BÄSTA- Baljväxter från Sverige tar sin plats i offentliga måltiden

# Behovsrapport

**Behovskartläggning baserad på sex kommunintervjuer –**

Rapporten sammanställer nuläge, praktiska behov, önskemål och hinder kring inköp och användning av svenska baljväxter.



# Vad behövs för att fler svenska baljväxter ska nå de offentliga måltiderna?

## BÄSTA – Baljväxter från Sverige tar sin plats i den offentliga måltiden

*Behovskartläggning baserad på sex kommunintervjuer*

**Rapporten sammanställer nuläge, praktiska behov, önskemål och hinder kring inköp och användning av svenska baljväxter i Lomma, Tomelilla, Helsingborg, Lund, Trelleborg och Kävlinge. Rapporten utgör även underlag för vidare arbete i projektet.**


Finansiärer

## 1. Bakgrund och uppdrag

För att fler svenska baljväxter ska kunna ta plats i de offentliga måltiderna behövs inte bara ett större utbud. Vi behöver också förstå vilka förutsättningar som finns i kommunernas vardag och vad som fungerar redan idag, vilka hinder som finns och vilket stöd som behövs för att svenska baljväxter ska kunna köpas in, tillagas och serveras i större utsträckning.

Därför har projekt BÄSTA genomfört djupintervjuer med representanter från sex skånska kommuner: Lomma, Tomelilla, Helsingborg, Lund, Trelleborg och Kävlinge. Intervjuerna har belyst erfarenheter från måltidsverksamhet, måltidsutveckling, köksledning och livsmedelsupphandling och gett olika perspektiv på både de praktiska möjligheterna och de hinder som finns.

Kartläggningen fokuserar på kommunernas behov och önskemål kring bland annat produkter och produktformat, kunskap och recept, logistik, grossistsortiment, upphandling och matgästernas acceptans. Den visar också på arbetssätt som redan fungerar och erfarenheter som kan tas vidare och delas med andra.

Resultaten ger projektet en tydligare bild av vad som behöver utvecklas för att skapa en mer stabil och långsiktig efterfrågan på svenska baljväxter i offentlig sektor. De blir därför ett viktigt underlag i BÄSTA:s fortsatta arbete tillsammans med kommuner, producenter, grossister och andra aktörer i livsmedelskedjan.

## 2. Genomförande

Behovskartläggningen omfattar sex djupintervjuer med representanter från följande kommuner och stad:

- Lomma kommun
- Tomelilla kommun
- Helsingborgs stad
- Lunds kommun
- Trelleborgs kommun
- Kävlinge kommun

Intervjuerna genomfördes med samma grundläggande intervjuguide. Deltagarna representerade funktioner inom måltidsservice, måltidsutveckling, köksledning och livsmedelsupphandling. I flera intervjuer deltog personer med olika roller från samma kommun, vilket gav möjlighet att belysa både kökens praktiska förutsättningar och inköps- och upphandlingsperspektivet.

Frågorna omfattade kommunernas nuläge, fungerande arbetssätt, hinder i köken, matgästernas acceptans, önskat produktutbud, svenskt respektive ekologiskt ursprung, beredskap, upphandling, grossistsamarbete samt vilket stöd kommunerna efterfrågar från projektet.

Intervjuerna bygger vidare på projektets tidigare statistikinsamling och det dialog- och inspirationstillfälle som genomförts. Kommunerna har därmed kunnat resonera både utifrån sina faktiska inköp och utifrån erfarenheter från den praktiska måltidsverksamheten.

## 3. Samlad nulägesbild

Samtliga sex kommuner använder redan baljväxter i sina offentliga måltider, men användningen ser olika ut beroende på kommunernas storlek, organisation, målgrupper, köksstruktur, måltidskultur och inköpsavtal. Kartläggningen visar därför inte en enhetlig mognadsnivå, utan flera parallella sätt att arbeta med baljväxter.

I Lomma, Helsingborg och Trelleborg utgör hybridrätter och baljväxtfärser en betydande del av arbetet. Baljväxter kombineras med animaliskt protein i exempelvis färsrätter, vilket minskar klimatpåverkan och tillför vegetabiliskt protein utan att måltiden förändras alltför mycket för matgästen.

Lund arbetar bland annat med linser som redning och med mixade baljväxter i soppor, grytor och andra varma rätter. Kommunen har också arbetat med baljväxtbaserade spreads och hummus som alternativ till ost som pålägg.

Tomelilla arbetar både med mer traditionella baljväxträtter och med utveckling av nya användningsområden för gråärta. Där introduceras baljväxter i en lokal måltidskultur där kött, animalieproduktion och traditionell husmanskost fortfarande har en stark ställning.

Trelleborg använder baljväxter i en stor variation av rätter och sammanhang, bland annat i hybridrätter, grytor, röror, soppor, bröd, spreads och på salladsbufféer. Kommunen arbetar även med att ta tillvara rester från salladsbuffén genom att mixa ner dem i nya rätter.

Helsingborg har under längre tid genomfört ett proteinskifte och använder baljväxter både i helt vegetariska rätter och i flexitariska måltider. Förädlade produkter och baljväxtbaserade halvfabrikat har en viktig funktion eftersom de erbjuder textur, användbarhet och stabilitet i storskalig matlagning.

Kävlinge utmärker sig genom ett starkt fokus på hela baljväxter och egen vidareförädling i köken. Kommunen producerar egen baljväxtfärs genom blötläggning, kokning och malning av bönor och använder den i bland annat lasagne, biffar, limpor och hybridrätter. Baljväxter finns även dagligen på salladsbufféer, i proteinbufféer och i röror. Kommunens egen produkt Sköna bönan har blivit etablerad i organisationen och används i flera kök.

Den gemensamma bilden är att baljväxter redan har en plats i verksamheterna. Nästa utvecklingssteg handlar därför inte enbart om att öka mängden baljväxter, utan om att öka andelen svenskodlad råvara i de rätter och produktformat som fungerar i köken och accepteras av matgästerna.

# 4. Gemensamma praktiska behov

## 4.1 Praktisk bönkunskap

Det tydligaste gemensamma behovet är ökad kunskap om olika baljväxters egenskaper och om hur de ska användas i offentlig måltid. Kommunerna efterfrågar inte främst allmän information om varför baljväxter är hållbara, utan praktisk kunskap som kan omsättas direkt i köken.

Kökspersonalen behöver förstå vilka svenska baljväxter som lämpar sig för olika maträtter och vilka skillnader som finns mellan exempelvis ärter, gråärter, linser, åkerbönor och olika matbönor. Kunskapen behöver omfatta smak, konsistens, koktid, bindningsförmåga, hur råvaran reagerar vid mixning och malning samt hur den fungerar vid nedkylning, återuppvärmning och varmhållning.

Flera kommuner framhåller att en baljväxt inte alltid kan ersätta en annan direkt. En råvara kan smaka bra men ändå ge fel konsistens, färg eller funktion i maträtten. Bristande kunskap kan därför leda till mindre lyckade måltider och minskad acceptans hos såväl kökspersonal som matgäster.

Behovet omfattar även blötläggning, kokning, lektiner, allergener, livsmedelshygien och hantering av torra baljväxter. Vissa kök har begränsad erfarenhet av hela processen eftersom verksamheten länge har använt färdigkokta eller förädlade produkter. Kävlinge förstärker särskilt behovet av tydlig och forskningsbaserad kunskap om lektiner, värmebehandling, egen malning och användning av baljväxtmjöl. Osäkerhet kring livsmedelssäkerhet kan skapa onödig försiktighet och bromsa den utvecklingsvilja som finns i köken.

Kommunerna efterfrågar praktiska kunskapsinsatser där personalen får testa råvarorna, laga mat och jämföra olika sorter och metoder. Föreläsningar och informationsmaterial kan komplettera arbetet, men bedöms inte ensamma skapa den trygghet som behövs. Kockarna behöver få avsatt tid för praktisk träning, receptutveckling och erfarenhetsutbyte. Det finns även behov av officiellt och lättillgängligt kunskapsstöd som köken kan använda i dialog med vårdnadshavare, medarbetare och andra intressenter.

## 4.2 Recept och beprövade arbetssätt

Kommunerna efterfrågar recept som är testade i offentlig måltidsverksamhet och som fungerar i stora volymer. Recepten behöver ta hänsyn till kökens produktionsförutsättningar, tillgänglig utrustning, personaltid, varmhållning och servering.

Det finns ett särskilt behov av recept som utgår från måltider och smaker som matgästerna redan känner igen. Intervjuerna visar att baljväxter ofta fungerar bäst när de integreras i välkända rätter, exempelvis lasagne, färsrätter, tacos, kebab, köttbullsliknande produkter, grytor, soppor, spreads och falafel.

Hybridrätter är ett återkommande och väl fungerande arbetssätt. Genom att kombinera animaliskt protein med baljväxter kan kommunerna minska klimatpåverkan och öka andelen vegetabiliskt protein utan att göra en alltför stor förändring för matgästerna.

Även mixning och användning av baljväxter som redning fungerar väl. Det kan förbättra rättens näringsinnehåll och konsistens samtidigt som matgäster som annars väljer bort synliga bönor och linser ändå får del av baljväxterna.

Spreads, hummus och röror är ett annat område med potential. Lunds erfarenheter visar exempelvis att baljväxtbaserade spreads kan ersätta ost som pålägg. Ett möjligt nästa utvecklingssteg är att ersätta importerade kikärter med svensk gulärta eller andra svenska baljväxter.

Kävlinge visar dessutom att offentliga kök kan fungera som producenter och inte enbart som användare av färdiga produkter. Flera kök framställer egen baljväxtfärs genom att blötlägga, koka och mala bönor. Arbetssättet ger kontroll över innehåll och kvalitet, skapar flexibilitet och bygger råvarukunskap hos personalen. Samtidigt kräver det tid, planering, rätt utrustning och trygghet kring livsmedelssäkerheten, vilket gör att arbetssättet inte är möjligt i alla verksamheter.

Receptstödet bör inte enbart innehålla ingredienser och tillagningsbeskrivningar. Det behöver även förklara varför en viss sort används, vilken funktion den fyller och vilka kritiska moment som påverkar resultatet.

### 4.3 Kunskap om råvarans ursprung och värde

Flera kommuner beskriver att kökspersonalen behöver förstå råvarans väg från odling till måltid. En påse torkade bönor eller ärter kan uppfattas som en anonym råvara om det saknas kunskap om odling, skörd, svenska odlingsförhållanden och baljväxternas betydelse för jordhälsa, klimat och beredskap.

En ökad förståelse kan bidra till stolthet och motivation hos personalen. Det kan också göra det lättare för kökspersonalen att förklara förändringen för matgäster, vårdnadshavare och kollegor. Kävlinges arbete med hela råvaror, egen malning och kontakt med producentledet visar hur praktisk förståelse kan skapa engagemang och nya produktidéer.

Kunskapsinsatserna bör därför kombinera det praktiska köksperspektivet med berättelsen om svensk odling och livsmedelsproduktion.

### 4.4 Kommunikationsstöd

Kommunerna efterfrågar stöd för kommunikation till elever, vårdnadshavare och andra matgäster. Tomelilla lyfter särskilt att ett barn kan uppskatta en maträtt i skolan men möta en negativ inställning hemma när det blir känt att maten innehöll baljväxter. Lomma har erfarenhet av att både råvaran och själva ordet baljväxter kan skapa motstånd. Kävlinge efterfrågar informationsmaterial i form av exempelvis affischer, digitalt material och lättillgänglig fakta som kan användas i skolmiljön.

Kommunikationsstödet behöver lyfta smak, näring, svenskt ursprung och måltidens helhet på ett positivt och lättbegripligt sätt. Kommunikationen bör undvika att framställa baljväxter som en sämre ersättning för kött eller som en uppoffring.

Samtidigt visar intervjuerna att kommunikation inte kan kompensera för en maträtt som inte fungerar. God smak, rätt konsistens och en tilltalande presentation är grundläggande. Kommunikationen behöver därför gå hand i hand med receptutveckling och kvalitet i tillagningen.

## 5. Gemensamma önskemål om produkter och produktformat

Kommunerna efterfrågar fler svenska baljväxtprodukter i format som fungerar i offentlig måltid. Behovet gäller både råvaror och mer förädlade produkter.

Färdigkokta baljväxter är viktiga eftersom de sparar tid och förenklar hanteringen. Vakuumförpackningar och liknande lösningar uppfattas ofta som mer praktiska än konservburkar genom enklare lagerhållning, mindre mängd förpackningsmaterial och smidig hantering.

Samtidigt finns ett intresse för att använda mer torra baljväxter. De har lång hållbarhet, tar liten plats och kan vara relevanta ur ett beredskapsperspektiv. För att användningen ska öka krävs dock kunskap, planering, fungerande rutiner och i vissa fall rätt utrustning. Kävlinge visar att kvarnar och annan bearbetningsutrustning kan öppna för nya användningsområden, men att säkra metoder för baljväxtmjöl och egen bearbetning behöver tydliggöras.

Kommunerna efterfrågar bland annat:

- färdigkokta svenska bönor, ärter och linser
- svenska alternativ till importerade kikärter
- baljväxtfärser med god textur och funktion
- falafel baserad på svenska råvaror
- färdiga biffar och köttbullsliknande produkter
- spreads och hummusbaser på svenska baljväxter
- frysta svenska baljväxtprodukter
- storköksanpassade mellanprodukter, exempelvis mjöl, malda eller på annat sätt bearbetade baljväxter

Tomelillas arbete med rostad gråärta visar ett möjligt behov av rostad och mald gråärta eller någon annan storköksanpassad gråärtsmassa. Kävlinge visar ett möjligt behov av svenska baljväxtmjöl och andra komponenter som köken kan använda i färser, schnitzlar och biffar. Båda behoven behöver undersökas vidare med fler kommuner och marknadsaktörer innan de kan betraktas som gemensamma produktönskemål.

Förpackningsstorleken behöver anpassas efter verksamheternas storlek. Små förskolor och stora produktionskök har olika behov. En enda förpackningsstorlek fungerar därför inte för hela den offentliga marknaden.

Det räcker inte att en produkt har svenskt ursprung. Produkten måste också fungera i fråga om smak, konsistens, tillagning, varmhållning, förpackning, hållbarhet, näringsinnehåll och pris. Helsingborg betonar särskilt att produkter för en stor kommun måste fungera i höga volymer

och inom den befintliga produktions- och distributionsstrukturen. Kävlinge visar samtidigt värdet av att kunna prova små volymer innan en produkt skalas upp.

### 5.1 Restfraktioner, andrasortering och olika kvalitetsnivåer

Kävlinge tillför ett tydligt perspektiv på hur olika kvalitetsnivåer av baljväxter kan tas tillvara. Om en böna ska serveras hel på salladsbuffén behöver den vara visuellt tilltalande och hålla ihop. Om samma råvara ska malas till färs eller mjöl, mixas i en gryta eller användas som bindande ingrediens spelar det mindre roll om bönan är sprucken, avvikande i storlek eller inte uppfyller detaljhandelns visuella krav.

Det finns därför potential att utveckla produkter baserade på andrasortering, restfraktioner eller råvaror som idag sorteras bort trots att de fortfarande har ett högt livsmedelsvärde. Detta kan minska förlusterna i värdekedjan och samtidigt skapa mer prisvärda råvaruflöden till offentlig måltid. Frågan behöver utvecklas tillsammans med odlare, packerier, förädlare, grossister och kommunala kök för att klargöra kvalitet, säkerhet, volymer, pris och lämpliga produktformat.

## 6. Acceptans hos matgästerna

Intervjuerna visar att acceptans byggs genom god smak, igenkänning, stegvis introduktion och återkommande servering. Flera kommuner upplever att baljväxter väljs bort när de serveras synliga, medan samma råvara accepteras bättre när den mixas eller integreras i en välkänd rätt.

Hybridrätter, falafel, lasagne, tacos, grytor och spreads är exempel på användningsområden som fungerar eftersom gästerna känner igen maträtten eller serveringsformen.

Tomelilla arbetar med smakportioner redan i förskolan och ser att yngre barn ofta är mer nyfikna än äldre elever. Trelleborg arbetar aktivt med elevgrupper, smakprovning och måltidspedagogik. Kökschefernas närvaro bland eleverna och det förtroende som byggs mellan kökspersonal och matgäster beskrivs som en viktig framgångsfaktor.

Helsingborg arbetar medvetet med att introducera en förändring i taget, så att matgästerna hinner vänja sig. Erfarenheten är att alltför stora förändringar kan skapa motstånd och försvåra den långsiktiga omställningen.

Kävlinge beskriver generellt god acceptans när baljväxter används i välkända rätter och betonar vikten av uthållighet. Kommunen vill på sikt inte enbart dölja råvaran, utan vänja eleverna vid hela bönor och linser. Skillnader i färg och synlighet används medvetet, exempelvis vita bönor i ljusa hybridrätter där matgästerna annars skulle kunna reagera på utseendet.

Inom äldreomsorgen används framför allt traditionella baljväxträtter. Samtidigt ser flera kommuner att målgruppen förändras och att fler äldre har andra mattraditioner där baljväxter och vegetabiliska rätter är mer etablerade. Äldreomsorgens behov har dock inte belysts lika ingående i samtliga intervjuer och kan behöva följas upp särskilt.

## 7. Svenskt, lokalt och ekologiskt

Samtliga sex kommuner uttrycker en ambition att öka andelen svenska baljväxter, men prioriteringarna mellan svenskt och ekologiskt skiljer sig åt.

Lund prioriterar i första hand produkter som är både svenska och ekologiska, därefter svenska produkter, följt av ekologisk import. Lomma har också en tydlig politisk signal om att svenskt ska prioriteras före ekologiskt. Tomelilla prioriterar lokalt och svenskt och ser inte ekologisk certifiering som lika avgörande. Helsingborg beskriver att beredskapsperspektivet har gjort svenskt ursprung viktigare, även om ekologiska mål fortfarande finns kvar. Kävlinge lyfter politiska prioriteringar kring hållbarhet, närproduktion och beredskap och vill framför allt öka andelen svensk råvara.

Intervjuerna visar att ekologiska krav i vissa situationer kan begränsa möjligheten att köpa från lokala eller svenska producenter. Kommunerna behöver därför kunna väga samman flera hållbarhetsvärden, exempelvis ursprung, odlingsmetod, klimatpåverkan, beredskap och biologisk mångfald. Kävlinge aktualiserar även behovet av en praktiskt användbar definition av lokal och närproducerad mat, eftersom en råvara inte alltid kan produceras inom den egna kommunen eller ens i Skåne.

Pris är en viktig faktor men inte den enda. Vissa kommuner uttrycker en betalningsvilja för svenska och lokala produkter, under förutsättning att merkostnaden är rimlig och att produkten fungerar i verksamheten.

Kartläggningen visar också vikten av att skilja mellan råvarans ursprungsland och produktens tillverkningsland. För en korrekt uppföljning av svensk råvara behöver informationen om själva baljväxtens ursprung vara tydlig och verifierbar.

## 8. Beredskap

Beredskapsperspektivet har blivit allt viktigare i kommunernas måltidsarbete. Baljväxter uppfattas som relevanta eftersom de är näringsrika, lagringsbara och kan bidra till minskat importberoende.

Intervjuerna visar samtidigt att torra och färdigkokta produkter fyller olika funktioner. Torra baljväxter tar liten plats och har lång hållbarhet, men kräver tillgång till vatten, energi, tid och kompetens. Färdigkokta produkter är mer skrymmande men kan användas med mindre behov av vatten och energi.

Kommunerna ser därför behov av en kombination av olika produktformat. Vilka produkter som är mest lämpliga beror på vilken typ av störning som ska hanteras.

Praktisk kunskap om blötläggning, kokning, hygien och användning av torra baljväxter är också en beredskapsfråga. Om köken har etablerade rutiner i normalläget får verksamheterna fler handlingsalternativ vid en störning.

Kävlinge förstärker detta resonemang genom att betona vardagsberedskap. Kommunen ser större värde i råvaror som ingår i den löpande produktionen än i separata kommersiella

beredskapsprodukter. Torra bönor kan lagras länge, är billigare än många specialprodukter och kan roteras genom den ordinarie verksamheten. Beredskap blir därmed både en fråga om lager och om att personalen faktiskt kan laga mat med råvarorna.

Kävlinge lyfter även sårbarheten i dagens distributionssystem. När huvudgrossisternas lager finns långt från kommunen kan väder, vägavbrott eller andra störningar snabbt påverka leveranserna. Lokal och regional produktion, alternativa distributionsvägar och ökad spårbarhet kan därför bidra till en mer robust försörjning.

## 9. Hinder i grossistled, logistik och distribution

Grossisternas sortiment är en av de tydligaste gemensamma systemutmaningarna. Kommunerna vill köpa svenska produkter, men produkterna finns inte alltid tillgängliga hos den grossist som kommunen har avtal med.

I vissa fall finns en produkt endast hos en grossist. Detta kan begränsa konkurrensen och göra det svårt att ta med produkten i en ny upphandling. I andra fall är kommunens egen efterfrågan för liten för att grossisten ska ta in produkten.

Små kommuner kan ha begränsad påverkanskraft gentemot grossisten, men samtidigt större flexibilitet genom mindre inköp och direktupphandling. Stora kommuner kan erbjuda betydande volymer men är beroende av grossister och samordnad distribution eftersom leveranser behöver ske till många kök.

Kommunerna beskriver olika erfarenheter av grossisternas service och vilja att ta in nya produkter. Det finns exempel på grossister som har hjälpt kommuner att få in lokala och innovativa produkter i avtalet, men också exempel där kommunerna upplever att det är mycket svårt att påverka sortimentet.

Kävlinge beskriver att stora grossisters krav på omsättning gör det svårt att introducera mindre producenters produkter och prova små serier. Kommunen ser behov av flexiblare modeller för testvolymer, tillfälliga partier och pilotprodukter. En råvara skulle exempelvis kunna köpas in och användas tills partiet är slut, utan krav på att samma produkt måste finnas i kontinuerligt sortiment året runt.

Logistiken är en annan viktig fråga. Små producenter har sällan möjlighet att leverera direkt till ett stort antal kök. Samtidigt kan centrala distributionslösningar innebära att lokala produkter transporteras långa omvägar innan de når kommunen. Kävlinge har egen intern transportkapacitet och kan i vissa fall ta emot en pall och fördela den mellan köken, men behöver ändå samverka med huvudgrossister och grönsaksleverantörer när volymer, lagerhållning och återkommande leveranser ska fungera.

Kartläggningen visar därför ett behov av lösningar som kombinerar:

- tillgång till grossistens distributionsstruktur
- möjlighet för mindre producenter att nå marknaden
- samlad efterfrågan från flera kommuner
- möjlighet att testa mindre och tillfälliga partier

- rimliga volymåtaganden och riskdelning
- effektiva och robusta transportvägar
- långsiktighet för både köpare och leverantör

## 10. Hinder och möjligheter i upphandling

Kommunerna efterfrågar praktiskt och stöd kring hur upphandling kan användas för att öka andelen svenska baljväxter.

Ett återkommande behov är vägledning kring hur kommunerna kan efterfråga egenskaper som ofta förknippas med svensk produktion utan att ställa otillåtna krav på geografiskt ursprung. Kommunerna använder Upphandlingsmyndighetens kriterier, men upplever att kriterierna för vegetabiliska produkter främst ger information om ursprung och inte i tillräcklig utsträckning styr mot svenska produktionsförhållanden.

Det finns därför behov av baljväxtspecifika kriterier eller vägledningar som kan omfatta relevanta och verifierbara egenskaper. Det kan exempelvis handla om spårbarhet, odlingsmetoder, klimatpåverkan, kemikalieanvändning, biologisk mångfald, GMO, leveranssäkerhet och information om råvarans ursprung. Vilka krav som är juridiskt möjliga och marknadsmässigt relevanta behöver utredas vidare inom projektets upphandlingsöversyn.

*Kävlinge efterfrågar särskilt korta och praktiskt användbara formuleringar som kan lyftas direkt in i ett förfrågningsunderlag eller en kravställning. Detta förstärker behovet av att projektet inte enbart beskriver principerna, utan även tar fram konkreta exempeltexter som kommunerna kan anpassa utifrån sina avtal och marknadsförutsättningar.*

Marknadsdialoger framstår som ett viktigt verktyg. De kan ge kommunerna kunskap om marknadens kapacitet och samtidigt ge producenter, förädlare och grossister en tydligare bild av kommunernas behov.

Intervjuerna visar också behov av att arbeta med varukorgarnas utformning, fler och mer specificerade varugrupper, produktundantag, kompletterande inköp, säsongsprodukter, guldkantsprodukter och möjligheter till mindre upphandlingar. Kävlinge beskriver att fler varugrupper kan skapa bättre möjligheter för specialiserade leverantörer att lämna anbud, men också innebära mer administration och större krav på beställarkompetens.

Uppgifter om råvarans ursprung måste vara korrekta och tillgängliga. Bristfällig information i produktdatabaser eller annan dokumentation kan innebära att en produkt inte kan godkännas vid en upphandling, även om råvaran i praktiken skulle uppfylla kommunens krav. Mindre producenter behöver samtidigt kunna visa att kraven är uppfyllda även om de inte arbetar i samma digitala system som större leverantörer.

## 11. Kommunernas olika förutsättningar

Behovskartläggningen visar tydligt att stöd och verktyg inte kan utformas som om alla kommuner har samma organisation och förutsättningar.

Lomma har kommit långt med baljväxtfärser och hybridrätter och efterfrågar framför allt marknadsdialoger och fungerande distributionslösningar.

Tomelilla har en stark lokal lantbruks- och köttkultur och arbetar med gråärta, kontakter med lokala odlare och flexibla inköpslösningar. Kommunens Matakademi är ett intressant exempel på hur odling, måltider, elever och framtida kompetensförsörjning kan kopplas samman.

Helsingborg har genomfört ett omfattande proteinskifte och behöver produkter och lösningar som fungerar i stora volymer och genom befintliga grossist- och distributionssystem. Kommunen efterfrågar praktisk utbildning samt svenska halvfabrikat med god textur och funktion.

Lund står inför ett planerat råvaruskifte från importerade till svenska baljväxter och har ett tydligt fokus på kunskap, stolthet hos kockarna, marknadsdialog och upphandlingskriterier.

Trelleborg har integrerat baljväxter i många delar av måltidsverksamheten och arbetar aktivt med hybridrätter, resursutnyttjande, elevdelaktighet och måltidspedagogik. Kommunens pågående upphandling skapar en möjlighet att påverka det kommande sortimentet.

Kävlinge har långtgående praktisk erfarenhet av hela baljväxter, egenproducerad baljväxtfärs och råvarunära matlagning. Kommunen utmärker sig genom sitt fokus på lektiner och säker hantering, egen bearbetning och kvarnar, beredskap genom vardagsråvaror, spårbarhet och lokal produktion samt möjligheten att använda andrasortering och restfraktioner till mjöl, färs och andra produkter. Kommunen vill även skapa flexiblare upphandlings- och logistiklösningar där mindre partier kan testas.

Det gemensamma stödet behöver därför kunna anpassas efter kommunernas mognadsnivå, storlek, köksstruktur, interna logistik och avtalssituation.

## 12. Hur målgruppen stärks genom behovskartläggningen

Behovskartläggningen har gett kommunerna möjlighet att beskriva sin verksamhet utifrån både fungerande arbetssätt och konkreta hinder. Intervjuerna visar att målgruppen inte enbart behöver färdiga lösningar, utan också strukturer där erfarenheter kan delas och gemensamma behov kan formuleras.

Genom kartläggningen stärks målgruppen genom att kommunerna får:

- en tydligare bild av sina egna behov och utvecklingsområden
- möjlighet att jämföra sina erfarenheter med andra kommuner
- en samlad röst i dialogen med grossister, producenter och förädlare
- underlag för framtida inköp, upphandlingar och kompetensinsatser
- möjlighet att påverka projektets verktyg, utbildningar och stödmaterial
- möjlighet att bidra med praktisk kökskompetens i produktutveckling och värdering av restfraktioner

Kartläggningen skapar också en grund för att identifiera vilka behov som är gemensamma och därför kan samordnas regionalt, i stället för att varje kommun ska arbeta ensam.

## 13. Fortsatt arbete i projektet

Behovsrapporten ska användas som grund för fortsatta strukturerade dialoger mellan kommuner, grossister, producenter, förädlare och andra relevanta aktörer. Dialogerna bör inte stanna vid allmänna diskussioner om att öka andelen svenska baljväxter, utan inriktas mot konkreta frågor där det finns möjlighet att påverka utbud, upphandling och användning.

### Gemensam produktbehovslista

Projektet bör tillsammans med kommunerna prioritera ett begränsat antal produkter som flera kommuner faktiskt kan tänka sig att köpa. En sådan lista kan exempelvis omfatta färdigkokta svenska baljväxter, svenska alternativ till kikärter, baljväxtfärs, falafel, spreads, mjöl eller andra halvfabrikat.

För varje prioriterad produkt behöver kommunerna beskriva:

- önskat råvaruinnehåll och ursprung
- önskad funktion och användning
- förpackningsstorlek
- ungefärliga volymer
- prisförutsättningar
- krav på hållbarhet och lagring
- behov av grossistdistribution
- om produkten lämpar sig för testpartier, andrasortering eller säsongsbaserad tillgång

Syftet är att göra kommunernas efterfrågan begriplig och möjlig att agera på för marknadsaktörerna.

### Dialog med grossister

Grossistdialogen bör fokusera på hur nya svenska produkter tas in i sortimentet, vilka volymer som krävs, hur flera kommuners efterfrågan kan samordnas och hur grossisterna kan stödja mindre producenter med distribution.

Dialogen bör också behandla problemet att vissa produkter endast finns hos en grossist, hur pilotvolymer och tillfälliga partier kan hanteras och vilka möjligheter som finns att skapa konkurrens eller alternativa leveransvägar.

### Dialog med producenter och förädlare

Producenter och förädlare behöver få en tydlig bild av vilka produktformat offentlig sektor efterfrågar och vilka praktiska krav som finns på smak, konsistens, näring, tillagning, varmhållning, förpackning, lagring och pris.

Dialogen bör även belysa vilka investeringar och volymåtaganden som krävs för att utveckla produkterna och hur riskerna kan fördelas mellan odlare, förädlare, grossister och offentliga kunder.

### Dialog om restflöden, andrasortering och cirkulära råvaruflöden

Dialogerna bör undersöka hur baljväxter som idag sorteras bort på grund av storlek, form, sprickor eller andra kosmetiska avvikelser kan tas tillvara som livsmedel. Offentliga måltider kan utgöra en viktig marknad för råvaror som kan användas i färser, mjöl, grytor, soppor och andra bearbetade produkter där utseendet saknar betydelse.

Det bör även undersökas hur kökspersonalens praktiska kompetens kan användas i produktutvecklingen. Kockar kan ofta identifiera användningsområden för restfraktioner och biprodukter som inte är självklara för producent- eller industriledet.

### Dialog om upphandling

Upphandlare, Upphandlingsmyndigheten och andra relevanta juridiska aktörer bör involveras i arbetet med att identifiera objektiva och verifierbara kriterier som är relevanta för baljväxter.

Dialogen bör särskilt omfatta:

- råvarans ursprung och spårbarhet
- baljväxtspecifika hållbarhetskriterier
- färdiga och anpassningsbara formuleringar för kravställning
- marknadsdialog inför upphandling
- varukorgarnas och varugruppernas utformning
- mindre producenters dokumentationsförutsättningar
- kompletterande inköp, testvolymer och produktundantag
- säsongs- och guldkantsprodukter
- möjligheten att lägga till nya produkter under avtalsperioden

### Dialog om kompetens, recept och användning

Kockar och måltidsutvecklare bör möta odlare, producenter, forskare och inspirationskockar i praktiskt inriktade aktiviteter. Kommunerna behöver få möjlighet att prova svenska baljväxter, förstå deras olika egenskaper och utveckla rätter som fungerar i verklig verksamhet.

Utbildningarna bör särskilt behandla:

- val av rätt baljväxt till rätt maträtt
- blötläggning, kokning, lektiner och hygien
- värmebehandling och säker användning av baljväxtmjöl
- mixning, malning och annan bearbetning
- konsistens, textur och varmhållning
- hybridrätter och baljväxtfärs
- spreads, röror och redning
- kommunikation med matgäster och vårdnadshavare

## 14. Underlag till fortsatt verktygs- och stödutveckling

Behovsrapporten visar att projektets fortsatta verktyg och stödmaterial bör innehålla flera sammanhängande delar.

Det behövs ett praktiskt kunskapsmaterial om svenska baljväxter, med information om odling, smak, funktion, tillagning och användningsområden. Materialet bör innehålla tydligt och forskningsbaserat stöd om lektiner, allergener, värmebehandling, malning och livsmedelssäkerhet. Till detta bör det finnas recept som är testade i offentlig måltid och som beskriver avgörande moment för att resultatet ska bli bra.

Verktygslådan bör också innehålla upphandlingsstöd med konkreta exempel på kriterier och formuleringar, marknadsdialog, dokumentation och olika inköpsmodeller. Produktöversikter kan ge kommunerna bättre kunskap om vilka svenska produkter som finns, hos vilka leverantörer och i vilka format.

Kommunikationsmaterial bör tas fram för elever, vårdnadshavare och andra matgäster. Materialet bör fokusera på smak, svenska råvaror, hälsa, hållbarhet och beredskap utan att framställa baljväxter som en uppoffring.

Goda exempel från kommunerna bör dokumenteras, bland annat:

- hybridrätter och baljväxtfärser
- Lunds arbete med spreads och hummus
- Tomelillas arbete med gråärta och Matakademin
- Helsingborgs stegvisa proteinskifte
- Trelleborgs elevdelaktighet och måltidspedagogik
- Lommas marknadsdialoger och arbete med groddade baljväxtprodukter
- Kävlinges egenproducerade baljväxtfärs, proteinbufféer, arbete med baljväxtmjöl och idéer kring andrasortering

## 15. Bidrag till projektmålen

Behovskartläggningen visar att det finns en vilja hos de sex kommunerna att öka andelen svenska baljväxter och att flera fungerande arbetssätt redan används. Kartläggningen har samtidigt konkretiserat vilka förutsättningar som måste stärkas för att viljan ska kunna omsättas i långsiktiga inköp.

Rapporten skapar därmed den faktabas som behövs för att projektets kommande insatser ska bli relevanta. Den ger ett tydligt underlag för dialog med producenter och grossister, för utveckling av upphandlingsstöd och verktyg samt för kunskaps- och inspirationsinsatser riktade till måltidspersonal.

Genom att formulera gemensamma produktbehov och samla efterfrågan kan kommunerna ge tydligare signaler till marknaden. Detta kan minska osäkerheten för odlare, producenter och förädlare och på sikt bidra till en mer stabil efterfrågan på svenska baljväxter. Kävlinges inspel

visar dessutom att offentlig sektor kan bidra aktivt till produktutveckling, användning av andrasortering och test av nya råvaruflöden.

## 16. Samlad slutsats

De sex intervjuerna visar att baljväxter redan används på många olika sätt i offentlig måltid. Kommunerna arbetar med hybridrätter, vegetariska måltider, spreads, salladsbufféer, grytor, soppor, egenproducerade färser och andra baljväxtbaserade produkter. Omställningen har alltså redan påbörjats.

Det som begränsar en ökad andel svenska baljväxter är inte främst bristande vilja. Hindren finns i samspelet mellan kökens kunskap, matgästernas acceptans, produktutbudet, grossisternas sortiment, producenternas leveranskapacitet, logistiken och upphandlingens juridiska ramar. Kävlinge förstärker särskilt behovet av forskningsbaserad kunskap om säker hantering och visar samtidigt potentialen i råvarunära matlagning, egen bearbetning, beredskap genom vardagsråvaror och användning av restfraktioner.

För att skapa en stabil och långsiktig efterfrågan behöver flera delar av systemet utvecklas samtidigt. Köken behöver praktisk kunskap och beprövade recept. Kommunerna behöver produkter i rätt format och tydligare stöd i upphandling och marknadsdialog. Producenter och förädlare behöver tydliga signaler om önskade produkter, volymer och funktioner. Grossisterna behöver involveras i lösningar som gör produkterna tillgängliga genom ordinarie distributionskanaler, samtidigt som det behöver finnas utrymme för testvolymer och mindre partier.

Behovsrapporten visar även att kommunerna har olika förutsättningar. Stödet behöver därför vara gemensamt i sin grund men flexibelt i sin tillämpning. Genom arbetspaket 4 kan projektet nu föra vidare kommunernas samlade behov till grossister, producenter, förädlare, forskare och beslutsfattare och skapa en konkret dialog om hur fler svenska baljväxter kan nå offentliga måltider.