



Så byggde vi Närmast

– ett digitalt verktyg för affärer mellan
lokala matproducenter och offentlig sektor



Sammanfattande rapport om Sörmlands Matklusters projekt

Lokal mat i offentliga kök

231023 - 241231

Bakgrund

Sörmlands Matkluster arbetar för att mer lokal mat ska bli tillgänglig i Sörmland. Projektet **Lokal mat i offentliga kök** (2023-2024) skapades för att svara på och börja bygga lösningar för de utmaningar, slutsatser och erfarenheter vi fick under projektet **Lager och logistik – lösningar för mer lokal mat** (2022-2023).

Det första projektet finansierades av Leader Sörmlandskusten. Nyköpings kommun och lokala matproducenter deltog i arbetet. Projektet undersökte varför inte fler lokala matproducenter säljer sina varor till offentlig sektor. Målet var att kartlägga hinder och föreslå lösningar för att öka andelen lokal mat i offentliga måltider.

Lärdomarna från projektet visade att det finns ett behov av ett **digitalt verktyg** där offentlig sektor och lokala matproducenter kan mötas och göra affärer.

Leader Södermanland, Jordbruksverket och Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling har finansierat projektet **Lokal mat i offentliga kök**. Här har vi utvecklat ett digitalt verktyg i samverkan med **lokala matproducenter, Gnesta, Strängnäs** och **Eskilstuna kommun** samt teknikutvecklarna Rosenkvarn AB, som tidigare utvecklat **FarmUp**.

Verktyget vi har utvecklat heter **Närmast**.



Projektets mål

Projektets mål var att bygga ett **digitalt verktyg** för att underlätta affärer mellan offentliga kök och lokala matproducenter. På lång sikt ska detta leda till mer lokalproducerad mat inom offentlig sektor, bättre lönsamhet för de gröna näringarna och stärkt krisberedskap i kommuner som använder verktyget.

Funktioner i verktyget:

1. Hitta producenter via kartfunktion
2. Kontaktmöjligheter mellan producenter och offentliga kök
3. Digital överenskommelse mellan parterna
4. Sälj- och marknadsföringskanal
5. Göra beställningar av lokala produkter
6. Ställa in max-tak för hur mycket man får handla för

Övriga mål:

1. Minst 15 lokala matproducenter i verktyget
2. Info och utbildningsmaterial för både producenter och offentlig sektor
3. Ordlista för att förklara processen inom offentlig upphandling



Kompetens och samarbete

En avgörande faktor för utvecklingen av verktyget var att de **framtida användarna – kommunerna och de lokala matproducenterna** – aktivt deltog i hela processen.

Projektledare **Jenny Gullstrand** bidrog med sin erfarenhet av att leda digitala utvecklingsprojekt, sin bakgrund inom offentlig sektor och sin egen erfarenhet som lokal matproducent. **Charlotta André** har varit ansvarig för projekt och har kunnat bistå med kunskap från förstudieprojektet Lager och logistik och erfarenheter från projektledning av andra digitala utvecklingsprojekt med företag som målgrupp.

Den digitala utvecklingen leddes av **Rosenkvarn AB**, som står bakom tjänsten **FarmUp**. Teamet har gedigen erfarenhet av att utveckla tekniska lösningar för små producenter, bland annat genom projekt i region Gävleborg tillsammans med föreningen MatVärden. Denna kompetens var ovärderlig för projektet.

Projektets styrgrupp bestod av:

- **Charlotta André**, projektansvarig Lokal mat i offentliga kök.
- **Roger Tiefensee**, ordförande i Sörmlands Matkluster samt producent och förädlare.
- **Ulrika Ekström**, styrelsemedlem Sörmlands Matkluster med erfarenhet av kommunikation och dagligvaruhandeln.
- **Michael Degirmen**, VD för Rosenkvarn AB och ansvarig för FarmUp.

De tre kommunerna **Gnesta, Strängnäs** och **Eskilstuna** bidrog med 120 arbetstimmar vardera. Deras representanter inkluderade kostchefer, måltidsplanerare, måltidsstrateger, upphandlare och kockar, som alla spelade en central roll i utvecklingsarbetet. Ungefär **35 lokala matproducenter** deltog också aktivt genom workshops, möten och dialoger. Bland dessa företag finns producenter av frukt, grönsaker, kött, viltkött, honung, charkuterier, mejeriprodukter, dryck, oljor, ägg, mjöl och frysta skördeprodukter.



Arbetsätt

I projektet har vi arbetat strukturerat i fyra faser för att utveckla ett digitalt verktyg som möter behoven hos både kommuner och lokala matproducenter. Den nära dialogen med kommunerna och matproducenterna har varit avgörande för att skapa ett användarvänligt och effektivt verktyg.

Parallellt med utvecklingen har vi arbetat marknadsföring och samarbeten. Vi har arrangerat föreläsningar, deltagit på mässor med monterutställningar och stärkt projektets synlighet

Projektets styrgrupp har arbetat med säkerställande av support och drift samt framtagande av affärsmodell.

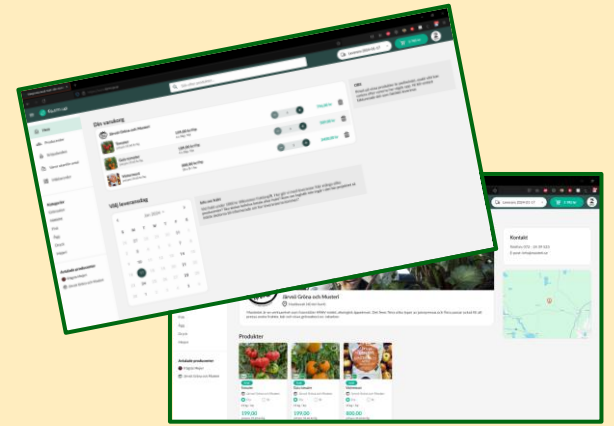


Arbetsätt

Förberedande fas

1

Vi inledde med workshops, omvärldsbevakning och studiebesök för att samla in kunskap och identifiera behov. Utifrån detta tog vi fram en prototyp som fungerade som grund för vidare utveckling.



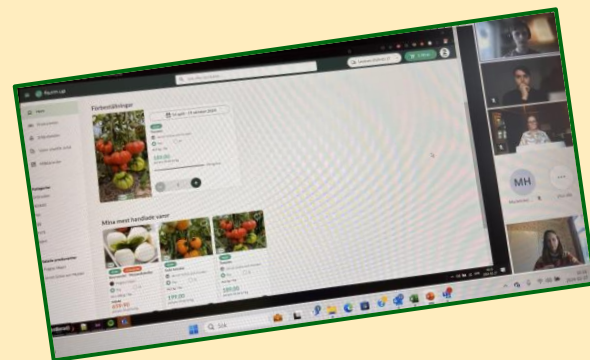
Arbetsätt

Utförandefas

2

Under denna fas genomfördes tester av design och användarupplevelse. Vi har arbetat nära kommunerna med bland annat allergener, märkningar, kategorier och menyer samt logistik- och avtalsfrågor.

Vi har även föreläst och deltagit på mässor och utställningar för att stärka projektets synlighet.



Kategori
Chark & Delikatess

Allergener ?

Mjök och mjölkprodukter Spannmål Sojabönor Lupin Nötter Jordnötter Selleri Sesamfrön
 Senap Svaveldioxid och sulfitt Fisk Kräftdjur Ägg Blötdjur

Frakttemperatur
Kylvara

Märkningar ?

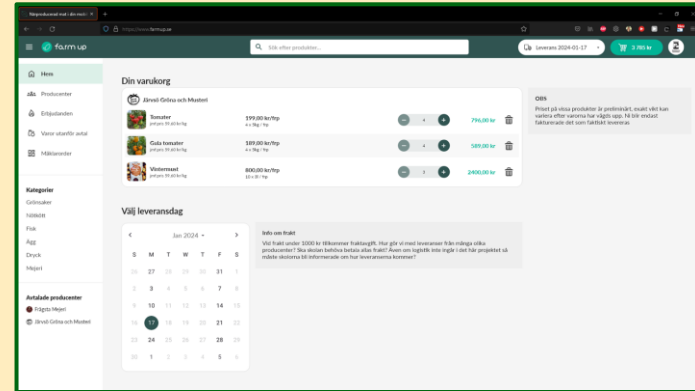
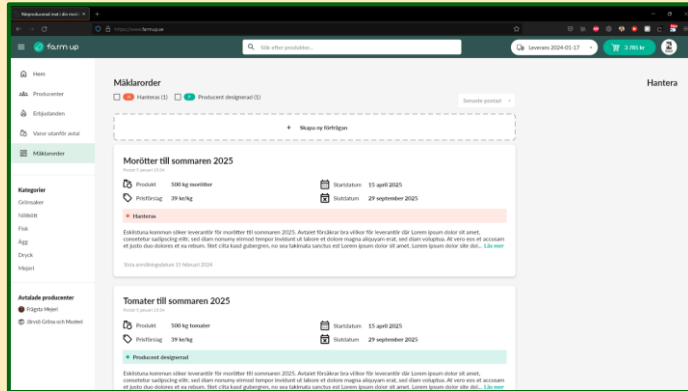
EU-ekologiskt	KRAV	Kött f. Sverige	Svensk fågel
MSC	ASC	Fairtrade	Klass 2

Arbetsätt

Utvecklings- och testfas

3

Här fokuserade vi på att bygga och testa verktygets funktioner i nära samarbete med lokala matproducenter och kommuner, vilket säkerställde att lösningen blev anpassad till deras specifika behov och arbetsflöden.



Arbetsätt

Lanseringsfas

4

I lanseringsdelen introducerades verktyget för matproducenter genom onboarding och genomförde skarpa tester hos kommunerna i verklig drift. Det första köpet i plattformen gjordes av Gnesta kommun som köpte lokala äpplen från Frönäs gård.

Det har också tagits fram avtal och en plan för fortsatt utveckling och drift för verktyget samt producerats lathundar och filmer. Vi har gett verktyget namnet **Närmast.**

Lathund för matproducenter
Verktyget för lokal mat i offentliga kök

Sensitiv uppgift 2024-03-26

Det här verktyget gör det enkelt för dig som matproducent att sälja lokal mat till kommunerna Eslöv, Skövde och Östra. Här hittar du information för att komma igång och använda systemet.



Snabbstart
Vad är verktyget?
Det digitala verktyget är en plattform där du som matproducent kan:


- Skapa en profil och presentera dina produkter
- Visa alla kommuner du vill sälja till
- Läga upp produkter och eventuella avtal med kommuner
- Administrera beställningar

Verktyget ska användas från dator, och fungerar lite optimalt från mobil.

Kontakthoppfiter



Hem > Producenter > **Frönäs gård**




Frönäs gård Pausad
Gnesta • 56.8 km

Frönäs gård producerar äpplen, ekologiska Eu-certifierade av följande sorter.: Amorosa, Santana, Katja, Cox's Orange, Ingrid-Marie och Folke


[Läs mer](#)

Produkter



Klass 2 Ekologiska

Ekologiska äpplen
FRÖNAS GÅRD
11 kg (22,00 kr/kg)



Klass 2 Ekologiska

Ekologiska äpplen
FRÖNAS GÅRD
5 kg (22,00 kr/kg)

Samarbeten och PR

Under projektets gång har vi fått uppmärksamhet i flera olika forum och medier, inklusive tidningen Land, Sörmlandsbygden och Dagens Teknik.

Vi har också löpande uppdaterat projektets webbplats med relevant innehåll och information för olika målgrupper.

För att nå ut till matproducenter har vi gjort regelbundna mejlutskick och inlägg i sociala medier. Dessutom har vi aktivt deltagit i flera forum, exempelvis Sörmlands Matklusters årsmöte och höstmöte, för att träffa och engagera matproducenter direkt.



Samarbeten och PR

Vi har haft ett nära samarbete med flera andra projekt och aktörer inom samma område, bland annat projektet "Ett nytt recept för skolmåltiden" och Vallentuna kommun, MATtanken, STUA, Matvärden, Länsstyrelsen och Nätverket Offentlig Måltid Sörmland.

Dessutom har vi medverkat med både monter och föreläsningar vid stora evenemang som Gastronord, Landsbygdsriksdagen och Kommundialog för regional livsmedelsstrategi i Sörmland.



Resultat

Under projektet har vi lanserat det **digitala verktyget Närmast** där lokala matproducenter och offentlig sektor kan hitta varandra och göra affärer. Vissa grundfunktioner har anpassats och vidareutvecklas för att bättre möta användarnas behov. **Verktyget finns på www.narmast.se**

Extra funktionalitet har också lagts till, exempelvis möjligheten för producenter att ladda upp eget material, automatiserade mejlutskick till användare och möjligheten att skapa olika prislister för olika kundgrupper.

Den färdiga plattformen är unik i Sverige och erbjuder en lösning som förenklar för offentlig sektor att handla lokal mat direkt från matproducenterna.



Närmast



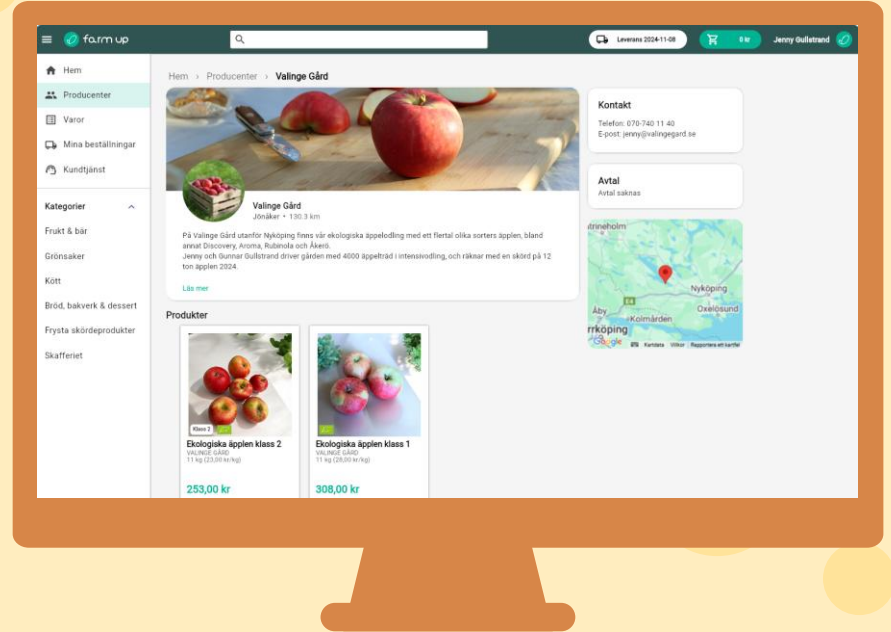
Vy för producenter

Matföretaget presenterar sitt företag och kan lägga upp varor för att sälja till offentlig sektor.

Det finns möjlighet att välja vilka områden man vill sälja till, samt till vilka priser.

Man kan enkelt pausa sin försäljning och aktivera den senare.

Har man ett avtal med kommunen kan man ladda upp det och därmed visa att varorna är avtalade.



Närmast



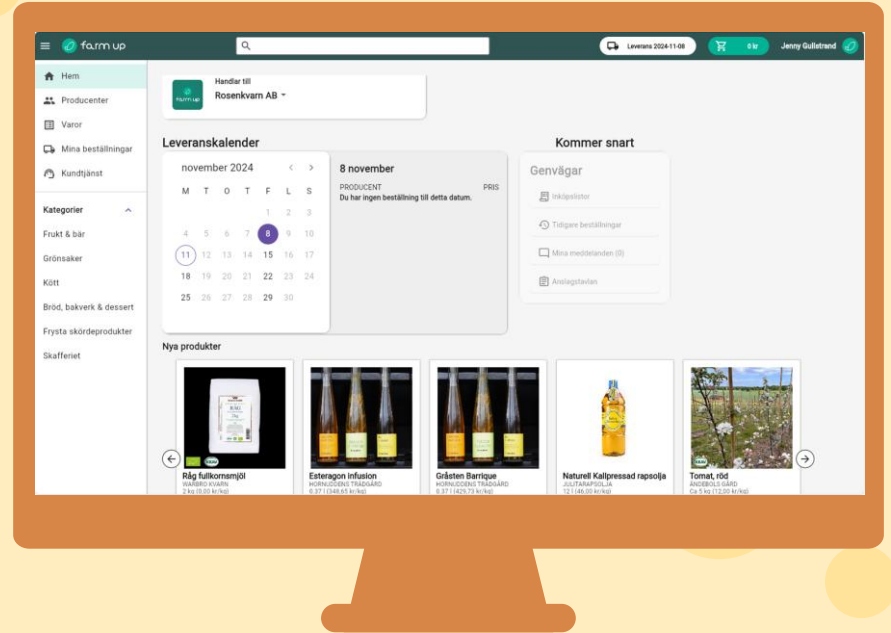
Vy för kommuner

Offentliga kök kan hitta sörmländska matproducenter och handla lokal mat.

Producenterna kan listas i ordning efter kortast avstånd till köket.

Köken kan söka varor i sökrutan eller via kategorier, samt filtrera på märkningar som ekologiskt, kött från Sverige eller klass 2.

Man kan ladda ner material från producenten för att använda för affischering eller information till restaurangen.



Vid lansering

20 sörmländska matproducenter

- Hornuddens trädgård: grönsaker, frukt, dryck
- Osprey farm: grönsaker
- Grinda Gårdsglass: dessert
- Camelina of Sweden: camelinaolja och frön
- Ekhov Säteri: ägg
- Bonden på Södertuna: grönsaker
- Frönäs gård: äpplen
- DeVilda: viltkött
- Solmyra Smakfullt: äpplen, dryck
- Tiefensee äppelodling: äpplen
- Pralinörskans praliner: dessert
- Lindgårdens bigårdar: honung
- Ändebols gård: tomater
- Jordnära mat: steksmet
- Sjöholms gård: nötkött
- Valinge gård: äpplen
- Björnlunda honung: honung
- Julita rapsolja: rapsolja
- Coles Nordic: dryck
- Warbro kvarn: mjöl och gryn



Projektets mål – en plattform för...



Kommunikation

Möjlighet för kommuner och matföretag att hitta varandra och bygga relationer

Hitta producenter

Hem > Producenter

Producenter

Varor

Mina beställningar

Kundtjänst

Kategorier

- Frukt & bär
- Grönsaker
- Kött
- Mejeri, ost & ägg
- Frysta skördeprodukter
- Skafferiet

Sök

Avtalade producenter

- Valinge Gärd · Jönåker 64.2 km
Frukt & bär

Övriga producenter

- Homuddens trädgård · Strängnäs 10.6 km
Skafferiet Grönsaker Frukt & bär
- osprey farm studio · strängnäs 15.8 km
- Grinda Gårdsglass · Malmköping 30.0 km
Bred, bakverk & dessert
- Ekhov Säteri AB · Björnlunda 30.1 km
Mejeri, ost & ägg

Producenter

I denna meny kan du se alla producenter som är kopplade till plattformen i din region. Genom att klicka på en producent kan du enkelt hitta deras kontaktuppgifter och var de befinner sig geografiskt. Du kan handla deras produkter och administrera avtal.

Projektets mål – en plattform för...



Kommunikation

Möjlighet för kommuner och matföretag att hitta varandra och bygga relationer

Info om producenten

The screenshot shows the 'farm up' platform interface. The main content area displays the profile for 'Ekhov Säteri AB' (Säterier). The profile includes a header image of a farm, a circular logo, and the following text:

Ekhov Säteri AB (Säterier)
Björnlunda • 30.1 km
Ägg från Ekhov i Björnlunda

Äggen kommer från Ekhov som ligger utanför Björnlunda i Södermanland utmed väg 57, ca en timme sydväst om Stockholm.

På gården bedrivs ett aktivt jordbruk med värphöns, spannmålsodling, skogsbruk, utnyttning av hus samt en gårdsbutik - Äggboden Ekhov. I äggboden säljs färskt ägg, honung, sylt, saft, bröd, potatis och mycket annat när och eller/småskaligt producerade varor. Gården drivs av bröderna Gustaf och Magnus Rinman tillsammans med personal.

Hönsen är frigående inomhus och äter 100% vegetabiliskt foder baserat på spannmål, främst vete och havre samt raps, majs och soja.

Stämpeln på äggen möjliggör spårning av ursprung, där den första siffran anger vilket produktionssystem hönsen bor i (frigående inomhus) och tre sista siffrorna anger vilken gård dom kommer ifrån.
[Läs mindre](#)

Produkter

On the right side of the profile, there is a 'Kontakt' section with the following information:

Kontakt
Telefon: 070-482 38 15
E-post: magnus.rinman@ekhov.se

Below the contact information is an 'Avtal' section with the following text:

Avtal
Inget avtal
[Redigera avtal](#)

At the bottom right, there is a map showing the location of Ekhov Säteri AB in Björnlunda, with a red pin and a 'Google' logo.

Projektets mål – en plattform för...



Kommunikation

Möjlighet för kommuner och matföretag att hitta varandra och bygga relationer

Hitta kommunens kök

farm up

Hem

Mina varor

Beställningar

Kunder

Prislistor

Profil

Kundtjänst

Hem > Kunder

Kundlista

Från denna meny kan du se alla kunder i din region. Du kan även administrera avtal och prislistor här.

Gnesta Kommun · 46.0 km

Strängnäs Kommun ·

Eldsunds Centralkök · 68.4 km

Projektets mål – en plattform för...



Kommunikation

Möjlighet för kommuner och matföretag att hitta varandra och bygga relationer

Info om köket

Hem » Kunder » **Gnesta Kommun**

Frejaskolan
Gnesta Kommun
Skolvägen 12, 646 31 Gnesta

Kunduppgifter
Kontaktperson: Marie Ceder Åkerlund
Telefon: 0158-275 449
E-post:
Marie.Ceder.Akerlund@gnesta.se
E-post för fakturor: faktura@gnesta.se
Fakturadress: Västra Storgatan 15, 646 80 Gnesta
Referens: 12960/ARM/ kostenheten

Avtal
Inget avtal
Redigera avtal

Prislista
Ordinarie prislista
Välj prislista

Projektets mål – en plattform för...



Avtal

En plats där avtal mellan kommun och producent kan synliggöras och minska osäkerheten kring vad man får handla

Ladda upp avtal

A screenshot of a web application interface. The background shows a product page for 'Valinge Gård' with a 'Paused' status and a list of products like 'Ekologiska äpplen klass 2'. Overlaid on this is a modal window titled 'Avtalsansvarig' with a search field containing 'Kalle Karlsson'. Below the search field are two calendar views for 'Startdatum' and 'Slutdatum' for December 2024. The 'Startdatum' calendar has the 8th and 15th highlighted with purple circles. The 'Slutdatum' calendar has the 1st, 8th, and 31st highlighted with purple circles. At the bottom of the modal is a large dashed green box with an upward-pointing arrow and the text 'Dra och släpp en fil eller klicka här för att välja en fil från din dator'. Below this box are the labels 'Kopplade filer' and 'Text avtal.pdf', a date '2024-12-8', and a user 'Ladda ner: Raderis'. At the very bottom of the modal are two buttons: 'Avbryt' and 'Spara'.

Projektets mål – en plattform för...




Affärer

En plats där producenten lägger upp sina varor och kommunen beställer

Lägg till varor

Hem > Varor > Frysta skördeprodukter > Steksmet



Steksmet
2.5 kg
50 i lager, minimiköp: 4

397,50 kr
jmf.pris 159,00 kr/kg

Lägg till

Om produkten
Steksmet är en utsökt och flexibel, växt-baserad game-changer med en kort och naturlig ingredienslista. Tillaga som den är eller blanda den med vad du vill, varför inte med svinn från gårdagens salladsbar eller fisk som blev över. Stek, fritera eller kör i ugn! Den perfekta basen som tar din matlagning till en ny nivå. Går även utmärkt att blanda 50/50 med kött, flexitarianism är här för att stanna, get used to it!

Detaljer
Artikelnummer: 735
Varutyp: Frysvara
Allergener: Lupin

Projektets mål – en plattform för...



Affärer

En plats där producenten lägger upp sina varor och kommunen beställer

Lägg beställning

Hem > Min varukorg

	Jordnära			
	Steksmet 2.5 kg	397,50 kr <small>jmf. pris 159,00 kr/kg</small>	- 4 +	1 590,00 kr
	Frönäs gård			
	Ekologiska äpplen 11 kg	242,00 kr <small>jmf. pris 22,00 kr/kg</small>	- 3 +	726,00 kr
	Ekhov Säteri AB			
	Normalstora ägg (M/L) Ca 1.8 kg	51,00 kr <small>jmf. pris 28,33 kr/kg</small>	- 20 +	1 020,00 kr

Välj leveransdag

Slutsats och reflektion

Några framgångsfaktorer i projektet har varit en god tids- och projektplanering och en bra projektstruktur med projektansvarig, projektledare och utvecklingsteam. Samarbetet med en erfaren teknikutvecklare som tidigare utvecklat en liknande tjänst gav oss en stabil grund att utgå ifrån.

Lyhördhet gentemot de framtida användarna har också varit avgörande för att säkerställa att verktyget utformas efter deras faktiska behov.

Projektets korta tidsram –cirka ett år – har varit en utmaning, och vi ser att betydligt längre tid krävs för att verktyget ska kunna etableras fullt ut och utvecklas med fler nödvändiga funktioner. Under projektets gång har det blivit tydligt att en logistiklösning behöver integreras för att hela kedjan ska fungera och möjliggöra större affärer. Dessutom behövs en lösning för upphandling, exempelvis DIS, för att offentlig sektor ska kunna göra större inköp av lokal mat.

Framtida utveckling av verktyget innefattar att utöka användningen till fler kommuner i Sörmland och inkludera fler matproducenter.

På längre sikt ser vi potential att ansluta dagligvaruhandeln, restauranger och gårdsbutiker, samt att skapa integrationer med andra system för att underlätta handel med lokal mat ytterligare.

Följ gärna vårt fortsatta arbete med **Närmast** på www.matkluster.se

