



MER LOKALODLAT OCH MINDRE UTSLÄPP EFTER SPANSK-SVENSKT SAMARBETE

2017-09-06

Av: Tillväxtverket

Staden Mollet Del Valles i Spanien ligger i ett kuperat landskap strax utanför Barcelona. Dess 50 000 invånare har en lång tradition av att äta bra och värna om markområdet. Ändå har de aldrig haft en specifik politik för mat som gäller hela staden och kopplar samman producenter och konsumenter. För några år sedan etablerade Mollet Del Valles ett kontor för internationell samverkan – och handläggaren, Albert Garcia Macian, upptäckte vad som pågick i en svensk stad 275 mil bort.

Södertälje utanför Stockholm har ett välfungerande system för att få lokal, ekologisk och säsongsbetonad mat serverad till 24 000 skolbarn varje dag. Systemet har ökat lokalt ekologiskt jordbruk, minskat CO2-utsläppen från stadens kommunala matservering och även gett barnen mer hälsosam mat att äta. Hur Garcia och staden Mollet Del Valles anpassade Södertäljes *Green diet*-system är en berättelse om hur nyskapande lokal politik snabbt kan överföras och anpassas till en annan stad. Det är också en berättelse om hur även små städer kan göra stora förändringar när de tänker kreativt och delar sina idéer.

Garcia blev uppmärksam på Södertälje när de sökte efter nytänkande offentlig service och möjligheter för samarbete genom olika europeiska program. Han upptäckte [URBACT](#), ett program som ger stöd till särskilda nätverk av städer som syftar till att hitta hållbara lösningar på gemensamma utmaningar. Samtidigt var Södertälje under den tiden en del av ett URBACT-nätverk kallat [Diet for a green planet](#). precis som Mollet Del Valles letade Södertälje efter nya partners.



Albert Garcia Macian (vänster), Antonio Martínez (mitten) and Núria Duñó (höger) spelade en stor roll i att implementera ett nytt upphandlingssystem för mat i Mollet. Foto: Amy Labarrière

Garcia tog kontakt med dem som arbetade med programmet i Södertälje och arrangerade omedelbart därefter en resa för 14 delegater från Mollet – inklusive politiker, tjänstemän, skolrektorer, kockar och lokala matproducenter – för att de med egna ögon skulle se vad Södertälje hade gjort.

När delegationen kom hem började de anpassa det svenska programmet efter Mollets förutsättningar, dock med ett Medelhavsperspektiv.

– När vi kom tillbaka från Sverige var resväskorna fulla av nya idéer. Men vi var också tveksamma. Våra städer är mycket annorlunda, sade Garcia och syftade till mattraditioner samt till hur offentliga matsalar fungerar lokalt.

– Hur skulle vi kunna överföra och anpassa det vi hade lärt oss, fortsatte han. Hur skulle vi få det att fungera?

Hitta rätt partners

Södertälje med 95 000 invånare har ett rykte om att stötta hållbart jordbruk och samtidigt minska föroreningar.

Enligt svensk lag ansvarar kommunen för offentliga matsalar. I Södertäljes fall omfattar dessa flera skolkök, äldreboende, stadshusets restaurang samt två caféer och ett bageri på ett museum. Södertälje kommun har en kostenhet som sysselsätter 250 personer inklusive kockar. De köper maten direkt från producenterna vilket betyder att staden kan arbeta med jordbrukare, skolor och kockar för att testa nya modeller och kunna ge barnen lokal och ekologisk mat som varierar efter säsong.

Kommunen har minskat andelen av kött i skolorna med 30 procent sedan 2010 och minskat matsvinn med upp till 40 procent. I Mollet hade de tidigare aldrig hört talas om den här typen av centralisering. Där ligger ansvaret för inköp och

administration i de offentliga matsalarna på privata företag. Staden har visserligen haft en strategi för att stödja lokal mat men ingen hade tänkt på att matsalarna kunna vara en del av lösningen.

- Jag var mycket överraskad över att kost var något som diskuterades bland kommunfullmäktige, minns Garcia. För oss var Södertäljes kostpolitik närmast ett UFO!



Plantering av tomater i Gallecs agro-ekologiska park. Foto: Amy Labarrière.

I Mollet fanns flera omständigheter som agerade till deras fördel. I synnerhet ett stort markområde som heter Gallecs – som skiljer storstaden Barcelona från landsbygden – och som löper genom Mollet. Ett konsortium etablerat av de kringliggande städerna i samarbete med den katalanska regeringen driver de 734 hektaren (nästan 10,8 kvadratkilometer) som en agro-ekologisk park. Här bedrivs ett ekologiskt jordbruk där medborgardeltagande är en del av syftet: 750 000 människor besöker naturområdet varje år.

- Vi har detta fantastiska naturområde som täcker upp hälften av vår mark, en kultur som älskar mat och ett klimat som är välanpassat för att producera god mat året om, säger Garcia.

Det första han lärde sig från Södertälje var att hitta likasinnade partners som kunde bli involverade i Mollets lärandeprocess och ta del av åtgärderna. Han startade en lokal grupp av entusiastiska lärare, lokala jordbrukare, kockar, politiker, skolrektorer och tjänstemän.

- Gruppen var den perfekta plattformen för att föra samman lokala aktörer, säger Garcia. Känslan av samhörighet, engagemang och ett gemensamt syfte... det är vad som behövs för att göra förändringar hållbara.

Medlemmarna i Mollets lokala grupp besökte Södertälje för att lära av sina svenska motsvarigheter. Därefter åkte en delegation från Södertälje för att besöka Mollet. Dessa utbyten mellan jämlika parter hjälpte inte bara till att föra över kunskap utan bidrog även till att skapa politiskt stöd. Efter ett besök på tre dagar från Södertälje-delegationen, kunde

kommunstyrelsens ordförande i Mollet, Josep Monràs, se möjligheterna med att använda maten som ett sätt att uppnå flera olika målsättningar samtidigt, såsom miljö, hälsa och ekonomi. Plötsligt hade maten blivit ett favoritämne för kommunstyrelsens ordförande.

Nya villkor

Omedelbart efter det första besöket i Sverige genomförde Mollet sin första kvalitativa mätning av maten som serverades i matsalarna på tre förskolor i staden. Resultaten var spridda: medan barn och förälder var nöjda med kvaliteten och smaken på maten visade undersökningen att barnen till stor del fick nerfrusen färdigmat som var inköpt från platser långt borta.

Det faktum att inga klagomål fanns hade kunnat vara ett bra argument för att avsluta processen och inte göra några förändringar inom systemet. Men kommunstyrelsen i Mollet var inspirerad av Södertäljes resultat och det faktum att de kunde uppmuntra lokal ekonomisk tillväxt inom jordbrukssektorn samt främja en mer hälsosam livsstil. Kommunstyrelsen introducerade ett nytt system för offentlig upphandling som gjorde det möjligt att få in matvaror från lokala producenter i kedjan för offentliga matsalar utan att höja priserna för familjerna.

”Känslan av samhörighet, engagemang och ett gemensamt syfte... det är vad som behövs för att göra förändringar hållbara.”

I stadshuset är tjänstemännen Núria Duno och Antonio Martinez måna om att dela Mollets nya tillvägagångssätt. I ett dokument har de samlat nya villkor för att välja vilka privata aktörer som får driva de offentliga matsalarna i Mollet. Systemet etablerades 2014 baserat på Södertäljes *Diet for a green planet*-principer tillsammans med några råd från organisationen Ecological School Association of Catalonia.

Istället för att välja en leverantör enbart baserat på priset kan kommunstyrelsen med den nya modellen fastställa ett samlat pris för att driva de offentliga matsalarna. Modellen använder sedan ett poängsystem, baserat på kvalitet för att välja och kontrollera det företag som får kontraktet. Villkoren innefattar leverans av mat som är smakrik och hälsosam, ekologiskt producerad, innehåller mindre kött och mer grönsaker och fullkorn, är i säsong, är lokalt producerad och samtidigt minskar matsvinn.

Varje villkor innehåller dessutom olika faktorer som gör det möjligt för producenterna att antingen öka eller minska sina poäng. Under villkoret ”smakfull och hälsosam” värderas leverantörerna efter vilka som inte serverar färdiglagad eller friterad mat samt efter vilka som använder minst tio olika grönsaker i veckan.

– Det var inte lätt att hitta bra företag som kunna bemöta dessa kriterier, berättar Martinez, som även uppmärksammar att juridisk rådgivning var nödvändigt för att följa de europeiska stadgarna för offentlig upphandling (LOU).

– Vi har gjort lite smärre justeringar. Andra städer liksom privata skolor har nu visat intresse för vårt system.

Några av dessa justeringar gäller kostnader. Ekologiska färskvaror från små producenter kostar mer än industriellt framställda måltider som kan värmas upp igen. För att hålla låga priser för familjerna, reducerade kommunfullmäktige exempelvis kockarnas arbetstider, samtidigt som de uppmanade matproducenterna att reducera sin vinstmarginal.

”Vi får unga människor att komma tillbaka till jordbruket”

I dagsläget får tre förskolor i Mollet och två kommunala hem för människor med funktionshinder en hälsosam lunch med linser, kikärter, tomat, sallad, bönor, morötter och andra grönsaker. Maten som nu serveras i de offentliga matsalarna i Mollet är till mer än 80 procent ekologisk och helt anpassad efter säsong. Alla grönsaker transporteras mindre än 30 kilometer från jord till bord. Även brödet är bakat lokalt med mjöl från stenmalet speltvete, ett gammalt sädeslag som nyligen har blivit återintroducerad i Gallecs.

När jordbrukarna producerar mer grönsaker än de offentliga matsalarna kan göra av med används de till såser och sylt. Till detta har en ny maskin köpts in till det gemensamma köket i den agro-ekologiska parken.

Alla dessa åtgärder betyder fler arbetstillfällen och ekonomisk tillväxt. I Gallecs finns det idag cirka 20 lokala producenter, några av dessa sysselsätter dubbelt så många personer som de gjorde 2013, och antalet växer. Den del av Gallecs mark som används till att försörja offentliga matsalar har vuxit från 2 hektar till 7 hektar. Lokala producenter levererar i dagsläget även till 14 offentliga matsalar i andra städer inom regionen.

Gemma Safont, som ansvarar för det konsortium som driver Gallecs, har vuxit upp på en släktgård i området. Hon har uppmärksammat att den politik som drivs i Mollet även påverkar ekonomin.

– Vi får unga människor att komma tillbaka till jordbruket, berättar Safont.

Att göra justeringar på vägen

Mollet har stött på en del utmaningar på vägen mot bättre mat. En av de främsta har varit kulturella skillnader kring köttkonsumtionen. Några föräldrar tycker inte om att kött byts ut mot vegetabiliskt protein i barnens måltider. Ett misstag, som Garcia benämner ”den stora hamburgarkrisen”, var att servera en halv hamburgare till varje barn. Flera personer trodde de hade blivit lurade av förvaltningen som ville spara pengar genom att ge barnen mindre mat.

På skolan Can Vica med 157 barn i alla åldrar med särskilda behov måste kockarna vara extra försiktiga i förhållande till allergier och andra specialbehov relaterade till kosten. Några barn får även maten genom ett rör. I synnerhet autistiska barn har haft svårt att anpassa sig till fullkornspasta och bröd samt köttfria måltider. Svårigheterna avtog dock när man började göra linsrätter som liknade kött.

Skolrektor Montse Tarvas berättar att övergången till *green diet*-måltider inte hade lyckats utan stöd från föräldrarna. Överlag verkar systemet nu fungera. Det har gjort maten – både den hållbara produktionen och de hälsosammare måltiderna – till en integrerad del av lärandet på ett sätt som varit gynnsamt för både familjerna och skolpersonalen.

Mireia Oliva är rektor på en skola som sen länge har betonat hälsosammare måltider. Hon var med i delegationen som besökte Södertälje och har hjälpt fullmäktige i Mollet att utveckla den nya politiken. Det har även gett henne energi att förnya hennes skolas engagemang gällande hälsosam lokal mat, berättar hon. När hon får frågan om utbytet med Södertälje har varit en givande upplevelse med positiva effekter på barnen svarar hon på katalanska: ”molt, molt, molt” – mycket, mycket, mycket.



Mireia Oliva, en rektor vid en skola som länge har arbetat med hälsosamma måltider var en del av Mollet-delegationen som reste till Södertälje. Hon hjälpte Mollets kommunfullmäktige att utveckla sin nya matpolitik. Foto: Amy Labarrière.

Den huvudsakliga kontakten i Södertälje var stadens måltidschef, Sara Jervfors. Hon var särskilt imponerad över den avslappnade, positiva atmosfären i Mollet, över deras möjligheter att producera bra medelhavsmat året om och över den starka lokala kulturen att dela och njuta av måltider tillsammans.

– Mollet hade verkligen ett avancerat sätt att arbeta med grönskasodlare, berättar Sara. De hade goda idéer om att föra samman skolorna med lokala producenter. Kunskapsdelningen går nu även åt andra hållet, Södertälje var så pass imponerade av modellen från Gallecs där de delar förvaltningen av regional jordbruksmark att man har börjat anpassa idén från sin spanska partner till den svenska kontexten. Båda städerna deltar nu i ett annat URBACT-nätverk som kallas [AGRI-urban](#). Det syftar till att främja de ekonomiska möjligheterna för lokala försörjningskedjor av hållbar lokal mat.

Mollet har gjort framsteg efter genomförandet av sin kostpolitik som formulerades under 2015. Garcias grupp av lokala partners har utvecklats till en matpolitikgrupp som träffas regelbundet för att diskutera stadens tilltag gällande mat. I dagsläget fortsätter de att utveckla stadens strategi med att omvandla Gallecs till en väsentlig lokal leverantör av ekologiska säsong produkter.

Som en del av detta pågår omvandlingen av en gammal gård som ska bli lager och utdelningsställe för näthandel. Idén, som ska de skala upp lokala livsmedelsföretag, har säkrat investeringsstöd från lokala och regionala myndigheter. Centret blir granne med skolan för personer med funktionshinder. Några av de nya jobben skulle möjligtvis kunna passa skolans elever i framtide.

Det finns även planer på att binda samman matsektorn med hälsosektorn i ett samarbete med Mollets sjukhus. Staden försöker hitta nya vägar för att bekämpa sjukdomar med anknytning till dåliga matvanor och övervikt. Samtidigt uppmanar staden sina invånare att äta mindre socker, salt och kött och mer grönsaker och obearbetade matvaror. På

stadshuset funderar Antonio Martinez på vad som hade skett om Mollet inte hade träffat Södertälje

Inget! utropar Martinez. Det är sannolikt att vi hade varit i samma läge som för 5 år sedan, en minskad budget och inget sätt att förbättra våra tjänster. Vi lyckades introducera någonting nytt utan att höja kostnaderna.

Originalartikeln är skriven av Amy Labarrière och publicerades av Citiscope. Den finns att läsa här: [What a city in Spain learned from Sweden about promoting local food and healthier eating](#)