

Sektorprogram livsmedel i Jokkmokks kommun



Innehåll

SAMMANFATTNING	3
1. NULÄGE NATIONELL NIVÅ	4
Livsmedelssektorns värdekedja och dess aktörer	4
Vision för Matlandet Sverige	5
Sametinget	6
Konkurrens med kvalitet eller kvantitet	6
Nationellt mål för ekologiska livsmedel	6
Fokusområden	6
2. LIVSMEDELSPOLITISKA FRÅGESTÄLLNINGAR	8
Förenkling	8
Importerat, inhemskt eller lokalproducerat – varifrån kommer maten?	8
Lokalproducerade råvaror i matsedlar	8
Näringsriktiga måltider och behovet av kostchefer	9
Behovet av lokal upphandlingspolicy och kost och livsmedelspolicy	9
Offentlig upphandling och dess regelverk	10
Norrbottens Läns Landsting - framgångsexempel	11
Miljöstyrningsrådet för miljöanpassad offentlig upphandling	11
Regionala upphandlingsexempel	12
Inriktning på nationell livsmedelspolitik	12
Jordbruksverkets stöd till insatser inom livsmedelsområdet	13
3. SEKTORPROGRAM FÖR LIVSMEDEL I JOKKMOKKS KOMMUN	14
VISION för Jokkmokks livsmedelssektor	14
Målformuleringspolicy	14
Effekt mål för livsmedelssektorn i Jokkmokks kommun	15
Horisontella mål för livsmedelssektorn i Jokkmokks kommun	15
Mål för värdekedjans fokusområden	15
PRIMÄRPRODUKTION I JOKKMOKK – möjligheter och begränsningar	17
VILDVÄXANDE	17
REN – VILT – köttproduktion inkluderar älg, fågel och småvilt	19
FISK	20
MJÖLKPRODUKTION	21
ÖVERSKOTT/ AVFALL	22
FÖRSLAG TILL INSATSER	22
HORISONTELLA INSATSER	22
INSATSER Livsmedelsområde VILDVÄXANDE	24

INSATSER Livsmedelsområde REN och VILT – köttproduktion.....	28
INSATSER livsmedelsområde FISK	31
INSATSER Livsmedelsområde MJÖLKPRODUKTION	31
INSATSER livsmedelsområde ÖVERSKOTT/AVFALL.....	32
Bilagor.....	32
Livsmedelsaktörer i Jokkmokks kommun.....	32
Källor.....	37

SAMMANFATTNING

Såjttets projektinsats inom livsmedel har resulterat i bland annat utnämningen av Jokkmokk till Årets Matlandetshuvudstad 2014. Den samiska maten, de prisbelönda lokala livsmedelsprodukterna och de exklusiva naturliga råvarorna är bidragande orsaker till utnämningen och det finns en stor utvecklingspotential inom hela livsmedelssektorn i Jokkmokks kommun.

Detta sektorprogram för livsmedel i Jokkmokks kommun ska ligga till grund för nästa steg i det långsiktiga arbetet att utveckla livsmedelssektorn. Sektorprogrammet inleds med en redovisning av nuläget på nationell nivå med presentation av livsmedelssektorns värdekedja och dess aktörer. Visionen för Matlandet Sverige kompletteras med livsmedelspolitiska frågeställningar som påverkar Jokkmokk på ett eller annat vis.

Sektorprogrammet utgår från den lokala primärproduktionens tillgängliga resurser och resurser som behövs för utveckling men som saknas idag. Jokkmokk har en inriktning som eko-kommun vilket inkluderar livsmedelsråvaror och vidareförädling. Livsmedelssektorn ska bygga på hållbarhet – socialt, ekonomiskt och miljömässigt – vilket för med sig att även hantering av överskott och avfall inkluderats i sektorprogrammet för livsmedel.

Lokalproducerad mat tillför stora ekonomiska värden i alla led från primärproducent till slutkonsument vilket har en positiv effekt på den kommunala ekonomin. Offentlig mat och upphandling behöver föras upp på den lokala politiska agendan för att kunna höja kvalitet på offentliga måltider och på samma gång fungera som katalysator för utveckling av efterfrågan på lokalproducerade livsmedel. Samverkan är ledordet för att de lokala livsmedelsaktörerna ska kunna tillmötesgå stora kunder och en ökad efterfrågan.

Visst vore det väl fantastiskt om Jokkmokks kommun blev självförsörjande på livsmedel.

1. NULÄGE NATIONELL NIVÅ

Jokkmokk Matlandethuvudstad 2014 utsågs med följande motivering:

”En mångtusenårig mat- och kulturtradition sprungen ur vild fjäll- och skogsnatur och samisk kultur ger Jokkmokk en världsunik position på den gastronomiska kartan. De dramatiska kontrasterna i midnattssol och vintermörker återkommer som smaken i de unika råvaror som regionen står för. Renkött, vilt, bär, örter och fisk i produktion och förädling ger resten av världen möjlighet att få uppleva Jokkmokk och Sverige genom maten.

Regionen är, inte minst genom Jokkmokks marknad, ett gott internationellt ansikte för Sverige. Utomhusmåltider och måltiden året runt kan bli ett signum för Jokkmokk. Samverkan mellan kommun och näringsliv har skapat förutsättningar för företagen att med primärproduktion som bas bygga ett diversifierat näringsliv. Kommunen driver också ett medvetet arbete med att utveckla den offentliga måltiden. Att bevara och utveckla den samiska traditionen bidrar till en stark lokal utveckling hela vägen från skog till bord. Det gör Jokkmokk till en självklar Matlandethuvudstad år 2014”.

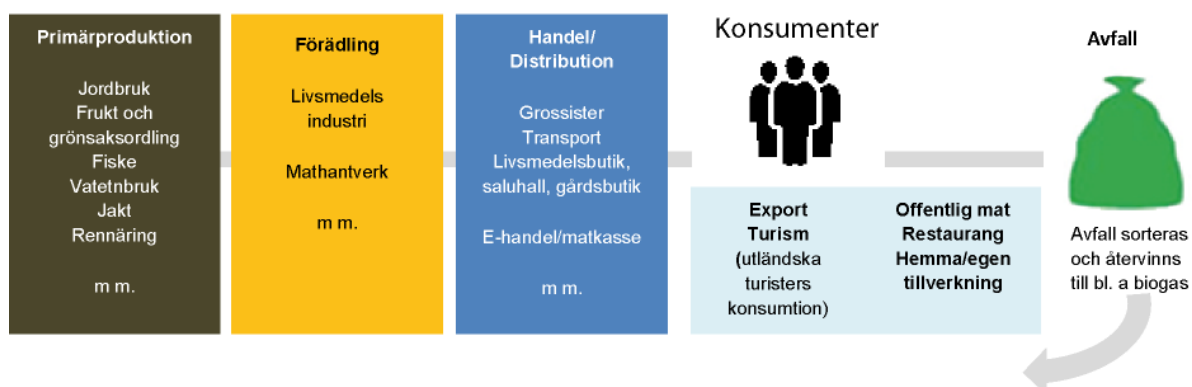
Regeringens utnämning är ett resultat av projekt Sajttes arbete med utvecklingen av den samiska maten och lokal samverkan med övriga livsmedelsaktörer – såväl primärproducenter som livsmedelsförädlare. Sajtte är ett näringslivsprojekt med syfte att stärka, synliggöra och utveckla rennäring och andra samiska näringar i Jokkmokks kommun och öka dessa näringars betydelse för kommunens och regionens näringsliv. Avsikten är också skapa förutsättningar för att nyttja ny teknik, öka konkurrenskraft och utveckla samverkan mellan samebyar och övrigt näringsliv.

Matlandethuvudstadsåret 2014 är startskottet för en näringslivsutveckling inom livsmedelssektorn med målet att göra Jokkmokk till en matort som förknippas med kvalitet, tillgänglighet och service och där förutsättningarna för företagande inom livsmedelssektorn är goda.

Livsmedelssektorns värdekedja och dess aktörer

Utveckling av livsmedelssektorn kräver ett helhetsperspektiv som inkluderar alla aktörer som ingår i värdekedjan från jord till bord – illustrerat av Matlandet Sverige på följande sätt:

Matlandets värdekedja



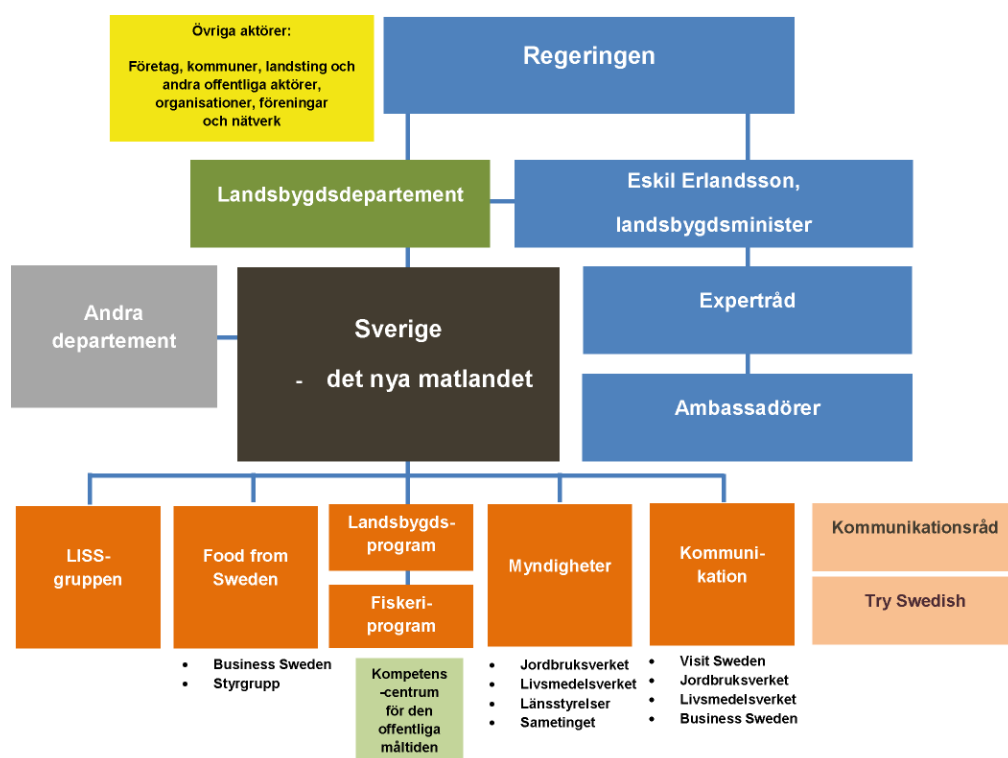
Värdekedjan från råvara via förädling till maten som konsumeras i hemmet, på restaurangen, inom den offentliga sektorn eller i naturen, inkluderar även upplevelser som skapas med utgångspunkt i maten. Värdekedjan tar hänsyn till den energi som går åt under de olika stegen och hanteringen av avfall och biprodukter. Nu när Jokkmokk utvecklas vidare för att bli ett känt resmål och en attraktiv kommun att verka och bosätta sig i – med livsmedel som en av flera attraktioner - krävs angreppsätt som inkluderar värdekedjans alla lokala aktörer. En förteckning över Jokkmokks livsmedelsaktörer finns längst bak – bilaga "Livsmedelsaktörer i Jokkmokks kommun".

Vision för Matlandet Sverige

Den nationella visionen för Matlandet Sverige är att skapa 20 000 nya jobb till år 2020 och dessa mål är uttalade:

- Produktion av livsmedel och lönsamhet ska öka
- Livsmedelsexporten ska fördubblas fram till 2020
- Antalet livsmedelsföretag ska öka
- Måltiderna ska genomsyras av hög kvalitet och matglädje och serveras i en trevlig miljö
- Mat i kombination med upplevelser på landsbygden kan få företag att växa och bredda sin verksamhet.

De aktörer som är inkluderade i utvecklingen av Matlandet Sverige finns angivna i figuren och är därmed de parter som driver utveckling på nationell nivå. För Jokkmokks del gäller det att ha kartbilden i blickfånget för att veta vem man ska vända sig till och hur stödstrukturerna ser ut.



Jokkmokks livsmedelssektor och dess samverkande aktörer motsvaras av den gula rutan uppe till vänster i figuren ovan. I Jokkmokks kommun är primärproduktion från skog och mark en viktig del även för privatpersoner.

Sametinget

Sametinget – finns representerat under rutan Myndigheter - har tillsammans med relevanta aktörer och organisationer tagit fram en samisk matvision som bygger på en långsiktigt hållbar basnäring, primärproduktion och småskalig vidareförädling som utgår från rennäringen. Sametinget har fått i uppdrag av regeringen att skapa åtgärder för att synliggöra samisk mat och matkultur.

Konkurrens med kvalitet eller kvantitet

Primärproduktion och livsmedelsförädling är konkurrensutsatta branscher där både stordrift och småskalig innovativ livsmedelsproduktion kan bli lönsamt. För Jokkmokks del är stordrift som konkurrerar med pris kanske inte den mest logiska vägen i en kommun som kännetecknas av en exklusiv naturlig råvara i en primärproduktion som idag ej är utvecklad, ej heller optimerad.

Nationellt mål för ekologiska livsmedel

Regeringen hade ett nationellt inriktningsmål att 25 % av alla livsmedelsinköp skulle bestå av ekologiska livsmedel 2010 och målet är inofficiellt förlängt till 2013. 2011 utgjorde i genomsnitt 18 % av kommunernas och landstingens livsmedelskostnader av ekologiska livsmedel. Mjölks och mejeriprodukter är de vanligaste ekologiska produkterna. 2011 hade 33 kommuner uppnått målet – och 81 % av kommunerna hade uttalat målet att öka inköpen av ekologiska livsmedel.

Jordbruksverket ska utforma nya mål för ekologisk produktion för det nya landsbygdsprogrammet för tiden 2014- 2020 - målsättningen med inköp av ekologiska livsmedel bör därför ingå i kost- och livsmedelspolicyen. Den upphandlande myndigheten kan i dessa policyers sätta upp sina egna mål.

Jokkmokks kommun har ett försprång jämt mot andra kommuner när det gäller ekologiska råvaror eftersom kommunen är rik på naturliga livsmedelsråvaror från fjäll, skog och vatten vilket är förutsättningen för utveckling av ekologisk primärproduktion av en mångfald naturliga råvaror av hög kvalitet. Jokkmokk behöver inte ställa om någon produktion eftersom råvarorna i hög omfattning går att definiera som ekologiska. Om Jokkmokks livsmedelssektor vill öka marknadsandelarna inom ekologiska livsmedel måste man använda de redan naturliga som marknadsföringskoncept. Ekocertifiering och ursprungsmärkning av Jokkmokks-produkter ger ett försprång in på en marknad där efterfrågan på ekomärkta livsmedel är större än tillgången.

Fokusområden

Matlandet visionen byggs upp kring sex fokusområden i värdekedjan i syfte att få med alla livsmedelsaktörer som ingår när ett livsmedel förädlas från jord till bord. Dessa fokusområden sammanfaller med Jokkmokks men med tillägget att för Jokkmokks del tillkommer ytterligare ett fokusområde: ÖVERSKOTT/AVFALL - som har koppling till traditionellt samiskt synsätt som innebär tillvaratagande av allt, exempelvis omhändertar hela renkroppen vid traditionell slakt vilket skiljer sig från tillvägagångssättet vid industriell slakt. Slaktrester kan i det industriella systemet hanteras som avfall men ur ett samiskt perspektiv kan det bli värdefull slöjdråvara. Traditionell samisk kunskap är en slags nollvision som säger att inget behöver gå till spillo.

För att uppnå visionen för Matlandet Sverige på nationell nivå, behövs insatser på bred front och inom olika områden. Nedan de nationella målen för respektive fokusområdena:

Primärproduktion	Offentlig mat	Förädlad mat	Handel	Restaurang	Matturism
Det ska finnas lönsamma konkurrenskraftiga primärproducenter	De ska vara hög kvalitet på de offentliga måltiderna	Livsmedelsexporten ska fördubblas	Konsumenten ska ha verktyg och förutsättningar att välja	Det ska finnas högklassiga restauranger i hela landet	Matupplevelser ska vara en av de främsta reseanledningarna för fler svenska besöksmål
Antalet livsmedelsprodukter med skydd enligt EU:s kvalitetssystem ska tredubblas	Upphandlande myndigheter och enheter ska göra goda upphandlingar ur både ett ekonomisk och samhällspolitiskt perspektiv	Fler små och medelstora företag ska bidra till livsmedelsexporten	Regional mat ska vara lättillgänglig för konsumenten	Det ska finnas restauranger av hög kvalitet i alla prisklasser	Utländska turisternas matkonsumtion i Sverige ska öka
Fler företag ska vinna anbud i offentlig livsmedelupphandling		Antalet livsmedelsföretag ska öka med 20%	Resurshållningen i livsmedelkedjan ska öka		
		Fler företag ska vinna anbud i offentlig livsmedelupphandling			

1. PRIMÄRPRODUKTION – utan råvaror är vi inget matland, utan primärproducenter finns inga livsmedel. Det ska finnas goda förutsättningar för ökad produktion av livsmedelsråvaror i Sverige och ökad lönsamhet inom primärproduktionen. Visionen bygger på högkvalitativa råvaror som primärproducenter levererar.
2. OFFENTLIG MAT - måltider till barn, gamla och sjuka är en viktig del i visionen om matlandet. Kunskap och engagemang på alla nivåer är förutsättningen för att den goda måltiden ska kunna utvecklas och inkludera lokalproducerade råvaror.
3. FÖRÄDLAD MAT – det finns utrymme för såväl storskalig livsmedelsförädling som hantverksmässig småskalig livsmedelsproduktion. Detta är viktigt för den lokala utvecklingen och har betydelse för den växande besöksnäringen och är ett komplement till jordbruk och rennäring genom att livsmedelsförädling breddar verksamheten och minskar sårbarheten.
4. HANDEL – maten kan nå konsumenten på olika sätt. Det som ej äts på restaurang eller som offentlig mat kommer till konsumenten via handeln. Viktigt att konsumenter ska kunna göra val i livsmedelsbutiken. Produkter måste göras köpbara och ursprungsmärkta.
5. RESTAURANG – kan profilera lokala specialiteter och drivas av innovativa kreativa kockar och restauratörer. En stor och viktig arbetsgivare under tillväxt och i behov av kompetent personal och som sysselsätter många unga och är inkörsporten till arbetslivet. Utveckling av gastronomiska regioner – knyta mat och dess egenskaper till en geografisk plats.
6. MATTURISM – Unika matupplevelser lockar besökare liksom den svenska naturen. Nordisk mat upplevs trendig och matupplevelser kan vara en reseanledning i sig. Samisk kultur och ekoprofil blir en oslagbar kombination när ursprungsmärkta eko-certifierade produkter av lokala råvaror läggs till.
7. ÖVERSKOTT – AVFALL i Jokkmokk – I Sverige försvinner mer än 30 % i livsmedelkedjan, hushållen står för den största delen av svinnet. Matsvinnet belastar miljön och är ett resursslöseri. Miljömålet är att svinnet ska minska. Insatser ska minska det stora matsvinnet i alla led och Jordbruksverket, Naturvårdsverket och Livsmedelsverket arbetar med insatserna.

2. LIVSMEDELSPOLITISKA FRÅGESTÄLLNINGAR

Livsmedelssektorn är ett komplext område och företagare i livsmedelsbranschen kringgärdas av ett flertal regelverk som ibland är direkt motstridiga. Politiska målsättningar påverkar företagen både positivt och negativt. Branschens utveckling styrs av konsumenters behov, lagar och förordningar, beslut på EU-nivå och livsmedelsföretagare är beroende av att lokala politiker förstår den samhällsekonomiska nyttan av att satsa på lokalproducerade livsmedel. En framgångsrik lokal livsmedelspolitik kan leda till nya företag, fler anställningar och större skatteintäkter. Nedan följer ett antal områden som påverkar utvecklingen och möjligheter för branschen.

Förenkling

Förenkling av livsmedelsföretagares vardag är viktig för att branschen ska upplevas positiv. Regelförenklingar handlar om befintliga regler och hur företagen blir bemötta av kontrollerande instanser. En stor del av tillämpningen av regelverken sker lokalt och regionalt och under de kommande åren är kommuner och länsstyrelser särskilt prioriterade av Jordbruksverket. Tillväxtverket har ett särskilt uppdrag att stödja kommunerna i deras arbete. Motsvarande arbete pågår under länsstyrelsen i projektet *Förenkla på riktigt*.

Importerat, inhemskt eller lokalproducerat – varifrån kommer maten?

I genomsnitt beräknas hälften av maten som serveras i offentlig marknad vara importerad – ägg, mjölk, grädde och smör är till största delen svenskt men grönsaker och kött är kategorier med hög andel import. 70 % av grönsaker och frukt är importerade, mer än 50 % av kyckling, 50 % av nötköttet och 40 % grisköttet enligt *Rapport offentlig marknad*, Agroidé, 2013. När det gäller ekologiska produkter fungerar spårbarheten och genom att både eko-certifiera och ursprungsmärka livsmedel från Jokkmokk så vet kunderna vad de köper.

Kommuner och landsting har bra koll på sina inköp och jobbar mot de nationella målen för att öka andelen ekologiska livsmedel. Detta gäller dock inte för offentliga verk som har betydligt sämre koll på sina inköp och verkar inte följa de nationella målen.

Norrbottens län är ett märkligt undantag och i jämförelse med resten av Sverige så köper länet in mindre mängd ekologiska livsmedel. Flera kommuner vill öka mängden ekologiska produkter i sina inköp kommande år. Jokkmokk med sina fina naturliga råvaror kan inkludera dessa i offentlig mat och på samma gång öka den lokala primärproduktionen och i dess förlängning ger en lokal ekologisk satsning ett mervärde till lokalekonomin.

Lokalproducerade råvaror i matsedlar

Genom att inkludera ekologiska och lokalproducerade livsmedel i skola, omsorg och äldreomsorg får den lokala livsmedelsförädlingen en egen lokal marknad - ett hållbart koncept som skapar mervärde. Idag syns inte speciellt många rätter som inkluderar lokala råvaror, och en titt på Östra skolan i Jokkmokks skolmatsedel från läsåret 2013/2014 visar inga rätter med lokal prägel. Detta är förvånande med tanke på vilka råvaror som finns tillgängliga i form av exempelvis ren och vilt. Matpoolen i Jokkmokk har 3 tillagningskök och 4 mottagningskök i Jokkmokk, Porjus och Vuollerim. I verksamheten finns 19 personer anställda som producerar 1100 portioner per dag. Maten tillagas i

centralkök och levereras varm i kantiner till skola barnomsorg, äldre och handikappomsorg och vårdcentral, personalmatsal och hemtjänst.

Utveckling av mathantverk och förädling av lokala råvaror till en lokal marknad leder till ökad sysselsättning och ekonomisk tillväxt. Primärproduktion av naturliga råvaror blir intressant och kan locka nya aktörer när det finns en lokal efterfrågan.

Jokkmokk ska vara det självklara valet för den regionala och globala eko-turisten som söker upplevelser av den orörda naturens smaker och vill ha gastronomiska upplevelser. I ett hållbarhetsperspektiv - med en utvecklad besöksnäring och småskalig livsmedelsproduktion - kan Jokkmokk utvecklas till ett resmål med mat i världsklass. Om Jokkmokk ska vara ett attraktivt och exotiskt resmål som utvecklar matupplevelser för besökare och kommuninvånare, ställs krav på politiska vilja och samverkan mellan näringar, kommun, turism, livsmedel, primärproduktion och samisk kultur.

Näringsriktiga måltider och behovet av kostchefer

Det finns en portal som heter www.skolmatsverige.se som erbjuder ett kostnadsfritt verktyg som hjälper skolor och kommuner att utvärdera, dokumentera och utveckla kvalitet på sina skolmåltider – utifrån ett helhetsperspektiv. Skolan kan skapa resultatrapporter för den egna verksamheten vilka visar hur skolan följer upp skollagens krav på näringsriktiga måltider och förslag till förbättringar lämnas.

2013 hade 84 % av Sveriges kommuner en kostchef – 2011 fanns det 81 %. I 62 % av kommunerna har kostchefen formulerat kostpolitiskt program för grundskolornas måltider. Majoriteten av kommunerna saknar policy gällande mat lagad från grunden. Kommuner med kostpolitiska program beräknar näringsvärde på matsedlar, har matråd och följer livsmedelsverkets råd om tillagningstider. Det som kännetecknar dessa kommuner är högre utbildningsnivå på skolmåltidspersonalen. Jokkmokks kommun har en kostchef och andelen ekologiska livsmedel uppgår till 14 % idag och kommunen har som mål att uppnå 30 % ekologiska produkter år 2015.

Behovet av lokal upphandlingspolicy och kost och livsmedelspolicy

Upphandling är ett styrmedel som kommuner och landsting förfogar över och som kan användas för att nå miljö och andra samhällspolitiska mål. Miljöproblemet löses ej bara med miljölagstiftning. Genom att upphandla livsmedel med kortare transporter (närproducerat, energieffektivitet) och som ej är besprutade eller konstgödslade (ekologiska produkter) kan negativa miljökonsekvenser minskas. På lokal nivå kan exempelvis primärproducerade bär vara ett näringsmässigt alternativ som ger både miljöfördelar och även ett socialt mervärde. Miljöpåverkan uppstår vid all livsmedelsproduktion och beräkningar visar att primärproduktionen har störst miljöpåverkan och genom att satsa på närproducerade naturliga ekologiska råvaror som förädlas lokalt för en lokal marknad, så minimeras miljöpåverkan samtidigt som den lokala ekonomin gynnas.

Jokkmokk har möjligheten att ta ett hållbart grepp om offentlig upphandling av näringsriktig mat som är närproducerat och ekologisk. Politiker behöver ställa krav på upphandling som stöttar ett hållbart samhälle och även krav på kompetens inom de egna leden och även hos de lokala livsmedelsföretagen. Om en lokal matmarknad skapas så måste den lokala primärproduktionen och livsmedelsförädlingen samtidigt utvecklas och kunna lämna in anbud på betydande volymer.

Offentlig upphandling och dess regelverk

Offentlig marknads livsmedelsinköp påverkas i hög grad av politiska beslut – här finns det både nationella och kommunala mål och inköpen regleras och styrs av Lagen om offentlig upphandling (LOU). Det är ej tillåtet att vid upphandling fråga efter svenska råvaror framför europeiska produkter – fri handel ska gälla inom hela EU vilket gör att upphandlare måste tänka nytt. Vissa upphandlare säger sig kunna välja vara medan andra säger att deras möjlighet att påverka är liten. Detta är en fråga om utbildnings- och upphandlingssamordning. Upphandling till offentlig sektor kan omfatta livsmedel för 80 miljoner per upphandling och fördelade på 1000-2000 artiklar, allt detta distribuerat under en 3-årsperiod. Det ligger också ett tydligt uppdrag hos de offentliga upphandlarna att ta det lägsta budet för en efterfrågad kvalitet och volym av efterfrågat livsmedel.

Offentlig livsmedelsmarknad uppgick 2013 till totalt 8,9 miljarder kronor i Sverige fördelade på kommuner 6.3 miljarder, landsting och regioner 1.2 miljarder och 1.4 miljarder övrig statlig verksamhet (försvaret, kriminalvården, statliga verk mm). Grossister på offentlig marknad är exempelvis Martin & Servera 2,8 miljarder, Menigo 1,6 miljarder och Dafgård 0,3 miljarder. LRF samverkar med Martin & Servera i syfte att lyfta fram den svenska maten.

Norrbottens län består av 248 000 invånare, 14 kommuner, landsting med 5 sjukhus, Försvaret i Boden, Arvidsjaur och Luleå plus alla andra offentliga förvaltningar. Länets offentliga livsmedelsinköp uppgår till 0,3 miljarder. Kommun och landsting upphandlar i intervaller om 4 år (2 + 2 alternativt 3+1) och de stora grossisterna i länet är Martin & Servera och Menigo. Försvaret är den största upphandlaren av livsmedel i länet.

Jokkmokk köper livsmedel till offentlig marknad för 3,9 miljoner. Nuvarande ramavtal löper fram till 2016 och upphandling sker vart 4 år. Jokkmokks livsmedelsföretagare måste finna nya vägar för att nå stora kunder som kan erbjuda avtal som under flera år tryggar avsättningen för deras produkter.

Leverantörer till offentlig sektor kan teoretiskt sett vara vem som helst men i praktiken finns det en rad faktorer som påverkar:

- upphandlingens storlek,
- om den kan delas upp och
- hur logistiken fungerar.

Allt fler kommuner börjar tillämpa egna distributionskanaler och att dela upp upphandlingar och tillåta leveranser till enstaka enheter eller möjlig mängd. Utifrån Jokkmokks perspektiv är det fullt möjligt att delar av den offentliga marknaden rapporterar in sina krav och behov som blir en delmängd i en större upphandlingsvolym. Delad upphandling har Växjö kommun arbetat mycket med och uppnått framgångar.

Leverantörer av livsmedel uppmanas att se sig som tänkbar leverantör till offentlig marknad genom att kolla när nästa upphandling börjar. För Jokkmokks del kan det vara en god idé att lokala livsmedelsaktörer samverkar kring anbud och logistik och för samtal med beslutsfattare och politiker för att visa intresse och produkter och att arbeta för att göra sig köpbar på den lokala marknaden

Trender på den offentliga livsmedelsmarknaden är stark prispress, mindre kött, mer säsongsbetonade menyer, mindre hel- och halvfabrikat och mer ekologiskt. Grossister utvecklar egna märkesvaror och om man räknar bort priset som en beslutsvariabel vid upphandlingen, så är turordningen följande:

1. Närproducerat och ekologiskt
2. Närproducerat
3. Svenskt
4. Importerat ekologiskt
5. Importerat

I praktiken innebär detta att lokala livsmedelföretagare som kan gå ihop och leverera större volymer kanske inte kan konkurrera med pris men istället konkurrera på punkterna 1, 2 och 3. Det gäller alltså att förädla livsmedel på ett strategiskt sätt.

Norrbottens Läns Landsting - framgångsexempel

Norrbottens läns landsting NLL är ett exempel på ett landsting som nått framgång i upphandlingsförfarandet. Delad upphandling resulterade i att flera lokal leverantörer fick avtal, djurskydds krav ställdes och resultatet för NLL blev att kostnaderna sänktes med 20 %. NLL vann priset *Handslaget* för bästa livsmedelsupphandling 2011. Om Jokkmokk skulle använda sig av NLL:s upphandlingsmetod ger detta en möjlighet att se över kostnader och höja kvaliteten i den offentliga maten samtidigt som man möjliggör lokal livsmedelsutveckling med positiv effekt på lokalekonomi. Genom att använda NLL:s strategi skulle Jokkmokks livsmedelsförädlare kunna samverka för att kunna leverera större volymer.

Miljöstyrningsrådet för miljöanpassad offentlig upphandling

Miljöstyrningsrådet är regeringens expertorgan inom miljöanpassad offentlig upphandling. Regeringen har beslutat att flytta miljöstyrningsrådet från att vara ett eget bolag till att ingå i Konkurrensverket 1 juli 2014. I uppdraget ingår att öka kunskapen och kompetensen gällande en hållbar offentlig upphandling.

Enligt miljöstyrningsrådet serverar offentlig marknad dagligen 3 miljoner måltider till den offentliga konsumenten och den offentliga konsumenten har själv liten möjlighet att påverka innehållet. Att ställa miljö och sociala krav i offentlig upphandling är viktigt och inom livsmedelsområdet berörs många medborgare direkt. Upphandlare får, kan och bör ställa krav på livsmedelskvalitet, miljö och djurskydd säger Miljöstyrningsrådet.

Det börjar hända saker inom upphandling i Sverige. Under perioden juni 2010 – november 2011 ställdes miljökrav i 83 % av upphandlingarna. 55 % av upphandlingarna innehöll krav gällande djursorg. Exempelvis baskriterier för kött som inkluderar ursprung, salmonellafrihet, antibiotika, transport till slakt, slaktmetod etc. Det finns kommuner som har lyckats arbeta fram djurskydds krav i upphandlingen – exempelvis Sigtuna kommun. Traditionell samisk slaktteknik skulle alltså kunna vara ett tänkbart upphandlingskrav avseende slaktmetod. Djursorg och slaktmetod – kan det vara upphandlingskrav som kopplas till vilt? Hur formulerar man krav för att upphandla lokalproducerat älgkött?

Bland länets kommuner så har exempelvis Piteå kommun ställt krav på att köttet ska vara producerat enligt svensk djurhållningslag. Bodens kommun har inga mål avseende andelen ekologiska livsmedel men har avtal med några lokala livsmedelsföretag och den lokale upphandlaren säger att LOU är svårt för lokala små företag att leverera större volymer. Gällivare kommun vill öka den ekologiska andelen men säger att de små företagen saknar kompetens inom upphandlingsförfarande. Övertorneå vill ha långa upphandlingsavtal eftersom själva upphandlingen är omfattande och

upplevs krånglig, ofta omprövningar – LOU gynnar stora företagen. Vill lokal små livsmedelsföretag vara med som anbudsgivare på den lokala marknaden för offentlig mat måste de alltså kunna erbjuda långa avtal.

Regionala upphandlingsexempel

Norrbottnens läns landsting har upphandlingsperioder om 4 år och dessa omfattar livsmedel för 37 miljoner (år 2013). NLL har avtal med BD-Fisk, Guldfisken, Karlrens Slakteri, Trend Bageri och konditori, Menigo, Nylén & Hugosson, Svenska Cater och inköpen omfattar 20 % ekologiska livsmedel men inga mål finns uppsatta för andelen inköp av närproducerade livsmedel.

Försvaret i Norrbotten har avtal med Scandinavian Facility Management AB och upphandlingen sker centralt. Andelen ekologiska varor är ej känd och det finns inte heller uppställda ekologiska mål. Inköp styrs av de lokala restaurangerna.

Kriminalvården i länet har inte heller mål för ekologiska inköp. Inköpen styrs av de lokala köken.

Migrationsverket saknar också mål för inköp av ekologiska livsmedel. Ingen upphandlande instans har någon aning om andelen inköpta svenska livsmedel och det är påtagligt att de statliga bolagen vet mindre om sina inköpta livsmedel än vad de kommunala vet. De statliga bolagen följer inte de statliga målen för ekologisk andel av inköpta livsmedel.

Med tanke på den primärproduktion som är möjlig i Jokkmokk så borde strategisk offentlig upphandling ha alla möjligheter att sätta snöbollen i rullning i syfte att skapa ett mervärde i den lokala ekonomin. Det finns kommuner som har lyckats: Vadstena, Ödeshög och Ydre kommuner har tecknat 20 nya avtal med 9 leverantörer som bland annat levererar viltkött. Alvesta kommun har 98 % svenskt kött och lagar mat från grunden med rena råvaror. Hässleholms kommun har ökat andelen svenskt kött från 33 % till 86 % på två år. Förändringar är alltså möjliga om kommunen och livsmedelsleverantörer ser möjligheter och politikerna är med på tåget.

Inriktning på nationell livsmedelspolitik

Dessa inriktningar är centrala i arbetet på nationell nivå och genomsyrar stödstrukturerna och ska fungera som verktyg för utveckling av livsmedelsbranschen i Matlandet Sverige och även i Jokkmokk.

Hållbar tillväxt	Forskning och innovation	Kvalitet och kompetens
Matladet ska genomsyras av hållbarhet i alla delar	Forskning och innovation inom livsmedelskedjan ska vara av hög kvalitet och bidra till	Livsmedelskedjan ska ha tillgång arbetskraft med rätt kompetens
Produktion av livsmedel i Sverige ska öka	samhällets utveckling och näringslivets konkurrenskraft	Kännedom om svensk produktion av livsmedel och dess mervärden ska öka
Färre företag ska uppleva regler som ett tillväxthinder år 2020	Livsmedelskedjan ska vara miljö- och resurseffektiv	Kompetensen om offentlig upphandling hos aktörer i livsmedelkedjan ska öka
	Det ska finnas förutsättningar att enkelt gå från innovation till företagande inom livsmedelkedjan	Maten ska vara säker och hälsosam och ge positiva upplevelser
	Användningen av FoU-medel ska vara effektiv i hela livsmedelskedjan	

Hållbar tillväxt är viktig när primärproduktion hämtas ur förnybara naturresurser som ska hanteras på ett långsiktigt hållbart sätt. Hållbarhet ingår i flera perspektiv – socialt, ekonomisk och miljömässigt – och måste inkluderas i målformuleringar.

Forskning och innovation ska bedrivas inom hela livsmedelskedjan och alla fokusområden och lämpar sig för praktiska lösningar på konkreta problem och goda idéer ska snabbt nå marknaden. För Jockmokks del krävs innovativa idéer för att exempelvis lösa en nollvision för slaktbiprodukter.

Kvalitet och kompetens – för utveckling av livsmedelssektorn behövs kompetensutveckling för alla de roller som ingår i värdekedjans verksamhetsområden. Kvalitet i maten handlar om krav på spårbarhet, djurskydd, produktionsformer etc. och inkluderas i upphandlingsförfarandet. Upphandling av lokalproducerad mat ställer krav på hög kompetens hos såväl upphandlare som anbudsgivare.

Jordbruksverkets stöd till insatser inom livsmedelsområdet

Nationella projektstöd ska bidra till förbättrad konkurrenskraft inom livsmedelssektorn samt förbättrad kvalitet på måltiderna inom den offentliga sektorn. Stöd finns för utveckling av tekniker, nya produkter och processer inom livsmedelsförädlingen. Utveckling av avsättningsmöjligheter för livsmedel finns och även stöd för inventering av nationella projekt för samordning och samverkan mellan skola och primärproduktion. Arbeten med kompetensutveckling och spridning av kunskap, delta i forum för kunskapsutbyte, göra marknadsanalyser och ta fram statistik är andra stöd liksom att främja marknaden för ekologiska produkter.

Livsmedelsektorn har möjlighet att söka medel för företagsutveckling. Den regionala utvecklingsstrategin och regionalt tillväxtprogram för Norrbotten pekar ut insatsområden och styr hur medel fördelas.

3. SEKTORPROGRAM FÖR LIVSMEDEL I JOKKMOKKS KOMMUN

Programmet fokuserar på en strategisk livsmedelspolitik för att öka efterfrågan och skapa incitament för ökad sysselsättning inom livsmedelssektorn och höjd kvalitet i den offentliga måltiden.

Primärproduktionen inom respektive livsmedelsområde har unika förutsättningar och kräver specifika insatser och långsiktiga strategier för att utvecklas. Det pågående intervjuarbetet inom projektet *Årets Matlandets huvudstad 2014* ska resultera i de specifika behov som primärproducenten uttalar. Resultatet av intervjuerna måste därför sammanfogas med de generella insatserna som finns föreslagna i sektorprogrammet.

Politiska beslut som omfattar livsmedelssektorn blir ärenden som ska hanteras, skolmenyer som ska förändras, upphandlingar som ska formuleras på nytt sätt, livsmedelsprodukter ska märkas, livsmedelsbranschens företagare ska samverka i anbudsgivning och utvecklingen leder till restauranger med fler lokalproducerade rätter, handel med stort utbud av lokala livsmedel och en besöksnäring med tematiserade måltidsupplevelser.

Sektorprogrammet är ett verktyg för utveckling av livsmedelssektorn i Jokkmokk på bred front. Livsmedelssektorn behöver organiseras och någon med ansvar för att koordinera insatserna bör utses. En förankringsprocess som inkluderar alla värdekedjans aktörer är nödvändig för en hållbar utveckling av Jokkmokk, socialt, ekonomiskt och miljömässigt. Sist men inte minst – politikerna måste vara med på taget och bli de som sätter igång utvecklingsprocessen.

VISION för Jokkmokks livsmedelssektor

- Är självförsörjande på lokalproducerade livsmedel
- Serverar lokalproducerad naturlig mat inom offentlig sektor
- Har lokalproducerade livsmedel tillgängliga i butik, på lokala restauranger och inom besöksnäringens aktiviteter och anläggningar och på internet
- Möjliggör traditionell samisk slakt med tillvaratagande av slaktbiprodukter
- Förädlar rester och biprodukter till nya innovativa produkter
- Har invånare och livsmedelsaktörer som är ekonomisk, social och miljömässig medvetna om hållbarhet
- Producerar ursprungsmärkta ekologiska livsmedel

Målformuleringspolicy

Det som kännetecknar framgångsrika organisationer och företag är välutvecklade målformuleringar och aktiviteter som leder till att målen uppfylls. Målläckage uppstår när målen är irrelevanta och saknar förankring i verksamheten eller saknar aktiviteter som är kopplade till sig. Mål behöver tydliga målbilder och även uppdateras eftersom vi lever i en föränderlig värld.

Bristande måluppfyllelse uppstår då arbetet inte leder till det tänkta målet. Om en aktivitet inte har stöd i budget eller tilldelas resurser förblir målet ouppnått. I all form av organisering ställs krav på tydlighet hos styrelse, styrgrupper eller andra beslutsfattare eftersom otydlighet orsakar uteblivna resultat.

Det finns två infallsvinklar avseende tydlighet. Ett uppifrånperspektiv ställer stora krav på kunskap om branschen och de behov som finns. Ett underifrånperspektiv kräver djupa specialkunskaper om branschen men också förståelse för behovet av strategisk organisering på branschnivå. Genom att ta hänsyn till de båda perspektiven vid organiseringen, så leder det till en bredare kompetens i beslutsgrupper. Målformuleringen blir konkret, mätbar och realistisk med stora möjligheter att föra utvecklingen i avsedd riktning.

Ett mål ska vara rätt formulerat men det måste också vara rätt mål. Därför är en målformuleringspolicy lika viktig som ett företags arbetsmiljöpolicy.

Effektmål för livsmedelssektorn i Jokkmokks kommun

Effektmål visar vad insatserna är avsedda att åstadkomma på längre sikt. Dessa mål styr insatser och målformuleringar på aktivitetsnivå.

- Jokkmokk har utvecklats till ett resmål där maten är en reseanledning
- Livsmedel från Jokkmokk är ursprungsmärkta och ekocertifierade
- Lokalproducerade livsmedel är tillgängliga inom handel, restaurang, offentlig mat och besöksnäring
- I Jokkmokks kommun bedrivs näringslivsutveckling inom livsmedelssektorn
- Antalet livsmedelsaktörer inom Jokkmokks kommun (primärproducenter, livsmedelsförädlare, handel, restauranger och turistföretag) har ökat
- Andelen lokalproducerade livsmedel inom offentlig mat inom Jokkmokks kommun har ökat
- Andelen ekologiska livsmedel inom offentlig mat inom Jokkmokks kommun har ökat
- Lokalproducerade livsmedel är en lokalpolitisk fråga
- Livsmedelsbranschen inom Jokkmokks kommun bidrar till den lokala ekonomin
- Jokkmokks kommun har ökat självförsörjningsgraden inom livsmedel
- Antalet företag och arbetstillfällen inom livsmedelssektorns hela värdekedja har ökat
- Traditionellt samiskt synsätt är vägledande avseende hantering och tillvaratagande av livsmedelsöverskott

Horisontella mål för livsmedelssektorn i Jokkmokks kommun

Livsmedelssektorn ska förutom effektmålen även inkludera horisontella mål.

- Jämställdhet, aktiviteter med uttalat genusperspektiv
- Integration, aktiviteter som inkluderar nyinflyttade
- Miljö, aktiviteter som bidrar till miljömedvetenhet
- Eko, aktiviteter som bidrar till medvetenhet om ekologiska livsmedel
- IT, aktiviteter som bidrar till teknikutveckling
- Hållbarhet, utifrån ett socialt, ekonomiskt och miljömässigt perspektiv

Mål för värdekedjans fokusområden

- PRIMÄRPRODUKTION – för att utveckla Jokkmokk till en matort så krävs råvaror producerade av de naturliga råvarorna som kännetecknar kommunen.
Mål: Att öka den lokala primärproduktionen och antalet primärproducenter.

- **FÖRÄDLAD MAT** – När Jokkmokk följer det nationella målet att antalet livsmedelsföretag ska öka med 20 % till år 2020 innebär det att livsmedelssektorn ska bli en långsiktigt hållbar basnäring inom kommunen. Ska förädlingen öka så innebär det att först måste ökningen synas i primärproduktionen. Förädlade livsmedel kan vara styckdetaljer (vilt, fisk), korv och pastejer, rökta produkter (kött, fisk, växter) torkade produkter (kött, fisk, växter), sylt och sirap, dryck, bakverk och ost.
Mål: Att öka antalet lokalproducerade livsmedel, öka antalet ursprungsmärkta ekocertifierade livsmedelsprodukter.
- **OFFENTLIG MAT** – Den offentliga måltiden ska vara god, trevlig och näringsriktig vilket ställer krav på kompetens hos de som tillagar, köper in och tillverkar. Gäller beslutsfattare och politiker likaså. Arbeta för fler offentliga måltider baserade på lokala råvaror leder till ökad primärproduktion och livsmedelsförädling i kommunen.
Mål: Jokkmokks kommun har 14 % ekologiskt idag och kommunen har som mål att uppnå 30 % ekologiska produkter år 2015, öka antalet portioner med lokalproducerad mat, öka andelen ekologiska livsmedel i offentlig mat, öka kunskapen om Lagen om offentlig upphandling samt upphandlingsförfarandet.
- **MATTURISM** – mat och måltider är en del av turistupplevelsen. Jokkmokk följer nationella målen för mattrism vilket innebär att öka antalet turistanter på landsbygden med 20 % fram till år 2020 samt att öka kännedomen om lokala råvaror samt hur dessa produceras. Genom att utveckla fler lokala matupplevelseprodukter kan ytterligare en miljöaspekt läggas till besöksnäringen.
Mål: Utveckla tematiska måltidsupplevelser för besöksnäringen i enlighet med Swedish Laplands positionstema – *Taste of Swedish Lapland*.
- **RESTAURANGER** – bra restauranger med duktiga kompetenta kockar är matortens skyltfönster.
Mål: Fler kompetenta kockar finns i Jokkmokk och kompetensutveckla de som arbetar i branschen, öka antalet restauranger som serverar lokalproducerade måltider med regionala ingredienser.
- **MARKNADSFÖRING – FÖRSÄLJNING** – det finns ett ökat intresse för naturturism och för naturliga livsmedel. Genom att paketera maten i kombination med besöksnäringen synliggörs den exklusiva lokala livsmedelsråvaran som ska göra Jokkmokk känd som en matort.
Mål: Paketera matupplevelser, ursprungsmärka, märka och ekocertifiera lokalproducerade livsmedel.
- **HANDEL** – behövs för att göra mat tillgänglig och konsumenten ska lätt kunna hitta den lokala maten i utbudet.
Mål: Strategisk exponering, sammanföra handeln med livsmedelsproducenterna.
- **ÖVERSKOTT/ AVFALL** – En viktig del av ett hållbart koncept är att minska matsvinnet under vägen från jord till bord. Tänka nytt utifrån traditionella samiska synsätt kan skapa innovativa produkter av råvara som i en industriell produktionsprocess ses som avfall.
Mål: Nollvision för överskott och avfall inom primärproduktion.

PRIMÄRPRODUKTION I JOKKMOKK – möjligheter och begränsningar

Primärproduktionen i Jokkmokk är startpunkten för genomlysningen av livsmedelssektorn.

Livsmedelssektorn är indelad i livsmedelsområden:

- VILDVÄXANDE – bär, örter, växter, svamp
- REN och VILT – köttproduktion inkluderar älg, fågel och småvilt
- FISK
- MJÖLKPRODUKTION
- ÖVERSKOTT/AVFALL
- ÖVRIGT

Jokkmokks besöksnäring är en del av Swedish Lapland och fokuserar på ekoturism. Turistföretagen kan vara certifierade med exempelvis Naturens Bästa och Visit Sápmi. När det gäller livsmedel är märkningen av stor betydelse för kunden och ekologiska produkter ökar i handeln. Jokkmokk kännetecknas av livsmedelsråvaror som till största del är naturliga och ekologiska vilket är ett mycket viktigt marknadsföringsargument som bör beaktas när livsmedelssektorn ska utvecklas. De naturliga råvarorna är en än så länge outnyttjad resurs och märkning och certifiering av primärproduktion och färdiga produkter påverkar branschens lönsamhet. Kommunens primärproduktion ska matcha nationella lagkrav för att kallas ekologisk produktion och vid en jämförelse med lantbrukssektorns stora behov av omställningar för anpassning till ekologisk produktion, så har Jokkmokks primärproducenter en konkurrensfördel eftersom råvaran är naturlig – ej odlad – och ej behöver förändras. Ju högre eko krav som ställs på livsmedel – desto bättre konkurrenskraft för märkta certifierade naturliga livsmedel från Jokkmokk.

Ursprungsmärkning av produkter blir allt mer vanligt eftersom vi konsumenter vill veta var det vi äter kommer ifrån. Ju fler lokalproducerade livsmedel som kan ursprungsmärkas – desto större blir konkurrenskraften. Strategiskt sett är det av stor betydelse att lägga resurser på att märka, certifiera och ursprungsmärka livsmedel från Jokkmokk.

Det kan vara problem för livsmedelsproducenten att nå konsumenter. Offentlig upphandling är en möjlighet att nå de stora konsumenterna men även ett hinder då en mindre livsmedelsaktör bara kan leverera delmängder av en stor helhet. I Skåne finns *Bondens skafferi* som är ett företag som fungerar som mellanhand mellan producent och konsument genom att marknadsföra och distribuera varor till handel, restauranger och även vara länken som sköter den offentliga upphandlingen och samdistribuerar produkter i stora volymer. De lokalproducerade varorna är ursprungsmärkta och kvalitetskontrollen är gjord av *Bondens skafferi*. Ett liknande koncept för varor från Jokkmokk kan vara möjlig att använda för marknadsföring, försäljning och distribution av lokalproducerade Jokkmokks-produkter.

VILDVÄXANDE

En förstudie har genomförts i Västerbotten (Norsjö, Malå och Skellefteå kommuner) med syftet att ge svar på hur utbildning, diplomering och verksamhetsutveckling kan samverka för utveckling av långsiktigt hållbara lösningar för kvalitetssäkring av vildväxande. Målet var att utveckla möjligheter till tillväxt med nya företag och sysselsättningsmöjligheter utifrån det som växer vilt i naturen; bär, örter och växter, svamp. Förstudiens mål överensstämmer med effektmålen för utvecklingen av livsmedelssektorn i Jokkmokk.

Förstudien visade att det finns en marknad för vildväxande och att det finns ett antal områden som behövde utvecklas för att nå framgång. Nedanstående kan inkluderas som aktiviteter kopplande till sektorprogrammet för Jokkmokks kommun.

- Kompetensutveckling av plockare/säljare av råvaran – med diplomering
- Kompetensutveckling av uppköpare
- Utveckling av samverkan längs hela värdekedjan för gemensamma lösningar för; försäljning, lager, transport och förpackningar
- Attitydpåverkan och samverkan med det lokala samhället avseende insamling
- Kvalitetssäkra råvaran, det vildväxande genom att någon form av diplomering av plockare utvecklas vidare.

Det finns ett antal målgrupper som behöver inkluderas när vildväxande produkter hanteras. För det första **plockare och säljare** som kan bestå av privatpersoner, företag, föreningar etc. Det är svårt att identifiera vilka som är de affärsmässiga parterna och för att upprätthålla kvalitet kan utbildning och certifiering av privatpersoner höja kvalitén och mängden råvara. Målgruppen **uppköpare** har visat intresse för märkning av ursprung och kvalitet. I Norrbotten och Västerbotten finns ett 40-tal bäruppköpare. Målgruppen **vidareförädlare** omfattar ett stort antal företag. I Västerbotten finns det 39 företag varav 7 är företag som utvecklar produkter från örter och vilda växter. Många plockar bär själva eller köper upp i närområdet. Vidareförädlarna hör hemma i flertalet branscher – restauranger, kockar, delikatessaffärer, grossister, hälsokost, kosttillskott, frisörer, kosmetika. Målgruppen **markägare** kan bli en viktig samverkanspart då LRF – som organiserar jord och skogsägare - driver en fråga om att förändra allemansrätten.

Bär

I Sverige växer stora mängder skogsbär och vi plockar årligen cirka 25 000 ton blåbär, lingon och hjortron av de 500 000 ton skogsbär som skogarna beräknas producera. I Jokkmokkskogarna finns alltså en outnyttjad resurs vars primärproduktionsvärde ej kan uppskattas – lingon, blåbär, hjortron, rönnbär och kråkbär. Det borde finnas plats för fler plockare.

En stor förändring är att vänta i bärplockningsbranschen redan till hösten 2014. Endast några få företag tar in utländska plockare och orsaken är skärpta regler. Plockningskostnaderna kommer att stiga kraftigt. Hur detta påverkar skogsbärsförädlingen är det ingen som vet. Troligtvis kommer mindre mängder bär att exporteras och produktionen av blåbärsextrakt lär minska, samtidigt som råvarupriserna kommer att stiga. Här bör det finnas goda möjligheter att öka förädlingsgraden och hitta köpsugna kunder.

Vi kan fråga oss varför vi i norra Sverige - till skillnad från t.ex. Finland - inte förädlar mer av våra bär om det finns en marknad för förädlade produkter. Ett svar kan vara att bärbranschen drivs av bärhandlande grossister och inte av en bärförädlingsindustri. Bär grossister har svårigheter att själva bygga upp förädling eftersom de då kommer att börja konkurrera med sina kunder.

En tredjedel av de svenska skogsbärens exporteras utan förädling, och en tredjedel bli industriråvara i Kina och den sista tredjedelen förädlas någon stans i Sverige. Det finns alltså möjligheter inom livsmedelsområdet bär men det krävs specialistkunskaper.

Örter och växter

Örter och växter ingår i matlagning, kroppsvård, kosmetiska produkter och djurfoder, och vissa växter kan även nyttjas inom naturläkekonsten. Insamling av växter och förädling via exempelvis torkning görs ofta av företagaren själv som därmed per definition både är primärproducent och livsmedelsförädlare i en och samma person. I kommunen finns det stora mängder vildväxande

råvaror långt från allfartsvägar, fina råvaror som kan ekocertifieras. Återigen en outnyttjad naturresurs som kan produktutvecklas och där råvarupriset är förhållandevis lågt och förädlingsvärdet betydande. I dagsläget är det okänt om de lokala företagen själva samlar in hela sitt behov av örter. Det finns ett stort intresse för örter och andra växter även på husdjurssidan som kan utvecklas till att bli en ny nisch. Exempel på växter som samlas in de lokala företagen: Kvanne, maskros, älggräs, tallskott, granskott, odon, tåla, fjällängsyra, innerbark tall, rosenrot, kåda, björk, rölleka, skvattram etc.

Svamp

Primärproduktion inom svamp skapar möjligheter. Under år med tillgång till stora svampmängder finns det tyvärr inte kapacitet att ta emot så stora volymer på en gång. Det finns i Norrbotten behov av svampkonsulenter och diplomerade svamplockare samt anläggningar för mottagning av svamp.

Artkunskap är viktig eftersom det finns oätlig och giftig svamp. I Jokkmokk finns stora säsongsbundna svampresurser men inget system för primärproduktion.

Primärproducenter kan vara **privatpersoner** som säljer små mängder till slutkonsumenter eller till uppköpare vilket gör att den som exempelvis plockar svamp måste ha kännedom om vilka regler som gäller primärproduktion av råvara till livsmedel. Exempelvis så får svamp ej vara torkad när den ska säljas till uppköpare.

Nya regler har trätt i kraft under 2012 – som säger att privatpersoner får lokalt sälja små mängder av svamp förutsatt att säljaren ansvarar för att maten är säker. När det gäller exempelvis stenmurkla så ska en privatperson som säljer små mängder stenmurkla förvällt murklorna innan försäljning. Om en diplomerad plockare ska sälja till uppköpare är lagens krav att stenmurklan inte får vara torkad.

Om andelen privatpersoner som primärproducenter ökar inom svamp - och även bär, ställer det krav på utbildningsinsatser som tydliggör vilka krav som ställs på privatpersoner som säljer mindre mängder. Detta medför att krav på att kompetenshöjande insatser bör riktas även mot aktörer som inte har företagarambitioner – utbildningsinsatser måste alltså omfatta privatpersoner för att på sikt kunna trygga tillgången på råvara.

REN – VILT – köttproduktion inkluderar älg, fågel och småvilt

Rennäringen och den samiska kulturen är ett av resmålet Jokkmokks största tillgångar. Rennäringen som primärproducent omsätter cirka 230 miljoner i Sverige via sina 4600 renskötsel företag. Rennäringen och samiska näringar är den största privata näringen i Jokkmokks kommun och genererar sammanlagt cirka 360 årsarbetstillfällen. Fem samebyar organiserar renskötelsen som omfattar 30 000 renar som 193 renskötsel företag ansvarar för. Under 2012/2013 slaktades 4 862 renar vilket resulterade i 135 ton renkött råvara som levererades till förädlare och återförsäljare. Till värdekedjan tillfördes samtidigt slaktbiprodukter som blev råvara i exempelvis slöjdnäringen. Det är ej möjligt att definiera hur stor mängd renkött som förbrukas inom kommunen men sannolikheten är stor att den konsumtionsmängden är möjlig att öka genom strategiskt arbete i värdekedjan såsom exempelvis satsning på lokal offentlig mat som skulle medföra lokala avsättningsmöjligheter med vidareförädling av större volymer inom kommunen.

Renskötelsen en viktig del i den regionala ekonomin och del av regionens särart. Samer och renar är på gott och ont ett av de viktigaste lockbetena för **turismen** i fjällregionen. Renskötelsen är en

multifunktionell näring som genom historien blivit en naturlig del av ekosystemet i skog och fjäll och en förutsättning för att bevara områdets karaktär av betat landskap, mångfald i växtsamhällen och balans mellan lav och ren i skogslandskapet. Renskötseln **förvaltar stora natur- och kulturmiljövärden**. Renen är en kalkylerad födoresurs för stora rovdjur och bevarande av livskraftiga rovdjursstammar i fjäll- och skogsområdet. Renskötsel utgår ifrån:

- ett liv byggt på samiska normer och värderingar
- produktion av högklassiga livsmedel
- förvaltning och utveckling av ett samiskt kulturarv där jakt, fiske och slöjd ingår
- ekologisk och hållbar anpassning till begränsade resurser

En grundförutsättning för primärproduktion inom rennäringen är säkerställande av betesresurser. Andra viktiga faktorer är ändamålsenliga kalvningsland, fungerande flyttleder med rastbeten och tillgången till tryggade vinterbetesmarker är en absolut förutsättning för hållbar primärproduktion av renkött.

För att kunna vidareutveckla det ekonomiska utbytet vid renslakt behöver tillvaratagandet följa det samiska synsättet. Det samiska begreppet för traditionell kunskap är *Árbediehttu* – vilket kan användas vid tillvaratagandet av hela renkroppen. Industriell slaktteknik och dess livsmedelslokaler bygger på livsmedelshygienisk lagstiftning som inte alltid kan inrymma traditionell samisk teknik under slaktprocessen. Livsmedelslagstiftningen och regelverk som kringgärdar slaktlokaler förhindrar därför ett ökat ekonomiskt utbyte av slaktkroppen via optimerat tillvarataganden av slaktbiprodukter.

Behövs ett renslakteri i Jokkmokk när det finns kontrollslakteri 1 timmes färd från Jokkmokk? Behöver det utvecklas ett helt nytt innovativt koncept för lokalutformning och godkänt samiskt kontrollslakteri? Frågorna behöver utredas närmare. Traditionell slakt leder även till frågeställningar som är kopplade till hantering av överskott, svinn och avfall. Det finns intresse för en samisk nollvision via en modell för traditionell slaktteknik. Frågan bör utredas utifrån ett hållbarhetsperspektiv – socialt, ekonomiskt och miljömässigt hållbart. Lokalutformning vid ett nytt koncept kan kanske koppla samman primärproducent med slaktbiprodukters förädlare i samma byggnadsutformning.

Älgjakten i kommunen resulterade i 16 ton älgkött som jägare levererade till kommunens uppköpare, mer än så går till husbehovskonsumtion eller säljs externt. Jägarna återfinns såväl bland rensköterna och bland övrig befolkning. Det finns möjligheter att ta tillvara större mängder viltkött i Sverige genom att höja livsmedelshygieniska kompetens inom jägarkåren för att förhindra kassering av kött.

Övrigt vilt är hare och fågel som i regel jagas för egen konsumtion. Utifrån ett hållbarhetsperspektiv skvallrar dåliga år att primärproduktionen är begränsad.

FISK

Odlad fisk är en ovanlig förekomst i Jokkmokk men det finns en känd liten kassodling. I dagsläget finns en livsmedelslokal godkänd för fisk i Jokkmokk. Det finns en lång tradition av att fiska för avsalu som binäring till rennäringen och den typen av fiske är årstidsbunden. På hösten är det vanligt att fånga och frysa ner fisk inför vintern.

Inkomster från fiske har flera gånger under historien varit en räddning när det varit ogynnsamma år inom renskötseln. Efterhand bildades en infrastruktur med fiskuppköpare som med båt, flygplan eller

helikopter köpte fisk från de familjer som bodde och fiskade vid avlägsna fjällsjöarna. Huvudsakligen var denna primärproduktion baserad på fångst av fjällröding och sik. Infrastrukturen för primärproducenter har ändrats på så sätt att det nu finns färre uppköpare på plats. De som fiskar får själva ombesörja paketering och transport till uppköpare vilket minskar avansen. En organiserad samordning av transporten till vidareförädling kan vara behövlig.

Avsalufisket var som mest omfattande under 1970-talet, då ca 85 % av det totala antalet förvärvsfiskare i landets fem nordligaste kommuner bestod av samer som fiskade i övre Lule älvs vattensystem. Det här innebär att den samiska primärproduktionen av fisk har varit av stor ekonomisk betydelse. Det fanns ett flertal faktorer som ledde till minskningen – bland annat prisläget och tillgången på fisk. Men en stor anledning till förändringarna var utbyggnaden av vattenkraften. I dag har antalet primärproducenter som fiskar för avsalu minskat, de flesta fiskar för eget behov. Fiske för avsalu jämförs med andra arbeten som kan kombineras med renskötseln och fisket som är tungt har svårt att konkurrera. Fiskens ekonomiska betydelse påverkas av var råvaran befinner sig i värdekedjan. Förädling vid fångstplatsen ökar försäljningsvärdet men hanteringen ska även överensstämma med livsmedelshygieniska krav och regelverk.

Lokala fiskprodukter behöver utvecklas och marknadsföras till offentlig marknad, restauranger, handel och besöksnäring. Förädlad fisk som exempelvis gravad sik, varmrökt fisk etc. är ej tillgängligt vare sig för besökare eller för kommuninvånare. Värdekedjans aktörer inom fisk-sektorn behöver ge sig tillkänna och inleda samverkan och göra affärer.

MJÖLKPRODUKTION

Kor gör landskapet levande – slåttervallar håller landskapet öppet. Ekologisk primärproduktion av mejeriprodukter är det största och mest utvecklade området inom ekologiska livsmedel i Sverige. Andelen ekologiska livsmedel inom offentlig mat domineras av just mejeriprodukter och många skolor serverar ekologisk mjölk till barnen. Om Jokkmokks kommun vill satsa på fler ekologiska mejeriprodukter kan detta vara ett incitament för att öka den lokala primärproduktionen.

I kommunen finns idag endast en mjölkbesättning. Företaget har eget mejeri där mjölk förädlas till traditionell exklusiv och prisbelönt holländsk ost.

Om primärproduktion av mejeriprodukter ökar kan direkta kringeffekter uppstå utanför livsmedelssektorn eftersom behovet av grovfoder (hö, hösilage, ensilage) ökar samtidigt. Jordbruksfastigheter i närområdet kan bli grovfoderproducenter med lokal avsättning även till rennäring och hästkretsar. Genom lokal samverkan mellan häst-, mjölk- och renägare i närområdet kan större leveranser samordnas och långsiktiga kontrakt skrivas med levererande lantbruksföretag.

Inom hästnäring och mjölkproduktion beställs foder med specifika krav på näringsvärden och foderanalyser görs för att passa ihop rätt djur med rätt foderparti - ex tävlingshäst, dräktigt fölsto, ko med hög mjölkproduktion, ungdjur på kall lösdrift etc. När det gäller renens säsongsvarierande näringsbehov kan även dessa definieras och ligga som grund för krav på fodrets näringsinnehåll. Samverkan med lantbruksföretag i närområdet kan ge optimerad användning av åkermarken då ren, häst och ko har skilda näringsbehov. Marker som ej passar produktion till häst kanske passar alldeles utmärkt för skörd av vallfoder till ren.

ÖVERSKOTT/ AVFALL

Matavfall finns i hushåll, restauranger och offentligt mat. De rester som blir över hemma har olika vägar att ta – hunden, komposten eller i soporna. Hanteringen av matavfall och övriga livsmedel kan behöva en översyn för att minska avfallshögen och optimera livsmedelsanvändningen.

Det traditionella samiska synsättet att tillvarata allt från renen och överskott kan bli hundmat, slöjdråvara, remtyg etc. kräver ett nytt synsätt och även utveckling produktionslinjer. Jokkmokks kommun har ekologisk och samiska profil och det samiska synsättet kan därför vara en ledstjärna vid utveckling av hållbar primärproduktion inom livsmedelssektorn.

Renens födoingtag sammanfaller också i många stycken med ett flertal vildväxande råvaror vilket borde göra det möjligt att nyttja överskott från den produktionen som tillskott till renfoder. Rensrester från bär, örter, växter och svamp är teoretiskt sett möjliga råvaror till tillskottsoder för ren – en förstudie/utredning krävs för att få svar på om detta är praktiskt möjligt.

En förstudie är gjord avseende tillvaratagande av slaktbiprodukter från industriell slakt av ren med avsikt att utveckla hundmat av råvara av livsmedelskvalitet. Intresse finns.

Förstudie är även gjord avseende tillvaratagande av slaktbiprodukter från industriell slakt tänkta att förädlas till slöjdråvara. Intressenter fanns men problemet låg i att den industriella slakttekniken förstörde stora delar av materialet.

ÖVRIGT

Förutsättningarna för att producera lokalt källvatten bör undersökas för att se om möjligheten finns att Jokkmokks kommun skulle kunna bli självförsörjande inom restaurang och offentlig måltid.

FÖRSLAG TILL INSATSER

Insatserna utgår från primärproduktionen och visar vilka tillgängliga resurser som finns och vilka som saknas. Vissa insatser ska ses som aktiviteter, andra är av mer omfattande slag och kan vara underlag till projekt. Frågor som behöver besvaras finns föreslagna som förstudier/utredningar.

När det gäller organisering av livsmedelssektorn så finns det redan nischer som är branschorganiserade och har en verksamhet och kan fungera som språkrör för sin speciella nisch på lokal nivå. När ett sektorprogram med ansvarsfördelning och roller ska bemannas så är det viktigt att använda redan etablerade och upparbetade konstellationer med djup kunskap om sin nisch och som redan samordnar inköp, hjälper till i myndighetskontakter och vet vilka problem som gäller. Primärproducenter har i regel funnit en organisatorisk hemvist via föreningar som driver nischinriktade frågor, men arbetar inte alltid med övergripande och strategiska frågor som berör hela branschen. Därför är det viktigt att ringa in vilka funktioner som behövs inom branschen. Ett lokalt sektorprogram behöver identifiera vilka funktioner som behöver finnas tillgängliga. Det finns lokala branschorganisationer som kommit längre - exempelvis Destination Jokkmokk - där företaget har vitt skild verksamhet och är organiserade men tillhör olika intresseföreningar.

HORISONTELLA INSATSER

Insatser inom primärproduktionen kan vara endera specifika för det aktuella området eller generella för hela livsmedelssektorn i Jokkmokks kommun.

Att utveckla en bransch som tidigare ej varit organiserad skapar möjligheter och en möjlighet är att prata ihop sig inom branschen på ett helt nytt sätt. Den lilla primärproducenten är ej längre ensam utan tillhör en grupp som är stark och har betydelse för lokalekonomin.

De horisontella insatserna är indelade i:

- ❖ Organisering av Jokkmokks kommuns livsmedelssektor
- ❖ Förankringsprocesser i lokalpolitiken, behov av lokala politiska mål för livsmedelssektorn
- ❖ Offentlig upphandling och samverkansformer
- ❖ Produktutveckling av lokalproducerade livsmedel i Jokkmokk

Organisering av Jokkmokks kommuns livsmedelssektor

- Utse ansvarig näringslivshandläggare med kompetens att driva utvecklingsfrågor (finna stödformer, finansiering, kännedom om forskning och utveckling, driva gemensamma projekt etc.). Formulera styrdokument och kompetenskrav som representerar uppifrån- och nedifrånperspektiv på livsmedelsbranschen och utveckla målformuleringspolicy. Utvecklingsarbetet följer de centrala inriktningarna på nationell nivå och använder befintliga stödstrukturer som verktyg - kvalitet, hållbarhet och utrymme för forskning och innovation. Etablera kommunikationskanaler mellan aktörer i livsmedelssektorn för att underlätta informationsflöde, förmedla och samordna kontakter.
- Skapa lokal plattform för långsiktiga relationer med livsmedelssektorns aktörer och mötesplats där tillgång och efterfrågan kommuniceras – *Matchmaker* koncept.
- Samordna kompetensutveckling efter uttalade behov från livsmedelssektorns aktörer, mentorskap med erfarna entreprenörer på olika nivåer för att spåna idéer och få inspiration
- Samverka med befintliga branschorganisationer för utbildningar inom livsmedelssektorn

Förankringsprocesser i lokalpolitiken, behov av lokala politiska mål för livsmedelssektorn

- Upprätta ett kostpolitiskt program för kommunen vilket inkluderar upprättandet av lokal kost- och livsmedelspolicy, lokal policy för ekologiska och närproducerade livsmedel
- Följ *Skolmatens vänners* koncept för utveckling av skolmåltidsverksamheten i syfte att öka andelen skolmat "lagad från grunden" av lokala råvaror
- Skapa arena för lokala livsmedelsfrågor där politiker, tjänstemän, lokala livsmedelsleverantörer och konsumenter driver frågan om lokalproducerad mat till den offentliga marknaden och informeras om utbudet av lokalproducerade livsmedel.
- Strategi för att stärka renskötsel och primärproduktion.
- Stödja innovation och hållbarhetsbaserad forskning och utveckling.
- Skapa lokal strategi för hållbar livsmedelsproduktion.
- Skapa lokal strategi för matavfall och överskott.

Offentlig upphandling och samverkansformer

Politiker och upphandlare uppmanas att ställa sociala och miljökrav på livsmedelsproducenterna i alla livsmedelsupphandlingar. Miljöstyrningsrådets kriterier är användbara och politiker har nytta av att skapa en tydlig kostpolicy som därefter kan transformeras till krav i upphandlingsfasen, krav som följer EU-lagstiftningen och samtidigt ställer kvalitetskrav såsom exempelvis eko och närproducerat inom en radie av x-mil.

Förutom det nationella målet på 25 % ekologiska produkter så finns inga övriga nationella mål. På kommunal nivå är målet 30 % ekologiskt till 2015 men något mål för hur stor andel som ska vara lokalproducerat finns ej. Närproducerat är svårt att följa upp och en definition är att närproducerat är att det är livsmedel som odlats eller förädlats i länet eller inom ett maximalt avstånd som bestämts av den som upphandlar. 25 % av landets kommuner har satt upp egna mål för inköp av närproducerade varor. En majoritet av kommunerna har dock inte behandlat frågan om närproducerat ännu – och bland dem finns Jokkmokk så det är dags nu.

- Fastställ kriterier för närproducerat, fastställ mål för andelen närproducerade livsmedel i offentlig mat, fastställ andelen ekologiska livsmedel i offentlig mat.
- Följ Livsmedelsverkets *Mat lagad från grunden*, skapa egna kvalitetsdefinitioner för storkök med hjälp av *Livsmedelsverkets Nationella kompetenscentrum för måltider i den offentliga sektorn*
- Utforma lokal upphandlingspolicy – öka efterfrågan genom god upphandlingsprocess
- Utbildning i Lagen om offentlig upphandling, upphandling av lokalproducerade livsmedel, höja kommunens kompetens avseende upphandling och livsmedelsföretagens kompetens i anbudsförfaranden (inom alla livsmedelsområden).
- Erfarenhetsutbyte med andra kommuner som nått framgång i offentlig upphandling av lokala livsmedel
- **Förstudie:** Finns behov av koncept *Bondens skafferier*, Undersöka möjligheter för upphandling, samordning, marknadsföring och distribution av lokalproducerade varor liknande konceptet för *Bondens Skafferier*. Skapa en plattform för samverkan inom primärproduktion och förädling för att komma upp i konkurrenskraftiga volymer och nå större kunder och samordna tillgång och efterfrågan.
- **Förstudie:** Hur formulera upphandlingskrav avseende älg- och renprodukter? Traditionella krav såsom djurskydd, transporter, slaktmetoder etc – hur kan dessa tillämpas?

Produktutveckling av lokalproducerade livsmedel i Jokkmokk

- Samverkan med Eldrimner – nationellt resurscentrum för utveckling av småskalig livsmedelsproduktion och mathantverk inklusive primärproduktion och förädling av vildväxande. Testverksamhet för snabb produktutveckling.
- Samverkan med besöksnäring för nya gastronomiska matupplevelser med nya produkter och kringprodukter kring mat, måltider och matupplevelser. Utveckla paketeringen av upplevelser där maten är det sammanhållande temat.
- Utveckla ursprungsmärkning och EKO-certifiering av Jokkmokksprodukter och inkludera hållbarhetsperspektivet vid produktutveckling.
- Gemensamt marknadsföringsmaterial för lokalproducerade livsmedel – även på internet.
- **Förstudie:** Minimera matavfall och överskott från livsmedelsråvaror – utveckla lokalt koncept för tillvaratagande av överskott/avfall.

INSATSER Livsmedelsområde VILDVÄXANDE

I Norrbotten och Västerbotten fick ett stort antal företag inom värdekedjan för att samla in och förädla vildväxande, dessa säljer i slutänden vidareförädlade produkter. Vissa plockar själv eller köper upp i närområdet.

När en kund lägger en större beställning på en speciell ört eller annat vildväxande kan ofta inte en växtlokal (geografisk område) svara för hela leveransen. Detta beror på att primärproducenten måste beakta den biologiska mångfalden och därför måste fler än en dela på de större leveranserna.

Beställaren vet i regel inte var arten finns och primärproducenter måste marknadsföra sig eftersom beställaren ofta inte har kunskap om vad som får plockas och i bland inte heller om arten är ätbar överhuvudtaget. För en långsiktig hållbarhet är det viktigt för samverkan utvecklas tidigt. Samverkan kan bestå av ett antal företag som går ihop i ett nätverk med exempelvis ett säljfönster via en internetlösning. Från kunder har de uttryckts önskemål om att få information om när växter är klara för plockning samt om det är möjligt även en bedömning om tillgången.

Vidareförädlarna är spridda geografisk och branschmässigt (restauranger, kockar, delikatessaffärer, grossister, hälsokost, kosttillskott, frisörer, kosmetika).

I dag har varje svensk medborgare möjlighet att sälja för 12 500 kr utan att redovisa detta som inkomst av tjänst.

LRF tillhör målgruppen markägare som driver frågan om förändring av allemansrätten.

Generella insatser VILDVÄXANDE

- Öka kunskapen om livsmedelslagens koppling till insamling av vildväxande till livsmedel. Öka kunskapen om insamling av vildväxande i förhållande till allemansrätten och en hållbar utveckling. Kompetensutvecklingen omfattar både privatpersoner och företag.
- Kvalitetssäkra råvaran genom kompetensutveckling av plockare, säljare och uppköpare (certifiering och diplomerings)
- Samverkan i värdekedjan för gemensamma lösningar av insamling, försäljning, lager, förpackning och transport
- Involvera lokalsamhället i insamling såväl företag som intresserade privatpersoner
- **Förstudie:** Marknadsundersökning av regional efterfrågan på vildväxande livsmedelsprodukter

BÄR

För att utveckla skogsbärsindustrin behöver strategiskt viktiga verksamheter komma igång och det krävs fler företag som framställer halvfabrikat t.ex. bärjuice, bärfrön och torkad pressrester. Musteriverksamhet kräver ganska låga investeringar men kan i sin tur göra det möjligt att framställa nya produkter för en växande marknad: torkat bärpulver och extrakt, ekologisk bärfröolja och blåbärsjuice.

Bär är inte bara råvara till livsmedelsindustrin. Våra bär innehåller en lång rad bioaktiva ämnen, så kallade fytokemikalier, som har effekt på vår kropp. Här kan man t.ex. nämna att lingonfröolja bleker huden. Denna egenskap används i kosmetika. I lingonblad finns ämnen som kan användas inom kosmetikaindustrin. Ämnen i kråkbären är starkt antioxidativa och kan kanske användas till hälsokost. En undersökning om kråkbär har genomförts för att få svar om hur de ska växa för att ge högst halt av antioxidanter. Kanske kan detta leda till en ny och förfinad plockning som styrs av bärens kvalitet och mindre av kvantitet.

Tillgängliga resurser

- Lokal uppköpare/förädlare finns
- Potentiella primärproducenter finns
- **SIK – Institutet för livsmedel och bioteknik AB, Göteborg** - vars syfte är att stärka livsmedelsföretagens konkurrenskraft genom insatser inom produktutveckling, processteknik, produktsäkerhet, maten och miljön.

- **Projektet Bärkraft, 2011-2013**, har Strukturum i Jokkmokk varit medfinansiär. Bland lärdomarna ur projektet var att behovet av att skapa ett nationellt centrum för skogsbärsindustrin var stort och att det krävs kunskap, entreprenörskap, marknadskontakter och kapital för att skapa framgångskoncept. Bärkrafts viktigaste roll var att sprida ny kunskap om bärindustrin som kan stödja företag som planerar nyinvesteringar och satsningar på bärpressar, pasteurer och bærtorkar. Extraktion av bär förekommer inte i Sverige i dagsläget men är vanlig i många andra länder
- **Engelska S&D Aroma** - marknadsför och säljer råvaror till kosmetikaindustrin t ex växtoljor, naturliga aromer, ekologiska extrakt m m – som har en lång rad produkter från olika platser i världen. Intresse finns att bygga upp ett nytt produktområde med ekologiska produkter från norra Sverige. Företaget är intresserad av bärfröoljor, naturliga aromer och extrakt. Det saknas kompetens i Jokkmokk för att producera dessa råvaror med olika förädlingsgrad. I Jokkmokk finns ett företag nischat mot ekologiska skönhetsprodukter/kosmetik.
- **GME – Glommers Miljö Energi AB, Glommersträsk** – ett företag som i samverkan med SIK tillhandahåller utbildningar inom produktionsprocesser för bär, teknik för plockning och rensning, utveckling och forskning inom bär, bäreans hälsoeffekter, bäreans sensorik och kemiska egenskaper, råvarukunskap, kvalitet, egenskaper, nyttiga ämnen, analys av bäråvåra, torkning av bär metoder och utrustning, analys av vattenhalt och vattenaktiviteter, rensning och fraktionering av bär framställning av fermenterade bärprodukter, praktiska övningar i framställning av ex vin, utvinning av bioaktiva ämnen i bär, produktionshygien, genomförande av ett eget projekt etc. För Jokkmokks del innebär detta att det finns kompetens inom bäråvåring och plockning tillgänglig på nära håll för de som vill etablera sig inom bärbranschen. I Glommersträsk har intresset för bärbranschen resulterat i att en torkanläggning byggts i byn nu under våren 2014 och att lokaler i centrumhuset anpassats för bär. Parallellt med detta har även en utbildning för blivande mathantverkare startat. Det finns lokala förutsättningar för en liknande utveckling i Jokkmokk och samverkan med SIK och GME kan vara en framgångsfaktor.
- **Bäruppköparnas intresseförening** har ca 40 uppköpare i Norrbotten och Västerbotten som levererar till de stora nationella uppköparna.

Saknade resurser BÄR

- Intresse för bäråvåring, naturliga aromer och extrakt finns men lokal kompetens saknas
- Teknikstöd och kapital för bäråvåring till halvfabrikat saknas.
- Bäråvåring finns men det saknas välutbildade kemister och biotekniker.
- Marknaden består av mängder av åvårlade bärprodukter och marknaden är internationell och behöver forskning allt detta saknas lokalt.

Insatsområden

BÄR

- Ta fram och sprida kunskap om bärmarknaden och efteråvågade åvårlade bärprodukter – lokal, regional, nationell och internationell marknad.
- Erfarenhetsutbyte med Glommersträsk och GME
- **Förstudie:** Kunskap, entreprenörskap, marknadskontakter och kapital ingår i framgångskonceptet för bärindustrin. I Jokkmokk väntar bäråvåran ute i skogarna på att den

lokala bärindustrin ska utvecklas i kommunen. Framgångsreceptet innehåller även centrumbildningar som fungerar som ett nav och en motor för utveckling av branschen. Finns intresse i Jokkmokk för utveckling av företagande inom bärindustrin? Finns intresserade aktörer? Området har potential men satsningar måste ha en intresserad målgrupp. Behövs ett lokalt centrum för bärindustrin? Kompetensutvecklingsbehov hos aktiva bärföretagare idag?

- **Förstudie:** Bär till kosmetikaindustrin: Bärens bioaktiva ämnen och dess effekt på kroppen, när mognar bären, var växer de och när ska de plockas för att ge högsta halt antioxidanter? Går det att få lönsamhet genom att satsa på kvalitet istället för kvantitet?
- **Förstudie:** Utveckling av utrustning för effektiv bärplockning står stilla. Det är fingrar och bärplockare som finns tillgängligt för skogsbärs-plockning. Det kanske är dags att se bärplockning med nya frisk ögon. Innovativt projekt vars syfte är att skapa ett nytt verktyg för bärplockning och därefter tillverka och skapa förutsättningar för att öka lokala primärproduktionen för bär.

ÖRTER/VÄXTER

Kommunens vildväxande örter och övriga växter kan certifieras som ekologiska och antalet arter kan utökas att inkludera även läkeväxter för människa och även örter för djur. Kännedom om arter, plockning och handhavande av örter är av stor betydelse och kunskaper om lokala växtställen. Vildväxande kryddväxter kan vara av intresse för lokala restauranger.

Tillgängliga resurser ÖRTER/VÄXTER

- Tillgång till högkvalitativ råvara
- Hushållningssällskapet har utbildningar i utveckling av verksamhet inom vildväxande
- Kompetens inom medicinalörter (Thorbjörn Arnold).
- Potentiella plockare finns.
- Finns några förädlare inom matturism

Saknade resurser ÖRTER/VÄXTER:

- Uppköpare
- Kunskap om marknadens efterfrågan av olika arter

Insatsområde örter/växter

- **Förstudie:** Undersöka efterfrågan och marknaden för vildväxande ekocertifierade örter, kryddor och läkeväxter, identifiera lokala aktörer. Finns intresse och potential för att utveckla primärproduktion och förädling av örter och växter?

SVAMP

En förstudie har genomförts i Dalarna – **Hållbar utveckling med hjälp av vildväxande matsvampar** – med avsikt att undersöka möjlighet till att utveckla företagsamhet och inkomster för lokalbefolkningen i norra Dalarna. Slutsatsen av förstudien sa att vildväxande svampar är en outnyttjad resurs som går att utveckla till att omfatta flertalet svampsorter och flera förädlade produkter. Det går att utveckla försäljning och skaffa större lager som kan ge möjlighet till året runt leveranser. Det som bör utvecklas är bland annat uppköpsstationer, gemensamt varumärke för vildväxande nordisk svamp och flera svampprodukter.

Det som gäller i Dalarna gäller även i Jokkmokk – det måste finnas ett övergripande tänk som följer svampens hela värdekedja och aktörer måste samverka för att nå fram till slutkonsumenten.

Svamp tillgängliga resurser

- **Svamp i Norr** är en ekonomisk förening med säte i Bastuträsk, bildades 2003 som köper upp och vidareförädlar för försäljning mot grossist eller slutkonsument och har arbetat fram ett nätverk av kunder men saknar medlemmar i Norrbotten. De samverkar med studieförbunden - erbjuda utbildningar i svampplockning och målet är att deltagaren ska bli diplomerad plockare och få ett plockarkort – körkort på svamp - som garanterar kunskaperna i svampplockning, hantering, kvalitetsfrågor och artkunskap som omfattar kantarell, trattkantarell, blek taggsvamp, rimskivling, tegelsopp, Karl Johan, sandsopp, fårticka och Goliat musseron.
- **Companion NORD** kartlägger samverkan för samordning av plockning och vidareförädling av vild svamp, plockning, lagring och förädling och försäljning av svamp som ska leda till vidareförädling av vildväxande kvalitetssvamp. Projektet är på väg att avslutas och någon slutrapport är inte publicerad ännu men projektets lärdomar kan vara nyttig kunskap för Jokkmokks utveckling av primärproduktion av svamp.

Saknade resurser SVAMP

- Begränsat intresse och kunskap om svamp som råvara
- Inga uppköpare och få livsmedelsförädlare av svamp
- Inga mottagningsplatser eller mellanlagring av svamp
- Saknas svampkonsulenter och diplomerade plockare

Insatsområde SVAMP

- Utbilda svampkonsulenter och certifierade plockare för kvalitetssäkring av råvara.
- Utveckla den lokala primärproduktionen med erfarenhetsutbyte med Eldrimner, finsk primärproduktion av svamp, Svamp i Norr, ta del av Companion NORDs slutrapport.
- **Förstudie:** Finns intressenter för att utveckla lokal primärproduktion av svamp, organisera uppköp och mottagningsplatser? Finns behov för lokalt varumärke för svamp eller ingå i varumärket nordisk svamp?

INSATSER Livsmedelsområde REN och VILT – köttproduktion

Regelverket utgör ett hinder för att kunna arbeta efter en traditionell samisk värdekedja för primärproduktion av ren. Det traditionella samiska synsättet tar tillvara allt från renen och använder även råvaror från omgivande natur. Traditionell samisk slakt tillvaratar slaktbiprodukter som kan förädlas till såväl traditionella samiska maträtter, slöjdråvara, souvenirer och slutligen även hundmatsprodukter vilket minimerar och minimerar alltså svinnet i värdekedjan.

I många sammanhang hävdas att livsmedelslagstiftningen är anpassad enbart efter storskalig verksamhet och att den inte tar hänsyn till regional och lokal verksamhet. Livsmedelsverket genomgång av regelverk vad gäller krav på lokaler, inredning, utrustning och tillsyn visar att det inte finns fog för en sådan uppfattning – enligt deras uppfattning. Det finns undantag som gör det möjligt för små företag att utforma sin lokal på ett mindre kostnadskrävande sätt jämfört med de krav som ställs vid storskalig produktion. Vidare kan företag som tillverkar animala produkter sälja dessa direkt

till konsument ofta i butik i anslutning till produktionslokalen. Kraven är då betydligt lägre än i de mer detaljerade föreskrifterna om animal produktion. Dessutom finns möjlighet att utnyttja små lokaler på ett mer kostnadseffektivt sätt genom att utföra viss produktion åtskild i tid från annan produktion.

En miljöfråga som prioriteras inom EU och som fått stor medial uppmärksamhet är klimatfrågan där framförallt nötkreatur utpekats som stora bovar. Vi kan framöver förvänta oss införandet av tvingade åtgärder (lagar) för att minska klimatbelastningen. Redan diskuterar handeln hur man ska kunna sälja "hållbart kött" för att möta konsumenternas efterfrågan. Ren och vilt har en konkurrensfördel men renskötseln måste vara förberedd på förändringar kan vara i antågande exempelvis transporter, utfordring, avmaskning o s v.

Tillgängliga resurser REN

- Kommunens samebyar
- Idre Sameby – sydsamiskt kompetenscentrum slakttekniker
- Primärproducenter, uppköpare och livsmedelsförädlare
- Slowfood Sápmi
- Varumärket Renlycka
- Lokal branschorganisation för rennäring
- Samernas utbildningscentrum (projekt och provkök)

Saknade resurser REN

- Kontrollslakteri där traditionell samisk slaktteknik kan användas för att uppnå nollvision med tillvaratagande av hela renen.
- Djurhälsas motsvarighet för rennäringen.
- Optimering av hjordstruktur (kön, ålder och produktivitet, effektivt urval av livdjur, kriterier för urval av slaktdjur (ålder, vikt, priser, klassificering av renkött))

Insatsområden REN

- **Förstudie/utredning:** Kan traditionell samisk slaktteknik kombineras med livsmedelsverkets regler? Kan ett godkänt kontrollslakteri integreras med traditionellt samiskt tillvaratagande av slaktbiprodukter? Kan en slakterilokal utformas så att den samiska traditionella slaktteknikens sätt att ta tillvara hela kroppen tillgodoses och att förädlingen av slaktbiprodukter kan ta vid i nära anslutning till den rena zoonen? (slakterilokal som kombineras med lokaler/utrymmen för hantering av slaktbiprodukter) Kan ett mobilt slakteri för traditionell samisk slaktteknik vara ett sätt att kunna ta tillvara hela renen? Hur kan en sådan process vara utformad för att uppnå nollvision via samverkan på plats? Kan organiseringen av mobila slakterier göras på annat sätt för att fördela kostnader och optimera primärproducentens intäkter per kropp. Nytt koncept som överensstämmer med livsmedelshygieniska regelverk och lagar som omfattar livsmedelsproduktion. På vilket sätt påverkar nollvisionen det ekonomiska utfallet per slaktad ren hos primärproducent? Hur kan slaktbiprodukter nå förädlare inom slöjd och hundmatstillverkning?
- **Förstudie:** Samverkansformer för värdekedjans aktörer inom produktutveckling, vidareförädling, paketering och distribution av renkött.
- **Förstudie:** Djurhälsa konceptet utarbetat för ren. KRAV och EKO-certifiering, rutinmässig användning av Ivomec, av människan hanterad med respekt och andra frågeställningar som kan ha betydelse för begreppet *hållbart kött*.

- Kunskapsöverföring - Kvalitetssäkring av renkött genom processen från skog till bord inkluderat renens hälsa och välbefinnande i form av livsmiljö, näringsriktigt foder etc. Klassificeringssystemet för renkött och dess inverkan på priset och förädlingsrenköttetsdetaljer och andra faktorer som påverkar köttets kvalitet. Bra slaktkroppar och stressfritt kött.

ÄLG och övrig vilt

Ett sätt att öka tillgången på älgköttråvara är att göra insatser för att öka mängden kvalitativ livsmedelsråvara från fallen vilt. Det finns livsmedelshygieniska brister vid tillvaratagandet av den fallna älgen på plats i skogen vilket i sin förlängning påverkar om/hur kroppen kan tas tillvara som livsmedel. Det finns även brister i transporten från skog till mottagandet vid vilthanteringsanläggningen.

För att öka utbytet av jakten måste alla leden från skott till gryta agera professionellt för att undvika extrakostnader för slaktkroppar som blir kasserade på grund av livsmedelshygieniska brister. Det här problemet gäller naturligtvis inte bara i Jokkmokk utan är ett nationalekonomiskt problem som Statens Jordbruksverk försökt lösa via konceptet *utbildade viltundersökare* som Svenska Jägarförbundet fått uppdraget att utbilda.

Svenska jägarförbundet har i samverkan med Idre sameby anordnat konferenser i slakttekniker och livsmedelshygien som ska resultera i ökad kvalitet på nedlagt vilt i form av livsmedel och biprodukter. Utbildningen behandlar vad som händer efter skottet och när jakten övergår till livsmedelshantering med krav på kunskap om livsmedelslära, livsmedelshygien och bedömning av slaktkroppen och kunskap om lagar och förordningar som styr slakt och livsmedelsproduktion.

Viltundersökaren ska vara en resurs för jaktlaget och har kunskaper att göra situationsanpassad och hygienisk undersökning av vilt, upptäcka och reagera på onormala inre organ eller avvikande beteende. Viltundersökaren utfärdar intyg eller underrätta besiktningsveterinären vid vilthanteringsanläggningen om resultatet av den första yttre och inre undersökningen av ett fällt vilt. Intyget gör att leveransen av vilt förenklas och kraven sänkts på vilka organ som ska följa med kroppen till vilthanteringsanläggningen.

När det gäller övrig vilt så är det fågel och hare som mest jagas för egen konsumtion.

Tillgängliga resurser ÄLG och övrig vilt

- Potentiella primärproducenter
- Uppköpare
- Älghudar som idag lämnas i skogen.
- Begränsad tillgång av övrig vilt

Saknade resurser ÄLG och övrig vilt

- livsmedelshygienisk kompetens hos primärproducenter – jägare med jägarexamen
- Slaktbiprodukter tillvaratas ej av okänd anledning
- För små volymer övrig vilt
- Ursprungsmärkning och Ekocertifiering

Insatsområden ÄLG och övrig vilt

- Utbilda viltundersökare för att öka det ekonomiska utbytet av älgjakt
- Utbilda jägare (som vill vara primärproducent) i livsmedelshygien och slaktteknik
- Produktutveckling av älgprodukter inriktade mot den tyska besökaren.

INSATSER livsmedelsområde FISK

I Sverige är det regnbåge och röding som odlas mest. I Jokkmokk kommer primärproduktionen från naturliga bestånd. 2000 ton röding förbrukas i Sverige varje år och den största merparten är odlad.

Tillgängliga resurser

- Goda fiskevatten
- Primärproducenter
- Begränsat utbud av fiskprodukter
- Uppköpare finns
- Livsmedelsgodkända lokaler för fisk

Saknas resurser

- Ursprungsmärkning och ekocertifiering
- Utarbetat utbud av ekologiska fiskprodukter
- Lokaler för mellanlagring hos primärproducent.
- Uppköpare som hämtar på plats

Insatsområden FISK

- Förädla fisk på traditionellt sätt – varmrökt fisk, kallrökt fisk, gravad fisk
- Marknadsföra traditionella fiskrätter till restauranger, handel och besöksnäring.
- **Förstudie:** Finns behov av lokaler för mellanlagring av fisk? Finns uppköpare som hämtar fisk hos primärproducent? Finns behov av att samordna primärproducenters transport av fisk till fiskförädlare/uppköpare? Kan samverkan mellan fiskets livsmedelsaktörer möjliggöra anbudsgivning offentlig mat?

INSATSER Livsmedelsområde MJÖLKPRODUKTION

Mjolkproduktion tillgängliga resurser

- En primärproducent
- Ett gårdsmejeri

Saknas resurser

- Redovisas genom uttalade behov som framkommit i intervjuer som genomförts av projektet *Årets matlandets huvudstad 2014*

Insatsområden MJÖLKPRODUKTION

- **Förstudie:** Samverkan inom primärproduktion av grovfoder - till ko, häst och ren - för kvalitetssäkrat grovfoder, logistik och distribution enligt avtal.

INSATSER livsmedelsområde ÖVERSKOTT/AVFALL

Tillgängliga resurser

- Slaktbiprodukter från industriell slakt
- Rens och rester från vildväxande bär, växter och svampar
- Slaktbiprodukter från fisk?
- Slaktbiprodukter från vilt?
- Matavfall och överskott livsmedelsråvaror från offentlig mat

Saknas resurser

- Strategi saknas för tillvaratagande av slaktbiprodukter enligt samiskt synsätt
- Strategi saknas för tillvaratagande av rens och rester från vildväxande
- Strategi saknas för tillvaratagande av slaktbiprodukter från fisk
- Strategi saknas för tillvaratagande av slaktbiprodukter från vilt

Insatsområden överskott och avfall

- **Förstudie/utredning:** System för vidareförädling av älghudar.
- **Förstudie/utredning:** Kan slaktbiprodukter från fiskförädling förädlas till nya livsmedel (ex fiskbuljong – jämför Lofoten)
- **Förstudie:** Slaktbiprodukter övergå att bli råvara till helt andra produkter (ex hundmat – jämför förstudie hundmat).
- **Förstudie:** Matavfall från lokala offentliga måltider – går det att minska matsvinnet?
- **Förstudie:** Finns det rensrester och överskott från primärproduktion av vildväxande som går att använda som råvara till tillskottsoder för ren? Insamlade vildväxande sammanfaller med renens naturliga födoing och överensstämmer med renens årstidsbundna ämnesomsättning? Matsvampar såsom Karl Johan som är rik på proteiner och mineral med hög andel fosfor. Soppen innehåller mycket vitaminer och svampblockarna får på sensommar och höst konkurrens av renen. Renbetestyper för barmarksbete inkluderar blåbärshedar, kråkrishedar, hjortronmyrar och lingonmarker. Renen äter blåbärsris även under vintern då bladen håller sig gröna, kråkbärsris är ett viktigt komplement om lavbetet är dåligt. Lingonbladen ratas av renen medan lingonbären är begärliga. Kan bärrens användas till renfoder?

Bärtyp	Prot ein	Fett	Kolhydrat sockerstärkelse	Kolhydrat växtråd
Lingonbäret	1	0,5	11	3
kråkbärsris	8,7	12	60	19,5
Blåbärsris	12	3,3	62	19,2

Bilagor

Livsmedelsaktörer i Jokkmokks kommun

[Åtjte fjäll- och samemuseum,](#)

Kyrkogatan 3, Jokkmokk, 0971-170 00

Försäljning, museibutik med mathantverksprodukter, även webbshop

Bilisten,

Industrivägen 2, 0976-103 33
Lokalproducerade smörgåsar, kaffe och fiskekort

[Björn Thunborg viltaffär AB, Café Björn,](#)

Strömgatan 32, Porjus, 070-237 56 15
Lappländska specialiteter, försäljning av egenförädlade och lokala produkter av kött-, fisk och bär, säsongöppet café

Buffé trädet,

Västra Torggatan 12, Jokkmokk, 073-846 78 91
Husman utan halvfabrikat

[Café Gasskas,](#)

Porjusvägen 7, Jokkmokk, 070-290 27 81
Matcafé, specialmenyer av lokala samiska råvaror, pubkvällar med livemusik, fullständiga rättigheter

City konditori,

Storgatan 28 c, 0971-106 50
Bageri och konditori

Coop Konsum,

Storgatan 29, 010-747 40 21
Välsorterad butik med lokala produkter och stort ekologiskt sortiment

Coop Konsum,

Bodenvägen 14, 0976-100 09
Välsorterad butik med lokala produkter och stort ekologiskt sortiment

[Daelvie Fjällriket,](#)

Jokkmokk, 070-297 22 84
Samiska upplevelser, butik med renkött

Dålvvadis Ekonomisk förening,

076-103 08 99, kansliet@dalvvadis.se, är branschorganisation för rennäringen i Jokkmokks kommun.

[Destination Jokkmokk,](#)

Stortorget 4, 0971-222 50
Destinationsbolag och turistinformation, förmedlar och koordinerar event och konferenspaket i kommunen, exempelvis smakföreställning, björncermoni, örtguidning

[Essense of Lapland,](#)

Jokkmokk, 072-234 89 88
Smakföreställningar, örtguidningar, mathantverk av bär och växter

Fjällglimten, Danielssons vilthandel,

Forsviken 1, väg E45, Jokkmokk, 0971-310 00
Säsongöppen restaurang med lokala specialiteter

[Hantverksbutiken,](#)

Porjusvägen 10, Jokkmokk, 070-371 46 29
Försäljning av lokalproducerad sylt, förädlad kött och hembakt

Hotell Gästis,

Herrevägen 1, Jokkmokk, 0971-100 12.

Traditionell husman och lokala specialiteter, festkvällar, 255 platser, fullständiga rättigheter

Hotell Porjus upplevelser & konferenser AB,

Strömgatan 26, Porjus, 0973-102 55

Husmanskost, lokala specialiteter, pizza och pubkvällar, fullständiga rättigheter

Hotell Vuollerim, Gästgiveriet,

Bodenvägen 7, Vuollerim, 0976-106 60

Hemlagad lokal husman, á la carte, picnicorgar, konferens, grillkvällar. Fullständiga rättigheter.

Ica Nära Laponia Livs,

Strömgatan 39, 0973-100 80

Liten butik med brett sortiment, även bär efter säsong

ICA Rajden Supermarket,

Berggatan 6, 0971-101 10

Brett sortiment, lokal mat och salladsbuffé

iC Lapland,

Ringvägen 6, Vuollerim, 070-648 70 47

Produktion hembakade kakor "Onödigt gott", flera varianter bl.a. lokala bär och växter

Jokkmokksbär,

Stationsgatan 4, Jokkmokk, 070-280 68 50

Produktionskök, förädling av vilda växter och bär, prisbelönda produkter, ansluten till webbshop

Jokkmokks korv & rökeri,

Industrihus A, Jokkmokk, 0971-102 17

Förädling av charkprodukter av tamboskap och vilt, olika rökmetoder, mångfaldigt prisbelönda

Jåhkågasska Tjiellde,

Niklas Spiik, 073-025 83 92, jtsameby@gmail.com

K&M in bageri och lanthandel,

Kåbdalis, 0928-500 00

Bageri och försäljning av mathantverk och specialiteter, café

Kitajaur vildmarkscafé,

Kitajaur Järnvägstation, Kåbdalis, 0928-233 50

Hantverkscafé och dansk pölsevagn

Kronogård vildmark,

Kåbdalis, 0928-500 80

Boende och mat, öl- och vinrättigheter

Kvikkjokk fjällstation, STF,

Storvägen 19, Kvikkjokk, 0971-210 22

Restaurang, mat för utflykter, vissa mål kan behöva förbokas, öl- och vinrättigheter

Lapland Vuollerim,

Bodenvägen 13, 0976-100 30

Upplevelser med lokalbefolkning genom Hushopparmiddag i hemmen, fiske, bärplockning, berättarkväll i kåta, polcirkelceremoni med tilltugg och certifikat, förmedlar lappländska vardagsupplevelser genom bybor. Småskalig ekoturism, topp tre i världen som bästa praktiska exempel på hållbar turism av WTTC. Vilt safari, flugfiske, bärplockning, berättarkväll i kåta.

Laponiporten,

Strömgatan 25, Porjus, 0973-105 20
Sommarcafé, inom- och utomhus

OKQ8,

Klockarvägen 17, 0971-102 34
Kaffe, korv och fika

[Oya's grillbar & Imbiss,](#)

Industrivägen 1, Porjus, 0973-102 38
Grillbar, hamburgare, husmanskost och thaimat, fika, öl- och vinrättigheter

[Polaria restaurang,](#)

Hotel Jokkmokk, 0971-777 00
Traditionell husman och lokala specialiteter, 200 platser, festkvällar, fullständiga rättigheter

Restaurang Kowloon,

Föreningsgatan 3, Jokkmokk 0971-100 85
Thai-, kinesiskt och pizza, öl- och vinrättigheter

[Restaurang Ájtte,](#)

Kyrkogatan 3, Jokkmokk, 0971-170 91, 070-626 35 06
Säsongsöppet, specialmenyer av lokala samiska råvaror, temakvällar, fullständiga rättigheter
Samisk björnceremoni med björnkött, samisk afton.

[Restaurang Notudden,](#) Notuddens camping, Jokkmokk, 0971-101 05, 073-094 75 59

Pizza, grillmeny, á la carte, lokal mat, pubkvällar, fullständiga rättigheter

[Restaurang pizzeria Lilla Paradiset,](#)

Storgatan 28, Jokkmokk, 0971-129 00
Pizza, kebab, persisk meny, öl- och vinrättigheter

[Restaurang Opera,](#)

Storgatan 36, Jokkmokk, 0971-105 05
Pizza, grillmeny, á la carté och pubkvällar, fullständiga rättigheter

[Restaurang Smedjan,](#)

Föreningsgatan 11, Jokkmokk, 0971-123 40
Husman, á la cart, persiskt och snabbmat, öl- och vinrättigheter

[Restaurang Thai Muang Isaan,](#)

Porjusvägen 4, Jokkmokk, 0971-104 00
Lagad thaimat och försäljning av råvaror och deg till vårrullar, restaurang, öl- och vinrättigheter

Sala Thai Maaruay,

Bodenvägen 15, Vuollerim, 0976-100 00

Thaimat och pizza, öl- och vinrättigheter

Samelandsresor,

Jokkmokk, 0971-106 06

Eventbolag med jättetältkåtor, restauranganläggning på Polcirkeln, faciliteter för matevent och konferenser

Sapmi ren och vilt AB,

Hantverkargatan 55, Jokkmokk, 070-565 66 90

Förädling, styckeri, butiksförsäljning med kött och fiskprodukter, samisk kulturturism
Säsongsaktiviteter, t ex. besök i rengärde, viltförädling, butik med kött och fisk

Sirges,

Jakob Nygård, 070-398 65 89, sirgessameby@gmail.com

Skabram turism & gårdsmejeri,

Skabram 206, Jokkmokk, 0971-107 52

Besök fjällkor, lär dig om ost, mejeri med försäljning, produktion Ost från Jokkmokk,

Slakka

(fd. Sierra), Barbro Rim, 0971-330 13

Statoil, Klippgatan 18, 0971-108 90

Kaffe, korv, fika och lokala smörgåsar

Tuorpon,

Nils-Petter Pavval, 070-554 58 78, nilspetterpavval@yahoo.se

Udtja,

Rune Stokke, 070-357 01 16, stokke.kabdalis@hotmail.com

Utsi ren,

Västra strand, Porjus, 070-305 52 08

Förädling och styckning av ren, bland annat rökta och torkade produkter, även webbshop

Viddernas café & deli,

Berggatan 10, Jokkmokk, 070- 262 31 21

Café och menyer av samiska råvaror, öl- och vinrättigheter, butik, matkunskapsupplevelser, försäljning och produktion mathantverk, kunskapsupplevelser, matcafé, matambassadör Greta Huuva, lär dig om vilda växter i fält eller teori, samiska menyer och mathantverk

Världsbutiken Laponia, Jokkmokks församlingshem, 0971-588 92

Försäljning av rättvisemärkt choklad, kaffe och nötter från Afrika och asien

Vuollerim hembygdsgård,

Aspstigen 6, Vuollerim, 0976-102 86

Naturskönt sommarcafé, nygräddade våfflor, hembakat, fotoutställningar, hantverksförsäljning

ÅrreNjarka fjällby,

Årrenjarka 214, Kvikkjokk, 0971-230 18

Restaurang med traditionell husman, lokala specialiteter, öl- och vinrättigheter, souvenirbutik med mathantverk, restaurang med lokala råvaror.

Källor

www.slv.se/sv/grupp3/rapporter/smaskalig-livsmedelsproduktion/2001-slv-rapport-17-lokal-och-regional-livsmedelsproduktion---kartlaggning-analys-och-forslag-till-atgarder/#kartlaggning

<http://www.jordbruksverket.se/download/18.6dd5dd7413f79c6e66a333/1372150335055/St%C3%B6d+till+insatser+p%C3%A5+livsmedelsomr%C3%A5det.pdf>

http://www.barkraft-sik.se/sv/events/Documents/Barkraft_2011_2013_SIKslutrapport.pdf

<http://www.lansstyrelsen.se/norrboten/SiteCollectionDocuments/Sv/lantbruk-och-landsbygd/landsbygdsutveckling/Konferensen%20Nära%20mat/Anders%20Berglund%20-%20Norrbotens%20läns%20landsting.pdf>

<http://www.lansstyrelsen.se/norrboten/SiteCollectionDocuments/Sv/lantbruk-och-landsbygd/landsbygdsutveckling/Konferensen%20Nära%20mat/Axel%20Hansson%20-%20Fokus%20på%20nya%20möjligheter.pdf>

<http://www.lansstyrelsen.se/norrboten/SiteCollectionDocuments/Sv/lantbruk-och-landsbygd/landsbygdsutveckling/Konferensen%20Nära%20mat/Olle%20Ryegård%20-%20Offentlig%20livsmedelsmarknad.pdf>

<http://www.msr.se/sv/Uppdrag/Livsmedel/Paverka-medborgarnas-mat/Na-lokala-politiska-miljomal/Kost-och-livsmedelspolicy/>

www.vgregion.se/regionutveckling/utvarderingsserie

Livsmedelsupphandling 2015 Norrbottens läns landsting – Anders Berglund, NLL, Livsmedelsupphandling, Division Service.

Axel Hansson, LRF, Offentlig upphandling av livsmedel

Offentlig upphandling, Luleå, 24 april 2014, Axel HANSSON Lrf