

## Hållbart och närproducerat i offentliga kök

### Ordförandens förslag

1. Regionala utvecklingsnämnden anslår 900 000 kronor 2024 för projektet "Baltic Green Food Chain" (arbetstitel)
2. Regionala utvecklingsnämndens beslut gäller under förutsättning att övriga finansiärer fullföljer sina åtaganden.

### Sammanfattning

Det finns stora samhällsvinster i att nyttja den offentliga köpkraften strategiskt, både vad gäller hållbarhet, konkurrenskraft och försörjningsförmåga. Denna satsning syftar till utveckla de offentliga måltiderna och samtidigt stärka den regionala livsmedelssektorns lönsamhet, genom att öka kommuner och regioners inköp av närproducerad hållbar mat, vilket också främjar livsmedelsberedskapen. Satsningen utgår från regionalt beprövade metoder, vilka ska förfinas och implementeras mer brett. Ett särskilt fokus kommer ligga på baljväxter.

### I ärendet finns följande dokument:

1. Beslutsförslag 2024-05-20
2. Bilaga \_Utkast till ansökan

### Beskrivning av ärendet och skälen för förslaget

Syftet med detta ärende är att göra en satsning där Region Skåne tillsammans med Livsmedelsakademien och HUT Skåne (Hållbar Utveckling Skåne) stöttar kommuner och regionala företag i att hitta affärsrelationer som långsiktigt ger starka och hållbara värdekedjor inom livsmedel. Det finns goda resultat från tidigare satsningar att bygga vidare på och att få ytterligare kraft i genom internationellt erfarenhetsutbyte. Satsningen sker inom ramen för nämndens mål Ett konkurrenskraftigt näringsliv.

Tidigare beslut i ärendet: 2019-09-26 §60 *Skånes innovationsstrategi för hållbar tillväxt*, dnr 1900282; 2016-11-07 §124 *Skånes livsmedelsstrategi*, dnr 1500582.

### **Offentliga måltider idag – potentialen**

Andelen svenska och hållbara livsmedel som upphandlas och serveras är ett område som ofta sätts under lupp. Att prioritera närproducerade livsmedel stärker exempelvis inhemsk primärproduktion, företagande inom de gröna och blå näringarna och bidrar till ökad försörjningsförmåga. I beredskapsarbetet är det värdefullt att se vilka varor och volymer som används till de offentliga serveringarna. Inköp i offentlig sektor kan bidra till innovation i de tidigare leden i livsmedelskedjan, genom att aktivt rikta efterfrågan mot t ex hållbart och växtbaserat. Det som serveras i de offentliga måltiderna påverkar såväl hushållens matvanor som vad som efterfrågas i privata restauranger.

Trots strama livsmedelsbudgetar och kraftigt ökade livsmedelspriser så indikerar statistiken (Jordbruksverkets SILO-databas) att kommunerna fortsatt köper mycket svenska livsmedel, dock med betydande variation mellan kommuner. Men det finns fortsatt utrymme för ökning, inte minst för livsmedel som både är vanliga volymvaror i offentliga kök och som det finns goda förutsättningar att producera i Sverige, exempelvis ost och pasta. Baljväxter har också en särskild potential.

Det finns även stor potential i att aktivt försöka gynna regionala Små och medelstora företag (SMF). Närmare 80% av de livsmedel som kommunerna köpte under 2023 levererades från två grossister. Detta försvårar möjligheten att köpa in lokalt producerade livsmedelsråvaror och produkter. Inom ramen för projektet Goda Lokala Livsmedelssamarbeten (med stöd från Region Skåne) har förslag och riktlinjer tagits fram och testats, för att stödja skånska kommuner i att successivt öka den andel livsmedel som köps in från lokala producenter. Riktlinjerna samlas i en metod kallad En God Granne-metoden. Ett 20-tal kommuner engagerades i projektet och resultaten var goda.

Cirka 3 miljoner offentliga måltider serveras i Sverige dagligen inom förskola, skola, vård och omsorg, vilket sker genom en rikstäckande infrastruktur som byggts upp under lång tid och som årligen disponerar 30 miljarder i skattemedel. Det finns således stora samhällsvinster i att nyttja denna struktur strategiskt, både vad gäller hållbarhet, konkurrenskraft och försörjnings-/ beredskapsförmåga.

### **Beredskapsperspektivet**

Det förändrade omvärldsläget gör det relevant för Region Skåne att allt mer integrera ett beredskapsperspektiv i det regionala utvecklingsuppdraget, där det är möjligt och där det finns synergier med RUN:s prioriteringar. Detta projekt är ett sådant exempel, som adresserar de ökade kraven på kommuner vad gäller livsmedelsberedskap såväl som på företagens motståndskraft i olika typer av kriser.

### **Partnerskapet och projektet**

"Baltic Green Food Chain" är namnet på en ansökan till Interreg Baltic Sea där de skånska projektparterna utöver Region Skåne är HUT Skåne och

Livsmedelsakademin, och via dessa kommer kommuner och företag att involveras.

Region Skåne kommer ha ett åtagande på strategisk nivå (styrgrupp, strategiska nätverk, stöd till kommunerna i deras måltids- och beredskapsarbete etc.) och föra dialog med Regionservice vilket ger chans att skapa nytta i Region Skånes egen måltidsverksamhet.

Inriktningen i projektet blir:

- Offentliga måltider (region, kommun)
  - Öka inköpen från regionala företag så importberoende minskar.
  - Öka det växtbaserade inkl. inhemska baljväxter.
  - Stöd till leverantörskedjan, dvs regionala sms.
- AI-stöd för måltidsverksamhetens gröna omställning
- Utveckla och implementera policy och riktlinjer som stödjer ovan två punkter

Projektet tar tillvara resultat och nätverk från tidigare satsningar under 2021-2024; Cirkulär utvecklingshub, Goda lokala livsmedelssamarbeten, Skånebönan och Aptitlig digitalisering. Vissa av dessa pågår fortfarande, så detta kan ses som en spin-off som möjliggör ”ringar på vattnet” och en långsiktig utveckling som engagerar en allt bredare krets av aktörer.

Utöver Region Skåne, Livsmedelsakademin och HUT Skåne så förväntas det internationella partnerskapet att komma att bestå av Teknologisk Institut i Danmark (liknar RISE); Aarhus kommun i Danmark; Institute of Agricultural Resources and Economics i Litauen (liknar RISE/ Hushållningssällskapet); Vytautas Magnus University i Litauen; Great Masurian Lakes (NGO med kommunala partners) i Polen; Warsaw University i Polen; Turku University i Finland samt Valonia (en expertorganisation för kommunerna i Åbo-regionen gällande frågor som rör hållbar utveckling). Åbo blir Lead Partner, enligt nuvarande plan. Utöver dessa knyts kommuner och företag till projektet som s.k. Associate Partners.

### **Aktiviteter och målgrupp**

Satsningen består av tre arbetspaket:

1. Förbereda lösningar
  - Efterfrågestyrd omställning – kravställa enligt ny metod
  - AI-stöd för måltidsverksamhetens gröna omställning, inkl. matchning mot leverantörer och produktkategorier.
2. Genomföra pilot och utvärdera lösningarna
  - Ta fram nya måltidskoncept
  - Dialog med leverantörskedjan
3. Implementera lösningarna
  - Alternativa vägar till marknad

- Utveckla och implementera policy och riktlinjer som stödjer lösningarna

Målgrupper är i första hand kommuner och företag. En kärnkrets av 5-10 kommuner kommer ingå som s k associerade partners som underskriver Letters of Intent. Utöver detta kommer det finnas en bredare krets av "följarkommuner", ett arbetssätt som fungerat väl i tidigare projekt. Företagsmålgruppen utgörs av små- och mellanstora företag som är involverade i leveranskedjorna till offentliga måltider. Det kan vara i primärledet, förädlingsledet (inkl. förpackningssidan) eller distributionsledet.

### **Effekter**

Projektet ska ge effekter som möter de mål som pekas ut inom ramen för RUNs verksamhetsinriktning, speciellt målet Stärkt konkurrenskraft och delmålet Stärka förutsättningarna för näringslivets omställnings- och innovationsförmåga. Där det pekas ut att det kunskapsintensiva näringslivet ska stärkas i att bidra till hållbar tillväxt. Företag och organisationer ska stödjas i att lösa utmaningar tillsammans, baserat på forskning och innovation och att deras arbete ska stärkas på lång sikt i att utveckla och testa idéer innan lönsamhets- och kommersialiseringsstadiet. Och med koppling till specialiseringsområdet Livsmedel. Inom ramen för detta vill RUN främja utvecklingen av cirkulära och hållbara livsmedelssystem med syfte att öka produktion i konkurrenskraftiga företag och välfungerande värdekedjor. Riktmärkena är: minskad klimatpåverkan, ökad motståndskraft i olika krissituationer och cirkulär omställning.

Projektet förväntas ge följande långsiktiga effekter:

- Etablering av starka lokala livsmedelsnätverk, baserade på konkurrenskraftiga företag
- Främjande av hållbara jordbruksmetoder, med särskilt fokus på fördelarna med god jordhälsa.
- Förbättringar av näringsinnehållet i mat från offentliga kök
- Verifiering av hållbarhet och näringsinnehåll i mat för offentliga kök för effektivare marknadsföring
- Att hitta lösningar för att övervinna höga initiala investeringar och logistisk komplexitet.
- Att övervinna regulatoriska utmaningar (företagsrådgivning)
- Utveckling av nya produkter baserade på sidoflöden eller restavfall
- Högre institutionell kapacitet för förändringsledning

### **Ekonomiska konsekvenser och finansiering**

Insatsen avser att stötta Livsmedelsakademin och HUT Skåne med totalt 900 t kr från 2024 års budget för deras arbetsinsats i projektet Baltic Green Food Chain som förväntas löpa fram till utgången av 2027. Region Skånes finansiering tas från ansvar 30100.

Interreg Baltic Sea ger 80% finansiering. Förväntat totalbudget för projektet är 3-4 miljoner Euro över tre år, fördelat på en rad parter i olika länder. Svenska delprojektets förväntade totalbudget är 8,4 mnkr.

**Juridisk bedömning**

Samråd med regionjuristerna har inte bedömts nödvändigt.

**Miljökonsekvenser**

Ärendet medför inga miljökonsekvenser.

**Samverkan med berörda fackliga organisationer**

Ingen samverkan/MBL-förhandling har bedömts nödvändig i ärendet.

**Uppföljning**

Uppföljning sker genom regionala utvecklingsnämndens ordinarie verksamhetsuppföljning.

Anna Jähne  
Ordförande

Anna Pettersson  
Utvecklingsdirektör