

EN DAG OM OFFENTLIG MAT I JOKKMOKK

Sikte mot livsmedelsupphandling

2016

Text: Victoria Harnesk och Iréne Lundström. Foto: Iréne Lundström

Livsmedels-
upphandling

Lokal
mat-
produktion

Prov-
smakning

Offentlig mat

Elevarbeten

Framtiden



Jokkmokks kommun står inför en livsmedelsupphandling som ska vara färdig med nya ramavtal 1 april 2016. Politikerna vill att mer lokal och ekologisk mat serveras. "En dag om offentlig mat" den 20 november 2014 kickstartade processen genom ett program med kunskap, dialog och provsmakning. Här dokumenteras dagen som inspiration och vägledning för intresserade och berörda.

– Här finns råvaror, kunskap och engagemang. Genom att ta processer på allvar, avsätta tid och skapa dialog kan vi samtidigt som vi äter bra stärka det lokala näringslivet. Det behövs en kostpolicy och lokala producenter kan tjäna på en gemensam utlämningscentral, blev dagens sammanfattning av Victoria Harnesk, moderator och projektledare för Jokkmokk Matlandet-huvudstad 2014.



JOKKMOKK
MATLANDETHUVUDSTAD
2014

strukturum
Näringslivsutveckling i Jokkmokks kommun



Eva Sundberg, Livsmedelsverket.

Varje vardag äter 1,9 miljoner människor offentlig mat i Sverige. Livsmedelsverket har regler och riktlinjer för näringsinnehåll, hållbarhet och säker hantering, men mjukare värden borde ges samma status.

– God mat, trivsamt miljö och att måltiden blir en självklar del av vård, skola och omsorg är lika viktigt, säger Eva Sundberg från Livsmedelsverket som tagit ett helhetsgrepp om maten.

Eva Sundberg, kostekonom, har arbetat som kostchef i 25 år. Hon ser potential som inte nyttjas i offentliga måltider.

Måltider kan ge barn kunskap om mat och hälsa. Och det kan vara en självklar del i omsorgens livskvalité och i tillfrisknande på sjukhus.

Det ska ju vara gott också

En undersökning 2003 bland elever visade att 25 procent av kalorierna kom från läsk och godis. Samtidigt ställer både föräldrar och elever större krav på skolmaten, även när det inte gäller allergier.

– Men den största utmaningen är att det äts för lite, många äter bara 60 procent av sitt behov, säger Eva Sundberg.

Matlådor och matminnen

En kvarts miljon äldre är beroende av offentliga kök, allt fler får maten hemkörd.

– De är i en beroendeställning, tack samma för vad de får och vill sällan vara till besvär, säger Eva Sundberg.

Matlådorna får ofta kritik, men kanske handlar det lika mycket om att inte trivas med att äta ensam. Många äter inte upp och beställer därför mat varannan dag.

– De äter hälften när de borde äta mer, för lite näring kan ge ohälsa och depression. Matlådor är ett problem, de borde delas upp. Det är bättre att äta lite och ofta.

Vardaglig matglädje har betydelse, måltidspersonalen har ett ansvar, smaker med igenkänning kan även få dementa att livas upp. Eva Sundberg berättar:

– Syn, smak och doftminnen får igång hjärnan. Mat är komplext och nära hjärtat. Det är en utmaning för en statlig myndighet.

Även på sjukhusen borde mer göras för att locka fram aptit.

– I Danmark erbjuder vissa menyer med goda smårätter, riktiga aptitretare som den sjuke kan välja ur. Det är en utmaning men många vinner på det.



Helhetstänk där alla involveras

Eva Sundberg erfar att små organisationer som Jokkmokks kommun har lättare att nå helhetslösningar. Hon lyfter vikten av att personalen har kunskap, yrkesstolthet och får närkontakt med matgästerna. När kockarna tar med muurikkan på friluftsdagen smäller det högre än matsäck med korv och bröd. Och när en femåring är veckans kock på förskolan, får bestämma och vara med och laga då väcks intresse och engagemang.

– Det finns mycket som inte mätbart, vad är egentligen ”gott och trivsamt”? avslutar Eva Sundberg.

SKOLMÅLTIDER är ett kostnadsfritt läromedel med doft och, smak. Livsmedelsverket lanserar det pedagogiska verktyget ”Hej skolmat”. Läs mer på WWW.SLV.SE

Hållbarhet för överlevnad

Årligen konsumerar vi 30 procent mer av jordens förnyelsebara tillgångar än vad som kan återskapas på samma tid. Alla har ett ansvar i att vända utvecklingen. Jokkmokks kommun är en av Sveriges 97 ekokommuner som aktivt jobbar med miljöfrågorna.

– Vi har bara en jord. För våra grundläggande behov som mat och vatten krävs att vi begränsar utvinningen av resurser och att vi inte utsätter naturen för skadliga ämnen, säger Silva Herrmann, Jokkmokks kommuns klimat- och miljöexpert.

Livsmedel

Av svenska hushålls utsläpp kommer 20-25 procent från matproduktion. Silva Herr-

mann, agronom, har följt debatten om att ekologisk odling är till mer skada än nytta för miljön. Hon håller inte med.

– Man tittar mest på skördefaktorn, men skörden behöver en intakt miljö. Det krävs en helhetssyn.

Silva Herrmann erfar själv svårigheten att handla miljövänligt. Mycket ska vägas in för minsta möjliga klimatpåverkan. Valet mellan närodlat och ekologiskt är inte alltid givet; en frilandsodlad tomat från Spanien är ibland att föredra framför en växthusodlad nordisk. Däremot kan det vara viktigt att öka självförsörjandegraden, speciellt i Sverige där den är låg.

– Var och en måste värdera vad som är viktigt. När det kommer till offentlig mat är det också en politisk fråga, säger Silva Herrmann.

Industriell köttproduktion är alltid miljöbelastande då man både odlar för att äta själv och för att mata djur som man kan äta. Kött från vilda djur, ren, fisk och vildväxande har delvis andra förutsättningar. Primärproduktionen i Jokkmokk baseras på vild växtlighet och djur som i högsta grad är beroende av en ren miljö för att behålla sin kvalitet och sitt höga näringsvärde.

MILJÖARBETE, Jokkmokks kommun har undertecknat avtal på EU-nivå, Borgmästaravtalet, om bland annat energibesparingar i egna fastigheter. Projektet Futurize ger elever delaktighet och del av besparingarna i hållbarhetsarbete. Årliga Jokkmokk Winter Conference är öppen för alla.



Marianne Yngvesson, Matpolen.

Matpolen är Jokkmokks största lunchproducent. Sex kök – tre i Jokkmokk, två i Vuollerim och ett i Porjus serverar dagligen cirka ettusen portioner.

Kostchefen Marianne Yngvessons dagar har allt från vaktmästarsysslor till

Mer ekologiskt och närproducerat

ansvar för budget, näringsberäkning, egenkontroller, kvalitet och personal. Dessutom är hon städchef och gör underlaget till livsmedelsupphandlingen. Matsedlarna görs tillsammans med kockarna.

– Det som styr är pengarna som politikerna anslår, lagen om offentlig upphandling, livsmedelslagstiftningen och skollagen – som säger att skollunchen ska vara näringsriktig och kostnadsfri, säger Marianne Yngvesson.

Jokkmokk satsar på maten

Portionspriset för skollunch 2014 ligger på 12:34 kronor i Jokkmokk, att jämföra med riksnittet på 9:80.

– Maten ska passa i skola, förskola och äldreomsorg. Till hjälp har jag ett näringsberäkningsprogram. Generellt har vi lite för fet mat med lite för lite D-vitamin, sammanfattar Yngvesson.

Matpolen får både ris och ros. Och ibland en påminnelse om unga och vuxnas skilda tidsåldrar. Föräldrar vill ha mat lagad

från grunden, eleverna väljer bort det.

– När eleverna efterfrågade mer husmanskost menade de pizza, chicken nuggets, tacos och hamburgare, berättar Marianne Yngvesson.

Vad är egentligen lokal mat?

I Jokkmokk har politikerna beslutat att mer ekologisk och lokal mat ska serveras. 2013 var 14 procent av råvarorna ekologiska, målet för 2015 är 30 procent, något kostchefen inte bedömer möjligt att nå. Men vad är lokalt? Är det mat producerad i Jokkmokk, Norrbotten – eller i Sverige? Trenden pekar i alla fall på att det är svenskt som avses.

FOKUS MATGLÄDJE

Jokkmokks kommun deltog 2010/11 i det nationella projektet Fokus Matglädje som ska lyfta offentliga måltider genom konkreta utbildningar med matgästen i fokus, kreativ matlagning, klimatsmart och tydliga mål.

Läs mer på www.fokusmatgladje.nu

Mer lokalt i framtiden?

När kommunens inköpschef Anna-Lena Löfbom förklarar finns det anledning att hänga med för den som vill bli framtida livsmedelsleverantör.

– Syftet med Lagen om offentlig upphandling, LoU, är att hushålla med skattemedel. Pengarna ska användas på bästa sätt och alla ska ha samma möjlighet att lämna anbud, säger Anna-Lena Löfbom.

Vad kan lokala producenter erbjuda?

Många lokala producenter tror inte att livsmedelsupphandlingen är för dem. Men det är en god idé att starta en dialog med kost- och inköpschefer innan upphandlingsunderlaget annonseras i augusti.

– Vi vill veta vad lokala producenter kan erbjuda, säger Marianne Yngvesson, som strax ska börja beräkna årsvolymer till upphandlingen.

Sju varugrupper

Senast upphandlades sju varugrupper med krav ner på produktnivå, underlagen från 2011 kan fås från kommunen. Varugrupperna var Kolonial/specier (511 produkter), Färskt kött/chark (40 prod), Fryst kött/chark (72 prod), Fryst fisk (27 prod), Mejeri (31 prod), Färskt frukt & grönt (28 prod), Potatis, färsk/förkokt (9 prod).

Det finns också utrymme för direktupp-

handling av vara eller tjänst, där kan exempelvis ”möjlighet att köpa viss del livsmedel lokalt” anges. Här ryms också sådant man missat eller som kan knytas till exempelvis pedagogiskt och kulturellt värde.

Inga orimliga krav

Fyra principer är orubbliga vid offentliga upphandlingar: Lika behandling/antidiskriminering, Ömsesidigt erkännande inom EU, Öppenhet och Proportionalitetsprincipen. Det sistnämnda innebär att man inte får gynna speciella leverantörer genom att ställa orimligt höga krav. Man kan inte heller ställa krav på andra länder, exempelvis vad gäller djurskydd, som inte heller uttryckligen gäller i Sverige.

– Krav på ägg från frigående höns kan man inte ställa då det ännu saknas en ”Nationell livsmedelsstrategi” med de kraven i Sverige, något som finns i Finland. När något däremot prövats och blivit prejudicerande kan man ställa ”skall”-krav, säger Anna-Lena Löfbom.

Svenska krav kan leda till produkter från andra länder. I upphandling av kyckling har man fått anbud på thailändsk kyckling, av en leverantör som uppfyller kraven.

Jokkmokk ställde både generella kvalitetskrav per varugrupp och produktspecifika men klarade sig ändå från överprövningar – då enskilda eller anbudsgivare överklagar upphandlingen – moment som



Anna-Lena Löfbom, Jokkmokks kommun.

kostar tid, pengar och påverkar vad som serveras. Överprövning är ett utbrett nationellt problem men nya direktiv från bland annat Miljöstyvningsrådet och Livsmedelsverket har nu gjort det lättare att ställa tuffare krav på exempelvis närproducerat.

2016 års upphandling

Nu förbereds 2016 års upphandling där anbud ska utvärderas utifrån skallkrav, kvalitetskrav och lägsta pris per varugrupp. Antalet varugrupper ökas vilket sänker volymerna och ger fler möjlighet. Vid denna upphandling kommer även kommunens miljöstrateg att finnas med som en resurs.

– Målet är bra kvalitet till rätt pris, mer ekologiskt och närproducerat, få förpackningar med maxvikt som förhindrar tunga lyft. Och så tittar vi på miljö- och djurskydds krav och möjlighet till samdistribution, säger Marianne Yngvesson.

Kvalitet och politiska mål



att göra det bästa utifrån lagstiftningen, säger Eva Sundberg, Livsmedelsverket.

Egen ambitionsnivå väger tungt

Årligen köps livsmedel till offentliga kök för cirka nio miljarder kronor. Vilka krav som ställs beror till stor del på köparens ambition.

– Vad som är viktigt är upp till er själva, utgå från matgästen. Det går att satsa på billiga råvarukorgar efter säsong, som rotsaker, om det finns kompetens som tar hand om dem. Resurser måste satsas på kökspersonalen, de är basen i hela livsmedelshanteringen. Strävar man inte efter hög kvalitet och om personalen inte känner stolthet kan det inte bli bra, säger Eva Sundberg.

En stor undersökning bland kostchefer, kommuner, landsting och livsmedelsproducenter identifierade framgångsfaktorer och gav samsyn om hur kvaliteten på offentlig mat kan höjas.

Svenska Landsbygdsnätverket, där bland annat LRF, Hushållningssällskapet och Leader ingår, samlar aktörer som stödjer hållbar ekonomisk, ekologisk och social utveckling av landsbygden. Sedan 2007 skapar de mötesplatser för lokalt, regionalt och nationellt kunskapsutbyte.

– Många upplever orättvisa vid offentlig upphandling. Men det finns vanligtvis vilja

Omfattande kartläggning

I en kartläggning av 188 kommuner, 17 landsting, 15 djupintervjuer med efterföljande regionala möten våren 2014 har begreppet kvalitet vänts ut och in. Också framgångsfaktorer analyserades, arbetet resulterade i rapporter och seminarier under Almedalsveckan. Skilda åsikter smältes samman till insikter om upphandling.

– Vi behöver tala klarspråk, många är mindre benägna att överpröva små livsmedelsupphandlingar om dialogen är öppen för alla. Det finns ett samband med hur mycket pengar som står på spel. Att dela upp upp-

handlingen i mindre ”varukorgar” kan vara en väg mot mer lokal mat. Det blir mindre att slåss om, säger Eva Sundberg.

Färre rätter, bättre råvaror, personalkompetens och minskat matsvinn ger högre kvalitet. Arbetet har också lett till en preciserad kostpolicy med bland annat ekologisk råvaror, fetthalt och köttmängd.

– Politiker och andra behöver vägledning som motvikt till heta känslor och tyckanden, säger Eva Sundberg.



FULLSTÄNDIG INFORMATION, intervjuer med mera finns på www.landsbygdsnatverket.se

PROVSMAKNING DEN 20 NOVEMBER 2014
Lingonsylt och lingonnectar, Jokkmokksbär
Yoghurt och kaffeost, Arctic Circle Products
Suovalövstek, Kents viltprodukter
Nötlövstek, Grahns i Jokkmokk
Bröd, K&Min bageri & lanthandel
Färs av ren och av älg, Sápmi ren och vilt
Jokkmokksfalu- och basturökt falu,
Jokkmokks korv

Samdistribution ökar marknaden



Mjölk fylls ständigt på i butikerna. Lincargo, Norrmejeriers eget transportföretag kör ut mejeriprodukter. Finessen är att det ryms mer i bilarna, genom samordning kan små producenter nå ett stort distributionsnät.

Bo-Lennart Lindh, säljare och chef på Lincargos terminal i Lycksele, samordnar dagligen Norr- och Västerbotten, delar av Västernorrland, Sollefteå, Kramfors och Härnösands kommuner.

– Vi transporterar flest gånger till kund per vecka, fem dagar till tätort och tre till glesbygd.

Tufft för små producenter

Lincargo samarbetar med Postnord, Bring Frigoscandia, Schenker och andra, som tar produkter till Norrbotten.

Bo-Lennart Lindh, Lincargo.

– De har stor volym men få mottagare. Vi har liten volym men många mottagare. Vi har sex omlastningscentraler, bland annat i Luleå, Öjebyn, Skellefteå och Umeå.

Samordna leveranserna lokalt

Bo-Lennart Lindh säger krasst att globala transporter tydligen är för billiga då det lönar sig att handla från andra delar av världen. Där finns den stora konkurrensen och det gör smarta lokala lösningar desto viktigare.

– Samverkan ger möjligheter. Tre dagar i veckan kan vi leverera till och från Jokkmokk via Luleås två lossningsställen för vidare transport.

Små volymer påverkar priset, 20 kilo eller en halv pall är samma jobb. Ett gemensamt utlämningsställe för att samordna med andra på samma pall kan vara ett alternativ att titta vidare på i Jokkmokk avslutar Bo-Lennart Lindh.



Helena Länta, Sápmi Ren och Vilt.

Arbete ger resultat

Att Helena Länta skulle bli livsmedelsproducent var inte självklart men ett måste.

– Det kändes omöjligt att leva på renskötsel, jag behövde finna lösningar, säger Helena Länta.

Kilopriset på renkött var lågt men att sluta var inget alternativ, lösningen blev att förädla egna renar.

– Det är inte så svårt, människor handlar. Det är alla krav som är svåra tunga och besvärliga. Men det krävs inte överintelligens för att klara av det.

Experthjälp från andra företag

Hon beskriver en läroprocess som handlar om att systematiskt beta av alla måsten.

– När det har känts övermättigt har Håkan och Ewa Grahns funnits som mina experter, som när jag skulle skicka mitt första köttpaket. De har berättat vad och hur jag ska göra.

Utan hjälpsamma kollegor och Strukturm som hjälpt till att ordna godkänd livsmedelslokal hade det varit tuffare, i dag har aktiebolaget funnits i tre år berättar Helena Länta. Hon har också deltagit i processer utanför sitt företag för kvalitetssäkring av renkött. Det resulterade i kvalitetssigillet Renlycka, till det har hittills sju samiska förädlare godkänts och priset på renkött till renägarna har ökat med 33 procent mellan 2008–2011.

– Forskning på Statens lantbruksuniversitet och i Norge visar att renkött innehåller mycket vitaminer och mineraler, och framförallt – ingen antibiotika, poängterar Helena Länta.

RENLYCKA garanterar att kött fritt betande djur från Svenska samebyar. Renens hälsosamma kött – utan insprängt fett och med mycket Omega 3 – kommer av betet som den själv väljer.

Livsmedelsindustrin är fantastisk

Håkan Grahns gav sig in i livsmedelsbranschen för 22 år sedan, en bransch han då inte visste något om. Att hitta en volymprodukt kittlade, det blev Jokkmokkaren, en hamburgare av renkött.

– Målet var att komma in på ICA.

Coop regionalt var lättare men ICA tog 20 år, konstaterar Håkan Grahns.

Enbart en produkt gav för lite att leva på. Han kompletterade med nötköttsprodukter.

Håkan Grahns upptäckte tidigt värdet av att rådfråga branschkollegor.

– Man måste erkänna sina brister, det finns en resursbank i andra företag. Gör man rätt har man goda förutsättningar att lyckas.

Många utvecklingsfaser har passerat och med dem frågor som: är jag beredd att ta nästa steg, ska jag anställa, leverera regionalt eller vill och kan vi leverera till större delar av landet?

– Det är stora och viktiga frågor. Och har man inte ekonomi kan man inte fortsätta.

Man måste våga

Växande verksamhet krävde också utrustning som inte alltid var lätt att skaffa då de var stora i det småskaliga men små jämfört



Håkan Grahns, Grahns i Jokkmokk.

med storskaliga företag. Att känna kundens förutsättningar är viktigt, vid offentlig upphandling kan man behöva ta reda på om köket har stekbord eller om man ska leverera färdigstekt.

– Fråga kunden, ta sedan hjälp av proffs, exempelvis förpackningsleverantörer. Om vi vet vad vi ska paketera, hur mycket och vilka kundernas krav är hjälper de till med hur produkten ska få plats både i frysdiskar och på lastpallar, säger Håkan Grahns.

Behovet finns varenda dag

Håkan Grahns har nått många av sina mål men kanske inte de volymer de hoppats på eller varit rädd för.

– Vi har varit oroliga för om vi ska klara av det. Men det har fungerat, alla bollar har aldrig landat samtidigt. Och livsmedelsindustrin är fantastisk, behovet finns varenda dag, det behöver inte skapas.

En kommun med förutsättningar

I Jokkmokks kommun förädlas naturliga råvaror till prisbelönta korvar, skinkor, samt vilt- och bärprodukter. Mathantverk som skapas med genuin yrkesskicklighet och stort kunnande.

En del levereras till stora butikskedjor medan andra bara kan handlas lokalt, ofta direkt av producenten. 2012/2013 slaktades 4 862 av kommunens renar, det gav 135 ton kött.

Förädling ger arbetstillfällen

Genom att ta tillvara på mer av ren, vilt, fisk och växter kan fler arbetstillfällen skapas och mer lokal mat serveras. Råvaror som kan användas i ökad utsträckning i matprodukter är delar som den rationella slaktindustrin inte tar tillvara idag, exempelvis blod men också många fina detaljer som ätits förr.

Här i kommunen finns också en stor mängd vilda växter och bär och mångtusen-

årig kunskap om hur man använder och tillreder dem. Sommarens intensiva soltimmar gör växtligheten ovanligt fullproppad med nyttigheter.

Intresse för det nordiska köket

Jokkmokk har genom sin stora mängd naturliga och ekologiska råvaror ett försprång gentemot odlade grödor och uppfödda djurbestand. Vi slipper rengöringsprocesser och manipulation. Tack vare den rena luften kan korvar och gurpi (rökta renköttfärsknuten) torkas utomhus vilket lyfter smakerna ytterligare. Vi kan öka vår självförsörjningsgrad och samtidigt skapa arbeten och öka produktionen. Den här typen av mat ligger dessutom helt rätt i tiden. Från att vi har letat spännande mat från fjärran länder riktas nu blickarna mot det nordiska köket, resurshushållning och egna traditioner.



Elever från Bokensskolan förmedlade sin syn på skolmaten. Det blev både ris och ros i ord och bild.

Skolmat och soptunneprojekt

Under hösten arbetade Bokensskolans samhällselever om mat, fotograferade en månads luncher och skrev framtidsartiklar med visionen att Jokkmokk har Sveriges bästa skolmat.

I fjol flyttade eleverna soptunnan i ett försök att minska matsvinnet som de enligt egna vägningar värderade till mer än 330 000 kronor per år. Problemet angreps vetenskapligt enligt vad de kallade "lat-hetsteorin". Tesen var att med en jobbig omväg skulle mindre mat slängas. En tid fungerade det, sedan blev det stökigare i matsalen när färre slängde i soptunnan. Nu är den tillbaka på sin gamla plats men eleverna tror att försöket kan utvecklas.

Mat är kultur

Gymnasiekursen på temat Mat och Kultur startade med Slow Food Sápmis bok *Smak på Sápmi* om den samiska matens förutsättningar och betydelse. Livsmedelsverkets *Bra mat i skolan* blev utgångspunkt för en artikel där ingressen var given – att Jokkmokk har Sveriges bästa skolmat. Dit

har Jokkmokk ännu inte nått. Grupptruck kan påverka synen på maten.

– På Boken äter vi mer än då vi gick på Östra, konstaterar tjejerna.

Att flickor på Östra skolan äter mindre än pojkar kan ha många förklaringar.

– Jag var inte rädd för att bli tjock men för hur jag skulle uppfattas om jag åt mer, säger tjej.

Killar lastar på större portioner men slänger mer. Personalen uppskattar svinnet till 5–10 kilo per dag. Tjejerna säger att skolmaten alltid går att äta men smakar olika bra.

– Hemma känner jag igen maten, den är byggd för familjen. Jag litar på mamma och hon lagar sånt jag tycker om. På skolan ska den passa fler, det är svårare. Men alla ser fram emot nötskaven, det finns positiva glimtar, berättar en tjej.

Köttfärsrutan tycker däremot ingen om. "Det ser ut som köttfärs men låter er inte luras", är en av kommentarerna. I topp hamnar nuggets, nötskav, kycklingfilé och lax. Fredagsrätterna uppskattas mest men då är också matsvinnet störst. Det är kanske ännu en nöt att knäcka, både för elever och måltidspersonal.



JONAS WIANDT är kock, politiker och arbetar som lärare på Bokensskolan med stort engagemang i höstens arbete.

– Jag ser ett intresse, maten är en viktig del av skoldagen, gymnasiet är tre år av ens liv och lägger grund för identitet. Att förstå att man inte bara är åskådare utan även aktör i samhället är viktigt, säger Jonas Wiandt.

Se skolmatfotona på Instagram #skolmatenjmk. De visas också på kommunhuset i januari.



Bild ur matfotoutställningen av eleverna på Bokensskolan. Foto: Linnéa Fällman

Kostchefen Marianne Yngvesson studerar matsedelns rätter, som eleverna valt att presentera dem.

Att göra: kostpolicy och styrdokument

Varje vardag äter cirka var tredje svensk mat som är inköpt med skattemedel. Kostpolicydokument behövs för att målstyra verksamhet och upphandling. De ska visa intentioner mot innehållare, personal, leverantörer och matgäster samt underlätta utvärdering.

Kommunfullmäktige beslutar om Vision och Kostpolicy. Därefter görs Handlingsplaner med Mål och Riktlinjer för förskola, skola och omsorg. Beslut om Handlingsplan tas i respektive nämnd. Livsmedelsverkets "Bra mat i äldreomsorgen" och "Bra mat i skolan" innehåller riktlinjer, definitioner och



översikt av lagar och regler. För arbetet mot Vision och Kostpolicy bör en arbetsgrupp med bred kompetens bildas med ansvar för att ta fram dokumentet. Arbets-

modellen mot Handlingsplaner – som bör innehålla mätbara mål och tidsplan – kan kräva flera arbetsgrupper med samordning beroende på kommunens organisation.

Tio steg för högre kvalitet på offentlig mat

Landsbyggsnätverket har sammanfattat tio punkter om hur man kan höja kvaliteten på offentlig mat vid inköp, tillagning och servering.

KOSTPOLICY

Kommuner bör på högsta politiska nivå besluta om en kostpolicy eller motsvarande. Det bör också finnas en handlingsplan som visar hur policyn ska användas. För att uppnå effekt krävs att kostpolicyn är känd hos tjänstemän och användare.

GENOMARBETADE KRAV-

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

STÄLL KRAV MOTSVARANDE SVENSK DJURSKYDD- 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 behöver också vara medvetna om förutsättningarna, gällande lagar och regler och vilka konsekvenser olika beslut får.

INTRESSE OCH ENGAGEMANG

Alla inblandade i måltidsverksamheten måste ha ett intresse och engagemang av att främja kvaliteten. Det krävs kunskap, ambition och vilja. Tid och resurser måste avsättas och man behöver vara öppen för att finna nya lösningar.

MÖTEN OCH ERFARENHETSUTBYTE

Att skapa möten för erfarenhetsutbyte, kompetenshöjning och affärsutveckling är viktigt. Bäst blir det i parternas naturliga miljöer.

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 förståelse för hur och varför saker görs. Utbilda, inspirera och motivera så att alla blir delaktiga i kvalitetsarbetet.

KONTINUERLIGT OCH LÅNGSIKTIGT KVALITETSARBETE

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

TILLVARATA DE GODA EXEMPLEN

Lyft goda exempel. I Landsbyggsnätverkets rapport finns inspirerande projekt och arbetssätt där man lyckats förändra och förbättra kvaliteten på den offentliga maten.

Efterlyses: en kostpolicy



Birgitta Siljelöf, kommunstyrelsen.

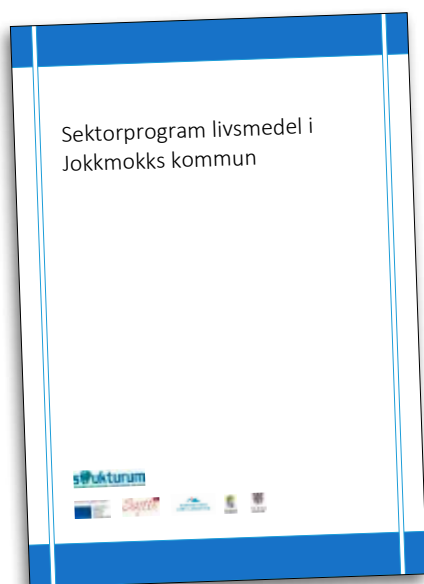
Birgitta Siljelöf är politiker i kommunstyrelsen och AU. Hon tycker att maten prioriteras och att dialogen med tjänstemännen är bra.

Birgitta Siljelöf säger att det är enklare för politiker i små samhällen att ha en helhetssyn.

– Vi pratar mycket om mat, nu är det ett tryck på att ta fram ett måldokument. Det är vi politiker som lägger ribban.

Ett dokument att luta sig mot är något som kostchefen efterfrågar.

– Jag är intresserad av en kostpolicy som ger riktlinjer för verksamheten, vad vi ska servera och vad som gäller vid upphandlingar. Vi behöver en policy att hänvisa till och vi bör avsätta tid för att ta fram dokument, säger Marianne Yngvesson.



Framtid: Möjligheter med mat

Projektet Jokkmokk Matlandet-huvudstad 2014 avslutas vid årsskiftet 2014/2015. Arbetet med mat fortsätter under första halvåret 2015 under namnet "Möjligheter med mat". Strukturm fortsätter då med delar av tidigare projektplan och påbörjar även arbetet med det framtagna sektorprogrammet för Jokkmokks kommun.

– Jokkmokk har ett försprång genom sin stora mängd, naturliga och ekologiska råvaror. Den lokala ekonomin går att påverka genom dessa, säger Kerstin Kemlén, systemvetare, som har gjort en nulägesanalys och ett sektorsprogram för Jokkmokks kommun.



Kerstin Kemlén.

Kontaktuppgifter

Åsa Labba, projektledare Strukturm,
asa.labba@strukturm.se,
070-543 98 48

Marianne Yngvesson,
kostchef Jokkmokks kommun,
marianne.yngvesson@jokkmokk.se,
0971-171 55

Anna-Lena Löfbom
inköpschef, Jokkmokks kommun
anna-lena.lofbom@jokkmokk.se
0971-171 89



VIKTIGA DATUM

Februari 2015, möte inköpare och producenter

Augusti 2015, annonseras Livsmedelsupphandling

April 2016, nya ramavtal färdiga

Upphandlingen sker i samverkan med Pajala kommun

Projektägare:



www.matlandethuvudstad.se
www.strukturm.se

Finansiärer



Sparbanken Nord



I samarbete med

