



# Ursprung och den offentliga maten - dagens problem och köparsidans lösningar

*Eva Sundberg, projektledare MATtanken*

*Anna Svartsjö, sammankallade Fokusgrupp Upphandling, Kost & Näring*

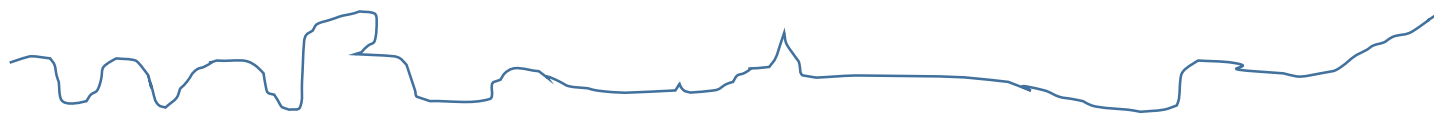


**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRER I KEDJAN



# Detta har hänt...

En resa med kringelikrokar mot ett tydligt mål



Att göra det lättare att hålla koll på var maten kommer ifrån i våra offentliga kök



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRER I KEDJAN



# Juni 2018 Studiebesök i verkligheten



# Måltidsavdelningen



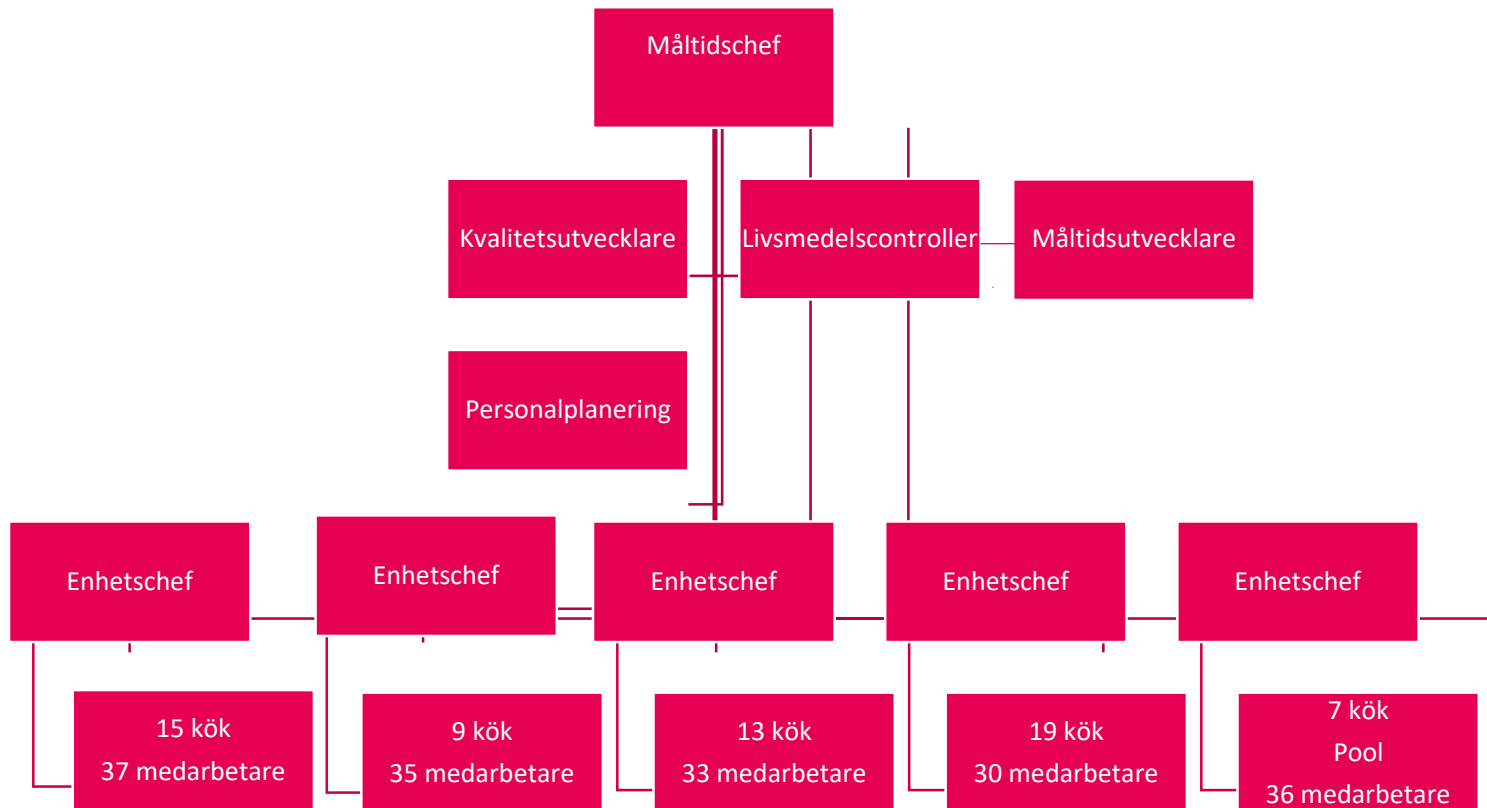


# Kök

- **Sammanlagt 63 kök**
- 19 skolkök, 12 tillagning, 7 mottagning
- 2 gymnasiekök, tillagning
- 7 äldreomsorgskök, tillagning
- 1 LSS, mottagning
- 31 förskolekök, 25 tillagning, 5 mottagning
- 2 kombikök, Timmersdala och Ekedal
- 3 caféer, Gallerian, Kavelbro, Västerhöjd



# Organisation





SKÖVDE

# Decentraliserad organisation

- Lockar kompetenta medarbetare
- Stort eget ansvar i köken för planering och drift





SKÖVDE

# Utdrag ur måltidspolicy beslutad i KF 160222

## **5 Miljö – hållbar utveckling**

Måltidsavdelningen ska arbeta för att kontinuerligt minska miljöbelastningen. Energi och näring återvinns i matavfall och dess uppkomst ska reduceras.

På menyer ska presenteras ursprung på kött, fågel och fisk.

Andelen svenska livsmedel ska vara lägst 70 %, genom att i första hand öka andelen animalier med svenskt ursprung. Därefter är det önskvärt med närproducerade och säsongsbetonade livsmedel. Slutligen är målet att uppnå andelen lägst 20 % ekologiska livsmedel.





SKÖVDE

# Andel svenska livsmedel (råvara av svenskt ursprung)

Vårt interna uppdaterade mål till 2022 är 75 %

- 2015, 62,8 %
- 2016, 65,7%
- 2017, 68 %
- 2018 66,2 %
- 2019 72,2 %
- 2020 q1 71,7 %

Beräkningen av inköp sker efter egen modell där livsmedel inköpta över 20 kr/år kollas manuellt. Över 80 % av våra inköpta livsmedel kommer då med.

# Svenska livsmedel – egen beräkning

Livsmedel inköpta i Skövde kommun - svenska - importerade Q1 2020			
Livsmedel med minst 20´skr/år i inköpsvärde			
Ursprung	Artikel	Inköpsv skr	Beräknat värde skr helår
Sv	Mejerivaror	1 332 904	5 331 616
Sv	Potatisprodukter	442 391	1 769 564
Imp	Potatisprodukter	0	0
Sv	Köttråvaror	1 545 899	6 183 596
Imp	Köttråvaror	37 316	149 264
Imp	Kaffe, kakao, te	70 000	280 000
Sv	Ägg	129 218	516 872
Imp	Ägg	0	0
Imp	Kycklingprodukter (inkl kalkon)	10 946	43 784
Imp	Matfett, olja	85 649	342 596
Sv	Matfett, olja	252 538	1 010 152
Sv	Kycklingprodukter (inkl kalkon)	634 786	2 539 144
Imp	Färska grönsaker inkl konserv o tomat	446 523	1 786 092

# Svenska livsmedel – egen beräkning



Imp	Pasta, alla sorter	69 466	277 864
De mest handlade produkterna (över 20´helår)		7 569 669	30 278 676
Totalt inköpt livsmedel denna period		9 424 459	
Procent av inköpen som undersökningen har med			80,3%
		Andel av utvalda artiklar	
	Sv produkter av de mest handlade	71,7%	
	Inga svenska alternativ	22,1%	
	Importerade produkter exkl rödmärkta	6,3%	

# Hjälp till köken att hitta svenska livsmedel

- En lista över samtliga avtalade kött- och charkprodukter där råvaran är av svenskt ursprung
- Kvartalsvis rapport om andel inköpta svenska animalier per kök

# Svenska animalier 2013 – 2020



(inkl samarbetskommuner)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020 q1
H-ljunga, kost	64,7%	71,6%	77,8%	77,9%	83,3%	92,1%	94,0%	95,5%
Hjo, kost	60,9%	67,3%	79,1%	83,4%	85,6%	94,2%	95,6%	95,6%
Karlsborg	54,0%	65,4%	70,9%	82,3%	81,7%	90,8%	92,6%	95,1%
Tibro	60,1%	67,4%	73,9%	78,9%	83,0%	91,3%	93,0%	94,6%
Tidaholm	59,0%	59,8%	65,0%	75,0%	80,3%	90,5%	90,0%	91,3%
Töreboda	63,0%	63,0%	70,6%	83,7%	80,3%	91,5%	91,1%	94,2%
Vårgårda	65,9%	70,2%	74,8%	75,1%	75,9%	85,5%	88,3%	91,2%
Skövde, måltid	60,7%	64,0%	74,8%	84,3%	84,3%	91,5%	95,4%	96,5%



# Inga svenska alternativ

# 22-25 %

- måste vi äta ris, apelsiner och majs 😊

# Förbättringspotential

ca 6 %-enheter



ca 78 %

# Inköp – våra utmaningar

- Få leverantörer att märka ursprung i prislistor
- Få leverantörer att märka ursprung i statistik
  - Hålla budget med mer svenska produkter
    - Ställa "rätta" krav i upphandlingar

# Oktober 2018



## Branschdialog – hur håller vi koll på var maten kommer ifrån?!

Digitala möjligheter som förenklar upphandling och uppföljning av matens ursprung.

Välkomna till MATtanken till ett nytt möte som är gratis och öppet för alla som är intresserade av digitala möjligheter inom livsmedelsbranschen. Vi kommer att diskutera hur vi kan förbättra matens ursprung och kvalitet genom digitala lösningar.

**Tisdag 9 oktober  
10.00 - 16.00,  
fika från 9.30**

**Plats:** Lantbrukens Utställning, Svandalsgränd 13, 414 41 Göteborg.

**Ansökan, senast på:** [mattanken.se/branschdialog](http://mattanken.se/branschdialog)

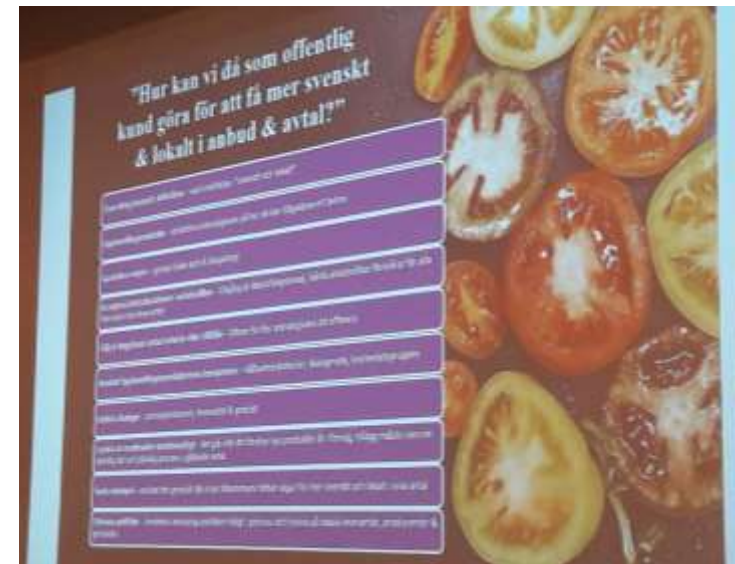
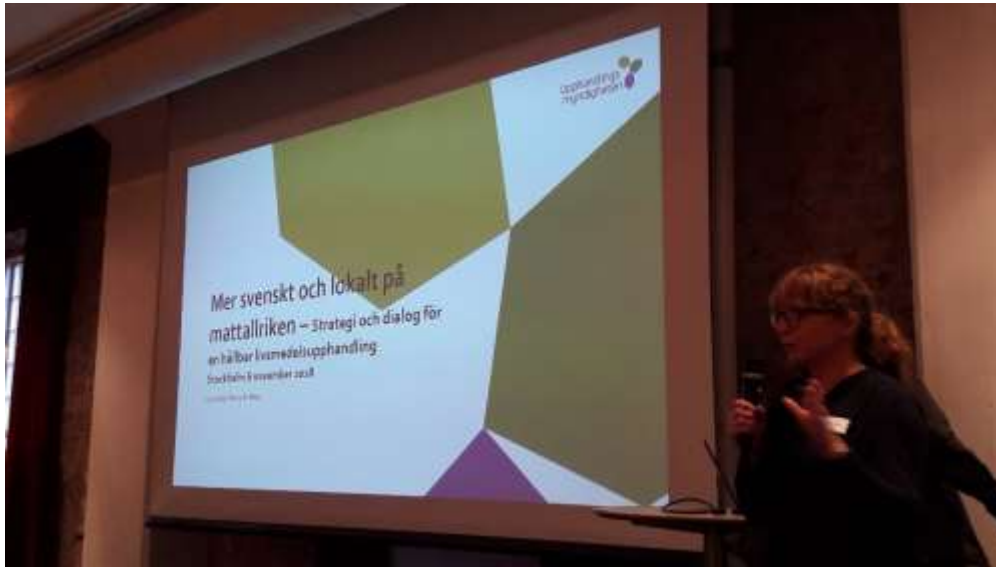
Programmet är kostnadsfritt och alla är välkomna till MATtanken. Vi kommer att erbjuda en lunch från 9.30 till 11.00. Fika från 11.00 till 14.00.

Detaljerna i programmet hittar du på nästa sida.

Med vänlig hälsning!



# November 2018





# MATtanken och Kost & Näring krokar arm

29 november 2018



Foto: digitalmuseum.se



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRER I REDAN



# Vad är det vi vill uppnå?

Vi vill göra det möjligt för de som arbetar i de offentliga köken att på ett enkelt sätt hitta information om var maten kommer ifrån för att kunna svara matgäster, beslutsfattare och allmänhet på den frågan.



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA ÅRTÖRER I REDAN



# Viktiga utgångspunkter

Allmänna mål i EU-lagstiftningen

1. Syftet med att tillhandahålla livsmedelsinformation är att uppnå en hög skyddsnivå för konsumenternas hälsa och intressen genom att **ge slutkonsumenterna möjlighet att göra informerade val** och använda livsmedel på ett säkert sätt, särskilt utifrån hälsomässiga, ekonomiska, miljömässiga, sociala och etiska överväganden.
2. Syftet med lagstiftningen om livsmedelsinformation är att uppnå **fri rörlighet** i unionen för livsmedel som produceras och saluförs lagligt, vid behov med hänsyn till behovet av att skydda producenternas legitima intressen och främja produktion av **varor av hög kvalitet**.



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRER I KEDJAN



# Viktigt!

- Behovet kring ursprungsinformation gäller oavsett vilket land livsmedlen kommer ifrån
- Behovet är i första hand inte märkning på kartong/förpackning utan digital information

# Samma böna men inte samma information



PRODUKT BILD SAKNAS

Varumärke:  
KLING MARKATTA

Artikelbenämning:  
Kidneybönor KRAV

Levarentörens artikelnummer:  
500342

Förpackningsstorlek:  
2x2,5kg



## Produktinformation


Ingrediensförteckning:	Kidneybönor*
DABAS Produktklassificering:	409315006475 / Hittar ej. – Hittar ej – Hittar ej – Hittar ej
Marknadsbuåskap:	Medelstora röda bönor, goda i kalla sallader och i mustiga grytor, gärna med starka kryddor. Fibrrika och lågt GI.
Tillverkningsland:	 Danmark

## Beskrivning

Medelstora röda bönor, goda i kalla sallader och i mustiga grytor, gärna med starka kryddor. Fibrrika och lågt GI. Produkten är vegetarisk och innehåller inga animalier, lämpig för veganer.



## Näringsdeklaration

NÄRINGSVÄRDE PER 100 GRAM	VÄRDE (DABAS)	Ingredienser
Energi	1408 kJ	Kidneybönor*
Energi	337 kcal	
Fett	1,1 g	Tillverkningsland
		 Kina
- mättat fett:	0,1 g	Läs produktblad



# Kaffe

**Medium Maskinbr 1.5 FT EKO**



<b>Uppgiftslösning:</b> Löfbergs Lila AB	
<b>Varumärke:</b> Löfberg	
<b>Artikelbenämning:</b> Medium Maskinbr 1.5 FT EKO	
<b>Leverantörens artikelnummer:</b> 20259	
<b>Förpackningsstorlek:</b> 500 g	

**Produktinformation**

**Ingrediensförteckning:** kaffe

**DABAS Produktklassificering:** 00411344419 / Kolera(Special) – Kaffe, rostet – Kaffe, maskinbrugg – Mellanrost

**Marknadsförskap:** 31% av pölen är plast från förnybar råvara (sockerbrä) Förpackningen är från aluminium/metallobering Ett välbalanserat kaffe med frisk fruktighet. Koffet har en rund, nötkärlig smak med toner av mjölkchoklad och honung. 100% Arabica från Peru, Nicaragua och de rika Syd- och Centralamerika.

**Tillverkningsland:** Sverige

Benämning	Märke	Innehåll	Vikt	Fag. enhet	Avr. vikt/ färdig mängd	Egenskaper	Visa egenskaperna tydligt	Visa Upphandlade	Producent	Urspungs Land	Leverantör	Märkning
							Namn	Artikelnr	Land	Namn	E #	Art
Löfbergs Mellan F/eko Maskinbr	Löfbergs Lila	12x0,5Kg	6,00	Krt	6,00	Arabica >=100%. Ekologisk. Etikett Märkning. Fairtrade. Kravmärkt			Löfbergs Lila AB	20259	Martin & Server	E # 47
Kaffe Me Brygg Ft Eko	Löfbergs Lila	60x0,1Kg	6,00	Krt	6,00	Arabica >=100%. Ekologisk. Fairtrade. Mellanrost			Löfbergs Lila AB	30393	Martin & Server	E # 50
Kaffe Me Brygg Eko Ft	Löfbergs Lila	12x0,5	6,00	Krt	6,00	Arabica >=100%. Ekologisk. Etikett Märkning. Fairtrade. Mellanrost			Löfbergs Lila AB	31377	Martin & Server	E # 50
I Affarna Märk Eko Maskinbr	I Affarna Lila	12x0,5Kg	6,00	Krt	6,00	Arabica >=100%. Ekologisk. Märknat. Rainforest Alliance			I Affarna Lila AB	30272	Martin & Server	E # 47



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRE I KEDJAN



# Möten med branschaktörer

- syfte att få till en branschöverenskommelse kring definition av ursprung

5 mars 2019

11 juni 2019



### Inbjudan - Save the date!

Överenskommelse kring definition av svenskt ursprung för den offentliga måltidsbranschen

Projektet **MATtanken** och branschföreningen **Kost & Närings** tar ett gemensamt initiativ att tillsammans med aktörer i den offentliga måltidsbranschen ut en överenskommelse kring definition av svenskt ursprung av livsmedel.

Anledningen till detta initiativ är att det finns ett stort intresse hos många aktörer i branschen kring att skapa förutsättningar för de offentliga köken att få bättre koll på var maten kommer ifrån. Tycket är i dag stort på de som arbetar i de offentliga måltidsbranscherna att vara utgångspunkt och utvärdera på vilken nivå de maten kommer. Det är i dagligt tal vanligt att på ett enkelt sätt lagra denna information. All bransch kommer överens om vad vi menar med ursprung är att livs- och jordbruksrådgivning för att göra det enkla. En överenskommelse skapar förutsättningar för tydlig kommunikation kring livsmedels ursprung i samband med upphandling och köp. Det ligger grunden för att kunna serietida leveranta, och eventuellt utvärdera, matlagningar och att ett enkla ursprung på livsmedel (produkt) och de olika rågarna seriet som serietid.

Vi bjuder in dig som representerar lika till företag/organisation att vara med i processen och att komma med dina 2 matklon 12 ut av ett antal i Stockholm där syftet är att diskutera överenskommelsen. Du får se till att det är någon annan person som du bedömer vara mer lämplig som representant än du själv om du vill ha en tydlig och tydlig roll i arbetet som tydlig, dock senast den 21 januari till [mat.tanken@kostnaring.se](mailto:mat.tanken@kostnaring.se)

Under januari kommer vi att diskutera om eller inte det är möjligt att diskutera om vi har en tydlig ursprung på. Efter ett eventuellt beslut kommer vi sedan att ta reda på hur vi ska göra utgångspunkt för tydlig livsmedel med hjälp av detta som utvärderas på maten.

Välkomna att vara med i processen!

Med vänlig hälsning  
Eva Svandberg, MATtanken [eva.svandberg@kostnaring.se](mailto:eva.svandberg@kostnaring.se) +46 70 327 22 74  
Anna Östergren, Kost & Närings, Informationsgrupp upphandling [anna@kostnaring.se](mailto:anna@kostnaring.se)



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRER I KEDJAN



Europeiska unionens flagga  
Europeiska unionens flagga

# Omtag november 2019

Spårbyte:

**FRÅN** branschöverenskommelse **TILL** att tydliggöra kundens behov och beskriva förslag på lösning.



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA ÅRTÖRER I REDAN



# Dagens problem – därför behövs förändring

## 1(3)

”Ursprung” enligt lagstiftningens definition avser var livsmedlet genomgick den sista väsentliga och ekonomiskt berättigade bearbetningen - vilket inte alltid är detsamma som var djur fötts, uppfötts och slaktats, eller var frukt och grönsaker, spannmål mm odlats

# Dagens problem – därför behövs förändring

## 2(3)

Behov finns av ursprungsinformation kring fler livsmedel än för de som det är obligatoriskt för.

Tvingande krav på information om ursprung finns redan i dag för vissa livsmedel, så som nötkött, honung och olivolja. En god början, men önskan att veta varifrån maten kommer stannar inte där. Spannmål, baljväxter och sammansatta produkter är tre exempel på livsmedel där information om ursprung ofta uteblir – eftersom lagkrav saknas



# Dagens problem – därför behövs förändring

## 3(3)

Förvirring råder kring begreppen:

- ✓ ”tillverkningsland”
- ✓ ”ursprungsland”
- ✓ ”råvarans ursprung”



I dag finns stor otydlighet i instruktionerna i de olika digitala systemen för vad som avses med dessa olika begrepp, vilket bidrar till både osäkerhet och varierande tolkningar

# Sammanfattning

1. Formuleringen kring ursprungsland i lagstiftningen matchar inte behovet
2. Behovet av ursprungsinformation finns kring fler livsmedel än för de som det är obligatoriskt för.
3. Begreppsförvirring, tillverkningsland/ursprungsland/råvarans ursprung

# Våra uppmaningar

– och utmaningar för branschen

...att endast använda **två begrepp** genomgående, i alla led, digitala system och för alla livsmedel

**Råvarans ursprung** i betydelsen var djur fötts, uppfötts och slaktats, var ägg värpts, var mjölk mjölkats och var frukt, grönsaker, spannmål och andra grödor odlats

**Tillverkningsland** i betydelsen det land i vilket produkten genomgick den sista väsentliga bearbetningen (motsvarande lagstiftningens definition för ursprungsland)



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA ARTÖRER I REDAN



# Våra uppmaningar

– och utmaningar för branschen

...att synliggöra råvarans ursprung och produktens tillverkningsland på ett **enhetligt sätt** – genom hela informationsflödet

...att råvarornas ursprung även redovisas i **sammansatta produkter**, åtminstone för den primära ingrediensen



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRER I KEDJAN



# Mer information

## *Häriifrån kommer maten*

Policy för livsmedelsursprung  
inom offentliga måltider



[www.kostochnaring.se/ursprung](http://www.kostochnaring.se/ursprung)



**MATtanken**  
OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA AKTÖRER I KEDJAN



# Tack!

**Eva Sundberg**, projektledare MATtanken

[eva.sundberg@jordbruksverket.se](mailto:eva.sundberg@jordbruksverket.se)

073-232 55 70

**Anna Svartsjö**, sammankallade Fokusgrupp

Upphandling, Kost & Näring

[upphandling@kostochnaring.se](mailto:upphandling@kostochnaring.se)

**Conny Bjurman**, livsmedelscontroller Skövde kommun

[conny.bjurman@skovde.se](mailto:conny.bjurman@skovde.se)



MATtanken

OFFENTLIGA MÅLTIDER - ALLA ÅRTÖRER I REDAN



Europeiska unionens flagga  
Europeiska unionens flagga  
Europeiska unionens flagga