de 15 djupintervjuer som genomförts i delen **”Djupintervjuer”**. Där kan du i detalj läsa en sammanställning av varje djupintervju.

Den sista delen kallas **”Svar på webbenkät per kommun, landsting respektive organisationer/myndigheter”**. Där återges svaren från webbenkäten i detalj, inklusive öppna svar, för varje kommun, landsting och organisation/myndighet som svarat.

Sammanfattning och analys

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 eldsjälare som tänker kreativt och utanför boxen. För att lyckas fullt 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.

Sammanfattning och analys

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 eldsjälar 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 färska 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.

Idag är det mer normalt att köpa färdigt än att laga. – Strängnäs

Här finns dock ett problem med alla hel- och halvfabrikat. Det är mycket tillsatser och ursprungsmärkningen brister. De som köper hel- och halvfabrikat förstör för de som är seriösa och vill hålla hög kvalitet, anser en del.

Det finns även brister i vissa kök då de inte är anpassade för att ta emot obearbetade råvaror. Både köken och de recept och matsedlar som används måste anpassas och personalen måste få utbildning för att detta ska fungera.



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 offentlig 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.

Tillsist 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 problem 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.

Speciell granskning av resultaten gällande ursprung, miljö- och djurskyddskrav

Många kommuner och landsting verkar definiera kvaliteten bl. a. utifrån att man i upphandlingarna ställt sådana krav på livsmedlen som motsvarar svensk djurskydds- och miljölagstiftning. Överlag verkar djurskydds- och miljöaspekter ha blivit en viktig del av begreppet livsmedelskvalitet. Även om det inte finns någon garanti för att den mat man köper in kommer att vara svenskproducerad bara för att man ställer höga kvalitetskrav i allmänhet och höga miljö- och djurskyddskrav i synnerhet, så ökar då sannolikheten för att svenskproducerade och närproducerade livsmedel vinner upphandlingarna.

Vi har också vid upphandlingen begärt uppgift om ursprungsland. Några av kriterierna handlade 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 djurskyddskrav 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. Djurskyddskraven 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 djurhållning 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 djurskyddskrav inom upphandling. – Kristinehamn

Betydligt fler (83 %) ställde också miljökrav än djurskyddskrav (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 djurskyddskraven 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 djurhållning 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 djurskyddskraven. 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 denna undersökning 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. Alla svar gäller senaste eller just nu pågående livsmedelsupphandling. Kostpolicy kan även kallas måltidspolicy, kostpolitiskt program eller liknande. Sammanställningen sker här totalt sett för kommun, landsting respektive organisation/myndighet. Webbenkäten innehöll frågor om kostpolicy, hur livsmedelsupphandlingarna hanteras, samlastningscentral, externa entreprenörer, ställda krav och ambitioner, information, kvalitetsarbete samt ett antal öppna frågor om det arbete som pågår kring kvalitetsaspekter i livsmedelsupphandlingar och den mat som serveras i de offentliga köken.

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.

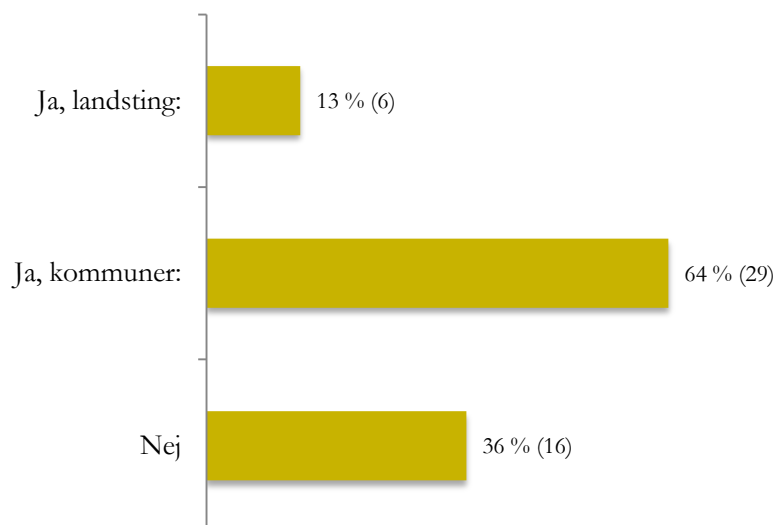
Hur många invånare bor det i din kommun/ditt län/landsting?

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)		
Totalt	100 % (118)		100 % (17)

Absoluta tal inom parantes

Organisationer/myndigheter har fått ange om de arbetar med kommuner och landsting när det gäller frågor om den offentliga maten och i så fall vilka. I sammanställningen nedan redovisas svaren i detalj. Samarbeten med kommuner är helt klart vanligare än med 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.

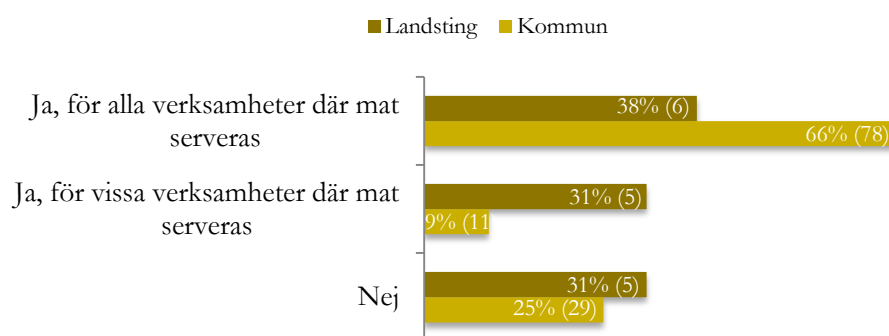
Har du arbetet med någon eller några av landets kommuner och landsting när det gäller frågor om den offentliga maten?



Absoluta tal inom parantes

Kommuner och landsting har fått svara på om de har en politiskt beslutad kostpolicy, måltidspolicy, kostpolitiskt program eller motsvarande för den mat som kommunen/landstinget köper in och serverar i de olika verksamheterna. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj. 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 beslutad kostpolicy, måltidspolicy, kostpolitiskt program eller motsvarande för den mat som kommunen/landstingen köper in och serverar i de olika verksamheterna?

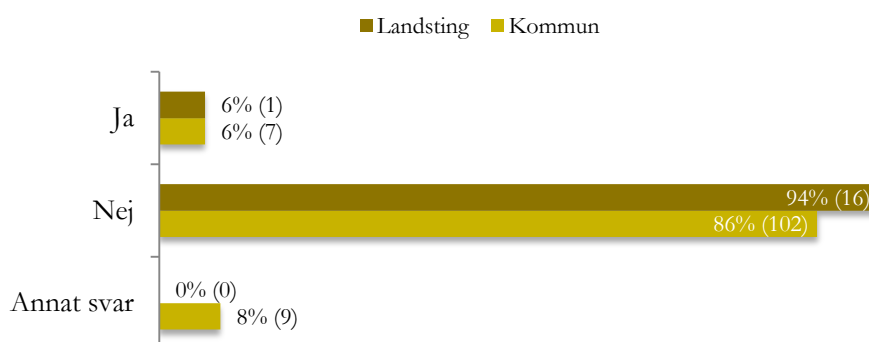


Absoluta tal inom parantes

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 sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar.

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.

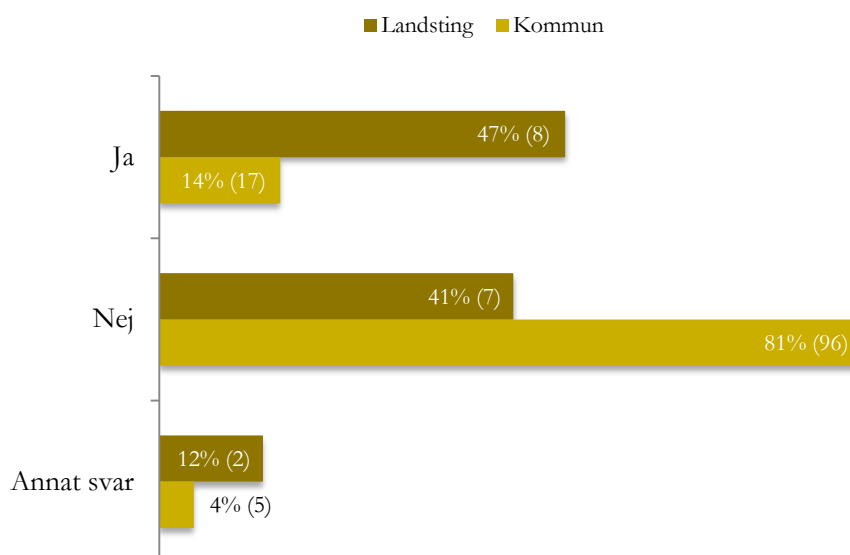
Har ni en samlastningscentral för livsmedel i din kommun/ditt landsting?



Absoluta tal inom parantes

Kommuner och landsting har fått svara på om de anlitar någon eller några externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten. Svaren visar att det är vanligare inom landsting än inom kommun. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar. 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 parentes

Kommuner och landsting har fått svara på om de hanterar livsmedelsupphandlingarna själva eller samarbetar med annan/andra kommuner/landsting. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar.

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)
Totalt	100 % (118)	100 % (17)

Absoluta tal inom parentes

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.”

”Vid de upphandlingar som utförts har samarbetet fungerat mycket bra. Problem har däremot varit att upphandlingsenheten haft brist på personal vilket lett till att upphandlingarna ligger efter mycket. Uppföljning blir då inte heller så bra som den borde vara.”

”Vi upphandlar tillsammans med andra kommuner. Har representant i referensgruppen. Har fungerande dialog med kommunens inköpsavd.”

”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.”

”Det har varit lite sådär, men har blivit mycket bättre. Vi är i starten för att hitta formen för ett bra samarbete. Exempel på det är att vi från kostenheten har lämnat in ett önskemål om vilka andra än livsmedelsupphandlingar som vi vill bli tillfrågade inför, t.ex. kem- och papper, arbetskläder och arbetsskor.”

”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.”

”Vi samarbetar på ett mycket bra sätt. Kostavdelningen står för de delar som är specifika för livsmedel och inköpsavdelningen för de rent juridiska delarna. Sedan syr vi ihop anbudet tillsammans.”

”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.”

”Kostenheten står för sakkunskapen, skriver viljeinriktning, t.ex. att avsikten är att höja kvaliteten, och presenterar denna för beslut hos politiker. Kostenheten arbetar fram en kravspec. 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.”

”Måltidsverksamheten tar fram underlaget när det gäller produkter, kvalitet, leveranser och dyl. Upphandlingsenheten står för den juridiska delen av upphandlingen samt kontakterna med leverantörerna under processen. Frågor och svar från leverantörerna kommunicerades under processens gång.”

”Vi har ingen tydlig organisation kring hur hanteringen av dessa frågor ska göras. Så det blir ibland lite krångligt och vissa saker kanske inte blir gjorda. Men vi samarbetar bra och försöker göra vårt bästa för att få ihop det.”

”Vi är en grupp kostekonomier som gör kravspecen på varorna och upphandlaren gör texten runt. Vi träffas på vissa möten allihop för att allt ska bli rätt och inte överprövat men det blev den i alla fall.”

”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 bedrövtligt samarbete.”

”Eftersom vi upphandlar tillsammans med kranskommuner har vi representant som sitter med i avtalsgruppen som upphandlingsledaren håller i. I gruppen finns kockar, enhetschefer, kostekonomer etc. som bidrar med sin kompetens inom området vilket är bra.”

”Vi var många kommuner som hjälptes åt vilket har varit till stor hjälp. Framst 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 bytits ut flera gånger under perioden i upphandlingen vilket gjort att kommunikationen inte alltid har fungerat!”

”Länets kommuner upphandlar gemensamt och kostchef/samordnare från varje kommun ingår i en arbetsgrupp "sakkunniga" som tar fram och enas om kvalitetskrav, miljökrav, leveranskrav, smakkrav etc. utifrån den egna verksamheten och respektive kommuns policys. Handläggare på gemensamma upphandlingskontoret ansvarar för upphandlingen, är sakkunnig inom "upphandling" och kontaktperson för intressenter och politiker. Handläggaren är dessutom samordnare, sammankallande och drivande i själva upphandlingsprocessen och efterföljande avtalsuppföljning. Samarbetet och rollfördelningen fungerar BRA!”

”Vi är en liten kommun så vi har tagit hjälp av inköpscentralen hos en större. Vår begränsning ligger i att kunna avsätta tillräckligt med arbetstid för att gå igenom upphandlingsförfarandet i detalj. Vi önskar att vi kunde det, men då skulle vi inte hinna med allt annat som kräver prioritet, t ex personalfrågor och ekonomi.”

”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.”

”Förståelse för varandras krav och problematik.”

”Duktiga på sin sak var ett stort stöd.”

”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 anbuden, 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.”

”Måltidsverksamheten står för förfrågningsunderlaget och upphandlaren hjälper till med de juridiska delarna och texterna.”

”Deltagare kostchefer, kökschefer samt kostchefer från 5st deltagande kommuner runt om. Separat upphandlingsgrupp som arbetat fram produkter.”

”Samarbete med 7 kommuner där kostchefen för varje kommun tillsammans med upphandlaren gör arbetet tillsammans. Vi har ett mycket nära samarbete där vi tar hänsyn till alla som ska använda sig av livsmedelsavtalet, stort som litet kök.”

”Kostchefen har uppdraget att arbeta med frågor som berör upphandling livsmedel.”

”Bra samarbete mellan Upphandlingsbolaget och utsedda representanter från måltidsverksamheterna. Och hur kan vi tillsammans utveckla så vi når de politiska målen.”

”Stor kommun, många att ta hänsyn till, stor spridning på behoven. Bra med många träffar med utvalda representanter för de olika områdena.”

”Livsmedlen är bara en del i upphandlarenns 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 ett nära samarbete i samma förvaltning.”

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

”Vi har ett kostråd med 6 kommuners kostchefer, upphandlingsjurist samt en upphandlingssamordnare 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 map på pris, kvalitet och leveranser.”

”Öppen dialog, nyttja varandras spetskompetens.”

”Det finns en kostchefsgrupp och en sortimentsgrupp som träffas under ledning av inkösavdelningen.”

”Vi har nyss börjat samarbetet med vår nya inköpsenhet, jag tror att det kommer att funka bra. Det sitter kunniga personer i gruppen.”

”Vi sitter i samma förvaltning, Service, och därmed är kommunikationsvägarna korta = positivt!”

”Upphandlingsenheten skriver det formella innehållet och kostenheten sätter kvalitetskraven och volymerna. Vi samarbetar med flera kommuner och ser synergieffekter av det.”

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 avtalstiden.”

”Vid varje upphandling finns en projektgrupp med som har deltagare från måltidsverksamhet.”

”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.”

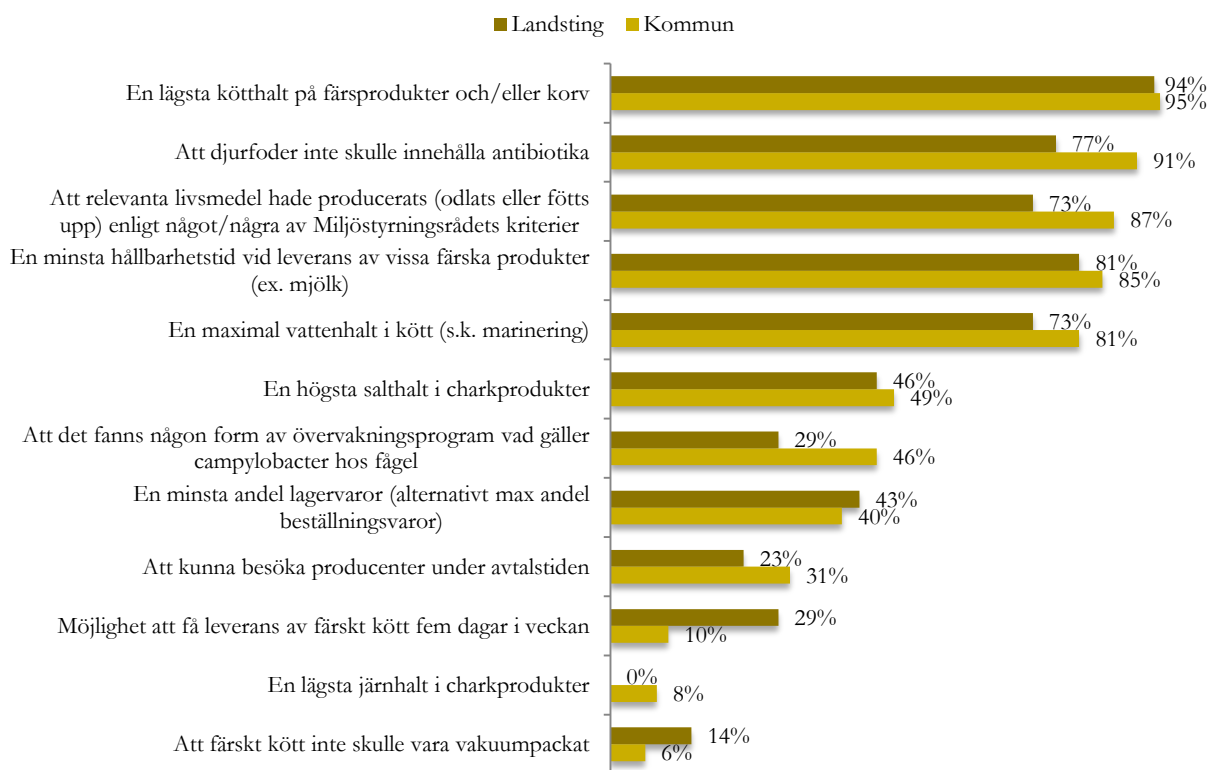
”Jag bedömer det som att det saknas tid för att följa upp avtalet och att det tar alldeles för lång tid innan tillägg och ersättningsvaror kommer med på anbudet.”

”Vi har klagjort 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.

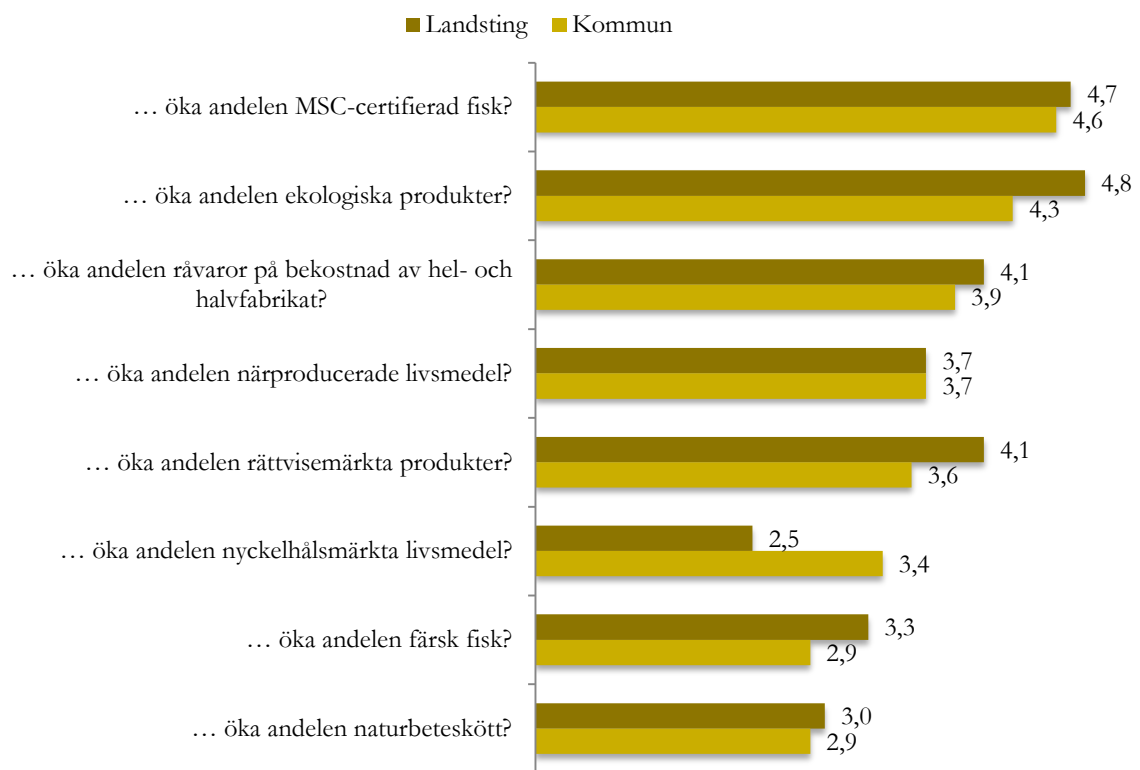
Kommunerna och landstingen har fått ange vilka av nedanstående krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen, tabellen visar andel av de svarande som svarat Ja. Det vanligaste kravet är en lägsta köttthalt på färsprodukter/korv medan krav på att färskt kött inte ska vara vakuumpackat är minsta 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...



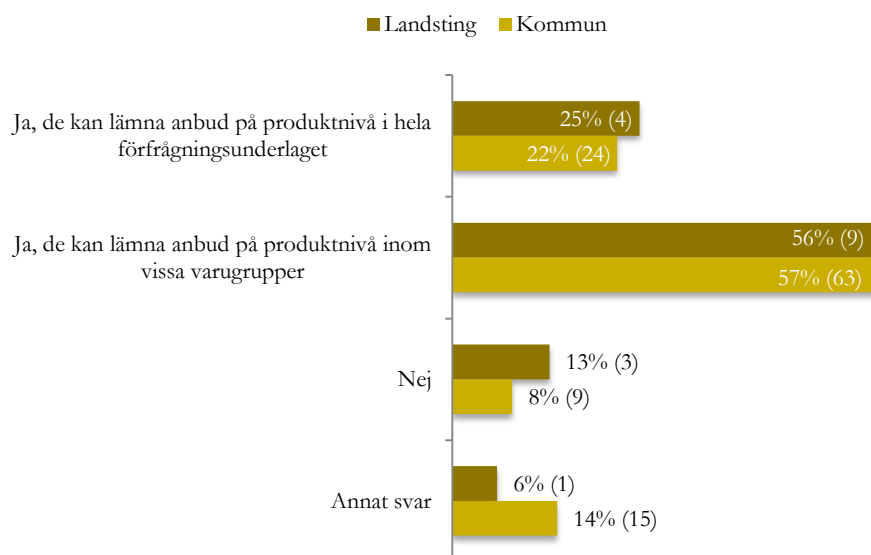
Femgradig skala 1-5

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. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar. 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)
Totalt	100 % (111)	100 % (16)

Absoluta tal inom parantes

Dessutom har kommunerna och landstingen fått svara på om de delat upp upphandlingen i olika delar över tid vilket lite drygt en tredjedel har gjort. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar.

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)
Totalt	100 % (115)	100 % (16)

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.

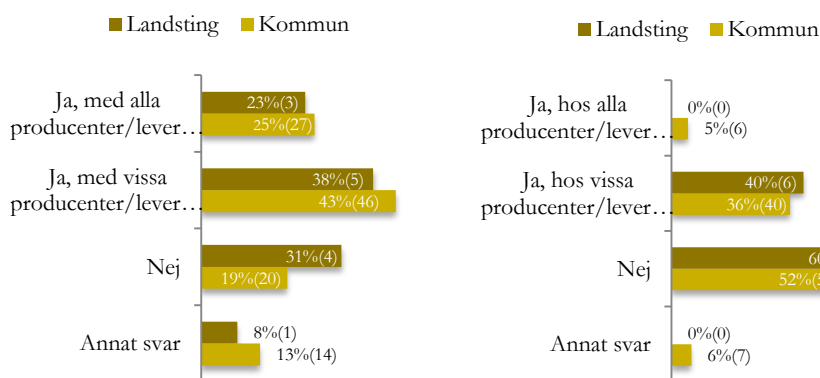
I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar.

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

Kommunerna och landstingen har fått ange om de har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. Detta är något som många har, men runt en fjärdedel av kommunerna och runt en tredjedel av landstingen har det inte. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar.

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)
Totalt	100 % (99)	100 % (13)

Absoluta tal inom parantes

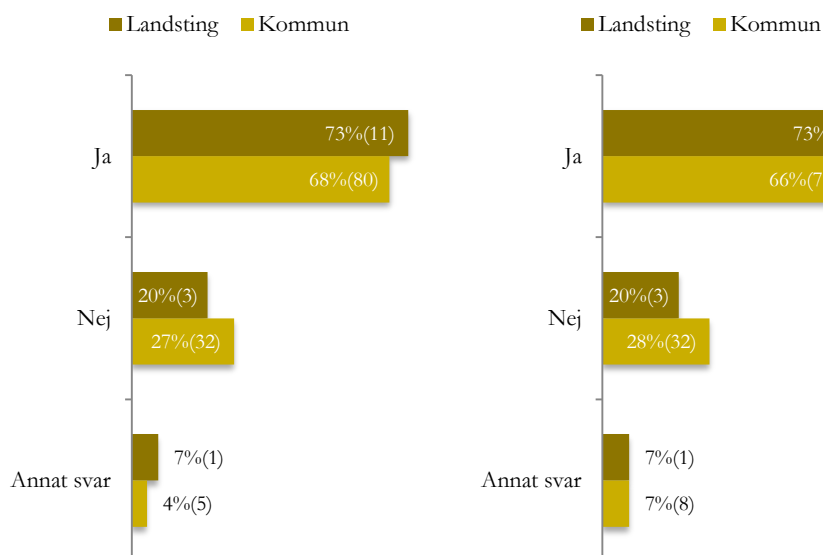
Kommunerna och landstingen har fått svara på om de genomförde några sensoriska tester (provsmakningar) av produkterna samt om de provlagade/testade några av livsmedlen. Både sensoriska tester och provlagning har gjorts av cirka sju av tio, detta gäller både kommuner och landsting. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar.

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?***

Sensoriska tester

Provlagning



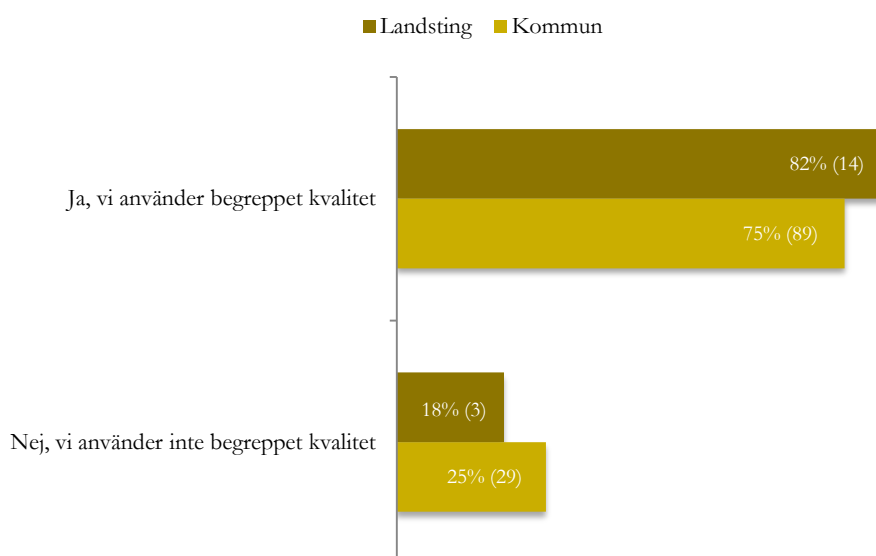
Absoluta tal inom parantes

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.

I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj. 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

Kommunerna och landstingen har fått svara på om de har med kvalitet som utvärderingskriterium i upphandlingarna. Det är vanligare bland landstingen men ca hälften av kommunerna har också med det. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar. Varje svarande har också fått ange hur de viktat kvalitet i förhållande till andra egenskaper.

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)
Totalt	100 % (70)	100 % (10)

Absoluta tal inom parantes

Kommunerna och landstingen har fått svara på om de beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet till exempel i form av en bilaga till anbudsfrågan. Detta har drygt hälften av kommunerna och knappt hälften av landstingen gjort. I sammanställningen per kommun och landsting nedan redovisas svaren i detalj, även de öppna svaren kring alternativa lösningar.

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)
Totalt	100 % (74)	100 % (11)

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 anbuderna?

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

Absoluta tal inom parantes

Djupintervjuer

Huvudområdena i den frågeguide som användes som underlag för djupintervjuerna var projekt och aktiviteter, framgångsfaktorer, svårigheter och problem samt behov av stöd, utbildning och kompetensutveckling. Med kommuner och landsting pratade vi även om begreppet kvalitet. Organisationer och myndigheter fick också resonera kring större uppmärksamhet på kvalitet för livsmedel i offentliga kök och stöd till aktiviteter och projekt om kvalitet på mat i offentliga kök. Alla gavs även möjlighet till ytterligare kommentarer och förtydliganden.

I djupintervjun gavs möjlighet att svara mer detaljerat samt konkretisera svaren på webbenkäten. Den som svarade fick utveckla det som var relevant för just den kommunen, landstinget eller organisationen/myndigheten.

Kommuner

Falkenbergs kommun, Märit Ivarsson, Enhetschef

Begreppet kvalitet

Vi har ett dokument med kvalitetskrav, dels generella krav på livsmedel och förpackningar och dels på grupper av livsmedel. Under förra upphandlingen fick vi igenom några av Miljöstyrningsrådets krav. Men grunden är ju Livsmedelslagen. Sedan har vi fått mycket kunskap om fisk via en av våra leverantörer samt från Procordia gällande saft, juice och sylt. Vi tittar även på märkningskrav. Vi har egna krav på till exempel buljonger som ska vara fria från allergener.

I kommunen finns krav på att bananer, kaffe, te och kakao ska vara etiskt odlat.

Vi har inte definierat kvalitet på något annat sätt än detta.

Kvalitet är med som ett utvärderingskriterium.

Vi har inte en egen kostpolicy, vi är en utförandeorganisation under kommunledningen. De olika förvaltningarna har egna dokument som vi jobbar med. Vi håller på med något vi kallar för överenskommelse som är ett dokument som anger vem som gör vad och vilka krav som gäller.

Aktiviteter och projekt

Vi har också vid upphandlingen begärt uppgift om ursprungsland. Några av kriterierna handlade om djurskydd och var ämnade att få fler svenska varor.

Vi har inte haft några projekt efter upphandlingen utan det jobbade vi med innan upphandlingen. Då hade vi diskussion med politikerna om hur mycket ekologiskt vi skulle ha och vilka produkter vi skulle ha. Vi försökte öka andelen ekologiskt.

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

Sist hade vi en budget för de ekologiska produkterna i alla fall och vi fått lite pengar för utbildning av vår kökspersonal som har fått en grundläggande miljöutbildning.

Vi delade upp anbudet i olika delar och gick ut olika tid för att lokala skulle kunna lägga anbud men det hände ändå inte. Det beror på att det blir för mycket logistik och är ett väldigt åtagande.

Politikerna har en romantiserande bild av detta. Man kan inte föra över konsumenthandel till storhushållshandel. De lokals verklighet passar inte in i vår. Vi behöver andra förpackningar osv. Det skulle möjligen gå att de levererar till mindre enheter, de har ju problem med att ta emot för stora förpackningar. Det är något vi får kolla på framöver.

Vi lyckades bra sist och fick mycket svenska råvaror inom till exempel chark. Vi har även mycket MSC-fisk, vi har ingen stärkelsesirap i sylter utan rent socker. Vi har rena produkter på grund av kvalitetskraven. Nu ska vi jobba med bara ekologiska ägg har vi tänkt men mer har vi inte hunnit diskutera. Vi kommer köra med samma djurskyddsregler och hoppas vi får igenom det igen.

Man ska själv tänka igenom vad man vill ha, som man frågar får man svar. Man måste jobba med underlaget så man är nöjd med det, sedan måste man kontrollera alla produkterna mot kvalitetskraven. Det är det som är det jobbiga arbetet om man inte har något stöd för det. Men det tittar vi på nu. De som inte uppfyllde kvalitetskraven sist gick vi inte vidare med. Man måste vara väldigt tydlig och öppen samt kunna hantera alla frågor som kommer under upphandlingsperioden.

De som odlar krävda grönsaker, deras produkter kan vi få via ordinarie leverantör och det är ju kanske det bästa. Här köper de in närproducerat och krävda när det finns. Det är det smidigaste att gå via grossisten.

Framgångsfaktorer

Våra kvalitetskrav har gjort att de produkter som vi har på anbudet har en väldigt bra kvalitet. Vi har provsmakat, provlagat och tittat på produkterna. Man måste också kontrollera, inte bara ställa krav. Det är betydelsefullt för oss att ha så rena produkter som möjligt.

Svårigheter och problem

Som det var nu fick vi Dafgård på någon produktgrupp och där är det ibland problem med storlek på förpackning. Om ett litet dagis ska ha till exempel köttbullar och beställer det från dem så får det en stor kartong och det är inte ekonomiskt. Vi försökte få fler lokala men fick olika leverantörer för olika produktgrupper. Då måste de beställa från två ställen, två bilar kommer, man får två fakturor osv. Det blir inte alltid som man tänkt sig men vi försökte verkligen få in fler lokala.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Ja det kan behövas för vissa livsmedelsgrupper. För de som ska göra underlaget och uppdatera kvalitetskraven. Vi behöver bli bättre på till exempel kött och chark som är ganska komplicerat. Några elever tål inte druvsocker och det finns ju i det mesta. Det kan vara många sådana saker som vi behöver kunskap om så vi vet vad vi kan kräva.

Hörby kommun, Eva Bramsvik Håkansson, Kostchef

Begreppet kvalitet

Vi ställer höga kvalitetskrav på varje produkt i livsmedelupphandlingar. Först när alla kvalitetskrav är uppfyllda, är det priset som avgör om det finns flera anbud som är likvärdiga.

Upphandlingsarbete pågår ständigt och är arbetskrävande och det krävs kompetens om livsmedelsprodukterna som förändras efterhand som marknaden utvecklas.

När det gäller färsk köttupphandling har Hörby kommun ställt kvalitetskravet att allt färskt kött inte ska vara vakuum förpackat. Det färska köttet har stora kvalitetsfördelar – det luktar och smakar godare, köttet har mindre vätskesläpp och dessutom är det mindre arbete genom att köket slipper klippa upp vakuum förpackningar.

Stora som små aktörer har möjlighet att följa våra kvalitetskrav och därmed har vi ökat konkurrensen.

Hörby kommun har tillsammans med fem övriga kommuner i Skåne har efter ett antal överprövningar på grossistupphandlingar, brutit ut just färskt kött i en egen upphandling.

Inför varje livsmedelupphandling går vi igenom de rekommendationer, regelverk och kommunens politiska målsättning som gäller för offentliga måltider ex Miljöstyrningsrådet, Livsmedelsverket och numera också Skolverket. Men det är alltid våra kvalitetskrav som styr vilka produkter vi vill kunna köpa! Ex. livsmedlet egenskaper vid tillagning och varmhållning, innehåll, ursprung mm.

Hörby kommun har också antagit ett Kostpolitiskt program som beskriver den politiska målsättningen med den offentliga måltidsverksamheten. Ex miljösmål, folkhälsomål och näringslivsstimulerande mål. det kostpolitiska programmet är ett utmärkt styrdokument som ger vägledning och mandat till att utveckla arbetet med livsmedelupphandlingar och måltidsverksamheten. Det ger en tydlighet för medborgare i Hörby om vilken mat som köps till förskola, skola och äldreomsorg.

Aktiviteter och projekt

Framförallt så ställs krav på färskheten och hållbarheten (miljö, hälso- och samhällsekonomiska perspektivet). Vi utgår idag från råvaror när vi producerar mat och betydligt mindre av halvfabrikat – Nästa steg för att göra ännu fler mindre upphandlingar är att minska antal transporterna och transportstopp i kommunen. Idag kan för en liten leverantör en kommun upplevas för stor kund med många antal kök att leverera till. En möjlig lösning kan vara att upphandla en distributionscentral som kan ta emot leveranser för att sedan distribuera ut sampackade varor till alla köken.

Hörby kommun har ett mål att uppnå 25 % ekologiska inköp av livsmedel . Då det inte fanns mer pengar i budget, så var det viktigt att se över hela matproduktionen. Det klimatsmart koncept med att minska på matsvinnet och köttmängden i recepturen, samt öka mängden vegetabilier och köper mat efter säsong. Genom att förändra matproduktionen efter det klimatsmarta konceptet kunde vi nå de mål som politiken önskade. Idag har alla kök har uppnått 30 % och vissa 50 % utan att livsmedelskostnaden har ökat. Vi har tagit en skola i taget och först informerat alla, gått igenom matsedlar och recept med barn och har provlagningsveckor. Sedan sätter vi matsedeln. Det tar ett år innan en skola är klimatsmart. När vi är klara ska alla skolor ha samma matsedel. Matsedeln är också anpassad efter när vi kan få färskt kött vilket vi får på torsdagar. Nu är 4 av 7 skolor klara. Det är mycket viktigt att eleverna är delaktiga och kan påverka matsedeln.

Vi har även tagit fram riktlinjer för pedagogiska måltider. Vi ser att pedagogen som äter med barnen är den förlängda armen från köket ut till eleven. Vi ser matens betydelse för miljö, hälsa och samhällsekonomi, där behöver vi hjälp av skolans personal. Vi önskar att skolan använder måltiden mer för att utveckla elevernas matvanor och kunskap om hälsa och miljö. Skollunch på schemat skulle också vara bra.

Inom äldreomsorgen pågår en utveckling att anpassa mat för äldre med att tillföra mer energi och näring samtidigt som volymen mat bör anpassas efter varje individs behov.

Det var inte lätt att få de små leverantörerna att lämna anbud. Det första försöket med att genomföra en färskköttupphandling misslyckades. Det lämnades inte in ett enda anbud! Vi ringde därför till de små leverantörerna och frågade varför och fick svaret att vi upplevdes för stora med för många leveransstopp. Vid nästa försök anpassade vi vårt upphandlingsområde med att förfrågningsområdet endast skulle gälla för de fem största köken i varje kommun var för sig. Efter hela upphandlingsprocessen är det viktigt att bjuda in leverantören/leverantörerna för att komma överens och lyssna på varandras förutsättningar att leverera och att ta emot varor. Vi har nu en leverantör av färsk kyckling som finns bara runt husknuten som föder upp, slaktar och levererar. Den nära kontakten med leverantören är viktig! Jag hoppas att fler vågar lämna anbud i framtiden och att fler stimuleras för att leverera livsmedel till kommunerna. Vi i kommunerna måste möta upp, ringa innan upphandling, informera och lyssna på leverantörernas förutsättningar så vi kan skapa bra förfrågningsunderlaget och möjliggöra att de kan lämna anbud. Sen så måste vi också ändra på våra rutiner. Det ställer krav på kökspersonalen som har fått mer jobb men de säger att den goda kvaliteten överväger det jobbet. De känner stolthet och får bra respons från kunderna, resultatet blir bra. Vår drivkraft har varit kvalitet på livsmedel och etisk känsla för god djuromsorg!

Framgångsfaktorer

Det vi har absolut lyckats med är att upphandla och skriva avtal utan överprövning på färskt nöt/fläsk och kycklingkött av små leverantörer i närområdet. Framgångsreceptet i denna upphandling har varit att ställa kvalitetskravet: ej vakuumförpackat kött!

En annan sak är att vi har varit beredda att ändra våra rutiner och inköpsbeteende för att möjliggöra även för små och medelstora livsmedelleverantörer.

Svårigheter och problem

Ett hinder är att vi inte har tillräckligt många leverantörer på marknaden av varierat slag. Vi har två stora grossister. När kommunerna börjar utforma sina upphandlingar annorlunda för att få in närproducerat kött och grönsaker då räcker inte alla till.

Det närproducerade kött vi får idag det är inte ekologiskt och det kan vara ett hinder om kommunen ställer krav på att det ska vara ekologiskt. Då utesluter man de små och det kan vara ett hinder i framtiden. Grossistföretagen har en viktig uppgift med att vara en fullvärdesgrossist som levererar, när inte leverantörer med få antal produkter har möjlighet att leverera. Balansen mellan stora och små livsmedelsföretag är en förutsättning för sund konkurrens

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Det finns idag ett problem med alla sammansatta livsmedel. Alla produktförändringar som görs titt som tätt där man lägger till allt möjligt som man inte tror ska behövas, bara för att livsmedel ska klara längre hållbarhetstid och hög och lång uppvärmningstid. Konsistens- och bindemedel av olika slag. Färg- och smakförhöjare, som kan vara helt främmande för produkten. Processat fett av olika slag och en massa olika E-nummer. Vi vill att Livsmedelverket hjälper oss med att hitta verktyget/nyckeln för att sanera denna djungel av tillsatser och att vi också får en ursprungsmärkning på hel- och halvfabrikat. Det finns också ett problem med ersättningsvaror som inte håller den kvalitet som vi ursprungligen beställt.

Kommentarer eller förtydliganden

Små leverantörer skulle kunna gå ihop och samarbeta för att kunna garantera att leverera de volymer som en kommun vill upphandla. Tyvärr finns fortfarande en mening med att egen bonde reder sig själv. Men om vi ska få en bättre konkurrens på marknaden så behövs fler aktörer så tror vi att lantbruket behöver



stöd och hjälp med att utveckla sig som livsmedelsleverantör till kommunerna. Kanske kan olika lantbruksorganisationer vara till hjälp!

Katrineholms kommun, Camilla Wiström, Kostchef

Samverkar med Vingåker

Begreppet kvalitet

Vi följer de lagar och rekommendationer som gäller.

Vi arbetar brett med kvalitet. Vi har ett kostpolitiskt program som är antaget på fullmäktigenivå och det är vårt styrdokument Där har vi angett hur vi ska arbeta med mat inom alla enheter. En del är att vi följer Livsmedelsverkets rekommendationer och att vi arbetar med olika kontrollverktyg så vi följer upp att vi gör det vi åtagit oss. Det är kvalitet. Men vi har även sätt att mäta att maten är näringsriktigt och enkäter där de som äter maten får svara vad de tycker.

Definitionen på kvalitet är att vi har ett kostpolitiskt program.

Vi har Skolmat Sverige, ett webbaserat verktyg som gör att man kan följa upp att man har näringsriktig mat enligt skollagen. Den är uppbyggd som en trekant där man både jobbar med eleverna, mot personalen i köken, rektorer och politiker. Alla är medvetna om vad som görs och att Livsmedelsverkets rekommendationer följs. Det leder till ett resultat som visar att man lyckats.

Vi har även näringsrekommendationer för äldre i policyn.

Kvalitet är med som ett utvärderingskriterium.

Aktiviteter och projekt

Även när det gäller att laga mat från grunden har vi byggt upp en triangel med tre olika nivåer. Det ska tydliggöra vad laga mat från grunden är och gästerna ska förstå vad vi gör. Sedan mäter vi våra åtaganden så vi ser att mängden laga mat från grunden ökar. Vi har förändrat processen för att få mer mat från grunden. Vi har en matsedelsgroup där kökscheferna är med. Vi testar även livsmedel som är bra. Vi har även bytt om viss utrustning i köken.

För att minska matsvinnet som har vi ett samarbete med de som hanterar avfall och det finns en avfallsplan. Vi mäter även här ett åtagande. Vi mäter en vecka på våren och en vecka på hösten.

Vi har ett mål på att vi ska nå 30 % ekologiskt och 5 % närproducerat. Under hösten har vi gjort ett projekt på två skolor där vi minskar mängden kött och för den minskade kostnaden så kan vi köpa mer ekologiskt är närproducerat. Det kommer bli mer av detta framöver. Vi har uppmärksammat det för politiker och press.

Vi har pratat med vår grossist för att få in mer närproducerat och vi har en definition som anger att det ska vara inom 25 mils radie.

Vi står inför en ny livsmedelsupphandling nu. Inför förra bjöd vi in lokala leverantörer för att de skulle förstå att det inte är så krångligt men få lämnade in. Men vi ska göra så igen. Vi har även en omlastningscentral som underlättar för de lokala.

Vi måste informera ännu mer så de vet att de har möjlighet och att de kan bli antagna.

Målet är att få in fler lokala och mer ekologiskt utan att det blir för dyrt.

Allt vi gjort har vi gjort inom vår vanliga budget. Vi måste hitta andra vägar som att minska på köttet och då är det viktigt att informera om varför man gör så till eleverna, pedagogerna och föräldrar.

Sedan vill vi att de goda exemplen sprids i media.

Framgångsfaktorer

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

Tydliga mätbara mål som du kan redovisa till politiken för att visa vad du gör. Vi har våra åtaganden och Skolmat Sverige.

Sedan är det jätteviktigt med kompetens.

Byta ut kött mot andra råvaror.

Svårigheter och problem

Pengarna, det blir dyrare. Ibland är det billigare att köpa färdigt än att laga från grunden men lagar man från grunden så blir det mer näringsrikt.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Vi behöver utbilda våra kockar i detta tänk. Det är bristande kompetens i köken idag, det ser annorlunda ut nu än det gjorde tidigare. De måste vara flexibla och se möjligheterna.

Kommentarer eller förtydliganden

Grejer på gång, ”Breddinförande av klimatsmart mat lagad från grunden”.

Kostpolitiskt program, det är viktigt att få fram det och att det är beslutat på så hög nivå som möjligt.

Viktigt att det är känt, då är det lättare att trycka på till exempel inför budget.

Klippans kommun, Anita Broddesson, Kostchef

Begreppet kvalitet

Det är vårt viktigaste utvärderingskriterium, det utgör 35 %. Priset utgör 15 % .

Kvalitet handlar om råvarans beskaffenhet, om färskhet, smak, färg, konsistens etc. Innehållet i livsmedlen är a och o, det styr vi via vår kravspec. Vår kravspec är omfattande och blev en viktig del i upphandlingen. Den är också viktig vid uppföljning och utvärdering. Vi kunde rensa undan produkter som vi inte vill ha. Enkelt uttryckt, vi har tagit makten övermaten!

Vår upphandling har spridit sig till andra kommuner, fått genomslagskraft och kvalitet har blivit utslagsgivande.

Det färska köttet har en stor betydelse, både kvalitetsmässigt och vart det kommer ifrån.

Inför upphandlingen började vi med en kartläggning av vilka leverantörer som fanns, och vilka vi skulle tänka oss att samarbeta med. Vi åkte ut och besökte företag och provade produkterna tillsammans med kokerskorna. att

För mig är det viktigt att färska livsmedel är närlevererade, det ska vara färskt och lättillgängligt. Närproducerat är ett oklart begrepp och svårt att hantera. Vi fick både färskt kött och färsk fisk samt frukt, grönsaker, mejeri och ost från leverantörer inom 3 mils radie. .

Aktiviteter och projekt

Vi skrev en kravspec. för samtliga varugrupper, delade in alla livsmedel i 17 olika grupper (kommer att öka till nästa upphandling). Inriktade oss på "mitt på tallriken-produkter". Har en stenhård uppföljning, avtal om vilka livsmedel som har upphandlats gäller! Inga utbytesvaror utan synnerliga skäl accepteras!

Vi som arbetar inom offentliga måltider har ett stort ansvar för våra gästers välbefinnande och ska arbeta för en bättre folkhälsa.

Många av oss strävar efter bättre samarbete med skoledarna för att t.ex. schemalägga skollunchen, detta skapar lugn och ro i matsalen, vi får mindre svinn med mera.

Vi har genomfört upphandlingen med högre kvalitetskrav och ändå fått livsmedelpriser som håller sig inom budgetramen. Kravspecifikationen krävde mycket arbete men har varit värd varenda minut!

Lokalpressen har skrivit om vår upphandling och vi upplever att elever och föräldrar är trygga och nöjda med maten. Vi har fått flera priser och utmärkelser bl.a. vann en av skolorna 1:a priset i en skolmatstävling för Skåne. En annan skola är utsedd till en av landets 20 bästa! Vi har även fått högsta betyget i Skåne för den bästa maten till äldre.

Kockarna tycker det är viktigt att arbeta med bra råvaror och gör ett allt bättre jobb.

Framgångsfaktorer

Det är ofta tufft att vara kostchef och man måste i många sammanhang stå på sig. Viktigt är att informera sina politiker om skillnaden på bra och dålig livsmedelskvalitet, för att få beslut och medel till livsmedel av hög kvalitet. Vi måste också ställa krav på kockarna att tillaga mat som uppskattas av våra gäster.

Upphandlingen är viktig och utmaningen är att få just de livsmedel som passar i verksamheten. Stora upphandlingar för många kommuner blir ofta komplicerade och det blir lätt att tappa fokus på råvarorna. Tyvärr har alltför många kostchefer lämnat över ansvaret till inköparna som enbart fokuserar på pris.

Inköparna har inte heller någon kunskap om livsmedel, därför är ett nära samarbete mellan inköpare och kostchefer en nödvändigt för att nå ett bra resultat!

Man måste ha ambition, en vilja och ett genuint intresse och kunskap om livsmedel. För att lyckas måste man också ha en känsla för den serverade måltiden. Det viktigaste är att maten på tallriken motsvarar gästens förväntningar, annars blir allt arbete bortkastat!

Svårigheter och problem

Utmaningen är att få de produkter man vill ha! Vi har kompetensen och vet vad vi själva vill och vad våra kunder vill ha. Vi har ett ansvar för att det ska vara god och vällagad mat som man blir mätt och glad av samt att måltiden har ett fullgott näringsvärde. Därför gäller det att hitta och köpa in livsmedel med hög kvalitet!

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Livsmedelsverket, SKL eller annan objektiv myndighet bör samla och förmedla hjälp till Kommuner och Landsting. Något är helt fel när det har blivit leverantörens marknad som talar om vad kunden ska köpa! LOU bör förenklas och förtydligas som gör det lättare för andra än jurister att förstå.

Kommentarer eller förtydliganden

Offentliga måltider bör vara ett föredöme i hur god och näringsriktig mat ska smaka och se ut. Det ska finnas trovärdighet och trygghet i de måltider som serveras. Livsmedelsfrågor är folkhälsofrågor. Offentlig mat och val av livsmedel måste diskuteras och statusen kan höjas med bättre mat och kvalitet på livsmedel. Många fler måste engagera sig, detta gäller inte minst landets skolor och rektorer som mest ser måltiderna mest som en ekonomisk belastning än som den fantastiska tillgång det är.

Kost i offentlig verksamhet är en resurs. Mat är bl.a. kultur, tradition och historiebärare. Mat har betydelse och vi har ett stort ansvar för barn och ungdomars framtida hälsa!

Kristianstads kommun, Inger Persson, Verksamhetschef/Kostchef

Begreppet kvalitet

Ekologiskt, säsonganpassat, rena råvaror.

Vi har inte definierat begreppet men vi har fått ett politiskt direktiv på att vi ska ha 40 % ekologiskt. Vi arbetar aktivt med att minska klimatpåverkan. Vi ser det som kvalitet. Vi vill ha rena råvaror. Det lägger vi in i förfrågningsunderlaget och det tummar vi inte på. Vi följer Miljöstyrningsrådets regler med djurhållning till exempel. Det kommer från politiskt håll.

En policy antogs som gjorde att vi fick anpassa oss efter den.

Aktiviteter och projekt

Vi har tidigare utbildat politiker i ekologi och hållbar utvecklingen och vi tror att det har gjort att de fått upp ögonen och antog livsmedelpolicyn.

Vi har också konverterat många produkter till ekologiska. Vi styr det mycket.

Vi jobbar mycket med recepten för att det ska vara bra produkter genom att gå ifrån halvfabrikat och laga mer ute i verksamheterna. Mer grönt och mindre mängd kött öppnar upp för att höja kvaliteten på det kött som serveras.

Vi har även utbildat ute i skolorna och det har spridit sig mer och mer. Det ligger i tiden också.

Vi jobbar även med att minska matsvinn på alla skolor, både på tallrik och i kök.

Vi har delat upp i olika varugrupper samt att kommunen har tagit beslut om att samordna transporter för att underlätta för lokala producenter och leverantörer. Hela byråkratin skrämmer de små och de har inte tid med det. Dessutom har vi krav på att det ska vara ekologiskt och det har vi inte så mycket i Skåne. Allt har vi genomfört inom den vanliga budgeten.

Framgångsfaktorer

Positivt gensvar angående mera grönt, positivt med ny lokal köttleverantör och lokal leverantör av färsk fisk.

Sedan får man aldrig ge upp utan fråga igen. Offentlig sektor kan påverka mycket om vi härdar ut. Vi har fått ännu bättre råvaror även om vi alltid haft bra då politikerna tycker det är viktigt. Köken har också reagerat på att det är bättre kvalitet. Färskare produkter är bättre, det är mer smak och drygare. Det behöver inte ens bli dyrare.

Matgästerna får mer och mer giftfri mat vilket uppskattas.

De lokala känns lite mer leveranssäkra.

Svårigheter och problem

Vi kan inte få allt vi velat ha vad gäller ekologiskt, det finns inte tillgång.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Mer kunskap behövs i våra verksamheter hur man hanterar färsk fisk. Variation av säsonganpassade menyer gällande vegetariska rätter. Någonstans har vi tappat hur vi hanterar färskare råvaror och köken är inte alltid utrustade på rätt sätt för att hantera. Man måste också lära sig att det inte krävs lika stor mängd när man jobbar med det färskare. Vegetariska rätter är mer än bönor och linser och där har vi mycket kvar att utveckla.

Kommentarer eller förtydliganden

Vi gjorde ett slag för vår livsmedelspolicy och berättade vad vi gör och varför och det har fått ringar på vattnet.

Kristinehamns kommun, Görel Jernberg, Kostchef

Begreppet kvalitet

Vi har undvikit begreppet kvalitet men istället uppgett att vi skall följa livsmedelsverkets rekommendation (ett kvalitetsbegrepp), vi ska ha 25 % ekologiska varor 2014 (ett annat kvalitetsbegrepp) osv.

Vi har precis fått igenom en kostpolicy där vi skriver att vi ska utgå från Livsmedelsverkets råd och riktlinjer, vi näringsberäknar och ska arbeta klimatsmart. Vi har använt Stockholms läns landsting och Konsumentverket som har tagit fram begreppet SMART där S står för större andel vegetabilier, M för mindre andel tomma kalorier, A för andel ekologiskt, R för rätt kött och grönsaker och T för transportsnålt. Vi har sedan försökt se vad vi kan göra på lokal nivå under varje bokstav. Vad gäller större andel vegetabilier så kommer kostavdelningen revidera recepten och matsedeln, i skolans cafeterior ska det finnas frukt i större utsträckning och fritids och förskolor ska anpassa mellanmålen. Vi har satt ett mål för andelen ekologiskt att nå upp till 25 % under 2014 och vi ligger strax över 20 % nu. När det gäller rätt kött och grönsaker så har vi i dagsläget inte råd att köpa kravkött eller naturbeteskött utan vi försöker säsonganpassa grönsakerna och få in mer rotfrukter. Vi ska laga så när kunden som möjligt för att få det transportsnålt. Vi ska även källsortera och så är det viktigt att avboka mat om man ska bort. Vi ska även sortera matavfall i samarbete med renhållningsavdelningen. Där har vi även kontakt med fastighetsavdelningen för att se hur vi löser sorteringen utrymmesmässigt.

För två år sedan gick vi ut med anbud försökte vi få in det här med svensk djurhållning enligt vissa kriterier men vi blev överprovade direkt. Vi fick göra om hela upphandlingen och tog bort allt sänt. Nu har det tagits fram en upphandlingspolicy och så försöker vi göra tillämpningsanvisningar till den. Där tittar vi på Miljöstyrrådet men även faktiska utfall på domar. Vi har tät kontakt med inköpsavdelningen som hjälper oss här, samt inför upphandlingarna såklart.

Vi väntar på att det ska bli lättare att ställa djurskydds krav inom upphandling.

Vi har kriterier för utvärdering som vi tycker mäter kvalitet.

Aktiviteter och projekt

Vi arbetar fram en viljeinriktning för upphandling av livsmedel utifrån inköspolicyn som är antagen i kommunen. Vi har ett nära samarbete med de lokala bagarna för att kunna erbjuda färskt bröd. Vi har styckat upp anbudet geografiskt, där landsbygdsdelen är för sig, där levererar lokala handlare till förskola/fritids och omsorgen.

Vi har inte fått svar på bröd i upphandlingarna tidigare så vi gick direkt till bagarna och frågade om de kunde leverera till de verksamheter som vill ha. Det har pågått ett år nu så nu ska vi utvärdera och se om vi ska fortsätta.

Vi har även två lanthandlare som vi träffat med upphandlingsavdelningen för att se om de kunde leverera till vissa enheter. Vi pratade om produkter och förpackningar osv. Men vi fick inte in ett enda anbud trots påtryckningar. Så vi fick gå till COOP som nu levererar och Samhall packar och kör ut. Det ska vi också utvärdera nu. Det har varit lite problem med leveranserna med Samhall och COOP har inte heller allt som behövs till storhushåll.

Allt har ingått i den vanliga budgeten.

Framgångsfaktorer

Matavfallsprojektet fungerade jättebra, det har vi skrivit rapport kring och den ligger på Hushållningssällskapets sida, Mindre matsvinn. Barnen äter mer och vi lagar lika mycket. Vi jobbar mycket med information till barnen samt jobbar med köken så svinnet ska minska där, jobbar bättre med rester osv. Vi har inte hunnit med äldreomsorgen än där svinnet är stort. Gymnasiet har också varit svåra att motivera så där har vi inte lyckats. Förhoppningsvis lär sig barnen under grundskolan. Barnen har också räknat på matten kring matavfall så det blir verkligt.

Svårigheter och problem

Problem att de mindre inte klarar av att svara på ett anbud, för krångligt. Känns som om vi har fått gått ned på kraven i anbudet för att de mindre skall kunna svara. På bekostnad av kvaliteten.

Vi kan inte ställa krav på att det ska vara lokalt, närproducerat, korta transporter eftersom det strider mot EU-regler. Det är svårt att skriva runt det för det blir överprövat direkt.

En varudistributionscentral skulle lösa mycket men det kan inte vi driva, det maktar vi inte med. Då behöver inte de lokala köra ut. Då skulle det vara lättare för de små att lägga anbud.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Se vad andra gör, goda exempel, omvärldsanalys, medarbete få klimatsmart utbildning.

Mariestads kommun, Ann Christine Gustafsson, Kostchef

Begreppet kvalitet

Vi har med kvalitet i utvärderingskriterierna där det ingår smak, utseende, hur det betar sig vid tillagning och varmhållning. Men det är ju det att vi inte kan säga att vi vill ha svenskt eller närproducerat utan vi försöker ha med i utvärderingen att vi tillagar det, provar och poängsätter samt därefter tittar på pris. Där får vi in att det svenska och närproducerade som vinner för det är bättre och det är därför vi är så noga med att göra dessa kvalitetstester och bedömning. Vi har bara svenska färser i princip till exempel. Miljöstyrningsrådet och alla andra lagar och regler man kan ha finns med.

Vi har ingen kostpolicy, vi har påbörjat med politiken har inte antagit den. Vi har inga politiska mål utan vi sätter dem själva, men vi har dem med oss. Vi väntar på att få ett uppdrag kring det.

Aktiviteter och projekt

Vi har arbetet med ett Leaderprojekt i ett par år nu, i början var även Skövde med. I början fanns en projektledare med men den försvann då också. Nu är det vårt eget projekt. Vi har köpt timmar av en projektledare inom Lokalproducerat i Väst. Han har även jobbat mot producenterna för att stötta dem i samband med upphandling till exempel. Vi bjöd in lokalproducenter till en kväll i stadshuset, det kom ett antal men de var tveksamma till detta med upphandling till kommunal verksamhet, de tycker det är komplicerat. Vi beskrev hur vi tänker, vi har ju en del lokala redan nu. Vi har öppnat upp varugrupper och har inte bara en grossist. De kan lämna svar på hela eller delar. Vi visade hur vi jobbar med provsmakningar och goda exempel och då kom tron och debatten igång.

Sedan gjorde vi en ny upphandling på grönsaker eftersom vi inte var nöjda med den leverantör vi hade. Det var visserligen en lokal leverantör men det var inte lokala grönsaker. Då fick vi in en från Skövde som motsvarar våra önskemål.

Vi har även frågat på varor vi vet finns så nu har vi kalkon, färskt fisk, spelt osv. som är lokalt.

Nu ska vi bryta ut kött och chark och där har vi en lokal som vi vet vill vara med.

Man måste dela upp sina upphandlingar. Vi kan inte begära att de kan leverera hela sortimentet. Om man får många leverantörer så får man samordna det och det är också en del i detta projekt, att finna logistiklösningar.

Vissa uddavaror som vi tar in ibland tar vi till vårt centralkök och så går det med våra bilar ut.

Vi försöker också få in lokalt via vår grossist. Vi påtalar att det är ett önskemål och kan även tilläggsupphandla, det har inte varit några problem.

Vi har även haft happenings med personalen. Vi har köpt in en murrikka som vi lagar mat på ute i samarbete med Lokalproducerat i Väst, där vi wokar de svenska grönsakerna och kalkon. Det är viktigt för att få ett intresse så vi inte gör något som ingen är intresserad av.

Det finns många som är drivande och engagerade.

Det är självklart för oss att arbeta på det här sättet, nu ligger vi på 85 % svenska produkter (kött och fågel).

Vi har inga mål rent procentuellt. Vårt mål är att vi ska laga mat från grunden, inte köpa färdiga produkter. Vi ska servera måltider som präglas av kvalitet, miljö och servicetänkande. I miljötank kommer det ju in att det ska var odlat på nära håll. Närproducerat är också ett sätt att få in kvalitet.

De positiva effekterna är att medborgarna känner sig tryggare kring den mat som serveras och kring hur vi jobbar. Ibland är det dyrare men vi har bättre råvaror och då kan man dra ner på mängden. Pris är detsamma på grönsaker. Utöver Leaderpengarna så har allt skett inom den vanliga budgeten.

Framgångsfaktorer

Förståelse från producenterna att det verkligen finns möjligheter och vilja från kommunen att köpa in från lokala producenter och odlare och att vi har lyckats att knyta till oss ett antal mindre lokala leverantörer. Samtal och information samt att träffa folk för att få en dialog är viktigt. Öga mot öga är det som gäller med de små, men även de större behöver få ta del av vår verklighet och vi ta del av deras. De positiva erfarenheterna gör att fler vågar svara. De måste få hjälp att skriva. Det är inte så komplicerat om man bara svarar på en del.

Svårigheter och problem

Det är att producenterna känner att de inte kan leverera volymerna, då får vi hitta lösningar. Fler producenter kan gå tillsammans, eller så kan man leverera till bara vissa. Vi måste bli bättre på att hitta dessa lösningar.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Vi samarbetar i dagsläget med Lokalproducerat i Väst och ett sådant samarbete måste finnas i framtiden. Vi måste ha en länk ut i verksamheten, hos odlare och producenter som pratar för oss. Man måste samarbeta med de som har förankring ute i produktionen.

Kommentarer eller förtydliganden

Samarbete måste finnas och utbildning i all ära (möjligen i formalia, men bara det enkla), men mun mot mun, öga mot öga, träffa, prata, skapa förtroende från båda håll är det som gäller.

Strängnäs kommun, Lars Ekström, Måltidschef

Begreppet kvalitet

Vi försöker laga mat från grunden så mycket som möjligt, det är mycket lättare att styra kvalitet om man ser råvaran. Vi tar bort det vi inte tycker är bra vilket är en subjektiv uppfattning som mycket med kvalitet är. Vi sätter även ramkriterier för kvalitet. Vi har yrkesmän som kan sin sak, som är kompetenta.

Vi har ett discussionsforum där vi diskuterar den respons vi får från våra gäster bland annat, vi pratar om kvalitet. Kvalitet är också en stående punkt på våra ledningsgruppmöten och arbetsledarmöten. Vi pratar mycket mat när vi gör verksamhetsplaner.

Vi har en matsedelsgrupp som har olika sammansättningar. Vi har en del från mottagningskök som inte lagar mat mer än delvis som är nära gästen, vi har från köken som lagar mat, jag är med, en dietist och produktionsansvariga. Där utvärderar vi om vi är nöjda. Vi byter ut så alla har en chans att få vara med och påverka.

Vi jobbar också med enkäter ute i skolorna, vi diskuterar med eleverna. Det är dock svårare på äldreboenden. Vi har kostråd med de boende dock.

God mat är ett ledord för oss och kvalitet är en del av det.

Vi har inget uttalat politiskt mål. Men vi har en måltidspolicy som vi inte hunnit implementera. Men under nästa år kommer det bli aktiviteter runt den. Vi måste se till att alla har förutsättningar att lyckas. Vi ska bland annat nå 25 % ekologiskt till 2015.

Aktiviteter och projekt

Vi håller just på med upphandling som inte är klar därför blir det svårt att svara på detta, vi frågar efter mer ekologiskt och använder Miljöstyrningsrådet baskrav i upphandlingen.

Vi jobbar med svinn och säsonganpassning också. Men i övrigt är det svårt att mäta kvalitet och att vi lagar mer mat från grunden.

Vi har fått mycket positiv feedback från våra matgäster, men även negativ då vissa vill ha mer färdigt. Idag är det mer normalt att köpa färdigt än att laga. Men överlag är det positivt.

Allt vi gör är inom vår normala budget.

För några år sedan kollade man på lokala producenter, men vi har få i området som är intresserade. Producenterna och kommunen måste mötas, båda måste bjuda till. Producenterna måste vara villiga att leverera produkter vi vill köpa och vi måste kolla på hur många ställen vi vill ha leverans till.

Framgångsfaktorer

Vi försöker nyttja mottagningsköken mer så de lagar så mycket av maten som möjligt. Det blir fräschare och mer nylagat samt att man minskar svinn. Vi märker det framförallt på fisk.

Vi har gjort en enkät kring vad gästerna gillar. Vi har inga panetter utan lagar bara färsk fisk eller oberedd fisk (frysta rena fiskfiléer) som också serveras nylagad nära gästen. Det är mycket bra att utnyttja mottagningsköken på detta sätt.

Det är viktigt att involvera alla i förändringsprocesser samt att man tillåter misslyckanden. Man måste vara öppen vad man vill göra, framförallt internt men även tidigt ta kontakt med gäster och rektorer. Man måste prata mycket mat och vara orädd att träffa föräldrar.

Svårigheter och problem

Vi gjorde ett försök att göra alla färsrätter själva, inte köpa färdiga pannbiffar men det var lite problem med planeringen så vi fick tänka om. Vissa tycker det är jättekonstigt medan andra tycker det är jättebra och frågan är vad det kan bero på. Man får inte ge sig utan måste jobba vidare.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Det vore bra om det fanns någon 3:e part som kunde validera leverantörsförsäkringar, detta skulle vara avgörande för att kunna ställa tuffare krav på råvarorna.

Det vore en bra lösning att kompetensutveckla tillsammans med ihop med producenter lokalt, så man ser varandra. De ser hur våra kök fungerar och vi ser hur deras produkter kan användas. Vi har så mycket kunskap tillsammans, det är tråkigt att hamna i ett motsatsförhållande.

Någon måste ta initiativet och skapa en mötesplattform, och vi håller på att jobba med det.

Kommentarer eller förtydliganden

Det är det här med domstolarna som måste fungera bättre. Vi borde kunna göra mer än vad de tillåter, så fungerar det i Europa.

Västerås stad, Bo Norrman, Enhetschef Restaurangenheten

Begreppet kvalitet

Det beror på vad gäller. Kvalitet är ju ett vitt begrepp som är olika för olika personer. Ekologiska livsmedel är ju okej för LOU att handla upp så det har vi med som krav på vissa delar. Vi har även med krav på djurskydd bland annat. Vi har precis gjort klart en policy som anger hur vi ställer krav kring detta. Vad gäller djurskydd har vi Sveriges tuffare djurskydds krav. Även när det gäller definition av ekologiskt så tittar vi på EU-reglerna. Vi använder även Miljöstyrningsrådet och allt sådant.

Kvalitet är med som ett utvärderingskriterium. Vi har även smaktester där våra medarbetare testar för att bedöma kvalitet. Det knepiga är uppföljning när vi ställer kvalitetskrav. Leverantörerna måste också kunna garantera kvalitet.

Aktiviteter och projekt

Vi har ett uppdrag från politiken att fokusera på miljö och kundnöjdhet. Vi har en grupp som jobbat med detta för att definiera allt. Målet är att öka ekologiska livsmedel och även närproducerat önskar politiken men det är ju lite knepigt enligt LOU. Där får vi ställa kvalitetskrav för att försöka få närproducerat.

Nästan allt nötkött är lokalproducerat. Vi har gjort en sidoupphandling kring det. Vi har en stor del och en mindre del. Den stora har en stor grossist. Med den lilla får vi mindre förpackningar samt frukt och grönsaker med mera via en lokal grossist och därigenom har vi även köttet.

Vi har ett projekt som kallas Framtiden mat som handlar om 100 % närproducerat och ekologiskt som en vision. Vi har aktivt sökt upp leverantörer som ska kunna leverera, vi har kunnat ta in små kvantiteter. Vi har en lokal charkleverantör men de har svårt att få till förpackningarna. Det kan bli för dyrt ibland också.

Vi har en bonde som odlar ekologiska grönsaker och det köpte vår grossist upp det till oss.

Vi har även samarbetet med skolan. En skola fick vara med ute hos en bonde, vara med och så samt ta emot det som skördats.

Problemet är för oss att det finns så få som kan leverera det vi efterfrågar i närområdet.

Vi har inte fått något ekonomiskt tillskott kring råvarukostnader men vi har haft stöd för att kunna ta in konsult till utbildningar med mera. Vi har även minskat utbudet i skolorna, färre rätter med bättre råvaror.

Framtidens mat har vi fått positiva reaktioner på i media.

Olika skolor har varit nominerade i White Guide junior och en skola vann svinnpriset där, det vann även European Waste Award 2012 i Paris.

Vi försöker arbeta för att minska köttätandet och det är inte alltid populärt eftersom vi är ett köttätande folk. Det krävs ett engagemang från skolans personal och föräldrar, det räcker inte bara med våra insatser. Det måste finnas en kunskap kring varför vi gör som vi gör. Vi har kommit en bit på väg men det krävs mycket arbete.

Framgångsfaktorer

Det helt avgörande är att få med alla, ha en dialog med skolans personal så vi har en gemensam målbild när vi pratar med eleverna. Sedan måste vi prata med föräldrarna, vi har bjudit in och informerat och bjudit på mat.

Svårigheter och problem

Kompetens och engagemang hos våra medarbetare är en utmaning i många fall. Vi har 230 medarbetare i organisationen och vi måste ha duktiga och engagerade medarbetare som vill laga mat på ett schysst sätt samt att de är duktiga på att kommunicera.

Vi har haft gemensamma matlagningskvällar, föredrag av olika slag, uppföljningar och pratar om detta, vi måste inspirera och motivera hela tiden. Lära kockarna tänka på ett nytt sätt och jobba med nya råvaror.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Resurserna inom inköp är dåliga. Det är inte vårt uppdrag, vi är kravställare så det krävs någon som håller i den processen. Jag tror att vi kan jobba mer med kvalitetskrav för att få det vi vill ha. Ju mer tid man lägger på det desto mer specifik kan man vara.

För kockarna krävs nog högre löner.

Landsting

Landstinget i Jönköpings län, Anna-Lena Pettersson, Upphandlare

Begreppet kvalitet

Det är ett vitt begrepp som vi inte har definierat men när vi diskuterar det så ska det vara bra mat med bra råvaror som är bra både för miljön och ur hälsosynpunkt. Det ska se gott ut och smaka bra, kunderna ska vara nöjda.

Miljöstyrningsrådets krav, både bas- avancerat. Sen så har vi krav på ekologiska produkter och där har vi ett mål inom landstinget att 25 % av inköpta livsmedel ska vara ekologiska. Vi jobbar på det men har inte nått dit än. Sen så följer vi Livsmedelsverkets rekommendationer för att tillgodose allt. Sen så har vi sociala och etiska krav, till exempel på kaffe där det är ett skallkrav. Vi utvärderar smak, lukt, utseende, färg, konsistens. Vi har skallkrav på till exempel varmhållning. Policy arbetar kostcheferna med.

Aktiviteter och projekt.

Öka andel ekologiska livsmedel. Mätning sker varje tertiäl. Ser över marknaden och testa nya produkter. Det som ständigt pågår är att få fler och fler kunder att äta. Där gör vi enkäter. Köken driver på för att få KRAV-certifikat.

Ett kök har utbildad kökspersonal som serverar på avdelningarna.

Vissa kör transporterna själv så kökspersonalen kan berätta vad som ska serveras.

Det är viktigt med den kontakten för det är inte alltid vårdpersonalen brinner för detta eftersom de ska fokusera på annat.

Personalrestaurangerna ska också få fler och fler kunder.

Det är ett kontinuerligt arbete som kostcheferna driver. När det gäller det ekologiska målen och miljöfrågor så är det miljöenheten som jobbar med det. Det ekologiska målet är fattat i landstingsstyrelsen så det rapporteras varje kvartal hur mycket ekologiska livsmedel som har använts.

Vi försöker få in fler lokala men det finns tyvärr inte så många aktörer på marknaden. Vi undersöker alltid marknaden inför en upphandling. På frukt och grönt har vi några lokala leverantörer. Vi har varit i kontakt med några som skulle kunna leverera kött och chark men de ansåg att köken var för stora så volymerna räckte inte till. I gymnasieskolan som är en jordbruksskola så tar de hand om sina egna produkter och servera i köket.

Grossisterna tar in allt fler lokala produkter som vi försöker anamma. Kan de lokala producenterna leverera till grossisterna så tar vi in dem, bara de har rätt mängd. Ofta är det mängderna det handlar om, är det för lite så är det svårt. Det finns en fördel med att gå via grossisterna vad gäller transport som också diskuteras ur miljösynpunkt. Om samordning sker så kan man ju ta in via flera.

Det vi ser är att personalen är mer och mer intresserad, bland annat efterfrågas ekologiska produkter till fruktkorgarna. Det är ett större engagemang överlag.

Debatten kring närproducerat gör att man ifrågasätter att inte mer kommer från lokala. Men det är olika hur man ser på det också, vi har en lokal brödleverantör från en annan ort men den anses av vissa vara för långt bort fast det bara är sex mil.

Allt detta arbete sker inom den vanliga budgeten då vi som många andra har sparkrav. Det har kommit en extra peng för kaffet som är ekologiska och har etiska krav, samt för övrigt ekologiskt eftersom det är dyrare.

Framgångsfaktorer

Andelen ekologiska livsmedel har ökat från 9 % till 19 % på 2 år.

Det är viktigt att skanna av marknaden hela tiden så man vet vad som finns.

Miljöstyrningsrådet är bra för där får man tips hela tiden.

Kompetensen har ökat i köken, de lagar mer från grunden. Detta har skett genom nyrekrytering. Vi har även byggt om ett kök vilket ökar möjligheterna.

Svårigheter och problem

Få ekonomin att gå ihop. Det har ej tillförts mer ekonomiska medel.

Politiska beslut påverkar mycket. Det är kul att de behåller det ekologiska målet. Och även att vi ställer sociala och etiska krav. Sen har vi själva valt att ställa andra krav via Miljöstyrningsrådet och det är inga politiker som trycker på men det vore roligt om de på högre nivå även tog med dessa bitar.

Sen vore det bra om det blev en ökad förståelse för att vi inte kan ställa krav på närproducerat för den frågan kommer upp hela tiden.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Politiker behöver mer information om LOU. Elin Röös från SLU, skulle kunna ge mer information till politiker om livsmedel och dess påverkan på miljön. Hon visar miljöaspekter från olika håll, det är en bra beskrivning och det vore bra att få ut till politiker.

I media skulle man behöva ta fram goda exempel på offentliga måltider. Genom granskning av skolorna har det blivit ett lyft och det vore roligt om det uppmärksammades.

Landstinget i Kalmar län, Catarina Ek, Kostsamordnare

Begreppet kvalitet

Att laga god mat från grunden, rena råvaror, bra råvaror.

Vi har ingen definition då det viktiga är att våra gäster upplever att det är tillfredsställande, det är kvalitet. Sen så har vi höga kvalitetskrav på till exempel köttinnehåll och vi jobbar även med ekologiskt. Målet är att patienterna och kunderna ska tycka att maten smakar bra.

Vi har en kostpolicy och i den står att måltiderna som serveras ska vara näringsriktiga, smakliga och av god kvalitet och dessutom ska etiska, religiösa och kulturella aspekter beaktas.

Projekt Bästa sjukhusmaten! Mål att öka kvalitet och där arbetar vi nu med att vi ska ha måltidsvärdar på varje vårdavdelning som är anställda av oss och arbetar med mat på avdelningen och hjälper patienterna vid måltiden.

Aktiviteter och projekt

Arbetar aktivt med matsedel så att mat lagas från grunden. Vi har tre sjukhus i vår regi. I det största håller vi på att övergå från kyld mat till varm mat från bricka till kantin. Vi ska arbeta med säsonganpassad mat så vi arbetar med de fyra säsongerna. Vi kommer ha rullande matsedel för ett år. Den kommer finslipas inför år två men inte bytas ut helt. Där kommer vi ta hänsyn till frukt, grönsaker, efterrätter, kall mat på sommaren och varm mat på vintern. Vi jobbar med ekologiskt eftersom vi har ett krav på oss att det ska vara 40 % till år 2017.

Vi har även satt ett eget mål med att minska svinnet på våra enheter, både i produktion och i servering.

Utöver det så jobbar vi som sagt med måltidsvärdar där vi har vår egen personal på avdelningarna för att kunna följa upp maten på ett annat sätt och få feedback från kunden.

Vi har delat upp vår senaste upphandling i produktgrupper för att ge fler möjlighet att svara och det har vi lyckats med. Men det blir mer lokala företag som gynnas inte att maten produceras lokalt, både vad gäller frukt och kött/chark. Det är inte lokalt kött men i alla fall svenskt. Innan upphandlingen hade vi möten där vi bjöd in företag i regionen för information och de fick även hjälp att fylla i papper. Det finns inte så många stora producenter i regionen som klarar av att tillhandahålla detta.

Allt vi gjort har vi gjort inom den vanliga budgeten.

Framgångsfaktorer

God mat.

Svårigheter och problem

Få med sig personalen, då de upplever att de inte hinner och att kompetens saknas.

Vissa sjukhus har svårt att se fördelar då de tycker det funkar bra idag. Samarbetet är det stora hindret.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Hjälp med hur man kan ställa kvalitetskrav, hur man i förfrågningsunderlaget kan skruva ännu mer.

Norrbottnens läns landsting, Anders Broström, Projektledare Verksamhetsutveckling

Aktiviteter och projekt.

Vi har precis startat vår upphandlingsgrupp inför nästkommande livsmedelsupphandling. Avtalet går ut 2015-02-28 och vi har redan startat upp arbetet med att lägga grunderna inför kommande upphandling. Politiken är med och ger tydliga direktiv, något som är mycket viktigt. Vi kartlägger alla lokala/närliggande producenter samt leverantörer för att under hösten/våren träffa, kontakta dessa för dialog. Vad kan Ni erbjuda landstinget Norrbotten?

Det är viktigt för oss med lokala producenter och leverantörer så vi kollar på hur vi ska få in ännu fler. Vi kommer att ha workshops samt besöka vissa i länet för att få dem att lämna anbud.

Det är många lokala som hört av sig och säger att det är för krångligt att lämna och de känner att de inte har någon chans. Där måste vi kolla på vad de har möjlighet att leverera och anpassa förfrågningsunderlaget efter det.

Vi tittar mycket på klimatsmart mat, kostens klimatpåverkan. Vad kan vi göra där? Tänka på transporter, köttfria dagar med mera. Vi har inte längre köttfri dag då vi fick mindre gäster, nu sprider vi ut det vegetariska mer och tänker säsongsanpassat.

En nyckel till framgång som vi ska utveckla mer är att vi hade bra dialog mellan landsting och producenter. Vi kartlägger producenter i länet så vi får med alla och bjuda in dem till ett forum så vi kan tala om för dem att vi vill att de leverera till oss. Samverkan med lokala producenter och leverantörer gjorde att vi lyckades förra gången.

Sist antogs 7 anbud varav 5 lokala. Huvudleverantör är fortfarande Menigo och med dem har vi regelbundna träffar så det vet om att vi vill få in fler lokala leverantörer. Vi välkomnar att de tar in fler lokala också och de ser över vilka de skulle kunna samarbeta med.

En vinnande modell är varukorgarna, vi hade 26 stycken sist och vi väljer själva vad vi vill fylla dem med, till exempel färska grönsaker, och vi kan skraddarsy dem för länet.

Framgångsfaktorer

Flera varukorgar dvs. en varukorg med färskt nötkött, en med färsk fisk osv. Vi ser över att en producent/leverantör kan leverera till en ort, en annan till ytterligare en ort osv., att de små leverantörerna inte klarar att leverera till hela länet men de klarar av att leverera till exempelvis en ort. Det lägger vi extra stor vikt vid.

Vi la mycket kraft vid att formulera oss och upprätta en kravspecifikation. Vi gick igenom artikel för artikel vilket tog mycket tid. Där kan vi bli ännu bättre nu.

En framgångsfaktor är att ha bra kontakt med politikerna, vi förklarade vår tanke och hade stöd från dem. Politikerna ville öka det ekologiska. Tidigare låg vi på 6 % och nu har vi passerat 20 % vilket är en bra ökning.

Vi har ett upphandlingsuppföljningssystem där vi kontrollerar så avtalen följs.

Vi har fått mycket positiv kredd för vårt sätt att jobba, vi hade inte jobbat på det här sättet tidigare utan försökte bara tänka hur vi skulle göra detta smart. Vi fick ett pris som heter Handslaget! Vi har även fått

ett miljöpris. Vi vill i nästa upphandling göra allt som går bättre. Vi tänker på e-ämnen till exempel. Vi försöker tänka utanför boxen. Vi har blivit inbjudna till olika forum för att prata om hur vi arbetat.

Svårigheter och problem

Förut var det lättare för beställare som bara behövde beställa från ett ställe, nu måste de beställa från sju ställen. Första året var det lite struligt innan det blev rutin. Men nu fungerar det bra. Det finns teknik att lösa det.

Stöd, utbildning eller kompetensutveckling

Klimatsmart mat som man brukar kalla det, vilken mat är smart för miljön, det är något vi behöver mer kompetens runt bl.a. Jag tagit hjälp av en doktorand på SLU som heter Elin Röös. Hon har pratat om kostens påverkan på miljön. Vi vill minska koldioxidutsläpp, bättre djuromsorg, god hälsa, socialt ansvar, minska kemisk bekämpning som läcker ut i grundvatten. Hur kan vi med maten påverka detta? Nära samverkan med våra leverantörer, använda kravmärkta och ekologiska produkter, MSC-märkt fisk osv. Vegetariska produkter minskar klimatbelastning så vi försöker dra ner på kött på olika sätt. Vi har startat en utbildning för vår personal i klimatsmart mat för att lyfta frågan men vi behöver mer kompetens.

Kommentarer eller förtydliganden

Vi jobbar just nu med en kostpolicy och en kostvision. En handlingsplan för hur vi ska jobba vidare tar vi fram i produktrådsgruppen. Jag träffar regelbundet kollegor på riksnivå för att hjälpa varandra i detta. Vi tittar även på hur vi kan jobba ihop med våra två naturbruksgymnasier. De föder upp djur i utbildningssyfte och kan vi hjälpa varandra i detta. Vi skulle kunna odla våra egna grönsaker. Projekt Återtag kallas det. Vi pratar även med andra för att förbättra regional samverkan med kommun och länsstyrelse för att underlätta för de lokala.

Organisationer och myndigheter

Hushållningssällskapet i Jönköpings län, Tove Stenberg, Matkonsult

Tove Stenberg på Hushållningssällskapet i Jönköpings län har arbetat med kommunerna Tranås, Eksjö, Nässjö, Värnamo, Tingsryd och Gotland när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

Projektet Fokus Matglädje.

Upphandlingsseminarier och kurstillfällen för företagare för att berätta om vad som är viktigt när de lämnar anbud. Upphandlingsansvarig och kostchef var inbjudna och det blev väldigt bra dialoger. Nu görs ett seminarium för intresserade företagare och folk från kommunen såsom miljösamordnare, kostchef, upphandlingsansvarig, politiker för att få igång dialog om närproducerat och livsmedelsupphandling och vilka krav man kan ställa. Vissa företagare blir intresserade av att lämna anbud men vissa kan också vilja vara med i diskussionen för de är måna om att det ställs rätt miljö- och kvalitetskrav vilket kan gynna även dem som underleverantörer. Företagare kan kvaliteten, miljö- och djurskydd men det är bra också att möta kostchefer som kan organisationen kring den offentliga maten och köksansvariga som kan det praktiska kring vad som funkar i köken. Möts man så kan man snabbt få svar på volymer, ibland finns en tro hos kommunen att de är så stora så mindre producenter och leverantörer inte klarar av att leverera, men så behöver det inte vara utan det finns de som kan, i alla fall till viss del. Det finns möjligheter till lösningar bara man diskuterar förutsättningarna och efterfrågan. Kommunen kan då anpassa förfrågningsunderlaget och företagen får veta hur de ska satsa. Som exempel kan ges Nässjö och Tranås där det varit en väldigt bra dialog, Men i Tranås har de centralkök som gör att de inte kan ta emot obearbetade råvaror utan det ska vara färdigt för tillagning så de har svårt att ta in från lokala producenter. Men det är viktigt att ha dialog och nu finns en förfrågan om att ha en utbildning för politikerna för att få en bättre diskussion bland dem om den offentliga maten, de behöver ha kunskap om hur upphandlingen fungerar och vilka förutsättningar som finns. Kostchefer är nyfikna och intresserade, det är bra för dem att kunna visa att de har dialog med lokala producenter.

Köken är intresserade av att ha bra råvaror att arbeta med. Det finns en trötthet på leverantörer som inte fungerar och i kommande upphandlingar vill de kunna vara med och påverka.

Samtidigt finns det en trötthet på överklaganden som kostar tid och pengar. Det skrämmar att ställa krav för det kan överklagas. Det gäller att bjuda till på båda sidor för att få in fler lokala leverantörer. Kommunen med sitt förfrågningsunderlag och leverantören måste lägga tid på att skriva anbud som tar tid och kraft. Men det finns även en risk med detta då kommunen kan bli utan leverantör och leverantören utan ställen att leverera till om det går fel med upphandlingen på grund av överklagan t.ex. Det finns intresse från företag men en del har bränt sig och är inte längre intresserade av offentligt sektor då de tycker att de bara bryr sig om pengar. Men det finns även mindre företag som är flexibla och bra leverantörer. Vad gäller kommunerna så anstränger sig vissa och försöker öppna för små, annars så sitter de i knät på stora och det är inte heller bra.

Framgångsfaktorer

Möte mellan upphandlingsansvarig, producent och kostchef - ger snabbt svar på frågor om volymer, kapacitet mm. Upphandlingen kan vara intressantare än man först tror. Möte och diskussion visar att

kommunen är intresserad av att utveckla livsmedelsupphandlingen. Möjlighet att påminna och stötta företagare som är intresserade av att lämna ett anbud.

Politiska beslut behövs för att luta sig emot. Mer kunskap politiskt om hur fungerar, miljöpåverkan, djurskydd, motivationen varför det är viktigt att ställa krav i upphandlingen.

Uppföljning är jätteviktigt, att man faktiskt tittar på kvalitet och att man får det man efterfrågat och avtalat i upphandlingen. Det är viktigt hela vägen, köket måste veta om vilka krav som är och följa upp att det efterlevs.

Men kapacitet hos upphandlarna är begränsad. Livsmedelsupphandlingar är stora och tar tid och kraft. Kvalitet kan även betyda kvalitetsupplevelse och där är det viktigt att ha ett bra samarbete med den som är nära matgästen. På ett äldreboende spelar det ingen roll om köttet är av bra kvalitet om de äldre ändå inte kan tugga det. God kommunikation krävs genom hela kedjan.

Svårigheter och problem

Företagen har svårt att få tid till att bevaka och sätta sig in i upphandlingar. En del kommuner har dålig koll på vilka möjliga leverantörer som finns i deras område. Ovana hos företagare att arbeta i ett program som tendsign.

Dåliga exempel, när det inte blir bra. Onödiga överklaganden. Samla ihop överklaganden, undanröja risker om möjligt. Vad blir överklagat? Vad har faktiskt varit fel, vad är efterfrågat, vilka frågor har ställts och lett till korrigering. Då behöver man ej göra samma misstag som andra.

Större uppmärksamhet på kvalitet för livsmedel i offentliga kök

Kvalitetskrav och mer produktprover vid upphandling, uppföljning under avtalsperioden.

Stöd till aktiviteter och projekt om kvalitet på mat i offentliga kök

Fler politiker och beslutsfattare som äter lunch ute på äldreboenden och skolor. Den offentliga maten ska vara något man är stolt över och vill visa upp, bjuda besökare på!

Kommentarer eller förtydliganden

Kristina Enudd på Hushållningssällskapet Östergötland har arbetat med projektet Rätt och Slätt. De har bjudit in producenter och representanter från kommuner och pratat och informerat och arbetat intensivt inför upphandling. De har tagit hjälp av Kreadora som hjälpt kommunerna att skriva förfrågningsunderlaget, de har plockat ut produktgrupper som de vill ha lokala anbud på. Ödeshög, Ydre, Motala har gått ihop och plockat ut dessa produktgrupper. På första mötet kom 40 producenter och 9 av dem kom med i avtalet. Kommunerna kunde ta hjälp av varandra för att göra ett bra förfrågningsunderlag. Samlastningscentral är också en nyckel till framgångsnyckel. Det tar tid i kök att ta emot flera leverantörer.

LRF Skåne, Anita Persson, Företagarcoach

Anita Persson på LRF Skåne har arbetat med kommunerna Ängelholm, Kristianstad, Tomelilla, Ystad (som deltagare i styrgrupp), Lund och Hörby när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

Just nu har vi ett projekt som heter Närodlat upphandlat. Målet är att genom 4 pilotkommuner i Skåne skapa mötesplatser där producenter och leverantörer av lokal- och närproducerade livsmedel och offentliga upphandlingsansvariga ges möjlighet till erfarenhetsutbyte, gemensam utbildning och kompetenshöjning för att få till bättre förutsättningar för ökad affärsutveckling.

En annan mötesplats har varit Hörby kommun som har samtalat tillsammans med aktörer som blivit inbjudna av kommunen eller av LRF:s kommungrupp för att öka förståelsen för varandras affärer och för att närma sig varandra när det gäller förutsättning till att lämna anbud vid en upphandling. Mötena har gett gott resultat och skapat affärer. Hörby har en mycket engagerad kostchef som ser möjligheter och det är mycket viktigt för att det ska fungera.

Det är viktigt att skapa mötesplatser och det har de arbetat med för LRF:s medlemmar och deras företag. Företagarna har svårt att förstå allt i alla papper som kommer inför att de ska lämna anbud. Detta leder till att det inte lämnas in anbud i livsmedelsupphandlingar till de offentliga verksamheterna. Just därför är dessa mötesplatser viktiga, det är viktigt att kunna mötas på halva vägen och förstå varandras förutsättning.

Ett annat problem är att upphandlingarna ej marknadsförs så företagen inte vet om att det går att lämna anbud. Kommunikation är väldigt viktigt om det ska komma in anbud och kring detta bör projekt skapas. Alla tillgängliga informationskanaler bör användas såsom nyhetsbrev, skicka med länkar i olika utskick till exempel till LRF:s medlemmar, samarbete mellan kommuner i kommungrupper osv.

Det är viktigt att ha någon form av inspirationsmöten innan upphandlingarna, men det är också viktigt att arbeta mellan upphandlingarna så fler vågar lämna anbud och att alla går mot samma mål och nya affärsmöjligheter skapas. Alla måste vara och känna sig delaktiga.

Företagen måste kunna se möjligheter också. Se möjligheter i sin egen produktion och att det finns möjligheter att leverera.

Kommunerna och deras personal måste också ha ett intresse för att det ska fungera. Det är viktigt att inte bara fokusera på pengar. Bättre råvaror kostar men det går att få ihop det ändå genom att dra ner på arbetstid och minska svinnet. De måste också se till företagets förutsättningar och anpassa möjligheterna. De som lagar maten måste också vara intresserade, de måste vara flexibla i sitt tänk och utvecklas.

Framgångsfaktorer

I ovanstående projekt har det upp kommit att en del kommuner har policy och handlingsplaner för upphandling. I vissa kommuner fungerar detta väl. I andra kommuner finns det ingen koppling. Resultatet har blivit att i projektet starta en workshop att göra policy och handlingsplan och att detta kommuniceras på olika nivåer i kommunen och för intressenter.

Svårigheter och problem

Som sagt, policy finns, men ingen handlingsplan. Policy och handlingsplan finns båda men de kommuniceras inte med varandra. Upphandling som vill ha närproducerat men som vill ha leverans av en

vara som inte produceras hela året. Tillexempel går det inte att få närproducerade tomater året om, då måste man välja importerade.

Större uppmärksamhet på kvalitet för livsmedel i offentliga kök

Det borde finnas ett tydligt system för hur policy ska upprättas och att en handlingsplan är utträttad efter den.

Frågor om hälsa och miljö måste in i pedagogiken också, gärna även på Lärarhögskolan. God mat gör att barnen äter och orkar mer i skolan.

Inom äldreården är det viktigt att de anhöriga har en förståelse för vad som fungerar och inte. De vill att deras äldre anhöriga ska få mat såsom stek, men det kan de äldre inte tugga vilket leder till att de ej får i sig maten och i vissa fall blir undernärda. I Region Skåne pågår på Trelleborgs sjukhus ett projekt som heter Måltidsglädje där de får ta maten själva.

Stöd till aktiviteter och projekt om kvalitet på mat i offentliga kök

Projekt är ett sätt att ta reda på saker som man inte gör vanligtvis. I projekt är det möjligt att öka kunskap och ömsesidig förståelse och att man har möjlighet till en baskunskap för alla för att sedan gå vidare in på finlir, som möjliggör att närodlat och lokalproducerad mat kan vara aktiva i affärerna.

Kommentarer eller förtydliganden

Det finns ett behov av regelförenkling. Det är viktigt att företagen får hjälp att fylla i alla papper. Det finns stora problem med administrationen och mängden dokument. Helst ska det finnas mallar som är lätta att fylla i.

Länsstyrelsen i Västra Götaland, Peder Karlsson, Samordnare Matlandet

Peder Karlsson på Länsstyrelsen i Västra Götaland har arbetat med kommunerna Trollhättan, Vänersborg, Tanum, Sotenäs, Strömstad, Lysekil, Munkedal, Falköping, Götene, Skara, Vara, Lidköping, Göteborg, Bengtsfors, Dals Ed, Färgelanda, Mellerud, Säffle, Årjäng och Åmål samt Västra Götalandsregionen när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

Jag träffar kommuner, politiker och tjänstemän, och pratar med dem och informerar om vad vi kan hjälpa till med och allmänt informerar om vad som händer i länet och landet inom detta område.

Vi har även en rådgivare som jobbar mot livsmedelsföretagen och har utbildningar och hjälper dem att fylla i blanketter i upphandlingar.

En framgångsfaktor är att vi har upphandlat en tidigare upphandlingschef som hjälper företagen på plats att fylla i blanketter när de ska lämna anbud. Företagen tycker det är krångligt och tungrott och detta är en insats för att minimera det.

Inför en upphandling, ett halvår eller ett år innan, så kontaktar vi kommunerna för att ta en diskussion om hur de ser på upphandlingen, om det tänkt ställa specifika krav osv. Sedan gör vi en insats för att hjälpa kommunerna i det. Vi har ett nätverk på cirka 550 livsmedelsföretag i länet och av dessa vill 69 företag ha information för att kunna vara med. För kommunen handlar det om att kanalisera för att kunna komma med råd till rätt företag. När kommunerna gör detta själva så annonserar de bara i sin egen kommun. Då när de en för liten grupp av företag och får inte det underlag de behöver. Vi pratar inte längre om lokal mat utan vi säger att det ska vara regional mat. Det är viktigt för att kunna skapa arbetstillfällen.

Vi har även varit remissinstans på de upphandlingsunderlag som tagits fram, både juridiskt och tekniskt. Tillsammans med vår rådgivare och den tidigare upphandlingschefen hjälper vi dem att formulera sig bland annat för att det ska bli så enkelt som möjligt för företagen.

Sen har vi även arrangerat leverantörsträffar. Kommunen bjuder in, efter som det är de som äger processen och vi endast är med och stöttar och informerar. Vi sprider även informationen ut till företagen. Tidigare gjorde kommunerna detta själv och då kom det 20 livsmedelsföretag, men i år kom det 100 livsmedelsföretag till dessa träffar.

För att fler ska bli intresserade så måste företagen ha någon som förklarar för dem att det finns en affärspotential. Sedan måste stödåtgärder till såsom utbildningar eller rådgivning för att avdramatisera det.

Vi är länken mellan köpare och säljare och det är många gånger det som saknas.

Detta är ett projekt inom Landsbygdsprogrammet som nu pågått ett år men vi hoppas på fortsatt finansiering. Vi för diskussioner med Västra Götalandsregionen om att gemensamt kunna finansiera detta.

Vi tar input utifrån. Innan vi började i våras så pratade vi med företagargrupper om vad de saknar, vi hade även dialogmöten med upphandlare och kostchefer och dessa processer fortgår. Vi utvärderar och förbättrar.

Det finns en flexibilitet i båda ändar. Kommunerna har tagit stora steg och är intresserade av att få in mer regional mat. De flesta företag följer Miljöstyrningsrådets rekommendationer. Där har det skett en tydlig förbättring. De flesta kommuner bryter ner sina varugrupper för att mindre företag ska kunna svara. Än så

länge är inte företagen lika öppna för detta och den största utmaningen är logistiken vilket kommunerna måste lösa. En lösning är att bygga en omlastningscentral och det är några på gång att göra. En annan lösning är att upphandla logistiken av grossisterna separat.

Ställa kvalitetskrav, miljö- och djuromsorgskrav, lösa logistiken och dela upp i flera varugrupper är viktigt.

Små leverantörer kan hitta lösningar i samverkan med större företag, till exempel vad gäller logistik men även att gå in som underleverantörer.

Vår målsättning är att samtliga livsmedelsupphandlingar är utformade så det är möjligt för lokala företag att svara. Ett annat mål är att 10 % av de lokala livsmedelsföretagen ska svara på anbudet. De underlag som lämnats ut i år har haft den möjligheten och runt 60-70 företag kommer svara som inte gjort det tidigare.

Vi har gjort brukarundersökningar där vi får positiv feedback kring att det är någon som samordnar och tar tag i frågan, även från företagarsidan får vi positiv feedback, de känner att de antligen har någon som kan hjälpa dem i denna djungel och att det är enkelt att komma åt information.

Vi har en process och ett arbetsflöde som fungerar bra. Det viktigaste är att utgå från köparens och säljarens behov och sedan skapa möjligheter för dem att mötas och göra affärer.

Framgångsfaktorer

Kombinationen av en rådgivare som kan branschen kombinerat med en tidigare upphandlare som an köpsidan. De har förtroende i kommunerna, de vet vad de pratar om och kan sin sak så de kan företräda båda lägren. Även företagen känner förtroende genom den guidning de får.

Svårigheter och problem

Det är ett långsiktigt arbete där man behöver synliggöra problemen, lyfta de goda exemplen och bygga förtroende mellan köpare och säljare.

Logistiklösningen är den största utmaningen, på andra plats kommer att bygga förtroende så båda parter vågar ge sig in i detta.

Större uppmärksamhet på kvalitet för livsmedel i offentliga kök

Att upprätta en tydlig kommunikationsplan för att bygga bort schabloner och jargong att det inte finns intresse av att köpa lokalt och svenskt vilket ofta media lyfter fram som svårt dyrt och allmänt krångligt. Det är viktigt att lyfta de goda exemplen och processer som fungerar och underlättar för andra.

Stöd till aktiviteter och projekt om kvalitet på mat i offentliga kök

Genom samverkan och samordning. Det är viktigt med kraftsamling och "en väg in". För många projekt gör att företagen och kommunerna inte vet var man skall vända sig enligt våra intervjuer.

Jag tror att det är viktigt för båda parterna att regionala aktörer såsom länsstyrelser, regioner, kommunalförbund och LRF som är engagerade och vill driva detta, samordnar sina insatser så det inte blir kraftsplittring. Det kan bli förvirrande för till exempel företagen då de inte vet vem de ska prata med i olika frågor. Det är viktigt att koncentrera arbetet och kanalisera rätt väg, då byggs en styrka som kan spridas utåt.

Kommentarer eller förtydliganden



Samordningen är också viktigt mellan nationella och regionala parter. Nationella insatser måste samordnas med de regionala.

Svar på webbenkät per kommuner, landsting respektive organisationer/myndigheter

De vi gjort en djupintervju med är markerade med *

Nedan följer en sammanställning av svaren på webbenkäten från de kommuner, landsting samt organisationer och myndigheter som har svarat. Sammanställningen görs här per kommun, landsting och organisation/myndighet. Alla svar gäller senaste eller just nu pågående livsmedelsupphandling. Kostpolicy kan även kallas måltidspolicy, kostpolitiskt program eller liknande. Sammanställningen lyfter bara fram det som finns och görs i kommunen, inget fokus läggs på sådant som inte finns eller görs.

Webbenkäten innehöll frågor om kostpolicy (måltidspolicy, kostpolitiskt program eller dylikt), hur livsmedelsupphandlingarna hanteras, samlastningscentral, externa entreprenörer, ställda krav och ambitioner, information, kvalitetsarbete samt ett antal öppna frågor om det arbete som pågår kring kvalitetsaspekter i livsmedelsupphandlingar och den mat som serveras i de offentliga köken.

Kommuner

Alingsås, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Alingsås har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. *”Vår kostverksamhet är utlagt på entreprenad”*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets kriterier och att kunna besöka producenter under avtalstiden. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk.

De har haft enskild dialog med samt besökt alla producenter/leverantörer samt haft stormöte/informationsträff för alla presumtiva producenter/leverantörer.

Aktiviteter och projekt

”Vi kommer att påbörja arbete med detta inför ny upphandling. Men vi har en tät dialog med vår leverantör för att höja kvaliteten på produkter och måltider.”

Alvesta, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Alvesta har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk och ganska viktigt att öka andelen ekologiska produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer.

De har genomfört sensoriska tester av produkter och provlagat/testat några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”miljö, etik, smak, konsistens, näring”*.

Aktiviteter och projekt

”Skolkockar på grönbete. Testning av lokala producenters varor. Hitta nya vägar för att vikta upphandlingsunderlagen, kvalitet m.m. Kämpa för egen upphandling.”

Framgångsfaktorer

”Att få en känsla för var mat kommer ifrån och vad som är kvalitet.”

Svårigheter och problem

”Politik.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Validering så att alla har en bra grundutbildning.”

I övrigt – ”87 % svenskt kött kör vi bara genom att prioritera i befintlig upphandling.”

Aneby, invånarantal under 10000 invånare, upphandlingssamordnare har svarat på frågorna. Aneby har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, att färskt kött (*ska vara förpackad i emballage som inte tillför produkten skadliga ämnen*), minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kött halt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Vi vill köpa in produkter som håller så god kvalitet som möjligt i förhållande till budgeterade medel.”*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Vi arbetar med ständiga förbättringar, utbildning och kompetensutveckling är en viktig del i detta.”

Arboga, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Arboga har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets kriterier, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter och maximal vattenhalt i kött. *När det gäller möjlighet att få leverans av färskt kött så har de anpassat kravet på leveransfrekvens så det är olika för tillagningsköken och ligger mellan 2-5 dagar per vecka beroende på storlek.* Även vad gäller lägsta järnhalt i charkprodukter, högsta salthalt i produkter och lägsta kött halt på färsprodukter/korv så har de inga generella krav utan endast på produkter som därigenom får en högre kvalitet. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålsmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, färsk och MSC-certifierad fisk, naturbeteskött och råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper samt lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingen i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer *som vill ha kontakt* samt haft stormöte/informationsträff för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De har även genomfört sensoriska tester av produkter samt provlagat/testat några av livsmedlen. De använder

begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*kompetens, insfytande, information, näring, hygien och måltidsordning*”. De har även beskrivit sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja utbildning är färskvara.”

Arvika, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, avdelningschefen för serviceavdelningen har svarat på frågorna.

Arvika har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, lägsta kött halt på färsprodukter/korv samt att det fanns övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålsmärkta livsmedel och ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk samt råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast på vissa produkter inom vissa varugrupper samt lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har *bjudit in alla producenter/leverantörer till träffar* och haft stormöte/informationsträffar för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De har även genomfört sensoriska tester av produkter. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*Bra råvaror*.”

Aktiviteter och projekt

”Bjudit in producenter för dialog. 20-25 producenter bjöds in 2 anmälde sig.”

Framgångsfaktorer

”Delade upp anbudet i små grupper.”

Svårigheter och problem

”Dåligt intresse. Finns inga i närområdet.”

Bjuv, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, verksamhetschefen (kostchef) har svarat på frågorna. Bjuv har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De sköter själva sina livsmedelsupphandlingar.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets kriterier, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror (*vid behov leverans två gånger/vecka*), lägsta kött halt på färsprodukter/korv samt att det fanns övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålsmärkta livsmedel, rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk samt råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer.

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De har även genomfört sensoriska tester av produkter samt provlagat/testat några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”bra råvaror, vällagade måltider, kort varmbällning, engagemang, närproducerat, god hygien”*. De hade med begreppet kvalitet som ett utvärderingskriterium och viktning av kvalitet i förhållande till andra egenskaper ser ut som följer: *”kvalitet 35 %, pris 35 %, sortiment 15 %, service 15 %”*. Angående viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet så finns kriterierna angivna under varje produktgrupp/produktblad.

Aktiviteter och projekt

”Vi har hela tiden kvalitet som riktmärke. Vi hoppas kunna köpa in närproducerat kött av en bonde här i Bjuv.”

Framgångsfaktorer

”Arbetar med det nu. Ny upphandling aktuell till 2015-05-01.”

Borgholm, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, hemkunskapslärare, f.d. kostchef har svarat på frågorna.

Borgholm har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten *på försök*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, lägsta köttthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, färsk fisk och.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt alla producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”ex fetthalt i köttfärs”*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *”ex all fisk ska vara MSC-märkt”*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Vi har precis genomfört den stora upphandlingen av livsmedelsprodukter.”

Svårigheter och problem

”Hitta gemensam tid.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Det skulle alltid vara bra med information, kompetensutveckling kring råvarorna. Heldagar eller halvdagar.”

I övrigt – ”Eftersom vi är flera som har varit med om flera upphandlingar så har arbetssättet hela tiden utvecklats, bra!”

Borlänge, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, verksamhetschef kost-lokalservice har svarat på frågorna.

Borlänge har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De har en samlastningscentral för livsmedel. De anlitar en extern entreprenör *för hantering av mat till hemmaboende pensionärer.*

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, kunna besöka producenter under avtalstiden, lägsta järnhalt i charkprodukter, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, andelen färsk fisk och MSC-certifierad fisk, andelen naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har även varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast på vissa produkter inom vissa varugrupper samt möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. *I kommande upphandling görs uppdelningar av olika produkter.* De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer samt besökt vissa producenter/leverantörer. *De har bjudit in presumtiva producenter/leverantörer för information.*

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De har även genomfört sensoriska tester av produkter samt provlagat/testad några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”kvalitet som syftar på mat och hälsa, maten och klimatet”*. De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Kommunen har medverkat i ett pilotprojekt för att öka möjligheterna för små och stor leverantörer att kunna lämna anbud.”

Framgångsfaktorer

”Positivt bemötande från leverantörer och distributörer.”

Svårigheter och problem

”Att få flera små företagare att visa sitt intresse.”

Danderyd, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, husmor/kostekonom har svarat på frågorna.

Danderyd har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. *Dessutom har de skrivit in att Livsmedelslagen ska gälla.* I upphandlingsarbetet har de varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och andelen MSC-certifierad fisk. Det har

varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll och sammansättning.

Aktiviteter och projekt

”Vi har skrivit in i avtalet krav på många produkter och kollat att det finns varor som vi vill ha i de kriterierna.”

Svårigheter och problem

Vi ville att leverantörerna inte skulle svara med bara egna märkesvaror. Men det var det som blev överprövat.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Från upphandlaren får vi det stöd som vi behöver. Men eftersom vi inte har någon kostekonom i kommunen så gör varje skola som den vill och köper de varor som den vill vilket kan vara bra men också dåligt. För någon köper bara billigt och någon har Ekocertifierat sig.”

Eda, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Eda har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”säkra livsmedel”.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Vi ha en nära kontakt med leverantören.”

Framgångsfaktorer

”Lyhördhet från leverantören.”

Svårigheter och problem

”Priskontroll.”

Ekerö, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Ekerö hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De *kommer att ha* avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De *kommer att* genomföra sensoriska tester av produkter och provlaga/testa några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"kvalitet för oss är smak, lukt, konsisten och utseende"*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Vi har arbetat med att öka andelen ekologiska livsmedel, mer MSC-märkt fisk, svensk fågel, ökad köttinhalt i charkprodukter, öka beredningsgraden i köken."

Framgångsfaktorer

"Ökad nöjsamhet, fler ätande minskat matsvinn."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Kompetensutbildning pågår kontinuerligt."

Enköping, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Enköping har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter (*ett par produkter har uteslutits ur upphandlingen för att direktupphandlas*). De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft "enskilda möten med grossister på marknaden samt länets matambassadör och ett par lokala producenter". De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"att testade produkter betygsätts, betyget belastar priset i positiv eller negativ riktning"*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Kvalitet bedömdes efter smak, utseende/färg, lukt och*

konsistens. Betygsättning 0-5. Vid betyg noll togs inte produkten med i utvärderingen utan ersattes med ett belastningspris. Betyg 1-2 gav ett högre utvärderingspris och betyg 4-5 ett lägre utvärderingspris.”.
De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Eslöv, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Eslöv har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, att färskt kött inte skulle vara vakuumpförpackat, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. Angående enskild dialog med producenter/leverantörer: *Vi har massa pågående upphandlingar så lösningarna har varit olika, grossistupphandling ja, grönsaker nej osv.* De har besökt vissa producenter/leverantörer.

Angående stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer: *”Vår köttupphandling ja, potatis/ ägg nej t.ex.”.* De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”näringsriktig, ekologisk andel/ miljöhänsyn, bra miljö i restauranger, samverkan”.*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Andelen ekologiska livsmedel ökas. Helst vill vi köpa ekologiska närproducerade livsmedel vilka vi nyligen testat två produkter, riven lök samt rapsolja. Upphandling av kött som ej vakuumpförpackats.”

Framgångsfaktorer

”Enig upphandlingsgrupp/bra dialog med upphandlingsjurist, drivande kostchef.”

Svårigheter och problem

”Rädsla för överprövningar.”

***Falkenberg**, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, verksamhetschefen har svarat på frågorna.

Falkenberg har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, att färskt kött inte skulle vara vakuumpförpackat, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”de kriterier som vi har angivit i våra kvalitetskrav vid upphandlingen”.* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i

förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Produkter som inte uppföljde kvalitetskraven diskvalificerades. Detta gällde såväl innehåll som förpackningsstorlekar."*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Vi försöker att öka andelen ekologiska produkter. Vi har också vid upphandlingen begärt uppgift om ursprungsland. Några av kriterierna handlade om djurskydd och var ämnade att få fler svenska varor."

Framgångsfaktorer

"Våra kvalitetskrav har gjort att de produkter som vi har på anbudet har en väldigt bra kvalitet."

Svårigheter och problem

"Inga stora svårigheter som jag minns."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Ja det kan behövas för vissa livsmedelsgrupper."

Falköping, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, biträdande kostchef har svarat på frågorna. Falköping har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De har en samlastningscentral *på prov för vissa livsmedel (bröd, mjölk och grönsaker)*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler och lägsta köttinnehåll på fårsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"vi använder inte direkt ordet kvalitet utan har istället i vår kostpolicy definierat vad vi vill uppnå med mat och måltider"*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Smaktester kommer att genomföras för att utvärdera kvaliteten. Utvalda artiklar kommer testas när det gäller ex. lukt, smak, konsistens och utseende. Kvalitetsbedömningen görs utifrån en sexgradig skala där 5 är bästa betyg. Artikelns kvalitet kommer att omvandlas till pengar och adderas/subtraheras med offererat pris. Varje betygssteg är värt 20 %. Betyg tre innebär att priset blir oförändrat."*

Angående beskrivning av viljeinriktning: *"utifrån krav som ställts samt beskrivning av hur vi kommer att bedöma kvaliteten får man utläsa vår viljeinriktning"*.

Aktiviteter och projekt

"Testprojekt Samlastningscentral, möjliga resultat kan vara att det öppnar upp för fler att lämna anbud, finansieras av kommunen. Vi ställer högre krav i pågående upphandling och sätter in en funktion som följer upp avtalet, ger ökad kvalitet och ställer krav på leverantörerna att leverera det som frågats efter, finansieras av kommunen. Kontinuerlig dialog med kockar i köken samt leverantörer när det gäller de avtal som finns. Behöver livsmedel bytas ut, vad fungerar, fungerar ej mm."

Framgångsfaktorer

”Svårt att säga ännu då de är pågående och kommande projekt. I och med samlastningscentralen kan man lättare styra tiden då varorna levereras vilket har inneburit en bättre arbetsmiljö i köken.”

Svårigheter och problem

”När det gäller samlastningen blir det ett led till i kedjan vilket ställer stora krav på logistik. Hållbarhet på livsmedel och temperaturer är viktiga aspekter.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Nej, tycket att det finns gott om valmöjligheter när det gäller bland annat utbildningar och kompetensutveckling.”

Forshaga, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Forshaga har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. Angående samlastningscentral: ”*kostenheten avropar livsmedel enligt avtal. Packar och levererar livsmedel till förkola och äldreomsorg*”.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbudet: innehåll, utseende, smak, sammansättning och miljöpåverkan.

Aktiviteter och projekt

”Vad menar ni med kvalitetskriterier? När livsmedelsupphandlingen görs ställs kvalitetskriterier så som kött och fett innehåll i en produkt. Här ställs även krav på MSC-fisk och ekologiska varor. Vidare är kommunen certifierad som en FairTradekommun varpå FairTrade bananer, kakao, te och kaffe enbart köps in.”

Framgångsfaktorer

”Vi har inte organiserat oss i några projekt.”

Svårigheter och problem

”Svårigheten ligger på det ekonomiska planet.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Jag behöver mer administrativ tid för att hinna med att göra våra måltider mer miljövänliga dvs. planeringstiden för detta är inte tillräcklig.”

Färgelanda, invånarantal under 10000 invånare, Kost- och städchef har svarat på frågorna.

Färgelanda har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror och lägsta kött halt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. Angående stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer: *"Upphandlingsgruppen har varit på mässo med småskaliga och medelstora producenter inom regionen."* De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Vi sätter upp kvalitetskrav när vi upphandlar, t.ex. kött halt, bärsmängd och sockerhalt i sylt och drycker, MSC-märkt fisk och att kraven i den politiskt beslutade livsmedelspolicyen följs, den innehåller hänvisning till Miljöstyrningsrådets riktlinjer. Även miljökontoret är inkopplat vid upphandlingar för att granska förfrågan ur miljösynpunkt."* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Kraven på varje livsmedel ska uppfyllas i första hand, därefter kommer priset. De livsmedel som inte uppfyller kraven är inte aktuella."* De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"1. De gemensamt upphandlande kommunerna har en gemensam livsmedelspolicy som är politiskt beslutad i samtliga kommuner. Kostchefer, upphandlare, kommunalråd och ekonomichefer har haft gemensamma möten ang. inriktning på upphandlingarna. 2. Upphandlande kommuner har en gemensam grundmatsedel för skola och äldreomsorg. 3. Upphandlare och kostchefer har haft möte med producenter inom regionen."

Framgångsfaktorer

1. Vi höjer kvaliteten på råvarorna. 2. Vi kan minimera antalet upphandlade produkter och besluta vilka livsmedel vi vill satsa på. 3. Vi blir bättre på att förstå varandras förutsättningar."

Svårigheter och problem

"1. Olika kommuner har olika budgetar, t.ex. är förutsättningarna att köpa en viss % -sats ekologiska livsmedel olika 2. Inga problem 3. Vi har olika förväntningar på varandra."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Utbildning och kompetenshöjning behövs kontinuerligt eftersom allting förändras så snabbt. Även all kökspersonal behöver kompetenshöjas för att kunna ta till sig det nya tänket med klimatsmart mat."

Gnesta, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Gnesta har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Vi har ett politiskt dokument med 39 punkter varav 80 % ska vara uppfyllda för att bedömas som rätt kvalitet."*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Vi har arbetat med att höja kvaliteten på vegetariska maten till skolmåltiderna via EU-medel. Matlagning i klimatsmart måltid. Inom äldreomsorgen har vi arbetat med uppläggning, beskrivning och innehåll i maten."

Framgångsfaktorer

"När personalen är med och också tycker att det är ett viktigt arbete. Det är alltid lättare inom skolmåltiderna än äldreomsorgen, man speglar sin målgrupp."

Svårigheter och problem

"Efter utbildning verkligen få det att göras i dagliga arbetet."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Ja, särskilt inom äldreomsorgen vi behöver kompetensutveckling i A-kost E- kost samt mindre goda lätta mellanmål."

Gnosjö, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Gnosjö har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll.

Göteborg, invånarantal över 100 000 invånare, samordnare har svarat på frågorna.

Göteborg har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten *i mycket begränsad utsträckning*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kött halt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, färsk fisk och naturbeteskött.

De har delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. Angående stormöte/informationsträffar: *"detta sköts av upphandlingsbolaget"*. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"ekologiskt, rättvisemärkt, livsmedelförpackningar utan bisfenol A"*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Minska sortimentet öka andelen ekologiskt, Rättvisemärkt, miljömärkt och minska hel och halvfabrikat. Öka andelen ren råvara för att öka andelen lagat från grunden."

Framgångsfaktorer

"Att alla har samma bild och gemensamt arbetar mot de politiska målen."

Svårigheter och problem

"Tidsaspekt och acceptans. D.v.s. det tar längre tid att förändra synsätt, arbetssätt"

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Riktade utbildningsinsatser som möter upp ekologiska, ekonomiska, sociala, näringsriktighet och nöjda gäster."

Hallsberg, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Hallsberg har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel och rättvisemärkta produkter.

De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Att alla matgäster ska i en lugn och trevlig miljö erbjudas god, näringsriktig och säker mat som är hållbar på sikt för både hälsa och miljö."*

Aktiviteter och projekt

"Det som diskuteras är ett närmare samarbete mellan kostansvariga i närliggande kommuner för ett mer gemensamt syn- och arbetssätt för att bl. a. höja kvaliteten på livsmedel som sedan kommer med i avtalet."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja. För min del känns en kompetensutveckling som önskvärd.”

Haninge, invånarantal över 100000 invånare, koststrateg har svarat på frågorna.

Haninge har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kött halt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel och färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”råvarukvalitet t ex SMAK för potatis, klass 1 för grönsaker”.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Ständig dialog och uppföljningsmöten med leverantörerna ev. utbyten och tillägg av livsmedel.”

Framgångsfaktorer

”Studera statistik och i dialog med köken.”

Svårigheter och problem

”Prisbilden.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja gällande uppföljning av miljökrav.”

Haparanda, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kost- och lokalvårdschef har svarat på frågorna.

Haparanda har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, lägsta järnhalt i charkprodukter, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kött halt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”vällagad mat med bra råvaror, enligt rekommendationer”*.

Aktiviteter och projekt

”Öka andelen ekologiskt, laga mera mat från grunden.”

Framgångsfaktorer

”Bra livsmedel och bättre kvalitet med ekologiskt.”

Svårigheter och problem

”Ekonomi.”

Hedemora, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchef har svarat på frågorna.

Hedemora har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kött halt på färsprodukter/korv. *”Minsta andel lagervaror var ett utvärderingskriterium.”* I

upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel och ekologiska produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Ökad andel rena råvaror(mer lagat från ”grunden”, mindre mängd onödiga tillsatser), ökad mängd ekologiskt, helst mer närproducerat, bra salladsbord, alternativrätter, näringsriktigt.”*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Vi ska precis starta att bryta ur några enstaka livsmedelsgrupper i syfte att försöka få fler lokala leverantörer. Det blir då även skillnad i tid för dessa och resterande livsmedelsupphandling på ett år. Lokala leverantörer har bjudits in till informationsmöte denna vecka. Kostchefer och upphandlingsenhet deltar. Ledande politiker inbjudna.”

Svårigheter och problem

”Vi har tidigare gjort livsmedelsgrupper i upphandlingen för att få fler lokala producenter. Ofta lägger då de stora grossisterna väldigt låga priser just där.”

Herrljunga, invånarantal under 10000 invånare, kostchef har svarat på frågorna.

Herrljunga har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kött halt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och färsk och MSC-

certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”att produkten/livsmedlet ska uppfylla köparens förväntningar”*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *”Vi provsmakning sållades t.ex. korv bort som av köparen upplevdes grön efter en viss tids varmhållning. Produkten togs bort helt och hållet och ersattes med ett belastningspris.”*

Hofors invånarantal under 10000 invånare, kostchef har svarat på frågorna.

Hofors hanterar livsmedelsupphandlingarna *genom Inköp Gävleborg (10 kommuner)*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhälsmärkta livsmedel och ekologiska produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. *I övrigt sköts enskild dialog med producenter/leverantörer av Inköp Gävleborg.*

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbudet: innehåll, sammansättning och ursprung.

Aktiviteter och projekt

”Köpa närproducerat kött och grönt.”

Framgångsfaktorer

”Dialog med producenter så de vet att livsmedelsupphandling pågår.”

Svårigheter och problem

”Svårt för små producenter att leverera till många små enheter/kök.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Utbildning till personalen i köket att använda råvaror på bästa sätt.”

Hudiksvall, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchef har svarat på frågorna.

Hudiksvall har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De är *inköpsorganisation för flera kommuner*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I

upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

Inköpsorganisationen har skött enskild dialog med producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”hygienisk, näringsmässig och kulinarisk kvalitet”*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Miljöprojekt samt viljeinriktning för mer lokalproducerad mat.”

Framgångsfaktorer

”Fler lokala aktörer svarar på upphandling.”

Svårigheter och problem

”Svårt med definitioner.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja.”

Hultsfred, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Hultsfred har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

Hällefors, invånarantal under 10000 invånare, kökschefen har svarat på frågorna.

Hällefors har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-

certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Härjedalen, invånarantal mellan 10000–20000 invånare, kökschefen har svarat på frågorna.

Härjedalen har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött och högsta salthalt i charkprodukter. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "bra råvaror bl.a."

Aktiviteter och projekt

"Fokus matglädje genomfördes i kommunens kök under 2012."

Framgångsfaktorer

"Mer medvetenhet om matsvinn, måltidens betydelse för unga och gamla."

Svårigheter och problem

"Kommunen är stor geografiskt och svårt att samla alla."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Ja, lite. Vi har påbörjat förbättringspunkter men lite mer om klimatsmart mat vore bra."

Härnösand, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Härnösand har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De "levererar ut varor till de flesta små enbeterna i vår kommun från vårt produktionskök."

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, lägsta köttthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Att vi med glädje tar ansvar för att servera våra kunder en god och näringsriktig kost.”*

Aktiviteter och projekt

”Ny livsmedelsupphandling - planeras att påbörjas vid årsskiftet.”

Framgångsfaktorer

”Att vi får en livsmedelsupphandling med goda möjligheter att tillgodose kommunens och våra kunders krav, när det gäller miljö, kostnad mm.”

Svårigheter och problem

”Viktigt med ett bra samarbete mellan kostenheten och upphandlingsenheten och att man sätter av tid för detta arbete.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja visst finns behov av utbildning hos samtlig personal, exempel är: 1. Förvaring, hantering och tillagning av olika livsmedel, 2. Vad ska vi göra för att minska matsvinnet? Samt hur tar vi vara på svinnet?”

Härryda, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostsamordnare har svarat på frågorna.

Härryda har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska produkter, färsk och MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Lite tillsatser, ursprungsmärket (prioriterar svenskt genom aktiva val), bra miljöval, hygieniskt bra.”*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Vi har under många år upphandlat tillsammans med andra kommuner. Vi har efter att upphandlingen är klar arbetat utifrån aktiva val av produkter. Vi har även styrt matsedeln för att anpassas efter de ”bra” produkter som finns på vårt avtal. På fisksidan har vi samordnat matsedlar i förskola, skola o äldreomsorg så att vi kan köpa färsk fisk på samma dag vilket gett möjlighet till färsk fisk även på små enheter. Valt bort fisk som skickats till Kina för att fileas.”

Framgångsfaktorer

”Det har gett hög andel svenskt kött/köttprodukter (ca 90 %) Positivt med färsk fisk. De frysta är enkelfrysta.”

Svårigheter och problem

”Kräver arbete och engagemang.”

***Hörby**, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Hörby har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att färskt kött inte skulle vara vakuumpförpackat, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålsmärkta livsmedel.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt alla producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”högt ställda krav på alla livsmedel som är prio 1 och priset är det sista!”*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Framförallt så ställs krav på färskheten och hållbarheten (miljö, hälso och samhällsekonomiska perspektivet). Vi utgår mer idag från råvaror när vi producerar mat och betydligt mindre av halvfabrikat - vilket gör att vi snart tar steget att inrätta en distributionscentral för att göra ännu fler mindre upphandlingar av rena råvaror som inte har processats innan.”

Framgångsfaktorer

”Det vi har absolut lyckats med är att upphandla och skriva avtal utan överprövning på färskt nöt/fläsk och kycklingkött av små leverantörer i närområdet. Framgångsreceptet i denna upphandling har varit att ställa kravet: ej vakuumpförpackat kött!”

Svårigheter och problem

”Givetvis har vi tidigare blivit överprövade när vi följde MSR- rekommendationer för något år sedan. Därför har vi ändrat taktik och ställer idag andra krav, men har ändå MSR’s baskrav i grunden.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Det stora problemet är alla hel- och halvfabrikat! Alla produktförändringar som görs titt som tätt där man lägger till allt möjligt som man inte tror ska behövas, bara för att livsmedel ska klara längre hållbarhetstid och hög och lång uppvärmningstid. Konsistens- och bindemedel av olika slag. Färg- och smakförhöjare, som kan vara helt främmande för produkten. Processat fett av olika slag och en massa olika E-nummer. Vi vill att Livsmedelverket hjälper oss med att hitta verktyget/nyckeln för att sanera denna djungel av tillsatser och att vi också får en ursprungsmärkning på hel och halvfabrikat.”

Järfälla, invånarantal i spannet 50000–100000 invånare, kostkonsulten har svarat på frågorna. Järfälla har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror och högsta salthalt i charkprodukter

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”att produkten ska vara beskattat på ett visst sätt”*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

Aktiviteter och projekt

”Kurser, utbildningar och liknande.”

Jönköping, invånarantal över 100000 invånare, upphandlare har svarat på frågorna.

Jönköping har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. *Vi sköter själva våra upphandlingar men två närliggande kommuner köper in tjänsten från oss.*

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter (*alla produkter ska ha 2/3 av hållbarhetstiden kvar med undantag av köttfärs, tärnade och strimlade köttprodukter, dryckesmjölk samt bearbetade grönsaker*), maximal vattenhalt i kött (*ja men enbart på kyckling*), djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, rättvisemärkta produkter, färsk fisk och naturbeteskött.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer *”har kunnat lämna anbud på produkter i en hel varugrupp. Vi har delat upp FFU i 9 st. varugrupper”*. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Produkten tilltalar oss via utseende, lukt, smak, konsistens.”* *”Vi har inte det [kvalitet] som ett utvärderingskriterium eftersom vi upphandlar på lägsta pris. Det är ett skallekrav att produkter ska testas och därefter godkännas utifrån kvalitet. Godkänns inte produkten blir den inte aktuell på avtale”*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Använda MSR krav i upphandling.”

Framgångsfaktorer

”Uppföljning och verifieringar av de krav som ställdes i upphandlingen.”

Svårigheter och problem

”Att få fram verifieringar på de krav vi ställde.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja. Att utveckla DABAS till att inkludera mer information om produkterna.”

Kalmar, invånarantal i spannet 50000–100000 invånare, avdelningschef har svarat på frågorna. Kalmar har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. Angående samlastningscentral: ”Pågående projekt skall vara igång till 2015”. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött två dagar i veckan, minsta andel lagervaror, lägsta kött halt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter (*Ja delade i olika upphandlingar*). De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”god och näringsriktig mat”.

Aktiviteter och projekt

”Handlingsplan.”

Framgångsfaktorer

”Delad upphandling. Kökschefernas delaktighet. En av Sveriges bästa livsmedelupphandlare Gunnar Farmansson.”

Svårigheter och problem

”Kontroll av de uppgifter som grossisterna har lämnat. Beställningsvaror kontra lagervaror. Svenska djurskyddsregler följs de mm.”

***Katrineholm/Vingåker (samverkar)**, se svar för Vingåker.

Aktiviteter och projekt

”Laga mera mat från grunden. Minska matsvinnet. Öka kommunens inköp av ekologiska livsmedel till 30 % av totala inköpen samt närproducerade 5 %. Infört en köttfri dag. Minskat mängden kött i produktionen. Kvalitetssäkra skollagen näringsriktig skolmat. Med redskapet skolmat Sverige.”

Framgångsfaktorer

”Vi ser goda framgångar har bra mätredskap och resultat.”

Svårigheter och problem

”Hur det skall mätas, t.ex. laga mera mat från grunden där vi arbetar med en matpyramid och resultatet blir tokbra direkt.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Vi är alltid öppna för tips och idéer.”

Karlshamn, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostekonomen har svarat på frågorna. Karlshamn hanterar livsmedelsupphandlingarna: *en del gemensamma, andra inte, med övriga kommuner i Blekinge.* De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött (*på en del produkter*), djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska produkter och naturbeteskött. De har delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer och *prod/lev besöker oss*. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”maten ska smaka bra, se bra ut. Används både på varan och tjänsten”*. De har inte kvalitet som ett utvärderingskriterium, *”men många kvalitetskrav som fetthalt, salthalt, innehåll, E-nr osv.”*.

Aktiviteter och projekt

”Mer eko, höjning av kostkompetensen hos personalen, kostprogrammet Aico.”

Framgångsfaktorer

”%-höjning och mer ekoprodukter används, ännu bättre salladsbord, man använder Aivo i alla skol- och äokök.”

Svårigheter och problem

”Att få pengar till eko, att hitta mer eko som passar i vår verksamhet, att få barn och gamla att äta av våra ”nya” maträtter.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Vi använder alla resurser vi kan hitta.”

***Klippan**, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, Klippan har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att färskt kött inte skulle vara vakuumpförpackat, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, minsta andel lagervaror och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel, färsk och MSC-certifierad fisk. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har haft enskild dialog med och besökt alla producenter/leverantörer. De hade

avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "kvalitet innebär livsmedlets beskaffenhet, färskhet, smak, utseende, innehåll, (max fett, min.kött, vattenhalt etc.)". De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: "Kvalitet 35 %, Sortiment 20 %, Service 15 %, Miljö 15 %, Pris 15 %." De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Skrev en kravspec. för samtliga varugrupper, delade in alla livsmedel i 17 olika grupper kommer att öka till nästa upphandling). Inriktade oss på "mitt på tallriken-produkter". Har stenhård uppföljning, avtal om vilka livsmedel som har upphandlats gäller! Inga utbytesvaror accepteras!"

Framgångsfaktorer

Klippan kommuns livsmedelsupphandling har blivit ett föredöme för väldigt många kommuner som har kopierat vårt underlag. Bra! Vår framgång= kvalitet på alla varor, fler färska produkter, uppföljning av att rätt vara levererats."

Svårigheter och problem

"Mycket och omfattande arbete. Storgrossisternas nonchalans att svara utifrån vår förfrågan, svarade med lägsta pris (som var det 5 utvärderingskriteriet!). Ständigt kontrollera att rätt vara lev. på rätt dag."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Känner mig trygg och säker på att det är kundens fråga och kunskap om livsmedlens beskaffenhet som gäller, kommer under nästa upphandling ytterligare skärpa underlaget. Generellt tror jag att det är viktigt med utbildning för upphandlare och kostchefer tillsammans, samarbete är viktigt för att lyckas. Livsmedelsverket, SKL eller någon annan objektiv myndighet bör samla och förmedla hjälp till Kommuner och Landsting. Något är helt fel när det har blivit leverantörens marknad som talar om vad kunden ska köpa!"

I övrigt – "Offentliga måltider ska vara föredöme i hur god och näringsriktig mat ska smaka och se ut, det ska finnas trovärdighet och trygghet i de måltider som serveras. Livsmedelsfrågor är folkhälsofrågor! Offentlig mat och val av livsmedel måste diskuteras mer i samhället. Många fler måste engagera sig, detta gäller inte minst landets skolor som mer ser måltiderna mest som en ekonomisk belastning än som den fantastiska tillgång det är."

Knivsta, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Knivsta har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyvningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk,

naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De *kommer ev.* genomföra sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan. De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Riktlinjer för upphandling av linsmedel framtagits av kostberedningsgrupp.”

Framgångsfaktorer

”Samarbete mellan politiker och tjänstemän inom aktuella frågor.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Upphandlingsprogram samt nyckeltal för miljöpåverkan vad gäller val av livsmedelsgrupper.”

***Kristianstad**, invånarantal över 100000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Kristianstad har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De har en samlastningscentral för livsmedel. Den anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”ekologiskt, säsongsanpassat, rena råvaror”*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *”Utvärderingsmall med 5 gradig skala där varje grad är värt 20 %.”*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Samordnad varudistribution för att öppna upp för lokala producenter. Mer grönt och mindre mängd kött öppnar upp för att höja kvaliteten på det kött som serveras.”

Framgångsfaktorer

”Positivt gensvar angående mera grönt, positivt med ny lokal köttleverantör och leverantör av färsk fisk.”

Svårigheter och problem

”Vi är precis i uppstarten av nytt avtal där vi har vissa inkörningsproblem.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Mer kunskap behövs i våra verksamheter hur man hanterar färsk fisk. Variation av säsonganpassade menyer gällande vegetariska rätter.”

***Kristinehamn**, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Kristinehamn har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter.

”*Vi delade upp anbudet i flera olika små varugrupper, dock inte ända ned på artikelnivå.*”. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. Angående sensoriska tester och provlagning: ”*Inte denna upphandling, då vi upptäckte vid förra upphandlingen att det tog enorm tid i anspråk hos oss och inte gav någon större utdelning. Trots att vi viktade stor del på de sensoriska testerna hjälpte det inte till att få t ex närproducerat kött, då priset var så mycket dyrare trots viktningen.*”. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*säker mat, lagad i ett kök med omsorg nära gästen*”.

Aktiviteter och projekt

”Vi arbetar fram en viljeinriktning för upphandling av livsmedel utifrån inköspolicyn som är antagen i kommunen. Vi har ett nära samarbete med de lokala bagarna för att kunna erbjuda färskt bröd. Vi har styckat upp anbudet geografiskt, där landsbygdsdelen är för sig, där levererar lokala handlare till förskola/fritids och omsorgen.”

Framgångsfaktorer

”Politiker och lokala affärsidkare är nöjda, kunderna mindre nöjda.”

Svårigheter och problem

”Problem med leveranser. Problem med att sortimentet inte stämmer överens med de krav vi vill ställa. Problem att de mindre inte klarar av att svara på ett anbud, för krångligt. Känns som om vi har fått gått ned på kraven i anbudet för att de mindre skall kunna svara. På bekostnad av kvaliteten.”

Kumla, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Kumla har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyvningsrådets regler, att färskt kött inte skulle vara vakuumpförpackat, minsta hållbarhetstid vi

leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”så ”rena” livsmedel som möjligt med bra utseende, smak, konsistens och varmhållningsegenskaper”*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Vi försöker efterleva de nationella riktlinjerna och utvärderar vårt arbete bl. a. med hjälp av skolmat Sverige.”

Framgångsfaktorer

”Livsmedelsverkets råd om bra matval i förskola, skola och äldreomsorg är en utmärkt vägledning.”

Svårigheter och problem

”Okunskap och ibland ovilja att följa de nationella riktlinjerna är ett hinder att nå ut med bra mat.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Utbildning och info till våra matgäster i skola och förskola skulle underlätta. Ett system liknande skolmat Sverige bör tas fram för maten i förskolan och äldreomsorgen.”

Leksand, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Leksand har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”närlingsriktig, god, bra råvaror, trevlig miljö o.s.v.”*. De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med

som utvärderingskriterium när de bedömde anbuderna: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Aktiviteter och projekt

”Vi frågade enbart på t.ex. ekologisk mjölk, MSC-märkt fisk i hopp om att få ner priserna, vilket lyckades.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Objektiv information från t.ex. Miljöstyrningsrådet. Känns ibland som det är reklam för vissa företag och då är det svårt att veta hur objektivt det är. T.ex. KRAV=, kostar mycket att vara med.”

Lerum, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, enhetschef måltid har svarat på frågorna.

De krav Lerum ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”maten är säker, näringsrik och smakar gott. Så mycket ekologiska råvaror som möjligt samt tillagning från grunden så långt som verksamheten tillåter”.

Aktiviteter och projekt

”Provtasting, köpa hem och testa. Sensorisk, matgäster få testa. Minimässor där leverantörer bjuds in och kök får träffa dem.”

Framgångsfaktorer

”Att matgäster få testa. Man kan köpa in i liten skala först istället för 1000 kg direkt, att få träffa leverantörer.”

Svårigheter och problem

”Att man inte kan testa allt som man vill.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja överlag så behöver personalen styrkas. Både i tillagningsmetoder, tillvaratagande av råvaror, vegetarisk matlagning, arbete för att minska svinn så som viss överproduktion.”

I övrigt – ”Livsmedelsupphandling är ett komplext område. Svårt att alltid få saker som man skulle önska. Vad innebär nya frihandelsavtalet för offentlig upphandling av mat?”

Lessebo, invånarantal under 10000 invånare, verksamhetschefen har svarat på frågorna.

Lessebo har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, att färskt kött inte skulle vara vakuumpförpackat, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, färsk fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"God kvalitet på våra råvaror. Bra mat lagad från grunden."*

Aktiviteter och projekt

"Ingen extra finansiering. Vi jobbar på att öka ekologiskt, MSC, närproducerat. Minska matsvinnet, säsonganpassad matsedel."

Framgångsfaktorer

"Vi har satsat mycket på att kommunicera med våra kunder. Via möten och vi har matsedelsapp. Fler (särskilt ungdomarna) som äter i matsalen."

Svårigheter och problem

Finns egentligen ingen tid och vi har inga pengar."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Ja, det behövs. Specialkost, olika arbetsmetoder, näringsriktiga salladsbufféer.

Lidköping, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, Upphandlingschef/Kostchef har svarat på frågorna.

Lidköping har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och ekologiska produkter. Det har också varit ganska

viktigt att öka andelen nyckelhålsmärkta livsmedel, rättvisemärkta produkter, färsk och MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"produktkvalitet och råvarukvalitet (god och näringsriktig mat)"*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Ingen viktning. Om inte våra kvalitetskrav uppfylldes vid sensortest fick anbudslämnaren ett belastningspris."*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Uppföljningsmöten med leverantörer kvartalsvis då kvalitet är en punkt på agendan."

Lindesberg, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Lindesberg har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De har en samlastningscentral för livsmedel. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålsmärkta livsmedel. De har delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, smak, sammansättning och ursprung.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Vi jobbar för att få in mer närproducerade livsmedel."

Framgångsfaktorer

"Studiebesök på kommuner som är "goda exempel"."

Svårigheter och problem

"Att få kontakt med producenter och tidsnöd."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Hur man jobbar och får in närproducerade livsmedel."

Linköping, invånarantal över 100000 invånare, affärsområdeschefen har svarat på frågorna.

Linköping har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"exempelvis andel köttråvara, andel tillsatser, miljöaspekter m.m."*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Det viktades inte men alla varor skulle vara godkända avseende exempelvis svinnprocent, smak, utseende och så vidare."*

Aktiviteter och projekt

"Vi vill följa Miljöstyrningsrådet. Tydligare ange vad livsmedlen ska innehålla. Vi har haft möte med lokala producenter."

Framgångsfaktorer

"Vi har haft bra möten med lokala producenter vilket har resulterat i att vi provat varor av mycket hög kvalitet."

Svårigheter och problem

"LOU. Svårt att kunna handla av en lokal producent. Vi måste veta att det fungerar innan vi skriver avtal."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Egentligen inte. Vi vet vad som är bra kvalitet. Vi behöver stöd att få veta HUR vi ska kunna ställa kraven i upphandlingen så att vi får den vara vi efterfrågar."

Ljungby, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Ljungby har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel och rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva

producenter/leverantörer, *men inte vid grossist utan vid de delade*. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Bl.a. lägsta köttinnehåll i halvfabrikat, Vi utvärderar smak, luket, konsistens och utseende. Vi frågar på livsmedel som har få eller inga tillsatser."* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Sämre kvalitet ger prispåslag, bättre ger avdrag. Uppfylls inte kraven blir produkten underkänd."*

Aktiviteter och projekt

"Provsmakningar, möten mm."

Framgångsfaktorer

"Ökad delaktighet."

Svårigheter och problem

"Svårt och ganska rörigt, tar mycket tid."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Ja, en utbildning i utvärdering skulle vara bra."

Lomma, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Lomma har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"maten skall uppskattas av brukarna"*.

Ludvika, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Ludvika har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De har en samlastningscentral för livsmedel. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, lägsta järnhalt i charkprodukter, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter, färsk och MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på

bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhälsmärkta livsmedel.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"produkter som uppfyller kvalitetskraven"*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"skallkrav på vissa kvalitetskrav"*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Lysekil, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Lysekil har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och naturbeteskött. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhälsmärkta livsmedel och färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"råvara, färdig produkt/måltid samt alla delar som påverkar måltiden och måltidsituationen"*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"20 %"*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Vi genomför en livsmedelsupphandling som sticker ut från traditionellt sätt att upphandla, vi skiljer på leverantör och produkter bl. a. Tyvärr leder ju sådana förändringsprocesser till långa perioder med överklagningar. Men syftet är att få mer kontroll på kvalitet, priser och sortiment. Det är vi som är kunder, därmed vi som ska ställa kraven inte tvärt om."

Framgångsfaktorer

"Intresset är stort från många håll speciellt hos producenter och kollegor."

Svårigheter och problem

"De långa handläggningstiderna i domstolarna."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja över lag så är det många av våra beslutsfattare som behöver känna till LOU m.m.”

Malmö, invånarantal över 100000 invånare, Kostekonom/koststrateg för grund- och gymnasieskolor har svarat på frågorna.

Malmö har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka färsk fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning och miljöpåverkan.

Aktiviteter och projekt

”Har alltid haft ett fokuserat arbete på att hålla en hög/relevant nivå- arbetar mer strategiskt och målinriktat med miljöpolicy i grunden för kosten.”

Framgångsfaktorer

”Kompetenta, engagerade deltagare i referensgruppen.”

Svårigheter och problem

”Inkompetenta, oengagerade deltagare i referensgruppen.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Vi söker själva upp kompetenshöjande utbildningar och har ingen som håller emot om vi vill förkovra oss.”

Malå, invånarantal under 10000 invånare, verksamhetsansvarig har svarat på frågorna.

Malå har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. *Skellefteå kommun sköter upphandlingsarbetet.*

I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever

upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuderna: innehåll, utseende och smak.

Aktiviteter och projekt

”Vi har inte gjort några specifika aktiviteter. Min tid räcker inte i nuläget för detta även om det skulle vara bra.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Kommunens tillagningskök behöver mer utbildning och kompetensutveckling.”

***Mariestad**, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Mariestad har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, lägsta järnhalt i charkprodukter, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter och färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”framförallt smak, att tillagad vara inte tappar för stor % mot råvara, utseende, varmhållningsegenskaper m.m.”. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: ”Priset var avgörande. Kvaliteten mättes vid provlagning, provsmakning och genererade ett påslag i form av belastningspris för vara som inte motsvarade förväntad nivå eller genererade ett avdrag på varor som var över förväntad nivå, därmed kunde den billigaste varan bli dyrast och inte kvalificerad och tvärtom.”

Aktiviteter och projekt

”Leaderprojekt för att möjliggöra inköp av närproducerad mat, infomöten för producenter, besök och samtal inför upphandling.”

Framgångsfaktorer

”Förståelse från producenterna att det verkligen finns möjligheter och vilja från kommunen att köpa in från lokala producenter och odlare och att vi har lyckats att knyta till oss ett antal mindre lokala leverantörer.”

Svårigheter och problem

”Möjligtvis att hitta logistiklösningar.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Vi samarbetar i dagsläget med lokalproducerat i Väst och ett sådant samarbete måste finnas i framtiden.”

Mark, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Mark har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, färsk och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*Alla matgäster ska uppleva en trygghet i att maten som serveras i Marks kommun är välsmakande, näringsrik, väl sammansatt samt säker avseende specialkost och livsmedelshygien. Måltiden serveras i en trivsamt miljö och i enlighet med hållbar utveckling.*”. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium ”*ja med specifika kriterier för respektive varugrupp*”.

Aktiviteter och projekt

”Ökad andel ekologiska livsmedel, utökade djurskydds krav i senaste livsmedelsupphandlingen, salladsbord efter säsong, uteslut helfabrikat, mer färsk fisk.”

Framgångsfaktorer

”Engagerade ledare, kompetent personal, god samverkan med skola, förskola, vård, egen upphandling i kommunen gör det lätt att styra sortiment efter önskemål.”

Svårigheter och problem

”Upphandlingsarbetet är omfattande för en liten kommun och blir alltid överklagat med långa processtider.”

Mellerud, invånarantal under 10000 invånare, enhetschefen har svarat på frågorna.

Mellerud har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, färsk och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer.

De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”att vi följer kommunens livsmedelspolicy”*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Bjuder in livsmedelsleverantörer, minimässor.”

Framgångsfaktorer

”Besök leverantörer.”

Svårigheter och problem

”Få närproducenter, få besök på våra träffar.”

Mjölby, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, enhetschefen har svarat på frågorna.

Mjölby har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött (*vi efterfrågar kötttråvara minst 100 %*), djurfoder inte skulle innehålla antibiotika (*MSR baserar efterfrågas*), minsta andel lagervaror (*att diskutera vid avtalsstart*) och lägsta köthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter (*Vi har gjort olika upphandlingar för olika varigrupper*). De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Att kvalitetssäkra kommunens måltider genom att ha ett styrande dokument, kostpolicy. Alla berörda, oavsett ålder, ska se ett värde i måltiderna”*.

”Egenskaperna och pris är utvärderingskriterium.”

”Vi ställer krav på egenskaper på radnivå”.

Aktiviteter och projekt

”Införande av ekologisk lättmjölk ht 13. Gått över från fryst till kylvara. Mera vegetariskt.”

Svårigheter och problem

”Kritik mot lättmjölk och vegetarisk mat.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja, juridisk kompetens.

Motala, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, verksamhetschef kost har svarat på frågorna.

Motala har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Bra råvaror som är säsonganpassade och följer svenska djurskyddskrav. Så rena produkter som möjligt, hellre kylt kött än fryst."* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Vid de produkter vi provsmakade fanns smak, utseende, konsistens, varmhållningsegenskaper med."*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Munkedal, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Munkedal har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"vi upphandlar bara de produkter som passerat kriteriefiltret för kvalitet/innehåll"*.

"Kvaliteten finns nog beskriven i kriterierna".

Aktiviteter och projekt

"Vi har deltagit i projektet Fokus matglädje, och haft utbildningsinsatser."

Framgångsfaktorer

"Ökad medvetenhet."

Svårigheter och problem

”Ekonomi.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja, politiker behöver bli mer medvetna om spelets regler, inte bara ägna sig åt orealistiska drömmar. All inblandad personal behöver få större insikt om matens betydelse inte enbart för hälsan utan för ett hållbart samhälle. Skolan skulle jobba mer med kopplingen mat-hållbart samhälle.”

Mölnadal, invånarantal i spannet 50000–100000 invånare, utredningsledare Måltid har svarat på frågorna. Mölnadal har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”laga mat från grunden, färska råvaror”*.

Aktiviteter och projekt

”Öka andelen ekologiskt. Granskning av innehåll i hel/halvfabrikat, plockat bort de som inte håller måttet.”

Framgångsfaktorer

”Kunnat satsa resurser på produkter med kvalitet.”

Svårigheter och problem

”Övertyga ledning att kvalitet kostar.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Utbildning för personalen i köken varför satsa på kvalitet och vad är kvalitet.”

Mönsterås, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, servicechefen har svarat på frågorna.

Mönsterås har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-

certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"satsar på ekologiskt"*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

Aktiviteter och projekt

"Köper in färskt kött 2 ggr. / termin från lokal köttproducent vilket har varit lyckat. Vi ska fortsätta det samarbetet."

Framgångsfaktorer

"Personliga kontakten med producenten och alla kök som hon levererade till."

Mörbylånga, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Mörbylånga har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"mat som håller färg, form och smak är kvalitet"*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Vi har valt fler ekologiska produkter."

Framgångsfaktorer

"Vi har varit eniga i frågan."

Svårigheter och problem

"Produkterna är lite dyrare."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Ja, eftersom att arbeta med mat utvecklas ständigt så behöver man uppdatera med jämna mellanrum."

Nora, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Nora har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. Angående samlastningscentral: *"delvis, de små köken får sina varor via centralköket"*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler (*delvis svenska kriterier för kött*), minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna i *vissa kommuner*. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Norsjö, invånarantal under 10000 invånare, husmor/kokerska har svarat på frågorna.

Norsjö har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

Angående samlastningscentral: *"Kommer att slås samman skolkök och äldreomsorgskök, och då kommer ett kök att skicka ut till övriga enheter"*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. *Skellefteå kommun har skött* enskild dialog med och besökt producenter/leverantörer samt stormöte för presumtiva producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak och sammansättning.

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Behövs utbildning regelbundet. Mentor, idésprutor, idébanker. Bara att det finns ett forum som man kan få lufta sina frågor, utbyta erfarenheter o.s.v."

I övrigt – "Min kommun håller på att slå ihop skolkök och äldreomsorg, så det mesta är under luppen.

Matsedel, Kostpolicy mm. Vad jag har saknat under hela denna tid är just prat om kvalitet, om vilken sorts mat som ska lagas. Samtidigt som en annan tjänsteman jobbar för att närodlat och att små producenter ska kunna komma in och lägga anbud, så ser andra tjänstemän till att vi går ihop med Skellefteå kommun, där vi förlorar lite av vårt arbetssätt."

Nyköping, invånarantal i spannet 50000–100000 invånare, måltidskonsulent har svarat på frågorna. Nyköping har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. *Större delen av verksamheten drivs av entreprenörer. En liten del bedrivs i egen regi.*

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler (*ja, men sen under offerttiden fick vi ändra oss*), minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, minsta andel lagervaror och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

Aktiviteter och projekt

”Planeras en ny upphandling.”

Olofström, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Olofström har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel. Det pågår dialog om de ska möjliggöra så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”miljötänk mest då vi inte kan säga att vi skall ha svenska varor”. *Miljöstyrningsrådets baskriterier gällde* som utvärderingskriterium.

Aktiviteter och projekt

”Miljöstyrningsrådet samt dialoger om ekologiska livsmedel.”

Framgångsfaktorer

”Miljöstyrningsrådet.”

Svårigheter och problem

”Vissa varor finns inte.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Jag tycker personligen att jag kan men min personal skulle behöva kompetensen också eftersom i våra dialoger vill de ha in produkter som inte följer politiska beslut.”

Osby, invånarantal i spannet 10000–20000, kostchef/dietist har svarat på frågorna.

Osby har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Att vi mäter och arbetar för att nå våra mål avseende kundnöjdhet samt att vi har kvalitet i vårt arbete med att laga mat från grunden samt att vi arbetar för att leva upp till nationella riktlinjer och rekommendationer.”*

Aktiviteter och projekt

”Vi har precis avslutat en ny upphandling som träder i kraft 1 oktober.”

Framgångsfaktorer

”Samarbete mellan alla inblandade kommuner och olika professioner inom kommunen.”

Svårigheter och problem

”Komplexiteten och den stora arbetsbördan för ett så stort projekt som en livsmedelsupphandling är.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Tydlig politiska mål kopplat till ekonomiska medel eller politiska prioriteringar av ekonomiska medel.”

Oskarshamn, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, avdelningschefen har svarat på frågorna.

Oskarshamn har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Att kraven vi ställt i upphandlingen följs, kötthalt, råvarumängder i olika produkterna håller kraven vi ställt m.m.”*

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Utbildning och information kan man inte få för mycket av, detta är ett område som man måste jobba med hela tiden.”

Robertsfors, invånarantal under 10000 invånare, kostekonom/kostchef har svarat på frågorna. Robertsfors gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, färsk och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper.

I övrigt – ”Vi har förslag på en kostpolicy i kommunen som ännu inte beslutad politiskt.”

Rättvik, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Rättvik har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kött halt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk och naturbeteskött. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Framgångsfaktorer

”Miljöstyrningsrådets kriterier.”

Svårigheter och problem

”Denna gång gick vi iland utan överprövning.”

Sala, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Sala hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De har en samlastningscentral för livsmedel. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden och lägsta kött halt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa (*vi har delat upp anbudet i sju grupper med t.ex. färskt naturbeteskött, färskt bröd etc.*). Angående att dela upp upphandlingarna i olika delar över tid: *"Det kan bli så över tid, om vi förlänger vissa grupper som vi upphandlat."* De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"kvalitetsnivå avseende djurskydd, näringsinnehåll"*.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Antagligen kommer vi genomföra nästa upphandling med fler möten med producenter och grossister. Allt för att få in svar med produkter som tilltalar vår verksamhet."

Sigtuna, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostkonsulenten har svarat på frågorna.

Sigtuna hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. Angående externa entreprenörer: *"Sodexo till ca 500 portioner till äldreomsorgen"*.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, sammansättning och ursprung.

Aktiviteter och projekt

"Ekologiskt upp till 30 %. Många av våra enheter är redan där. Vid den senaste upphandlingen använde vi oss av Miljöstyrningsrådets lägsta kriterier och blev överprövade men vann i länsrätten. Det gällde djurhållning. 1. 1. Att antibiotika endast får användas efter ordination av veterinär och när det är veterinärmedicinsk motiverat 2. Att djuret har transporterats max 8 timmar till slakt eller max 12 timmar nattetid för fjäderfä, samt 3. Att djuret är helt bedövat när avblodning sker. Ingen ocertifierad palmolja 2014. Inga smakförstärkare 2014."

Sjöbo, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, verksamhetschefen har svarat på frågorna.

Sjöbo har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar

av de efterfrågade volymerna. De har besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "god, näringsriktig mat.". De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

I övrigt – "Förenkla LOU. Gör kraven från LOU rimliga i förhållande till önskemål på råvarornas kvaliteter."

Skinnskatteberg, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Skinnskatteberg har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, lägsta järnhalt i charkprodukter, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel.

Angående att möjliggöra så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa: "*Ligger i starten för en ny upphandling för att öppna upp för det alternativet!*". De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Aktiviteter och projekt

"Köpa svenska produkter, köpa lokalproducerade produkter. Endast köpa in MSC-märkt fisk & Kravmärkt kaffe."

Framgångsfaktorer

"Att man når de målet man sätter upp i början av året."

Svårigheter och problem

"Ekonomiska svårigheter."

Skövde, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, tf kostchef har svarat på frågorna.

Skövde hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, lägsta kötthalt på

färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen färsk fisk. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter ”Vi har valt att dela upphandlingen på produktgruppsnivå.” De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt alla/vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning och miljöpåverkan.

Svårigheter och problem

”Vi har inga aktiviteter i och med att vi inte har något intresse från politiken.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Hjälpen behövs att påverka politiken.”

Sollentuna, invånarantal i spannet 50000–100000 invånare, kostekonomen har svarat på frågorna.

Sollentuna har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter, färsk fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Det behövs mer kompetens kring att genomföra en komplex livsmedelsupphandling. Vi behöver också resurser inom kommunen för detta, att det prioriteras.”

***Strängnäs**, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, måltidschefen har svarat på frågorna.

Strängnäs har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och andelen råvaror

på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter "Man kan lämna anbud på frukt och grönt.". De har haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "Mat lagad av bra råvaror av yrkesmän med hög kunskap.". Livsmedlens kvalitet beskrivs på varje position.

Aktiviteter och projekt

"Vi håller just på med upphandling som inte är klar därför blir det svårt att svara på detta, vi frågar efter mer ekologiskt och använder MSR baskrav i upphandlingen."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Det vore bra om det fanns någon 3:e part som kunde validera leverantörsförsäkringar, detta skulle vara avgörande för att kunna ställa tuffare krav på råvarorna."

Strömstad, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kost-städchef har svarat på frågorna.

Strömstad har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "God och näringsriktig mat samt bra råvaror.". De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Olika slag av tester på livsmedel."

Framgångsfaktorer

"Hela tiden uppdaterad på kvaliteten."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Det behövs ständigt en kompetensutveckling av personal i tillagnings-/mottagningsköken."

Strömsund, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, arbetsledare kosten har svarat på frågorna.

Strömsund har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött (*delvis olika produkter*), djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel. Det har också varit ganska viktigt att öka MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. Upphandlingskontoret har haft enskild dialog med och besökt producenter/leverantörer och haft stormöte för presumtiva producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Bra råvaror. Gäller även helfabrikat. Producerat så nära som möjligt. Mycket "rena" produkter lagat från grunden. Alternativ, salladsbuffé, frukt mm."*

Svårigheter och problem

"Vi försöker hålla en bra kvalitet i allt. Begränsningen är pengar och ibland tillgången på resp. vara. Speciellt efter/ under lov. Gäller också kravprodukter. De lokalproducenter som finns måste samordna sig för att logistiken skall fungera."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Skadar kanske aldrig, men det är inte där de största problemen finns. Det slutar alltid i pengar, dyrare produkter kanske behövs mer personal för att tillreda mm."

Sundbyberg, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, måltidschefen har svarat på frågorna.

Sundbyberg har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Rena råvaror med så lite tillsatser som möjligt. Djur som har hanterats just. Fiske fiskade med hållbara fiskemetoder."* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Skallkrav på t ex djurskydd."*

Aktiviteter och projekt

"Krav på att 25 % av de livsmedel som köps in i kommunen ska vara ekologiska. Finns det produkter som är Fairtrade märkta ska dessa handlas."

Framgångsfaktorer

"När 25 % eko med nuvarande upphandling."

Svårigheter och problem

”Merkostnaden är inte finansierad.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja, behöver mer kunskap om hur och vilka krav vi kan ställa på kvaliteten.”

Svenljunga, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Svenljunga har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel och färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med (*detta har skötts centralt*) och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för presumtiva producenter/leverantörer (*Leverantörer har varit inbjudna, men alla har inte kommit.*). De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning och miljöpåverkan.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Vi köper bara in färskt kött och chark.”

Framgångsfaktorer

”Det är lätt att se hur produkterna ser ut när de är färska, och kan därmed reklamera dessa i tid och få dem utbytta.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Nej vi har inget sådant behov. All personal som jobbar inom kostenheten är utbildad och vi köper in utbildningar om det dyker upp något som verkar intressant.”

Säffle, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Säffle har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal

vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen färsk fisk och naturbeteskött.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Rena varor utan farliga tillsatser och bekämpningsvaror.”*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Kompetensutveckling för att utveckla matproduktionen för att få så mycket hemlagad mat som möjligt.”

Framgångsfaktorer

”Nöjda matgäster.”

Svårigheter och problem

”Politisk ovilja och dåligt med resurser.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja, kontinuerliga och fortsatta utbildnings- och inspirationssatsningar.”

Säter, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Säter har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. *De är upphandlingsenhet för 5 kommuner.* De har en samlastningscentral för livsmedel.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färskvaror, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för presumtiva producenter/leverantörer (*Ja, möte med alla var för sig*). De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Med bra råvaror lagar vi mat från grunden nära gästen.”* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Sävsjö, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostsamordnare har svarat på frågorna.

Sävsjö har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, lägsta köttthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter, färsk och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Uppfyller de ställda kraven som till underlag för detta var MSR och livsmedelsverket."*

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Söderköping, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Söderköping har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Enligt vårt Kostpolitiska program ska alla måltider som erbjuds vara av hög kvalitet och utgå ifrån ett utbud av hälsosamma och näringsriktiga livsmedel. Samt strävan att tillaga måltider ifrån grunden."* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: "0 %".

Tanum, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Tanum har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, färsk och MSC-certifierad fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De

hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "Bra råvaror och rätt tillagat.". De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Tester av livsmedel."

Framgångsfaktorer

"Ta bort livsmedel i avtalet som inte "håller måttet"."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Det behövs ständig uppdatering i kvalitetsarbetet."

Tingsryd, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Tingsryd har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, att kunna besöka producenter under avtalstiden, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel och rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för presumtiva producenter/leverantörer (*Inte inför grossistupphandlingen men inför de delade upphandlingarna (t ex färskt kött, grönsaker)*). De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "Bl. a. lägsta köttmängd i t ex halvfabrikat. Vi utvärderar smak, lukt, konsistens och utseende. Vi frågar på olika kvalitetsnivåer i förfrågningsunderlaget o s v.". De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: "Sämre kvalitet ger ett prispåslag. Bättre kvalitet ger ett prisavdrag. Uppfyller inte produkten våra kvalitetskrav underkänns produkten."

Produktkrav ingår i förfrågningsunderlaget.

Aktiviteter och projekt

"Har bl. a. jobbat med fokus matglädje (hushållningssällskapet) för att höja statusen på maten i offentlig sektor."

Framgångsfaktorer

"Att utbildning/föreläsning är ett lyft för köken. Hade praktisk matlagning med vegetariska recept som var mycket givande."

Svårigheter och problem

"Alltid pressat med tiden. Svårt att följa upp olika projekt och aktiviteter man genomför."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Känner väl inte något större behov. Många i köken har kompetens, utbildning och ”kan trolla med knäna”.”

Tranås, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Tranås har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålsmärkta livsmedel, ekologiska produkter, färsk och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa inom vissa varugrupper. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”servera säker och näringsriktig mat som våra kunder tycker om”. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: ”60 % pris, 40 % kvalitet”.

Trelleborg, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Trelleborg har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska och färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter ”Upphandlingen är uppdelad i varugrupper, ej på produktnivå. Detta kommer ev. i nästa upphandling.”. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”god, vällagad, närlagad”.
Vi hade en tydlig kravspec.

Aktiviteter och projekt

”Eko-vegoutbildningar, recepthantering mellan köken, minimera halv- och helfabrikat och laga så mycket vi kan från grunden av bra råvaror.”

Framgångsfaktorer

”Ökad kompetens bland medarbetarna, nätverk mellan kök och en nyttig insikt (om man inte hade den innan).”

Svårigheter och problem

”Motstånd, svårt att gå utanför ramarna.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Alltid, utbildningstillfällen och nätverksträffar är alltid välkomna!”

Trollhättan, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Trollhättan har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, möjlighet att få färskt kött *givna leveransdagar*, högsta salthalt i charkprodukter (*vissa produkter*) och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Där vi använder kvalitetsbegreppet försöker vi påtala vad det är som vi menar."*

Aktiviteter och projekt

"Så mycket inhemsk produktion som möjligt när det gäller animaliesidan samt även på spannmålssidan. T.ex. använder vi bara svensk fågel, MSC-certifierad fisk, fisk med hel fiskfilé, vi väljer färsprodukter med svensk köttträvara i första hand, vi anpassar färska grönsaker efter säsong."

Framgångsfaktorer

"Känslan att kunna stå för en måltid som har en hög kvalitet samt är tillagad så mycket som möjligt från färska fina råvaror av kompetent personal."

Svårigheter och problem

"LOU - känns många gånger som en bromskloss i vårt upphandlingsarbete. Vi ställer höga krav på den inhemska livsmedelsproduktionen MEN när vi sedan ska handla upp i offentlig upphandling ställs vi inför många krokiga svängar."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Nej, kompetensen på livsmedelssidan finns i vår upphandlingsgrupp. Däremot behöver politiken få upp ögonen för hur komplext det kan vara att göra en livsmedelsupphandling."

Trosa, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kost- och städchef har svarat på frågorna. Trosa har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, färsk och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Ev. provsmakning, sensoriska tester.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Vi behöver mer konkreta sätt att jobba med kvalitetstester av livsmedel, hur ska vi jobba med detta utan att det blir "tycke o smak" som styr, hur kan vi vara proffsiga i det arbetet.”

Tyresö, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostsamordnaren har svarat på frågorna.

Tyresö har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. *De planerar för att införa en samlastningscentral för livsmedel under nästa år.* De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter, färsk och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*näringsriktig, vällsmakande och säker*”.

Aktiviteter och projekt

”Ombyggnation av samtliga skolrestauranger från mottagningskök till tillagningskök. Anställningar av välutbildade kökschefer till tillagningsköken. Resultat: Andelen halvfabrikat har minskat. Andelen mat lagad från grunden ökat. Troligen lägre råvarukostnad, men det har ännu inte följts upp.”

Framgångsfaktorer

”Nöjda matgäster.”

Svårigheter och problem

”Vissa barn är ovana att äta mat lagad från grunden. De saknar vissa halvfabrikat.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Kontinuerlig kompetensutveckling behövs.”

Uddevalla, invånarantal i spannet 50000–100000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Uddevalla hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja, hur man gör bra kravspecifikationer så man slipper överprövningar.”

I övrigt - ”Att lagen om offentlig upphandling ses över så det blir lättare att köpa Svenska produkter och mer närodlat.”

Ulricehamn, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, verksamhetschef kost har svarat på frågorna. Ulricehamn har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med (*upphandlingsgrupp*) och besökt vissa producenter/leverantörer. De har *ibland* haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*varor som vi kan försvara*”. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet (*sköttes av upphandlarna*).

Aktiviteter och projekt

”Tätare kontakter med inköpsavdelningen.”

I övrigt – ”Det avtal som vi har nu är min verksamhet inte nöjda med. Vi har startat ett nytt upphandlingsarbete som känns bra.”

Upplands-Bro, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Upplands-Bro har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper.

Aktiviteter och projekt

”Ny upphandling under 2014. Förarbete ska inledas inom kort.”

Svårigheter och problem

”Definition av ”närodlat”. Hitta lokala leverantörer.”

Uppsala, invånarantal över 100000 invånare, kvalitetsansvarig har svarat på frågorna.

Uppsala hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, lägsta köttthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med alla och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*Den kvalitet som kunden vill ha.*”

Aktiviteter och projekt

”Aktiv dialog med producenter för att de ska lägga anbud i nästa upphandling.”

Framgångsfaktorer

”Positiva reaktioner från producenter och leverantörer.”

Svårigheter och problem

”Kunskapsbrist och distributionsproblem.”

Uppvidinge, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Uppvidinge har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal

vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta produkter, ekologiska och rättvisemärkta produkter, färsk och MSC-certifierad fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Aktiviteter och projekt

”Ekologiska mjölkprodukter, närproducerat, fairtrade kaffe, the.”

Framgångsfaktorer

”Allt ovan finns i våra kök.”

Svårigheter och problem

”Priset.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Att inte bara pengarna skall styra politikerna kan inte både vilja ha och samtidigt spara på maten.”

Vaggeryd, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Vaggeryd har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. Angående samlastningscentral ”vi har ett centralkök”.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, lägsta järnhalt i charkprodukter, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, MSC-certifierad fisk och naturbeteskött.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter.

De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning och miljöpåverkan.

Aktiviteter och projekt

”Att laga mat från grunden.”

Framgångsfaktorer

”Personal glad och positiv.”

Svårigheter och problem

”Pengar.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Ja.”

Vallentuna, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Vallentuna har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna ”*anbud för vissa varugrupper dock inte på produktnivå*”. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna (*kan inom vissa varugrupper lämna för enskilda kommuner*). De har haft enskild dialog med (*frågor och svar via vårt upphandlingsprogram*) och besökt (*möte med leverantörer inför anbudsarbetet inte under tiden*) producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för producenter/leverantörer (*mässa efter att anbuden är antagna*). De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*Kvalitetskrav utifrån produktinnehåll, lagkrav och egna kvalitetskrav*”. *Kvalitetskraven enligt innehållsdeklarationen finns i skakraven*. De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

I övrigt – ”I dagens läge är det i det närmaste monopol på livsmedelsupphandlingen där grossisterna har egna märkesvaror som de i första hand vill få in på anbudet. Anser att de inte längre är grossister på neutral grund och förstår inte att Konkurrensverket kan godkänna de sammanslagningar som görs.”

Vansbro, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Vansbro har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

Aktiviteter och projekt

”Vi har ställt mycket produktspecifika krav på olika delar i upphandlingen, speciellt på färskt kött och chark men även på helfabrikat. Vi har medvetet valt att uteslutande fråga på ekologiska varor.”

Framgångsfaktorer

”När man endast frågar efter ekologiska varor får man ett bra pris. När man undersöker utbudet på marknaden och sedan anpassar kravspecifikationen efter det får man oftare den specifika produkten man tänkt sig.”

Svårigheter och problem

”För att kunna köpa närproducerat är det svårare att hitta unika konkurrensfördelar gentemot andra svenska producenter.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Nej, MSR är en jättebra plattform/samlingsplats för information likaså Upphandling 24 och olika kostchefsträffar.”

Varberg, invånarantal i spannet 50000–100000 invånare, verksamhetsutvecklare kost har svarat på frågorna.

Varberg har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta kötthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter, färsk och MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och helfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*Fina råvaror som blir till en god och näringsrik mat.*”

Aktiviteter och projekt

”Uppdelning av avtal. Nya tester. Upphandlingssystem.”

Framgångsfaktorer

”Tester.”

Svårigheter och problem

”Tid.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Alltid, för att få det man tror att man frågar efter.”

Vilhelmina, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Vilhelmina har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delat av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med och besökt alla producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*Det våra gäster föredrar i sensoriska bedömningar.*”. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: ”*Bedömning på en tregradig poängskala, 2 poäng- Klart godkänd, 1 poäng – acceptabel, 0 poäng - Inte godkänd. Om produkten bedöms som inte godkänd stryks den från offerten.*”.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Arbetar med att ta fram nya kriterier för kvalitet.”

Framgångsfaktorer

”Medvetenheten om att det är ett arbete som måste göras, dagen kvalitetskrav handlar ofta om redan lagstadgade förhållanden, ex livsmedelssäkerhet.”

Svårigheter och problem

”Frånvaron av branschriktlinjer som avser livsmedelskvalitet.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Seminaries, diskussioner om kvalitet mellan producenter/branscher och upphandlare/kostchefer.”

I övrigt – ”Först om vi vågar sätta ord på kvalitet, och på sätt att mäta den, vilka faktorer som styr den kan vi komma framåt och få vettiga, relevanta krav som gör att man får vad man efterfrågar och är villig att betala för.”

***Vingåker/Katrineholm (samverkar)**, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, avdelningschef/kostchef har svarat på frågorna.

Vingåker har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De har en samlastningscentral för livsmedel.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid (*inte det stora avtalet däremot några små*). De har haft enskild dialog med (*detta skötte upphandlingskontoret då*) och besökt alla producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"att vi följer de lagar och rekommendationer som gäller"*.

Aktiviteter och projekt

"Laga mera mat från grunden. Minska matsvinnet. Öka kommunens inköp av ekologiska livsmedels till 30 % av totala inköpen samt närproducerade 5 %. Infört en köttfri dag. Minskat mängden kött i produktionen. Kvalitetssäkra skollagen näringsriktig skolmat. Med redskapet skolmat Sverige."

Framgångsfaktorer

"Vi ser goda framgångar har bra mätredskap och resultat."

Svårigheter och problem

"Hur det skall mätas, t.ex. laga mera mat från grunden där vi arbetar med en matpyramid och resultatet blir tokbra direkt."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Vi är alltid öppna för tips och idéer."

Vänersborg, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Vänersborg har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter (*Bäst föredatum skall räcka till nästa leverans.*), maximal vattenhalt i kött (*Används för kycklingkött.*), djurfoder inte skulle innehålla antibiotika (*Särskilt kontraktsvillkor. Antibiotika får användas endast efter ordination av veterinär och när det är veterinärmedicinskt motiverat.*), minsta andel lagervaror (*80 % av produkterna på nettoprislistan ska levereras inom 3 dagar från beställningsdagen.*) och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter och naturbeteskött.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar

av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Kvalitetskrav ställs vid upphandling, måltidssammansättning(näringsvärde) etc."*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Kvalitetskrav ställs vid upphandling, måltidssammansättning(näringsvärde) etc."*.
Separat kravspecifikation är en bilaga.

Aktiviteter och projekt

"Sortimentsråd bestående av kostchefer och upphandlare i de upphandlande kommunerna för att säkerställa och höja/bevara kvaliteten på livsmedel.

Svårigheter och problem

"Kommunerna har olika krav på t.ex. ekologiskt, etiskt."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Kompetensutveckling är alltid viktigt och det finns ett behov i att förekomma och följa produktutvecklingen."

Vännäs, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kocken har svarat på frågorna.

Vännäs har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, lägsta järnhalt i charkprodukter och högsta salthalt i charkprodukter. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Säker & vällagad mat, tillagad så nära serveringstillfället som möjligt."*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Mera pengar."

***Västerås**, invånarantal över 100000 invånare, enhetschef Restaurangheten har svarat på frågorna.

Västerås har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska

produkter, MSC-certifierad fisk och naturbeteskött. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, rättvisemärkta produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Ekologiskt, rättvisemärkt plus en del annat."* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium.

Aktiviteter och projekt

"Ny riktlinje för inköp av livsmedel inom staden med förtydligade miljö- och djurskyddskrav bland annat. En måltidspolicy är på gång men ej färdig än."

Svårigheter och problem

"Svårt att definiera detaljer på politisk nivå, det blir väldigt allmängiltigt och lämnar lite för mycket utrymme till egna tolkningar."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Som nämnt tidigare så är det främst inom inköp detta behövs."

Växjö, invånarantal i spannet 50000–100000 invånare, måltidschefen har svarat på frågorna.

Växjö har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De har en samlastningscentral för livsmedel.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, att kunna besöka producenter under avtalstiden, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel och rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer (*inte inför grossistupphandlingen men inför de delade upphandlingarna t.ex. färskt kött, grönsaker*). De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Bl.a. lägsta köttmängd i t.ex. halfabrikat. Vi utvärderar smak, lukt, konsistens och utseende."* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Sämre kvalitet ger ett prispåslag. Bättre kvalitet ger ett prisavdrag. Uppfyller inte produkten våra kvalitetskrav underkänns produkten."* *Produktkrav ingår i förfrågningsunderlaget.*

Ystad, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Ystad har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De har en samlastningscentral för livsmedel.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalsperioden, lägsta järnhalt i charkprodukter, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålsmärkta livsmedel, MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska och rättvisemärkta produkter, färsk fisk och naturbeteskött.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med (*dialogkväll inför upphandlingen*) och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”bra råvaror, utbildad personal som i samarbete med köpande verksamheter driver ett gemensamt utvecklingsarbete i kostfrågorna”*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *”Lägsta pris går ypperligt att sätta som hög andel, OM det finns tydligt ställda kvalitetskrav på råvarorna.”*

Aktiviteter och projekt

”Samarbete med leverantörerna, täta uppföljningsmöten, studera inköpsstatistik. Nyttja vitesklausulen.”

Framgångsfaktorer

”Samarbete och förståelse för yrkesområdena.”

Svårigheter och problem

”Tiden.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Jag tror att om småproducenterna kunna lämna anbud måste kunskapen ökas i de leden, vi gör allt för att främja med små varugrupper spetsade mot en viss vara, men ändå lämnas inga anbud.”

Älvkarleby, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Älvkarleby har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen ekologiska produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar

av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

Öckerö, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Öckerö har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen naturbeteskött. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Ödeshög, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Ödeshög har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, möjlighet att få färskt kött fem dagar i veckan, minsta andel lagervaror och lägsta köthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen färsk fisk. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen. De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium när de bedömde anbuden: innehåll, utseende, smak, sammansättning, ursprung och miljöpåverkan.

Aktiviteter och projekt

”Samarbete med lokala producenter, och Fokus matglädje i skolan.

Örebro, invånarantal över 100000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Örebro har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, lägsta köthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter, MSC-certifierad fisk, naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingarna i olika delar över tid. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Att vi arbetar med bra råvaror som produceras så nära oss som möjligt och att vi köper ekologiska varor."* Kvalitetskravet låg på rad nivå i förfrågan.

Örkelljunga, invånarantal under 10000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Örkelljunga har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"Våra olika kvalitetskrav för de olika produktgrupperna."* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: X. /De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men följande egenskaper var med som utvärderingskriterium.

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Vi samarbetar med andra kommuner och vi har tillsammans gått igenom kvalitetskrav för varje produktgrupp."

Svårigheter och problem

"Tyvärr kan jag inte ställa så höga kvalitetskrav som jag önskar, då budgeten inte räcker till."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"Jag tycker att både upphandlare, kostchefer och politiker behöver mer utbildning."

Örnsköldsvik, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Örnsköldsvik hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, rättvisemärkta produkter, färsk fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *"lite tillsatser, kort varmhållningstid, ekologiskt"*. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *"Kvalitetsbedömningen görs utifrån en sexgradig skala där 5 är bästa möjliga betyget. Om en produkt av någon anledning inte kan utvärderas får den betyg noll (0). Exempel på detta kan vara att en produkt inte levereras i tid för provsmakning eller något i kvaliteten gör att den inte kan tillagas och utvärderas. Produktens kvalitet*

kommer att omvandlas till pengar och läggas till varans pris (s.k. Justerat pris som används vid utvärderingen). Vid tre i betyg sker ingen förändring av priset. Om betyget är lägre än 3 belastas priset med fastställd procentsats på det referenspris som återfinns i Prisbilagan. Om betyget är högre än 3 minskas priset med en fastställd procentsats för referenspriset.”
De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Kostpolicy arbetas fram för politiskt beslut. Utökning av andelen ekologiska livsmedel. Provkök för löpande produkttester.”

Framgångsfaktorer

”Stort intresse för frågorna inom hela verksamheten.”

Svårigheter och problem

”Svårt att greppa om, snårig juridik.”

Östersund, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Östersund har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelupphandlingarna. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidspolicyn.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler (*inte i gällande men i kommande upphandling*), minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter (*Ja, inom varugrupper och per kommun*). De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna (*ja, anbud per kommun innebär mindre volymer och färre leveransställen*). De har haft enskild dialog med och besökt vissa producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer (*Upphandlingskontoret har bjudit in alla intressenter i länet till en dialogdag om livsmedelupphandling. Dessutom har vi (kostchef och upphandlare) deltagit på ett stort antal dialogmöten med LRF, där de bjudit in vissa leverantörer*). De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”att råvaror uppfyller ställda kvalitetskrav som märkning, näringsinnehåll, miljökriterier och klarade provsmakningen.” De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: ”Ja, eftersom provsmakningen var en viktig del av utvärderingsarbetet.”

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”2011, Matglädje och Matlandethuvudstad satte fokus på mat så att även offentlig mat blev omtalad/uppmärksam. Resultatet blev i alla fall en Kostpolicy”

Framgångsfaktorer

Kostpolicy beslutad av KF ger legitimitet år verksamheten och möjlighet att eska mer pengar för t.ex. ekologiska råvaror.”

Svårigheter och problem

”Intresse för matfrågor och deltagande i mataktivitet är svagt hos vår skolorganisation. De har så mycket annat på dagordningen som är viktigare”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Politiker är de som behöver utbildning och kompetensutveckling om mat! T.ex. näringsmässiga lagkravet i skollagen, vad skillnaden är på ekologiskt och närproducerat och om det är möjligt att se kommunens måltidsverksamhet som en del i den lokala näringslivsutvecklingen eller inte.”

Österåker, invånarantal i spannet 20000–50000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna.

Österåker har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna.

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färskvaror, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttmängd på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel och rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”*våra råvaror ska hålla den kvaliteten vi frågat efter i förfrågningsunderlaget t.ex. grillkorv ska innehålla minst 60 % kött*”. De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: ”*De produkter vi satt kvalitetskrav på t.ex. MSC märkt fisk, fetthalt i köttfärs och köttfärsprodukter, köttmängd i korv m.m. följde vi upp och varor som inte höll måttet åkte ut. Vi ställde även krav på att om leverantören svarade med Egen märkes vara så skulle de även svara med en annan producent på den varan.*”

De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Vi har en kostpolicy i kommunen sedan 2009 och den följer vi. Arbetar aktivt med att öka mängden ekologiska inköp, färskt kött, ser också mer på produkternas fetthalt och köttmängd istället för att fokusera på priset hela tiden. Vi ökar stadigt de ekologiska produkterna även om det går sakta. Vi har inte fått mer pengar för att genomföra detta men vi planerar matsedeln på ett annat sätt så att kostnaderna inte blir så mycket högre. Vi arbetar samtidigt aktivt med att minska matsvinnet.”

Framgångsfaktorer

”Matsvinnet minskar både vad eleverna slänger samt överproduktionen i köken.”

Svårigheter och problem

”Det största problemet är att vi inte får gehör av vuxna i skolan när det gäller matsvinnet.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Vi försöker att kompetensutveckla oss hela tiden, både med när det gäller kurser och litteratur. Nu är kurserna så dyra så att vi mer och mer utnyttjar varandras kompetens och idéer i måltidsenheten. Vi arbetar i grupper, träffas varannan månad och diskuterar vad vi kan göra bättre i alla delar av köken.”

Östra Göinge, invånarantal i spannet 10000–20000 invånare, kostchefen har svarat på frågorna. Östra Göinge har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har gått samman med annan/andra kommuner för att hantera livsmedelsupphandlingarna. *Ska snart få in en extern leverantör till några kök.*

De krav de ställde i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vi leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror (*Högt antal beställningsvaror gav sämre poäng vid utvärderingen.*), högsta salthalt i charkprodukter (*vissa produkter, ej generell*), lägsta köttinhalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, färsk och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel och rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter (*Möjlighet att anta flera leverantörer i samma varugrupp med hänvisning till viktning och miljöhänsyn mm.*). De har också möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna (*Möjlighet att anta flera leverantörer i samma varugrupp med hänvisning till viktning och miljöhänsyn mm.*). De har haft enskild dialog med (*dialogen sköttes av samordnare i Hlm kommun så jag vet inte i detalj*) producenter/leverantörer. De har även haft stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer. De hade avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade/testade några av livsmedlen (*i samband med de sensoriska testerna, inte annars*).

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de *”Smak, utseende, näringsvärde, miljöhänsyn, djuromsorg mm.”* De har med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: *”Ja, åtminstone i samband med de sensoriska testerna som var ett utvärderingskriterium.”* De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”En ny måltidspolicy beslutades i nov-12. Intention att öka andel ekologiska och närproducerade livsmedel. Beslut om fler tillagningskök = fler kök kan ta emot råvaror och tillaga maten i varje kök. Arbetat med att minska svinn = får mer pengar att köpa t ex ekologiska och/eller klimatsmarta livsmedel.”

Framgångsfaktorer

”När arbetet når hela vägen från politiken och ned till medarbetaren på golvet - då blir det störst framgångar. Liten kommun med korta beslutsvägar gynnar att arbetet snabbt kan gå framåt.”

Svårigheter och problem

”Att nå ut från köket och kostenheten med information till t.ex. rektorer och pedagoger i skola, förskola - att man har svårt att se helheten, att mat av bra kvalitet och i rättan tid kan påverka t.ex. elevernas måluppfyllelse i skolan. Svårt att få pedagoger att vilja mäta matsvinn, de tycker det är kökets sak att sköta detta.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Just hjälp att få igång ett gott samarbete och förståelse över gränserna, se förra frågan, är det största behovet som finns. I viss mån behov av utbildning av kockar i storköken - att hantera råvarorna på bästa möjliga sätt - både utifrån ekonomiska och sensoriska aspekter.”

I övrigt – ”Vi har arbetat mycket med att förändra bilden av den maten som lagas i offentliga sektorn. Maten har ett oförtjänt dåligt rykte, som t.ex. att man bara serverar hel- och halvfabrikat, vilket inte stämmer! Det är väldigt svårt att nå ut med budskapet och det är ett arbete som aldrig tar slut. Upplevd kvalitet utifrån "rykten" påverkar mycket mer än det som verkligen köps in (kommer inte fram på samma sätt) och då kan det ibland kännas hopplöst. Men skam den som ger sig!!”

Landsting

Landstinget i Dalarna, invånarantal mellan 250000 och 300000 invånare, Kostchef har svarat på frågorna.

Landstinget i Dalarna har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De har en samlastningscentral för livsmedel.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper samt möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingen i olika delar över tid.

De genomförde sensoriska tester av produkter och provlagade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbete med mat och med det menar de ”Maten tillagas från grunden av råvaror med hög kvalitet.”

Aktiviteter och projekt

”Ny livsmedelsupphandling med mera krav inom området.”

Framgångsfaktorer

”En medvetenhet hos chefer och konsumenter.”

Svårigheter och problem

”Att fråga på ett sätt så att många svar lämnas in. Och ingen överklagar.”

Landstinget i Gävleborg, invånarantal mellan 250000 och 300000 invånare, Antalscontroller har svarat på frågorna.

Landstinget i Gävleborg hanterar livsmedelsupphandlingarna med ”Inköp Gävleborg.” De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, lägsta köttthalt på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel och det har varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter, andelen MSC-certifierad fisk och andelen naturbeteskött.

De har möjliggjort så producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper samt möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer samt besökt vissa producenter/leverantörer.

Jämtlands läns landsting, invånarantal under 250000 invånare, Kostchef har svarat på frågorna.

Jämtlands läns landsting hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött (endast kyckling), att djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, kunna besöka producenter under avtalstiden och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, andelen ekologiska och rättvisemärkta

produkter och andelen MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "God och näringsriktigt mat som är tillagad med omsorg." De hade med kvaliteten som ett utvärderingskriterium. De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Hopp om närproducerat. Ökad andel ekologiska livsmedel."

Framgångsfaktorer

"Att bryta ut vissa produktgrupper ger lokala och mindre aktörer möjlighet att lämna anbud - hoppas vi."

Svårigheter och problem

"Risk att små aktörer inte kan leva upp till ställda krav."

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

"JA! Upphandling - att ställa krav - hur ställa krav - vilka krav kan man ställa. Hur uppnå närproducerat? Svårt att veta hur hårda krav man kan ställa - risk att bli utan leverantör?"

***Landstinget i Jönköpings län**, invånarantal under 250000 invånare, Upphandlare har svarat på frågorna

Landstinget i Jönköpings län har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De anlitar en extern entreprenör för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, att djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, att kunna besöka leverantörer under avtalstiden, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, andelen MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen nyckelhålmärkta livsmedel, andelen färsk fisk och andelen naturbeteskött.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har haft enskild dialog med samt besökt vissa producenter/leverantörer.

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter samt provlagade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "Mat lagad från grunden, bra råvaror till rätt pris, nöjda patienter/kunder, näringsriktig mat, mat som är bra för miljön, mindre svinn." De hade med kvaliteten som ett utvärderingskriterium och viktningen i förhållande till andra egenskaper skedde på följande sätt:

"Genom provsmakning och provlagning av 5 % av upphandlat sortiment. Vid testning utvärderas, lukt, smak, utseende/färg och konsistens. Kvalitet ingår även i ställda krav på ekologiska produkter, MSC-märk, MSR baskrav, köttthalt, fetthalt, sockerhalt, "vattenhalt". Dessa krav har ställts på de produkter som finns på marknaden i nuläget." Vad gäller beskrivning av viljeinriktning så svarar de att "Landstingets policy för Hållbar utveckling – utifrån ett miljöperspektiv."

Aktiviteter och projekt

”Öka andel ekologiska livsmedel. Mätning sker varje tertial. Ser över marknaden och testa nya produkter.”

Framgångsfaktorer

”Andel ekologiska livsmedel har ökat från 9 % till 19 % på 2 år.”

Svårigheter och problem

”Få ekonomin att gå ihop. Det har ej tillförts mer ekonomiska medel.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Politiker behöver mer information om LOU, att man inte kan ställa krav på närproducerade produkter. Elin Röös från SLU, skulle kunna ge mer information till politiker om livsmedel och dess påverkan på miljön. I media skulle man behöva ta fram goda exempel på offentliga måltider.”

***Landstinget i Kalmar län**, invånarantal under 250000 invånare, Kostsamordnare har svarat på frågorna

De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De har ”samverkansavtal med kommun”.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, att djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, andelen ekologiska produkter, andelen MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper samt möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa av de efterfrågade volymerna. De har även delat upp upphandlingen i olika delar över tid. De hade enskild dialog med alla producenter/leverantörer samt hade stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De har genomfört sensoriska tester av produkter och provlagat/testat några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”Att laga god mat från grunden (rena råvaror), ”Bra råvaror”.” Vad gäller kvalitet som utvärderingskriterium så svarar de ”Smak, utseende, tillagningsegenskaper på de produkter vi provade.”

Aktiviteter och projekt

”Arbeta aktivt med matsedel så att mat lagas från grunden.”

Framgångsfaktorer

”God mat.”

Svårigheter och problem

”Få med sig personalen, då de upplever att de inte hinner och att kompetens saknas.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Hjälp med hur man kan ställa kvalitetskrav.”

Landstinget i Kronoberg, invånarantal under 250000 invånare, Verksamhetschef/kostchef har svarat på frågorna.

De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva men vissa upphandlingar har de gjort tillsammans med Blekinge. De anlitar en extern entreprenör för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten ”CLV transport ISS”.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, kunna besöka producenter under avtalstiden, minsta andel lagervaror, lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. Vad gäller övervakningsprogram campylobacter hos fågel så förutsätter de att leverantören följer Livsmedelsverkets krav. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, andelen ekologiska produkter, andelen färsk fisk och MSC-certifierad fisk, andelen naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen rättvisemärkta produkter.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter på hela förfrågningsunderlaget. De har haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer samt besökt vissa producenter/leverantörer.

De har genomfört sensoriska tester samt provlagat/testat några av livsmedlen. De använder inte begreppet kvalitet i arbetet med mat men de ställer specifika krav, ”det är kvalitet för oss.”

Aktiviteter och projekt

”1. Öka andelen ekologiskt. 2. Handla upp frukt efter vikten per styck.”

Framgångsfaktorer

”1. Vi som är stora inköpare av mat är skyldiga att ta hänsyn till miljön vi lever i samt för de som kommer efter oss. 2. Det blir totalt sett billigare om frukten som serveras håller en korrekt vikt, t ex en ekologisk banan väger ofta mindre än en "vanlig" och det är ju en hel banan som vi serverar!”

Svårigheter och problem

”Det är första gången vi frågar på vikt i st.f. kg.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Det är viktigt att upphandlaren får centralt stöd i olika frågor när det gäller upphandling, Miljöstyrningsrådet finns och de är bra, men jag tror att det behövs mer!”

***Norrbottens läns landsting**, invånarantal mellan 300000 och 1000000 invånare, Projektledare Verksamhetsutveckling har svarat på frågorna.

De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, att färskt kött inte skulle vara vakuumpackat, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, att djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, minsta andel lagervaror, högsta salthalt i charkprodukter, lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har de varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, andelen ekologiska produkter, andelen färsk och MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka

andelen nyckelhålmärkta livsmedel, andelen rättvisemärkta produkter, andelen naturbeteskött samt andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De hade enskild dialog med alla samt besökte vissa producenter/leverantörer. De hade även stormöte för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De har genomfört sensoriska tester samt provlagat/testat några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”Mat som tillagas från grunden med produkter i största möjligaste mån närproducerade samt ekologiska.” De hade med kvalitet som ett utvärderingskriterium och viktningen i förhållande till andra egenskaper skedde på följande sätt: ”Vi la inte all vikt vid priset utan kvalitetsaspekten var viktig, vi testade produkter, träffade leverantörer/producenter i s.k. workshops innan förfrågningsunderlaget gick ut där vi berättade vad vi NLL önskade. Kvalitetstänk, ekologiskt samt lokal/närproducerat var högt prioriterat. Miljömedvetna livsmedel med kvalitet från kompetenta leverantörer var vår målbild. Möjliggöra för små och medelstora företag att lämna anbud. Vi delade upp upphandlingen i 26 st. varukorgar där också särskilda områden valdes ut med 100 % ekologiska varor inom dessa. Dialog med leverantörer, informationsträffar, branschträffar, enskilda möten lades det mycket tid på för en rak och tydlig samt nära relation samt öppenhet från bägge sidor.”

Aktiviteter och projekt

”Vi har precis startat vår upphandlingsgrupp inför nästkommande livsmedelsupphandling. Avtalet går ut 2015-02-28 och vi har redan startat upp arbetet med att lägga grunderna inför kommande upphandling. Politiken är med och ger tydliga direktiv, något som är mycket viktigt. Vi kartlägger alla lokala/närliggande producenter samt leverantörer för att under hösten/våren träffa, kontakta dessa för dialog. Vad kan Ni erbjuda landstinget Norrbotten?”

Framgångsfaktorer

”Flera varukorgar dvs. 1 varukorg med färsk nötkött, en med färsk fisk osv. Vi ser över att en producent/leverantör kan leverera till en ort, en annan till ytterligare en ort osv., att de små leverantörerna inte klarar att leverera till hela länet men de klarar av att leverera till ex en ort. Det lägger vi extra stor vikt vid.”

Svårigheter och problem

”Inga större problem so far. Vår ansträngning att vilja nå mindre samt medelstora leverantörer har börjat sprida sig så vi blir kontaktade av många som tidigare har sagt att de inte brytt sig att lägga anbud, det har varit för krångligt, landstinget är för stort, de klarar inte hela länet osv.. – men nu söker vi (NLL) upp de små/mindre leverantörerna och det har gett ett positivt flow som gör att vi hittar nya vägar att arbeta med leverantörer.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Klimatsmart mat som man brukar kalla det, vilken mat är smart för miljön, det är något vi behöver mer kompetens runt bl.a.”

Landstinget i Värmland, invånarantal mellan 250000 och 300000 invånare, Koststrateg har svarat på frågorna.

Landstinget i Värmland har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar sina livsmedelsupphandlingar själva. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, att djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerad livsmedel, andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, andelen MSC-certifierad fisk samt andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även delat upp upphandlingen i olika delar över tid. De har haft stormöte/informationsträff för alla presumtiva producenter/leverantörer.

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”ekologiskt, så mkt svenskt som möjligt.” De hade inte med kvalitet som ett utvärderingskriterium utan...”pris var det enda utvärderingskriteriet. Vi ställde istället höga kvalitetskrav som obligatoriska krav. Både på produkter och på t.ex. ledtider och fordonens miljöegenskaper.” De beskrev ej sin viljeinriktning vad gäller mat...”Inte utöver hårt specificerade krav på varje enskild produkt och produktgrupperna.”

Aktiviteter och projekt

”Höjt köttmängden i kraven på ex. färsprodukter, MSR krav på fläskkött, kyckling och ägg, hängmörat nötkött, enbart eko på vissa livsmedelsgrupper som kaffe, mjölk, morötter, bananer mm.”

Framgångsfaktorer

”Har enbart svenskt nöt och fläskkött det hängmörade nötköttet är dyrare men i gengäld blir det mindre svinn, vi har inte haft något hästkött utblandat i köttfärsprodukterna, (kan det bero på att vi höjt kraven).”

Svårigheter och problem

”Har inte varit några problem mer än att vi var väldigt rädda för att det skulle bli överprövning när vi använde djurskyddskraven i upphandlingen.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Nej, vi uppdaterar oss hela tiden med nyheter och det stöd som finns idag.”

Landstinget i Västernorrland, invånarantal under 250000 invånare, Enhetschef har svarat på frågorna. Landstinget i Västernorrland har en politiskt beslutad kostpolicy för vissa verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna i samarbete med kommunerna. De har en extern entreprenör på personalrestaurang.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, att djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, möjlighet att få leverans av färskt kött fem dagar i veckan, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta kötthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter samt andelen MSC-certifierad fisk. Det har även varit ganska viktigt att öka andelen färsk fisk.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter i hela förfrågningsunderlaget samt möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna.

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De genomförde sensoriska tester av produkter samt provlagade några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”smak och lukt, konsistens och utseende, hållbarhet i produktion.” De hade med kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt ”smak/luft, smakar o luktar utmärkt betyg 5, smakar o luktar bra betyg 4, godtagbar smak o lukt betyg 3, uppnår icke godtagbar kvalitet betyg 0.”

Örebro läns landsting, invånarantal mellan 250000–300000 invånare, Kostchef har svarat på frågorna. Örebro läns landsting har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, möjlighet att få leverans av färskt kött fem dagar i veckan, minsta andel lagervaror, lägsta köttinhalt på färsprodukter/kort och att det fanns någon form av övervakningsprogram vad gäller campylobacter hos fågel. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter samt andelen MSC-certifierad fisk. Det har också varit ganska viktigt att öka andelen färsk fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper. De har även delat upp upphandlingen i olika delar över tid.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”Bedömning på det slutgiltiga resultatet.” De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

”Tester av olika livsmedel sker löpande.”

Framgångsfaktorer

”Bättre urval/kännedom.”

Svårigheter och problem

”Svårt med sammansatta produkter. Det går inte alltid se vad som ingår i livsmedlet.”

Landstinget i Östergötland, invånarantal mellan 300000 och 1000000 invånare, Avtalsansvarig har svarat på frågorna.

Landstinget i Östergötland har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De har en extern måltidsleverantör som hanterar livsmedelsupphandlingarna. De anlitar en extern entreprenör för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter, andelen färsk fisk och MSC-certifierad fisk samt andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat. Det har varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade och nyckelhålmärkta livsmedel samt andelen naturbeteskött.

De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de ”Säljaren skall tillse att maten tillfredställer såväl det medicinska behovet såväl som den visuella upplevelsen av maten. Maten skall smaka gott, skall dofta gott, skall se aptitlig ut, skall vara rätt portionerad samt skall levereras till rätt patient med rätt temperatur i rätt tid. Endast nyttja råvaror med utmärkt kvalitet i produktionen samt vid

leverans till kund. I så stor utsträckning som möjligt tillaga maten från grunden. De hel- och halvfabrikat som används skall vara av god kvalitet och innehålla så lite livsmedeltillsatser som möjligt.”

Aktiviteter och projekt

”Vi arbetar hårt för att höja hela kvaliteten på hela måltidsupplevelsen. Det handlar inte endast om vilka livsmedel som används i produktionen utan hela kedjan från krav på leverantören till produktion och servering och bemötande av patient.”

Framgångsfaktorer

”Gott samarbete mellan leverantör och avtalsansvarig.”

Svårigheter och problem

”När man har en extern måltidsleverantör är det svårt att följa upp exempelvis krav på kött.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Den offentliga måltiden behöver lyftas upp på ett positivt sätt och inte ur ett negativt sätt. De flesta landsting arbetar mycket hårt för att höja måltidsupplevelsen för patienterna på olika vis. Detta är sällan något som uppmärksammas i media istället fokuserar de på negativa saker. Sedan är det alltid bra med mer kompetensutveckling inom hela kedjan. Jag tror att de flesta landsting är intresserade av att höja kvaliteten på den mat som produceras men det får inte kosta mer. Kunskap hur detta kan genomföras behövs.”

Region Gotland, invånarantal under 250000 invånare, Upphandlare har svarat på frågorna.

Region Gotland har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, minsta hållbarhetstid vid leverans av vissa färska produkter, djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit ganska viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, andelen ekologiska och rättvisemärkta produkter och andelen färsk fisk.

De har delat upphandlingen i fler och mindre varugrupper för att möjliggöra anbudslämning av små och medelstora företag. De har haft enskild dialog med vissa producenter/leverantörer. De har inte haft stormöte/informationsträff för alla producenter/leverantörer, men genom hushållningssällskapet och Livstek för lokala leverantörer.

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De har genomfört sensoriska tester av produkter samt provlagat några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat.

Region Halland, invånarantal mellan 250000 och 300000 invånare, Områdeschef har svarat på frågorna.

Region Halland hanterar livsmedelsupphandlingarna själva.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var maximal vattenhalt i kött, att djurfoder inte skulle innehålla antibiotika och lägsta köttinnehåll på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen ekologiska produkter, andelen MSC-certifierad fisk och andelen råvaror på bekostnad av hel- och halvfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för vissa produkter inom vissa varugrupper.

De har genomfört sensoriska tester av produkter samt provlagat några av livsmedlen. De använder begreppet kvalitet i arbetet med mat och med det menar de "så rena råvaror som möjligt." De hade med begreppet kvalitet som ett utvärderingskriterium och det viktades i förhållande till andra egenskaper på följande sätt: "40 % pris och 60 % kvalitet. Kvaliteten beskrevs i kravspecifikationen och även sensoriska tester genomfördes." De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Köken lagar i stort sett all mat från grunden så i princip är alla helfabrikat borta. Vi utvärderar ständigt vår meny."

Framgångsfaktorer

"Att vi fått så bra respons från patienter och lunchgäster i restaurangerna."

Svårigheter och problem

"Att det tar längre tid att förändra än man tror."

Region Skåne, invånarantal över 1000000 invånare, Processutvecklare Måltider har svarat på frågorna. Region Skåne har en politiskt beslutad kostpolicy för alla verksamheter där mat serveras. De hanterar livsmedelsupphandlingarna själva. De anlitar externa entreprenörer för att sköta hela eller delar av kost-/måltidsverksamheten.

De krav som ställdes i den senaste eller pågående upphandlingen var att relevanta livsmedel hade producerats enligt Miljöstyrningsrådets regler, att färskt kött ("köttfärs") inte skulle vara vakuumpförpackat, minsta hållbarhetstid vid leverans för vissa färska produkter, maximal vattenhalt i kött, att djurfoder inte skulle innehålla antibiotika, möjlighet att få leverans av färskt kött fem dagar i veckan, högsta salthalt i charkprodukter och lägsta köttthalt på färsprodukter/korv. I upphandlingsarbetet har det varit mycket viktigt att öka andelen närproducerade livsmedel, andelen ekologiska produkter, andelen MSC-certifierad fisk, andelen naturbeteskött och andelen råvaror på bekostnad av hel- och helfabrikat.

De har möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud på vissa produkter inom vissa varugrupper samt möjliggjort så att producenter/leverantörer kan lämna anbud endast för delar av de efterfrågade volymerna. De har inte haft enskild dialog med alla producenter/leverantörer..."Går inte att svar på alla eller vissa. Vi försöker ha dialog med flera producenter/leverantörer utifrån varugrupp och hur marknaden ser ut." De har besökt vissa producenter/leverantörer. De har inte haft stormöte/informationsträff för alla presumtiva producenter/leverantörer samtidigt, utan "träffar dem en och en."

De har avtalsgaranti med sanktion om en producent/leverantör inte lever upp till det som avtalats. De har genomfört sensoriska tester av kaffe samt "alla produkter som var okända för oss provlagades och förpackningar kontrollerades." De använder begreppet kvalitet och med det menar de "Vi specificerar isf. Det kan ex handla om gränsvärden av råvaruinnehåll samt kontroll vid provlagningar." De hade med kvalitet som ett utvärderingskriterium, "Gränsvärden för råvaruinnehåll ställdes som skallkrav." De beskrev sin viljeinriktning vad gäller livsmedlens kvalitet.

Aktiviteter och projekt

"Uppdelning av råvaror i mindre grupper."

Framgångsfaktorer

"Vissa enskilda produkter i egen grupp för att möjliggöra lokala och även ekologiska producenter/leverantörer."

Svårigheter och problem

”Det kräver en stor arbetsinsats i att identifiera producenter/leverantörer, skapa kontakt, annonsera, utvärdera, förvalta avtal mm.”

Behov av mer stöd, utbildning eller kompetensutveckling i kvalitetsarbetet med den mat som köps in och tillagas i de offentliga köken.

”Det händer mycket hela tiden så visst behövs utbildning kontinuerligt, kravställan just kött ser vi behovet som störst just nu. Men sådant kan ändra sig över tiden.”

Organisationer och myndigheter

De organisationer och myndigheter som undersökningen gått ut till är Leader, Hushållningssällskapet, LRF och Länsstyrelser.

Organisationerna/Myndigheterna har endast besvarat öppna frågor kring aktiviteter/projekt, framgångsfaktorer och svårigheter/problem. De har dessutom fått frågor om frågor om hur kvalitet för livsmedel i offentliga kök kan ges större uppmärksamhet och hur projekt och andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i offentliga kök kan ges större stöd. De har också fått svara på vilka kommuner och landsting de arbetat med när det gäller frågor om den offentliga maten.

Leader Västra Mälardalen/LRF-Fellingsbro, Ledamot i styrelserna/LAG har svarat på frågorna.

Aktiviteter och projekt

”LRF jobbar ständigt med att påverka möjligheten till att tänka miljövänligt och långsiktigt.”

Framgångsfaktorer

”Vi har försökt tydliggjort möjligheten att ställa speciella krav vid offentligupphandling ex: miljökrav.”

Svårigheter och problem

”Offentliga upphandlare kan ibland vara rädda för att ta steget att ställa speciella krav från leverantören, troligtvis beror rädslan på att man är rädd att man av misstag kan bryta mot regelverket i offentligupphandling.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Det måste komma upp på det kommunala "bordet". Mediebevakning har stort inflytande.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Projektet måste inbegripa en bred representation av olika organisationer viktigt är också att man får med representanter från lokal och nationell/regional nivå i projekt.”

Leader Ranrike Norra Bohuslän, Ordförande har svarat på frågorna.

Leader Ranrike Norra Bohuslän har arbetat med Lysekils kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Deltagit som chef i kommunen när det gäller hur mat skall distribueras.”

Svårigheter och problem

”Tekniska och logistiska.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Ja, om allt som inte äts upp skulle många reagera.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Lokalt tryck.”

Leader Mellansjöländet, Ordförande har svarat på frågorna.

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Genom media, föreläsningar för politiker. Projekt som ger exempel på hur och var och på vilket sätt man kan få in ekologisk, närproducerade råvaror och hur man hanterar dem.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på möten i de offentliga köken större stöd

”Att komma igång med delprojekt så man kan utvärdera, lära och komma vidare.”

Leader URnära, Verksamhetsledare har svarat på frågorna.

Leader URnära har arbetet med Vännäs kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Projektet "Ekonära skolmat" där man "avtalade bort" del av kommunens upphandling med Servera för att prova skolmat i egen regi med i första hand närproducerade råvaror. Projektet omfattade årskurserna 1-6 samt förskola och skolpersonal, totalt ca 40 portioner/dag. Under projekttiden informerade skolans kock om matens ursprung och man fick möjlighet att följa odling av potatis och grönsaker samt se hur de djur som man sedan åt hade levt.”

Framgångsfaktorer

”Eleverna åt mer mat till en obetydligt högre kostnad. Svinnet försvann helt. Elever, skolpersonal och föräldrar blev mer engagerade totalt samt att eleverna fortsatte diskussionerna om ekologi och natur hemma.”

Svårigheter och problem

”Upphandlingsregler inom offentlig sektor.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Genom information och utbildning. Kunskapen om mat och ursprung är generellt alltför låg. För stort fokus på kostnader. Lyft de goda exemplen.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Vårt projekt genomfördes via Leader URnära där LAG-gruppen begränsat projektstöden så många skulle kunna söka projektmedel. Generellt bör den här typen av projekt både få kosta och ta tid - det är inte möjligt att både rigga, genomföra och utvärdera ett sådant här projekt under så kort tid som ges inom Leader.”

Leader Skåne Nordväst Norra, Ordförande har svarat på frågorna.

Aktiviteter och projekt

”Vi har ett antal projekt med mat som tema, t ex har vi ett eget projekt som heter Barnens Bästa Bord som går ut på att informera skolpersonal, föräldrar och övriga i barns närhet om hur lätt och viktigt det är att göra nyttig och god mat. I dagarna har vi också gett ut en kokbok där man på ett jättestort sätt kan se var maten kommer ifrån bl. a.”

Framgångsfaktorer

”Ett stort sug efter denna typen av info och aktiviteter.”

Svårigheter och problem

”Information och på vilket sätt man tar till sig informationen. Det har också varit svårt att nå ut till politiker och andra.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Det borde vara en självklarhet att det skall uppmärksammas att när man använder kvalitet i offentliga kök. Detta kan ske på hemsidor och i dagspress.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Att få presentera goda idéer i olika forum.”

Leader Gotland, Ordförande har svarat på frågorna.

Aktiviteter och projekt

”Leaderprojekt - c:a 4 miljoner angående marknadsföring och samarbete kring småskalig livsmedelsproduktion och distribution.”

Svårigheter och problem

”Svårt få producenter att samarbeta effektivt.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Politiskt tryck och allmän opinionsverksamhet.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Stimulansbidrag till kommuner.”

I övrigt – ”Styrda statliga stöd till kommuner för bättre mat. Kommunerna går i många fall på "knäna" då det gäller ekonomin. Stora satsningar på mat och neddragning på vård och omsorg är ett svårt val.”

Leader Gotland, Verksamhetsledare har svarat på frågorna.

Leader Gotland har arbetat med Gotlands kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Leader finansierar ett stort regionalt projekt som arbetar för att få in lokal mat både på Gotland och i Mälardalen. De har genom diskussioner med Region arbetar för att möjliggöra upphandling av lokalproducerat och möjligheter för småproducenter att lägga anbud. När det gäller producentledet så har produkter tagits fram som attraherar storkök. Projektet har också bjudit in offentliga aktörer i Mälardalen för att presentera det gotländska utbudet. Projektet pågår ytterligare 1 år.”

Framgångsfaktorer

”Dialog med den offentliga sektorn. Kompetensutveckla småproducenter i upphandling. Göra produkter säljbara.”

Svårigheter och problem

”Det finns en tendens att inköpt konsult kan ta över ansvar för projektet. Det är bättre att det drivs utifrån de som har nytta av resultatet.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Producenterna behöver ha volym som grund för sin verksamhet.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd
”Visa projekt som pågår, länka samman projekt.”

Barnens Bästa Bord, Leader Skåne Nordväst Norra i samarbete med Mitt Skåne, PH och Söderslätt, Projektledare har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Eslöv, Höör, Hörby, Svedala, Skurup, Vellinge och Trelleborg.

Aktiviteter och projekt

”Eslöv, Höör och Hörby - utbildat personal både i skola och kök för att upprätta en handlingsplan i respektive kommun för att höja kvaliteten. Projektet pågår. Svedala - föräldrar får beställa/köpa mat från förskolor detta leder till mindre svinn och en förståelse för att maten på förskolan är mycket bra. Utökat på fler förskolor, utvärderas vid årsskiftet. Skurup, Vellinge - barn får kunskap om var maten kommer ifrån, besök hos producenter mm Mycket positivt är med i ordinarie verksamhet. Trelleborg -barn och äldre på äldreboende i Alstad gör gemensamma aktiviteter ex. bakar. Mycket positivt och är nu med i ordinarie verksamhet.”

Svårigheter och problem

I princip inga!

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Genom att göra aktiviteter med barnen på förskolor som i sin tur påverkar föräldrar och personal.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Svår fråga. Men i vårt projekt Barnens bästa bord har vi fokuserat på från jord till bord till jord tillsammans med både pedagoger och kökspersonal där barnen är målgruppen.”

I övrigt – ”Viktigt att arbeta med barnen som är framtidens konsument! Många barn tror att potatisar växer på träden och vet mer om innehållet i en omega3 kapsel än vad en lax är...”

Leader Västra Skaraborg, Verksamhetsledare har svarat på frågorna.

Aktiviteter och projekt

”Matprojekt; Samla näringen, ta fram ett innovationscenter för mat, höja kvaliteten, ta fram nya produkter. Lammprojekt; Kvalitetssäkra, bygga varumärke, få ut högre pris, kompetenshöjande insatser när det gäller foder, slakt, hantering, förpackning etc.”

Framgångsfaktorer

”Att det ges möjlighet att samlas kring ett projekt (samverkan).”

Svårigheter och problem

”För vissa kan det vara svårt med ideellt arbete. Det tar tid (odlingssäsong, resultat av nytt foder etc.).”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Be allmänheten komma och äta en dag på skolköket för en billig peng.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Se över upphandlingsreglerna. I skolan arbeta med pedagogiska måltider, lära eleverna vad produkterna kommer ifrån etc...”

Leader Linné, Verksamhetsledare har svarat på frågorna.

Leader Linné har arbetat med Värnamo kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Projektet handlade om att utbilda kökspersonal i skolor och omsorgen, inspektörer på miljöförvaltningen samt politiker om närproducerade livsmedel och offentlig upphandling.”

Framgångsfaktorer

”Tyvärr slutade projektledaren och därmed avslutades processen efter det att vår finansiering avslutats.”

Svårigheter och problem

”Offentlig upphandling, kunskap om att kringgå denna, problem med att samordna inköpen och att synliggöra vilka producenter som finns.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Mässa och kunskap om offentlig upphandling.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Utbildning.”

I övrigt – ”Det finns mycket att göra.”

Leader Närheten, Verksamhetsledare har svarat på frågorna.

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Vi har ett projekt som heter Nu snackar vi lantbruk där man tar femteklassare på studiebesök till den lokala bonden.”

Hushållningssällskapet (Vänersborg), Matkonsult har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Strömstad, Tanum, Stenungsund, Tjörn, Orust, Mölndal, Lerum, Falköping, Herrljunga, Bollebygd, Tibro, Hjo, Munkedal, Gullspång, Lilla Edet och Mark när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Har genomfört utbildningar i vissa av de namngivna kommuner där temat har varit livsmedelskunskap kopplat till metodmatlagning. Livsmedelskunskapen har inneburit föreläsning där en kunskapshöjning har varit syftet och där kvalitetsfrågan har diskuterats. I sex av de namngivna kommunerna har projektet Fokus Matglädje genomförts. Ett projekt som har varit delfinansierat av Jordbruksverket. Syftet med detta projekt har varit att kommunen ska arbeta mer med hållbar måltidsutveckling, matkvalitet och kompetensutveckling hos kökspersonalen. Detta gjorts genom träffar med politiker, teoretiska utbildningar och praktiska. Fokus matglädje i skolan är också ett projekt som vi nu arbetar med. Syftet med detta projekt är att skapa ett samarbete mellan pedagoger, måltidspersonal och primärproducent och på detta vis lyfta frågan vad för mat som vi väljer. Att kunskapen om mat och indirekt kommer

kvalitetsfrågan in stärks hos pedagoger och måltidspersonalen så att de i sin tur kan förmedla detta till eleverna. Detta projekt delfinansieras av Jordbruksverket.”

Svårigheter och problem

”Det är alltid lätt att "gömma" sig bakom uttalandet "det finns inga pengar" och "upphandlingen ställer till det för oss". Finns en stelhet i vissa kommuner. Sedan vet man att andra kommuner kan ordna och trixa med små medel. Det som har varit positivt är att vi har haft möjlighet att samla ihop en grupp av politiker och tjänstemän som alla berörs i sin profession av matfrågan. Diskussionerna har varit mycket givande för alla parter.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Man måste lyfta upp frågan på politikernivå. Många har ingen aning vad det serveras för livsmedel i de offentliga köken eller har reflekterat över det. Detta är väl kanske förklarligt, som politiker ska man inte vara operativ men det är till synens och sist de som anger tonen med tanke på budgeten.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Frågan uppmärksammas hela tiden.”

Hushållningssällskapet Gotland, Projektkoordinator har svarat på frågorna.

Har arbetat med Gotlands kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Aktiviteter i form av samtal med företrädare för offentlig mat har HS fört ihop med konsumentföreningen Medvetna Matval Gotland som ett förstadium till en projektansökan kring offentlig mat som senare verkställdes av ALMI Gotland till Leader som ännu pågår Närproducerat Gotland för att förstärka andelen lokalproducerat i de gotländska köken samt gotländska produkter i Mälardalen. Läs mer om detta på www.godagotland.se under närproducerat.”

Framgångsfaktorer

”De tydligaste faktorerna är att kommunen regionen beslutar om mer pengar till inköpen som vi försökt påverka länge samt lägger krut på ombyggnad av de tidigare slitna köken till att bli tillagningskök igen så att varmhållningstiderna för färdigmat i mottagningsköken minskar. Idag 1 oktober står det at läsa om detta i lokalpressen <http://www.helagotland.se/nyheter/artikel.aspx?articleid=8818979> där man avsatt hundra miljoner till att förbättra kvaliteten på skolmaten Vi ser att vårt arbete på HS varit betydelsefullt avseende de projekt som drivits nationellt där Region Gotland deltagit på ett hörn.”

Svårigheter och problem

”En ovilja att betala HS för kurser och annan kompetensutveckling, det är billigare att anlita gratis kompetensutvecklare från kända stora leverantörer.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Genom att lyfta frågan i media, på möten mm samt ta fram en nyckel för vad man menar med kvalitet.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”En minskning av anslaget till Matlandet som aviserats signalerar definitivt inte att man vill satsa på mat och svensk/lokal kvalitet. Att Sverige inte har en regelrätt livsmedelsstrategi tror jag personligen är en

nackdel i det hela. Svar: Mer pengar till att arbeta med matkvalitet samt att ta fram en rikstäckande livsmedelsstrategi för Sverige avseende högre självförsörjning och kvalitet.”

***Hushållningssällskapet i Jönköpings län**, Matkonsult har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Tranås, Eksjö, Nässjö, Värnamo, Tingsryd och Gotland när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt.

”Projektet Fokus matglädje, arbete med kostpolicy. Upphandlingsseminarier i projektet Mat och upplevelser, med diskussion mellan producenter och kommunens tjänstemän, rådgivning till företagare. Upphandlingsforum, workshop med producenter och tjänstemän för att hitta möjligheter att öppna livsmedelsupphandlingen för fler anbudsgivare och att diskutera krav på kvalitet och uppföljning. Rådgivning till företagare.

Framgångsfaktorer

”Möte mellan upphandlingsansvarig, producent och kostchef - ger snabbt svar på frågor om volymer, kapacitet mm. Upphandlingen kan vara intressantare än man först tror. Möte och diskussion visar att kommunen är intresserad av att utveckla livsmedelsupphandlingen. Möjlighet att påminna och stötta företagare som är intresserade av att lämna ett anbud.”

Svårigheter och problem

”Företagen har svårt att få tid till att bevaka och sätta sig in i upphandlingar. En del kommuner har dålig koll på vilka möjliga leverantörer som finns i deras område. Ovana hos företagare att arbeta i ett program som tendsign.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Kvalitetskrav och mer produktprover vid upphandling, uppföljning under avtalsperioden.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Fler politiker och beslutsfattare som äter lunch ute på äldreboenden och skolor. Den offentliga maten ska vara något man är stolt över och vill visa upp, bjuda besökare på!”

Hushållningssällskapet Konsult AB (Uppsala), Matkonsult har svarat på frågorna.

Aktiviteter och projekt

”Planering av projekt resa från jord till bord i Uppsala län. En studieresa för politiker och kostansvariga i kommunen där vi ska besöka lokala producenter.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Satsa mer resurser/pengar på projekten, så det finns ekonomiskt stöd för att marknadsföra projekten.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Projektet prioriteras och att det finns en kontaktperson med specialkunskaper om offentliga maten.”

Hushållningssällskapet Väst, Matkonsult har svarat på frågorna.

Har arbetat med exempelvis Sotenäs, Munkedal, Borås, Götene, Munkfors kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.”

Aktiviteter och projekt

Fokus Matglädje, finns beskrivet som SJV projekt. Vidareutvecklat kostpolicy/tagit fram kostpolicy tillsammans med ledningsgrupp, fortbildning i teori och praktik av kökspersonal samt pedagoger/vårdpersonal.”

Framgångsfaktorer

”Politiska beslut avgörande för viljan att driva frågan om tjänstemän inte har en egen övertygelse. Luddiga beslut som säger "om resurser finns, ambitionen är att, i möjligaste mån mm" är vanligen ganska verkningslösa. Engagerade personer i ledande ställning som driver frågan framåt lokalt, som har tid och resurser avsatt för att arbeta med detta. Bred förankring i olika personalgrupper.”

Svårigheter och problem

”Att den politiska förankringen och besluten inte är tillräckligt stark för att sätta press/krav på inköpen. Matgästerna efterfrågar inte kvalitetsprodukterna tillräckligt. Små marginaler i budgeten, pressad budget vad gäller inköp av livsmedel och utbildningsinsatser för personal. Kommunerna öppnar upp för små producenter att lämna anbud men de småskaliga lämnar inte anbud, de väljer kanske att sälja hela sin skörd/sina produkter via kontrakt eller säljer till t ex friskolor eller andra inköpare där förfarandet är enklare.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Att man är tydligare med att skriva ut i t ex matsedlar vart maten kommer från och hur den är producerad, en större öppenhet. Skriva om goda exempel och lyfta fram de personerna som är engagerade. Miljöstyrningsrådet gör ett bra arbete.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Utbilda politiker och informera dessa om vad kvalitet på livsmedel kan innebära. Projektstöd till projekt som har bred förankring och involverar många olika personalgrupper/elever/äldre/personer i ledande funktion och där man arbetar mycket med media, sociala nätverk, studiebesök och utbildningsinsatser som ger aha upplevelser, attitydförändringar.”

I övrigt – ”Tror också att det kan vara bra att ge stöd till föreningar/organisationer som arbetar med olika former av miljöfrågor och etikfrågor kring mat. Det är viktigt att involvera barn tidigt i vad matproduktion innebär och hur den går till. Vi behöver återinrätta något av en respekt för maten som är producerad. Livsmedel och livsmedelsproduktion kan lyftas in i skolan på många olika sätt, i många olika ämnen.”

Hushållningssällskapet Konsult AB (Örebro), Matkonsult har svarat på frågorna.

Har arbetet med kommunerna Boxholm, Vadstena, Borlänge, Falun, Orsa, Malung, Kristinehamn, Örebro, Hallsberg, Karlskoga/Degerfors, Flen, Ockelbo, Säter, Askersund, Kumla, Lindesberg, Nora, Ljusnarsberg, Lekeberg, Laxå m.fl. samt med Örebro läns landsting när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”MatEKO, FokusMATglädje, MindrematSVINN.nu är de stora nationella projekten vi på HS mat har arbetat med. Alla projekten har en extern utvärderare och det finns nationella slutrapporter att se på. <http://www.mindrematsvinn.nu/> och <http://www.fokusmatgladje.nu/>.”

Framgångsfaktorer

”Vi har arbetat med många fraktioner samtidigt och det har varit väldigt framgångsrikt! Politiker/chefstjänstemän/utförare och avnämare.”

Svårigheter och problem

”Problem blir det är när besluten kommer sent (feb/mars) och ska vara avrapporterade snabbt (nov) det är alltid lång start sträcka och eftersom vi vill ändra ett beteende är det viktigt med en tidsaxel (att man träffas och följer upp ½ - år efter). Det är svårt att komma tilltals med politiken år då det är val - man kan säga att Sverige i princip står still 1år. Om man arbetar med EU medel så är det hart när omöjligt mellan nya program perioder.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Samma regler för offentlig upphandling som för produktion av råvaran!”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Jag tror det är viktigt att arbeta med nyckelgrupper. Att arbeta för att kontakter mellan primär produktion och den offentliga sektorn och köken etableras.”

Hushållningssällskapet Väst, Avd.chef Landsbygd har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Södertälje, Kristianstad, Karlstad och kommuner i Dalsland, Bohuslän och Västergötland när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Lokal odling för mångkulturella smaker (Sverige det nya matlandet). Uppdrag, mäsas mellan producenter och upphandlare (LST Västra Götaland). Odlingsprojekt, (Tillväxt trädgård, Länsstyrelsen) Grön integration (Länsstyrelsen, Västra Götalands regionen), Ekoledarskap (Sverige det nya matlandet) Ekopedagoger (Sverige det nya matlandet). OBS, Hushållningssällskapet driver många olika projekt inom mat och matproduktion. Jag svarar för de projekt som drivs inom landsbygdsavdelningen.”

Framgångsfaktorer

”Skapar helhetssyn, handlingskompetens och konkreta lösningar kring odlingen - få in lokal mat i kommunen tillsammans med utrikesfödda. Utklipp från en slutrapport // Under 2011 har Hushållningssällskapet Väst arbetat för lokal odling med mångkulturella smaker i fem kommuner i landet. Olika processer har startat och ser olika ut i varje kommun. Gemensamt för de deltagande kommunerna är dock att de arbetar aktivt med lokala och globala utmaningar för att skapa en hållbar utveckling. De driver även på för att utveckla den lokala livsmedelsförsörjningen och försöker hitta nya arbetsmöjligheter för människor som bor i tätbebyggda områden. Att projektet berör nationella miljökvalitetsmål, folkhälsomål och är huvudfinansierat av Jordbruksverket har varit en styrka och har gett en tydlig legitimitet åt vårt arbete. Initiativtagare till projektet ”Lokal odling för mångkulturella smaker” är kostenheten på Södertälje kommun och som då köpte nästan obefintlig mängd närodlat och man vet inte alltid heller om produkterna som köps in är närodlat. Man ser att detta är ofördelaktigt för lantbrukarna i Södertälje kommun eftersom de konkurrerar med lantbrukare i hela Europa där priset är styrande. Kostenheten har idag exempelvis kyckling från Thailand i sitt livsmedelsavtal eftersom upphandlingen främst är gjord utifrån pris och inte tar hänsyn till den stora miljöpåverkan som den thailändska kycklingen orsakar. Ett av flera projekt som kostenheten driver idag är en skolträdgård. Ett annat projekt handlar om att kartlägga vilka livsmedelsproducenter och grossister som finns i kommunen och vilka som skulle kunna vara potentiella leverantörer till kommunen i framtiden. Södertälje Kommun är en viktig inköpare som har som ambition att köpa mycket ekologiska produkter och som vill köpa mycket närodlat. Att en

kostenhet är initiativtagare till projektet inspirerar andra aktörer. Det visar att man på olika sätt behöver hjälpas åt i arbetet för att öka produktionen av livsmedel lokalt. Lokal odling för mångkulturella smaker har bidragit till att skapa en ökad handlingskompetens och helhetssyn hos de deltagande kommunerna och aktörerna. Det har bland annat skett genom ett tvärsektoriellt och gränsöverskridande arbetssätt, specialanpassade föreläsningar och en pedagogik som bygger på delaktighet och dialog. Konceptet, som fortfarande är under utveckling, består av dynamiska, lärande och handlingsinriktade möten där tjänstemän från olika förvaltningar och bolag, politiker från olika styrelser och nämnder tillsammans med utrikesfödda och andra personer från den ideella sektorn träffas. Under dessa möten har man lyckats samlas kring gemensamma och konkreta frågor som rör en hållbar utveckling mellan stad och land och den framtida livsmedelsförsörjningen. Flera nya projektidéer, projektansökningar och nya samarbeten har initierats under dessa möten. Bland annat har lokala bostadsbolag, företagarföreningar och den ideella sektorn blivit engagerade och aktiva i denna process. Konceptet och mötena har stimulerat det som i förlängningen kan leda till produktutveckling, entreprenörskap och ny livsmedelsproduktion där människor från olika kulturer både möts, får nytta av utvecklingen och äger frågan gemensamt. För att utveckla konceptet har vi under det gångna året varit i kontakt med olika forskare, experter och praktiker som i sina respektive roller undersöker, undervisar om eller arbetar praktiskt med en mer lokalt baserad livsmedelsförsörjning. Syftet har varit tvådelat; dels att skapa ett metod-, informations- och kunskapsutbyte med viktiga aktörer, dels att söka efter och informera oss om goda exempel på lokal urban odling och livsmedelsproduktion för att kunna sprida vidare till de deltagande kommunerna och deras samarbetspartners. Vi sökte bland annat efter forskare och studier som hade undersökt om det fanns kommuner som hade tagit beslut om särskilda regler eller kriterier för lokal odling eller djurhållning. Det visade sig att man inte hade frågat efter just detta i en enkät till ett stort antal kommuner, men att intresset och inställningen till att utveckla och stödja närproduktion var positiv i en stor del av kommunerna. Resultatet från pilotår 2011 är bland annat att de deltagande kommunerna vill Kan vi skapa som en matlustmässa eller en bondens marknad? Kan man skapa en mindre bondens marknad där grödorna räcker till dem som bor och äter där? En kartläggning sker i kommunen kring livsmedelsprodukter, några skolträdgårdsprojekt är igång – hur tar vi vara på detta? Kan kostenheten skiva in i avtal att skolträdgårdar måste finnas med i den pedagogiska verksamheten? Inventerar lämpliga odlingsplatser inom kommunens jordbruksmark Vilka avtal krävs för arrende både gällande kommunens mark, för landsbygdsföretagare, både små och stora markområden, hur skriver vi dem? Vem är ansvarig? Hur kan kommunen jobba med kontraktsodling för kommunens egna mark för exempelvis potatis till kommunens kök och småskalig odling Hur kan man tillsammans med arbetsmarknadskontoret synliggöra de gröna näringarna, jobba vidare med att få sommarsäsongsjobb kopplat till vintersäsongen? Kan kommunen få in flera nyttoväxter i parkerna. Det man också kan konstatera efter detta första år är att lokal odling, liten som stor, har betydelse. En liten odlingsyta, i säck, pallkrage eller annat kan bli en kommande stor odling vars ägare om något år arrenderar mark från kommunen eller av en landsbygdsföretagare.”

Svårigheter och problem

”Upphandlingsprocesserna är gjorda för att "köpa asfalt" är en svårighet som dessvärre sägs för ofta men troligtvis är det en känsla av hopplöshet. Det är alldeles för svårt för många. Det måste till nationella "regler" för hur man underlättar för kommuner att upphandla livsmedel från mindre/mellanstora producenter från sin region eller nationellt är som regel för kort då. Ett års projekt inom matlandet har varit för kort, dels för besked kommer i mars och att det skall vara slutredovisat 1 december (uppstart, process, slutredovisning) är för kort tid. Bättre med i så fall att göra förstudie och sedan att det blir projekt.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Både genom utbildningar, inspirationsträffar och möten. Jobba nära producenter som tillsammans med offentliga köken träffas för att diskutera risker, problem, möjligheter. Skapa kreativa möten i varandras naturliga miljöer. Att producent är i köket och att offentliga är ute hos en producent i dens vardag.”

Hushållningssällskapet Östergötland, Matkonsult har svarat på frågorna.

Har arbetat med Mönsterås och Kinda kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Fokus Matglädje är ett nationellt projekt med medel från Jordbruksverket. I det projektet har jag träffat kommunledning/verksamhetschefer/kostchefer/kommunkockar för att prata och utbilda om hållbar utveckling när det gäller mat, matglädje och kvalitet. Teori och massor med praktiskt arbete. I kommunerna har diskussionen satt igång och båda jobbar på att skriva en Måltidspolicy. Känns som om frågan om maten har lyfts till en ny nivå i kommunerna.”

Svårigheter och problem

”Största problemet är nog att få till en politisk enighet (!), förståelse för konsekvenser i olika beslut samt möjligheter att profilera en kommun med en framsynt vision och genomtänkt plan när det gäller mat i de offentliga köken.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Alltid prata mat och få till en dialog i kommunen inte bara klagomål från föräldrar/anhöriga. Berätta när köken gör något extra bra. Tänker på t ex handgjorda kroppkakor till alla äldre i en kommun, egna köttfärsbiffar mm Kommunen köper närproducerat osv.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Förläng projekt som varit extra bra och verkligen gjort skillnad.”

LRF, Företagarcoach har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Mjölby, Ydre, Vadstena, Motala, Ödeshög, Boxholm, Norrköping, Linköping, Lindsberg, Nora, Hällefors, Ljusnarsberg och Trosa när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Bergslagskommunerna, samt Trosa planerar dialogmöten med lokala producenter för att höra vad som behövs för att kunna köpa in mer närproducerat. Östgötakommunerna har alla haft dialogmöten med lantbrukare och i olika grad anpassat sina upphandlingar för att tillmötesgå lantbrukarnas leveransvillkor. Första steg är temaveckor med närproducerat, vilket skapar kontakter och jobbar upp möjliga samarbetsvägar. Lp-projektet Rätt och Slätt har varit finansiärer för projektledare i Östergötland. I Bergslagen är det Leader Bergslagen och i Trosa har kostchefen drivet själv.”

Svårigheter och problem

”Sammanfattningsvis är de enda svårigheterna av betydelse personer som ser hinder istället för möjligheter.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Kvalitet handlar om så mycket. Råvarukvalitet är en kvalitet. Uppfödningens kvalitet är en annan kvalitet. Rester av bekämpningsmedel är en annan kvalitet. Långa transporter ytterligare en. Hur ser man på

kvalitet på råvaror som producerats i länder med annan lagstiftning än i Sverige? Skulle de ha producerats på samma sätt i Sverige hade det varit olagligt. Det är dags att börja spåra hur stor andel av varorna som är svenskproducerade. Idag är det inte mätbart i offentliga köks inköpssystem, enbart ekologiskt är mätbart. Sveriges mål om att 25 % av andelen råvaror i offentlig måltid ska vara ekologiskt producerat slår undan benen på svensk matproduktion, som håller högst klass i världen.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd
”Utbildning om vilka konsekvenser politiska beslut och mål får i verkligheten för politiker. Personer inom kommunen med uppdrag att hitta lösningar behövs.”

LRF (Falkenberg), Regionchef har svarat på frågorna.
Har arbetat med de halländska kommunerna Kungsbacka, Varberg, Falkenberg, Hylte, Halmstad och Laholm när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Uppvaktnings av kommunledningarna och de som ansvarar för upphandling, kontakter med enskilda kommunpolitiker inför upphandling, träff med skolmåltidspersonal. Vi har inga projekt på området som vi finansierar. 4H:s matskolor som de driver i kommunerna varje sommar med svenska råvaror, kostupplysning och besök hos bonden på programmet.”

Svårigheter och problem

”Att kunna samordna mellan kommunerna. Kommunerna är mest intresserade när de planerar en ny upphandling.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Att fokusera på råvaran och att laga mat från grunden. Då vet personalen vad de betalar för. Halv- och helfabrikat fokuserar endast på ätupplevelsen, smaken.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Tillagningskök på alla skolor och förskolor, äldreboende och andra institutioner. Inspirationsdagar för personalen. Mer valfrihet i att utforma matsedeln. Möjlighet till mer lokala inköp. Matråd på skolor där även eleverna får vara med och påverka valet av mat och i detta inlemmas kostrådgivning, mat efter säsong m.m.”

I övrigt – ”Vi har märkt att politiker kan ha stora ambitioner i att köpa lokalt men de förstår inte att det inte finns tillräckligt med odlare. Skulle behöva jobba på sikt och annonsera ut som exempel: ”Vi har tänkt att köpa rotfrukter odlade i vår kommun fr.o.m. hösten xx. Är du intresserad av att leverera till oss så kontakta.....” Så att kommunen även inspirerar till nyföretagande och nya odlare.”

LRF Dalarna och Gävleborg, Företagarcoach har svarat på frågorna.

Aktiviteter och projekt

”I Gävleborgs län har LRF kunnat mera aktivt bistå med information och råd kring pågående livsmedelsupphandling. Det skett genom kursdagar och informationsmöten till medlemmar och livsmedelsföretagare om upphandlingsunderlaget. Vi har aktivt deltagit i dialogarbetet med upphandlingsenheterna. Några konsulter har sedan jobbat nära företagen för konkret hjälpa dem med att lämna anbud. Samarbete har skett med HälsingeLivs. LRF:s Kommungrupp i Söderhamn har varit mycket

drivande i frågorna! I Dalarna har LRF deltagit i RSP programmet som LST har. Ett av deras delområde är offentligt upphandling. Även här har vi under detta år haft möten med kommuner under "Dialogperioden". Just nu pågår sådan i Södra Dalarna och vi planerar tillsammans med kommungrupperna infomöte till medlemmar. En aktivitet genomfördes i höst då Hedemora, Avesta och Säter har lokalmatsvecka i skolorna och äldreomsorgen i syfte att testa produkter och få kontakt med producenter i området."

Framgångsfaktorer

"Intresserade och drivande lantbrukare/livsmedelsproducenter. Dialog med kostchefer/kommuner. Dialog ger grunden till att upphandlingsunderlag formas så att företagare känner igen sig, kan lämna anbud. (handlar om förpackningar etc.). Kommunerna/upphandlingsenheterna känner marknaden, utbudsmöjligheten som finns i närområdet och använder den kunskapen till att göra rätt inom ramen för LOU. Information, fakta och uppmuntran till företagare, Media Testa systemet, annars blir det inte ändring. Alla får inte tilldelning men flera måste våga."

Svårigheter och problem

"Upphandlingsenheterna klarar inte juridiken i alla delar. Stora aktörer har jurister som är proffs på den delen och kan överklaga. Upphandlingsunderlaget innehåller stora produktgrupper. Livsmedelsföretagen tröttnar, speciellt om de gör en ansträngning, får besked om tilldelning men processen med överklaganden gör att affären inte blir av..."

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

"Mera fokus på uppföljningsarbete och konkreta räkneexempel på hur kommunernas val verkligen blev. Det kostar mera i många fall än det anbud som var grunden till beslutet. Lokala aktörer har realistiska priser som inte ändras. Erbjuder ofta även servicegrad som inte beräknas in. Upphandlingsunderlaget måste ställa mera krav på kvalitet. T.ex. inte bara efterfråga "potatis". Sorter, matlagningsegenskaper, användningsområden, storlekar mm har betydelse i utvärdering. Vad vill man ha? Samma sak på köttet. Det får att fråga flera kvalitetsparametrar inte bra konventionellt eller ekologiskt."

LRF Dalarna/Gävleborg, tf Regionchef har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommuner via projekt och aktiviteter i Dalarnas och Gävleborgs län när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

"Leader Dalälvarna finansierar ett projekt som LRF driver. Kött till kommunernas kök från betesmarker med kommunala intressen."

Framgångsfaktorer

"Ett brett engagemang och ett arbetssätt som involverat många kommunala tjänstemän med olika kompetenser och ansvarsområden."

Svårigheter och problem

"Kommunikation är alltid svårt."

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

"Info i skolor om varifrån maten kommer."

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd
”Menas monetärt stöd eller "förankring". Bredare förankring tror jag att bra info i skolorna är en framgångsfaktor, men också lokala politiker är en viktig målgrupp.”

***LRF Skåne**, Företagarcoach har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Ängelholm, Kristianstad, Tomelilla, Ystad (som deltagare i styrgrupp), Lund och Hörby när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt.

”Just nu har vi ett projekt som heter Närodlad upphandlat. Målet är att genom 4 pilotkommuner i Skåne skapa mötesplatser där producenter och leverantörer av lokal- och närproducerade livsmedel och offentliga upphandlingsansvariga ges möjlighet till erfarenhetsutbyte, gemensam utbildning och kompetenshöjning få till bättre förutsättningar för ökad affärsutveckling. En annan mötesplats har varit Hörby kommun som har samtalat tillsammans med aktörer som blivit inbjudna av kommunen eller av LRF kommungrupp för att öka förståelsen för varandras affärer och för att närma sig varandra när det gäller förutsättning till att lämna anbud vid en upphandling. Mötena har gett gott resultat och skapat affärer.”

Framgångsfaktorer

”I ovanstående projekt har det upp kommit att en del kommuner har policy och handlingsplaner för upphandling. I vissa kommuner fungerar detta väl. I andra kommuner finns inte koppling. Resultat har blivit att i projektet starta en workshop att göra policy och handlingsplan och att detta kommuniceras på olika nivåer i kommunen och för intressenter.”

Svårigheter och problem

”Se ovan Policy finns, men ingen handlingsplan. Policy och handlingsplan finns båda men de kommunicerar inte med varandra. Upphandling som vill ha närproducerat men som vill ha leverans av en vara som inte produceras hela året.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Borde finnas ett tydligt system för hur policy ska upprättas och att en handlingsplan är uträddad efter den.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Projekt är ett sätt att ta reda på saker som man inte gör vanligtvis. I projekt är det möjligt att öka kunskap och ömsesidig förståelse och att man har möjlighet till en baskunskap för alla för att sedan gå vidare in på finlir, som möjliggör att närodlad och lokalproducerad mat kan vara aktiva i affärerna.”

I övrigt - ”Behov av regelförenkling, mallar att fylla i för att minska mängden dokument.”

LRF Sydost, Regionchef har svarat på frågorna.

Har arbetat med de 25 kommuner som finns i Kalmar, Kronoberg och Blekinge län samt landstingen Kalmar och Kronoberg när det gäller frågor om den offentliga maten.”

Aktiviteter och projekt

”Vi har haft seminarier där politiker, kostchefer och livsmedelsproducenter varit inbjudna. Finansier: KSLA.”

Framgångsfaktorer

”Det finns ett stort intresse från både politiker och kostpersonal. Fått politiken att förstå att man måste sätta tydliga och konkreta mål.”

Svårigheter och problem

”Det finns en stor osäkerhet hos producenterna. De flesta producenterna har andra försäljningskanaler/avtal. Vad händer om man t.ex. får en smitta på gården och vad händer om man ett år får dålig skörd? Grossisterna är inte alltid lika välvilliga.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Satsa på kompetensutveckling i skolan. Medverka till att medvetandegöra elevernas kunskap "Från bondens jord till skolmatens bord".”

LRF Västerbotten, Företagsutvecklare har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Åsele, Dorotea, Vilhelmina, Lycksele, Storuman, Sorsele och Umeå när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Ordnat träffar där producenter får träffa inköpare och kostansvariga. Där producenterna blir informerade om hur en upphandling går till och upphandlaren lär känna producenterna.”

Framgångsfaktorer

”Framför allt får upphandlaren en möjlighet att göra upphandlingsunderlaget så att det passar producenterna.”

Svårigheter och problem

”Fortfarande en motvilja från producenterna, för krångligt, svårt och för dålig lönsamhet.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Att hitta andra sätt att mäta kvalitet än priset. Ex. mäta miljöpåverkan, hållbarhet mm.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Ge mer resurser till och bygga vidare på Skolmatens vänners idéer.”

I övrigt – ”Jag tror på människan. Om personal i offentliga kök får större handlingsutrymme, mer ansvar och ges möjlighet till egna lösningar så skulle man komma långt i kvalitetsarbetet.”

LRF Västra Sverige, Regionchef har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Orust, Mellerud, Göteborg, Alingsås, Tanum, Lidköping, Vara, Skövde, Borås, Kristinehamn, Säffle och Karlstad samt landstingen Västra Götalandsregionen och Värmlands läns landsting när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”LRF ägnar med rätta frågan om den offentliga måltiden stor uppmärksamhet. Detta är viktigt dels för att det är en förhållandevis stor avsetningskanal för våra medlemmars produkter, men även och inte minst för att den offentliga konsumtionen ger starka signaler som påverkar all den övriga matmarknaden. Som sig bör har mycket av det nuvarande arbete inriktningen att enligt marknadsekonomins klassiska lagar

stimulera samhället till att efterfråga produkter med identitet i form av att vara närproducerade, ekologiska mm samtidigt som insatser även sker för att påverka och stimulera utbudet av de produkter som sedermera ska efterfrågas. Nämnade inriktning på arbetet är bra men INTE tillräcklig! Den svenska djurskydds- och miljölagstiftningen är en central fråga för LRF:s medlemmar. Att dessa regler inte beaktas specifikt i arbetet överlag med den offentliga måltiden upplevs som oerhört provocerade av många medlemmar. LRF ser det som nödvändigt att komplettera det hittillsvarande matstimulerande arbetet med ett klassiskt krav om att all upphandling av mat skall vara logisk. Den logik som alldeles självklart ska råda är att det som konsumeras i våra offentliga kök ska vara producerat enligt de specificerade kraven i vår svenska djurskydds-, miljö- och livsmedelslagstiftning. LRF Västra Götaland jobbar för att vi i alla led lägger ett oeftergivligt krav om logisk upphandling som grund för alla övriga stimulansinsatser kring den offentliga måltiden.”

Framgångsfaktorer

”Lokal förtroendevalds närvaro i en aktiv folkrörelse som LRF t ex så här <http://www.lrf.se/Medlem/Regioner/VastraGotaland/Nyheter-Vastra-Gotaland/Pressmeddelande-Vi-vill-ha-en-logisk-upphandling/> Ett logiskt case.”

Svårigheter och problem

”Att det är mer politiskt korrekt att prata eko, närproducerat med mera.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”En livsmedelsstrategi för Sverige måste börja med efterfrågan. Våra gränser borde vara stängda för mejeriprodukter framtagna ur mjölk som kommer från kor som inte får se solens ljus under sin livstid, stängda för import av kött producerat med liberalare regler för djuromsorg än de vi har i Sverige, stängda för import av grönsaker och spannmål behandlade med i Sverige otillåtna växtskyddspreparat, stängda för import av produkter innehållande gmo, tillväxthormoner och antibiotikarester. Då skulle vi få en efterfrågan vi kan möta med likvärdig konkurrens och en marknad på lika villkor för vårt inhemska jordbruk.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Att fokus blir tydligare på just logisk upphandling enligt de specifika svenska lagkraven för miljö- och djuromsorg.”

Länsstyrelsen i Blekinge, Handläggare har svarat på frågorna.

Har arbetat med samtliga länets fem kommuner när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

Medverkade i en träff som Miljöresurs Linne genomförde.”

Framgångsfaktorer

”Vi arbetade med målet om viss andel eko producerade livsmedel i offentliga köket.”

Svårigheter och problem

”Vi kom nog en bit, dock inte hela vägen. Ekonomi och kompetens brister hos kommunerna.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Mer engagemang, lyfta frågan politiskt.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd
”Mer kompetensutveckling för målgruppen, dvs. kostchefer etc.”

Länsstyrelsen i Jämtland, Handläggare har svarat på frågorna.

Aktiviteter och projekt

”En delaktivitet i ett projekt som kallades Matlandethuvudstaden 2011 hade inriktning mot offentlig mat. Särskilt fokus lades på upphandling av mer närproducerat och under en s.k. matvecka 44 gick projektet in med extra finansiering till köken för att täcka extrakostnaden för att lokalt producerad mat inhandlades den veckan.”

Framgångsfaktorer

”Fokus på upphandlingshinder och möjligheter. Lyfter fram producenter som inte skulle nått fram till det offentliga i vanliga fall.”

Svårigheter och problem

”Lokala producenter (mathantverkare t ex) producerar inte i bulk vilket är vad offentliga kök behöver. De kan inte köpa in syltburkar med två dl i utan snarare 10 liter... Detta innebär att när projekten når fram till kommunerna som ansetts vara problemet uppstår det nya problemet - man får inte in anbud som är hanterbara eller inga alls.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Tycker nog att det genom ett stort antal projekt får uppmärksamhet idag.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Är inte så säker på att fler projekt är rätt väg. Det måste ligga i kommunernas intresse att ha god kvalitet men kvalitet är alltid kopplat till vad vi konsumenter är beredda att betala. Däri består dilemmat.”

***Länsstyrelsen i Västra Götaland**, Samordnare Matlandet har svarat på frågorna.

Har arbetat med kommunerna Trollhättan, Vänersborg, Tanum, Sotenäs, Strömstad, Lysekil, Munkedal, Falköping, Götene, Skara, Vara, Lidköping, Göteborg, Bengtsfors, Dals Ed, Färgelanda, Mellerud, Säffle, Årjäng och Åmål samt Västra Götalandsregionen när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt.

”Inspirationsdag. Gemensamma leverantörsträffar tillsammans med kommunerna. Utbildning för företagen. Individuell rådgivning då företagen skall svara på upphandling.”

Framgångsfaktorer

”Individuella rådgivningen.”

Svårigheter och problem

”Det är ett långsiktigt arbete där man behöver synliggöra problemen, lyfta de goda exemplen och bygga förtroende mellan köpare och säljare.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Genom att tydligt synliggöra det arbete som pågår. En kommunikationsplan är viktigt!”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd
”Genom samverkan och samordning. Det är viktigt med kraftsamling och "en väg in" För många projekt gör att företagen och kommunerna inte vet var man skall vända sig enligt våra intervjuer.”

Länsstyrelsen i Örebro, Handläggare och projektledare har svarat på frågorna.
Har arbetat med Örebro kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”De projekt som genomförts har finansierats via Landsbygdsprogrammet. Vi har under två år genomfört en kocktävling med fokus på lokala råvaror. Kockarna har fått komponera maträtter utifrån en lokal råvarukorg. Som deltagare i tävlingen har vi båda åren haft en kökschef från en av de gymnasieskolorna i Örebro kommun. Vi har även genomfört projektet 26 smaker i samarbete med Närkes matlandsambassadör. Det var 26 restauranger och offentliga kök som var med i projektet. Det lottades ut ett landskap till dem var och sedan fick alla en mentor från landskapet. Oftast var det matlandsambassadörerna. Restaurangerna fick sedan komponera rätter med råvaror från landskapen som de sedan serverade under september månad. Det var flera skolor med i projektet. Syftet var att sätta fokus på den svenska maten.”

Framgångsfaktorer

”Svårt att säga. Men personalen i köken har kommit i kontakt med och fått fokusera på den lokala maten.”

Svårigheter och problem

”Projektet hade ju inte de offentliga köken som målgrupp men vi hade sådan tur att de valde att vara med.”

Länsstyrelsen i Östergötland, Lantbruksdirektör har svarat på frågorna.

Har arbetat med Östergötlands kommuner och Landstinget i Östergötland när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Möten och seminarier för både politiker och tjänstemän inom kommuner och landsting där information om vilka krav man kan ha med i upphandling diskuterats samt hur man i praktiken kan gå tillväga. Dessa träffar har genomförts inom projektet Rätt och Slätt samt med personal från länsstyrelsen.”

Framgångsfaktorer

”Vissa kommuner har lyckats att upphandla mer varor från lokala producenter.”

Svårigheter och problem

”Det tar tid då upphandlingarna ofta ligger på flera år och det behöver hela tiden fyllas på med mer kunskap om vilka kriterier som är värdefulla och gångbara när de gäller kvalitetsaspekter på mat samt på vilka villkor produktionen skett. Långsiktigt arbete är det som ger resultat och att behålla intresset över mandatperioder.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Mer rapporter om vilken mat som serveras och hur den då har producerats. Information till de som äter offentliga maten om detta är också viktigt.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd
”Att frågan blir politiskt viktig.”

Hallands Primörer ekonomisk förening, Tf Verksamhetsledare/Ekonomiansvarig har svarat på frågorna.

Aktiviteter och projekt

”Kvalitetshöjning inom potatisproduktionen 2010-1976. Projektet har arbetat med två delar. Först med att tillsammans med ett antal odlare försöka höja kvaliteten i odlingen och även inom sortering och lagring. Sedan har man arbetat med butiker för att höja deras medvetande om lagring och hantering i butik för att potatisen skall ha en bra kvalitet ända till konsumenten.”

Framgångsfaktorer

”Projektet är en stimulerande möjlighet att samlas kring en gemensam ide. En samling som kanske inte annars skulle bli genomförd. Att Leader finns och kan samla och sprida tankar och idéer på projekt har varit centralt för oss. Hade inte projektiden väckts från Leadererfarenheten hade vi förmodligen inte kommit att arbeta på detta sätt. Samarbetet i projektet har gjort att olika aktörer i branschen som normalt inte arbetar tillsammans har kunnat se och arbeta mot ett gemensamt mål.”

Svårigheter och problem

”Att formulera sina tankar till projektansökningar är inte lätt. Genom Leaderkontoret har vi fått handfast hjälp med att konkretisera och formulera våra idéer så att dessa blivit till fungerande och sökbara projekt. Detta har givit oss struktur i projektet och underlättat vår kommunikation med Länsstyrelsen och andra myndigheter. För att på ett smidigt sätt genomföra projekt av den här typen är det viktigt att tidigt söka stöd för att inte missa viktiga delar som krävs för att få sina projekt accepterade.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Det är viktigt att de upphandlingar som genomförs har en mycket tydligare inriktning på kvalitet och bättre möjlighet till närproducerat. Fokus måste också riktat på att få ned svinnet av mat i alla led.”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Genom mer samverkan med alla led från producenter till konsumenter. Projekt för att samordna och förbättra logistiken mellan odlare för att få ett gemensamt utbud som kan täcka efterfrågan är viktigt.”

LivsTek Gotland AB, VD i LivsTek och anlitad projektledare i ett Leaderprojekt där Almi Gotland är projektägare har svarat på frågorna.

Har arbetat med Gotlands kommun när det gäller frågor om den offentliga maten.

Aktiviteter och projekt

”Dialog kring att de skulle våga ställa djurskyddskrav och andra krav enligt Miljöstyrningsrådets råd. Nu försöker vi synliggöra möjligheter med att separera upphandling av livsmedel och distribution så att fler lokala leverantörer kan lägga anbud.”

Framgångsfaktorer

”Region Gotland vågade ställa djurskyddskrav på köttet i den senaste upphandlingen.”

Svårigheter och problem

”Vi har velat göra mycket mer med de offentliga köken men det är en trög organisation och som alltid har folk ont om tid.”

Hur ge frågan om kvalitet för livsmedel i offentliga kök större uppmärksamhet

”Lägg in mer hemkunskap i skolundervisningen och ta med matkvalitet som en viktig del. Satsa på mer utbildning av personalen i offentliga kök. Synliggör betydelsen av bra mat för unga och gamla. Synliggör goda exempel som Hattstugan i När på Gotland som nyligen var på TV och hjälpte ett äldreboende i Dalarna att bli bättre utan att det fick kosta mer pengar. Genom kunskap kan man göra jättemycket!”

Hur ge projekt eller andra aktiviteter för att höja och säkerställa kvaliteten på maten i de offentliga köken större stöd

”Viktigt att Miljöstyrningsrådet får fortsätta med sin rådgivning! Gör projekt kring mer hemkunskap i skolundervisningen och ta med matkvalitet som en viktig del. Satsa på mer utbildning av personalen i offentliga kök. Lägg in mat som en del av annan skolundervisning. Räkna matte på en kostberäkning t.ex. Smyg med kunskap om mat i andra ämnen.”



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden