

Syddansk Universitet

**Forandringskapacitet ved lokalt produceret mad
et bidrag til implementering af Sønderborg Kommunes fødevarestrategi**

Johansen, Pia Heike; Randlev, Helle Rotbøll; Mærsk, Eva

Publication date:
2018

Citation for published version (APA):
Johansen, P. H., Randlev, H. R., & Mærsk, E. (2018). Forandringskapacitet ved lokalt produceret mad: et bidrag til implementering af Sønderborg Kommunes fødevarestrategi. Syddansk Universitet, Center for Landdistriktsforskning.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Forandringskapacitet ved lokalt produceret mad

Et bidrag til
implementering af
Sønderborg Kommunes fødevarestrategi

Pia Heike Johansen
Eva Mærsk
Helle Rotbøll Randløv

Oktober 2018



Alle rettigheder forbeholdes centret (CLF). Mekanisk eller fotografisk gengivelse af denne REPORT eller dele heraf er uden instituttets skriftlige samtykke forbudt ifølge gældende dansk lov om ophavsret. Undtaget herfra er uddrag til anmeldelser.

© Syddansk Universitet, Esbjerg og forfatterne, 2018.

Rapporten er finansieret af Sønderborg Kommune og Den Europæiske Fond for Regional Udvikling

Center for Landdistriktsforskning

CLF REPORT 70/2018

ISBN 87-93462-18-2

Pia Heike Johansen
Center for Landdistriktsforskning
Syddansk Universitet
Niels Bohrs Vej 9-10
DK-6700 Esbjerg
Telefon: 6550 4224, mobil: 4012 7601
E-mail: piaj@sam.sdu.dk

Eva Mærsk
Center for Landdistriktsforskning
Syddansk Universitet
Niels Bohrs Vej 9-10
DK-6700 Esbjerg
E-mail: evm@sam.sdu.dk

Helle Rotbøll Randløv
Center for Landdistriktsforskning
Syddansk Universitet
Niels Bohrs Vej 9-10
DK-6700 Esbjerg
E-mail: hro@sam.sdu.dk

FØRORD

Sønderborg Kommune tog i 2015 et vigtigt initiativ til at nedsætte klimaaftrykket ved indkøb af fødevarer til de kommunale institutioner. Ambitionen er i så høj grad som muligt at benytte sig af lokalt producerede produkter for på den måde at bidrage til at begrænse CO2 belastningen via transport.

I første omgang blev det besluttet at fokusere på råvarer inden for frugt og grønt, og det blev besluttet at udvælge spejderlejren i 2017 som en opstartscase. Som så ofte udvikler beslutninger sig i takt med at aktører inddrages, og det viste sig da også, at ikke alle døre var åbne for at kunne gå så hurtigt til værks.

Det dynamiske forløb har været en vigtig inspiration som i høj grad har været med til at forme grundlaget for denne undersøgelse som Center for Landdistriktsforskning har gennemført. Den følger et forløb, som er styret af det behov som fødevareaktører i Sønderborg Kommune har peget på som vigtige punkter for afklaring.

Der er kommet en god lille rapport ud af opsamlingen af resultaterne af undersøgelsen. Vi takker for samarbejdet med Sønderborg Kommune og alle fødevareaktører, som har været involveret.

Pia Heike Johansen.

INDHOLDSFORTEGNELSE

FORORD	3
SAMMENDRAG	5
SUMMARY.....	6
ZUSAMMENFASSUNG	7
1 INDLEDNING	8
2 TEORETISK TILGANG.....	9
3 METODE OG DATAINDLAMLING	11
4 RESULTATER	13
4.1 Resultater fra analyse af interviews og workshop 1.....	13
4.2 Resultater workshop 2 - internt samarbejde	18
4.3 Resultater workshop 3 – indkøb af lokale råvarer	21
5 KONKLUSION.....	23
LITTERATURLISTE.....	FEJL! BOGMÆRKE ER IKKE DEFINERET.

SAMMENDRAG

I anledningen af at Sønderborg Kommune har vedtaget en fødevarestrategi, iværksættes en undersøgelse af muligheder for implementeringen af strategien. Strategien har fokus på i så høj grad som muligt at benytte sig af lokalt producerede råvarer. Med afsæt i problemstillingen, hvordan en fødevarestrategi med fokus på indkøb af lokalt producerede råvarer kan implementeres i Sønderborg Kommune, er der udvalgt en teoretisk ramme. Rammen anvendes til at afklare, hvorvidt de nødvendige aktører for at skabe forandring er involveret, og hvilket samarbejde der er imellem aktørerne. Ligesådan anvendes den til at afklare, hvorvidt der på sigt kan skabes en lokal fødevareklynge med omdrejningspunkt i lokal salg og distribution.

Der er anvendt en metode baseret på kvalitative data indsamlet som interview, deltagerobservation og aktionsforskningsworkshop. Indhold og deltagere i workshops er besluttet løbende og som resultat af delanalyser.

Undersøgelsen viser, at der er vilje, både blandt producenter, institutionskøkkener og lokale restauranter og catering til at indgå i fødevarestrategien, der dog kræver forskellige tiltag, for at den tiltænkte strategi kan udfoldes, herunder:

- Afklaring af hvad der defineres som lokalt
- Skabelse af lokale netværksorganiseringer
- Overblik over lokale producenter
- Afprøvning gennem rollemodels-projekter
- Model for distribution
- Uddannelse af serveringspersonale i institutioner.

SUMMARY

Sønderborg Municipality has adopted a food strategy. A study of possibilities to implement this strategy has thus been initiated.

The food strategy is focusing on using locally produced products as much as possible. Based on the issue how to implement a food strategy with focus on purchasing locally produced products in Sønderborg Municipality, a theoretical frame has been selected.

The frame is used to clarify whether the necessary participants to create changes are involved and what kind of collaboration these participants have. Likewise, the frame is used to clarify whether, in the long term, a local food group can be created with a focal point in local sales and distribution.

A method based on qualitative data collected as interviews, participants' observation and action research workshops have been applied. Content and participants of the workshop have been decided regularly and as a result of subanalyses.

The study shows that there are good intentions to be involved in the food strategy among producers, institution's kitchens and local restaurants and catering. This does, however, require various initiatives to carry out the desired strategy, i.a.:

- Clarification of what is defined as local
- Creation of local network organisations
- A survey of local producers
- Testing through role model projects
- A model for distribution
- Training of kitchen staff in institutions.

ZUSAMMENFASSUNG

Ausgehend vom Beschluss einer Lebensmittelstrategie durch die Kommune Sonderburg, war es Ziel des Projektes, Möglichkeiten zur Umsetzung dieser Strategie zu untersuchen. Im Mittelpunkt der neuen Lebensmittelstrategie steht eine weitestmögliche Verwendung von regionalen Produkten. Ausgehend von der Fragestellung, wie eine Lebensmittelstrategie mit Fokus auf den Einkauf von regional produzierten Nahrungsmitteln in der Kommune Sonderburg umgesetzt werden kann, wurde zunächst ein theoretischer Bezugsrahmen ausgewählt. Anhand des Bezugsrahmens wurden die Akteure identifiziert, die einbezogen werden müssen, um die geplante Strategieänderung umzusetzen und aufgezeigt, wie diese hierbei zusammenarbeiten sollten. Darüber hinaus wurde der Bezugsrahmen verwendet, um zu erklären, inwieweit mittelfristig die Möglichkeit zur Schaffung eines regionalen Lebensmittelclusters mit dem Fokus auf regionalen Absatz und Distribution besteht.

Die Datenerhebung zur Untersuchung der Problemstellung erfolgte mit Hilfe von Interviews, Beobachtungen und einem Aktionsforschungsworkshop. Die Inhalte und Teilnehmer des Workshops wurden basierend auf Teilergebnissen im Prozess laufend angepasst.

Die Ergebnisse der Untersuchung zeigen, dass von Seiten der zu involvierenden Akteure, das heißt der Produzenten, Küchen der kommunalen Institutionen sowie der lokalen Restaurants und Caterer, Bereitschaft besteht, sich an der geplanten Lebensmittelstrategie zu beteiligen, jedoch sind für eine erfolgreiche Umsetzung der Strategie noch verschiedene Maßnahmen durchzuführen, insbesondere:

- eine klare Definition von „regional“
- die Schaffung lokaler bzw. regionaler Netzwerkorganisationen
- die Erstellung eines Überblicks über regionale Erzeuger
- ein Testlauf durch ein Pilotprojekt
- die Planung eines Distributionsmodells sowie
- Schulungen des Servicepersonals in den beteiligten kommunalen Institutionen.

1 INDLEDNING

Sønderborg Kommune besluttede i 2015 at formulere en plan for udvikling af en fødevarestrategi, som har fokus på lokalt orienteret fødevareproduktion, med en positiv effekt på bosætning i kommunens landdistrikter og skabelse af vækst. Det har *samtidig* vist sig, at der kan opnås en betragtelig klimamæssig gevinst ved at satse på såvel lokal forsyning som prioritering af især grønt og frugt. Målet er at gøre fødevarerforbruget i Sønderborg Kommunes område klimavenligt, såvel med hensyn til offentligt som privat forbrug og samtidig skabe rum for yderligere lokal produktion og jobs i landdistrikterne.

For at udvikle denne masterplan blev der iværksat et projekt, som havde tre formål. For det første skulle fødevarestrategien forankres hos lokale fødevareraktører. Med til fødevareraktører hører primærproducenter, fødevarerforarbejdning, detailhandel, turismeerhvervet, undervisningsinstitutioner, frivillige foreninger og landdistriktsaktører. For det andet skulle forankring ske gennem en afprøvning af strategien i praksis, således at det samtidig kunne afklares, hvilke fremtidige indsatser i masterplanen som skal prioriteres. For det tredje skulle projektet evaluere bespisningen af Spejdernes Lejr i Sønderborg i 2017 med vægt på anvendelsen af lokalproducerede fødevarer.

Indeværende rapport sætter fokus på den del af projektet, der vedrører afklaring af relevante aktører i Sønderborg Kommune og af barriere og muligheder for en stærk forankring af fødevarestrategien blandt disse aktører. Rapporten bygger på en forskningsbaseret undersøgelse gennemført fra 2015-2017. Undersøgelsens formål er at bidrage til udvikling, afprøvning og forankring af en masterplan på fødevarerområdet.

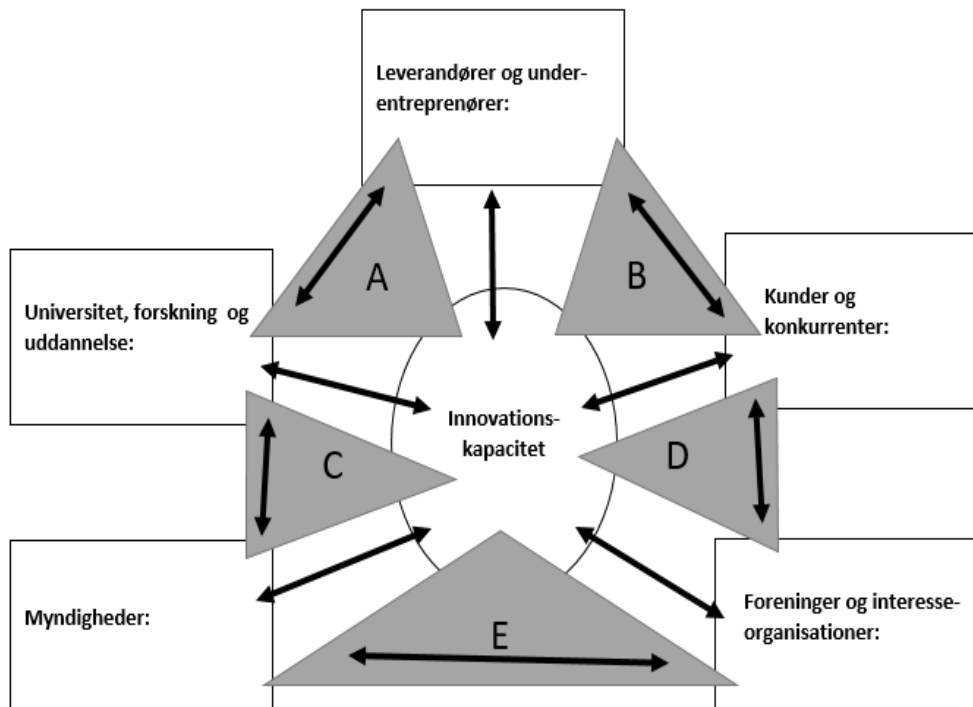
Rapporten består ud over denne indledning af 4 hovedafsnit. Det efterfølgende afsnit er en kort forklaring af den teoretiske ramme, som anvendes i undersøgelsen. Afsnit 3 er en beskrivelse af de metoder, der er anvendt, mens afsnit 4 er en fremstilling af analysen og dennes resultater. Rapporten afsluttes med en konklusion og en række anbefalinger til det videre arbejde med udvikling af masterplanen.

2 TEORETISK TILGANG

For at sikre at resultaterne af undersøgelsen er forskningsmæssigt forankret i internationale erfaringer er der anlagt en teoretisk ramme. Rammen består af teori om netværk og innovation, og teori om erhvervsklynger.

Netværks- og innovationsteorien

Beslutningen om at udvikle en masterplan for fødevarerområdet i Sønderborg Kommune lægger op til behov for nytænkning og vidensdeling blandt alle fødevareraktører i Sønderborg Kommune. Inden for innovationsteorien peges der på 5 grupper af aktører, som bør involveres i vidensdelingsprocesser, når der skal udvikles nye måder at organisere sig på. Grupperne er: leverandører og underentreprenører, kunder og konkurrenter, interesseorganisationer og foreninger, myndigheder og kontrollerende instanser samt forsknings- og vidensinstitutioner. Et dynamisk samarbejde mellem disse parter kan ifølge teorien skabe innovation også inden for organisering af fødevarerområdet. Figur 1 nedenfor viser innovationsmodellen.



Figur 1: Propelmodel for vidensdeling og innovation (Lindegaard, 1997)

Erhvervsklyngeteorien

Teori om erhvervsklynger viser, at der kan oparbejdes særlige kompetencer inden for specifikke erhvervsbrancher i en region, og at dette kan være med til at skabe lokal og regional udvikling. Beslutningen om at udvikle en masterplan for fødevarerområdet kan være et indspil til en form for fødevarerklynge i Sønderborg Kommune. Ved at etablere nye måder at organisere fødevarerindkøb og distribution, således at den bliver mere lokal, kan der lægges en grund for en lokal erhvervsklynge. Michael Enright har i 2003 udarbejdet en oversigt med 11 dimensioner ved erhvervsklynger, som er vigtige at afklare i forbindelse med tiltag, der kan fremme og udvikle lokale erhvervsklynger. Enrights 11 dimensioner er:

1. **Geografisk omfang:** Areal inden for hvilket der kan identificeres et vedholdende og afhængigt samarbejde mellem virksomheder
2. **Intensitet:** Antallet af virksomheder der indgår i erhvervsklyngen og den økonomiske betydning. Disse firmaer har betydning for den lokale/regionale økonomi
3. **Bredden:** Rækken af horisontalt relaterede virksomheder
4. **Dybde:** Vertikalt relaterede virksomheder. Dybe erhvervsklynger består af virksomheder inden for stort set hele produktionskæden, mens de flade er afhængige af input fra virksomheder uden for regionen
5. **Aktivitetsbase:** Antallet og karakteren af de værdiforøgede aktiviteter, der udspiller sig inden for regionen
6. **Geografisk udbredelse af salg:** Den geografiske udbredelse af produktet
7. **Konkurrencestyrken:** Hvor sårbar er erhvervsklyngen
8. **Udviklingstrin:** Hvor udviklet er erhvervsklyngen
9. **Karakteren af de teknologiske aktiviteter:** Teknologiudviklende, teknologi-bruger eller teknologi-tilpasser
10. **Innovationskapaciteten:** Evnen til at introducere nøgleinnovationer
11. **Struktur i ejerskab:** Kombinationen af små og store virksomheder og former for ejerskab.

3 METODE OG DATAINDLAMLING

Undersøgelsen anvender kvalitative metoder til indsamling af datagrundlag. Fordelen ved kvalitative metoder er, at det er muligt at gå i dybden af problemstillinger. For at sikre at det er muligt at generalisere resultaterne, er der indhentet flere typer af kvalitative data og fra flere kilder. Der er anvendt semistrukturerede interview, deltagerobservation, workshops og dokumenter.

Semistrukturerede interview er gennemført med 18 respondenter, der blev udvalgt fra en sorteret liste af fødevareaktører. Listen blev stillet til rådighed af Sønderborgs Sekretariat for Landdistrikter, der også havde sorteret aktørerne i grupper med inspiration fra innovationsteorien om interaktion mellem forskellige aktører. Grupperne er: 1) Producenter, 2) Restauratører, 3) Forarbejdning og forædling 4) Civilsamfundsaktører og 5) Køb og Salg. Spørgsmålene i de semistrukturerede interviews fokuserede på samarbejdsrelationer til henholdsvis myndigheder, forsknings- og vidensinstitutioner, civilsamfundsaktører, kunder og konkurrenter og leverandører. Interviews blev optaget og senere udskrevet. Der blev desuden taget feltnoter og foto.

Der blev afviklet 3 workshops. Temaer og aktører til workshops blev fastlagt efter delanalyser. Således blev tema for workshop 1 bestemt ud fra delresultaterne fra interviewundersøgelse. Tema og aktører for workshop 2 blev bestemt ud fra delresultater af analyse af data fra workshop 1, mens tema og aktører for workshop 3 blev bestemt af delresultater fra analyse af data fra workshop 2. Formålet med denne metode var at understøtte en fødevareerhvervsklynge i Sønderborg Kommune ved at skabe rammerne for netværksdannelse, at afprøve resultaterne fra den forudgående analyse og at indhente data til den videre udvikling af input til masterplanen for fødevarestrategien.

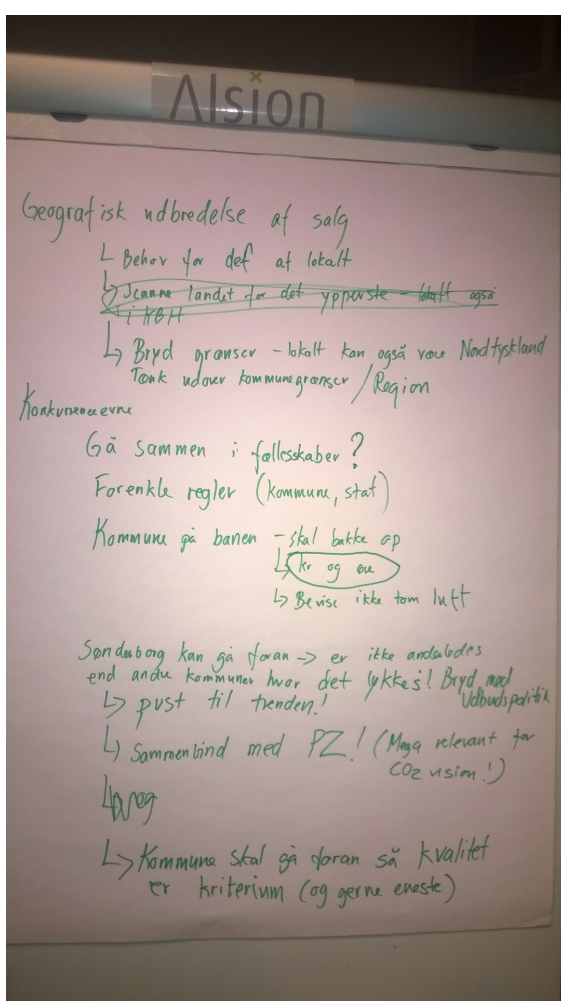
Workshop 1 blev afviklet den 1. august 2016. Workshopen blev afviklet som en Future Camp, hvor deltagerne skulle forholde sig til fremtidige samarbejder. I workshopen deltog lokale landmænd, fødevareforarbejdningsevirkomheder, restauratører og lokale private fødevareaktører. Deltagerne blev præsenteret for resultater fra interviewundersøgelsen samt teorien bag og blev herefter i grupper bedt om at diskutere en række spørgsmål, som undersøgelsen gav anledning til.

Workshop 2 blev afviklet den 26. januar 2017. Workshopen var målrettet ansatte, der på den ene eller anden måde havde berøring med fødevarer fra forskellige forvaltninger i Sønderborg Kommune. Konstitueret budget- og udbudschef fra Sønderborg Kommune, en køkkenchef fra Randers, en repræsentant fra Ældre Sagen og en producent med erfaring fra at levere direkte til kommunale institutioner holdt oplæg. De kommunale embedsfolk diskuterede i grupper barrierer og muligheder for indkøb af lokalt producerede fødevarer.

Forandringskapacitet ved lokalt produceret mad

Workshop 3 blev afviklet den 12. oktober 2017. Til denne workshop var inviteret køkkenledere fra udvalgte institutioner samt en lokal producent af frugt og grønt. På mødet blev der talt om årstidsbestemt indkøb af frugt og grønt, mængder samt om distribution/ leveringsmuligheder.

Derudover har landdistriktskonsulenter stillet dokumenter vedrørende erfaringer fra Spejder Lejr 2017 til rådighed.



Figur 2: Display fra workshop 1. Foto af Helle Rotbøll Randløv

4 RESULTATER

Resultaterne fremføres som de er fremkommet gennem analyse af hhv. interviews med lokale fødevareraktører og de 3 workshops, der er afholdt. Første afsnit omhandler de teoretiske baggrundsanalyser, der tager udgangspunkt i interviewene og den første workshop med fokus på, hvilke udfordringer der overordnet er tilstede i forhold til at udrulle den nye fødevarerstrategi. Andet afsnit viser resultaterne fra workshop 2, der går dybere ind i udfordringerne i forhold til storkøkkendrift og omkring udbudskriterier og leverancemuligheder. Tredje og sidste afsnit viser resultaterne fra workshop 3, der omhandler udfordringerne med det konkrete samarbejde mellem institutionskøkkenerne og producenterne.

4.1 Resultater fra analyse af interviews og workshop 1

Politisk drevet projekt

Helt overordnet kan det pointeres, at der er latente og potentielle erhvervsklynger i området, som allerede er i gang med at samarbejde, fx Sønderjyske Fristelser og Landbrug Syd, men det samarbejde, som Fødevarerstrategien lægger op til, falder ind under kategorien 'politisk drevne erhvervsklynger', som er udpeget som et indsatsområde, og hvor den organiske udvikling mangler. De efterfølgende resultater viser, hvor det vil være relevant at sætte ind for at støtte en organisk udvikling.

Hvad defineres som lokalt?

Der er behov for en definition af, hvad der er lokalt. Når Sønderborg Kommune i Fødevarerstrategien skriver både om Sønderborg og sønderjyske traditioner opstår et behov for at få en geografisk afklaring. Der ligger en interesse i at skabe jobs og bosætning i forbindelse med denne nye Fødevarerstrategi internt i kommunen, mens flere af de lokale folk vi har været i kontakt med samarbejder på tværs af kommunegrænserne, fx i Sønderjyske Fristelser, som mere er et egns-samarbejde. Herudover er der nogle, der tænker ned syd for grænsen og andre tænker hele regionen. Der er behov for en geografisk afklaring i forhold til, hvor stort området skal være, samtidigt med at det kan bevare et samskabelsesprincip.

Opbakning fra de lokale producenter

Fælles for de små og store producenter er, at de gerne vil levere til det lokale marked, men de har forskellige udfordringer i forhold til dette. De mange småskalaproducenter har en god kontakt med deres kunder, som de oplever, bidrager med videreudvikling. De er ofte hobbyproducenter med flere forskellige produkter, de selv sælger, hvor de større producenter ofte er tilknyttet større grossister, der sælger deres afgrøder over hele landet og står for kontakten til kunderne. Forskellene i produktionsskalaerne gør også, at der er en høj variation i den økonomiske betydning, disse aktører har lokalt og med-

fører ligeså forskellige behov i forhold til netværk, organiserede rammer og tilgang til myndighederne.

Behov for brobygning mellem store og små producenter

Der er mange af de mindre producenter, der samarbejder på tværs af Sønderjylland (fx i Sønderjyske Fristelser), og de sælger hinandens produkter, men der er også stor forskel på behov for samarbejde i forhold til de store og de små producenter. Det vil være relevant, at der skabes et netværk mellem små- og storskalaproducenterne.

Behov for regulering af den kommunale indkøbs- og udbudsordning

Konkurrencestyrken i det kommende fødevarer samarbejde kan blive stærk, men den er afhængig af tempoet, hvormed strategien bliver indført. Der er behov for en trinvis implementering i forhold til stor- og småskalaproducenterne. På workshoppen kom der fokus på nogle af de regler og nuværende samarbejder, der forhindrer konkurrenceevnen lokalt. Der kom i første omgang fokus på den kommunale indkøbsordning SKI, der opleves som en forhindring i, at kommunen kan handle lokalt. Kommunen kan gå foran med ”Miniformat-rollemodeller”, der afprøver strategien og viser, at kommunen går forrest. En anden forhindring er de kommunale udbudsordninger, der ikke fremmer lokale småskalaproducenter, da udbuddene er for store, og storskalaproducenterne ofte er smalle i deres produktion. Hvis de lokale små- og store producenter skal kunne byde ind på de kommunale udbudsordninger, skal disse opdeles i mindre bidder, så flere kan byde ind evt. i et samarbejde. Det er vigtigt, at der bliver udformet enkle og overskuelige regler i forbindelse hermed.

Økologisk eller konventionel - giver udfordringer for samarbejdet

Der er en udfordring i samarbejdet mellem økologiske og konventionelle producenter, der bunder i forskellige myndighedskrav og spredning i den politiske organisering. Respondenter peger på, at LandboSyd og Bæredygtigt Landbrug ofte ikke rummer de økologiske producenter, der i stedet ofte vælger at organisere sig og netværke nationalt i stedet for lokalt. Producenterne organiserer sig på baggrund af politisk orientering og faglige samarbejder; det er kun Sønderjyske Fristelser, der har fokus på at markedsføre sig til de lokale kunder.

Brug for behovsafklaring

Vi har ikke fået kontakt til virksomheder eller producenter, der handler eller opererer lokalt i hele værdikæden. Vi har dog oplevet en stor interesse for at bruge hinandens produkter, men der mangler en samlet oversigt over, hvad der produceres i området, og hvilke behov der er i de forskellige led i produktionskæden. For at kunne skabe et sådant overblik er der behov for kommunikation mellem de mange forskellige lokale aktører. Der er behov for netværk og et forum, hvor der kan ske en behovsafklaring, dannes en vareudbudsportaler og forbinde flere lokale led i produktionskæden.

Restauratørerne mangler overblik over de lokale producenter

De lokale restauratører er ligeledes positive over at aftage lokalt producerede fødevarer, men oplever at det er for tidskrævende. De har ikke adgang til en samlet oversigt over de lokale producenter og ender derfor med at benytte de større og mere etablerede producenter og grossister. Kokke og indkøbere hos restauratørerne har en erfaringsbaseret tilgang og bruger ofte ”de samme som altid”. Blandt restauratørerne ses en meget begrænset relation til de regulerende myndigheder i form af smiley-ordninger og vilkårlige besøg fra Fødevestyrelsen. Restauratørerne er organiseret på baggrund af individuelle behov som iværksættere og ledere af små og mellemstore virksomheder og har ikke nogen fælles organisering i forhold til kontakt med myndighederne.

Forarbejdningsvirksomhederne samarbejder allerede lokalt

Forarbejdningsledet har fokus på lokale samarbejder, både inden for samme branche og med underleverandører, og her er et kollegialt fokus, hvor man gerne sælger hinandens produkter. Flere af producenterne tager også selv del i forarbejdningen af deres produkter. Her udtrykkes ligeledes et ønske om mere samarbejde i forhold til de kommunale udbudsrunder. Forarbejderne indgår ofte på bestyrelsesposter i (de lokale) interesseorganisationer, der også bruges til både faglig sparring, til kommunikations- og PR-materiale, som formidlende virksomhed i forhold til regulerende myndigheder, samt til politisk organisering.

Mulige fællesskabsstrukturer og forslag til aktiviteter

De mange små og store producenter, landmænd, frugtavlere, forædlere og restauranter i området er privatejede. På workshoppen kom der mange bud på, hvilke former for fællesskaber der kan etableres for at skabe det samarbejde, der er behov for:

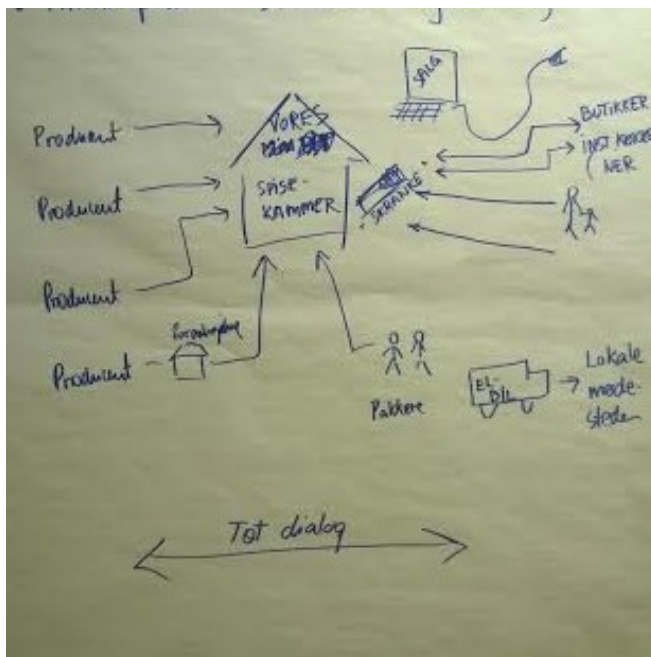
- Gentænk andelstanken - Gå sammen i fællesskaber; flere sammen kan dække behov
- Fællesskaber integrerer mennesker; tænk fødevarer i en større sammenhæng
- Lokal platform -> små niche producenter + større engros + storindkøb.

Internetbaserede netværksplatforme

På workshoppen blev det tydeligt, at der var mange muligheder for at bruge forskellige net-baserede platforme til at skabe samarbejde om den lokale strategi, og herunder er en liste af aktiviteter, der kan sættes i gang fremadrettet for at styrke samarbejdet:

- `Brande` de lokale produkter – fx gennem en Fødevarerfestival 2017
- Lave et lokalt `Gasa` – fælles logistik central
- Fælles sekretariat
- Database over producenter og gårdbutikker
- Fælles afsætning – samarbejde ml. virksomheder=> branding, stabil produktion/afsætning
- Netværk mellem producenter/hvad kan producenten tilbyde

- Netværk mellem producenter og forarbejderne, så overskudsproduktion videreforarbejdes
- Hjælp til selvhjælp mellem producenter – net-baseret (udstyr, overskud, lokaler m.m.)
- Fælles uformelt forum for producenter og kommunen



Figur 3: Display fra workshop 1 Foto af Helle Rotbøll Randløv.

Lokale civile foreninger med stort netværk og mulighed for vidensdeling

De lokale foreninger, som i denne kontekst repræsenteres gennem Landsbyforum, Ældre Sagen og LandboSyd har et stort netværk og er bekendt med regulerende myndigheder, f.eks. i form af at have kendskab til eller have været konsulent i fødevarerbranchen eller kommunen. Netop dette punkt synes at være en af de mest udfordrende barrierer for kunder og fødevarer-netværk, som bliver beskrevet herunder, og repræsentanter fra disse lokale foreninger kunne derfor fungere som oplagt bindeled mellem de forskellige typer af involverede i fødevarer-strategien.

Indkøbsnetværk udfordrer myndighedssystemet

Fødevarer-netværk er udfordret i mødet med regulerende myndigheder, da de ikke passer ind i de på forhånd definerede kasser og rammer, som myndighedssystemet arbejder efter, og hermed synes myndighedssystemet at være en modarbejdende faktor for disse organisationer.

Det vil, som før nævnt, give mening at etablere et samarbejde med de lokale foreninger nævnt i afsnittet ovenfor til fordel for begge parter.

Kun meget begrænset interaktion med forsknings- og uddannelsesmiljøet

Fælles for alle kategorier af interessenter vi har talt med til denne undersøgelse er, at der kun er meget begrænset videns- og erfaringsudveksling med forskning og uddannelsessystemet. Vi har mødt en enkel producent, der har et tæt samarbejde med Aarhus Universitet om både vidensudveksling og efterprøvning af forskningsresultater. Undersøgelsen peger på, at der er et uudnyttet potentiale i forhold til at skabe kontakt til uddannelses- og forskningssfæren.

Lokal eller national branding strategi?

Der opstår et spørgsmål i forhold til, om de lokale produkter skal forblive i den lokale handel, eller om man skal overveje en større udbredelse, som fx produkter fra Samsø og Bornholm, der samlet er ”brandet” og sælges over hele landet. Her kommer der igen en forskel mellem de små og de store producenter, da de små producenter selv fortæller deres historie, hvorimod de store producenters historie skabes i afsætningsledet.

Langsom implementering for at sikre lokal opbakning

Det er et ambitiøst kommunalt udspil, der er kommet med Fødevarerstrategien, der ligger i forlængelse af tidens trends omkring bæredygtighed og fokus på lokale fødevarer. Der vil blive behov for støtte til produktionsleddene og en regulering af tempoet, hvormed strategien implementeres, så området kan følge med. Det er vigtigt med den lokale opbakning for at få ambitionerne fuldført.

4.1.1 Opsamling på resultaterne af interviews og workshop 1

Resultaterne af de indledende analyser samler sig omkring følgende punkter:

- Der er behov for en afgrænsning af, hvad der skal forstås som lokalt
- De mange store og små producenter vil gerne levere deres produkter lokalt, de har dog ikke umiddelbart noget samarbejde heromkring
- Både små og store producenter er fælles om at mangle lokalt netværk til at varetage distributionen til kommunen, og de har forskellige behov, der skal tages hensyn til, når der etableres netværk og samarbejdsfora
- De lokale restauratører vil gerne benytte lokale produkter, men mangler overblik over, hvem de lokale producenter er, og hvad de tilbyder
- Forarbejdningsvirksomhederne er gode til det lokale samarbejde
- Der er lokale civile foreninger, der har netværk og kendskab til regulerende myndigheder, der fx udfordres når et fødevarenetværk ikke passer ind i kategorierne for lovgivningen

- Sønderborg Kommune sidder i denne strategi med mange forskellige kasketter. Den skal administrativt levere grundlaget for, at strategien kan udmøntes, samtidig med at den er storkunde og ligeledes regulerende myndighed.

4.1.2 Oplæg til workshop 2

Det anbefales, at strategien rulles langsomt ud og starter med rollemodels-projekter, så der kan oparbejdes erfaring med netværk, kapacitetsopbygning og udbud/regler. Det er vigtigt at:

- der inddrages relevante personer til facilitering og oprettelse af netværk/platforme til lokalt samarbejde
- relevante repræsentanter for kommunen og lokale interesseorganisationer inddrages i udviklingen af de konkrete netværk
- der fokuseres på en fleksibel støtteordning, med juridisk bistand og rådgivning, der både kan tilgodese de udfordringer, der opleves blandt både små og store aktører
- have blik for de projekter, der falder uden for de standardiserede reglementer og nuværende bureaukratiske rammer.



Figur 4: Lokale varer præsenteret hos lokal producent. Foto af Helle Rotbøll Randløv

4.2 Resultater workshop 2 - internt samarbejde

Med udgangspunkt i resultaterne fra de indledende analyser blev grundlaget lagt for workshop 2, der blev afholdt den 26. januar 2017. Hertil blev relevante fagpersoner fra

de forvaltninger, der arbejder med mad i Sønderborg Kommune, inviteret. Som oplægs- holdere deltog Kathrine Adelbert Scholdan, Strategi og udbudschef fra Økonomiforvaltningen - Ebbe Johansen, formand for Ældresagen - Mona Carøe Jensen, cheføkono- noma på Randers Centralsygehus og landmand Jakob Jørgensen fra Lammehave Øko- logi på Falster.

Programmet for workshoppen gav mulighed for, at de relevante aktører internt i kom- munen kunne diskutere, hvilke barrierer og muligheder der er aktuelle for indkøb af lokalt producerede fødevarer.

Mulighed for lokale indkøb er allerede tilstede

Det viser sig, at der inden for de nuværende indkøbsaftaler er et potentiale for lokale indkøb af frugt og grønt. Herudover er der mulighed for i fremtidige udbudsftaler at lave delaftaler og etablere en lokal fordelingscentral, der kan stå for logistikken og evt. tænkes ind i beskæftigelsesindsatsen, tillige med at man kan gå i dialog med leverandø- rer om, at man ønsker brug af lokale underleverandører. Der er 16 kommunale instituti- oner, der er underlagt de kommunale indkøbs- og udbudsftaler, de øvrige institutioner kan handle frit.

Inden for de eksisterende rammer, er der mulighed for at øge den lokale andel af føde- vareindkøbet fra 4,5 til 11 mio. kr.

Både-og løsning i stedet for enten-eller

De deltagende køkkenledere udpegede bl.a. en udfordring i forhold til leveringsgaranti, hvis høsten svigter hos de lokale landmænd, og løsningen herpå kan være, at der indgås aftaler med både lokale producenter og en større grossist, der kan fungere som backup.

Inddrag og opkvalificer alle køkkenmedarbejderne

Erfaringer fra Randers Centralsygehus peger på, at øgede udgifter fx i forhold til økolo- gi kan findes ved, at alle medarbejderne inddrages i effektiviseringer af den nuværende praksis. Samtidigt er det vigtigt, at køkkenpersonalet opkvalificeres, således at de kan anvende årstidernes frugt og grønt - 4 årstidsmenuer passer godt til landmændenes virkelighed.

'Win-Win' for både producent og storkøkken

Fra producentens vinkel er der behov for samarbejde blandt landmændene, både om- kring udvalg af produkter og logistik, således at de samlet kan levere en bred vifte af frugt og grønt. Direkte salg fra producent til institutionskøkken giver en bedre pris for begge parter og skaber mulighed for en direkte kommunikation, der også kan øge forståelse for en vis fleksibilitet i forhold til madplaner, så der kan improviseres, når det er nødvendigt.

4.2.1 Konkrete aftaler indgået mellem deltagerne på workshop 2

På workshoppen blev der til sidst tid til, at deltagerne fra de forskellige forvaltninger kunne komme med konkrete forslag til initiativer, der straks kan igangsættes:

- Hørup plejehjem - vil kigge på lokal frugt og grønt
- Tangshave - vil finde lokale steder med friske grøntsager
- Gelerts gård - får allerede lokale fødevarer
- Aktivitetshuset - vil plukke æbler og besøge gårde og bruge medarbejdere som ambassadører!
- Land/by/kultur – vil give hjælp til fysisk planlægning
- Udbudsforvaltningen - vil gerne stille information til rådighed og tage initiativ til og ansvar for at kontakte de 16 institutioner og vil herudover:
 - kommunikere om aftaler
 - være opmærksom på, hvad der fritages i aftaler i fremtiden
 - være opmærksom på tidsperspektivet i forhold til lokale fødevarereproducenters andre regler (f.eks. indberetning af markplan i december året før produktionen)
- Ebbe fra Ældre Sagen - vil arbejde videre med 'måltidet som redskab' og tilbuddet i uge 17 om fællesspisning
- Åse, Sekretariat for Landdistrikter – vil i samarbejde med erhvervsaktører og House of Health koordinere følgende opgaver:
 - Opfordre lokale landmænd til at henvende sig til institutionerne, hvis de har produkter at sælge, eller hvis de vil have besøg
 - Opfordre lokale landmænd til at organisere sig og lave en portal, hvor deres varer kan ses
 - Lave liste over landmænd, som gerne vil have besøg
 - Lave sæsonkalender i samarbejde med lokal kok
 - Sende information til skoler og institutioner om regler og muligheder.
- Connie, Sekretariatet for Landdistrikter – vil formidle kontakter samt mindre midler til pilotprojekter.

4.2.2 Oplæg til workshop 3

Afsluttende skabte resultatet af Workshop 2 et ønske om et køkkenleder-forum, hvor udfordringer og løsninger omkring anvendelse af lokale fødevarer kan diskuteres og skabe forberedelse til udbudsrunden i 2020 og hermed blev Workshop 3 en naturlig efterfølger.



Figur 5: Deltagere ved workshop 2. Foto af Helle Rotbøll Randløv.

4.3 Resultater workshop 3 – indkøb af lokale råvarer

Som det fremgår af resultaterne fra Workshop 2, blev det næste naturlige afklaringsniveau at iværksætte en workshop for køkkenledere og lokale producenter af frugt og grønt. Formålet med workshoppen var at skabe forståelse for planlægning af indkøb og forventninger til leveringssikkerhed fra institutionernes side og for planlægning af drift og dyrkningsusikkerhed fra avlernes side.

Begejstring blandt køkkenledere over variationen

Workshoppen viste, at køkkenpersonale har en stor viden om sæsonbetonet indkøb af frugt og grønt, og at de er bekendte med årshjulet for afgrøder. Imidlertid viste det sig, at de ikke var bekendte med det store udvalg af sorter inden for de enkelte afgrøder. Variation i sorter giver nye muligheder for anvendelse af afgrøder. F.eks. gulerødder kan alt efter sort være mere eller mindre søde. For nogle beboere kan det være afgørende, at der er et højt sukkerindhold, for at de vil indtage grøntsager som en del af den daglige kost.

De lokale producenter ser mulighed i at tilpasse dyrkningen af sorter til forskellige målgrupper på kommunens institutioner, og på den måde hjælpe til med at sikre, at beboere indtager en sund og alsidig kost. Køkkenpersonalet så muligheder i at øge dialogen med de lokale avlere for at opnå mere viden om forskelle mellem sorter inden for forskellige afgrøder.

På workshopen kom det også frem, at køkkenledere ofte står med en udfordring i forbindelse med serveringen af måltider. Det er langt fra sikkert, at personalet, som serverer måltiderne for beboere og patienter, kender til den næringsmæssige sammensætning af måltiderne og vigtigheden af, at beboere indtager tilstrækkelig frisk frugt og grønt.

Der må derfor skabes en kultur blandt serveringspersonalet, hvor de er forbilleder for beboere med hensyn til indtag af frugt og grønt. For at denne kultur skabes, må der afvikles en række kurser, hvor også avlere deltager. Med deltagelse af avlerne vil serveringspersonalet kunne formidle til beboere og patienter, hvem der har dyrket frugten og grøntsagerne. Køkkenlederne havde erfaring med, at dette kan være med til at fremme lysten hos beboere til at indtage frugt og grønt.

Begejstring blandt køkkenledere over sæsonlængde

På workshopen kom det frem, at køkkenledere kan være med til at forlænge perioden for sæsonafgrøder ved at acceptere de forskellige sorter inden for afgrøder, som har forskellig grad af opbevaringstid. Avlerne er villige til at eksperimentere med sorter, men de er samtidig afhængige af, at køkkener vil være villige til at aftage større mængder af en afgrøde i en periode. Køkkenledere var begejstret for, at perioder med friske grøntsager kan forlænges, og at de dermed vil kunne nedsætte indkøbet af forarbejdet frugt og grønt. Dette vil være både i forhold til frostvarer og konserver. Det kom frem, at der er brug for en styrket dialog mellem avlere og køkkenledere for at få tilpasset mængder.

Bekymring blandt avlere for distributionen

En stor udfordring er distributionen af frugt og grønt fra producenterne til køkkenerne. Avlerne pegede på at modtage og pakke en direkte bestilling fra institutionskøkkener ofte kan lade sig gøre med relativt kort varsel. Det er imidlertid en større udfordring at skulle levere ordren. Dette vil kræve en koordinering mellem avlere og et samarbejde omkring fragt.

Fragt er ofte en stor omkostning, som kan være med til at gøre, at lokalt producerede frisk frugt og grønt er mindre konkurrencedygtige i forhold til frossen og konserveret frugt og grønt. Forarbejdet frugt og grønt har ikke samme næringsværdi som frisk frugt og grønt. Ligeledes er klimaaftrykket ved frosne og konserverede råvarer højere end ved friske produkter.

Det viste sig, at der kan iværksættes en forsøgsordning i samarbejde med en lokal brugsuddeler. Her vil kunne indhentes vigtige erfaringer, som kan bringes i spil i forbindelse med udviklingen af en langsigtet distributionsmodel for lokal produceret frugt og grønt i Sønderborg Kommune.

5 KONKLUSION

I og med at initiativet til en fødevarerstrategi i Sønderborg Kommune er politisk drevet, er det vigtigt, at der gives tid til en trinmæssig implementering, så de involverede parter - det være sig producenter, køkkenpersonale og borgerne - får mulighed for at få indflydelse på og føle medejerskab til processen. Der påhviler Sønderborg Kommune et stort ansvar for både at være styrende og faciliterende i den videre proces og samtidig give plads til de borgerstyrede initiativer.

Der er vilje, både blandt producenter, institutionskøkkener og lokale restauranter og catering, til at indgå i fødevarerstrategien, der dog kræver forskellige tiltag, for at den tiltænkte strategi kan udfoldes:

- Afklaring af hvad der defineres som lokalt
- Skabelse af lokale netværksorganiseringer
- Overblik over lokale producenter
- Afprøvning gennem rollemodels-projekter
- Model for distribution
- Uddannelse af serveringspersonale i institutioner.

Der er samtidig behov for en kortlægning af den lokale fødevarerproduktion, der kan bidrage med det overblik, de lokale forbrugere og producenter kan skabe samarbejde omkring. Det er vigtigt, at der skabes dialog mellem producenter og aftager, således at der opbygges et balanceret og tillidsfuldt samarbejde omkring udbud og efterspørgsel af lokale produkter. For at strategien skal lykkes, er det oplagt, at det er Sønderborg Kommune, som står for at balancere og facilitere disse lokale samarbejder og netværk.

Herudover kræver fødevarerstrategien en vis fleksibilitet af myndighedssystemet, da nye netværk, kan udfordre reglerne. Der findes civile aktører i området, der kan anvendes som 'brobyggere' mellem netværk og myndighederne med henblik på at støtte processen.

De små og store producenter har forskellige behov med hensyn til rådgivning, netværk og samarbejdsfora. Her kan det pointeres, at der er et uudnyttet potentiale i at samarbejde med uddannelses- og forskningsinstitutioner med henblik på at opbygge og anvende allerede eksisterende viden på området.

Det er muligt, inden for de eksisterende rammer, at øge andelen af indkøb af lokale varer med mere end 100 %. Der er behov for at uddanne det nuværende serveringspersonale, så de er klædt på til at kunne håndtere den årstidsbestemte frugt og grønt i dialog med beboere og patienter.

Bilag 1: Invitation til Workshop 1



Lokale fødevarer

Future Camp – fra ord til handling

Tid: Mandag, den 1. august kl. 16.00 – 22.00
 Sted: Lysabild Skole, Lysabildgade 2, 6470 Sydals



Kære producent af lokale fødevarer

Vi har brug for din hjælp til at sætte handlinger bag ordene i fødevarestrategien, som kommunen netop har godkendt. Den bærer navnet: "Sønderborg Kommune som klimavenligt fødevarerområde" og har til formål at øge efterspørgslen efter lokalt orienteret fødevarerproduktion. Initiativerne skal helst på sigt skabe flere jobs, øget omsætning, sætte fokus på god madkultur og fremme sundheden.

Program:

- Kl. 16.00 Velkomst, præsentation og introduktion
- Kl. 16.20 Hvor mange lokale grøntsager, frugt, honning, marmelade, æg og kødvarer bliver der solgt i Brugserne på Als og Sundeved? Kan salget øges?
- Kl. 16.40 Hvad siger producenterne af lokale friske grøntsager og frugt, hvis der var "frit valg på alle hylder"? Hvad er mulig og umulig, hvis efterspørgslen skal øges?
- Kl. 17.00 Flere lokale fødevarer i institutionskøkkenerne – er det en mulighed?
- Kl. 17.20 Spørgsmål og debat
- Kl. 18.00 Snyk, lavet af Mad-teamet i Lysabild

Kl. 18.40 Hvor ser jeg mig selv? Workshops.
Til hver gruppe tilknyttes en mødeleder med fagligt indsigt, der hjælper deltagerne frem til forslag og idéer, der kan øge efterspørgslen efter lokale fødevarer.

- Kl. 20.00 Bondens bord
- Kl. 20.30 Hvordan kommer vi videre herfra?
- Kl. 21.30 Tak for i aften

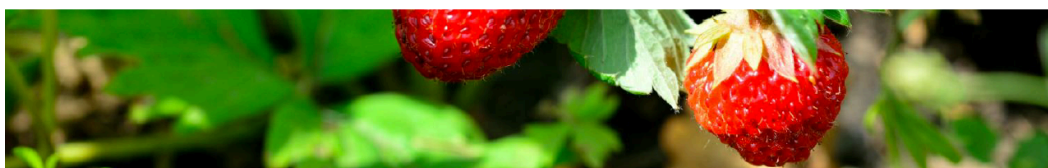
Med venlig hilsen

**Landdistriktsudvalget,
 Sekretariat for landdistrikter &
 Land, By og Kultur forvaltningen**

Hvor ser jeg mig selv?

- Gruppe*
- nr. 1: Som producent?*
 - nr. 2: Forarbejder, forædler?*
 - nr. 3: Køkken, spisested, restaurant?*
 - nr. 4: Køb og salg? (handel, distribution, forbruger)*
 - nr. 5: Interessent (politiker, embedsmand, rep. for forening, landsbylaug, beslutningstager eller andet)*

Husk tilmelding til niwa@sonderborg.dk inden 25/7 med angivelse af navn, firma/landsby og workshop nr. (1-5)



Bilag 2: Invitation til Workshop 2

Sønderborg Kommune som klimavenligt fødevarerområde



Tid: Torsdag, den 26. januar 2017, kl. 9:30 – 16:00

Sted: Alsion, lokale M301, Sønderborg

Kære kollega

I forbindelse med implementering af Sønderborg Kommunes fødevarerstrategi "Sønderborg Kommune som klimavenligt fødevarerområde" er der brug for din hjælp.

Du indbydes derfor til denne workshop, hvor formålet er at udarbejde et fælles idekatalog med forslag til initiativer til, hvordan vi både på tværs i kommunen og i de enkelte forvaltninger kan fremme folkesundheden via fokus på lokale fødevarer.

Program for workshoppen:

- 9.30 Ankomst – Kaffe og rundstykker
- 9.45 Velkomst
- 9.55 Præsentation af Sønderborg Kommunes nye Fødevarerstrategi v. Pia Heike Johansen, SDU
- 10.10 Rammer for indkøb af lokale fødevarer i Sønderborg Kommune" v. Kathrine Adelbert Scholdan, konst. strategi- og udbudschef
- 10.20 Opklarende spørgsmål
- 10.30 Gruppeopdelt arbejde med spørgsmål:
 - Forståelse af egen (forvaltnings) rolle i Fødevarerstrategien
 - Bidrag og muligheder fra forvaltningerne
- 11.15 Opsamling i plenum
- 12.00 Frokost
- 12.30 Oplæg fra interessenter og aktører fra:
 - Ældresagen
 - Institutionskøkkenet v. Mona Carøe Jensen, cheføkonoma, Regionshospitalet Randers
 - Landmanden
- 14.00 Præsentation af casen: "Lokal produceret mad i hjemmeplejen"
- 14.15 Gruppearbejde - med diskussion af ovenstående case:
 - Hvad er udfordringerne i forvaltningerne?
 - Opstår der dilemmaer? – Hvilke?
 - Hvilke løsninger kan findes?
- 15.15 Præsentation af løsninger
- 15.45 Opsamling på dagen
- 16.00 Tak for i dag

Mødeleder: Pia Heike Johansen, lektor ved Center for Landdistriktsforskning, SDU

Tilmelding: senest 20. januar til cskb@sonderborg.dk eller 28 89 80 21

Arrangør: Sønderborg Kommune

Sønderborg

Landdistrikterne
i Sønderborg
- Center for forskning



ette projekt finansieres af midler fra Den Europæiske Fond for Regionaludvikling / Dieses Projekt wird gefördert mit Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung

Bilag 3: Invitation til Workshop 3



INVITATION

Workshop om indkøb af lokale råvarer

Tid: Torsdag, den 12. oktober 2018, kl. 12.00 – 15.00
Sted: Alsion, 6400 Sønderborg



Formålet med workshoppen er at skabe forståelse for planlægning af indkøb og forventninger til leveringssikkerhed fra institutionernes side og for planlægning af drift og dyrkningsusikkerhed fra avlernes side. Pia Heike fra Center for Landdistriktsforskning ved Syddansk Universitet vil sammen med Åse Ditlefsen Ferrão fra Sekretariatet for Landdistrikter i Sønderborg Kommune lede workshoppen.

Program:

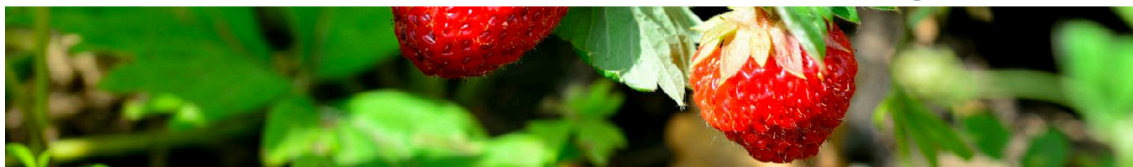
- Kl. 12.00 Velkomst, præsentation og introduktion over en sandwich.
- Kl. 12.20 Præsentation og deling af erfaringer med planlægning og leveringssikkerhed.
- Kl. 13.00 Udarbejdelse af årshjul baseret på lokalt avlet frugt og grønt.
Hvilke grønsager bruges i dag i køkkenet, og hvilke kunne du tænke dig at bruge.
- Kl. 14.30 Debat om distribution og optakt til næste workshop.

Med venlig hilsen
Landdistriktsudvalget,
Sekretariat for landdistrikter &
Land, By og Kultur forvaltningen
Tilmelding til sefe@sonderborg.dk

Arrangør: Sekretariat for landdistrikter, Åse Ditlefsen Ferrão og Connie Skovbjerg


Sønderborg


Landdistrikterne
i Sønderborg
Land og Natur



*Dette projekt finansieres af midler fra Den Europæiske Fond for Regionaludvikling /
Dieses Projekt wird gefördert mit Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung*