



Visst kan det serveras mer närproducerad mat i skolorna. Peder Karlsson på Matlandet i Västra Götaland vill göra säljare och köpare synliga för varandra.

## Matlandet i praktiken mer än ett jippo

En skola som vill köpa skalad potatis från en lokal odlare, kan ha svårt att hitta säljarna. Liksom potatisbonden har svårt att hitta in i den kommunala världen. Här kan Matlandet med sitt nätverk komma in och hjälpa till.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Eskil Erlandssons projekt Matlandet känner de flesta till vid det här laget. Men vad är det egentligen, förutom kändiskockar som lagar mat på jippon i huvudstaden och stöd till pittoreska gårdsmejerier?

Peder Karlsson är samordnare för Matlandet i Västra Götaland och han pratar gärna om Matlandet som hjälp till självhjälp, bland annat för lokala producenter som vill vara med i offentliga upphandlingar.

Peder Karlsson har sin tjänst på länsstyrelsens kontor i Skara och liknar Matlandets roll vid en trädgårdsmästare.

– Vi finns framför allt till för de mindre företagen. Vi börjar kratta och räfsa, tills andra aktörer ser potentialen. Då är det dags för oss att backa. Det är fler och fler organisationer som satsar på stora producenter, men även den lilla bonden

behöver stöttning för att kunna utvecklas. Det handlar om att vara lyhörd mot målgruppen och försöka tillgodose vad företagen behöver. Det kan till exempel handla om utbildningar.

### 900 livsmedelsföretag

Utbildningen för gårdsnära slakt och vilthanteringsanläggningar har hittills haft 300 deltagare. När den startade fanns det tre gårdsslakterier i länet, nu är de tolv och ytterligare tre är på gång. Livsmedelshygien är ett annat område, där det finns ständig efterfrågan. Där samarbetar Länsstyrelsen bland annat med Meny.

– Menys webbaserade utbildning är ett bra komplement till vår egen handledda utbildning. Menykörkortet – livsmedelshygien passar framför allt dem som redan har en inblick i livsmedels-

produktionen, säger Peder Karlsson.

Västra Götaland har 900 förädlade livsmedelsföretag, varav hälften av dem har företaget som bisyssla. Så visst borde det finnas goda möjligheter för exempelvis en skola att kunna servera närproducerad mat.

Rådgivarna på länsstyrelsens landsbygdsenhet i Västra Götaland träffar många primärproducenter och personer som kommer från företag med upp till tio anställda. Men de har även börjat vända sig till de medelstora företagen.

– Det är vår uppgift att hjälpa säljare och köpare att se varandra. Om en kommun vill ha ekologiska hallon till tårtan i juni, kan man ringa oss som vet var odlarna finns, säger Peder Karlsson.

Sedan handlar det förstås om att upphandlingen går rätt till. Lagen om offentlig upphandling tillåter beställaren att bestämma vad man vill köpa, men inte från vem. Peder Karlsson betonar att det går att formulera upphandlingen så att man kan köpa in utifrån kvalitet, miljö och djuromsorg.

– Det handlar ofta om att kommunen ska våga ställa krav. Enligt miljöstyrningsrådets rekommendationer kan man till exempel precisera att köttet ska vara uppfött enligt specifika djuromsorgskrav på samma nivå som de svenska.

### Produktutveckling tar tid

Arbetet är framgångsrikt, mycket tack vare att man samarbetar med exempelvis Västra Götalandsregionen, LRF, Lokalproducerat i Väst och Hushållningssällskapet.

– Samordning och samverkan är ett framgångsrecept och jag har en känsla av att det är lite speciellt för västra Sverige, säger Peder Karlsson.

Matlandet har så här långt satsat mycket på aktiviteter som skapat uppmärksamhet. Nu vänder man sig mer mot landsbygden och primärproduktionen.

– Vi försöker utveckla en näring och det krävs många satsningar, för att några ska lyckas. Tjugo procent av alla produkter som utvecklas hamnar på livsmedelsbutikens hyllor och klarar sig där längre än ett år. Det vet vi som har erfarenhet från företagsvärlden, säger Peder Karlsson, som själv vuxit upp i livsmedelsbranschen, då familjen ägde Vedums Chark. □