



Sveriges Nötköttproducenter (SNP) – den enda organisationen som bara jobbar för nötkött, där alla nötköttproducenter, oavsett produktionsinriktning eller omfattning, kan vara med.
www.notkottsproducenter.se

Carina Johansson,
verksamhetsledare
070-300 48 55
kansli@notkottsproducenter.se



XXXXXXXXXX.
FOTO XXX

Att det serveras mat med svenska råvaror på kommuner, skolor och sjukhus är en viktig fråga för oss i SNP. Svenskt Kött har gjort en kartläggning bland Sveriges kommuner om vad de själva vill prioritera vid upphandling av mat och hur vi kan påverka våra kommuner och landsting.

Den offentliga upphandlingen från stat, kommun och landsting utgör cirka fyra procent av den svenska marknaden för livsmedel och måltidstjänster och 60 procent av dessa köttprodukterna är importerade. Även om det offentlig upphandling är en liten del av den totala marknaden har den stor betydelse för svenskt lantbruk. Genom att kommunen prioriterar svenska råvaror ställer de samma krav på maten som ställs på vår produktion. Att upphandla närproducerade livsmedel skapar tillväxt för företag inom den egna kommunen. Svensk produktion har också mindre klimatpåverkan, antibiotikaanvändning och bättre djurvälstånd än importerade livsmedel.

Kartläggningen visar att 60

procent av kommunerna vill ställa högre krav på att inköpen ska vara svenska och från närområdet och 87 procent anser att det finns ett uttalat politiskt stöd för att prioritera annat än lågt pris. 90 procent av kommunerna har någon form av policy eller strategi för inköp, men bara 57 procent följer upp den och ännu färre, 28 procent, kopplar den till kommunens tillväxtstrategier.

EN UNDERSÖKNING från Konkurrensverket 2015 visar att 82 procent av landets kostchefer tycker det är svårt att få in anbud från små och mindre företag, samtidigt som 85 procent av kostcheferna tycker det är viktigt. Sedan 2015 finns en ny myndighet, Upphandlingsmyndigheten, som ska hjälpa offentliga aktörer med deras upphandlingar.

Kräv att kommunen köper svenskt

Uppdraget från regeringen är att stärka kompetensen hos de som upphandlar och levererar. Syftet är att främja en bättre och mer konkurrenskraftig livsmedelsproduktion. Regeringen anser också det är viktigt att offentlig upphandling kan ställa de krav som motsvarar samhällets ambitioner på miljö och djurskydd.

KOMMUNER har möjligheter att ställa krav som gynnar svenskt lantbruk;

- Att antibiotika bara får användas för att behandla sjukdomsfall och efter veterinärordination.
- Att djuren inte transporterats mer än åtta timmar till slakt.
- Att djuren varit ute på bete eller utedrift under en betesperiod. I många län pågår arbetet med

att ta fram de regionala livsmedelsstrategierna och här finns en utmärkt möjlighet att ställa krav på mål för andel närproducerade livsmedel inom offentlig upphandling. Det innebär tillväxt för ortens företag och landsbygdsutveckling. Det finns en stor önskan att klubbar och producenter ska vara delaktiga i det regionala arbetet.

- Ställ krav på att kommunerna kopplar sina offentliga livsmedelsinköp till sin tillväxtstrategi och att de regelbundet följer upp den.
- Ta kontakt med kollegor och producenter i klubben som är intresserade att leverera kött och kontakta kommunen om vilket utbud och vilka volymer ni kan erbjuda.
- Kommunen kan dela upp anbuden i mindre delar som gör det lättare för mindre leverantörer att få anbuden. De kan också dela upphandlingen för råvaror och distribution via en kommunal distributionscentral som underlättar för mindre företag att leverera. ■

ANDERS FREDRIKSSON
SNP styrelse
Styrelseledamot
i Svenskt Kött för SNP