

Mer lokala produkter vid nästa upphandling

Fredagen den 27 april hölls en workshop om offentlig upphandling i Tranås. Representanter från Tranås kommun träffade lokala livsmedelsproducenter och diskuterade bland annat djurskydd, kvalitet och ekonomi.

*Tove Stenberg
Matkonsult
036-39 88 76*



Initiativtagare till workshopen var Omställning Tranås i samarbete med Miljöstyrringsrådet och Hushållningssällskapet. Syftet med workshopen var att hitta möjligheter för att få med fler lokala producenter vid nästa upphandling. Under dagen diskuterades olika frågor om upphandling ur kommunens och producenternas perspektiv.

Drömscenario och förutsättningar

I många kommuner finns en önskan om bra mat, gärna lokalt producerat och med hänsyn till miljö och höga djurskyddskrav. Förutsättningarna varierar men ekonomi har givetvis stor betydelse. Vilka förvänt-

ningar har man på maten och vad får det kosta? En medveten upphandling, öppen för lokala producenter och med höga krav på produkterna ställer också krav på upphandlaren att lägga tid på själva upphandlingen och att kunna betala för den kvalitet man efterfrågar.

Sortiment och förädlingsgrad

För att en liten producent ska kunna lägga anbud i en upphandling krävs en uppdelning i varugrupper som passar producenten eller gott samarbete mellan olika producenter som kan komplettera varandra. Vad är det kommunen vill köpa? Är det rena råvaror eller ska det vara skalat och färdigskuret? Ett kök som har möjlighet att laga mat från grunden kan lättare efterfråga produkter som kan produceras lokalt eftersom förädling kräver investeringar och ställer höga krav på hygien och säkerhet.

Produktkrav och transportlösningar

Kvalitetskrav som kötthalt i charkprodukter och krav på djurskydd i produktionen gynnar den leverantör som har bra produkter men svårt att konkurrera med priset. Den som inte ställer några krav får vara beredd att ta emot det billigaste, med de sämsta produktionsförhållandena och den lägsta kvaliteten. Samordning av transporter är viktigt både för producenter och kom-

munen. Det kostar att köra ut varor till många adresser och för köket innebär varje leverans ett avbrott i arbetet. Många fordon kan också öka risken för olyckor vid skolor.

Beställningsrutiner och avtalsuppföljning

Beställning via web och telefon är vanligt idag och fungerar väl även för små producenter. Satsar kommunen på nya beställningssystem är det viktigt att bedöma hur det fungerar med flera olika leverantörer och vilka krav det ställer på leverantören. Små resurser för arbetet med upphandling och uppföljning gör att uppföljningen efter en livsmedelsupphandling många gånger är bristfällig eller obefintlig. Det kan hända mycket under de år en upphandling gäller och uppföljning är viktigt för att kontrollera att man får det man avtalat och till det pris som var sagt.

Viktigt att mötas

Att de som arbetar med upphandling möter lokala producenter är en förutsättning för att de ska kunna ha den kännedom om marknaden som behövs för en bra upphandling. Att tidigt lyfta frågor om transporter och efterfrågat sortiment ger producenterna tid att söka samarbeten och se över sina möjligheter. Tid kan också behövas för en kommun som ska se över sina förutsättningar att köpa bra råvaror.