

Erfaring fra bærekraftige innkjøp i Tysvær kommune

Ellen Marie Forsberg:

Ja, jeg skal være i samtaler med Anne og Kristin her nå om dette temaet. Jeg jobber hos Statsforvaltningen Oslo/Viken. Vi har jobbet med dette temaet i mange år og kan si matvalget er jo en revy av vårt åtteårige prosjekt om bærekraftig økologisk mat. Ellers så jobber jeg mye med økologiske og urbane strategier og jeg er med i et prosjekt som heter Fusilli, som er et samarbeid mellom 12 europeiske byer om hvordan vi kan skape bærekraftige matsystemer rundt disse byene. Min bakgrunn er at jeg er sosialantropolog og agronom.

Anne Dagsland:

Anne Dagsland heter jeg jobber som innkjøpssjef i Tysvær kommune i Rogaland. Den er en mellomstor kommune, eller drøyt 11.000 innbyggere, i forhold til Oslo så er det en bitte liten kommune. Vi var med som en sånn referanse kommune. Og da ble det signert en samarbeidsavtale da med den ledelsen som var da. Nå har vi holdt på i 2 år. Det hadde vært covid, det har vært snublesteiner, men allikevel en del interessante funn da som jeg har gjort som jeg har meldt inn til prosjektet om prosessen.

Jeg kan jo si at vi har kommet til et punkt at vi har ikke den totale forankringen for å gå videre med prosjektet sånn som man hadde tenkt, så vi kommer til å måtte trekke oss ut av prosjektet. Det kan være interessant for dere å høre hva vi har gjort så langt og det, og vi kommer til å fortsette å være behjelpelige og gjerne som en ressurs, også kommer vi til å fortsatt har arbeidet i vår drift, men i alle fall, når vi tilnærmer oss prosjektet, så tenkte jeg: «Hva er dette for noe? Hva betyr dette for oss?» Og da har jeg laget en presentasjon. Dere kan få den hvis det er interesse. Det er en oversikt over vår tilnærming, og da har vi bygget prosjektet rundt 4 perspektiv da: helse, miljø og økonomi og innkjøp og sosial bærekraft. Vi ønsker å utforske handlingsrommet – hva er dette for noe som har gjort en del jobb? Vi har vært med på et prosjekt som var forrige seminaret her, og det har blitt gjort en del arbeid, og vi har gjort også en del tanker. Min bakgrunn, jeg er økonom, men så har jeg også en sykepleier-bakgrunn. Jeg har tatt en master i offentlig styring, så jeg synes jo spesielt regelverket er jo interessant, innkjøpsregelverket, men like interessant, det kan vi gjøre om kontrakten med styringsmodellen av kontraktene, fordi å få bærekraft ut av kontraktene, eller å få andre ting ut av kontraktene, det er to sider av samme sak. Hvordan får vi til god kontraktstyring? Det er viktig i en organisasjon. Og da har vi tenkt å være litt strategisk. Dette må nedfelles i en strategi, og det må gjelde hele kommunen. Hvordan kan man få en samfunnsendring ut av dette? Så det var vårt perspektiv da.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Ja, hvordan begynte dere da, Anne?

Anne Dagsland:

Vi begynte med å få signert kontrakten, og begynte i det stille, og da var det jo daværende rådmann da som det ble signert. Men vi skulle kanskje hatt en enda bedre forankring. Samtidig så tenker jeg at hvis vi hadde hatt en enda bedre forankring, så er det ikke sikkert vi hadde vært med i det hele tatt fordi det er langsomhet i kommunene, i offentlig sektor og vi hadde lyst til å komme i gang. Så vi begynte med det kontrakten, og så var det å ta kontakt med ulike ressurspersoner rundt i kommunen – i helse, i barnehage og så rundt omkring i de som jobber med integrering, og alle som en syntes dette er interessant. Og vi har fått en veldig god prosjektgruppe som har fått til ganske mye, som har holdt på med det. Så kom covid til oss også, og vi kjente på begrensningene. Det var rett inn på hjemmekontor, og det er ble en del forsinket, det vil jeg bare si. Men vi begynte, og det jeg merket er at dette er en prosess og, og når jeg begynte så tenkte: «Hva er dette for noe?» Og etter hvert så kommer det til deg på en måte. Det er mer og mer som detter på plass, så det er en prosess. Det handler om organisasjonsutvikling. Du kjenner på deg kreftene der, motkrefter selvfølgelig. Du kjenner på hvor tungt det kan være å stå i noe motor. Alt dette må du kjenne på når du er i et slikt prosjekt. Der er i hvert fall erfaring jeg har gjort, på godt og vondt.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Kan du si litt om hva motkrefter kan være?

Anne Dagsland:

Ja helt klart: så, er det ressurstilgangen? Har vi tid til dette? Hva er dette for noe det er? Er det dyrt? Skal vi bry oss med dette? Det er jo så selge det ut i organisasjonen og skape engasjement, det er motkreftene, og det å få romme den inn i den allerede pressa driften som vi har. Det har kommet en ny situasjon i Tysvær kommunene nå. Vi står i fare for å miste en del eiendomsskatteinntekter fra verk og bruk. Men nå setter alvor dom som en prosess som vi må følge nøye med på. Vi kan risikere å miste masse inntekter. Så, fokuset til nåværende rådmann er å ta ned utgiftene ganske mye, og da snakker vi ikke om å få flere folk. Da snakker vi om å fryse stillinger, og holde igjen og nå skal vi ta drifta ned der, for vi skal jo vi driver dyrere enn andre kommuner, sammenlignbare kommuner og da skal en balansere hensyn til innovasjon og utvikling inn i dette perspektivet. Samtidig så har rådmannen en baby, som han sier, og det er det at man har laget en utviklingsavdeling hvor en del strategiske ressurspersoner har satt sammen i en egen avdeling, blant annet innkjøpssjef, for å drive kommunen og for å drive utviklingsarbeid.

Spørsmål:

Hvordan tenkte bærekraft til å begynne med? Dere ligger jo i en av Norges store landbruksfylker. Det er en enorm landbruksproduksjon. Hvordan tenkte dere da med bærekraft og mat?

Anne Dagsland:

[vanskelig å tolke 07:26-07:42], vi spå en anledning til å pakke dette ut nå i forhold til mat og ja, Tysvær kommune er en landbrukskommune, men det er og en industrikommune, så det blir by og land, og har et stort gasskraftverk, og det er veldig mye fokus på industri store næringsparker. Men vi har massevis av bønder og lokal matproduksjon. Og vi hadde mange ideer om hvordan vi kunne knytte dette opp mot.. Altså hvordan kan du knytte oss opp mot bøndene? Blant annet så har man avtalingsverktøy som hadde gjort det helt mulig å knytte både kommunen som organisasjon, men og innbyggerne opp mot bøndene. Det kan være vi kommer til å realisere det, selv om vi ikke er med formelt på prosjektet, og da vil vi rapportere inn, hvis vi er får de tingene til.

Spørsmål:

Hva legger dere i bærekraft og hvordan tenkte dere å gå fram?

Anne Dagsland:

Ja altså bærekraft handler jo veldig mye om hvordan du bruker kontraktene og hvordan du bruker rammeavtalene. Det handler om sannhetens øyeblikk når våre kokker, når dette skal tas i bruk og settes ut i livet, hva er deres kompetanse og interesse? Og nettopp derfor så var jo det forrige prosjektet som var med assist to kokker, hun ene er sjefen for tre store kjøkken i kommunen med flere med flere sykehjem, og hun andre var kokk i barnehagen, så de synes jo dette var kjempespennende og vi tror at det greier å skape interesse blant de som faktisk bruker budsjettet. Det er en sakte prosess, det med å få inn mer bærekraftig mat, og lyst på mer vegetarmat. Det er en sakte endring. Men litt etter litt, så må en så det inn da, og i alle fall det jeg kokkene våre synes dette var veldig spennende.

Spørsmål:

Ja, så det er en avstand mellom disse visjonære dokumentene. Hvordan man vil ha det og folka som jobber i kommunen, og når du sier at man må så inn interessen.

Anne Dagsland:

Ja, jeg har ikke noe tro på at dette er en kvikk fiks. Jeg har tro på at dette er både en organisasjonsendring, hvis du ser på kommunen som organisasjon, men også hele hele økonomien, altså hele samfunnet, så tror jeg at det er en prosess som kan gå sakte hvis det, men det må gå i en retning. Vi har jo muligheter for å for eksempel jobbe med matsvinn i kommunen. Vi tenkte å markedsføre Too good to go. Vi utfordrer alle som driver med mat i kommunen, alt fra vårt eget kjøkken, til restaurant, butikker og andre aktører, om de vil bli med i ordningen. Det er forskjellige ting man kan gjøre for å dra i en bærekraftig retning. Vi har jo en sånn lokal restaurant kafé som det er ønsket å få i en mer bærekraftig retning. Dette er en sakte prosess, men vi tror at tiden er moden for det, også gjelder det å få med ungdommen og tenker jeg. Bli mer aktiv på sosiale medier, få budskapene ut. Vi ser at Tysvær kommunen ikke er gode nok på det. Vi har nesten ikke følger på Instagram, for eksempel. Så her kan du jobbe langs mange akser for å drive påvirkningsarbeid.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Jeg synes det er litt spennende, med den kafeen fordi vi har snakket jo om at dette kunne bli litt sånn sosialt samlingspunkt, eller at det kunne foregå kulturelle ting der, men at liksom denne kafeen, med matservering var litt kjedelig nå, og du hadde mer lyst til at det skulle være sånn bærekraftig, smakfull og spennende mat da. Hvordan er det henger sammen med innkjøp? Hvordan er innkjøp sin rolle for å få til det? For her må mange samarbeide på en måte.

Anne Dagsland:

Ja, dette er jo litt nytt nå da, fordi at vi har et kulturhus i Tysvær som er... Det er ganske stort NAV i det sentrumet som vi har. Det er både svømmehall, kino, bibliotek og til og med et sykehjem der. Det er veldig mye som skjer der, og det er en kafé. Det er jo kanskje litt nytt. Så har det i hvert fall begynt en prosess. Katta er ute av sekken. Avtalen med nåværende kaféiere er sagt ut opp. Han har gjort mye bra han, i 20 år, men nå er det tid for fornying, og det kan være det er han som skal fortsette videre da. Men det vi kan som innkjøp kan gjøre da, det er å være med å spekke inn. Det vil jo bli en tjenestekonsesjon da, i 10. år eller mer kanskje. Det får vi se. Hva har vi? Hva slags type mat? Hva vil vi ha ut av den kafeen? Og da kan en stille krav til ny konsesjonshaver i forhold til hvordan drifte videre.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Men da blir det ikke indirekte innkjøp av mat og catering, men innkjøp av kantinetjenester.

Anne Dagsland:

Jo, han vil nok drive med catering også, selvfølgelig og at han vil jo få en enerett til å servere mat. Nå skal ikke jeg foregripe begivenhetenes gang, fordi vi har ikke lyst ut konsesjon enda,

vi er i prosess, men det kan jo bli en tanke at vi for eksempel skal oppfordre til å kjøpe lokal mat, men det er litt tidlig å si for mye om det prosjektet enda altså.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Jeg tenker litt på det der som jeg snakket om i stad. Du har den der faglige logikken, og så har du den administrative logikken, og hvis du tenker på den faglige logikken, så er det med smak veldig lite forgripelig veldig vanskelig for den administrative logikken å egentlig ta i det hele tatt. Det er vanskelig å måle, men du kan måle det. Du kan legge det inn i en kontrakt; at du skal ha spørreundersøkelse om hvordan folk synes maten var for eksempel, ikke sant? Hvis du skal bruke det som et sosialt virkemiddel til å samle folk i en kommune, så er det jo smak viktig. Dette her er interessant å tenke litt rundt. Hva slags kriterier er det du ville ha eller tenker dere kunne lagt inn? For en ting er sånn man kan legge inn et kriterium 'vegetar', men hvis ikke den smaker så godt, så har man kommet like langt i å skape den der begeistringen som man egentlig var ute etter da.

Anne Dagsland:

Jeg tror skal snakke for mye om akkurat det prosjektet, men ledelsen på kultur som har ansvar for det synes det er spennende å få inn noe av disse tankene. Og så skal det jo drives forretning. Dette skal lønnes, ikke sant? Så, rettslig, så får vi se hva man får til, men dette er jo sakte påvirkningsarbeid, altså hvis du ser litt større på det, så er det jo et helt samfunn, men og av en organisasjon, altså vi som kommune organisasjonen, vi kjøper jo ikke inn all verdens. Det er 28 millioner i året i mat er til drift i kommunen. Og så er det faktisk en drøy million, nesten 2, som har brukt til egen sånn møtemat og forskjellig. Det ble så lite. Det er derfor jeg synes det ikke så er interessant. Det er mer interessant å få dette ut i et større perspektiv. Ut i samfunnet. At du kan få hele befolkningen til å gjerne tenke mer i retning sunnere mat for eksempel, bedre forhold til helsen, få ned overvekt, og alt dette her altså. Kunne tenke litt større.

Ellen Marie Forsberg:

Da har er jo du nevnt det mest den smaken. Det er, tror jeg, litt nytt. Ny tanke for mange og jeg, og ja, hva med de regionale mattradisjonene, ikke sant? Det er jo en del av den sosiale bærekraften. Det er å kunne lage mat som har en tradisjon i deres område. Og det er jo sånn at de i Norge, så har jo NIBIO forsket på terroir, eller den stedsegne smaken. Det anbefaler jeg dere å Google opp og finne fram de rapportene. Det er veldig interessant fordi det viser seg at landbruksprodukter fra et område, det kan være det kan være grønnsaker eller kjøtt eller osten, de er jo preget av det området som de er produsert i. Og det kommer av hvilken jord det er vokst i, eller gresset som kuene spiser, plantene som er i dette området, geologien eller klima og temperaturen. Man sier jo at, for eksempel, jordbær som har vokst i Nord Norge smaker helt annerledes enn jordbærene sørpå. Og det er da terroir

er veldig interessant begrep. I Frankrike som er jo et matland, så har de tenkt terroir helt ifra trettenhundretallet, særlig innenfor vinproduksjon. Og jeg var så heldig å intervjuer Mikael Forselius, som har vært en veldig viktig person for utviklingen av Rørosmat. Han var direktør på hotellet på Røros. Nå er han på til Britannia i Trondheim. Men jeg spurte ham litt om disse tingene. Hakkene er veldig opptatt av terroir og smak. Og han sa at det er en veldig stor bevissthet rundt den regionale matkulturen i Frankrike. Men det er særlig innen vin at dette er kjent. Og han ga meg et tall. Han sa for en stund siden, så var det en et jorde, et areal på 11 dekar som ble solgt for hundre og femti millioner Euro fordi det er i Borgan fordi at altså jorda er så verdifull fordi man produserer noe som er veldig høyt skattet. Også sier han at i Trondheim nå, så vil han foretrekke å servere mat produsert i Trøndelag fordi man er i Trondheim. Og det er en sånn ny tankegang da, og NIBIO har forsket en del på dette bare for å vise den kjemiske sammenhengen. Det er faktum, det er ikke bare noe vi innbiller oss. Så, det tenker jeg også at det kan kanskje være et argument etter hvert. Det å fortelle om at, ja maten ifra Rogaland, den smaker annerledes enn mate som er produsert et annet sted da. Og spesielt fra utlandet, ikke sant? Vi er veldig opptatt av å redusere importen.

Anne Dagsland:

Det det er interessant, det med lokalt, for hva jeg lokalt fant altså. Vi kan jo tenke: er det Tysvær kommune det som er lokalt? Eller er det regionen eller Norges som er lokalt? Så når jeg har snakket noe, så har jeg primært snakket om kommunen, men vi bare veldig mye spennende prosjekt på det. For eksempel at en kan ta det inn i barnehagen og for pedagogikk og knytte seg til noen gårder og å høste, og bruke måten der. Det er jo helt klart at eldre, eller alle folk egentlig får en annen matglede hvis de får det lokale inn. Det er helt klart, at det vil gi perspektivet matglede. Det er det er viktig. Så her er det mye en kan selge inn, og gjøre noe at de lokale bøndene kanskje kan få litt bedre kår. Det har vært tøft å drive som bonde i Tysvær. Det er ikke Jæren, for å si det sånn. Jeg tror mange av de er nødt til å ha en jobb ved siden av for å få det til å gå rundt, så hvis en på måter å kunne løfte, sånn at de kunne drevet mer, uten å måtte ha gjort så mye annet i tillegg, kunne fått til et samarbeid der, så hadde det vært veldig bra da.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Jo, jeg lurte på en ting; for at du snakker om det å lyse ut en konsesjon, ikke sant? Da er vi litt utenom det der og lage rammeavtale til innkjøp av mat eller cateringtjenester så det. Det synes jeg er litt interessant. I OsloMet så kjøper vi også inn catering fra catering-selskaper. Så ikke sant, at man må tenke når man kommer inn dette prosjektet, og så er det veldig snevert, ikke sant? Vi har fått penger til å forske på noe relativt snevert, men ikke sant at sånn som du har på en måte utvidet det til å se på at ja, det er relevant å også se på den avtalen, den konsesjonen, ikke sant? Og hvordan kan mat ha en funksjon inn i det? Det er det jeg synes er så spennende med måten du angrep det på, ikke sant? At du så på det nettopp som en innovasjon, og at man skulle gjøre noe nytt og du utvidet liksom også?

Anne Dagsland:

Ja, altså, konsesjoner er ikke noe innovasjon akkurat. Det er jo en anskaffelsesmetode. Da gir du noen en rett til å drive rundt det. Ja, altså sånn sånne ting, så er det passer i noen anskaffelser, men når jeg grublet på hvordan du skulle tilnærme meg dette prosjektet, så tenkte jeg kanskje litt strategisk, og langt flere... Altså vi har jo fire hovedmål i kommunen, utvikling gjennom samskaping, og det handler jo om hvordan vi samhandle med lokale leverandører og produsenter. Så tenkte vi, OK, det kan vi jo gjøre på den måten; vi kobler oss til leverandørene, gjerne portalen vår, altså mye vi kan gjøre. Samhandling som første valgramme, og det betyr at tjenestene våre skal bryte ned disse her organisasjonssiloene og prøve å samhandle litt. Kan de eldre spise sammen for eksempel? Også har vi jo klima og miljøbevisste valg. Hvordan skal vi klare det? Også attraktiv arbeidsplass. Altså, hvis vi får til noe spennende samarbeide på tvers og ut av boks, mot samfunnet; kanskje det kan gi oss et fortrinn i det å rekruttere flinke folk. At det er nye arbeidsglede sånne ting. Langs disse aksene prøvde vi å lage til en tilnærming.

Marie:

Nå trekker dere ut av prosjektet, men det er sådd mange frø. Selv om økonomien kan bli dårligere hvis disse inntekten blir redusert, hvordan vil dere klare det videre da?

Anne Dagsland:

Vi skal jobbe bevisst og strategisk med innkjøp i Tysvær. Vi stiller krav. Vi har jo en rammeavtale på storhusholdning, og der har vi vært aktivt inn som medlem i faggruppen, stilt krav om for eksempel dyrevelferd og forskjellig. Vi har øremerket et visst volum til lokale mat. Jeg skal si litt senere i dag om dette ut fra handlingsrommet i regelverket i forhold til hva en kan gjøre, hva som er å anse som selvstendig innkjøpsenheter. Og vi skal nå jobbe med den kafeen eller en bistro. Eller kanskje vi kaller det noe annet? Det vet vi ikke enda, men vi kommer til å fortsette å arbeide, men vi er i krysspress. Vi er presset på ressurser. Vi er veldig tynget ned i drift, og det er et funn som er viktig å ta med seg tror jeg. Fordi det er så mange av oss skal gjøre så mye forskjellig. Men vi vil prøve å så tenkende videre, så vi.

Hvis vi får til noe så skal vi rapportere fortløpende inn ja.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Vi må finne en mulighet for å få delt mer av de tingene du har prøvd ut, og de erfaringene du har, så takk for kjempeinteressante betraktninger. Lykke til.

