



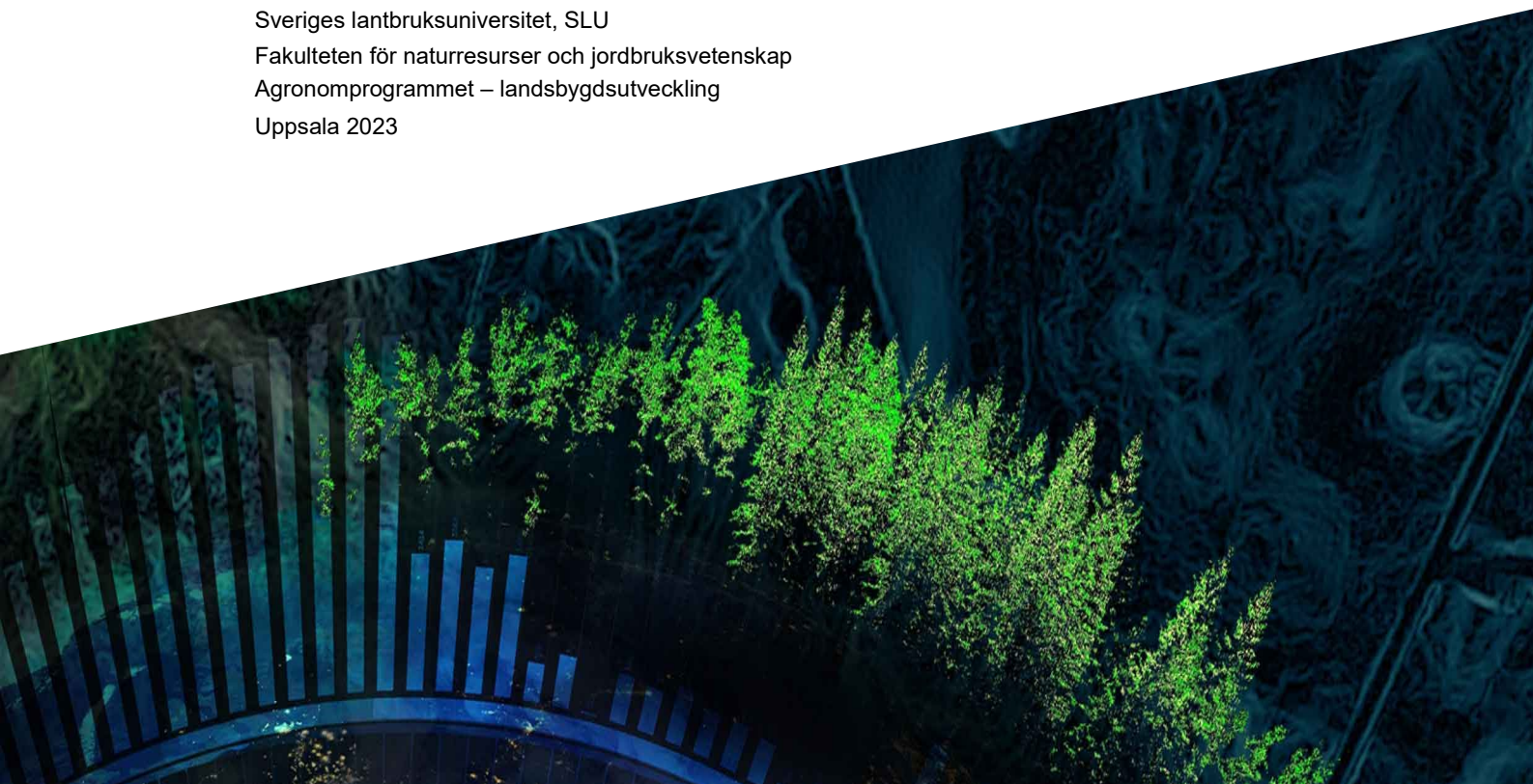
# Att nära relationer

En utforskande studie om samstyrning av en kort matkanal

---

Flynn Smedman

Självständigt arbete • 15 hp  
Sveriges lantbruksuniversitet, SLU  
Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap  
Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling  
Uppsala 2023



# Att nära relationer. En utforskande studie om samstyrning av en kort matkanal

*To nourish relationships. An explorative study about the co-governance of a short food supply chain*

Flynn Smedman

<b>Handledare:</b>	Malin Beckman, Sveriges lantbruksuniversitet, SLU, Institutionen för stad och land
<b>Examinator:</b>	Linus Rosén, Sveriges lantbruksuniversitet, SLU, Institutionen för stad och land
<b>Biträdande examinator:</b>	Brian Kuns, Sveriges lantbruksuniversitet, SLU, Institutionen för stad och land
<b>Omfattning:</b>	15 hp
<b>Nivå och fördjupning:</b>	Grundnivå, G2E
<b>Kurstitel:</b>	Självständigt arbete i landsbygdsutveckling
<b>Kurskod:</b>	EX0888
<b>Program/utbildning:</b>	Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling
<b>Kursansvarig inst.:</b>	Institutionen för stad och land
<b>Utgivningsort:</b>	Uppsala
<b>Utgivningsår:</b>	2023
<b>Upphovsrätt:</b>	Alla bilder används med upphovspersonens tillstånd.
<b>Elektronisk publicering:</b>	<a href="https://stud.epsilon.slu.se">https://stud.epsilon.slu.se</a>
<b>Nyckelord:</b>	alternativa matnätverk, co-governance, alternativa mellanhänder, matsystem, relationer, styrning

## Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap

Institutionen för stad och land

Avdelning en för landsbygdsutveckling

## Sammanfattning

I denna uppsats undersöker jag Stadsdelsmat, en modell för ett alternativt matsystem. Modellen syftar till att skapa en kort matkanal med närmare relationer mellan matens s.k. tre roller, nämligen medlemmar, kök och jordbruk, där dessa har möjlighet till medbestämmande i det lokala matsystemet. Med intresse för hur de olika aktörerna kan göra detta gemensamt har jag utforskat hur relationerna mellan matens roller kan se ut samt vad de kan uppleva som möjligheter och utmaningar med att ingå i samstyrningen av Stadsdelsmat.

Empirin har samlats in med hjälp av semi-strukturerade intervjuer och deltagande observationer i följande situationer: tillfällen som arrangerats med eller av skaparna av modellen; i samtal med personer som har erfarenhet av alternativa matsystem på andra platser; i möten med projektets externa råd, en grupp bestående av representanter från olika samhällssektorer med ämnesspecifik kompetens i mat-frågor. Analysen av det empiriska materialet gjordes genom tematisering utifrån vad som kunde relateras till de tre rollerna i matsystemet, samt min förståelse av de teoretiska begreppen samstyrning och alternativa mellanhänder i korta matkanaler.

Erfarenheter från personer med olika kunskaper och perspektiv har i denna studie visat på tänkbara möjligheter och utmaningar med samstyrningen av Stadsdelsmat. Organiseringen i modellen bygger på personliga interaktioner i ett grannskap, och eftersom dessa samt rollerna uppstår först efter att bollen satts i rullning av några få första relationer är det utmanande att på förhand avgöra samstyrningens verkliga utformning. En av flera utgångspunkter i Stadsdelsmat är att etablera ett kök, en plats för att bygga nya relationer, och som med tiden kan utvecklas till att få en mer samordnande funktion, en slags alternativ mellanhand i den korta matkanalen. Den verkliga framtiden för Stadsdelsmat blir synlig först när det tas vidare i en särskild stadsdel.

*Nyckelord:* alternativa matnätverk, co-governance, alternativa mellanhänder, matsystem, relationer, styrning

## Abstract

In this thesis, I study Stadsdelsmat, a model for an alternative food system. The model aims to create a short food supply chain with closer relationships between the so-called three main roles of food, i.e. members, kitchen and agriculture, where they have the opportunity to participate in the decision making of the local food system. Being interested in how the food system can be collectively managed by many actors, I have explored what the relationships between the roles of food can look like, as well as the opportunities and challenges they may experience when participating in the co-governance of Stadsdelsmat.

The empirical data has been collected through semi-structured interviews and participant observations in the following situations: occasions arranged with or by the creators of the model; in conversations with people who have experience of alternative food systems in other places; in meetings with the project's external council, a group consisting of representatives from various sectors of society with subject-specific expertise in food matters. The analysis of the empirical material was done through thematization based on what could be related to the three roles of the food system, as well as my understanding of the theoretical concepts of co-governance and alternative intermediaries in short food supply chains.

Experiences from people with different knowledge and perspectives have in this study shown possible opportunities and challenges with the co-governance of Stadsdelsmat. The thought organization in the model is based on personal interactions in a neighbourhood, and since these and the roles emerge only after initiating a few first relationships, it is challenging to in advance foresee the true shape of the co-governance. One of several points of departure in Stadsdelsmat is to establish a kitchen, a place for building new relationships, and which over time can develop into having a more coordinating function, a kind of intermediary in the short food supply chain. The true future of Stadsdelsmat only emerges when it is established in a particular neighbourhood.

*Keywords:* alternative food networks, co-governance, food systems, governance, intermediary short food supply chains, relationships

## Förord

Finns det sätt som vi gemensamt kan se till att ha mat på bordet, trots alla oroligheter i omvärlden? Storleksrationalisering av jordbruk i långa, globaliserade livsmedelskedjor har under pandemin och i det senaste kriget enligt mig och många andra visat sig vara rätt så sårbara. Kriserna blir också fler i och med de pågående klimatförändringarna. Oftast vet jag inte vem som odlat maten jag äter, eller vilka steg maten tagit för att hamna i förpackningen på butikshyllan. Finns det kanske andra sätt att komma närmare maten? Jag har länge fascinerats över initiativ som skapar alternativa metoder för att producera, tillaga och äta mat tillsammans. Det finns urbana odlingar, frivilligorganisationer, publika kök, inköpskooperativ, gemenskapsodlingar, bondekooperativ, REKO-ringar, bondens marknad, community supported agriculture... Initiativen är många, och har alla någon form av ambition att organisera sig annorlunda kring maten, att på sina sätt bidra till en förändring i sina kontexter. Frågan är om deras tillvägagångssätt är lösningarna på de många utmaningar som det globaliserade matsystemet kan innebära? Det är ett ämne jag velat utforska och som bland annat lett mig till ideellt engagemang i hållbarhetsfrågor kopplade till mat, bland annat inom frivilligorganisationen Reformaten, en nationell rörelse som driver påverkansarbete kring matrelaterade hållbarhetsfrågor. De har varit delaktiga i projektet *Stadsdelsmat*, där de tillsammans med fyra andra projektparter har utvecklat en vision för ett alternativt lokalt matsystem på stadsdelsskala. När jag fick höra om projektet såg jag arbetet med denna kandidatuppsats som ett ypperligt tillfälle att lära mig om hur människor jobbar i praktiken med matsystem-frågor och hoppades även att jag på något sätt skulle kunna bidra till deras arbete, med min uppsats. Jag sattes i kontakt med projektledarna som under våren 2023 jobbat med att färdigställa utkast på interna dokument samt att arrangera evenemang där de spridit projektets resultat till både lokala och internationella evenemangsdeltagare. Det har för mig varit en givande och spännande process som visat att det finns både möjligheter och utmaningar med att ta sig an komplexa uppgifter såsom att samstyra alternativa matsystem.

# Innehållsförteckning

<b>Förord</b> .....	<b>5</b>
<b>Figurförteckning</b> .....	<b>7</b>
<b>1. Inledning</b> .....	<b>8</b>
1.1 Syfte och frågeställning.....	9
<b>2. Litteratur och teori</b> .....	<b>10</b>
2.1 Litteraturgenomgång.....	10
2.2 Teoretiskt ramverk .....	13
<b>3. Metod och material</b> .....	<b>15</b>
3.1 Semi-strukturerade intervjuer.....	16
3.2 Deltagande observation .....	18
3.3 Intervju från media .....	19
3.4 Analysmetod .....	20
3.5 Reflexivitet.....	20
<b>4. Empiri och diskussion</b> .....	<b>21</b>
4.1 Stadsdelsmat .....	21
4.1.1 Min tolkning av modellen .....	25
4.2 Matens tre roller .....	27
4.2.1 Medlemmar .....	27
4.2.2 Kök.....	28
4.2.3 Jordbruk.....	30
4.3 Samstyrningen .....	31
<b>5. Slutord</b> .....	<b>35</b>
<b>Referenser</b> .....	<b>38</b>
<b>Bilaga 1</b> .....	<b>40</b>
<b>Bilaga 2</b> .....	<b>43</b>
<b>Bilaga 3</b> .....	<b>45</b>
<b>6. 48</b>	

# Figurförteckning

- Figur 1: Matens "tre roller" samt överlappningen som visar var relationer kan uppstå.  
Egen bearbetning utifrån projektgruppens interna material (jmf Projektgruppen 2023:8) i syfte att göra ett fåtal språkliga ändringar. Källa: Författarens bearbetning. .... **Fel! Bokmärket är inte definierat.**
- Figur 2: Råvaruflöde och ekonomiskt flöde mellan rollerna i "Den väldigt korta matkalen", två av flera flöden som visualiseras i projektgruppens ännu opublicerade material (jmf Projektgruppen 2023:9). Med tillstånd från upphovsrättsinnehavaren. .... **Fel! Bokmärket är inte definierat.**
- Figur 3: Egen bearbetning utifrån A Multi-Perspective Collaborative Governance Framework for SFSC av Kurtsal et al. (2020), ett ramverk för att förstå samstyrningsprocesser i korta matkanaler. Källa: Författarens bearbetning. .. 12
- Figur 4: Min tolkning av Stadsdelsmat, inklusive matens tre roller och relationerna mellan dem. Källa: Författaren själv. .... 26

# 1. Inledning

Maten de flesta av oss köper i mataffärerna är resultatet av långa, globala och fragila handelsvägar, där identiteterna hos råvarorna och bönderna är osynliga (jmf Projektgruppen 2023). Frågan är om matproduktion kan bli en mer integrerad del av en hälsosammare, mer balanserad och hållbar stad? Det är bakgrunden till innovationsprojektet Stadsdelsmat, som tagit fram en modell för en kortare matkanal där "Grannskapet tar maten i egna händer" (Projektgruppen 2023:1). Projektet har finansierats av innovationsmyndigheten Vinnova och utförts av en tvärssektoriell grupp bestående av fem parter (se bilaga 1). För att utforma modellen har projektgruppen samlat erfarenheter från samarbetsprocesser och prototyparbeten i Stockholmsförorten Järva, bland annat i form av workshops, odlingsevenemang och samtal med lokala aktörer.

Med intresse för Stadsdelsmat har jag studerat projektets slutfas. Detta har mestadels skett i kommunikation med projektledarna, när de arbetat med att justera och sammanfatta modellen samt att formulera hur den kan tas vidare i framtiden. Syftet med denna uppsats är att studera modellen Stadsdelsmat för att förstå dess innehåll, samt dess vision om hur många lokala aktörer gemensamt kan styra detta alternativa matsystem. Utöver min kontakt med projektgruppen har jag även kontaktat personer som engagerar sig i alternativa matsystem på andra platser, för att dra lärdomar om vad de upplever som möjligheter och utmaningar i sina kontexter. Utöver detta har jag även lyft perspektiv från projektgruppens externa råd som inkluderar personer med ämnesspecifika kompetenser och som har gett sin respons på modellens innehåll och utformning. Detta empiriska underlag har legat till grund för uppsatsens diskussion om tänkbara möjligheter och utmaningar med samstyrningen av Stadsdelsmat, för att undersöka hur detta alternativ till långa, konventionella livsmedelskedjor kan tänkas styras gemensamt i praktiken.



## 1.1 Syfte och frågeställning

För att förstå hur Stadsdelsmat som modell för ett alternativt matsystem och kort matkanal kan fungera, med alla dess involverade aktörer, kommer jag i denna uppsats undersöka dess styrning. Jag ställer mig därför följande fråga med tillhörande underfrågor:

- Vad är möjligheterna och utmaningarna med samstyrningen i Stadsdelsmat som modell för ett alternativt matsystem och kort matkanal?
  - Hur kan relationerna se ut mellan de som involveras i modellen?
  - Hur kan samstyrningen förstås utifrån de olika rollernas respektive perspektiv, d.v.s utifrån medlemmar, kök och jordbruk?

## 2. Litteratur och teori

I följande avsnitt presenteras inledningsvis litteraturen bakom uppsatsen, som vidare ligger till grund för de teoretiska begrepp som presenteras därefter och som använts för att diskutera den insamlade empirin.

### 2.1 Litteraturgenomgång

Det så kallade "konventionella" matsystemet kan enligt Michel-Villarreal et al. (2019) beskrivas som beroende av konventionellt jordbruk som är storskaligt, mekaniserat och industrialiserat med ökande användning av monokulturer, gödsling och besprutning. Vidare har globaliseringen inneburit att konventionella matkedjor blivit allt längre, med långa transportvägar och involverade noder såsom storskaliga matkedjor (Michel-Villarreal et al. 2019) och jordbruksnäringen har kommit att bli en väsentlig del i den globala ekonomin (Tsoulfas et al. 2023). Detta skapar en distansering mellan konsumenter och producenter (ibid.). Tidigare forskning antyder att de institutionella arrangemangen kring dessa konventionella system inte är tillräckliga för att uppnå hållbarhet, utan att de behöver bli mer diversifierade (ibid.). Även om vi på förhand inte kan definiera vägen till hållbarhet, eftersom det inte är ett tydlig avgränsat slutmål eller stadie (Brunori et al. 2016; Norr 2022) finns det flera exempel på processer där alternativa lösningar på matsystemets utmaningar skapas.

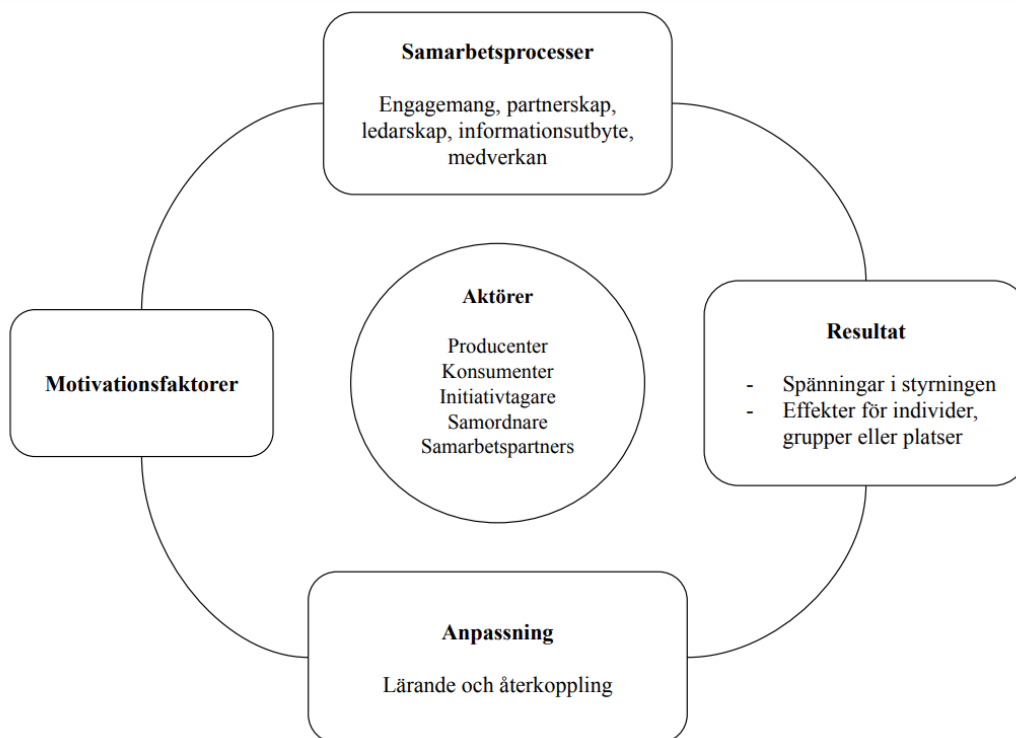
Nätverk som uppstår för att förflytta sig från det dominerande matsystemet kan kallas *alternativa matnätverk* (*alternative food networks*) (Arthur et al. 2022). Det finns ingen enhetlig definition av begreppet, men det finns flertalet beskrivningar där gemensamma kriterier kan urskiljas (Tregear 2011 i Renkema & Hilletoft 2022). Michel-Villarreal et al. (2019:2) skriver att "En av de tidigaste definitionerna av alternativa matnätverk antyder att de är "förankrade i särskilda platser, [och] syftar till att vara ekonomiskt lönsamma för bönder och konsumenter, använda ekologiskt sunda produktions- och distributionsmetoder och förbättra social rättvisa och demokrati för alla medlemmar i en gemenskap" (min översättning). Tsoulfas et al. (2023) menar vidare att alternativa matnätverk kan främja verkliga, nära, rättvisa och pålitliga relationer.

Hur organiseringen av matsystem går till och hur arbete och förmåner fördelas inom dem kan kallas deras *governance* (Arthur et al. 2022). Eftersom det är ett engelskt begrepp som saknar direkt svensk översättning presenterar jag inledningsvis en introduktion till begreppet för att därefter delge min svenska översättning. Governance kan ta flera former för att bemöta utmaningar i matsystemet och för att förstå dessa former behövs en analys av aktörer, deras relationer, och hur de påverkar matsystemet (Guthman 2007 i Arthur et al. 2022). Governance-begreppet används inom en rad discipliner och har ingen fast definition bortom en övergripande idé (Rogers et al. 2013). Det handlar om hur saker och ting styrs interaktivt i samhället mot ett önskat mål (Montin & Hedlund 2009) och involverar statliga liksom ickestatliga aktörer (Rogers et al. 2013). Det innefattar aktivitet från olika håll, och strävar efter att lösa komplexa och svårhanterliga samhällsproblem (Montin & Hedlund 2009). Det är vanligt att *governance* används för att beskriva och diskutera hur statens styrning är organiserad, men kan också vara till användning för att beskriva relationen mellan staten och civilsamhället samt ekonomin (Mayhew 2015). *Styrning* är en av många översättningar av det engelska begreppet och jag kommer därför översätta *governance* till styrning.

Styrning tar många olika former, varav en är *samstyrning* (min översättning av *co-governance*). Kooiman et al. (2003) beskriver det som ett samlingsbegrepp för olika organiserade former av interaktioner i styrande syfte, såsom collaborative-, cooperative- eller andra former av 'co-' benämningar av *governance*. Ett väsentligt element är att alla interagerande parter har något gemensamt att utföra tillsammans som på något sätt kopplas till deras autonomi och identitet (Kooiman 2003). Framgångsrika strukturer för styrning innebär att kostnader och förmåner fördelas rättvist mellan alla involverade intressenter (Renkema & Hilletoft 2022). De främjar även tillgången till externa resurser samtidigt som det bevarar produktidentitet och lokala resurser (Brunori et al. 2016; Badraoui et al. 2020 i Renkema och Hilletoft 2022). Dessa krav för framgångsrik styrning kan kopplas till ovanstående beskrivning av samstyrning. Litteraturen om samstyrning av lokala matsystem behöver enligt Kurtsal et al. (2020), utökas för att förstå bland annat existerande platsbaserade strukturer, deras organisering, stödjande omständigheter eller utmaningar, och för att ta i beaktning hur olika styrningsmekanismer tillåter sådana nätverk att fungera.

En form av alternativa matnätverk är *korta matkanaler* (min översättning av *Short Food Supply Chains, SFSCs*), där huvudfokus är att ha så nära och bestående relationer som möjligt mellan konsument och producent (Renkema & Hilletoft 2022). För att förstå utformningen av styrningsmekanismer (*governance mechanisms*) i korta matkanaler som drivs av civilsamhället, och där samarbetsprocesser sker, har Kurtsal et al. (2020) utformat ett ramverk kallat *A Multi-Perspective Collaborative Governance Framework for SFSC*. De använde

det i sin studie av sju olika korta matkanaler i den turkiska staden Izmir, för att undersöka deras respektive styrningsmekanismer, utmaningar, samarbetsprocesser och resultat. Figur 3 visar min bearbetade version av ramverket som inkluderar fyra tänkbara *faser* (min benämning) som aktörer agerar i för att gemensamt samstyra matsystemet. Dessa faser ingår i en slags cykel av samstyrningen, där aktörer agerar utifrån sina respektive motivationsfaktorer till att gå samman för att organisera korta matkanaler. I organiseringen sker samarbetsprocesser, vilket innefattar bland annat olika former av engagemang, partnerskap och att dela med sig av erfarenheter. Kurtsal et al. (2020) påpekar att i vilken utsträckning alla dessa former av samarbeten sker influeras av bland annat delad förståelse, direkta interaktioner, tillit och engagemang i processer. I och med att processerna växer och sprids resulterar samarbetsprocesserna i effekter för individer, grupper eller platser, men även i form av spänningar i styrningen rörande bland annat organisering och resurser. Cykeln sluts sedan då aktörerna anpassar sig utifrån resultaten av tidigare steg genom en process av återkoppling och lärande, som vidare leder till nya motivationsfaktorer till att samarbeta.



Figur 1: Egen bearbetning utifrån A Multi-Perspective Collaborative Governance Framework for SFSC av Kurtsal et al. (2020), ett ramverk för att förstå samstyrningsprocesser i korta matkanaler. Källa: Författarens bearbetning.

Försäljning och distribution inom korta matkanaler kan se olika ut. Renkema & Hilletoft (2022) menar att mycket litteratur om korta matkanaler har fokuserat på olika former av direktförsäljning, större mängd forskning har däremot på senare år

kommit att handla om olika typer av korta matkanaler som har någon form av *alternativ mellanhand* (min översättning av författarnas *intermediary*) såsom exempelvis återförsäljare av lokala produkter. De nämnda författarna har gjort en litteraturöversikt över korta matkanaler med alternativa mellanhänder (min översättning av *Intermediary Short Food Supply Chains*) för att ta fram de mest framträdande teman om dem. Författarna visar att korta matkanaler kan bidra till hållbarhet på olika sätt: ekonomiskt genom att ge producenten mer värde för sina produkter; socialt då producenterna utvecklar socialt inbäddade relationer; ekologiskt genom bland annat kortare transportvägar och miljövänliga produktionsmetoder (ibid.). Vidare menar författarna att litteraturen inte i tillräcklig utsträckning har studerat hur dessa typer av korta matkanaler initieras och av vem, eller hur mellanhänderna kan agera som nätverksskapare. Forskning borde enligt dem utökas med studier om hinder och möjliggörare av korta matkanaler på olika skala med bestående personliga relationer. De alternativa mellanhänderna är enligt författarna även beroende av relationerna mellan alla direkta och indirekta intressenter som ingår i de korta matkanalerna, vilket påverkar matsystemens styrning.

## 2.2 Teoretiskt ramverk

I detta avsnitt kopplar jag de begrepp som presenterats i litteraturgenomgången ovan till sammanhanget för denna uppsats. Följande beskrivningar av begreppen ligger till grund för kommande diskussion om studiens resultat.

Eftersom Stadsdelsmat syftar till att fungera som ett slags alternativ till det konventionella matsystemet har jag valt att använda litteraturen om alternativa matnätverk för att diskutera modellens styrning. Framöver i uppsatsen har jag valt att likställa begreppet alternativa matnätverk med *alternativt matsystem* och *kort matkanal*. Projektgruppen formulerar själva modellen som “den väldigt korta matkanalen” (Projektgruppen 2023:9). Styrningen av systemet väntas ske av engagerade grannar som samarbetar tillsammans med varandra och andra intressenter för att få helheten att fungera, vilket gör att jag tolkar styrningsformen som *samstyrning*. När jag refererar till styrningen av Stadsdelsmat kommer detta likställas med min förståelse av samstyrning som baseras på begreppsförklaringen i avsnittet ovan.

Stadsdelsmat handlar om att stärka relationer och interaktioner mellan rollerna som involveras i maten, alltså ätare (dvs medlemmar), kök och jordbruk, vilket lett till att perspektiven som dessa roller kan tänkas ha på samstyrningen utgör en central del av diskussionen i denna uppsats. Ramverket som utvecklats av Kurtsal et al. (2020) ligger till grund för min förståelse av de faser som aktörer kan tänkas

genomgå i styrningen av korta matkanaler och det är detta som undersöks gällande möjligheter och utmaningar med Stadsdelsmat och dess styrning. *Köket* är något som projektgruppen i sina presentationer och sitt opublicerade material lyfter som en viktig knutpunkt i matkanalen. Det är en plats som tar hand om råvaror på olika sätt innan de når ätarna, men även en plats för interaktioner mellan människor. Det har lett mig till att tolka köket som en form av alternativ mellanhand (min översättning av *intermediary*) i matkanalen (jmf Renkema & Hilletofth 2022). Jag har därmed fått användning av Renkema och Hilletofths (2022) resonemang om möjligheter, utmaningar och kännetecknen av matkedjor med alternativa mellanhänder.

### 3. Metod och material

Arbetet med denna uppsats har varit en ständig lärandeprocess och jag har därför induktivt utvecklat frågor och förfaranden för att uppnå uppsatsens syfte (jmf Creswell & Creswell 2018). Detta innebär också att forskningsdesignen varit flexibel, eftersom den utformats och anpassats allteftersom processen utvecklas med ny empiri (jmf Robson 2002). Genom att samla in en bred bas av empiri har jag uppsats kunnat diskutera tänkbara utmaningar och möjligheter med Stadsdelsmat, trots att modellen ännu inte implementerats i sin helhet på någon fysisk plats.

Det har funnits tre huvudsakliga utgångspunkter vid insamlingen av empirin. Här presenteras vad dessa utgångspunkter varit, för att sedan i följande avsnitt närmare presentera vad empirin består utav. Den första utgångspunkten för insamlingen har handlat om att nå förståelse om vad projektet och modellen Stadsdelsmat handlar om och utgör. Det gjordes i form av samtal med projektledare, läsning av projektmaterial och deltagande observationer på deras olika evenemang. Materialet från detta lade grunden för studiens utformning och för vidare diskussion om potentiella möjligheter och utmaningar med modellens samstyrning. För att möjliggöra en sådan diskussion fanns det två ytterligare utgångspunkter för insamlingen av empiri. Den andra utgångspunkten var att nå bättre generell förståelse om hur det är att skapa och styra alternativa matsystem, liksom vad det finns för möjligheter och utmaningar kopplade till det. Den materialinsamlingen gjordes genom intervjuer med personer som har erfarenhet av alternativa matnätverk och på så sätt kan bidra med perspektiv för att öka förståelsen av möjligheter och utmaningar med visionen om Stadsdelsmat. Den tredje utgångspunkten för insamlingen av empiri var att ta del av respons från projektets externa råd på projektgruppens resultat och modell. Rådet bestod av personer med ämnesspecifika kunskaper inom olika delar av matsystemet (se bilaga 2). All empiri samlades in genom deltagande observationer under möten och evenemang, vilket bidrog med nya perspektiv och exempel på tänkbara möjligheter och utmaningar med projektets modell. Materialet och dess insamlingsmetoder, presenteras närmare nedan.

### 3.1 Semi-strukturerade intervjuer

För att samla erfarenheterna från kontaktpersonerna nedan använde jag mig av semi-strukturerade intervjuer. Det är en intervjumetod som tillåter intervjupersonerna att leda samtalet till områden de anser vara relevanta (Bryman 2002) och som därmed gett mig nya insikter om uppsatsens frågeställningar. Intervjuerna har även utgått från en intervjuguide som vägledde samtalen (jmf Bryman 2002), något som presenteras vidare senare i detta avsnitt.

En av intervjuerna skedde med projektledaren bakom Stadsdelsmat i syfte att närmare begripa modellen, samt ta del av hans perspektiv på teman kopplade till uppsatsens frågeställningar. Övriga intervjuer utfördes med personer som har erfarenheter från initiativ med liknande visioner som Stadsdelsmat på andra platser. Detta i syfte att nå bättre förståelse om tänkbara möjligheter och utmaningar i styrningen av alternativa matsystem och korta matkanaler. Alla hade perspektiv på någon eller flera delar som jag sett som centralt i Stadsdelsmat, nämligen jordbruk, kök, medlemmar, samordning och spridning. Vissa kom jag i kontakt med genom personliga kontakter, andra genom sökningar om alternativa matsystem på internet, medan ytterligare några var organisationer som projektgruppen var intresserade av att kontakta i syfte att utveckla sin modell. På nästkommande sida presenteras intervjupersonerna närmare.

Intervjufrågorna utformades utifrån min strävan att fånga respondenternas uppfattning om styrningen av deras respektive exempel av alternativa matsystem, vilket hjälpte mig att förstå vilka tänkbara möjligheter och utmaningar som kunde vara relevanta för Stadsdelsmat. För att göra detta var min bearbetning av ramverket som utformats av Kurtsal et al. (2020) för att beskriva styrningen av korta matkanaler till hjälp, då det bidrog med en förförståelse av tänkbara teman rörande organisering och samarbetsprocesser i styrningen. Intervjufrågorna utformades därför utifrån ramverket som pekar ut fyra delar av aktörers agerande i styrningen av korta matkanaler: motivationsfaktorer; samarbetsprocesser; effekter för individer och grannskap samt uppkomster av eventuella spänningar; lärande och återkoppling. Respektive intervju anpassades sedan utifrån min förförståelse av de centrala aspekterna av de initiativ som respektive informant är eller varit engagerad i. Vidare utformades frågorna för att kunna samla in information om teman som kunde kopplas till de tre rollerna i Stadsdelsmat: medlemmar, kök och jordbruk. Varje intervju har spelats in med respektive respondents samtycke, för att därefter transkriberas av mig själv för att kunna utföra kommande analys och diskussion. Nedan följer en presentation av vilka som intervjuats, där vissa intervjupersoner fått fiktiva namn.



### **Projektledare för Stadsdelsmat, Stockholm**

Arbetar annars som designer och har matreform som ett kall. Han har utvecklat processen och planerat projektet. Vi har haft kontinuerlig kontakt under projektet genom mailkonversationer, delning av material samt haft en intervju på ett café i Stockholm.

### **Cyrille Gaubert** med erfarenhet från Botildenberg, Stadsbruk och Uppsala Matråd

Jag kom i kontakt med Cyrille via en personlig kontakt och bjöd därefter in till en telefonintervju där han delade med sig av sina erfarenheter från att länge ha engagerat sig för att på olika sätt främja urban odling och lokalproducerad mat. Cyrille har jobbat med Botildenberg, en mötesplats med odling som redskap i Malmö, som även utvecklat Stadsbruk, en verksamhet som stöttar kommuner, regioner och privata aktörer att skapa ekosystem för odling i urbana miljöer. Han har nu flyttat till Uppsala och arbetar med att starta Uppsala Matråd, som syftar till att binda samman många aktörer kring lösningar för ett mer lokalt matsystem. Intervjun skedde på engelska och referat samt citat från Cyrille kommer därför vara mina översättningar från engelska till svenska.

### **Josef och Natalie från Københavns Fødevarerfællesskab (KBHFF), Köpenhamn, Danmark**

KBHFF är ett kooperativ som ägs och drivs av medlemmar i Köpenhamn, Danmark. Det är en förening med fokus på att förse Köpenhamns invånare med ekologisk, lokal och biodynamisk mat till överkomliga priser. De har åtta lokalavdelningar i Köpenhamn. Alla medlemmar är delägare av kooperativet och får komma till tals angående dess drift och utveckling. (Stadsdelsmat 2023; Københavns Fødevarerfællesskab 2018)

Efter att ha hört om KBHFF från projektgruppen bakom Stadsdelsmat kontaktade jag kooperativet för en intervju. Jag utförde video-intervjuer med två personer från styrelsen i KBHFF. Josef har varit delaktig i sex år, är anställd nio timmar i veckan och är aktiv i sin lokala avdelning av kooperativet. Natalie har varit engagerad i drygt ett år och beskriver sig som den yngsta medlemmen som engagerar sig just nu på den övergripande organisationsnivån.

### **Rose från Lynn Grows, Lynn, Massachusetts, USA**

Efter att ha hittat och kontaktat Lynn Grows på internet fick jag möjlighet till en video-intervju med Rose. Hon är anställd som programansvarig i grannskapet (*community programs manager*) i Lynn Grows som är ett initiativ för att engagera lokalbefolkningen i Massachusetts, USA i utvecklingen av ett rättvist och hållbart

matsystem (Lynn Grows u.å.). De ingår partnerskap med representanter från olika samhällssektorer (ibid.). Vi pratade engelska under intervjun och referat till Rose berättelser utgår därmed från mina översättningar från engelska till svenska.

## 3.2 Deltagande observation

### *Projektrådets återkoppling*

Projektgruppen bakom Stadsdelsmat har vid särskilda skeden tagit in perspektiv från deras externa projektråd (se bilaga 2). I projektets slutfas gav rådet sin respons på utkastet av projektgruppens så kallade sluthandling. Detta skedde i form av återkopplingsrundor baserade på relevanta kompetenser från följande: Reformatens styrelse; Forskare; Kockar och mat-entreprenörer; Småskaliga jordbrukare; Stadsutveckling; Nordiskt samarbete om fiskeri, Jord- och skogsbruk och livsmedel. Under dessa rundor gav varje person sin respons på materialet utifrån sina personliga och yrkesmässiga ingångar, för att sedan öppet diskutera med övriga deltagare i respektive runda, i syfte att informera projektgruppen om utvecklingsmöjligheter i materialet.

Projektledarna frågade om jag var intresserad av att delta på dessa digitala videomöten för att lyssna. Med intresse för de många perspektiv som kunde komma upp under dessa rundor tackade jag ja. Anteckningarna jag förde under mötena blev en del av materialinsamlingen till denna uppsats men även material som projektgruppen använde i sina slutgiltiga redigeringar och arbete. Deltagandet under återkopplingsrundorna kan ses som en form av deltagande observation där jag inte interagerade med någon av de övriga mötesdeltagarna. Jag förde anteckningar och observerade vidare hur samtalen fördes, vilket inkluderade de känslouttryck som framkom vid samtal om de olika ämnena och därmed bidrog till förståelse om deltagarnas känslor och åsikter om de olika ämnena. Anteckningarna och deltagandet bidrog till perspektiv i frågorna som möjligtvis annars inte skulle kommit fram vid endast läsning av skriftligt material.

### *Projektets evenemang*

Nedan presenteras ytterligare två tillfällen för deltagande observation, nämligen de evenemang som projektet arrangerade i maj 2023 under den avslutande tiden av deras projektperiod.

### **6e maj: Lunch-evenemang i Tensta**

Projektgruppen bjöd allmänheten och särskilt inbjudna intressenter på lunch för att presentera resultatet av projektperioden och mingla. Det blev tillfälle för mig att ta del av vad ett möte kring mat som lagats av och för representanter i stadsdelen kunde innebära, samt möjlighet att vardagligt samtala med deltagarna. Det gav underlag för fler perspektiv på Stadsdelsmat dels från projektparter som jag ännu inte träffat, och dels från utomstående såsom kommunpolitiker och civilsamhälle. Det visade sig även bli ett tillfälle att observera besökare som aldrig hört om projektets innehåll tidigare och mest besökte evenemanget för att njuta av lunchen.

### **11e maj: Digital, internationell videokonferens**

Det sista evenemanget som projektet höll var en för allmänheten öppen videokonferens där representanter fanns med från initiativ, lösningar eller platser i olika delar av världen som jobbar med närande och rättvisa matsystem i sin vardag (se bilaga 3). Det inkluderade de som var etablerade och långvariga, eller som nyligen startats. Alla talare höll inledningsvis en presentation varefter det digitala rummet öppnades upp för frågor från evenemangsdeltagarna. Jag var en av deltagarna i publiken och antecknade för att samla eget material till denna uppsats, vilket även kompletterades med transkriberingar från den inspelning som gjordes av konferensen.

## **3.3 Intervju från media**

### **Gustavo Salas från Cecosesola, Venezuela**

Utöver den empiriska insamlingen har även en del av materialet hämtats ur en intervju från media. Den skedde på engelska med Gustavo Salas som sedan länge varit medlem i Cecosesola, ett nätverk av gräsrotsorganisationer baserade i låginkomstområden i Venezuela. De har utvecklat metoder som fått nätverket att expandera de senaste 55 åren och har kommit att inkludera en rad olika kooperativa verksamheter och tjänster. Maten som säljs kommer till störst del från småbönder och i staden Barquisimeto försörjer de 100 000 familjer, 40% av befolkningen, med mat. Bönderna förhandlar inte för priserna på sina produkter, utan de beslutas om gemensamt i kooperativen baserat på kostnader, vilket innebär att de enligt Gustavo alltid finns för ett rättvist pris oavsett övriga marknadspriser. Till en början hade Cecosesola en mer traditionell, hierarkisk föreningsstruktur, men har med åren utvecklat en mer platt organisation med större möjligheter till medbestämmande. (Rehnman 2022)

Informationen som kom fram under den inspelade intervjun om nätverkets lösningar, metoder och utmaningar har kommit till användning för projektgruppen bakom Stadsdelsmat som inspiration för deras lösningar och utveckling av koncept. Det har även använts i mitt uppsatsskrivande för att samla underlag till diskussionen, genom att tematisera Gustavos intervjusvar på liknande sätt som materialet från de semi-strukturerade intervjuerna. Referat och citat från Gustavo översätts av mig från engelska till svenska samt kommer presenteras likt övrigt intervjumaterial.

Gustavo var även inbjuden talare till en av den digitala videokonferens som projektgruppen arrangerade den 11e maj, där jag var med som deltagare för att observera och föra anteckningar för eget bruk.

### 3.4 Analysmetod

Empirin som samlades in tematiserades för att samla aspekter som kunde kopplas till matens tre roller: medlemmar, kök och jordbruk. Detta har sedan diskuterats utifrån min förståelse av innebörden av begreppet samstyrning för att undersöka det tänkta matsystemets möjligheter och utmaningar. Vidare har variationen i empirin bidragit till möjligheten att jämföra de olika initiativen med varandra vilket kunnat bidra till att besvara frågeställningen.

### 3.5 Reflexivitet

Min ingång i projektet har varit att lära mig om gruppens process och vision samt att på bidra till deras arbete genom att avlasta särskilda uppgifter såsom att föra mötesanteckningar. Utgångspunkten var även mitt engagemang i organisationen Reformaten som är en av fem projektparter, vilket bland annat inneburit att jag i denna uppsats saknar vissa perspektiv på projektet som en eventuell kontakt med fler projektparter hade kunnat bidra med. Uppsatsskrivandet om Stadsdelsmat har även gett mig kontakter som möjliggjort nya former av engagemang i Reformaten. Detta ideella intresse för dels en av projektparterna och dels att bidra till projektgruppens arbetsprocess innebär att jag har en viss partiskhet gentemot det som analyseras i uppsatsen. Trots min medvetenhet om djärvheten i projektets vision är min ingående uppfattning att det finns god potential i mycket av dess innehåll. Samtidigt är just det anledningen för mig att skriva denna uppsats, att undersöka huruvida de vågade visionerna kan vara görbara i verkligheten, hur det skulle se ut och vad möjligheterna och utmaningarna kan vara med det. Jag har alltså en optimism för visionen, men ett kritiskt öga för genomförbarheten och en nyfikenhet på vad olika perspektiv på just detta kan vara.

## 4. Empiri och diskussion

### 4.1 Stadsdelsmat

Detta avsnitt inleds med min sammanfattning av modellen Stadsdelsmat baserat på projektets texter (jmf Projektgruppen 2022; Projektgruppen 2023) samt personliga samtal, intervjuer och deltagande på evenemang och möten. Därefter presenterar jag en figur som visualiserar min tolkning av modellen, vilken ligger till grund för efterföljande diskussion.

Stadsdelsmat började i visioner om hur ett kök skulle kunna bli ett nav för maten i Stockholmsförorten Järva, där utgångspunkten för en kortare matkanal skulle kunna vara nya relationer mellan kök och jordbruk, men även deras respektive relation till grannarna i stadsdelen. Det berättar projektledaren i en intervju, där han vidare säger att allteftersom tiden gått har idén utökats till att bli en modell för hur hela stadsdelens matsystem kan ses som en slags väv av aktörer vars relationer är märkbara i grannskapet. Detta skiljer sig från det konventionella matsystemet där konsumenter köper mat i mataffärer och saknar närmare relation till var den kommer från. Köket kan ses som en slags knutpunkt i den väven av aktörer, där de som involveras i maten kan mötas.



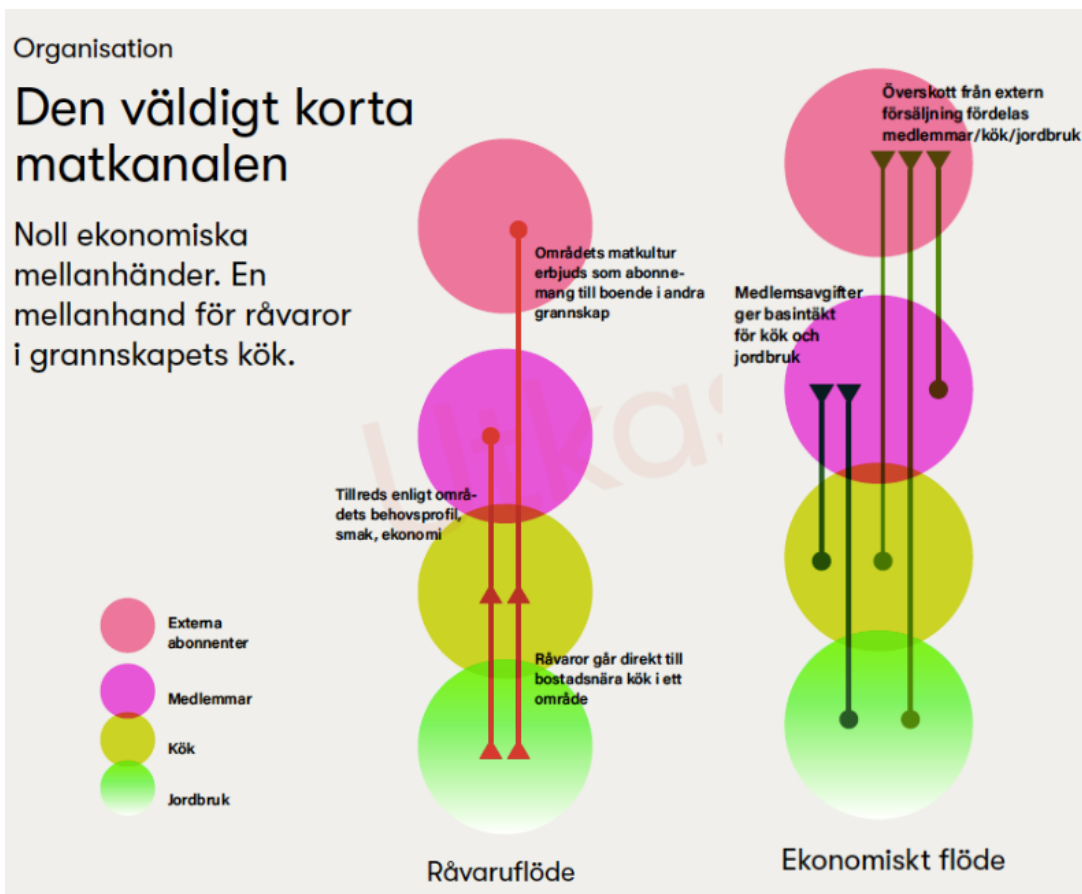
Figur 2: Matens "tre roller" samt överlappningen som visar var relationer kan uppstå. Egen bearbetning utifrån projektgruppens interna material (jmf Projektgruppen 2023:8) i syfte att göra ett fåtal språkliga ändringar. Källa: Författarens bearbetning.

I projektgruppens ännu opublicerade material skriver de att "En organisation för maten bör vara som den goda måltiden: närande för hälsa och relationer." (Projektgruppen 2023:8) Tanken bakom Stadsdelsmat är att förbättra livsmiljön och relationerna mellan: Jordbrukare, de som odlar maten; Kök, de som anpassar råvaror efter grannskapets behov, smak och ekonomi; Ätare, medlemmar som äter maten (ibid). I figur 1 visualiseras dessa "tre roller som vi inte kan komma ifrån" (ibid), en figur som bearbetats av mig själv utifrån projektgruppens material. Cirklarna i figuren representerar respektive roll samt var de överlappar varandra, vilket visar på relationerna dem emellan. Där syns också att köket är i mitten av matkanalen. Projektet har vidare listat några samordningsfunktioner för dessa relationer som kan komma att bli viktiga, men inte specificerat exakt hur de bör utformas, eftersom detta är beroende på hur grannskapet själva väljer att organisera sig. De olika samordningsfunktionerna skulle kunna ta formen av en arbetsuppgift, en tjänst, en egen organisation eller något annat beroende på vad grannskapet själva anser vara passande lösningar (Projektgruppen 2023:10). Behovet av att utforma

lösningarna utifrån grannskapets egna förutsättningar beskrivs i följande citat från projektgruppens material:

“Varje grannskap är unikt och behöver komma överens om just sina syften till att organisera sig kring maten [...] Det saknas format där boende i staden kan gripa in i maten i flera skalor och på flera sätt att köpa mat för egen konsumtion. Stadsdelsmat är ett försök att etablera en infrastruktur som gör det möjligt att nå gemensamt definierade syften.” (Projektgruppen 2023:7)

Visionen är att Stadsdelsmat ska vara “Den väldigt korta matkanalen” (Projektgruppen 2023:9) (se figur 2), där ekonomin fungerar tack vare att maten som säljs väl överensstämmer med grannskapets smaker och behov (Projektgruppen 2023:38). Det skiljer sig från den konventionella livsmedelskedjans stordriftsekonomi där många företag tävlar om att ha störst fabrik för att nå en bred kundkrets (ibid.). Vid ett av evenemangen som arrangerades av projektet presenterade projektledaren tanken och bakgrunden till Stadsdelsmat. Han berättade då att de pengar som kunder betalar i de allra flesta svenska matbutiker inte går till de som odlar maten. Han beskriver att för att ge bonden en krona behöver kunden betala fem kronor i stadsdelens affär, om bonden vidare ska få två kronor måste kunden betala tio kronor. De resterande sju kronorna går till matindustrin för förädling, packning, marknadsföring, transporter, med mera. Han berättar vidare att projektgruppen bakom Stadsdelsmat har ställt sig frågan: Skulle inte grannskapet själva kunna göra jobbet för de sju kronorna genom att förädla råvarorna och distribuera maten inom grannskapet? Kostnaderna för konventionella mellanhänder kan tas bort, och bytas ut mot en ekonomisk modell där alla matens tre roller gemensamt fattar beslut om planering, arbete och priser. Genom att samarbeta lokalt är tanken att grannar kan möjliggöra för mer flexibel fördelning av priser, kostnader och ersättning, inklusive för jordbruket, där alla har möjlighet att påverka styrningen så att det gynnar grannskapet som helhet.



Figur 3: Råvaruflöde och ekonomiskt flöde mellan rollerna i “Den väldigt korta matkanalen”, två av flera flöden som visualiseras i projektgruppens ännu opublicerade material (jmf Projektgruppen 2023:9). Med tillstånd från upphovsrättsinnehavaren.

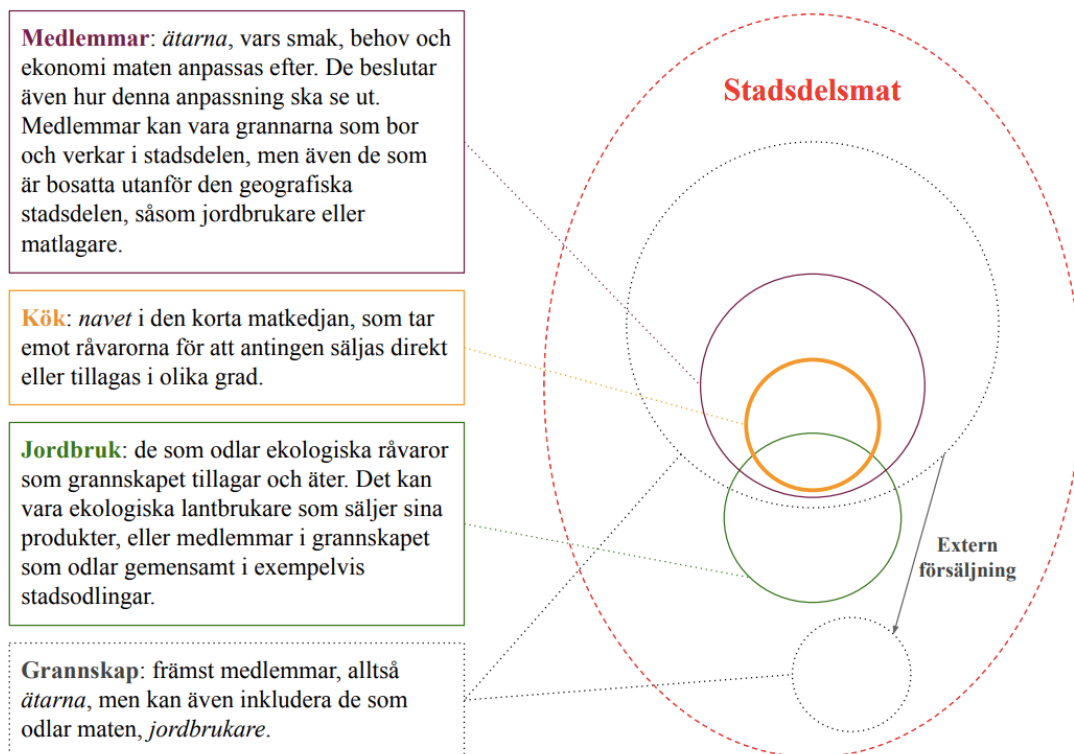
I Stadsdelsmat är de som äter maten inte bara konsumenter, utan *medlemmar* i matsystemet (Projektgruppen 2023). Tanken är att medlemmarna på olika sätt ska kunna ha möjlighet till medbestämmande i matsystemet, och inte enbart konsumera sina livsmedel (ibid.). Det möjliggör för lokala matvanor och mattraditioner att ligga till grund för det som äts, köps och tillagas i den kortare matkanalen (ibid.). I en presentation av projektet beskriver projektledaren att råvaror kan tas in till gemensamma kök i bostadsområdet där de boende kan köpa dem råa och färska, eller också tillagade. I Järva kan det tillagade vara exempelvis bakade samosas, färdiga måltider i en gemensam kantin eller säljas som färdiga matkassar efter grannskapets smaker, behov, vanor och traditioner. Om grannskapet bygger upp ett system där de kan laga maten på ett sätt som är fungerande och tillfredställande för dem själva, kan de därefter utvidga sin försäljning av den lokala maten till prenumeranter i andra stadsdelar. Överskotten från den externa försäljningen kan då återinvesteras i det egna grannskapets verksamheter och därmed möjliggöra lägre matpriser så att fler i stadsdelen har råd.



“Att få något att hända: Börja i det lilla och det stora” (Stadsdelsmat 2023:5) beskriver tillvägagångssättet i Stadsdelsmat. Projektledaren berättar i en intervju att han ser bakgrunden till projektet som ett “övergripande transformationstänk”. Det innebär visualiseringar av en ny bild av hela stadsdelen, och vidare hur det kan spridas till fler platser. Samtidigt börjar det i det lilla, exempelvis hos några få engagerade jordbrukare och köpare som utvecklar samverkan, som sedan kan utökas till något mer för hela stadsdelen (Stadsdelsmat 2023). I bilden av den nya stadsdelen finns det kök och matfaciliteter i olika skala som människor besöker varje dag (ibid.). Det kan i framtiden möjligtvis komma att bli en del av stadsplanering, för att ge staden ett annat liv, rörelse och miljö än det som syns idag (ibid.). Projektledaren säger i en intervju att projektparterna kommer fortsätta se över möjligheterna till att ta resultatet vidare och implementera det på en faktisk plats, i Järva eller på annan ort.

#### 4.1.1 Min tolkning av modellen

Med intresse för att diskutera samstyrningen av Stadsdelsmat har jag skapat en figur över min egna tolkning av modellen. Figur 4 utgår från figurerna och resonemangen som projektgruppen skapat, vilket sedan reviderats av mig för att visa min uppfattning av relationerna mellan matens tre roller och hur det passar in i matsystemets helhet.



Figur 4: Min tolkning av Stadsdelsmat, inklusive matens tre roller och relationerna mellan dem.  
Källa: Författaren själv.

Den grå, streckade cirkeln ringar in *grannskapet*, vilket är ett förhållandevis svårfångat begrepp. Grannskapet kan dels vara en grupps fysiska bostadsområde, men även deras egen mentala uppfattning och avgränsning av vilka som ingår i den gruppen. Det kan inkludera alla matens tre roller och det är dessa jag undersökt då jag utforskat samstyrningen i modellen. Överlappningen mellan cirklarna representerar var interaktioner kan ske och relationer utvecklas.

Den lila cirkeln representerar *medlemmarna*. Den gula cirkeln för *köket* finns inom den lila för medlemmarna eftersom köket befinner sig i den fysiska stadsdelen där grannarna även kan medverka i exempelvis viss matlagning eller logistiska lösningar. Köket har även en viktig koppling till *jordbruket*. Jordbrukets gröna cirkel vidrör alla resterande, men ligger till stor del utanför det som ringar in grannskapet. Jordbrukarna kan nämligen ses som del av det sociala grannskapet då de ingår i olika relationer med medlemmarna och köket som köper deras råvaror, men behöver inte nödvändigtvis bo och verka fysiskt i stadsdelen. Alla dessa roller och deras relationer ringas in av den streckade cirkeln för grannskapet. Under den finns även ytterligare ett grannskap, vilket exempelvis också kan vara en annan stadsdel, dit det första grannskapet kan sälja den mat som medlemmarna skapat kapacitet att producera. Det kan bidra till överskott som kan återinvesteras i grannskapets verksamhet för att göra deras mat billigare för de som bor i stadsdelen.

Slutligen ringar en stor, röd oval in min uppfattning av Stadsdelsmat som modell för ett alternativt matsystem och en kort matkanal.

Projektledaren berättar i en intervju att projektgruppen av flera anledningar har valt stadsdels-skalan som en särskilt passande storlek att utforma metoder och modeller utifrån. Dels är relationer i vardagen viktiga, såsom att exempelvis lokalpolitiker som rör sig i en stadsdel kan lära känna av behoven hos grannar och verksamma på ett annat sätt än exempelvis regionala eller nationella politiker har möjlighet till. Dels innebär även skalan av en stadsdel vissa stordriftsfördelar, eftersom det finns mer resurser att utgå från än exempelvis relationen mellan en enstaka restaurang och ett jordbruk. Vidare är ambitionerna att lösningarna inte ska begränsas till enskilda stadsdelar, utan kunna inspirera aktörer på andra platser och i andra sektorer att ta modellens lösningar vidare.

## 4.2 Matens tre roller

I kommande tre avsnitt kommer jag diskutera möjligheter och utmaningar som matens tre roller kan tänkas uppleva vid involvering i samstyrningen av Stadsdelsmat.

### 4.2.1 Medlemmar

I Stadsdelsmat är det grannarnas smaker, behov och ekonomi som maten baseras på (Projektgruppen 2023). Stadsdelsmat som medlemsbaserat matsystem innebär att grannar gemensamt har möjlighet till medbestämmande kring vad som ska ätas och hur det ska göras möjligt (Projektgruppen 2023). Projektledaren nämnde i en av återkopplingsrundorna att samarbeten mellan intressenter kan möjliggöra gemensamma ansträngningar för att sänka kostnader. Ett exempel på där det gjorts är Cecosesola i Venezuela. Gustavo Salas berättar i en intervju från media att de i deras nätverk av gräsrotsorganisationer fattar beslut om priser och arbete gemensamt med alla medlemmar. Det har enligt Gustavo inneburit att nätverket alltid kunnat erbjuda mat till skäliga priser på sina marknader trots att övriga matpriser har skenat i perioder. Det har lett till att nätverket fått ökade utgifter i vissa perioder, men som genom samarbetsprocesser i perioder därefter kunnat jämna ut deras ekonomi.

Ett medlemsbaserat system som bygger på engagerade medlemmar kan ha sina fördelar, men i konversationerna i återkopplingsrundorna lyfte flera rådsrepresentanter att det kan vara en utmaning att involvera de människor i samhället som inte vill eller kan engagera sig i samstyrningen. En av lösningarna på detta som projektgruppen bakom Stadsdelsmat tagit fram är att skapa två

dimensioner av medlemskapet, där det går att dels medverka i medbestämmandet och dels att bli en form av prenumerant på exempelvis matkassar. Projektledaren säger i en intervju att dessa dimensioner "är en del av det som gör kanske den här kombinationen lite ovanlig. (...) Därför tänker vi att en del i det som är styrkan i det här, vi tror oss kunna integrera båda." Ett sådant upplägg på matmedlemskap används i Köpenhamn där kooperativet KBHFF som ägs och drivs av medlemmar har två typer av medlemskap med olika priser. Det ena innebär att medlemmen bidrar med ungefär två timmar volontärarbete i månaden, oftast kopplat till utdelningen av grönsaker som sker varje onsdag. Detta medlemskap har ett lägre pris än den andra typen, som innebär att medlemmen betalar mer för att inte behöva arbeta de två timmarna. Natalie och Josef i styrelsen för KBHFF anser att det är ett bra sätt för att behålla medlemmar som annars kanske inte valt att gå ur kooperativet vid exempelvis livsstilsförändringar. De lyfter båda i intervjun att de mer passiva medlemmarna inte nödvändigtvis bidrar mycket till planering och organisering av kooperativet, men möjliggör genom sitt medlemskap en större medlemsbas som eventuellt kan aktiveras i framtiden.

Ett sätt att behålla låga priser i alternativa matsystem är att medlemmar bidrar till samstyrningen med ideella medel, på liknande sätt som i KBHFF. Projektledaren för Stadsdelsmat berättar dock i sin muntliga presentation av projektet den 11e maj att utgångspunkten för Stadsdelsmat är att alla som involveras i maten ska få samma ersättning för det. Han beskriver i samma presentation att efterfrågan på jobb är stor i Järva, vilket innebär att sannolikheten är låg att invånarna där kommer arbeta ideellt. En av anledningarna bakom att använda en ekonomisk modell där alla kan få samma ersättning är enligt projektgruppen att lokal odling, förädling och tillagning av mat inte nödvändigtvis behöver begränsas till jordbrukare. Medlemmar kan delta i det arbetet, samt ingå i de gemensamma besluten om priser och ekonomisk ersättning. Dock har förmodligen olika personer och roller varierande viljor, vilket kan kräva förhandlingar (Projektgruppen 2023:17). Där kan ett kök med medvetenhet om medlemmarnas respektive jordbrukets behov och möjligheter fungera som en form av medlande mellanhand i förhandlingarna (jmf Projektgruppen 2023).

#### 4.2.2 Kök

Köket, där människor och maten möts, har av projektledaren i en intervju beskrivits som en nod i staden, en plats som kan ha många möjliga syften. Jag tolkar det som en slags alternativ mellanhand (jmf Renkema & Hilletoft 2022) i den korta matkanalen. Det är en plats för bland annat förädling av råvaror, förvaring och direktförsäljning, och en plats för exempelvis evenemang, möten och workshops (Projektgruppen 2023). Projektledaren beskriver även i en intervju att köket kan vara en fysisk miljö där relationer ser annorlunda ut än i det konventionella

matsystemet, som kan bidra till skapandet av nya handlingsmönster och handlingsutrymmen. Alternativa mellanhänder har potential att knyta samman fler aktörer och därmed öka resurstillgångarna för alla involverade, inte minst jordbrukarna (jmf Renkema & Hilletoft 2022). Detta till skillnad från de matkanaler som endast fokuserar på direktförsäljning, som ofta har svårt att involvera konsumenter och skapa gemenskap (Kurtsal et al. 2020). Sätt att skapa gemenskap är genom fysiska möten kring maten, vilket Cyrille har upplevt i sina tidigare engagemang och uttrycker det i sina egna ord:

"när människor träffas blir de vänner, och när människor blir vänner är de inte fiender, och när de inte är fiender blir samhället mer vänskapligt. (...) Ett av de bästa sätten att föra människor samman är att göra det med mat och jordbruk som verktyg. Om du ställer god mat på bordet, och sätter människor runt bordet, kommer folk att ha det bra." (Cyrille Gaubert, min översättning)

Ett exempel på när detta gjordes i projektet var vid evenemanget som hölls den 6e maj i Järva. När projektet avslutades i maj 2023 presenterades den modell som skapats, för att inspirera intressenter och allmänheten att ta det presenterade resultatet vidare. Lunch-träffen i Järva den 6e maj var ett av två evenemang som hölls som avslutning på projektperioden. Det var ett tillfälle för allmänheten att komma till en föreningslokal i Järva och äta lunch, även ett tillfälle som gav möjligheter för särskilt inbjudna att mingla med personer från olika delar av samhället som på olika sätt intresserade sig för projektets syften. Det visade sig efter eventet att flera nya kontakter knutits, och att samtal hade skett mellan lokalpolitiker och lokalbor samt flera projektparter. Det hade vidare lett till insikter som alla kunde ta vidare i sina arbeten, samt gav dem bättre förståelse för varandras situationer gällande möjligheter och begränsningar i sina respektive roller.

En första lokal att mötas kring, ett kök, kan etableras med utgångspunkt i exempelvis befintliga lokala gemenskaper eller föreningar, sådana som möjligtvis redan använder lokaler i stadsdelen eller strävar efter att etablera någon. Projektledaren berättar i sin presentation av projektet den 11e maj att projektgruppen har undersökt möjligheterna att göra detta i Järva genom att exempelvis starta kurser i en skolas storkök. Han nämner att de hoppas aktivera det tillsammans med bland annat de som besökte lunchträffen i Järva. Det är inte klargjort om detta partnerskap kan eller kommer att bli av, förhandlingarna pågår. Denna information samt det flera personer nämnde under minglet i Järva den 6e maj visar att fortsättningen av lösningarna och modellen beror på lokalt engagemang och vilja, vilket kan utgöra en utmaning för att etablera ett första exempel av modellen.

### 4.2.3 Jordbruk

Utifrån tillvägagångssättet i Stadsdelsmat som lyder “börja litet, tänka stort” (Projektgruppen 2023:14 visar modellen på möjligheten att börja med några få relationer där exempelvis en gård eller odling kopplas till verksamheten i ett kök i stadsdelen, för att sedan utvidga modellen utifrån behov och möjligheter, såsom kontakter med andra kök eller utformning av logistisk samordning. Projektgruppen skriver i sitt interna material att “Bit för bit flyttar matproduktionen in i staden. Bit för bit får fler jordbrukare som tar hand om sina jordar avsättning för det de producerar.” (Projektgruppen 2023:8) Stadsdelsmat handlar alltså inte om att bli helt självförsörjande på råvaror i den egna stadsdelen, något som för övrigt forskarna i återkopplingsrundorna menade inte skulle vara möjligt som det ser ut i dagens samhälle. Särskilt inte i Stockholm där jordbruksmarken och annan tillgänglig mark är mycket begränsad i förhållande till stadens stora befolkning. Målet är att införskaffa matens råvaror från ekologiskt jordbruk (Stadsdelsmat 2023). Projektledaren förklarar i en av återkopplingsrundorna att ekologiskt jordbruk har inneburit två skalor i modellen. Den första innebär mindre grönsaksodlare som jobbar med regenerativa metoder, som han påpekar kan definieras på många olika sätt, och därav vid det tillfället inte definierade mer specifikt. Den större skalan utgår från en större ekologisk gård som odlar grönsaker för en ekologisk restaurang som projektgruppen samarbetat med. Matsystemets ekonomiska modell utgår från kalkyler som projektgruppen gjort utifrån dessa två skalor med fokus på grönsaker och inkluderar därmed inte detaljerade resonemang om produktion och förädling av animaliska produkter (Projektgruppen 2023).

Flera rådsrepresentanter i återkopplingsrundorna såg positivt på modellens mål att skapa närmare relationer mellan kök och jordbruk och på så sätt även mellan medlem och jordbruk. Genom att bli en mer synlig och aktiv del av matsystemet kan jordbrukaren få en tydligare förankring bland konsumenterna. Gemensam planering om vad som ska ätas, lagas och odlas kan innebära att jordbrukaren får en trygghet i att kunna sälja sina produkter till medlemmarna och därmed även få en mer förutsägbar basinkomst (Projektgruppen 2023). Möjligheterna för detta visas även i studien av Renkema och Hilletoft (2022) som skriver att kontraktering av jordbrukare kan innebära större säkerhet för både producent och konsument, och att nära relationer utgör anledningar till att upprepa ekonomiska transaktioner.

Några tänkbara motivationsfaktorer för jordbrukare att ingå i samstyrning av ett lokalt matsystem kan utläsas av berättelserna från en småbrukare i en av återkopplingsrundorna. Där berättade han att den främsta anledningen för honom att syssla med jordbruk, och gnistan bakom att vilja fortsätta utveckla det, är kontakten med medlemmarna i hans kooperativ. Hans hushåll är det enda jordbruket i byn, men övriga grannar är medlemmar i kooperativet och deltar i

beslutsfattandet genom gemensamma möten om vilket jordbruksrelaterat arbete som ska utföras, vem som ska utföra det och hur mycket han som jordbrukaren ska få i betalt. Han berättar att samarbetsprocesser kring jordbruket innebär en tryggad basinkomst för honom som bonde, men även tillfredsställelse hos medlemmarna som får förståelse för och direkt inflytande över jordbrukets begränsningar och möjligheter. Han berättar vidare att ytterligare en fördel med deras Kooperation är att risker kan fördelas mellan alla involverade, inklusive medlemmarna. Han menar att en gemensam förståelse för vad riskerna är och kostar, samt vad arbetet bakom att förse grannskapet med mat innebär, leder till att deras medlemmar är mer benägna att betala de eventuellt högre kostnaderna som kan tillkomma vid kriser såsom skördeförfluster. Hans erfarenheter har visat att personliga relationer innebär större vilja att stötta jordbruket och matproduktionen i svåra tider.

En tänkbar utmaning för jordbrukets roll i samstyrningen är att mer specifik utformning av matkanalens logistik, såsom förpackning och transporter, inte är närmare definierat i projektets utkast och presentationer. Lösningar för detta kan likt projektledarens beskrivningar ovan skapas utifrån några första relationer i ett kök, för att sedan utvecklas med tiden utifrån behov. Projektgruppen själva samt representanter i det externa rådet ser samtidigt behovet av att tydliggöra någon form av samordnande funktion för matkanalens logistik. Något att ha i åtanke i utformandet av en sådan funktion är att ansvaret inte i huvudsak bör hamna på jordbrukarna, något som flera personer i återkopplingsrundorna lyfte som en farhåga, då jordbrukare oftast redan är mycket arbetsbelastade. Även om gemensamt arbete och beslutfattande bland medlemmar kan vara lustfyllt och i slutändan sprida ut arbetet på fler människor, kan eventuellt ansvar för samordning av detta möjligtvis även upplevas som en börda som hindrar vissa jordbrukare från att involveras.

### 4.3 Samstyrningen

Samstyrning handlar om hur aktörer kommunicerar och samarbetar i en slags horisontell styrning där ingen central eller dominerande aktör är den huvudsakligt styrande (Kooiman 2002). Det kan passa i dynamiska och komplexa situationer (ibid.), såsom lokala matsystem samt Stadsdelsmat. Följande avsnitt handlar om möjlig utformning av samstyrningsprocesserna där de tre rollerna i Stadsdelsmat ingår, bland annat genom att lyfta exempel från andra alternativa matsystem. Processerna följer den cykel som redovisas i figur 3 och som är baserad på ramverket från Kurtsal et al. (2020) för att förstå samstyrningen av korta matkanaler. Det visar att aktörer agerar utifrån sina motivationsfaktorer i samarbetsprocesser, vilket leder till effekter, positiva eller negativa, som ger återkoppling och lärdomar. Det leder i sin tur till nya motivationsfaktorer att skapa

nya samarbetsprocesser och fortsätta cykeln av samstyrning. Exempel på sådana cykler återfinns i resonemangen nedan, som slutna eller i form av delar.

En aspekt av samarbetsprocesser är erfarenhetsutbyte (Kurtsal et al. 2020). I en av intervjuerna beskriver projektledaren för Stadsdelsmat målande om hur kunskapsöverföring kan ske i interaktioner på en plats som stadsdelens kök, där exempelvis värdarna för maten och personerna som äter maten lär av varandra. Värderna kan berätta om hur maten kommer till och ätaren kan berätta hur hen upplever den. Effekten blir då att ätaren kan få förståelse för hurvida maten eventuellt kan anpassas efter hans preferenser eller inte, och värderna kan ta vidare ätarens informella återkoppling till de yrkesverksamma. Den processen som projektledaren beskriver visar att informella samtal i vardagen kan vara minst lika värdefulla som formella informationsutbyten mellan aktörer. Jag tolkar det som en cykel som slutar av att de goda erfarenheterna av mötet kring maten kan leda till att motivera båda parter till att komma tillbaka och utbyta erfarenheter igen.

Samarbetsprocesser kan också ta mer formella former, såsom inplanerade möten i grannskapet, något som projektledaren för Stadsdelsmat ser som en möjlig utveckling, även om exakt utformning av detta inte finns definierat i utkastet på projektets så kallade sluthandling. En konsekvens av att organisera sig i grupper med många personer kan vara att det blir svårare ju fler personer som involveras. Det är något som flera intervjupersoner vittnar om, dels från erfarenheter av grupparbeten generellt men även i projektarbetet kring Stadsdelsmat. En person på ett av projektets evenemang berättar att människors olikheter å ena sidan kan bidra med mer och relevanta perspektiv än om gruppen varit mindre, men innebär å andra sidan fler viljor att ta hänsyn till i utformning av aktiviteter och lösningar. Höga medlemsantal och mötesdeltagare har dock inte upplevts som ett hinder av Gustavo i Cecosesola. Han säger i en inspelad intervju att det är en givande del deras nätverks ständiga lärande. I Cecosesola hålls regelbundna möten i de involverade stadsdelarna, där alla är välkomna i diskussioner och beslutsfattande. Utöver dessa möten är medlemmarna fria att fatta beslut i sin vardag. Om beslut som en enskild individ däremot uppfattas av resten av gruppen som olämpligt, kommer det enligt Gustavo att bli ett viktigt bidrag till nätverkets lärandeprocess, där de gemensamt beslutar om hur de tar sig an de eventuellt negativa konsekvenserna som det opassande beslutet har fått. På så sätt leder lärdomarna till att fortsätta göra samstyrningen relevant och motiverande för alla involverade, och därmed bidra till att utveckla vidare samarbetsprocesser.

Informella kunskapsutbyten kan också struktureras med hjälp av särskilt tillsatta roller, såsom en betald tjänst för samordning. Projektledaren för Stadsdelsmat berättar i en intervju att han tycker det är intressant att utveckla och något som skulle kunna bli en framtida roll för någon i projektgruppen. En intervjuperson med



erfarenheter av detta är Rose som är programsamordnare (*community programs manager*) i Lynn Grows (LG). För henne är relationsbyggandet centralt, både för att det är roligt men även eftersom hon anser det vara viktigt i hennes yrkesroll. Ett exempel på detta är grönsaksmarknaderna som organisationen arrangerar i Lynn, där Rose ofta möter människor som hon inte tidigare känt i området. En dag träffade hon en person från Jamaica som bor i Lynn och som berättade att hen alltid letar efter särskilda paprikor som hen aldrig hittar. Den informationen kunde Rose sedan ta vidare till planeringen med LGs bönder för att se om de kunde odla just de paprikorna för att sälja på marknaderna. Vid samma marknad pratade hon även spontant med en muslimsk kvinna som efter att ha hört Rose berätta om allt som gjordes av LG sa att hon gärna spred det vidare till resten av sin vänskapskrets i den lokala moskén. Det och mycket mer är saker som Rose kunde bära med sig i sin betalda tjänst i LG för att anpassa verksamheten efter grannskapets behov och för att nå ut till fler. Eftersom relationsbyggandet är bland det bästa hon vet motiveras hon att fortsätta. Hennes tjänst finansieras av stöd från offentlig sektor.

Finansiering kan vidare komma att bli en utmaning i framtida samstyrning av Stadsdelsmat. Projektledarna förklarade i återkopplingrundorna med det externa rådet att den ekonomiska modellen har designats för att kunna bära sig själv utan extern finansiering. Ett samtal med en av projektparterna under evenemanget i Tensta visade att vägen fram till etablering, att samla alla relevanta parter och lägga grunden för att betalande medlemmar bidrar till bärigheten, ännu inte har någon finansiering. Det är engagemang som hen menar kräver arbetstimmar som få kan lägga ideellt och att en utmaning med att etablera modellens teori i praktiken är att gruppen lätt splittras efter projektfinansieringens slut, eftersom alla behöver försörja sig på olika håll. Hur en plan kan se ut för hur någon ska få ersättning för att ta lösningarna vidare varierar, men det skulle kunna se ut likt LG som finansieras av offentlig sektor. Min reflektion är att det exempelvis skulle kunna finansieras genom nya projektpengar, eller genom att någon tjänsteperson eller politiker tillsätter offentliga medel för att utveckla implementering av modellen i sina verksamhetsområden.

Även om bristen på planerad och centraliserad samordning kan utgöra en utmaning, visar flera intervjupersoner, rådsrepresentanter och projektgruppen själva att processer som utgår från behov och engagemang hos lokalbefolkningen ofta är svår att förutse och planera. Gustavo från Cecosesola beskriver i en inspelad intervju i media att allt de gör i sitt nätverk av gräsrotsorganisationer och kooperativ är att utveckla och fördjupa sin "konstanta lärandeprocess". Samtal med projektledaren för Stadsdelsmat har visat att flera i projektgruppen inspireras av vad Cecosesola åstadkommit. Jag, och förmodligen även projektgruppen, är medvetna om att kontexterna och förutsättningarna ser olika ut i Venezuela och Sverige, men att det finns anledningar att inspireras av deras exempel. Gustavo berättar i sin

presentation på projektets digitala evenemang att nätverket utvecklats och existerat i över 50 år och förser 40% av staden Barquisimeto's befolkning med mat. Majoriteten av de svenska och internationella deltagarna på evenemanget såg det som imponerande siffror som visar på lärdomar om möjligheter med platta organisationsstrukturer där verksamheten är mindre beroende av enskilda individer. Vid ett annat tillfälle, i en inspelad intervju från media, delar Gustavo med sig av vad jag förstår som ett sätt att beskriva deras samarbetsprocesser samt återkoppling:

Vi ser oss själva mer som en process. En process av social förändring, av kulturell förvandling. Ibland ser vi oss inte som en organisation. Det är bara en process av konstruktivt arbete med alla. Vi är väldigt annorlunda. Allt eftersom tiden går blir vi bara alltmer annorlunda. När unga medlemmar i Cecosesola besöker ett konventionellt kooperativ säger de: "Det är inget kooperativ. De har ju en styrelse!". Vi började som ett kooperativ, men nu vet vi inte vad vi är. Vi håller på att utforska det. (...) Min förhoppning är att processen ska fördjupas mycket mer. Men jag tänker inte på aktiviteter. Vi har några små verksamheter. (...) vi tar itu med alla slags verksamheter som uppstår som ett svar på ett behov i samhället. (...) Så vi är säkra på att vi kan lösa allt, men vi planerar inga verksamheter. (Gustavo Salas, Cecosesola)

Att alla lösningar inte går att förutse på förhand nämndes även av två kooperativt engagerade småbrukare i återkopplingsrundorna, som tyckte att de bästa lösningarna i enligt deras erfarenheter grundar sig i relationerna mellan jordbrukare och övriga medlemmar genom regelbunden samstyrning och kommunikation. Samtidigt kan bristen på specificeringar i utkastet på projektets sluthandling vara ett hinder för framtida styrning då flera aktörer i återkopplingsrundorna påpekade utmaningar i att förstå helheten av vad modellen handlar om. Min förståelse är att den visionära fasen kan ses som en viktig startpunkt för att ta lösningarna vidare av de som intresserar sig. Samtidigt menar många representanter i det externa rådet att det kan det vara utmanande att fånga utomstående intressenter innan utkastet på projektets sluthandling kan redovisa vad av modellens alla delar som visat sig fungera i verkligheten, exempelvis i en plats som Järva.

## 5. Slutord

I denna uppsats har jag undersökt Stadsdelsmat som modell för en kort matkanal där relationer stärks mellan de som involveras i det lokala matsystemet. I syfte att utforska den gemensamma styrningen, samstyrningen, i modellen har jag till att börja med delgett min förståelse av Stadsdelsmat, dess roller samt var relationerna kan uppstå, vilket ligger till grund för förståelsen av den övergripande samstyrningen. För att vidare föra ett resonemang om potentiella möjligheter och utmaningar med samstyrningen har jag lyft erfarenheter och perspektiv från dels projektets externa råd, och dels från liknande initiativ i andra delar av världen. Detta breda empiriska underlag har bidragit med perspektiv och erfarenheter från deras roller i sina respektive sammanhang som jag vidare kunnat koppla till de tänkta rollerna i Stadsdelsmat samt dess samstyrning. På så sätt har diskussionen om modellen kunnat föras trots att Stadsdelsmat ännu inte i sin helhet har implementerats i någon särskild stadsdel.

Möjligheterna med, men även förutsättningarna för, samstyrningen i Stadsdelsmat är enligt min uppfattning att medlemmarna deltar i medbestämmandet i det lokala matsystemet. Detta eftersom syftet med modellen till stor del handlar om att grannskapets specifika behov, smak och ekonomi ska vara utgångspunkten för den korta matkanalen. Medbestämmandet och engagemanget kan ta olika form och verkar bero på att de som engagerar sig är villiga och öppna för att bygga nya relationer med andra personer i grannskapet och matkanalen. Det kan handla om att vilja dela information om vad man önskar av maten, eller en villighet att utföra matrelaterade arbetsuppgifter, vilket kan möjliggöras genom att grannskapet gemensamt beslutar om arbetsuppgifter och ekonomisk ersättning för alla matkanalens roller. Sådana typer av samarbetsprocesser har visat sig både möjligt och uppskattat av studiens intervjupersoner som erfarit detta i alternativa matsystem på andra platser. Berättelser från informanter visar att motivationsfaktorerna till att ingå i samstyrning ofta bottnar sig i att de som involverar sig upplever positiva effekter av att ingå närmare relationer med resterande roller i matkanalen. Hur dessa relationer exakt skapas eller utformas är däremot upp till varje grannskap.

En av utmaningarna med samstyrningen där många är medbestämmande är samtidigt att inkludera de i grannskapet som inte nödvändigtvis intresserar sig för

att engagera sig aktivt kring maten. Det har projektet tagit i beaktning när det gäller medlemsperspektivet, då konsumenterna ska kunna välja mellan att antingen engagera sig i medbestämmandet eller enbart köpa maten i form av exempelvis prenumerationer. Jag har dock inte tagit del av eller undersökt hur en mer passiv roll skulle kunna se ut för övriga roller i Stadsdelsmat, det vill säga köket eller jordbruket. Projektgruppens vision verkar bygga på att just köket och jordbruket har ett aktivt intresse av att organisera sig genom samarbetsprocesser. Köket beskrivs av projektledaren som en nod i stadsdelen där olika former av samordning kan ske. Möjligheterna till detta kan understödjas av vad flera intervjupersoner har berättat om sina positiva erfarenheter av personliga, fysiska interaktioner i olika delar av matsystemet. Flera berättar även att många av lösningarna i deras kontexter uppstår tack vare personliga relationer mellan de som involveras. Dessa erfarenheter ger anledning att se möjligheter för köket i Stadsdelsmat att bli en utgångspunkt för interaktioner som vidare kan inspirera framtida lösningar i samstyrningen. En av de lösningar som kan behöva skapas är samordning av matkanalens logistik, såsom förpackning och transporter, vilket inte specificerats närmare av projektgruppen ännu. Enligt flera av projektets rådsrepresentanter bör ansvaret för det alternativa matsystemets logistiksamordning inte i huvudsak landa på jordbrukare, eftersom ökad arbetsbelastning kan utgöra ett hinder för dem att ingå i samstyrningen.

Med köket, noden, som utgångspunkt kan vi se att samstyrningen kan ta många möjliga former. Köket som en permanent plats för samarbete och informationsutbyte kan vara ett utrymme för strukturerade möten och planering bland grannskapets roller och grupper. Samstyrningen kan också ske i mer vardagliga, personliga interaktioner kring maten. Projektledaren nämner att en kortare matkanal kan innebära effektivare informationsutbyte mellan matens tre roller vilket kan leda till snabbare och mer träffsäker ätar-anpassning än i långa, konventionella livsmedelskedjor. Denna återkoppling kan ske i direktkontakt mellan matens roller, men skulle också kunna ske genom att någon har en sorts samordnande tjänst för att samla erfarenheterna från informella samtal och ta dem vidare till relevanta aktörer. Att etablera en plats för detta, och att ytterligare utveckla den, bygger dock på att någon i ett grannskap tar visionen vidare för implementering i sin stadsdel. Enligt min uppfattning är det en anledning till att modellen inte definierar arbetsuppgifter och roller som ska finnas inom själva köket. I dagsläget har projektgruppen inlett samtal med möjliga samarbetspartners rörande att aktivera ett gemensamt kök i Järvaområdet. Däremot vet de ännu inte säkert hur det partnerskapet kan komma att utformas och därmed hurvida det skulle kunna bli en del av samstyrningen i ett första exempel av Stadsdelsmat.

Stadsdelsmat har ingen bestämd specificering av hur samstyrningen i modellen bör se ut, bland annat eftersom den ännu inte implementerats i någon särskild stadsdel.

Flera representanter i projektets externa råd tyckte att det var svårt att få en enhetlig överblick av modellens avgränsningar och syften, vilket de även ansåg kunde utgöra ett hinder för att sprida modellen vidare till intressenter utanför projektgruppen. Med det sagt tror jag att de som i framtiden eventuellt väljer att utveckla Stadsdelsmat i sitt område behöver känna förfogande över metoderna som används, snarare än att applicera en färdig mall som någon utifrån på förhand har utformat. Stadsdelsmat är enligt min uppfattning en samling visioner och tillvägagångssätt snarare än en modell med på förhand definierade styrningsformer, ett underlag med möjlighet att inspirera aktörer i olika delar av samhället att ta visionerna vidare.

## Referenser

- Arthur, H., Sanderson, D., Tranter, P. & Thornton, A. (2022). A review of theoretical frameworks of food system governance, and the search for food system sustainability. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 46 (8), 1277–1300. <https://doi.org/10.1080/21683565.2022.2104422>
- Brunori, G., Galli, F., Barjolle, D., Van Broekhuizen, R., Colombo, L., Giampietro, M., Kirwan, J., Lang, T., Mathijs, E., Maye, D., De Roest, K., Rougoor, C., Schwarz, J., Schmitt, E., Smith, J., Stojanovic, Z., Tisenkopfs, T. & Touzard, J.-M. (2016). Are Local Food Chains More Sustainable than Global Food Chains? Considerations for Assessment. *Sustainability*, 8 (5), 449. <https://doi.org/10.3390/su8050449>
- Bryman, A. (2002). "Kvalitativa intervjuer" i A. Bryman (ed.) *Samhällsvetenskapliga metoder*, Malmö: Liber ekonomi
- Creswell, John W., and J. David Creswell. (2018). 5th edition. *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. Sage publications.
- Kooiman, J., (2003). *Governing as Governance*. London: SAGE Publications Ltd. <https://doi.org/10.4135/9781446215012>
- Kurtsal, Y., Ayalp, E.K. & Viaggi, D. (2020). Exploring governance mechanisms, collaborative processes and main challenges in short food supply chains: the case of Turkey. *Bio-based and Applied Economics*, 9 (2), 201–221. <https://doi.org/10.13128/bae-8242>
- Københavns Fødevarerfællesskab (2018), *English summary of KBHFF*, <https://kbhff.dk/english> [2023-05-26]
- Lynn Grows (u.å.). *About us*. <https://www.lynnngrows.org/> [2023-06-04]
- Mayhew, S. (2015). *A Dictionary of Geography (5 ed.)*. Oxford University Press. <https://www.oxfordreference.com/display/10.1093/acref/9780199680856.001.0001/acref-9780199680856-e-1412?rskey=40BsEy&result=5> [2023-06-02]
- Michel-Villarreal, R., Hingley, M., Canavari, M. & Bregoli, I. (2019). Sustainability in Alternative Food Networks: A Systematic Literature Review. *Sustainability*, 11 (3), 859. <https://doi.org/10.3390/su11030859>
- Hedlund, G. & Montin, S. (2009). *Governance på svenska*. Stockholm: Santérus Academic Press Sweden.
- Norr, H. (2022). Att arbeta för en värld som fungerar - En studie om samtalets betydelse för att bygga ett hållbart livsmedelssystem. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.21777.10083>

- Projektgruppen (2022). *Stadsdelskök – En ny infrastruktur och inkluderande mötesplats för människor och maten*. [Projektansökan till projektutlysning av Vinnova]. Diarienummer 2021-03800.
- Projektgruppen (2023). *Stadsdelsmat. Utkast 1.0 - externt råd. Grannskapet tar maten i egna händer*. [Opublicerad sluthandling].
- Rehman, Stefan (2022). Right Livelihood-priset 2022 – Central de Cooperativas de Lara. *SVT Nyheter*. 16 december. [Right Livelihood-priset 2022 – Central de Cooperativas de Lara | SVT Nyheter](#) [2023-05-18]
- Renkema, M. & Hilletoft, P. (2022). Intermediate short food supply chains: a systematic review. *British Food Journal*, 124 (13), 541–558. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2022-0463>
- Robson, Colin. (2002). *Real world research: A resource for social scientists and practitioner researchers*. Wiley-Blackwell.
- Rogers, A., Castree, N., Kitchin, R. (2013). *A Dictionary of Human Geography*. Oxford University Press.  
<https://www.oxfordreference.com/display/10.1093/acref/9780199599868.001.0001/acref-9780199599868-e-754?rskey=4Bapxg&result=3#acref-9780199599868-section-970> [2023-06-07]
- Stadsdelsmat (2023). *Urban communities taking food justice into their own hands*. <https://stadsdelsmat.se/en/> [2023-06-04]
- Tsoufas, G.T., Trivellas, P., Reklitis, P. & Anastasopoulou, A. (2023). A Bibliometric Analysis of Short Supply Chains in the Agri-Food Sector. *Sustainability*, 15 (2), 1089. <https://doi.org/10.3390/su15021089>

# Bilaga 1

I denna bilaga presenteras aktörerna som ingått i projektgruppen. Informationen är direkt hämtad och citerad från den projektansökan som skickades till och godkändes av innovationsmyndigheten Vinnova som finansierat projektet. (jmf (Projektgruppen 2022)

## Aktörstabell

<b>Namn på organisation</b>	<b>Typ av aktör</b>	<b>Kompetens och bidrag i projektet</b>
Reformaten	Ideell organisation	Sakkunniga inom matsystem. Omställningsrörelse för mat, bidrar med förändringsledning, nätverk inom mat, spridning, opinionsarbete.
Momentality AB	Företag	Projektets process för prototyparbete samt ledning och agil adaption av densamma, designtänkande, estetik, konst, matsystem, affärslogik. Normkreativ utveckling.
Yalla Rinkeby	Ekonomisk förening	Sakkunniga inom sociala frågor. Bidrar med en fysisk plats, integration och jämställdhet.
Boodla	Företag	Sakkunniga inom social och ekologisk stadsodling. Bidrar med praktisk odlingskunskap samt utvecklingsarbete kring hållbar matförsörjning av städer samt ekonomiska modeller.
Boys Don't Cry	Företag	Arkitektur, stadsbyggnadsfrågor, platsbaserad affärsutveckling.



## Behovsägare

**Reformaten är projektets primära behovsägare.** Reformaten har behov av att sprida lösningar som främjar samtliga av Sveriges miljömål som relaterar till mat med speciellt fokus på målet rikt odlingslandskap. Som en del i det arbetet ämnar Reformaten driva implementeringen av en permanent version av Stadsdelsköket framåt samt sprida det vidare till andra platser. Fysiska matplatser med positiva effekter på matmiljö och folkhälsa samt ett fysiskt förankrat kunskapslyft gällande hållbar mat skulle bidra till Reformatens syfte, dess opinionsarbete och som källa till ekonomisk hållbarhet till Reformaten som organisation.

**Yalla Rinkeby är projektets sekundära behovsägare.** Yalla Rinkeby verkar idag för att ge utrikes födda kvinnor som har betydande svårigheter att etablera sig på arbetsmarknaden ökade förutsättningar till arbete och förbättrad livskvalitet. Målet är att kvinnorna ska närma sig arbetsmarknaden och på sikt bli självförsörjande. Det är ett mål som organisationen har behov av att vidga och hitta ny ekonomisk hållbarhet för genom det här projektet. Projektet ger också en möjlighet att integrera regenerativ odling och kopplingen odling-kök i både arbetsträning och i verksamheten i stort.

**Resurssvaga ytterstadsområden är i behov** av attraktiva livsmiljöer för att skapa framtidstro. En inkluderande verksamhet som folkbildar och som har en starkt lokal förankring och nytta, engagerade boende och som samtidigt kan skapa möten mellan innerstaden och ytterstaden är av betydelse för att bryta nedåtgående spiraler. Att behov hos olika delar inom matsystemet (jordbruk, folkhälsa, biotoper, handel, sekundärproducenter, stadsdelar m fl) avhandlas var för sig identifierar projektet som ett av problemen idag. Projektet vill bidra till en delad bild av **samspelet mellan behov** som uppstår och tillgodoses genom maten.

## Projektkonstellation

**Reformaten** bidrar med ett hållbarhetsperspektiv på mat, matmiljöer och hälsa, sakkunskap om matsystemet och dess befintliga aktörer. Projektet ger Reformaten insikter från praktiska försök i en specifik livsmiljö. Reformaten bidrar med sitt nätverk lokalt i Järva och sitt nätverk av nationell expertis. **Yalla Rinkeby** bidrar med mångårig erfarenhet av att driva mat- och cateringverksamhet samt arbetsträning i Järva. YR har som vision att vara ett stöd i utveckling och implementering av en permanent mötesplats för människor och mat i Järvaområdet. Här har YR avsikt att dela med sig av lärdomar från projektet samt att vara en part i fortsatt strategisk utveckling, med speciellt fokus på att skapa nya arbetstillfällen. Arkitektbyrån **Boys Don't Cry** bidrar med gestaltningsförmåga gällande livsmiljöer och med att utveckla det rumsliga i handlingsplanen. BDC utvecklar just nu en affärsmodell för platsbaserad samverkan som har stor potential i det här projektet. Att testa den i en ekonomiskt utmanande miljö som den här är ett mervärde för BDC. Designbyrån **Momentality** arbetar med inlevelsebaserad utveckling med mångårig erfarenhet från internationell och nationell konst och utvecklingsprojekt för internationella företag. Har bidragit till Konstfacks

normkreativa masterprogram i design sedan start i olika roller. Momentality bidrar med innovationsarbete och projektledning. **Boodla** bidrar med sin mångåriga erfarenhet av att på ett affärsmässigt sätt anlägga, driva och utveckla sociala stadsodlingar. De bidrar också till arbetet med att utveckla ekonomiska modeller kring Stadsdelskök. Kocken och upplevelsedesignern **Alena Grahn** deltar på konsultbasis och bidrar med ett internationellt experimentellt kök och kunskaper om matens narrativa kraft.

## Bilaga 2

I denna bilaga presenteras projektets så kallade *externa råd* som inkluderat personer med ämnesspecifik expertis inom olika delar av matsystemet. Processen har enligt projektgruppen gynnats av de multipla perspektiv som rådet bidragit med, då det höjt projektets kapacitet till problemlösning och utfallspotential. (jmf Projektgruppen 2022)

Informationen nedan är direkt citerad från den projektansökan som skickades till och godkändes av innovationsmyndigheten Vinnova som finansierat projektet. (jmf Projektgruppen 2022)

“Via individuella intervjuer bidrar rådet med sammanlagt 15 ingångsperspektiv. Under utvecklingens gång aktiveras rådets medlemmar individuellt i relevanta utvecklingsområden samt deltar i minst en större sammankomst samt kontakt gällande utveckling som berör. Varje person bidrar med i Varje person är delaktig minst två timmar under varje arbetspaket och löpande mailkontakt under projektets gång. Medlemmar: **Amanda Wood**, Forskare, Stockholm Resilience Centre, *främja tvärsektionellt samarbete mellan forskare och intressenter, delaktig i hållbarhetskommitten för uppdaterade kostråd NNR2022. Expert EAT Lancet report*; **Elin Rööf**, Forskare, SLU, *Fokus på vad hållbar matproduktion är och hur forskningen implementeras och leder till konkret nytta*; **Katja Svensson**, Seniorrådgivare, Nordiska ministerrådet, *bredare nordiskt perspektiv på livsmedelssystemet, bidrar med goda exempel från grannländer och potentiella samarbetspartners*; **Karin Eksvärd**, Samordnare Stockholms läns livsmedelsstrategi, *Länsstyrelsen Stockholm. Mark/växt agronomexamen, disputerat i Landsbygdsutveckling, agroekologi inriktning. Tidigare egenföretagare, inriktningen hållbarhetsfrågor och förändringsprocesser inom gröna näringarna. Aktiv delägare i en lantbruksfastighet och engagerad i ett mathantverksföretag*. **Sara Jervfors**, Kostchef & projektchef, Södertälje kommun & MatLust, *Gedigen erfarenhet som kostchef med omställning till hållbar mat sedan 2004 i Södertälje kommun*; **Joel Holmdahl**, Lantbrukare, *La via campesina/Nordbruk, pedagogiskt perspektiv, Kursledare “Agroekologi – Småskalig odling i praktik och perspektiv” permakultur, Styrelsearbete småbrukar org, NOrdBruk*; **Caisa Laurell**, ST-läkare, doktorand i Arbets- och Miljömedicin,

Karolinska Institutet, *Sammanställande för kostgruppen (läkare för miljön) arrangerat utbildningsdagen "Kostens betydelse för individuell, global och planetära hälsa-möjligheter i klinisk vardag"*; **Stefan Swartling Peterson**, Professor i Global Transformations for Health, Karolinska Institutet, *tidigare chef för global folkhälsa på UNICEF. Inriktad på matfrågor för att lösa det globala klimat- och hälsokriserna som hänger ihop*; **Eveliina Hafvenstein Säteri**, Arkitekt SAR/MSA, *stadsutveckling med fokus på ett integrerat perspektiv på landskap, stadsbyggnad och arkitektur. Efter närmare ett decennium inom arkitekturkooperativet NOD/c-o-m-b-i-n-e, med uppdrag så som visionsarbeten för stora stadsutvecklingsområden, inbjudna tävlingar och gestaltning av människors livsmiljöer, arbetar Eveliina sedan 2012 på stadsbyggnadskontoret i Stockholm med strategisk planering för det offentliga rummets innehåll och struktur*; **Fanny Sturén**, Hållbarhetschef Svenska Brassierier, *tidigare restaurangchef på Emmer, erfarenheter av professionell restaurangverksamhet, ekonomi, drift som inkluderar egen odling*; **John Gerhard**, Trader Ekolådan, Stiftelsen biodynamiska produkter, rektor på Järna Naturbruksgymnasium, *Global Livsmedelslogistik, hållbar odling, handel och god kontakt med odlingskooperativ runt jorden*; **Sébastien Boudet**, Bagare, kursledare, *ekonomiska relationer mathantverkare-odlare, TV-profil, relationer till lantbrukare, opinionsbildare*; **Gustav Johansson**, Matbloggare Jävligt Gott & VD för Eat Green Academy, *Opinionsarbete, politisk erfarenhet, god relation till handel och företag, konsumentinsikt*; **Thomas Eiderfors**, Kock, sommelier och rådgivare, *ledare av utveckling inom besöksnäringen med fokus på hållbarhet och restaurang på högsta kulinariska nivå. Stort kontaktnät och kunskap inom mathantverk*; **Rune Kalf-Hansen**, Kock & restaurangägare, Kalf & Hansen, *35 år som ekologisk kock, fokus närproducerat i stora volymer med gynnsamma affärsmodeller, kokboksförfattare*.

## Bilaga 3

Nedan följer information som är direkt citerad från den digitala evenemangsbeskrivningen av videokonferensen som arrangerades den 11:e maj av projektgruppen bakom Stadsdelsmat (jmf Stadsdelsmat 2023)

“How can communities connect with smallholder farmers who care for their soil but struggle with access to just urban markets?

How can the priorities and shared vision of the community be integrated into a more autonomous local food system?

Speakers:

- Cecosesola (Venezuela)
- Diego Garcia-Vega (Spain)
- Ghana Food Movement (Ghana)
- Københavns Fødevarefællesskab (Denmark)
- Santa Food (Brazil)
- Stadsdelsmat (Sweden)

Join our digital conference with speakers representing initiatives, solutions or places that work with one or several dimensions of a just and nourishing food system on a daily basis. Both long standing successful initiatives and those just starting their journey. We will learn more during individual presentations and end with a panel consisting of all speakers.

### CECOSESOLA

We have 20 community organized markets, most of which are located in the city of Barquisimeto, in which we supply food to more than 100.000 families, close to 40% of the population. 60% of the more than 600 tons of vegetables and fruits sold

weekly are produced by more than 300 small farmers organized in 20 cooperatives that are part of our network. The price that the farmers receive for their products is not negotiated; rather it is determined together by consensus based on costs. Thus, a just price is guaranteed regardless of market prices.

We are more than 1000 worker associates including farmers and those that run the community markets. Our activities take place without any hierarchical structure. There are no chains of command. Decisions are made by consensus.

#### DIEGO GARCIA-VEGA

Diego is a biologist and researcher on sustainable food systems. He is the host and scriptwriter of HBOmax's docuseries Zero Waste Chef, where he travels across 20 European countries in search of projects that are changing the way we produce, consume and think about food, in the face of a changing planet. He is also the youngest member of the executive committee of the Daniel & Nina Foundation, dedicated to accelerating an agroecological transformation of the food system, and democratizing art. He is driven by a vision of an alternative food future in which humans become positive keystone species able to improve life on Earth, by connecting farming and ecology.

#### GHANA FOOD MOVEMENT

Ghana Food Movement is a network of stakeholders in food and agriculture in Ghana. They connect farmers, entrepreneurs, chefs, academia, restaurateurs, and many more in the pursuit of building a stronger local food system. Through collaboration, they work for a food environment that assures healthy and sustainable food production while creating jobs and boosting know-how and innovation locally. They organize programs, dinners, events, panel discussions and food tours to raise awareness about the potential of Ghana's agriculture and indigenous ingredients.

#### KØBENHAVNS FØDEVAREFÆLLESKAB

The Copenhagen Food Community, KBHFF, is an association that operates on a member-owned basis, with a distinct focus on providing organic, delicious, locally sourced, and sustainable food to the residents of Copenhagen. Our aim is to ensure that these high-quality food products are available at affordable prices for all. As a community-driven organization, our actions are solely dedicated to serving our members rather than catering to profit-driven industries. Any profits generated by the association are reinvested into reducing food prices and advancing the development of the association itself. This collaborative effort enables us to maintain prices that make organic food accessible to a broader range of individuals.

Furthermore, we highly value the strength derived from our sense of community. Our mission is to foster a platform where members can collectively initiate positive endeavors that are rooted in the local area where we reside and work. By working together, we strive to create a thriving food community that benefits us all.

## STADSDELSMAT

Stadsdelsmat is a model that gives residents in a neighborhood the opportunity to build an autonomous local food system, giving access to healthy, locally grown and produced food. Kitchens in the neighborhood work with farmers directly and adapt the produce to the needs, tastes and economies of the residents.

Stadsdelsmat has the potential to make food cheaper, healthier, more social, more educational. And not least much tastier! Here begins a virtuous circle towards lively neighborhoods and landscapes.

‘Stadsdelsmat’ is Swedish for ‘neighbourhood food’”

## 6.

### Publicering och arkivering

Godkända självständiga arbeten (examensarbeten) vid SLU publiceras elektroniskt. Som student äger du upphovsrätten till ditt arbete och behöver godkänna publiceringen. Om du kryssar i **JA**, så kommer fulltexten (pdf-filen) och metadata bli synliga och sökbara på internet. Om du kryssar i **NEJ**, kommer endast metadata och sammanfattning bli synliga och sökbara. Även om du inte publicerar fulltexten kommer den arkiveras digitalt. Om fler än en person har skrivit arbetet gäller krysset för samtliga författare. Du hittar en länk till SLU:s publiceringsavtal på den här sidan:

- <https://libanswers.slu.se/sv/faq/228316>.

JA, jag/vi ger härmed min/vår tillåtelse till att föreliggande arbete publiceras enligt SLU:s avtal om överlåtelse av rätt att publicera verk.

NEJ, jag/vi ger inte min/vår tillåtelse att publicera fulltexten av föreliggande arbete. Arbetet laddas dock upp för arkivering och metadata och sammanfattning blir synliga och sökbara.