

Notat
05-04-2022

Bedre markedsadgang for produkter der understøtter lokal udvikling

I det etablerede fødevarer-system er der i meget høj grad fokus på storproduktion, specialisering og konkurrence på pris. Gennem en lang årrække er maskiner, gårde og virksomheder blevet større og større, så ganske få virksomheder i dag producerer og kontrollerer en stor del af fødevarerne, både i Danmark og globalt.

Det har givet en række teknologiske og økonomiske fordele, men samtidig givet nye udfordringer i forhold til bæredygtighed i bred forstand og på langt sigte. Senest har både COVID-19 og krigen i Ukraine fx vist, hvor kompliceret, ugenomsigtigt og på mange måder sårbart det globale fødevarer-system er blevet.

Flere og stærkere små- og mellemstore producenter og virksomheder vil være et væsentligt bidrag til et bæredygtigt fødevarer-system med en styrket kobling mellem land og by og med en mangfoldig produktion af velsmagende og sunde fødevarer. Et fødevarer-system, som understøtter økonomisk, social og miljømæssig bæredygtighed, velfærd og det gode liv i både by og på land.

De overordnede formål er følgende:

- Styrkede forbindelser mellem byer og opland. Oplandet skal producere flere af de fødevarer, der forbruges i byen, og der skal være en større forståelse for og indsigt i produktionsformer. Flere aftaler om køb af fødevarer til byens offentlige og private køkkener fra producenter i oplandet kan bidrage til flere arbejdspladser på landet og et mere bæredygtigt forbrug i byerne. Udviklingen er efterspørgselsdrevet og bygger på, at produktionen udvikler sig i takt med byens og markedets stigende behov.
- Mere bæredygtige og velsmagende måltider. De mange tusinde måltider, der hver dag produceres i professionelle storkøkkener, skal være klimavenlige, sunde og velsmagende – og gerne med lokalt ophav. Vi har fokus på lokale fødevarer i sæson – gerne økologiske -, der er dyrket på en bæredygtig måde med hensyn til klima, biodiversitet, rent drikkevand og jord.

De to formål er gensidigt understøttende forstået således, at når måltiderne er mere grønne, økologiske og bæredygtige i en lang række professionelle storkøkkener i byen giver dette også en ændret efterspørgsel efter fødevarer end i dag.

Hvis sammenhængen mellem land og by er stærk, skabes dermed et grundlag for en ny og anderledes måde både at producere og forarbejde fødevarer på i byens opland. De ønskede forandringer tager tid, og at den fælles ambition er at sikre en langsigtet og vedvarende indsats, der med stadigt større kraft kan bidrage til at skabe de ønskede forandringer de kommende 5 til 10 år.

Forslag action points i Fødevarerforlig V:

Offentlige indkøb

I dag udbydes de offentlige indkøb i store, samlede aftaler, hvor fx en kommune eller en region køber en meget stor del af fødevarerne gennem en grossist. I praksis betyder det, at meget få virksomheder reelt har mulighed for at byde på opgaven (i dag er det reelt to virksomheder, der byder på de fleste opgaver), hvilket giver meget begrænset reel konkurrence og mangfoldighed. Samtidig er fokus først og fremmest på pris, hvilket i mange tilfælde betyder, at gode, sunde lokale produkter fortrænges. Særligt i fht frugt og grønt, hvilket betyder, at jo mere grønt vi spiser, jo flere importerede fødevarer kommer vi i praksis til at indtage.

Det foreslås, at der:

- Udarbejdes en udredning af muligheder og barrierer, der kan fungere som platform for at udpege tiltag, til reelle ændringer på området.
- Opstilles mål for, hvordan mængden af fødevarer fra lokale producenter kan øges over de kommende år.

Privat food service

Tilskynde virksomheder på det private food-service marked til at øge deres andel af lokale råvarer, fx fordi de har en højere gastronomisk kvalitet eller på anden vis bidrager til et mere robust og bæredygtigt fødevarsystem. Konkret foreslås:

- Styrke virksomhedernes overblik over mulighederne. Herunder løbende match-making mellem producenter og køkkener.
- Fokus på uddannelse af køkkenpersonalet i brug af lokale råvarer i sæson, herunder ikke mindst lokale planter i sæson.
- Løbende beskrive og formidle best practices bredt i branchen mhp at give inspiration til forandring.