

Mottagare

## Motion (KD) Ko på rot

### Förslag till beslut

Att kommunfullmäktige beslutar att avslå motionen i sin helhet.

Att kommunfullmäktige uppdrar till kommunstyrelsen att tillsätta en arbetsgrupp som:

- Arbetar fram ett förslag till en matpolicy
- Upprättar riktlinjer och ger förslag på åtgärder kopplade till inköp, mathantering och matservering med utgångspunkt i denna policy.

### Sammanfattning av ärendet

Kristdemokraterna i Ragunda kommun har inkommit med en motion som föreslår att Ragunda kommun träffar avtal med bönder i kommunen för att införskaffa lokalproducerat kött till kommunens matinrättningar enligt modellen ”Ko på rot” som tillämpats i Härjedalens kommun. Argumentet för denna modell är enligt motionen att vi ska kunna erbjuda närproducerat kött samtidigt som vi stödjer kommunens företagare, bidrar till öppna landskap och får en bättre kontroll på djurhållningen, t.ex. hur antibiotika används.

Ärendet har utretts genom att titta på exemplet Härjedalen samt exempel från andra kommuner och regioner. Utredningen beskriver den efterfrågade modellen men lyfter också fram alternativa lösningar. Förslaget i motionen bygger dock på ett antal argument som saknar koppling till relevanta verksamhetsmål.

Utredningen konstaterar också att Ragunda kommun saknar tydliga verksamhetsmål kopplat till livsmedel. Det är därför svårt att säga vad som ska bli bättre om förslaget genomförs, eftersom kommunen inte definierat vad som är eftersträvanvärt i första taget. Vidare visar utredningen att den föreslagna modellen kräver verksamhetsresurser som kommunen inte har i dagsläget. Motionen bör med hänvisning till detta avslås.

Oavsett om motionen antas eller avslås så belyser den viktiga frågeställningar som kommunen bör arbeta vidare med gällande inköp av livsmedel. Kommunstyrelsen bör därför tillsätta en arbetsgrupp som dels formulerar en matpolicy, dels

formulerar riktlinjer samt utreder vilka åtgärder kommunen kan vidta för att leva upp till denna policy. ”Ko på rot” är ett intressant exempel på en sådan åtgärd, men innan detta exempel övervägs bör kommunen formulera vad som ska åtgärdas samt beakta de resurser som är nödvändiga för att åtgärder ska vara möjliga.

## Ärende

Motionen ”Ko på rot” remitterades av kommunfullmäktige till kommunstyrelsen för vidare beredning 2022-04-07. Ärendet har utretts vidare av upphandlingssamordnare Johan Roos Högberg. Utredningen konstaterar följande:

Modellen ”Ko på rot” tillämpas idag i Härjedalens kommun och innebär att kommunen upphandlar en kalv samt skötsel av denne upp till en bestämd vikt av en lokal bonde. Därefter köper kommunen slakt och styckning. I fallet Härjedalen slaktas djuren i Delsbo. Därefter styckas köttet av Hede kött och chark. Köttet levereras sedan till kommunens kök.

Intresset för ”Ko på rot” har väckt medial uppmärksamhet och flertalet kommuner har övervägt att själva tillämpa modellen. Eftersom detta innebär en upphandling av levande djur och inte kött undviks konflikt med ordinarie livsmedelsupphandling. I Härjedalen görs detta som en direktupphandling. Gränsen för att en direktupphandling ska vara möjlig är 700 000 kronor. Härjedalen beräknar totalpriset per kilo nötkött till 130-140 kronor inklusive slakt och styckning.

Region Jämtland/Härjedalen beslutade 2021-08-25 att utreda möjligheten att använda Härjedalens kommuns modell för inköp av livsmedel, med nötkött som ett första steg på försök, mot bakgrund av bättre uppfyllande av den regionala mat- och livsmedelsstrategins mål om nyttjande av jordbruksmark och säkerställa biologisk mångfald.

Utredningen visade att modellen visserligen kan bidra till en ökad mängd lokalt producerat nötkött i regionens kök samt att det i sin tur kan ha goodwill-effekter för köksverksamheten. Det skulle dock innebära ytterligare en upphandling parallellt med ordinarie livsmedelsupphandling och infrysningssteget är en kritisk kontrollpunkt där kvaliteten måste säkerställas. Regionens utredning kom fram till att förfarandet skulle innebära extra arbetsmoment i köken med hantering och finstyckning. Det skulle också innebära en ökad kostnad, nästan dubbla kostnaden mot i dag. Det skulle även innebära en dubbel kostnad första året för byte av system eftersom djuret betalas ca ett år innan köttet finns redo för tillagning. Modellen skulle också bara vara tillämpbar på nötkött.

Utredningen redogjorde även för alternativa lösningar för att uppnå mat- och livsmedelsstrategins mål. Värt att notera är att regionstyrelsen i samband med beslut om utredning också tog ställning till om utredningen även skulle omfatta andra typer av kött samt lokalt odlade grönsaker. Åsikten lyftes att enbart fokus på nötkött är för begränsat.

Mot bakgrund av regionens utredning beslutade regionstyrelsen 2022-01-25 att inte tillämpa Härjedalens modell i sin helhet. Däremot bestämdes att regionen ska verka för ökad mängd lokalproducerad mat via den ordinarie livsmedelsupphandlingen samtidigt som en lokalproducerad slaktkropp direktupphandlas för att se hur köksverksamheten kan hantera inköp på detta sätt.

Utöver den egna hanteringen innebär inköp av djur att någon behöver anlitas för att slakta djuret och stycka köttet. Finstyckning av kött, exempelvis till mindre grytbitar, är oftast inte något som slakterier har möjlighet att göra och det innebär därför ytterligare arbetsmoment i köksverksamheten. Eftersom det är ett levande djur som köps in är det också svårt att beräkna slaktvikt eller sätta en bestämd köttkvalitet.

Undertecknad har haft dialog med Agneta Lövefelt, nuvarande chef på kostenheten i Ragunda kommun. Enligt Agneta finns det i dagsläget ingen möjlighet till utrymme för ytterligare kötthantering i verksamheten. Det är svårt nog att bemanna de tjänster som finns idag med personal som besitter rätt kompetens. Fryshantering skulle innebära behov av ytterligare kompetens. Fem personer med hög kompetens slutar/går i pension under sommaren och hösten 2022. Detta riskerar att medföra ytterligare kompetenstapp på grund av att inte alla som nyanställs har den erfarenhet som egentligen krävs.

”Ko på rot” är inte den enda lösningen för att få till stånd fler lokala inköp. Andra varianter på lokala avtal har prövats, till exempel Kotellet på Ramselevallen och Kotell Tjärnbotten, Sollefteå kommun. Dessa fungerar ungefär på samma sätt som i Härjedalen. Många kommuner, däribland Sollefteå och Kramfors har även provat att köpa andelar i lokala jordbruk, dvs att man köper andel av årets skörd till ett fast pris.

Upphandlingskontoret hade den 2022-04-19 en genomgång av DIS (Dynamiskt inköpssystem) med kommunstyrelsen i Ragunda kommun med ambitionen att få resurser till en ny tjänst som kan administrera kortsiktiga kontrakt via DIS. Att bli antagen i ett DIS innebär inte att man ingår i ett avtal. Det är först när ett behov uppstår som en förfrågan skickas ut till de leverantörer som är upptagna i DIS:et, till exempel om ett särskilt behov av nötkött uppstår. Detta möjliggör för mindre leverantörer att delta i den mån de har kapacitet till det. Tillvägagångssättet är dock administrativt krävande.

Sollefteå, Kramfors och Ånge kommuner tillämpar redan DIS i upphandling av livsmedel. Produkter som omfattas är mindre volymer av nöt- och lammkött, färska grönsaker, hjortronsylt, honung, potatis, ägg och fågel.

Det går inte att ställa krav på att enbart lokala leverantörer ska kunna delta i en upphandling. Det går dock att bredda syftet med upphandlingen, till exempel att leverantören ska kunna ta emot skolklasser för att visa matens ursprung eller ha utbildningsdagar med kommunens kökspersonal. Sollefteå kommun har som exempel ställt följande krav i sin DIS-upphandling: ”Anbudsgivaren ska kunna visa upp sin verksamhet, erbjuda studiebesök samt informera om företagets livsmedelsproduktion i syfte att öka köparens kunskap om djurhållning, odling, matproduktion, mathantverk och matkultur.”

När det gäller avtal med mindre aktörer är logistiken en utmaning, dvs. att leverantören ska ha förutsättningarna att kunna leverera produkter precis när verksamheten behöver dem. En annan utmaning är att verksamheten behöver kunna anpassa maten efter de råvaror som finns tillhands hos de lokala leverantörerna.

I motionen som föranlett denna utredning är argumenten för den föreslagna modellen att kommunen skulle kunna erbjuda närproducerat kött och samtidigt stödja kommunens företagare, att det bidrar till öppna landskap och vi skulle få en bättre kontroll på djurhållningen. Det är dock svårt att koppla dessa argument till kommunens befintliga målsättningar.

Motionen bör därför avslås mot bakgrund av att det inte finns några uppställda mål att koppla den till.

Även om motionen inte bör antas så belyser den viktiga frågeställningar som kommunen bör arbeta vidare med. Vad kommunen väljer att köpa in och servera i sina verksamheter har stor betydelse, men vi skulle exempelvis behöva veta på vilka grunder kommunen ska välja närproducerat kött framför annat kött, om det till exempel handlar om att det är bättre för miljön, bättre för djuren, bättre smakmässigt eller mer lönsamt ekonomiskt sett.

Motionen visar också på kommunens avsaknad av tydliga målsättningar kopplat till inköp av livsmedel. Till att börja med saknas en matpolicy som beskriver kommunens ambitioner både när det gäller miljömål, hälsomål eller andra regionala mål. En sådan bör formuleras. Se bifogat exempel från Malmö Stad.

Vid upprättandet av en matpolicy kommer även kommunen att behöva hantera ett flertal frågeställningar som omfattar politiska ställningstaganden och betydande verksamhetsmässiga åtaganden, exempelvis i vilken mån kommunen ska satsa på ekologiska livsmedel eller på vilket sätt kommunen kan göra inköp från lokala leverantörer, såsom det i motionen föreslagna ”ko på rot” eller övriga förslag som

omnämnts i denna text. Av denna anledning bör matpolicy och dess innehåll formuleras utifrån utredning av en bred arbetsgrupp.

Upprättad matpolicy bör följas av riktlinjer till verksamheterna som tydliggör hur målsättningarna i matpolicyn kan uppfyllas. Arbetsgruppen kan också utreda hur åtgärder, till exempel de som omnämns i denna text, skulle kunna prövas i just Ragunda kommun.

### **Konsekvenser för barn**

Vilken mat kommunen serverar i skolbispisningen samt hur denna presenteras har avgörande betydelse för barns upplevelse av mat och förståelse för livsmedels ursprung. Beslut i denna fråga kan därför antas ha stor påverkan på barn. Det är emellertid grund för vidare utredning hur kommunen vill arbeta vidare med denna fråga.

### **Underlag för beslut**

Exempel på upphandlingsunderlag Ko på Rot Härjedalen  
Rapport Mer mat på tallrikarna inom Region Jämtland Härjedalen  
Matpolicy Malmö Stad

### **Beredande handläggare**

Johan Roos Högberg  
Upphandlingssamordnare  
Kommunledningsförvaltningen

Åke Ljusberg  
Tillförordnad kommundirektör  
Kommunledningsförvaltningen

### **Beslut skickas till**

Åke Ljusberg  
Johan Roos Högberg