

2017-03-27

Dnr: RS 2017-213

Regionstyrelsen

Beslutsunderlag – Antagande av Östergötlands livsmedelsstrategi

Bakgrund

Måltider vid regionens sjukhus

Region Östergötland upphandlar en hel måltidsservice enligt vilken det i leverantörens uppdrag ingår bl a att köpa in livsmedel, planera menyer och att tillaga måltider i sjukhusköken. Vid regionens sjukhus tillagas och serveras totalt ca 1900 portioner lunch/middag per dag. Därutöver tillkommer frukost, mellanmål och middag.

Måltider vid regionens skolor

Lunnevads folkhögsskola och Vretagymnasiet har egna skolkök där de tillagar måltiderna för skolorna. Regionen samverkar med Kommunernas Upphandlingscenter vid upphandling av livsmedel för skolornas räkning. Upphandlingscenter tecknar livsmedelsavtal som också kan avropas av regionens skolor. Vid regionens skolor tillagas och serveras totalt ca 552 portioner lunch /middag per dag. Därutöver tillkommer frukost, mellanmål och middag.

Hur livsmedelsstrategins mål kan uppfyllas inom regionen

Fokusområde Kund och konsument

” Ökad medvetenhet om svenska mervärden genom att skapa dialog mellan producent, grossist, detaljhandel, restaurangbranschen och konsument”

Kund och konsument

1. Öka kunskapen om svenska mervärden genom utbildning till handeln, besöksnäringen, restauratören och konsumenten
2. Öka utbudet av svensk- och lokalproducerade livsmedel i handeln, på restaurangen och genom grossisten
3. Öka informationsflödet i värdekedjan från tallrik till produktion

Mål 1. Öka kunskapen om svenska mervärden genom utbildning till handeln, besöksnäringen, restauratören och konsumenten

Regionens medarbetare i vården kan erbjudas utbildningar för att öka kunskapen om produktion till servering på avdelning. Genom ökad kunskap skulle medarbetarna erhålla en bredare syn på måltiden samt de olika faktorer som påverkar måltidsupplevelsen som helhet för patienten.

Mål 2. Öka utbudet av svensk- och lokalproducerade livsmedel i handeln, på restaurangen och genom grossisten

Regionen bidrar till detta mål genom de insatser som genomförs idag och de insatser som föreslås i detta underlag.

2017-03-27

Dnr: RS 2017-213

Mål 3. Öka informationsflödet i värdekedjan från tallrik till produktion

Regionen kan öka informationsflödet genom att marknadsföra utbudet i sjukhusens restauranger på ett informationsrikt sätt, för att på så vis ge kunden kunskap om vilka livsmedel som maträtten är tillagad av samt deras ursprung. När det gäller patientmåltiderna kan marknadsföring ske via menyer på liknande vis.

Fokusområde konkurrenskraft

"2030 är livsmedelssektorn i Östergötland ett ekonomiskt draglok genom produktion av både volym- och nischprodukter"

Konkurrens- kraft

1. Samtliga aktörer med koppling till livsmedelssektorn i Östergötland har ett tydligt tillväxtfokus
2. Livsmedelssektorn är en attraktiv och välkänd näring i Östergötland
3. Vreta Kluster är ett kunskapscentrum för affärsutveckling inom de gröna näringarna

Mål 1. Samtliga aktörer med koppling till livsmedelssektorn i Östergötland har ett tydligt tillväxtfokus.

Region Östergötland ska stimulera tillväxten inom livsmedelsektorn genom stödjande strukturer för den gröna näringen. Det är en näring som är på stark frammarsch på en allt mer globaliserad marknad. Aktörerna inom sektorn ser möjligheter med digitalisering och internationalisering där den lokala marknaden växer sig allt starkare och efterfrågan på närproducerat och ekologiskt bidrar till ökad tillväxt.

Mål 2. Livsmedelssektorn är en attraktiv och välkänd näring i Östergötland

Östgötadagarna har vuxit fram till att bli en stark marknadsföringsaktivitet för gröna näringarna och livsmedelssektorn i Östergötland. Vreta Klusters roll som det regionala navet för branschen har stärkts och det framgångsrika utvecklingsarbete som sker där skapar lokalt, regionalt, nationellt och internationellt intresse och attraktivitet.

Mål 3. Vreta Kluster är ett kunskapscentrum för affärsutveckling inom de gröna näringarna

På Vreta Kluster samlas näringarnas representanter i ett partnerskap mellan ideellt organiserade Agro Öst, forskningsinstitut, företag, akademien och offentliga aktörer med ett gemensamt mål, att skapa ökad tillväxt. Klustret är i en utvecklingsfas med nya forskningsinstitut som är på väg att etablera sig och framtidsplaner med testbäddar, vilket bidrar till stärkt infrastruktur för att driva på affärsutvecklingen inom de gröna näringarna.

Fokusområde Offentlig upphandling

"I Östergötland serveras Sveriges bästa offentliga måltider på svenska och lokala råvaror"

Offentlig upphandling

1. Region och kommuner har en antagen och kontinuerligt uppdaterad kost- måltidspolicy eller motsvarande
2. Till år 2025 upphandlas > 80 %* livsmedel som är producerade i Sverige med delmål att till år 2020 upphandlas > 60 % livsmedel som är producerade i Sverige
3. Till år 2025 upphandlas > 50 % lokalproducerade** livsmedel med delmål att till år 2020 upphandlas > 30 % lokalproducerade livsmedel

Mål 1. Antagen och kontinuerligt uppdaterad kost-måltidspolicy eller motsvarande

I november 2016 beslutade Regionfullmäktige att fastställa Måltidspolicy för patientmåltider. Policyn betonar att maten på sjukhus är en del av den medicinska behandlingen. Måltiderna ska även ta hänsyn till miljön ur ett hållbarhetsperspektiv.

Mål 2. Till år 2025 upphandlas > 80 % livsmedel som är producerade i Sverige meddelmål att till år 2020 upphandlas > 60 % livsmedel som är producerade i Sverige

2017-03-27

Dnr: RS 2017-213

Mål 3. Till år 2025 upphandlas > 50 % lokalproducerade livsmedel med delmål att till år 2020 upphandlas > 30 % lokalproducerade livsmedel

Regionen kan genom avtal för måltidsproduktion ställa krav på livsmedel som måltidsleverantörerna för sjukhusen ska förhålla sig till. Avseende regionens skolor kan motsvarande krav ställas i de livsmedelsupphandlingar som görs tillsammans med Upphandlingscenter. Genom detta förfarande ökar regionens möjlighet att arbeta mot livsmedelsstrategins mål om svenskt och lokalproducerade livsmedel.

Det är förenligt med LOU att ställa krav på kvalitet, miljö och djurskydd och märkning av ursprungsland (den senare som information för att underlätta uppföljning). Att ställa krav som t ex motsvarar de krav som ställs i svensk djurskyddslagstiftning samt att under avtalsperiod följer upp att produkterna uppfyller ställda krav, möjliggör att regionen kan erhålla svenska livsmedel. Detta krav ställs redan idag i befintliga avtal och följs upp av CVU. För att ytterligare säkerställa dessa krav kommer revision utföras av 3:e part oanmält en gång per år med skriftlig redovisning till Regionen. Vid revisionerna ska stickprov utföras för att kontrollera att

- animaliska produkter motsvarar svensk djurskyddslagstiftning.
- ursprungsmärkning finns att tillgå, dvs skriftlig information om i vilket land djuret är fött, uppfött, slaktat och förädlad.

Genom att ställa krav på att upphandlingar och inköp av livsmedel delas upp i mindre områden skulle regionen kunna möjliggöra för fler leverantörer att få avtal för att sälja livsmedel till regionens måltidsleverantör. Detta innebär att regionens möjlighet till mer närproducerade livsmedel kan öka utan att uttryckliga krav ställs på närproducerade livsmedel. Att öppna upp för fler leverantörer gör det sannolikt att regionen kommer erhålla en ökad mängd närproducerat, men det finns ingen garanti att så kommer ske. Det finns skäl att anta att sådana krav kan öka kostnaden för måltidsproduktionen. Hur stor kostnadsökningen blir kan redovisas först i samband tilldelning av nytt avtal. Dessa krav kan införas under nästa avtalsperiod, år 2019, förutsatt att nuvarande avtal inte förlängs. Förlängning av befintliga avtal kan ske i två omgångar, två år per gång, som längst tom år 2022.

Tidigare beslutad måltidspolicy och beslutade mål avseende andelen ekologiska livsmedel prioriteras och säkerställs i första hand vid inköp av livsmedel.

Noteras bör att det är praktiskt svårt att förena en hög andel ekologiska livsmedel med svenska och lokalproducerade livsmedel, med de volymer av livsmedel som regionen köper. En hög andel ekologiskt kan komma att kräva en högre andel import.

Legala förutsättningar

Lagen (2016:145) om offentlig upphandling (LOU) bygger på EU-direktiv. Ett centralt syfte med EU: s upphandlingsdirektiv är att främja den fria rörelsen av varor och tjänster och den fria etableringsrätten. LOU genomsyras av fem (5) principer; likabehandlingsprincipen, icke-diskrimineringsprincipen, öppenhetsprincipen (transparensprincipen), principen om ömsesidigt erkännande och proportionalitetsprincipen.

2017-03-27

Dnr: RS 2017-213

Att ställa krav på ursprungsland för livsmedel är diskriminerande mot andra länder inom EU samt handelshindrande. Det strider därför mot EU-direktivet och är inte förenligt med LOU. Inte heller krav om lokalproducerat är tillåtet enligt LOU, då det är diskriminerande mot leverantörer som inte finns i närområdet. Att i dialog med leverantörer styra deras livsmedelsinköp eller ställa krav härom, är något som regionen inte tidigare gjort. Hur detta ska ske med hänsyn till LOU, bör utredas så att det kan ske på bästa sätt.

Fokusområde Trygghet

”Tryggad produktionskapacitet och robusta produktionssystem för minskad sårbarhet”

Trygghet

1. Öka kunskapen om behovet av försörjningsberedskap
2. Minska användningen av fossil energi i livsmedelskedjan
3. Öka konsumtionen av antibiotikafria livsmedel

Mål 1. Öka kunskapen om behovet av försörjningsberedskap

Regionen ansvarar inte för uppdraget avseende detta mål utan detta ansvar åvilar främst Länsstyrelsen. Regionen kommer dock samverka med Länsstyrelsen kring detta mål i det fall regionen kan bidra till en positiv utveckling inom området utifrån regionens uppdrag.

Mål 2. Minska användningen av fossil energi i livsmedelskedjan

Att använda fossilfria energikällor och drivmedel är nödvändiga delar för att nå en klimatneutral verksamhet. Miljökrav är således ett viktigt framtidsverktyg för att öka användningen av fossilfria transporter. Genom att fortsätta ställa miljökrav på transporter kan regionen få långsiktigt hållbar energiförsörjning och regionens klimatmål kan uppfyllas. För att uppnå effekt ska rätt nivå på miljökrav ställas i måltidsupphandlingar, där transporter är en ingående del av upphandlingsuppdraget. Redan idag föreligger krav på att leverantörer till regionen ska öka användningen av fossilfria transporter.

Mål 3. Öka konsumtionen av antibiotikafria livsmedel

Regionen ska endast använda antibiotikafria livsmedel. Genom att ställa krav på att livsmedel ska uppfylla motsvarande krav för svenskt djurskydd uppfylls kraven på antibiotikafria livsmedel. Dessa krav föreligger i regionens nuvarande avtal.

Regionstyrelsen föreslås tillstyrka regionfullmäktige BESLUTA

a t t anta Östergötlands livsmedelsstrategi

a t t ge regiondirektören i uppdrag att vidta de åtgärder som presenteras ovan för att möjliggöra att målsättningarna i Östergötlands livsmedelsstrategi uppnås

a t t öka andelen ekologiska livsmedel inom regionen till 40 % med start 2018 med bibehållen målsättning att minska andelen importerade livsmedel samt kompensera produktionsenheterna för merkostnaden på 6 miljoner kronor genom att utöka hälso- och sjukvårdsnämndens ram samt

a t t använda reserverade medel inom finansförvaltningen

2017-03-27

Dnr: RS 2017-213

Mats Uddin
Regiondirektör

Åsa Hedin Karlsson
Ekonomidirektör

Beslutet expedieras till:
Centrum för verksamhetsstöd och utveckling (CVU)

Bilaga: Östergötlands livsmedelsstrategi