

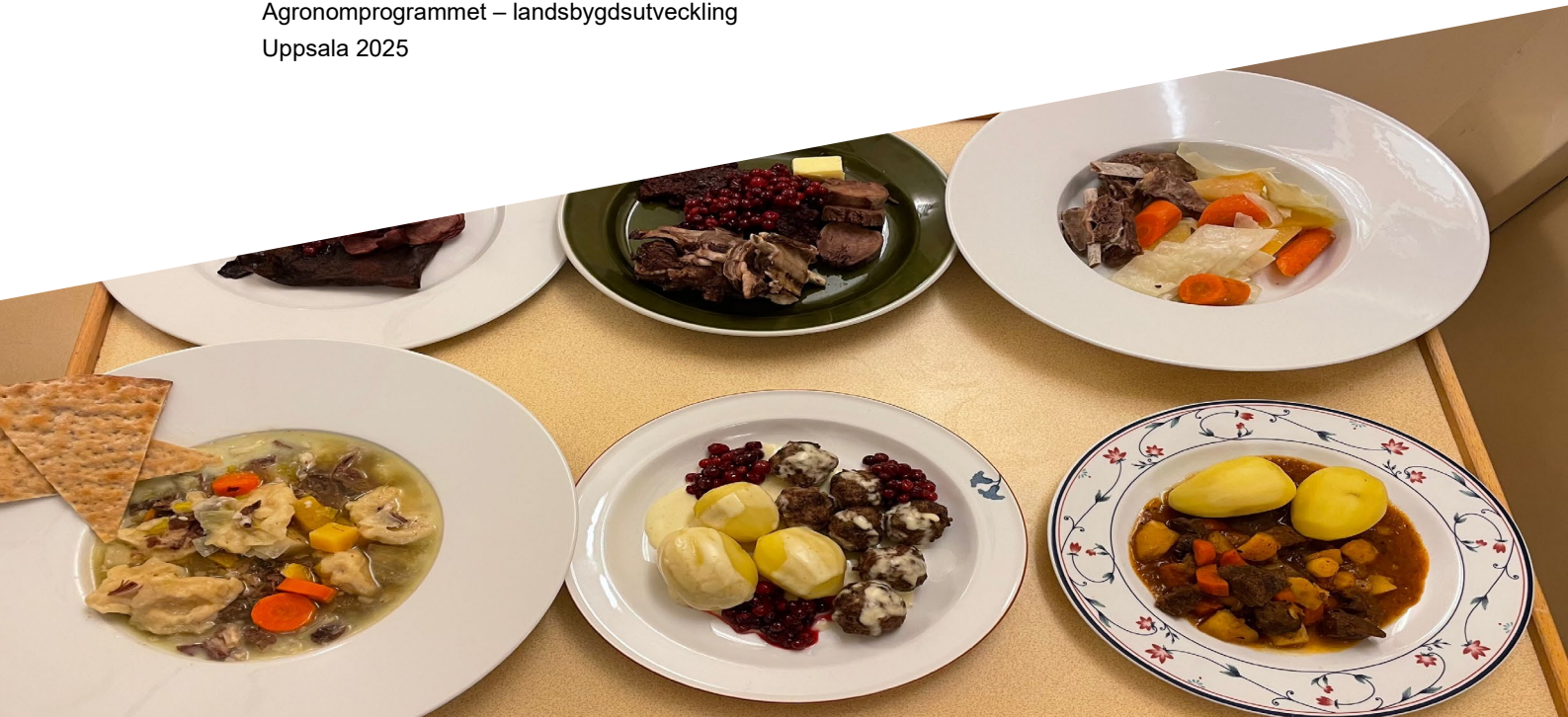


Kulturellt anpassad mat för äldreomsorgen inom en förvaltningskommun för samiska

Offentlig upphandling av kulturella råvaror

Rebecca Rännar Jensen

Examensarbete/Självständigt arbete • 30 hp
Sveriges lantbruksuniversitet, SLU
Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling
Uppsala 2025



Kulturellt anpassad mat för äldreomsorgen inom en förvaltningskommun för samiska. Offentlig upphandling av kulturella råvaror

*Culture Adapted Food for Elderly Care within a Sámi Administrative Municipality.
Public procurement of cultural ingredients*

Rebecca Rännar Jensen

Handledare: Ildikó Asztalos Morell, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land
Examinator: Malin Beckman, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land

Omfattning: 30 hp
Nivå och fördjupning: Avancerad nivå, A2E
Kurstitel: Självständigt arbete i landsbygdsutveckling för agronomer, A2E
Kurskod: EX1025
Program/utbildning: Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling
Kursansvarig inst.: Institutionen för stad och land
Utgivningsort: Uppsala
Utgivningsår: 2025
Omslagsbild: Rebecca Rännar Jensen
Upphovsrätt: Alla bilder används med upphovspersonens tillstånd

Online publication: <https://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: Urfolks livsmedelssystem, äldreomsorgen, urfolk, kulturellt anpassad mat, offentlig upphandling, kulturella råvaror, urfolks livsmedelssuveränitet

Sveriges lantbruksuniversitet
Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Institution för stad och land
Avdelning för landsbygdsutveckling

Sammanfattning

Urfolks traditionella livsmedelssystem har upprätthållit människors välbefinnande i årtusenden. Trots livsmedelssystemens höga näringsinnehåll och motståndskraft har dessa betraktats som oproduktiva och bakåtsträvande. Det finns en önskan från det samiska civilsamhället att erbjuda samisk mat för samer inom äldreomsorgen. Samtidigt har förvaltningskommuner en skyldighet att erbjuda äldre inom äldreomsorgen kulturellt anpassad äldreomsorg. Den kulturella produktionen av livsmedel i Sverige upprätthålls i stor utsträckning av lokala småskaliga producenter. Småskaliga producenter har svårare att konkurrera i offentliga upphandlingar på grund av bland annat lagen om offentlig upphandling, LOU. Den här uppsatsen har genom kvalitativa intervjuer undersökt hur lokala aktörer, som producenter för kulturella råvaror och kommunens tjänstemän upplever hinder och möjligheter som finns för att integrera kulturella råvaror i den offentliga upphandlingen för äldreomsorgen. Resultatet analyserades utifrån teorier om det globala livsmedelssystemet, ekonomisk integrering, matregimer, urfolks ontologi och livsmedelssystem samt livsmedelssuveränitet. Resultatet visade att producenter för kulturella råvaror möter utmaningar i och med konkurrens med större aktörer och ett system som gynnar storskalig produktion. Kostchefens roll visade sig vara avgörande för att tolka handlingsutrymmet i LOU, vilket gav möjlighet att inkludera lokala producenters kulturella råvaror i den offentliga upphandlingen. Fortsatt forskning inom det berörda området är nödvändigt för framtiden.

Nyckelord: Urfolks livsmedelssystem, äldreomsorgen, urfolk, kulturellt anpassad mat, offentlig upphandling, kulturella råvaror, urfolks livsmedelssuveränitet

Abstract

Indigenous traditional food systems have sustained people's well-being for millennia. Despite the high nutritional value and resilience of these food systems, they have been regarded as unproductive and backward. There is a desire within elderly care to be offered culturally appropriate food. At the same time, municipal authorities have an obligation to provide culturally adapted care for the elderly. The cultural production of food in Sweden is largely sustained by local small-scale producers. Small-scale producers find it more difficult to compete in public procurement processes due to, among other things, the Public Procurement Act (LOU). This thesis has used qualitative interviews to investigate how local actors, such as producers of cultural raw materials and municipal officials, perceive the barriers and opportunities for integrating cultural raw materials into the public procurement process for elderly care. The results were analyzed using theories on the global food system, economic integration, food regimes, indigenous ontology and food systems, as well as food sovereignty. The results showed that producers of cultural raw materials face challenges due to competition with larger actors and a system that favors large-scale production. The role of the food service manager proved to be crucial in interpreting the flexibility within LOU, which allowed for the inclusion of local producers' cultural raw materials in public procurement. Further research in this area is necessary for the future.

Keywords: Indigenous food systems, elderly care, indigenous, culture appropriate food, public procurement, culturally food, indigenous food sovereignty

Innehållsförteckning

Förkortningar och samiska ord	6
1. Inledning	7
1.1 Syfte & frågeställning	8
2. Bakgrund	9
2.1 Urfolk	9
2.1.1 Samer ett urfolk	9
2.1.2 Nationella minoriteter, förvaltningsområden & förvaltningskommuner	10
2.2 Det samiska traditionella livsmedelssystemet	10
2.2.1 Samisk matkultur & árbediehtu	10
2.2.2 Samiskt näringsliv	11
2.2.3 Rationaliseringen av rennäringen	12
2.2.4 Slakterier	14
2.3 Äldreomsorgen	14
2.3.1 Kulturellt anpassad äldreomsorg	15
2.3.2 Mat inom äldreomsorgen	17
2.4 Offentliga köket & lokal småskalig livsmedelsproduktion	17
2.4.1 Offentlig upphandling	18
2.4.2 Konkurrens	19
2.4.3 Dynamiskt inköpssystem (DIS)	19
3. Teori	20
3.1 Det globala livsmedelssystemet och olika principer för ekonomisk integration	20
3.2 Urfolks ontologi & livsmedelssystem	21
3.2.1 Kolonisering och dess inverkan på tillgången till naturen	22
3.2.2 Matregimer	23
3.3 Livsmedelssuveränitet	25
3.3.1 Urfolks livsmedelssuveränitet	25
Metod	27
3.4 Del av ett forskningsprojekt	27
3.5 Avgränsningar	27
3.5.1 Intervjuer	28
3.6 Datainsamling	28
3.7 Analysmetod	29
3.8 Etiska överväganden	29
4. Småskaliga producenters av kulturella råvarors upplevelser av integrering i den rådande matregimen	31
4.1 Kumulativt hot mot rennäringen	32
4.2 Lagstiftning & villkor för livsmedelsproduktionen	33

4.3	Tillvaratagande & slakt.....	34
4.4	Förädling	37
4.5	Försäljning & dubbelanpassning.....	39
5.	Förvaltningskommunen & producenternas upplevelser av den offentliga upphandlingen av kulturella råvaror.....	42
5.1	Livsmedelskedja – offentlig upphandling	42
5.2	Kommunens upplevelser av offentlig upphandling & LOU	42
5.3	Unik lösning.....	43
5.4	Att upphandla via grossister eller direkt från producenter	44
5.5	Producenternas upplevelser av hinder att delta i offentlig upphandling	45
5.6	Producenters motivation att sälja till det offentliga.....	47
5.7	Kostchefens avgörande relationskapande.....	48
5.8	DIS-avtal	49
6.	Äldreomsorgen & kulturellt anpassad mat inom en förvaltningskommun.....	50
7.	Diskussion	53
8.	Slutsats	56
	Referenser.....	58

Tack! 66

Förkortningar och samiska ord

Förkortning/ord	Betydelse
Árbediehtu	Den nedärvda kunskapen från generation till generation
Duodji/vätnoe	Samisk slöjd
FCNM	Ramkonventionen om skydd för nationella minoriteter
FN	Förenta nationerna
FPIC	Principen om ett fritt och informerat förhandssamtycke inför utveckling som berör samiska intressen
ICCPR	FN:s konvention om medborgerliga och politiska rättigheter
ILO	Internationella arbetsorganisationen
LOU	Lagen om offentlig upphandling
UNDRIP	FN:s Urfolksdeklaration

1. Inledning

Urfolks traditionella livsmedelssystem har genom sin balanserande roll till naturen upprätthållit välbefinnande och givit näring till människor i årtusenden. Trots att livsmedlen inom livsmedelssystemen har högt näringsinnehåll och systemen är motståndskraftiga, har de ändå betraktats som oproduktiva och bakåtsträvande (Swiderska et al. 2022). Koloniseringen har begränsat möjligheten för urfolk att kontrollera och få tillgång till sina marker, vilket har påverkat möjligheten att upprätthålla och utveckla systemen. Den nuvarande globala matregimen, dominerad av storskalig industrialiserad produktion och marknadslogik, fortsätter att marginalisera traditionella och småskaliga livsmedelssystem. Samtidigt har de anpassats och tvingats in i rationalisering och marknadsstyrda system (Coté 2022). Idag upprätthålls systemen av små lokala producenter som likt andra småskaliga producenter missgynnas av den nuvarande globala matregim och dess rådande globala livsmedelssystemet (Van der Ploeg 2014).

Samtidigt syftar det globala arbetet för hållbar utveckling till att bland annat skapa hållbara livsmedelssystem (Livsmedelsverket 2022). De 17 globala målen för hållbar utveckling, agenda 2030 antogs 2015 av Förenta nationernas (FN:s) 193 medlemsländer varav Sverige är ett av dem. De 17 hållbarhetsmålen grundar sig i de mänskliga rättigheterna. Målen kan endast uppnås om folkrättsliga principer respekteras. Urfolk omnämns specifikt bland annat gällande livsmedelsproduktionen (Sametinget 2022).

Under FN:s toppmöte om livsmedelssystem 2021 diskuterades hållbar offentlig upphandling som en av de viktigaste konkreta åtgärderna för skapandet av framtida hållbara livsmedelssystem. Genom att påverka vilka livsmedel och var livsmedlen kommer ifrån kan offentlig upphandling vara en ”game changer” i skapandet av hållbara livsmedelssystem (Swensson et al. 2021). EU:s upphandlingsdirektiv (2014/24/EU) som främjar den fria rörligheten av varor och tjänster och den fria etableringsrätten som uttrycks i lagen om offentlig upphandling (LOU) kan dock bidra till konkurrenssvårigheter för små och medelstora företag. Därför måste offentliga aktörer vid upphandling arbeta aktivt för att gynna konkurrensen för alla företag (Upphandlingsmyndigheten 2024).

Integrering av det samiska traditionella livsmedelssystemet och dess råvaror i offentlig upphandling är ett ämne som fått lite uppmärksamhet. I Sverige är det staten, kommunerna som ansvarar för de äldres omsorg. Kommunerna har en skyldighet att erbjuda kulturellt anpassad omsorg till samer vilket bland annat kan vara kulturellt anpassad mat. Socialstyrelsens rapport (2023) visar att det är få

kommuner som erbjuder kulturellt anpassad mat inom äldreomsorgen. En anledning kan vara att viktiga kulturella råvaror inte inkluderas i Livsmedelsverkets databas. Det bidrar till att samiska livsmedel uteblir i matsedeln inom offentlig verksamhet (Asztalos Morell et al. 2023, Livsmedelsverket 2024b). Tillgången på kulturellt anpassade råvaror från små lokala producenter kan möjligen vara begränsade inom offentlig upphandling på grund av bland annat LOU men också på grund av undanträngning av det samiska traditionella livsmedelsystemet.

Med bakgrund i detta syftar den här uppsatsen till att undersöka hur lokala aktörer som producenter av kulturella råvaror och kommunala tjänstemän, uppfattar möjligheterna att upphandla kulturella råvaror i en förvaltningskommun för samiska. Studien kan förhoppningsvis underlätta och/eller inspirera till insatser i andra kommuner.

1.1 Syfte & frågeställning

Syftet med uppsatsen är att undersöka hur lokala aktörer, så som producenter för kulturella råvaror och kommunens tjänstemän upplever möjligheten att upphandla kulturella råvaror i en förvaltningskommun för samiska, med särskilt fokus på behovet inom det offentliga köket för äldreomsorgen. För att uppnå syftet ska följande frågeställningar besvaras:

1. Hur upplever producenterna av kulturella råvaror integreringen i den nuvarande matregimen?
2. Vilka upplevda hinder och möjliga lösningar möter producenterna och kommunen vid den offentliga upphandlingen av kulturella råvaror i kommunen?
3. Hur hanterar förvaltningskommuner brukarnas behov av kulturella råvaror inom ramen för offentlig upphandling?

2. Bakgrund

Bakgrunden är uppdelad i fyra delar; urfolk, det samiska traditionella livsmedelssystem, äldreomsorgen samt det offentliga köket & lokal och småskalig livsmedelsproduktion.

2.1 Urfolk

Ett urfolk definieras enligt sametinget (2024): *”Ett urfolk härstammar från folkgrupper som bodde i landet eller i ett geografiskt område, som landet tillhör, vid tiden för erövring eller kolonisation eller fastställande av nuvarande statsgränser och vilka har behållit en del eller alla sina egna sociala, ekonomiska, kulturella och politiska institutioner”.*

2.1.1 Samer ett urfolk

Samer har levt i Sápmi sedan urminnes tider. Sápmi har inga tydligt definierade gränser men baserat på kulturell närvaro och erkännande består det av Kolahalvön i Ryssland, nordligaste Finland, norra Norges kust- och inland, delar av Sverige från Idre i söder och norrut. Sápmi är förutom ett geografiskt område också en kulturell och språklig gemenskap (Hossain et al. 2021, Sametinget 2024b). Samer är sedan 1977 ett erkänt urfolk vilket innebär att samer har folkrättsliga krav på en kulturell särbehandling (prop 1976/77:80). Rätten till självbestämmande finns i FN:s konvention om medborgliga och politiska rättigheter (1966), (ICCPR) och FN:s Urfolksdeklaration (2007), (UNDRIP). Genom ICCPR och Ramkonventionen om skydd för nationella minoriteter (2000), (FCNM) har samer rätt att bli konsulterade i frågor som direkt påverkar dem. Även om Sverige har erkänt rättigheterna finns de inte införda i svensk lagstiftning (Sametinget 2023a). I UNDRIP och ILO konventionen 196 (1989) om urfolk finns principen om ett fritt och informerat förhandssamtycke inför utveckling som berör samiska intressen (FPIC). Sverige har trots sitt medverkande i arbetet med framtagande av FPIC inte ratificerat den detsamma gäller ILO konvention 169 (Berggren 2020). Sedan 2011 är samer erkända som folk i Sveriges grundlag, regeringsformen (prop 2009/10:80), vilket innebär att samer har rätt till självbestämmande (Sametinget 2024b). Den nya lagen om konsultation i frågor som rör det samiska folket (SFS 2022:66) gäller regeringen, statliga förvaltningsmyndigheter, regioner och kommuner. Syftet med lagen är att ”främja det samiska folkets inflytande över sina angelägenheter”.

2.1.2 Nationella minoriteter, förvaltningsområden & förvaltningskommuner

I Sverige finns det fem nationella minoriteter, judar, romer, samer, sverigefinnar och tornedalingar (Regeringskansliet 2024). De fem minoriteterna har bland annat rätt till att få skydda och främja sina språk samt bevara och utveckla sin kultur i enlighet med lagen om nationella minoriteter och minoritetsspråk (SFS 2009:724)

Sverige har så kallade förvaltningsområden för samiska, finska och meänkieli. Inom förvaltningsområdet har förvaltningsmyndigheter samt domstolar särskilda skyldigheter att tillhandahålla språklig kommunikation på de särskilda språken i enlighet med lagen om nationella minoriteter och minoritetsspråk (SFS 2009:724). Kommuner inom förvaltningsområdet kallas för förvaltningskommuner. Förvaltningskommunerna har skyldigheter att tillhandahålla samhällsservice så som äldreomsorg helt eller delvis på respektive språk. Även kommuner som inte ingår i ett förvaltningsområde ska erbjuda att tillhandahålla omsorg på respektive minoritetsspråk om personal finns tillgänglig. Utöver det ska förvaltningskommuner främja minoriteters kultur i omsorgen. Förvaltningskommunerna får anpassat statsbidrag för merkostnaden (ibid.).

2.2 Det samiska traditionella livsmedelssystemet

Det traditionella samiska livsmedelssystemet grundar sig i en balanserad relation mellan människa, djur och natur över alla årstider. På grund av kolonisering av Sápmi genom bland annat undanträngning från marker, tvångsintegrering, kränkande av mänskliga rättigheter och samisk kultur har det traditionella livsmedelssystemet succesivt förändrats och anpassats till det västerländska samhället (Nilsson 2020). Det samiska näringslivet är idag starkt kopplat till det traditionella livsmedelssystemet eftersom det på många sätt upprätthålls och utvecklas av samiska verksamheter.

2.2.1 Samisk matkultur & árbediehtu

Samisk matkultur har sitt ursprung från jägar- och samlarkulturen och senare tamrenskötseln i kombination med jakt och fiske (Larsson & Päiviö Sjaunja 2021). Idag är samisk matkultur en blandning av traditionella råvaror, lokalt producerade råvaror från jordbruket i området och råvaror från den globala handeln. Matkulturen varierar över hela Sápmi och en enskild samisk matkultur gemensamt för hela Sápmi existerar inte (Nilsson 2020). Basen för den samiska traditionella maten inom Sverige brukar bestå av ren, vilt, fisk, örter, bär och växter men varierar över område och tillgång. Råvarorna är mycket näringsrika och tillsammans har de ett brett näringsvärde (ibid.).

Matkulturen är starkt kopplad till árbediehtu, den nedärvda traditionella kunskapen (Green 2010, Eriksson 2021). Árbediehtu är både immateriell och materiell kunskap. Kunskapen om maten och matproduktionen är en holistisk kunskap om praktiska, ekologiska, kulinariska, näringsmässiga och ekonomiska kunskaper (Nilsson 2020).

Enligt Sámediggi (Sametinget) näringspolitiska strategi som har sitt ursprung i árbediehtu och eallinbiras (förhållningsättet till naturen och livsmiljön) har maten en central roll i en samisk kultur och för den samiska identiteten. Den beskriver att det är nödvändigt med revitalisering av det samiska livsmedelssystemet genom bevarande och utveckling (Sametinget 2022). Slow Food Sápmi bildades 2009 och är en ideell branschorganisation för samisk mat. Organisationen sammanför och stärker människor som vill producera, distribuera och konsumera samisk mat. Ideologin om Ren, God och Rättvis mat från Slow Food stämmer väl in på den samiska värdegrunden där naturens villkor och helhetssyn ska råda i livet, verksamheten och kulturen. Slow Food Sápmi arbetar aktivt med frågor som rör den samiska maten och dess livsmedelskedja. Samisk mat har svårt att utvecklas på samma sätt som annan mat i samhället på grund av de bristande ekonomiska resurserna (Slow Food Sápmi 2024).

2.2.2 Samiskt näringsliv

Samiskt näringsliv har stor samhällsekonomisk och social betydelse i Sápmi. Det är också en viktig faktor för den samiska kulturens bevarande och utveckling. Basen till det samiska näringslivet har traditionellt varit renskötsel, duodji/vätnoe, gårdsbruk, jakt och fiske med många näringsgrenar (Sametinget 2022). Basnäringarna i kombination med andra sysselsättningar har varit ett självklart sätt att minska den ekonomiska sårbarheten, säkra inkomsten och hushålla med naturresurser (Sametinget 2019).

Eftersom Statistiska centralbyrån inte får samla in data, baserad på etnicitet är det svårt att i praktiken göra analyser kring det samiska näringslivet. Det innebär utmaningar för att dels kunna föra statistik kring antal företag i olika branscher, dels kunna skapa förutsättningar och stödja samiskt näringsliv (Sametinget 2019). I Sverige har rennäringen som enda samisk näring en SNI-kod (standard för svensk näringsgrensindelning). SNI-koden är ett sätt att enkelt samla statistik om en näring. Sámediggi har under många år påpekat vikten av att införa fler SNI-koder samt att få bli en statistikansvarig myndighet (Sametinget 2024c). Det finns en stor okunskap och oförståelse för det samiska näringslivets förutsättningar och villkor i samhället på grund av att det samiska näringslivet inte prioriteras i vare sig regionala eller nationella näringslivspolitik. Förståelsen och kunskapen om

den unika företagsformen/affärsstrategi saknas hos både privata och offentliga aktörer (Sametinget 2022).

Det finns två olika uppskattningar gjorda om samiska företag. Samediggis databas visar att ungefär hälften av de samiska företagen i Sverige är rennäringföretag, rapporten "Läget i Sápmi Kartläggningar av det samiska näringslivet" (2019) visar att ungefär en tredjedel av företagen är rennäringföretag. Utöver det visar båda källorna att ungefär 15 procent av resterande näringar är direkt knutna till samisk kultur eller tradition och fem procent direkt knutna till samisk mat (Pädam et al. 2019). Eftersom rätten att bruka mark och vatten säkerställs genom rennäring, förbättrar en stark rennäring möjligheten att utveckla andra samiska näringar. Samtidigt som rennäringen stärks av utvecklandet av andra samiska näringar (Sametinget 2022).

Exempel på nya näringar är förädling, livsmedelsproduktion, turism, tolktjänster och mediaproduktion (Sametinget 2022). Näringslivet har en bred mångfald men har det gemensamma av att det karakteriseras av lokal anpassning och småskalighet samt att de balanserar mellan icke-kommersiella och affärsmässiga värderingar. Samiska företag är inte enbart ett företag utan också förvaltare och bärare av ett kulturarv (Ibid.). Samiska näringar har stor betydelse för regionens kulturella profil och är bland annat en tillgång för turistnäringen då besöksnäringen i Sverige ökat. Samiska företag inom besöksnäring samt förädling och servering av samisk mat har en positiv utveckling vad gäller antal företag och antal sysselsatta (Sametinget 2019).

De samiska näringarna har berörts av samhällsutvecklingen och omstruktureringen mot ett modernare samhälle. Många har rekryterats till ett yrkesliv bortom de traditionella näringarna (Sametinget 2019). Idag är samiskt näringsliv verksamma inom alla branscher och många har biverksamheter utöver sin huvudsakliga verksamhet. Sámediggi vill främja en positiv utveckling för alla företag som har en levande och naturlig koppling till samiska traditioner (Ibid.).

2.2.3 Rationaliseringen av rennäringen

Renen har varit en viktig del av livsmedelssystemet över hela Sápmi. I Skandinavien har tamrenskötseln varit betydande för livsmedelssystemet (Nilsson 2020). Nomadisk intensiv renskötsel övergick till en extensiv renskötsel under 1900-talet där renskötarna bosatte sig i samhällen intill eller på renbetesmarkerna (Labba & Riseth 2007).

Rationaliseringen av rennäringen som skett i Sverige har påverkat hela det samiska samhället och dess näringar på många sätt. Det har bland annat bidragit

till en så kallad dubbelanpassningssituation för renskötarna. På 60-talet bestämde staten att en renhjord måste uppgå till minst 450 renar för att inkomsten ska kunna vara rimlig (Johansson & Lundgren 1998). Sedan 1990-talet har politiken kring renskötseln haft fokus på produktivitet och lönsamhet i pengar snarare än värdet av den mat som produceras (Labba & Riseth 2007). Levnadsmönstret för renskötarna har ändrats och anpassats efter de västerländska samhällena. Det har bidragit till att de blivit delaktiga i den standard och konsumtion som finns i övriga samhället. Renskötarna har blivit tvungna att anpassa sig mellan renskötarkulturen med dess värderingar och hushållets behov av pengar vilket leder till en så kallad dubbelanpassningssituation (Labba & Riseth 2007). Labba & Riseth (2007) beskriver att de nära sambanden mellan renskötselföretagen och renskötarhushållets ekonomi inverkar på varandra. Intäkter från andra ekonomiska sektorer har i många fall stor påverkan på renskötselföretagets ekonomi eftersom pengar från andra sektorer kan investeras i renskötselföretaget eller ha stor betydelse för hushållets ekonomi (Ibid.). Livskraftiga hjordar har större betydelse än maximerad vinst. Finns ekonomisk möjlighet slaktas hellre färre renar och inkomster från andra näringar används i hushållet (Labba & Riseth 2007). Rennäringen skiljer sig på så vis från den västerländska idén om företagande där den ekonomiska vinsten är central.

Samtidigt som rationaliseringstrycket blivit allt starkare från statens sida, har renskötseln och renen tvingats anpassa sig allt eftersom utbygganden av infrastruktur och andra konkurrerande näringar etablerats (Skarin & Åman 2014). Renen är ett selektivt vandrande betesdjur som är expert på att tillgodose sig bland annat lav om betesro tillåts (Åman 2002). Renen förflyttar sig naturligt efter olika betesmarker via urgamla flyttleder. Idag är betesmarker och flyttleder starkt påverkade av bland annat vägar, järnvägar, skogsbruk, vattenkraft, gruvor, vindkraft och den ökade turismen (Larsen et al. 2017). Det har bland annat bidragit till att renar måste flyttas med hjälp av lastbil och att renarna måste stödutfodras. Både flytten och stödutfodringen är kostsamma för renskötselföretagen (Horstkotte et al. 2020). Den konkurrerande resursanvändningen har bland annat bidragit till att renbetesmarker minskat och förstörts vilket påverkar möjligheten att upprätthålla renskötseln och livsmedelssystemet (SLU Future Foods 2021, Skarin & Åman 2014). Trots samers starka rättsliga skydd att påverka exploatering av deras marker ser verkligheten annorlunda ut. I konflikter rörande markanvändning ses renskötseln som ett allmänt intresse i stället för en rättighet (Raitio et al 2020).

Undanträngningarna av rennäringen och dess kultur har skett succesivt och Ratio et al. (2020) menar att svenska myndigheter har ett grundantagande om samexistens. Enligt rennäringslagen (SFS 1971:237) ska inskränkningar av

renskötselrätten ersättas. Ersättningen är inte i proportion till de faktiskt förlorade rättigheterna (Larsen et al. 2017). Som en renskötare uttryckte sig i en artikel i SvD. ”Renen kan inte äta pengar. En gruva påverkar allt. Det blir en ny typ av renskötsel. Inte den som vi har bedrivit i hundratal år” (Dahlberg & Fröberg 2018).

2.2.4 Slakterier

Slakt innebär avlivning av djur som är avsedda att användas för livsmedel. Slakterier har många lagar att följa före, under och efter slakt. Slakterier kontrolleras av Livsmedelsverket, länsstyrelserna och Jordbruksverket. Lagarna för renslakt utgår från inhägnade djur trots att renen lever sitt liv ”fritt”. Livsmedelsverk har officiella veterinärer som kontrollerar livsmedelshanteringen och delar av djurskyddet på slakteriet (Jordbruksverket 2024a). Alla renar ska besiktas före slakt. Besiktning av veterinär får göras tidigast 24 timmar före slakt vilket innebär att en veterinär måste finnas tillgänglig. Det är endast tillåtet att använda bult eller kulvåpen vid bedövning. Användande av krumkniv som är en gammal tradition vid avlivning/bedövning är förbjudet (Livsmedelsverket 2023). Slaktkropparna som ska marknadsföras som livsmedel måste sedan klassas på ett bestämt sätt av en behörig klassare (Jordbruksverket 2024a). Strövrener får om tillstånd beviljats avlivas utan levandebesiktning av veterinär och sedan transporteras till ett slakteri (Livsmedelsverket 2023).

Ett holistiskt synsätt av tillvaratagande av renen och vilt har alltid varit och är fortfarande viktigt enligt samisk tradition. Alla delar av djuret har kunnat tillvaratas på ett eller annat sätt. Synsättet på djur har förändrats genom tiderna och vissa delar av djur anses idag mer eller mindre oätliga. Idag ses renen som enbart ett köttdjur. Skälen till det är bland annat politik om effektivisering av rennäring, konsumenternas ensidiga intresse för kött och EU:s lagstiftning om livsmedelsproduktion, vilket leder till att biprodukter från slakt ofta slängs (Nilsson 2020).

Slakterier av ren och vilt är därför väsentliga för det traditionella livsmedelssystemets integrering i offentlig upphandling. Regelverk om slakterier bidrar till att stora investeringar krävs i utbyggnader och eller teknologi för att få ta reda på vissa delar av slaktkropparna. För att kunna ta reda på andra slaktdelar förutsätter att det är ekonomiskt hållbart för slakteriet (Asztalos Morell et al. 2023).

2.3 Äldreomsorgen

Det offentliga köket är en potentiell kund för samiska näringsidkare. Kulturanpassad mat för äldre samer inom äldreomsorgen är efterfrågad av det

samiskt civilsamhälle inom förvaltningskommuner. Något som ställer krav på äldreomsorgen i dessa kommuner.

I Sverige är det formellt staten som har ansvar för äldreomsorgen som finansieras av skattemedel. Att förse brukare inom äldreomsorgen med mat faller som regel inom ramen för det offentliga köket. I praktiken formas äldreomsorgen mellan familjen, staten, marknaden och civilsamhället. I och med välfärdsstatens förändringar ökar familjens ansvar (Johansson et al. 2023). Den minskade universalismen inom äldreomsorgen i Sverige har bland annat lett till att tillgången på offentlig vård har minskat. Rätten till äldreomsorg har inte förändrats men däremot har behörighetskriterierna för omsorgen skärpts. Det har i sin tur bidragit till att familjen får ta ett större ansvar för de äldre inom familjen (Szebehely & Meagher 2017).

Värdegrunden för all äldreomsorg i Sverige är att äldre ska få leva ett värdigt liv och känna välbefinnande enligt socialtjänstlagen (SFS 2001:453). Under de senaste åren har äldreomsorgen i Sverige blivit alltmer marknadsorienterad då världsfärdspolitiken vänt mot nyliberalism (Szebehely & Meagher 2017). Det har bidragit till en ökad privatisering av utförandet och att det finns betydligt fler aktörer. Den 1 januari 2009 trädde lagen om valfrihetssystem (SFS 2008:962), LOV i kraft. Lagen gäller bland annat för upphandlande kommuner när de inrättar valfrihetssystem inom äldreomsorgen (Upphandlingsmyndigheten 2024). LOV syftade till att ge äldre större valfrihet för sin omsorg och att ge äldre möjlighet att välja vårdgivare. Kritiken av reformen handlar dels om att äldre i praktiken inte får möjlighet att påverka omvårdnadens innehåll utan bara vårdgivare, dels om att den inte tar hänsyn till individers olika förutsättningar och behov (Andersson & Kvist 2015).

2.3.1 Kulturellt anpassad äldreomsorg

I Sverige bor människor med många olika kulturer och etniciteter. För att äldre ska få kunna leva ett värdigt liv och känna välbefinnande kan kulturellt anpassad äldreomsorg vara till hjälp. Kulturellt anpassad äldreomsorg är inte helt okomplicerad oavsett om det handlar om omsorg för Sveriges nationella minoriteter eller invandrare (Johansson et al. 2023). Begreppet kulturellt anpassad äldreomsorg är svårt att definiera både praktiskt och teoretiskt. Trots det har beslutfattare, organisationer och omsorgsarbetare förespråkat och drivit på att det ska finnas (ibid.). Johansson et al. (2023) har bland annat behandlat frågor om kulturellt känslig äldreomsorg i Sverige och hur den ska implementeras med fokus att minska stereotypen av invandrare. Samtidigt som äldreomsorgen ska vara kulturellt anpassad så är det viktigt att kulturens betydelse inte överdrivs och spär

på den negativa bilden av att invandrare utgör ett särskilt problem i samhället (Ibid.).

I lagen om nationella minoriteter och minoritetsspråk (SFS 2009:724) regleras särskilda rättigheter inom äldreomsorgen för de fem nationella minoriteterna i Sverige. För samiska består förvaltningsområdet av 26 förvaltningskommuner. Av dem är det endast 53 procent som erbjuder äldreomsorg där hela eller väsentliga delar av omvårdnaden ges av personal som behärskar samiska (Socialstyrelsen 2024). Förvaltningskommunernas uppdrag utgår dock från minoritetsrättigheter och inte urfolksrättigheter. Minoritetsrättigheter skiljer sig från urfolksrättigheter vilket gör att rättigheterna för urfolk inte kan uppfyllas (Kuokkanens 2024, Sametinget 2023a).

Johansson et al. (2023) kritiserar den nuvarande kulturellt anpassade äldreomsorgen eftersom den utgår från etnicitet som en social kategori med specifika kulturella behov. Johansson menar att etnicitet ska betraktas som en social position som utvecklas snarare än något statiskt i en fast kategori. För att uppnå det föreslås ett nytt teoretiskt ramverk som utgår från den centrala delen av välfärdsteorin om hälsa som innebär att hälsa är en persons förmåga att uppnå minimal nivå av lycka. Om personen i fråga vill ha kulturellt anpassade aktiviteter för att uppnå det kan omsorgen fokusera på det. På så sätt kan äldre personer själva styra vad som räknas som kulturellt viktigt (Johansson et al. 2023).

Mentsen Ness et al. (2020) har studerat äldre sydsamers förväntningar på äldreomsorgen. Författarna är inne på samma spår som Johansson et al. (2023) att en kultur inte är något statiskt utan föränderlig och i många fall individuell. Samer är ett urfolk med många olika språk och kulturella variationer (Mentsen Ness et al. 2020). Anpassningarna för omsorgen görs bäst på en individnivå snarare än något kollektivt för hela förvaltningsområdet. De äldre i artikeln uttryckte en stark vilja att bli serverade samisk kost. Samisk kost var av särskild betydelse för de äldre eftersom det är starkt kopplat till kulturell identitet och arv (Mentsen Ness et al. 2020).

Samtidigt som det är viktigt att lyfta individanpassad omsorg är det viktigt att inkorporera kollektiva rättigheter som urfolk och minoriteter har i Sverige. Flera kommuner saknar rutiner kring att kartlägga minoriteters behov av kulturellt anpassad omsorg. I många fall måste individen kräva sina rättigheter vilket bidrar till att ansvarets läggs på individen (Socialstyrelsen 2023). Många äldre har upplevt diskriminering och traumatiska händelsen kopplade till sin kultur med förbud och tvång. Därför kan äldre dra sig för att ange identitet och ställa krav på kulturell tillhörighet. I Svenska kyrkans vitbok ”De historiska relationerna mellan

Svenska kyrkan och samerna” (2016) redovisas de kränkningar och oförrätter som pågått under en lång tid i Sverige. Tillexempel förbjöds de att tala samiska i både hem och skola. Många samiska barn tvingades gå i nomadskola långt hemifrån och fick aldrig lära sig läsa eller skriva på sitt modersmål, vilket har bidragit till att det samiska språket inte förts vidare till nästa generation och många har förlorat sitt språk. Det är viktigt att poängtera att äldre kan ha en samisk identitet och behov av att ha kulturell anpassad omsorg trots att samiska inte är det språk de föredrar i sin omsorg (Socialstyrelsen 2011, Lindmark & Sundström 2016).

2.3.2 Mat inom äldreomsorgen

Mat är en stor del av äldreomsorgen. Äldreomsorgen regleras främst av socialtjänstlagen (SFS 2001:453) och det är kommunerna som ansvarar för omsorgen. Kommunen kan själva ansvara för matlagningen genom offentliga kök eller upphandla en privat aktör att laga maten åt dem. Båda alternativen måste följa LOU.

Mat är inte bara livsnödvändigt utan också en viktig kulturbärare och speglar människans identitet (Livsmedelsverket 2019). Livsmedelsverkets riktlinjer till äldreomsorgen grundar sig i att den enskilde ska ha möjlighet att påverka vilka maträtter och mellanmål som blir serverade. Den enskilde ska känna sig trygg med att framföra sina åsikter kring omvårdanden och maten (Ibid.).

Enligt lagen om nationella minoriteter och minoritetsspråk (SFS 2009:724) har nationella minoriteter rätt att få omvårdnad som upprätthåller deras kulturella identitet. Ett sätt att möta behoven är att erbjuda kulturellt anpassad mat. Idag är det få kommuner i Sverige som serverar kulturellt anpassad mat inom äldreomsorgen (Socialstyrelsen 2023), trots att det visast sig bidra till ökat välbefinnande hos äldre (Nordens välfärdscenter 2020).

2.4 Offentliga köket & lokal småskalig livsmedelsproduktion

Relationen mellan det offentliga köket och lokal småskalig livsmedelsproduktion har nyligen blivit ett intresse att studera inom forskningen. Hållbarhet i offentlig upphandling har diskuterats på FN:s toppmöte om livsmedelssystem 2021 (UN Food System Summit) som en av de viktigaste konkreta åtgärderna för att främja förändringen av dagens globala livsmedelssystem (Swensson et al. 2021). Swensson et al. (2021) menar att offentlig upphandling har potential att påverka livsmedelssystemets konsumtions och produktionsmönster. Genom offentlig upphandling kan offentliga aktörer påverka vilka livsmedel och från vem livsmedlen köps ifrån och på så sätt bland annat välja att stötta lokala producenter.

Författarna nämner offentlig upphandling som en ”game changer” för att skapa hållbara livsmedelssystem.

Svensson & Rise Nielsen (2020) undersöker eventuella hinder för lokala småskaliga producenter att delta i offentlig upphandling. Rapporten visar att små lokala producenter står inför utmaningar vad gäller att vinna anbud inom offentlig upphandling på grund av det rådande upphandlingssystemet. Samtidigt visar rapporten på att det finns strategier och möjligheter för offentliga aktörer att underlätta upphandlingen genom att bland annat bryta ned stora upphandlingskontrakt samt att använda sig av DIS-avtal (Ibid.). Lokala småskaliga producenter upplevde att fokuset på låga priser och höga administrativa krav påverkade möjligheten att delta. Författarna lyfter vikten av att utbilda alla inblandade aktörer samt vikten av samarbete mellan dem. Det förutsätter att kommuner är villiga att vara innovativa, lösningsorienterade och välja att fokusera på mervärdet av att göra upphandlingar med lokala småskaliga producenter (Svensson & Rise Nielsen 2020). Sheerwood-Walter (2023) lyfter problematiken kring att det inte existerar en tydlig definition av vad lokal mat är. Det bidrar till osäkerhet och fri tolkning av begreppet.

Offentlig upphandling kan användas som ett potentiellt verktyg att främja lokal småskalig produktion av livsmedel, samtidigt som globala, nationella, regionala och lokala hållbarhetsmål om livsmedelskedjan uppfylls (Mikkola & Ala-Karvia 2020, Svensson & Rise Nielsen 2020). Det skulle även kunna vara ett potentiellt verktyg att främja det samiska livsmedelssystemet och dess lokala småskaliga producenter av kulturella råvaror. Den aspekten är lite omnämnt i litteraturen om offentlig upphandling och det offentliga köket. Trots statens skyldighet att gentemot bland annat agenda 2030, UNDRIP och minoritetslagen att främja urfolks rätt till traditionell försörjning och kulturell särbehandling. Det finns en forskningslucka inom det offentliga kökets möjligheter att bidra till att bevara och utveckla det samiska livsmedelssystemet.

2.4.1 Offentlig upphandling

Det finns bestämda regler för hur offentliga organisationer ska göra inköp. I princip alla inköp i en offentlig organisation omfattas av upphandlingslagarna. Lagarna utgår från Europaparlamentets upphandlingsdirektiv (2014/24/EU) som främjar den fria rörligheten av varor och tjänster och den fria etableringsrätten (Europaparlamentets och rådets förordning 2014/24). Det finns fyra svenska upphandlingslagar (Upphandlingsmyndigheten 2024). I denna uppsats berörs framför allt lagen om offentlig upphandling (SFS 2016:1145), även kallad LOU.

Reglerna för upphandling utgår från fem grundläggande principer: Icke-diskriminering, likabehandling, proportionalitet, öppenhet och ömsesidigt erkännande. Upphandlande organisationer måste alltid förhålla sig objektiva och neutrala till eventuella leverantörer. Hela processen ska präglas av öppenhet och proportionalitet (Upphandlingsmyndigheten 2024).

Offentliga organisationer kan göra direktupphandlingar om värdet av upphandlingen inte överstiger den i lagen fastställda beloppsgränsen. Vid direktupphandling finns inga krav på annonsering eller anbud i visst format (Upphandlingsmyndigheten 2024).

2.4.2 Konkurrens

Lagarna för offentlig upphandling innebär att offentliga aktörer inte kan kräva att en produkt ska vara lokalproducerad i en upphandling men offentliga aktörer kan skapa förutsättningar för att råvaror från lokala producenter ska kunna finnas i det offentliga köket (Upphandlingsmyndigheten 2024). Det är inte heller tillåtet att gynna en enskild näringsidkare enligt kommunallagen (2017:752).

Offentlig upphandling ska gynna konkurrens, alla företag oavsett storlek ska ha möjlighet att lämna anbud till offentliga upphandlingar. För SME, små och medelstora företag kan konkurrensen bli svår. Små företag alltså företag med 0–49 anställda och en netto-omsättning under tio miljoner euro riskerar att missgynnas i upphandlingar (Upphandlingsmyndigheten 2024). Större företag har ofta ett starkare utgångsläge än mindre företag såsom större administrativa möjligheter och större volymer av varor. Det är därför viktigt att vid offentlig upphandling tänka på förutsättningarna för alla företag oavsett storlek när upphandlingsdokumenten förbereds (ibid.).

2.4.3 Dynamiskt inköpssystem (DIS)

Ett system som kan möjliggöra för mer lokal och närproducerad mat är ett dynamiskt inköpssystem, DIS. Det är ett elektroniskt system där upphandlaren bland annat enklare kan efterfråga säsongsvaror med begränsade volymer. Leverantören kan förkvalificera sig i systemet löpande vilket gör att lokala produkter kommer ut i systemet. Systemet utmanar den traditionella upphandlingsprocessen och kan underlätta för nya innovativa lösningar (Upphandlingsmyndigheten 2024).

3. Teori

Uppsatsen tar avstamp från teorier om det globala livsmedelssystemet, om olika principer för ekonomisk integration samt teorin om matregimer för att förklara och förstå utmaningarna för urfolks ontologi och livsmedelsystem inom rådande ekonomiska villkor. Vidare presenteras begreppet livsmedelssuveränitet som används för att förstå motståndskraften som producenter av traditionella råvaror visar uttryck för.

3.1 Det globala livsmedelsystemet och olika principer för ekonomisk integration

Ett globalt livsmedelssystemtänkande anses vara nödvändigt för att betrakta hela kedjan från producent till konsument. Clapp (2016) menar att systemet som består av produktion, distribution och konsumtion styrs av olika faktorer så som politik, maktrelationer, ekonomi och social rättvisa. Systemet är komplext och djup förankrat i samhälleliga och sociala strukturer. Dagens globala livsmedelssystem förlitar sig på en marknad där de ekonomiska aktörernas syfte är att maximera ekonomisk vinst (Polányi 1976). Kritiken handlar dels om att systemet misslyckas att skapa grundläggande livsmedelssäkerhet för världens befolkning, dels om att det misslyckas med att möta globala hållbarhetsmål för en hållbar nutid och framtid (Holt Giménez & Shattuck 2011).

Ett sätt att förstå hur olika livsmedelssystem formas är att betrakta det som ett samspel mellan olika typer av aktörer vars verksamhet präglas av vad Polányi (1957) refererade till som olika integreringsprinciper. Den mest grundläggande principen ansåg han var hushållens princip. Det huvudsakliga målet med hushållens produktion är att tillfredsställa behovet för sina medlemmar. Produktion till marknaden görs enbart för att tillgodose hushållets behov. Hushållets produktion fokuserar på familjens överlevnad och inte på ekonomisk vinst (Polányi 1976). Reciprocitet är också en grundläggande form som innebär att människor utbyter varor och tjänster utan ett vinstdrivande syfte.

I motsats till hushållens princip så drivs marknaden av ett vinstintresse. I den självreglerade marknaden behövs ett ekonomiskt system där marknaden styr. Systemet för varor, tjänster och distribution säkerställs av priser. I motsats till detta bygger stater eller omfördelningsprincipen på centralitetsprincipen, där varor och tjänster samlas i ett administrativt centrum som sedan omfördelas (Polányi 1976). I välfärdssamhället ska omfördelningsprincipen säkra individens institutionella rätt till överlevnad och balansera marknadens destruktiva krafter.

Polányis (1957) teori om de fyra ekonomiska integreringsätten reciprocitet, stat (omfördelning), hushåll och marknad kan förklara hur dynamiken mellan dessa formar långsiktiga ekonomiska processer och institutioner som upprätthåller reproduktionen av samhället. Polányis teori har bidragit till en förståelse av den föränderliga balansen mellan marknad och stat och hur marknaden i vår tid tränger undan omfördelningsprincipen.

Traditionella livsmedelssystem, så som det samiska traditionella livsmedelssystemet kan anses grunda sig i hushållens och reciprocitetens integrationsmodell. Trots att produktionen av kulturella råvaror från det samiska näringslivet numera är integrerad i en marknadsekonomi, förhåller sig detta till hushållets produktionssätt där det vinstdrivande syftet oftast inte är det primära syftet (Sametinget 2022). I det följande presenteras teoretiska angreppssätt till det komplexa samspelet mellan traditionella livsmedelssystem och dynamiken mellan marknaden och staten. Den självreglerande marknaden tränger alltmer undan omfördelningsprincipen, alltså statens förmåga att säkra hushållets rätt till självförsörjning och överlevnad (Polányi 1976). Idag använder staten sin reglerande förmåga, bland annat genom LOU för att främja marknadsprinciperna. Det i sin tur påverkar statens förmåga att främja den kulturella produktioner av råvaror.

3.2 Urfolks ontologi & livsmedelssystem

Urfolks ontologi är starkt sammankopplad med urfolks kunskap och överförs från generation till generation. Ontologin – alltså den grundläggande förståelsen av verkligheten och relationen mellan människa och natur kommer till uttryck genom handlingar, berättelser, ritualer och visioner, vilka kan observeras och tolkas som uttryck för hur hållbara livsmedelssystem skapas. Grunden i urfolks ontologi är att människan och naturen är oskiljaktiga och att människan är beroende av naturen (Valkonen & Valkonen 2014, Linton & Pahl-Wostl 2023).

Grunden till urfolks traditionella livsmedelssystem är hushållets integrationsprincip. Slakten, tillvaratagandet och förädlingen kan ske på egna villkor inom familjen. Den förser familjen med råvaror samt överför árbediehtu. Den är värdefull ur ett hållbarhetsperspektiv då den involverar alla fyra pelarna miljö, socialt, ekonomisk och kulturellt.



Figur 1. Livsmedelkedja för egen konsumtion. Egen bearbetning

Här kan familj och släkt vara av stor betydelse för tillgången på råvaror/produkter för bland annat äldre som inte kan ta vara på råvarorna själv. Äldre som inte har tillgång till den här kedjan alls måste antingen köpa från marknaden eller förlita sig på äldreomsorgens utbud av kulturellt anpassade råvaror då man blir beroende av äldreomsorg.

Enligt urfolks ontologi är människan inte överordnad naturen, hen ska inte ta mer än vad hen behöver, och det hen behöver ska användas på ett holistiskt sätt eftersom resurserna ska finnas kvar till nästa generation, vilket kan kopplas till hushållets integreringsprincip. Kastners (2024) studie visade att samers underliggande ontologi i deras matkultur och hållbara levnadsätt var animism, relationer, ömsesidighet och omsorg. Det skiljer sig från det generella västerländska tankesättet där människan är överordnad naturen. Att använda ett avkoloniserat synsätt där urfolks perspektiv och ontologi får framträda, är betydelsefullt i ett beslutfattande perspektiv och skapande av hållbara livsmedelssystem (Virtanen et al. 2021).

En viktig del i urfolks ontologi är att den involverar och förutser förändring. Kärnan hävdas bestå av anpassningsförmåga, utveckling och motståndskraft för förändringar i världen. Det har bidragit till socioekonomiska system som bevarar naturens välbefinnande (Ruwhiu et al. 2022, Mazzocchi 2020). Kunskapen är kontextuell och platsberoende. Värderingar och övertygelser som vägleder urfolk världen över har ofta samma grund. De gemensamma värderingarna och föreställningar som styr gemenskap, tillhörighet och ömsesidighet skapar i sin tur hållbara och motståndskraftiga livsmedelssystem för urfolk världen över (FAO 2021, Kastner 2022).

3.2.1 Kolonisering och dess inverkan på tillgången till naturen

Koloniseringen av Sápmi innebär att den samiska befolkningens mark, språk och självbestämmande har begränsades genom statlig expansion, tvångsassimilering och juridiska system som gynnade majoritetsbefolkningen. Denna process har lett till långvariga strukturella ojämlikheter och marginalisering av samiska rättigheter (Kramvig & Mienna 2016). Naturen är grunden till de kulturella råvarorna. Att klimatet och naturen förändras av mänsklig aktivitet är konstaterat av många forskare. Urfolk världen över har länge varnat för den negativa utvecklingen. Klimatförändringarna hotar naturresurser och ekosystem som är avgörande för den kulturella livsmedelsproduktionen. Tillgången till naturen är livsviktigt för urfolks livsmedelssystem. Utan den finns inga råvaror att tillvara ta vilket också

påverkar överföring av kulturell kunskap. Som Coté (2022) skriver ”*Marken där maten kommer ifrån är källan för ekologisk kunskap och kulturell historia*”.

Som nämnts tidigare har synsättet att leva i symbios med naturen som den samiska kulturer och många andra urfolkskulturer, har tryckts undan som omodernt och bakåtsträvande av många länder (Swiderska et al. 2022). I Sverige har staten, företag och privat personer tagit mark i anspråk för att utvinna naturresurser. Trots mänskliga rättigheter och lagar som ska skydda urfolks rättigheter har samer i praktiken mycket begränsad möjlighet att kontrollera eller bestämma över vad som händer med markerna (Raitio et al 2020). Sverige har under många år fått kritik för sitt hanterande av samernas rätt till självbestämmande över mark och vatten från bland annat FN (United Nation 2024). I Sápmi har den kumulativa effekten av mänsklig påverkan haft stora konsekvenser på naturen. Att som urfolk inte ha möjlighet att kontrollera sina marker där råvarorna kommer ifrån påverkar det traditionella livsmedelssystemet. Statlig kontroll över antal renar, jakt- och fiskerättigheter påverkar vem som kan utvinna råvarorna samt var råvarorna kan utvinnas ifrån. Kolonialiseringen har även inneburit att det traditionella livsmedelssystemet underordnats i ett dominant ekonomiskt system.

3.2.2 Matregimer

Teorin om matregimer från McMichael (2009 & 2014) menar att problemet med dagens livsmedelssystem är att livsmedel betraktas som vilken vara som helst. Det konkurrerar ut andra värden som det kulturella värdet. Porcheddu (2021) skriver om att livsmedel har gått från att vara en livsnödvändig komponent i människors liv till att bli en vara likt vilken som helst med stort ekonomiskt vinstintresse i hela produktionsledet. Vidare menar hon att varufieringen av livsmedel har stora negativa konsekvenser på naturen vilket i sin tur får stora konsekvenser för människor.

Matregim teorin utforskar relationerna mellan stat, marknaden och hushåll inom vilka maten produceras (McMichael 2009). Matregimer kretsar kring kriser och upplösning av dessa. Tre matregimer har identifierats genom historien. Den första var från 1870 till 1914. Koloniseringen drev på en ökad global handel som ledde till förändringar i matkulturer och introduktion av nya jordbruksmetoder i kolonier. Spänningar inom kolonialismen ledde senare till avkolonisering (McMichael 2005). Den andra matregimen är från slutet av andra världskriget 1950 till 1980. Under amerikansk hegemoni skapades med hjälp av en tydlig roll från staten en protektionistisk utveckling där välfärdssamhällen skulle byggas upp och den inhemska produktionen öka. Överskott av den inhemska produktionen avsattes utomlands (McMichael 2009). Den pågående matregimen har skapats

genom framväxten av ett jordbruk som är integrerat med det agro-industriella komplexet (McMichael 2014). Staten har från 1980 låtit multinationella aktörer ta över matproduktionen genom att gynna handelsfriheten (McMichael 2005).

Genom rationalisering av jordbruket har den svenska staten stöttat kapitalkoncentration och minskning av småskalighet inom jordbruket (Flygare & Isaksson 2003).

Matregimen stödjer ökad produktion och liberalisering av handel som lösning till världens ”matproblem”, trots att världen producerar livsmedel i överflöd varav en tredje del av dem slängs (Clapp 2016). Spänningar inom den tredje matregimen handlar om sociala kriser, när levnadsmönster och identiteter förändras. För att en dominerande maktstruktur (hegemoni) ska kunna upprätthållas måste alternativa sätt att bedriva jordbruk och självhushållning ses som gamla och omoderna, vilket innebär att dessa traditionella metoder aktivt omformas och marginaliseras som rester från en förgången tid (McMichael 2009). Matkulturer med lokalt ursprung så som urfolks matkulturer blir destabiliserade och dess primärproducenter förvandlas till arbetskraft (Smith 2008). Därav har konceptet och rörelsen om livsmedelssuveränitet skapats som tas upp nedan i 3.3.

Sveriges livsmedelssystem som tidigare styrts nationellt har efter inträdandet 1995 i EU övergått till ett marknadsstyrt system med överstatlig styrning. Livsmedel som tillverkas i Sverige konkurrerar enligt handelsavtal med hela EU:s produktion (Nilsson 2020, Flygare & Isaksson 2003). Det marknadsstyrda systemet är ofördelaktigt för Sveriges nordligaste producenter av livsmedel eftersom de har svårt att konkurrera med lika villkor på en global marknad (Asztalos Morell et al. 2023). Därför finns det olika ekonomiska stöd till både jordbruket och rennärigen för att underlätta konkurrensen (Jordbruksverket 2024b).

Småskaliga livsmedelsproducenter är en viktig del av dagens globala livsmedelssystem trots att det ofta har setts av politiken och i viss mån dem själva som en oväsentlig del av systemet (Vissner et al. 2015). Den småskaliga produktionen argumenteras vara betydligt mer hållbar både ekologisk, socialt och ekonomisk eftersom småskalig produktion är mer anpassningsbar för förändringar och kriser både i naturen och i samhället. De bidrar också med att bevara och vårda landskap och kulturarv (Van der Ploeg 2014). Vissner et al (2015) menar att det pågår en ”tyst livsmedelsuveränitet” bland småskaliga producenter eftersom vikten av hushållets egen livsmedelsproduktion spelar en betydande roll i människors livsmedelsförsörjning. Polányi (1957) diskuterar hushållsproduktionens syfte som produktion för enbart familjens överlevnad och icke vinstdrivande. Småskalig livsmedelsproduktion är förankrad och utgår från hushållets produktion vilket på så sätt bidrar till motståndskraft för den småskaliga livsmedelsproduktionen. Som tidigare nämnts (Labba & Riseth 2007)

utövar renskötarna sin verksamhet inom ramen för en marknadsekonomi, där hushållen är beroende av inkomster, det skapar en dubbelanpassning för hushållen mellan traditionella kulturella värden och marknadsekonomin krav.

3.3 Livsmedelssuveränitet

Konceptet kring livsmedelssuveränitet uppkom genom småbrukare och urfolk världen över som en reaktion på globaliseringen och kapitalismens inflytande som skapat det neoliberala jordbrukssystemet (Martínez-Torres & Rosset 2010). Konceptet livsmedelssuveränitet ifrågasätter behandlingen av mat som vilken handelsvara som helst eftersom det riskerar att konkurrera ut andra värden (McMichael 2014). Livsmedelssuveränitet definieras av Nyéléni 2007:

Livsmedelssuveränitet är människors rätt till hälsosam och kulturellt lämplig mat, producerad genom hållbara och ekologiska produktionssätt, och deras rätt till att definiera deras egna livsmedel- och produktionsätt. Den sätter ambitionen och behoven hos dem som producerar, distribuerar och konsumerar livsmedel i centrum för livsmedelssystemen och livsmedelspolitiken snarare än kraven från marknaden och företag (Nyéléni 2007) [egen översättning].

Till skillnad från begreppet livsmedelssäkerhet syftar rörelsen för livsmedelssuveränitet på demokratisk kontroll över hela livsmedelssystemet. Rörelsen menar att det är en fråga om rättigheter snarare än ökad produktion och ökad handel och enkla lösningar kring distribution och tillgänglighet (Porcheddu 2021). Skillnaden mellan begreppen är avgörande då de har två helt olika uppfattningar om livsmedel. Genom att bortse från frågor om demokratisk kontroll över livsmedelskedjan återstår bilden av livsmedel som en vara likt vilken som helst. Genom att se livsmedel som en rättighet för människor kan livsmedel av-varufieras och ett alternativt livsmedelssystem skapas (ibid.).

3.3.1 Urfolks livsmedelssuveränitet

Urfolk har historiskt och blir än idag fråntagna möjligheten att kontrollera tillgången och produktionen av sina livsmedel. Koloniseringen har förändrat urfolks traditionella livsmedelssystem och tagit makten över folks rätt att bestämma vad för mat de kan äta och producera (Coté 2022). Urfolks livsmedelssuveränitet är kopplad till fråntagande av mänskliga rättigheter så som rätten till markerna de en gång hade full kontroll över (Hossain et al. 2021). Markerna är grunden för urfolks livsmedelssuveränitet ”*Marken där maten kommer ifrån är källan för ekologisk kunskap och kulturell historia*” (Coté 2022:).

Charlotte Coté (2022) författare av boken ”*A Drum in One Hand, a Sockey in the other: Stories of Indigenous Food Sovereignty from the Northwest Coast*” skriver om urfolks livsmedelssuveränitet. I mitten av 1990-talet började urfolk i Norra

Amerika att utforska hur konceptet kring livsmedelssuveränitet kunde användas som ett verktyg i dialogen om återupplivningen av urfolks livsmedelssystem och ekologiska kunskap. 2006 skapades den första arbetsgruppen för urfolks livsmedelssuveränitet i Kanada. Gruppen formulerade fyra principer som kan användas för att adressera urfolks behov av livsmedel (Coté 2022). De fyra principerna är *helig suveränitet, delaktighet med ekosystemen, självbestämmande samt politik*. Antagandet av urfolks livsmedelssuveränitet innebär också att skala av lagren av kolonisering och ge urfolk möjligheten att omdefiniera deras egna liv och kunskap (Ibid.).

FN:s urfolksdeklaration artikel 20 beskriver rätten till att upprätthålla och utveckla sina traditionella politiska, ekonomiska och sociala system (United Nations 2007). Artikel kan speciellt kopplas till urfolks livsmedelssuveränitet eftersom grunden för urfolks livsmedelssuveränitet är att kunna ha kontrollen över alla produktionsled i livsmedelskedjan (Hossain et al. 2021). Den möjligheten har kolonialiseringen förstört (Coté 2022). För att livsmedelssuveränitet ska kunna uppnås krävs det att urfolks livsmedelssystem får möjlighet till återupplivning. Genom användande av ett avkolonialiserat synsätt och införande av alla mänskliga rättigheter kan urfolk återta kontrollen över sina livsmedelssystem (Hossain et al. 2021, Coté 2022).

Vissa urfolksperspektiv menar att livsmedelssuveränitet kan enbart uppnås genom självständighet från marknaden. Livsmedel är heligt och en del av relationen mellan människa och natur. På så sätt kan och bör inte livsmedel betraktas som andra varor (Morrisson 2022, Kneen 2011)

Andra perspektiv såsom Slow Food Sápmis menar att integration är möjlig och nödvändig. Genom ett respektfullt och avkolonialiserat arbetssätt med ett urfolks perspektiv kan varufiering av kulturella råvaror ske. På så sätt kan mervärdet av produktionen ägas av urfolksaktörer (Asztalos Morell et al. 2023). Samtidigt menar att genom att lyfta livsmedelssuveränitet som en rättighetsfråga och arbeta för att stärka den genom att urfolk själva får kontrollera hela livsmedelskedjan kan samisk livsmedelsproduktion ske på ett långsiktigt hållbart sätt (Sametinget 2019).

Den här uppsatsen kommer att belysa bland annat det offentliga kökets möjlighet och ansvar för att stödja samisk livsmedelsuveränitet genom att kunna erbjuda kulturellt anpassad mat för samer inom äldreomsorgen.

Metod

Nedan beskrivs tillvägagångssättet för uppsatsen.

3.4 Del av ett forskningsprojekt

Uppsatsen är en del av forskningsprojektet ”Hälsosamt åldrande i urfolksamhällen i Sverige och Indien med fokus på näringsrik och kulturellt passande matförsörjning” som leds av Ildikó Asztalos Morell på SLU. Projektet är externt finansierat av Forte och The Indian Council of Medical Research, ICMR. Projektets syfte är att genom en samverkande och jämförande studie mellan två urfolk, samerna i Sverige och Mal Paharia i Indien, undersöka följande:

- Betydelsen av näringsrik och kulturellt anpassad mat för äldre som tillhör urfolk
- Jämföra mat och omsorgsregimer där äldre från urfolket får sina kostbehov tillgodosedda
- Genom deltagandemetoder hur äldre från urfolket kan ges möjligheten att få tillgång till kulturellt anpassad och näringsrik mat som de önskar

Genom ovanstående punkter kunna bidra till en kritisk förståelse och utveckla policyrekommendationer om hur man kan uppnå mat- och vårdregimer som skulle underlätta hälsa och välbefinnande för äldre från urfolket. Den här studien bidrar med ytterligare ett perspektiv där en kommun och dess småskaliga samiska producenter får höras.

3.5 Avgränsningar

För att uppsatsen ska vara genomförbar under den begränsade tidsperioden har uppsatsen avgränsats till en kommun inom förvaltningsområdet för samiska.

Den här uppsatsen utgår från en kommun med positiva erfarenheter av att erbjuda kulturellt anpassad mat. Å ena sidan kan informanternas upplevelser återspegla situationen på ett mer generellt plan, relevant även för andra kommuner. Å andra sidan, är det viktigt att vara försiktig med att generalisera till alla förvaltningskommuner. Som visats i enkätundersökningen från Socialstyrelsen (2022) så erbjuder endast 30 procent av förvaltningskommunerna för samiska kulturellt anpassad mat.

3.5.1 Intervjuer

Intervjuerna har utförts dels av mig, dels av projektet. Jag har fått tillgång och godkännande att använda de intervjuer jag själv inte genomfört.

Aktör	Roll	Intervjuare
Kostchef	Ansvarar över menyn samt relationsbyggare till lokala producenter & kommunens grossist	Flera intervjuer både jag & projektet
Upphandlare	Sakkunnig om offentlig upphandling	Jag
Minoritetssamordnare		Projektet
Biståndshandläggare	För äldreomsorgen i kommunen	Projektet
Slakteri	Slakterichef. Ansvarig för slakteriet. Slaktar framför allt ren. Har en del förädling	Projektet
Samisk konsult & renägare	Arbetat med samisk mat och det offentliga köket samt med DIS-avtal	Jag
Förädlare	Förädlare av kulturella råvaror & renägare	Jag

Tabell 1. Lista över intervjuer.

3.6 Datainsamling

Semistrukturerade intervjuer har genomförts med alla aktörer. Jag har fått kontakt med samtliga aktörer genom projektet. I kvalitativ forskning används oftast ostrukturerade eller semistrukturerade intervjuer (Bryman 2002). På så sätt kan fokuset läggas på informanternas egna uppfattningar och synsätt. De intervjuer jag har genomfört har gjorts utefter en förberedd intervjuguide med övergripande teman och öppna frågor. Det gör att informanterna kan påverka riktningen i intervjun och eventuellt introducera nya teman (Kvale & Brinkman 2009 & Bryman 2002). Några av intervjuerna är genomförda med hjälp av digitala

videokonferensverktyg samt inspelade efter medgivande från informanten. Några av intervjuerna har genomfört på plats för att få en bredare uppfattning om verksamheten. Därefter har intervjuerna noggrant transkriberats av mig. Efter samtal med informanterna har en önskan om anonymisering framkommit.

Utöver intervjuerna har jag tagit del av en utbildningsdag för samisk mat inom äldreomsorgen i Umeå kommun. Samt samtalat informellt med människor som bor i kommunen för att få en kännedom om kommunen.

3.7 Analysmetod

Samtliga intervjuer har transkriberats ordagrant. Intervjuerna har sedan tolkats och analyserats av mig. Materialet har sedan analyserats med hjälp av de tre stegen kodning, tematisering och summering (Lindgren & Nilsson 2014). Kodning användes för att reducera mängden data och göra den mer lätthanterlig. Intervjuerna har efter transkription systematiskt kodats enligt nvivo-metoden (Saldaña 2013). Det innebär att koderna som är grunden till analysen utgår från intervjupersonernas egna ord och perspektiv en så kallad "bottom up" metod. Koderna har sedan tematiserats genom att de delats in tre övergripande teman, producenternas upplevelser av integrering i den nuvarande matregimen, hinder och möjligheter för offentlig upphandling samt förvaltningskommunens hanterande av brukarnas behov av kulturella råvaror. Livsmedelskedjor är skapade och inspirerade Littles (2005). Vidare kunde resultatet presenteras och analyseras. Analysen gjordes genom en "top down" metod från teorierna där teorierna använts för att analysera och diskutera materialet.

3.8 Etiska överväganden

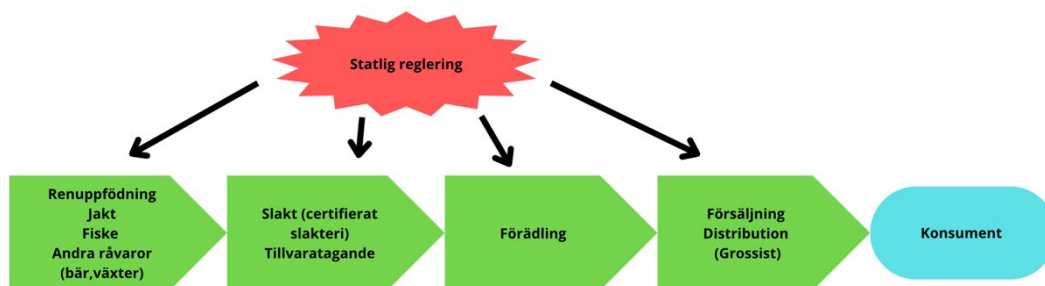
I en kvalitativ uppsats är det viktigt att överväga de etiska aspekterna noga. I den här uppsatsen har de fyra huvudkraven informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet samt nyttjandekravet från Vetenskapsrådet (2018) använts. På grund av att uppsatsen involverar forskning med urfolk har ytterligare åtagande vidtagits. Eftersom uppsatsen har varit en del av ett större projekt har jag via det tagit del av projektets etiska granskningsdokument. Utöver det har uppsatsen utgått från Sámediggi's forskningsstrategi (2020) samt Sámiid Riikkasearvi, Svenska Samernas Riksförbund (SSR) riktlinjer vid forsknings- och projektsamarbeten med Sámiid Riikkasearvi (2019). De syftar bland annat till att tydliggöra forskarens ansvar att förkasta historiska positionen att betrakta urfolk som forskningsobjekt. De belyser även att det är viktigt att forskaren har relevanta förkunskaper om det samiska samhället samt att urfolk ska vara med i hela forskningsprocessen.

Det är viktigt att reflektera över sin egen positionering i kvalitativ forskning. Positionering beskriver författarens världsbild som formas av ontologiska, epistemologiska och axiologiska antaganden samt personliga värderingar och erfarenheter. Reflexivet hjälper att förstå och granska sin positionering eftersom den påverkar uppsatsen (Holmes 2020).

Jag har därför reflekterat över min egen position till uppsatsen. Jag är uppväxt i det västerländska majoritetssamhället i Umeå, Västerbotten. Det samiska samhället har alltid känts långt borta trots att jag levt mitt i det. Kunskapen jag fått under min uppväxt om det samiska samhället från skolan har varit knapphändig. Eftersom jag spenderat mycket tid i naturen under min uppväxt har jag ofta stött på renar framför allt på vägarna men ibland också ute på deras betesmarker. Det samiska samhället har levt sida vid sida med mitt samhälle men jag har inte haft någon kunskap om det förän jag började på universitet. När jag för fyra år sedan började studera till agronom med inriktning landsbygdsutveckling förstod jag att det fanns så mycket kunskap att lära men så lite tid. Ju mer jag lärde mig desto mer förstod jag att det fanns att lära sig. Jag har genom min utbildnings senare del kunnat fokusera på det så kallade "Norrland". Med "Norrland" kommer också delar av Sápmi med ett kulturarv och historia som många gånger göms bort i både politiken och utbildningar. Jag har försökt lära mig och ta del av kunskap från det samiska samhället genom bland annat kursen "Renens biologi" och "Konflikt, demokrati och processledning", litteratur, romaner och podcasts av samer, samtal med samer jag har i min närhet samt fått följa med renskötare i deras arbete. Samtidigt som jag aktivt försöker samla på mig kunskap är jag medveten om att min icke-samiska bakgrund och uppväxt kommer att påverka tolkningen av det empiriska materialet. Därför tar jag med mig den vetskapen när jag tolkar och återger synpunkter från mina kunskapsbärare.

4. Småskaliga producenter av kulturella råvarors upplevelser av integrering i den rådande matregimen

Det är nödvändigt att utforska det sammanhang som småskaliga producenter av kulturella råvaror verkar inom för att bättre förstå villkoren för dessa producenter att ingå i upphandling med kommunen som leverantörer av råvaror. Idag sker produktionen av kulturella råvaror mestadels genom småskalig produktion som är förankrad i den samiska kulturen. Produktionen är inordnad i den dominanta matregimen, det vill säga det dominerande systemet för livsmedelsproduktion och distribution som präglas av industrialisering, marknadsstyrning och globalisering. Nedan illustreras i figur 2. en livsmedelskedja för konsumtion av kulturella råvaror via handeln. Livsmedelsproduktionen och distributionen kontrolleras av olika aktörer och utgör mellanhänder mellan producent och konsument.



Figur 2. Livsmedelskedja för konsumtion via handel. Egen bearbetning

Mycket av det vi äter distribueras och säljs på ett eller annat sätt av storskaliga grossister via dagligvaruhandeln, vilket även är fallet för kulturella råvaror. Det finns dock samiska näringsidkare såsom slakterier och förädlare som distribuerar sina varor själva direkt till konsumenten utan inblandning av grossister vilket illustreras i figur 3. nedan. Livsmedelskedjan hoppar över grossistledet vilket kan ses som en motståndskraft från producenterna av kulturella råvaror i den rådande matregimen. Det kulturella värdet av kedjan kan på så sätt bli högre genom att samiska näringsidkare kan kontrollera stora delar av den.



Figur 3. Kort livsmedelkedja utan grossistledet. Egen bearbetning

För att produktionen av kulturella råvaror ska vara möjlig har producenterna behövt anpassa sig och hitta strategier som funkar för deras verksamheter. Nedan följer en presentation över hur producenterna har anpassat sig till den rådande matregimen utan att minska det kulturella värdet och samtidigt behålla konkurrenskraften. Avsnittet är uppdelat i fem delar, *kumulativt hot mot rennäringen, lagstiftning & villkor för livsmedelsproduktionen, tillvaratagande & slakt, förädling* och slutligen *försäljning & dubbelanpassning*.

4.1 Kumulativt hot mot rennäringen

Slakt och vidareförädling av kulturella råvaror är beroende av rennäringen, då rennäringen har utsatts och utsätts för stora påfrestningar i och med koloniseringen och rationalisering av rennäringen, ökat tryck av exploatering och numera även det förändrade klimatet är rennäringens överlevnad hotad. Både slakteriet och förädlaren uttrycker en viss osäkerhet inför framtiden. Slakterichefen berättar att antalet slaktrenar minskar och att antalet troligtvis kommer att fortsätta att minska på grund av den ökade exploateringen samt ett ökat rovdjurstryck.

Alltså, antalet slaktade renar minskar successivt... kontinuerligt i Sverige. Om man tittar då, för vår del - i skogsbyarna framförallt - så har ju rovdjurstrycket ökat. –
Slakterichefen

Förädlaren upplever ett samband mellan det minskade antalet renar till slakt och att det blir färre och färre renskötare.

Det blir färre och färre renskötare. Jag tror om tio år är det ännu mindre mängd renkött som slaktas. – **Förädlaren**

Det kan i förläggningen leda till en negativ spiral där slakteriet inte har möjlighet att fortsätta sin verksamhet. Då måste de renägare som vill stödja det samiska näringslivet genom att slakta sina renar på ett samiskt slakteri med dess kulturella värderingar välja ett annat slakteri. Det skulle i så fall innebära att livsmedelskedjan förlorar delar av det kulturella värdet.

Både förädlaren och slakteriet arbetar aktivt för att anpassa sina verksamheter för framtidens förändringar. Förädlaren arbetar aktivt med att göra renen till en exklusiv produkt och på så vis kan den minskade mängden vägas upp med ett högre pris.

Det kommer bli ännu mer exklusivt. Jag jobbar hela tiden med att det ska vara exklusivt. – **Förädlare**

Slakteriet har anpassat sig genom att bland annat slakta älg och nöt för återtagsslakt, alltså när producenten får tillbaka köttet från djuren. På så sätt kan de behålla både personal och kompetensen hos personalen.

Men nu har vi då byggt om älgslakteriet... med en helt egen slaktlina, ...så nu ska vi börja slakta nöt på den tiden vi inte slaktar älg och ren. För att kunna behålla kompetens och behålla personal - som är ett stort problem inom den här branschen. – **Slakterichefen**

Producenterna är medvetna om att deras verksamheter är beroende av en näring med en oviss framtid. Samtidigt visar de att de är lösningsorienterade och att deras verksamheter är anpassningsbara inför framtiden. Urfolks ontologi menar att dess kärna består av anpassningsförmåga, utveckling och motståndskraft (Ruwhiu et al. 2022, Mazzocchi 2020), vilket producenternas sätt att hantera förändringar inom en näring som är under kumulativt hot antyder på.

4.2 Lagstiftning & villkor för livsmedelsproduktionen

Alla delar av livsmedelskedjan styrs av regelverk. Regelverket anses ha storskaliga producenter som norm, och är därav inte anpassat för småskaliga producenter och kulturell produktion. Både förädlaren och slakteriet beskriver ett gediget regelverk som inte är anpassad för en kulturell produktion. Förädlaren förklarar att det är svårt att tillverka produkter exakt som på det traditionella sättet på grund av regelverket. Trots det har förädlaren ändå lyckats hitta sätt att förädla på som han är nöjd med.

Jag utgår från det traditionella, men då måste man ju anpassa efter livsmedelskraven. Till exempel hur man röker kött och sådana grejer. Men det går inte att komma närmare [det traditionella sättet] på ett lagrätt vis. Det är omöjligt. Så det är min nisch helt enkelt. – **Förädlare**

Slakterichefen upplever att Livsmedelsverket inte vill att produktionen ska göras på ett traditionellt vis eftersom det inte anses vara hygieniskt.

Livsmedelsverket, de vill ju inte att vi ska suovasröka traditionellt, egentligen. Det finns ju nåt... och det är samma med parmaskinka - EU-reglerna bestämmer ju att det ska ju va hygieniskt och allt - men jag menar, de har gjort sådär i 1000 år, varför ska man inte kunna fortsätta? – **Slakterichefen**

Regelverket har skapats utan ett urfolksperspektiv vilket i praktiken leder till att det är svårt att bedriva en kulturell produktion på ett traditionellt vis. Det leder också till att produktionen förlorar delar av det kulturella värdet.

Vidare kommer de rådande slakterilagarna för ren från ”rennäringensfrämjande regelverk” som upprättades på 50 och 60-talet som syftade till att införa

rennäringen under svensk livsmedelsreglering och hygienstandard (Asztalos Morell et al. 2023). Det ledde till att all kommersiellslakt skildes från hushållsslakt vilket krävde ny infrastruktur och kooperativ struktur samtidigt som rennäringen betraktades som allt för småskalig för att någon sådan skulle ske. Det har bidragit till att hanteringen av ren fokuserat huvudsakligen på kött vilket har utelämnat det holistiska synsättet på tillvaratagande av hela renen som till exempel, blod och andra organ (Ibid). Kulturella och miljömässiga hållbarheter har fått stå tillbaka för den ekonomiska hållbarheten. Även om kommersialiseringen har möjliggjort förmågan att nå konsumentmarknaden har samtidigt en försvagning av det traditionella förädlingsarbetet av renen ägt rum. Ett holistiskt förädlingsarbete som bygger på árbediehtu är en stor del av det samiska traditionella livsmedelssystemet (Asztalos Morell et al. 2023). Att revidera och skapa nya slaktlagar som tar hänsyn till urfolksperspektivets holistiska traditionella och kulturella tillvägagångssätt är nödvändiga för en avkoloniserad framtida renslakt (Sourisseau et al. 2022).

Det finns undantag i EU förordningen 2019/624 om viss renslakt och strövren. Undantagen gäller bland annat att det inte ska krävas offentlig kontroll vid små mängder av kött från tamren vid direkt leverans från producenten till konsument eller lokal detaljhandel. Det är ett framsteg i lagstiftningen (Livsmedelsverket 2021).

4.3 Tillvaratagande & slakt

För få sälja vidare råvaror som livsmedel krävs det att det hanteras på rätt sätt från start. Förädlaren menar att det som småskalig producent är i princip omöjligt att ha ett slakteri på grund av kostnaderna. Förädlaren drömmer dock om att kunna kontrollera hela kedjan från start.

Det finns så många parametrar som är inbakat i mitt ledord kvalitet. Det är inte bara att köttet är fint, det är hur det är behandlat, hur det kom till mig. Drömmen har varit att ha ett slakteri som styr hela kedjan. Men slakteribiten är för dyr. Det måste finnas [slakterier] bara på några få ställen för det är nog tungt ändå att gå runt. – **Förädlare**

För att kunna sälja vidare renar krävs det att de är slaktade i ett certifierat slakteri. Renägaren kan påverka vem hen säljer renen till men det är svårt att som renägare vara en del av hela livsmedelskedjan om renen ska säljas vidare. Eftersom slakten inte får ske på ett traditionellt sätt ute i naturen måste renarna transporteras levande till slakteriet. Förädlaren förklarar att det är svårt som renägare att ha kontrollen över livsmedelskedjan då ”allt kan hända”.

Tar du en ren, du kan göra helt rätt som renägare in i det sista. Du tar ner den till rengärdet och gosar fint. Och sen lastar du på lastbil som ska köra dom till slakteriet. Och så på vägen dit kanske [det händer] en liten krock eller något... Vägen blir avstängd

och så blir renen stående tio timmar eller längre...Allt kan hända. Vattnet är fryst på ett slakteri. Så de får inte vatten. Och det påverkar smaken där. Och då är det ju helt bortkastat jobbet som renägaren har gjort. – **Förädlare**

Citaten ovan sammanfaller med vad Polányi (1976) beskriver om hur ekonomisk lönsamhet ska råda under marknadsprinciper, som illustreras av förädlarens exempel av att ställa det traditionella synsättet mot ett marknadsstyrt synsätt. De belyser även problematiken som rörelsen för urfolks livsmedelssuveränitet lyfter. Tanken med urfolks livsmedelssuveränitet är att urfolk ska ha möjlighet att styra och kontrollera hela livsmedelskedjan (Hossain et al. 2021). Om inte möjligheten skapas för att urfolk ska kunna kontrollera sin egen livsmedelskedja kommer aldrig livsmedelssuveränitet att kunna uppnås (Coté 2022).

Slakterichefen förklarar hur slakten har ändrats över tid och nämner att det nästan enbart numera slaktar kalv.

Om vi säger 80-90% av det vi slaktar är ju kalv. Man har ju ställt om från att ha en bland-renskötsel där man liksom... det kunde komma lite av varje - alltså, det var vajor, oxar, sarvar - nu är det mest kalv man slaktar. – **Slakterichefen**

Det finns sedan 1973 ett statligt prisstöd till slaktade renar. Stödet är idag 9kr/kg för vuxen ren och 14,50kr/kg för kalv (Sametinget 2023b). Tanken med stödet var att stimulera kalvslakten för att öka andelen kalvförande vajor vinterhjorden och på så sätt maximera vinst och köttuttaget (Johansson & Lundgren 1998).

Slakteriet är tydliga med sitt syfte och sin värdegrund. Tanken med slakteriet är att det ska vara ”direkt från samerna” utan mellanhänder samt att kunna behålla mervärdet som skapas inom näringen.

Och det där är bara för att ta bort fokus på "slakt", utan där ska va fokus på att det är samiskt; att det är genuint; att det är liksom... en produkt som kommer från samerna direkt - alltså ta bort så många mellanhänder som möjligt. Varför ska massor med folk tjäna pengar – [Storskalig grossist 1, storskalig grossist 2] - varför ska de tjäna pengar på renen? Utan, det är ju bättre att de pengarna [stannar i Sápmi]. – **Slakterichefen**

Slakteriets grundtanke är att ta ut ett så högt pris som möjligt för renen eftersom det gynnar rennäringen. På grund av konkurrensen bland andra slakterier som köper in billigare renar från andra delar av Sápmi är det svårt att köpa upp renar för de priset de egentligen vill. Slakteriets tanke har aldrig varit att tjäna pengar eller ta ut vinst på andras renar. All vinst har återinvesterats i företaget.

Men man ville... skapa ett slakteri som är bra för näringen då. Sen är det ju så då att... inom den samiska världen så... precis som inom allt annat - du vet att man är avundsjuk på grannen, eller nånting - så att... de har aldrig tagits ut vinster eller... de gånger det har varit mycket... pengar som har blivit över har de återinvesterats i företaget, för att skulle

man tjäna pengar på någon annans renar, så ... he funkar inte riktigt. Då får man inte köpa renarna där nästa gång... det har varit... en ganska lång väg. Men pengarna återinvesteras i företaget, så det har byggts om och byggts ut eftersom. Och så sen har det varit nån svacka nån gång under tiden där de har, alltså, måste ha haft in mer kapital för att kunna hålla igång det här. – **Slakterichefen**

Förädlarens verksamhet grundar sig i att skapa ett mervärde av renen. Priset på renen är något som förändras mycket från år till år och något som både förädlaren och slakteriet anses vara viktigt att ”hålla upp”. Förädlaren förklarar att hans höga prissättning från start påverkar andra att också kunna ta ut ett högre pris vilket i slutändan gynnar de som ska leva på renskötsel vilket förädlarens barn gör.

I och med att jag tar betalt [för produkterna]. Men det har visat sig nu när de är andra slakterier som har blivit jättejättebilliga. Jag får ju kredd både från slakterier och rennäringen att jag håller upp priset. Jag är ju alltid den som går ut bland producenterna med det högsta priset eller i alla fall absolut i topp. Och jag törs flagga med det. Och då har ju de andra kunnat utnyttja det också till att höja [sina priser]. I slutändan är det bra för [förädlarens barn]. De som ska leva [på renskötseln]. Priset måste ju upp i. Renkött är dyrt. Men det är ändå för billigt om man ser till vad som har hänt. – **Förädlaren**

Citaten ovan bekräftar betydelsen av vem som har kontroll över de olika delarna i livsmedelskedjan. För att hålla uppe priser på renen och ge så mycket som möjligt tillbaka till Sámpí krävs det samiska näringsidkare i kedjan.

De rådande slakterilagarna för ren som tillexempel att tillvaratagandet av slaktkroppar kräver enskilda slaktlinor för ett livsmedelssäkert tillvaratagande, är något som försvårar att efterleva det holistiska utnyttjandet av renen enligt samisk tradition. Tillexempel har slakteriet behövt göra dyra investeringar och anpassningar för att bygga olika slaktlinor för att kunna ha ett större holistiskt synsätt. Idag kan slakteriet tillvarata många delar till humanföda men det är inte alltid ekonomisk lönsamt för slakteriet.

Då är vi tillbaks till Livsmedelsverket då, att man har byggt en slaktlina som... Det enda vi inte tar reda på, det är klövarna och huvudet. Det kan vi inte göra humanföda på, nu idag, på grund av hur det är byggt och liksom... hur "linan" är uppbyggd. I övrigt kan vi... tar vi reda på allt annat, kan vi göra humanföda på.. [Även tarmarna?] Nja... bra du sade det. Sådär är det att... magsäcken, idag, har vi en tvättmaskin för. Så vi tvättar magarna och skivar upp dem - men där måste vi göra nånting... Vi får inte sälja som humanföda idag, men det skulle vi kunna ordna till [om marknaden fanns]. – **Slakterichefen**

Slakterichefen berättar att de gärna skulle vilja vidareutveckla produkter för ett större tillvaratagande men att det krävs tid, pengar och ny forskning.

En önskelista... inom forskningen... nej men givetvis är det ju att kunna ta vara på mer... alltså att... vi kan ju ta reda på mer, utan det är ju att ta fram vars det gör mest nytta,

liksom vad som är... vad ska vi göra av renen för att den ska göra mest nytta - de biprodukter t.ex. som blir... vars gör det mest nytta? Är det att torka eller är det att skicka till [stad] och göra energi av det, alltså resterna, eller är det att bygga ut och ta reda på mer? – **Slakterichefen**

Även andras verksamheter och deras teknik påverkar möjligheten att sälja vidare inälvor och blod. Slakterichefen pratar om att de gärna skulle vilja sälja renblod till blodpudding. Eftersom fabrikerna som gör blodpudding använder torkat blod kan slakteriet inte sälja renblod som det är utan måste i så fall skapa en ny produkt.

Om jag ringer till [stor förädlare] idag och säger att jag vill göra renblodpudding och servera... att... jag kan inte göra det själv, men... då säger de att: Ja, jo, vi gör ju blodpudding men vi använder ju torkat grisblod som är torkat nånstans... och... har vi färskt blod, s.a.s., så funkar inte riktigt deras anläggning för såna saker.. – **Slakterichefen**

På så sätt krävs det ny teknik och investeringar för att slakteriet ska kunna utveckla och sälja vidare kulturellt anpassade produkter. Även om ekonomisk vinst inte är huvudsyftet, är den ekonomiska hållbarheten en förutsättning för att kunna arbeta med kulturellt hållbar produktion.

4.4 Förädling

Renen är en resurs som går att förädla till många olika produkter. Slakteriet säljer främst slaktdelar men har även ett förädlingsled som de gärna vill utveckla. Under besöket hos förädlaren visas mängder med olika produkter. De flesta kommer från ren men det finns också produkter från älg och fjällfisk. Det finns även fryst gaahkoe (samisk glödkaka) som bakats av förädlarens mamma.

Det blir ju väldigt många produkter. Men tar man ur en älgstek eller renstek blir det många detaljer. Och så har vi ren och rostbiff och sånt och ryggbiff och filéer och alla sådana grejer. Men sen utöver det har ju vi då suovasvarianter på det här. Och sen har vi ju skavvarianter och vi har varmrökta varianter. Så varje grej blir ju som en tre, fyra, eller inte varje, men många detaljer blir ju en tre, fyra varianter. Och så i slutändan blir det väldigt många produkter. – **Förädlare**

Eftersom förädlaren inte slaktar renarna själva är han väldigt mån om kvaliteten på det han köper in. En av förmånerna att inte slakta själv är att kunna göra ett urval och enbart välja de ”bästa” delarna till vidareförädling. Förädlaren är alltid medveten om när renen är slaktad då renen ändrar smak över årstiderna vilket påverkar produkterna.

Jag har ju utvalt kött. Det är ungefär 10% av det som slaktas är en råvara som duger åt mig. Som jag vill sälja. Jag tar ju inte vad som helst. Nej. Så då får det hellre vara. – **Förädlaren**

Både slakteriet och förädlaren beskriver ett gediget arbete med att uppfylla livsmedelskraven och att det är det som styr verksamheten egentligen. Slakteriet har blivit A-klassad vilket i praktiken innebär färre kontroller.

Det är ju Livsmedelsverket som styr våran verksamhet i grund och botten. Med... då det gäller lagar och förordningar och hur det ska gå till och... hur man får jobba i slakten och i stycken och... hur man får... vi styrs av lagar helt enkelt. Är man A-klassad, då krävs inte lika mycket kontroller. Utan man har visat att man har rutiner... då behöver de bara göra stickprover - och då får man en billigare taxa. – **Slakterichefen**

Förädlaren har inget emot livsmedelskontrollerna i sig men upplever ändå en viss frustration över antal besök och kostnaderna av besöken som de står för själva. Förädlaren trycker på orimligheten i att som småskalig producent bli jämförd med större producenter.

Det finns ett ledord för sådana som jag och min bransch. Det är att leverera livsmedelssäkra produkter till dig och alla andra. Ingen får bli sjuk. Det är just det jag har toppbetyg på. Det ska vi eftersträva. Det är jättebra att de kommer och besöker. Men det är inte rimligt att jämföra en liten skitfirma med [stora förädlare]. Det är det de gör. – **Förädlare**

Dagens globala livsmedelssystem och dess nuvarande matregim med varufiering har bidragit till förändringar i alla produktionsled. Både Vissner et al. (2015) och Van der Ploeg (2014) kritiserar det nuvarande livsmedelssystemet för att inte ta hänsyn till lokal småskalig produktion, vilket bekräftas av förädlarens upplevelser.

Regelverket kring färsk fisk upplever förädlaren vara extra krångligt. En ny omtolkning av regelverket gällande färsk fisk bidrog till att förädlaren inte kunde köpa någon färsk fisk under en lång period. När förädlaren försökte kontakta någon angående det nya regelverket upplevde förädlaren att ingen hade någon riktig koll på. Svaret var till slut att fiskarna var tvungna att uppfylla vissa krav och registrera sig som primärproducenter i ett system som knappt fanns tillgängligt.

Så jag har registrerat mig som primärproducent. Och då ska jag testa det här mot livsmedelsverket. Går inte det, då vet jag inte. Då måste vi nog riva upp himmel och jord. - **Förädlaren**

Förädlaren menar igen att småskaliga fiskare jämförs med stora trålare i Östersjön vilket inte alls är en hållbar framtid för de småskaliga fiskarna. Vidare förklarar förädlaren vikten av att fiska i fjällsjöarna då sjöarna/fiskarna annars "förstörs".

Antagligen jämförde [någon på livsmedelsverket] en fiskare i [byn] med en tre meters båt 25 kilo, med en trålar mellan Danmark och Sverige, någonstans som fiskar många ton per dag. Och det är orimligt... För att fisk måste vi göra... Den här mängden fisk måste upp. Annars förstörs ju sjöarna. Jo. Fisk [fiskar] vi inte en sjö då växer de för mycket fisk. De blir små och dåliga. Det förstör en sjö, om man säger så på bondska. – **Förädlare**

Rädslan av att fisken ska komma ut på svarta marknaden med ingen livsmedelssäkerhet förbryllar förädlaren nu när det blivit krångligt för primärproducenterna, de som fiskar att sälja till förädling.

Och all denna fisk. Vad som händer nu när vi inte får köpa upp den. Nu går den ut på svarta marknaden totalt utan livsmedelskontroll. Så det kommer att bli sjukt med mängder någonstans. – **Förädlare**

Det visar återigen att regelverket inte tar någon hänsyn till att det finns en stor variation på hur råvaran tillvaratas från naturen.

4.5 Försäljning & dubbelanpassning

Försäljning till konsumenter domineras av storskaliga grossister som levererar sina varor till dagligvaruhandeln. Dessa mellanhänder tar en del av mervärdet som producenter av kulturella råvaror skapar. Då producenterna är beroende av att hitta en marknad åt sina varor använder de sig av olika strategier. Genom att sälja direkt till konsumenter gör de sig mindre beroende av mellanhänder och blir mer självständiga. Kedjan hoppar då över grossistledet.

Förädlaren säljer framför allt genom marknader, reko-ringar, hemsida och egen butik. Förädlarens produkter säljs till största del i de större kommunerna längst kusten. Förädlaren upplever att alla redan har kött i inlandet och behöver därför inte köpa något.

Jag gissar att 90 procent av omsättningen ligger åt det hållet [större kommunerna]. Om vi säger inlandet. Där har folk kött... Har du inte röding har du abborre eller sik. Alla har älgkött nästan. Så det är otroligt svårt att sälja. Eller det går inte att leva på att sälja på inlandet. – **Förädlaren**

Förädlaren värnar om den korta livsmedelskedjan som blir när man ansvarar för försäljningen till konsument själv. Han kan på så sätt förmedla kunskap om renen och den samiska kulturen till konsumenten. Förädlaren berättar även att årscykeln används i "story-telling"-en till kunderna. Att förädlaren själv sköter stora delar av försäljningen själv direkt till konsumenterna bidrar till att förädlaren kan kontrollera stora delar av livsmedelskedjan själv utan mellanhänder.

Ur ett ekonomiskt perspektiv menar förädlaren att verksamheten dels har potential för att öka men att det inte är något han strävar efter då det skulle innebära för mycket arbete. Förädlaren tycker dock det är viktigt att hålla verksamheten på en ekonomisk nivå så att den kan bidra med åtminstone något arbete till samhället.

Ska jag tänka på pengar. Om jag ska säga riktigt egoistiskt. Så skulle jag avskeda min anställda och så köra en liten jäkla nivå. Jag skulle ha bättre ekonomi men jag skulle må skitdåligt i hjärtat. Det kommer jag inte att göra. Då lägger jag heller ner. Jag skulle aldrig göra det. Jag vill ju hålla upp något jobb i alla fall. – **Förädlare**

Slakteriet har många olika kunder som de säljer till direkt via butik och hemsida eller indirekt via grossister. Slakteriet som inte kan välja sina råvaror som förädlaren har betydligt fler svårsålda varor. Marknaden för renkött är bra och säljs framför allt vidare i deras butik och till större mellanhänder. Blod och inälvor har en varierad marknad. Hjärta anses som en bristvara medan tunga, blod och lever är svårare att bli av med.

Hjärta är lättast att sälja, där har vi brist; där har vi för lite hjärta. Tunga kommer väl sen, som... den går att sälja fortfarande och sådär, men lokalt, från Malå och norrut, kan man säga. Och så sen har du lever, jätteliten efterfrågan. – **Slakterichefen**

Andra delar som inte är till humanföda (lever och lungpaketet) blir till hundmat.

Och då, en del av levern, det blir. Det blir [hundmat]. Ja, alltså, allt... och lungpaketet, ja... det får vi inte... det måste... det blir ju hundmat, det får vi inte sälja. – **Slakterichefen**

För tillfället tillverkar slakteriet inte egen hundmat men det är en möjlighet för framtiden. Samtidigt som slakteriet nämner att tillvaratagandet av hela djuret inte alltid är ekonomisk lönsamt vill slakteriet ändå kämpa för att kunna ha ett holistiskt tillvaratagande. På så sätt ökas den miljömässiga och kulturella hållbarheten för slakteriet.

Eftersom urfolks livsmedelsproduktion förekommer inom ett marknadsstyrt system bildas en så kallad dubbelanpassning för urfolks verksamheter. Labba & Riseth (2007) menar att samiska renskötare måste anpassa sin verksamhet efter dagens marknadsekonomi samtidigt som andra viktiga värderingar inom den samiska kulturen står i kontrast till det. Som exempelvis leva i symbios med naturen och inte utnyttja den. Det synsättet bekräftas i intervjun med förädlaren. Då förädlaren menar att verksamheten kan växa ekonomiskt egentligen hur mycket som helst men att det inte är grundtanken bakom företaget.

Jag är inte ute för att tjäna pengar. Jag ska bara gå runt och så kan jag vara ledig. Jag är ju bort fyra månader per år. Ut i renskogen. Jag kan vara ute på älgjakt. Vi stänger hela

september till exempel. Så jag har lagt det på en nivå. Men ser vi till marknaden skulle jag kunna dubblera eller tredubbla om jag ville. – **Förädlare**

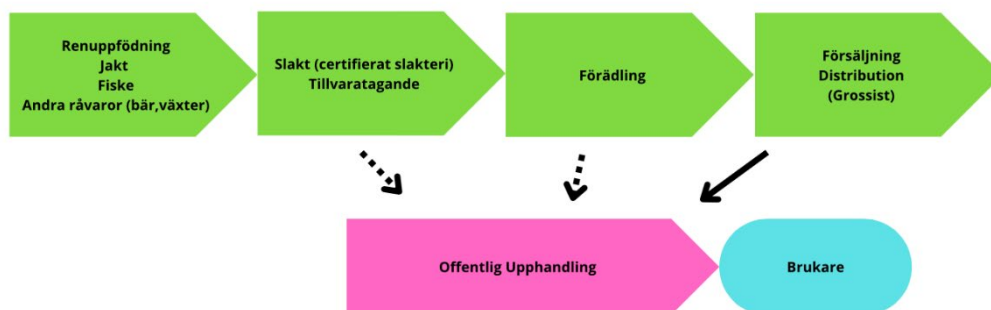
Det här synsättet kan även tolkas utifrån vad Polányi (1957) ser som hushållens integreringsprincip, det vill säga att hushållets behov går före den ekonomiska vinsten. I vidare mening överensstämmer det med Labbas & Riseth (2007) teori om en dubbelanpassnings praktik. Samtidigt som förädlarens primära syfte inte är ekonomisk vinst måste förädlaren anpassa sig till det rådande systemet för att ”överleva” genom att ha en viss ekonomisk vinst.

Urfolks ontologi antyder att förändringar och anpassningar är något självklart (Ruwhiu et al. 2022, Mazzocchi 2020). Förädlaren har med sin förmåga att anpassa sig skapat ett för honom hållbart sätt att leva.

5. Förvaltningskommunen & producenternas upplevelser av den offentliga upphandlingen av kulturella råvaror

5.1 Livsmedelskedja – offentlig upphandling

Inom den offentliga upphandlingen vinner oftast fullsortimentgrossister upphandlingen och levererar produkterna från sitt lager (Lyckhagen 2012). Det bidrar till betydligt fler mellanhänder. Om mindre lokala producenter och slakterier kan vinna upphandlingen för specifika produkter skulle det eventuellt bidra till färre mellanhänder. Därav pilar från olika delar av kedjan. Små och medelstora företag upplever svårigheter delta på lika villkor i offentliga upphandlingar (Svensson & Nielsen 2020) något som enligt denna studie gäller även producenter av kulturella råvaror. Färsk fisk kunde köpas direkt av primärproducenten alltså den som fiskar men det har inte kommunen i den här uppsatsen gjort.



Figur 4. Livsmedelskedja med offentlig upphandling. Egen bearbetning

5.2 Kommunens upplevelser av offentlig upphandling & LOU

Kommunen i studien kan betraktas som ett positivt exempel på att upphandla direkt från lokala producenter. Dock, ingår varken slakteriet eller förädlaren i studien i ramavtalet. Kommunen har ändå möjlighet att köpa lokala kulturella produkter när behovet finns genom bland annat en "unik lösning" som presenteras i 6.3. nedan.

Kostchefen uttrycker ett starkt missnöje kring LOU då den begränsar möjligheten att som kommun kunna uttrycka krav på lokalproducerade produkter.

Jo de [lagarna] måste skrivas så du kan [som upphandlare] ställa krav inom det här med transporter. Men just för att man på något sätt kan ställa ett krav att man kan rikta det till [att] ursäkta och man får inte säga så men rikta det till de lokala [producenterna]. –

Kostchef

Det finns kritik mot utformningen av LOU eftersom den kraftigt begränsar möjligheten att stödja lokala producenter samtidigt som de premierar stora grossister (Europeiska revisionsrätten 2023). Utifrån idén om att offentlig upphandling skulle kunna vara ett verktyg att stärka lokal produktion (Swensson et al. 2021), blir EU:s direktiv 2014/24 offentlig upphandling ett konkret hinder. Direktivet är skapat för att främja den nuvarande matregimens vilja om dagens marknad. Den marknaden tränger undan kulturella värden vilket lokala småskaliga producenter av kulturella råvaror värderar högst.

Det är däremot möjligt att ställa krav på ekologiska och KRAV-märkta produkter. I Västerbotten finns till exempel enbart ett KRAV-märkt slakteri tillgängligt, och i Norrbotten inget (KRAV 2024). Många kulturella råvaror har inga certifieringar. Kostchefen menar att detta utesluter många lokala producenter, som även utan certifieringsmärkning bidrar till en hållbar produktion. Van der Pleog (2014) skriver om att lokala småskaliga producenter bevarar landskap och kulturarv samtidigt som de är mer anpassningsbara för förändringar och kriser både i naturen och i samhället. En diskussion om att i framtiden kunna ställa krav på ”lokal” produktion skulle potentiellt kunna underlätta för kommuner att kunna upphandla kulturella råvaror från lokala producenter.

5.3 Unik lösning

Kommunen beskriver något av en unik lösning som de kunnat göra genom deras grossist som har vunnit ramavtalet för leverans av livsmedel. Genom dialog med den upphandlade grossisten har de bland annat kunnat skapa så kallade skafferiavtal. Ett skafferiavtal menas med att kommunen får handla varor direkt i butik från byarnas affärer i stället för att grossisten ska leverera dem. Eftersom kommunen är relativt liten handlar det inte om några större summor. De låga summorna samt minskad transport för grossisten är troligtvis skälen till deras medgivande. Politikerna var också tydliga med att de ville att byarnas affärer skulle gynnas. Kostchefen tog uppdraget på allvar och blev bemött med en positiv attityd från grossisten

I och med att vi har ett ramavtal för livsmedel så måste ju även byarna följa efter. Och det här var politiken väldigt, väldigt tydliga med att de ville att vi skulle handla från affärerna... Det är ju jättekul att vi kan stötta så vi får ha våra livsmedelsbutiker i byarna.

Så jag tog ju kontakt med grossisten. De kom på ett möte och de ville ju veta syftet. Jag gick igenom från varje by till by och vad det kostar per månad och per år. Jag tycker han var fantastisk. Man kunde diskutera med honom. – **Kostchef**

Kostchefen och grossisten lyckades förhandla så att båda blev nöjda bland annat på grund av ett system där grossisten samlar transportpoäng.

Och de summorna som han berättar för mig, det handlar inte om en jättestor summa per år. Och de har transporter, så får de poäng. Grossisterna, hur ska man säga, de räknar poäng. Och de förlorar så mycket transportpoäng på att köra till de här byarna för så lite varor. Så för dem var det också en vinst att vi fick göra det här. – **Kostchef**

Den goda relationen som både grossisten och kostchefen var villiga att upprätta gjorde det möjligt för kommunen att skapa nya möjligheter. Kostchefen kunde ringa grossisten och fråga om det fanns möjlighet att göra på ett visst sätt.

Speciellt med [namn] så ringde jag varenda gång och frågade, går det bra att vi gör det här? Så vi hade ju den kontakten. Det är inte någonting vi missbrukar, kan man säga. Vi hade den täta kontakten att han visste precis vad jag gjorde om jag ville gå ifrån ramavtalet. Och han gav alltid godkännande. Han tyckte det var jätteroligt. Det är så små summor. – **Kostchefen**

Eftersom summorna beskrivs som relativt små har det troligtvis stor betydelse för grossisten medgivande. En större kommun kan ha svårare att arbeta på samma sätt då summorna blir betydligt större och betydelsefulla för grossisten.

5.4 Att upphandla via grossister eller direkt från producenter

Grossisternas utbud av kulturella råvaror varierar, vilket kan bero på att sådana produkter inte efterfrågas eller prioriteras i tillräcklig utsträckning i dagens upphandlingssystem. Samtidigt finns flera skäl till varför kulturella råvaror bör inkluderas i utbudet, dels för att möta brukares önskemål om en kulturellt anpassad kost, dels för att främja lokal produktion och småskaliga producenter av dessa råvaror. Dessa faktorer talar gemensamt för ett ökat fokus på upphandling av kulturella livsmedel.

Ja men i det här stora, om man säger ramavtalet, den stora upphandling som varje kommun gör så kanske man ska ha ett grundsortiment. Att man har vissa basvaror. Men att man ska främja den lokala råvaran eller lokalproduktion och de lokala livsmedelsproducenterna. Och därför är ju ett DIS ett bra verktyg att använda. – **Konsulten**

De kulturella råvarorna hos grossisterna är oftast från större icke samiska företag. Råvarornas mellanhänder påverkar kvaliteten och det kulturella värdet. Därför är

kritiken som rörelsen om livsmedelssuveränitet tar upp viktig att vara medveten om som kommun. Förädlaren berättar om produkten ”skav” som kan vara helt olika saker fast med samma namn. Förädlaren kämpar med att skav enbart ska vara från hel muskel och inte tumlad fårs som företag säljer som renskav.

Men det visade sig. Jag har ju sett sen också på grossistlistor på andra företag...Det är inte ens renskav. Renskav har du flera modeller. Det finns den där tumlade. Det är ju skivad, dålig, fårs. Det är inte renskav. Nej jag håller på att kriga stenhårt för att försöka få med mig att skav är ju något man gör från helmuskel. Det är samma från älg om du skär. Men däremot den där tumlade skulle få säljas. Men han ska heta tumlade. Fårs ska inte heta skav. – **Förädlare**

I praktiken kan producenter av kulturella råvaror ge anbud i en offentlig upphandling på samma upphandling men med olika produkter. Eftersom konkurrensen enligt LOU ska vara densamma för alla konkurreras de producenter med en dyrare kulturell produktion ut eftersom de måste ta ett högre pris.

Slakteriet berättar att deras produkter finns hos storskaliga grossister och att de ibland via dem säljer lokalt till kommunen. Det gör att kommunen får betala ett högre pris för produkterna.

Och även så här. Det är ju helt tokigt, men - det är ju så här då... vi säljer lokalt via [storskalig grossist 2] – men vi levererar varorna. Ja, då blir det ju liksom att.... ja, det är ju 20 kronor / kilot dyrare direkt, skulle jag gissa. Mellan 15-20 kronor / kilot, som ett direktpåslag. – **Slakteriet**

Kommuner får direktupphandla varor när upphandlingens värde understiger upphandlingsgränsen (Konkurrensverket 2024). Det innebär att kommuner kan handla av lokala producenter när behovet finns.

5.5 Producenternas upplevelser av hinder att delta i offentlig upphandling

Producenternas upplevelser av offentlig upphandling varierar och har till viss del också förändrats över tid. Både slakteriet och förädlaren uttrycker att det har en osäker bild av offentlig upphandling. Slakterichefen menar att kommunens och regioners upphandlingssystem med att producenter ska kunna garantera volym inte passar deras verksamhet.

Nej, nej, systemen passar inte ihop. Vårt system, med att vi inte kan garantera volymer, passar inte ihop med det offentliga kökets. – **Slakterichefen**

Vidare menar slakteriet att det dels är svårt att veta priset på renen och därav svårt att sälja det i förväg, dels veta antalet slaktrenar de får köpa in. Priset och antal kan variera så pass mycket att slakteriet alltid säljer allt i efterhand.

Och vi ska ha ett pris. Nu, vi vet ju inte... i fredags visste jag vad jag skulle ta betalt för renarna vi slaktade... - vi slaktade i tisdags på våran första [vinterslakt]. Jag visste inte vad renarna skulle kosta förns i... ja, vad blir det, på lördag kväll. – **Slakterichefen**

Slakterichefen uttrycker en önskan om att i förväg kunna veta hur många renar de ska slakta eftersom de på så sätt kunde ha kommuner som direkta kunder.

Tänk dig vad skönt om vi hade bara haft uppgjort, klart, de här har vi slaktat... jamen då har vi kunnat mala lever, skicka dit, göra det, skicka dit. Men nu ska de in i frysen och så nu kan vi börja ringa: Jamen nu har vi [produkterna]. – **Slakterichefen**

Att slakteriet säljer väldigt lite direkt till det offentliga köket förklarar han med att han upplever att det varken finns ett intresse eller kunskap om hur köttet ska tillagas.

Vi har landat i att vi... vi köper in mycket ren.. vi har möjlighet att förse offentliga kök med kött - om intresset fanns... allt är politiskt styrt osv... det är ju liksom... kunskapen inom offentliga kök är ju minimal om matlagning... överlag då – **Slakterichefen**

Samtidigt har förädlaren sålt en del till kommunen. Det som förädlaren anser att kommunen köper mest av är skav, färs, soppkött och fisk alltså de lite billigare detaljerna. Fisken är extra viktig för de äldre anser förädlaren då de är uppfödda på det.

Men i det offentliga tror jag, från ren, nu snackar vi från ren. Då är det nog framför allt skav, färs och soppkött. För många här uppe... soppkött. Sen är det fisk, det tycker mycket gamlingar om nu. Den här generationen som håller på att dö ut, den är ju uppfödd med fisk. – **Förädlare**

Även om förädlaren nämner att en ytterst liten del av hans produktion går till offentlig upphandling är han väldigt positivt inställd till att kommunen arbetar med det lokala.

Men det är otroligt kul att en kommun verkligen vill köpa det lokala. – **Förädlaren**

EU:s mål om fri konkurrens och den nuvarande matregimen har bidragit till att ett fåtal grossister dominerar i offentliga livsmedelsupphandlingar (Konkurrensverket 2024). Det har gjort att små lokala producenter inte fått en ärlig chans i upphandlingar. Att ha en negativ inställning till offentlig upphandling är en vanlig inställning hos små lokala producenter. Detta är något som även kommunen upplevt. Konsulten berättar bland annat om rädsla för att bli betalningsskyldiga

för avtalsbrott och att inte kunna garantera volymer eller konkurrera med de stora grossisterna.

Genom att en lokal livsmedelsproducent inte kan konkurrera i ett ramavtal med de här stora. Det är [därför] de säger, nej nej nej. Det är därför DIS kommer in... de är ju rädd för vite. Att klarar de inte det här så blir de skyldig kommunen... Och därför blir de ju så, nej nej nej. Och visst, det har vi upplevt och det har vi sett att de små lokala producenterna, de kan inte konkurrera för ett stort ramavtal i en stor upphandling. För då har de ingen överlevnad. Och därför säger de nej. – **Konsulten**

Upphandlaren bekräftar att det är en vanlig uppfattning som finns inom alla branscher.

Och sen vill jag säga att den här rädslan från mindre lokala leverantörer, den ser vi i alla branscher. För att det är jätteläskigt, man upplever att kommunen är stor och sträng och så vidare. Man vill inte sätta sig i ett avtal där man inte kan se vad som händer. Och de är ofta fyra år. – **Upphandlare**

5.6 Producenters motivation att sälja till det offentliga

Samtidigt uttrycker slakterichefen en vilja att sälja till kommuner och menar att de skulle anpassa sig om de fick förfrågan och intresse fanns.

Och vet att vi har avsättning för allt. Jamen, det är ju klart, jag skulle köpa världens finaste kvarn [till lever] där. Han skulle bli så finmalt som de då aldrig [sett]. – **Slakterichefen**

Förädlaren uttryckte rädsla om låsta avtal och att gå minus genom att inte kunna garantera ett pris för renen under hela avtalsperioden.

Nej, det var så här. Förra året... Och då var det missförstånd... Jag pratade med någon regionalt. Men du vet. Jag skulle ha pratat i kommunen. De gick ut med anbud. Men renkött är ju dyrt. Och det varierar ju otroligt mycket i pris... Och [kostchefen] sa. Men varför kommer du inte in med anbud? Nej men jag sa... Så jag inte låser fast mig och så går jag förlust. – **Förädlaren**

Offentlig upphandling uttrycks vara en liten del av producenternas direkta försäljning. Förädlaren säljer till kommunen men det är inga stora volymer och inte något som går att ”leva på”. Däremot uttrycker förädlaren att det är ”roligt för hjärtat” att få hjälpa gamla och barn. Kastners (2024) studie visade att den underliggande samiska ontologin för dess matkultur var bland annat ömsesidighet och omsorg. Vilket även förädlaren uttrycker är viktiga delar av hans arbete.

5.7 Kostchefens avgörande relationskapande

Till en början var de lokala producenterna skeptiska till upphandling med kommunen. Genom en stark vilja och målbild kunde kostchefen ändra synen för de lokala producenterna och fick dem att lägga anbud och komma med i upphandlingen. Genom att vara innovativ och öppen för nya strategier fick kostchefen möjlighet att öppna upp för eventuellt nya samarbeten.

Så jag ändrade min strategi. Jag for ut och pratade med dem och frågade om jag får komma in på företagen och fråga om jag får prata lite varför jag är här och varför jag tycker det är så viktigt att ni kommer med i livsmedelsupphandling. Ja, de var tveksamma, men på något sätt så fick jag då komma in på en kaffekopp och vi satt och diskuterade. Den största frågan, precis som han [förädlaren] säger, eller jag tror det var han som sa det, det är att de tror att vi ska köpa upp ett lager på flera ton. – **Kostchef**

Kostchefens starka vilja och förändrade arbetssätt har bidragit till att det är möjligt att servera så pass mycket lokala produkter på menyn. Kommunen har arbetat aktivt med att förmedla till producenterna att de nu arbetar på ett annat sätt än tidigare med upphandlingen. Det har bidragit till stärkta dialoger och relationer mellan kommunen och producenterna. Förädlaren berättar att han gärna hjälper till och ställer upp om kommunen behöver något men att han inte hade gjort samma sak för en mellanhand.

Då ringde han torsdag. Han har ju privata nummer. Eller han har ju mitt nummer. Så han ringde och frågade hur fasen han skulle få tag i 10 kilo renskav. Ja men jag sa det är ju skitlätt. Då hade jag ju min [anställda] att packa. Men jag har ju inte gått och fixat för [storskalig grossist 2] till exempel. Nej.– **Förädlare**

Kommunen har till exempel lyckats så pass bra med samverkan med en lokal bonde att bonden nu vill utöka samarbetet och erbjuda ännu fler produkter till kommunen. Något som öppnar för möjlighet till nya investeringar för producenten.

Alltså vi behöver inte köpa någon köttfärs från [upphandlad grossist]. Ja men det är ju jätteroligt för producenten också kan jag tänka mig. Nu till nästa livsmedelsupphandling, nu är det ju inte bara köttfärs. Nu vill [bonden] ju investera så att de kan tärna köttbitar. Och [bonden] efterfrågar, vad mer produkter behöver du? Behöver du korv? Det kan vi fixa. Så det har ju funkat jättebra det här. Och [bonden] sprider ju vidare orden till alla företag i kommunen. Hur bra vår samverkan är. – **Kostchef**

Det är viktigt att poängtera att kommunen behövt hitta utrymme och förhandla tolkningsutrymmet i den befintliga LOU. Lagen upplevs vara begränsande för att fullt ut lyckas med en hållbar upphandling av kulturella råvaror i kommunen. Kommunen har lyckats genom kostchefens relationskapande förhandla

tolkningsutrymmet och överenskommelser med kommunens grossist. Hade kostchefen inte varit lika lösningsorienterad med tolkningsutrymmet i lagen hade råvarorna troligtvis kommit från grossisten och inte direkt från de lokala producenterna. Samtidigt har politikernas vilja påverkat kostchefens handlande då de uttryckt en stark vilja att kommunens upphandling ska gynna de lokala butikerna.

5.8 DIS-avtal

Kommunen använder i dagsläget inte sig utav DIS-avtal, ett elektroniskt avtal som är en förenklad upphandling men kostchefen uttrycker en vilja om att använda det i framtiden. På grund av upphandlingslagarna finns det alltid en viss osäkerhet om de lokala leverantörerna kommer att kunna vinna över de större grossisterna. Därför skulle DIS-avtal kunna vara en avgörande faktor för att få in lokala livsmedel i det offentliga köket menar konsulten. Konsulten förklarar att det saknas kunskap om DIS-avtal och att kommuner ofta upplever det som krångligt. Vilket har bidragit till att få kommuner har kommit i gång med det.

Hos vissa upphandlare på kommunerna, de har så liten kunskap om det [DIS-avtal]. De vet inte hur de ska använda det. Och lär de sig att använda DIS. Ja men vilken nytta de kan dra. Alltså jag säger ju det att de är lite inrutade i det här stora ramavtalet att upphandlingen ska vara [si och så]. – **Konsulten**

Upphandlaren hade ingen egentlig erfarenhet av DIS-avtal men uttrycker ändå synpunkter i och med diskussioner som förts inom kommunen.

Men på många sätt är DIS en jättebra lösning. Men det har sina begränsningar på annat sätt. DIS är ju bra på så sätt att du är mer öppen och leverantörer kan hoppa av och komma till under perioden och även upphandlande myndigheter. Och jag vill nog kanske inte riktigt gå in på just de begränsningarna som vi har diskuterat i vårt fall... Vi har en diskussion om vad som är bästa lösningen. – **Upphandlare**

Vidare diskuterar upphandlaren och kostchefen att det är mycket arbetskrävande och tidskrävande med DIS-avtal. Något som konsulten inte delar. Hon menar snarare att det är en fördom som kommuner ofta har.

Användning av DIS-avtal kan ha många positiva aspekter. Det kan eventuellt vara en inkörsport till att producenter börjar producera till offentlig upphandling vilket i längden kan bidra till något mer permanent om så önskas. DIS-avtal har potentialen att förbättra kommuners beredskap gällande livsmedel då kommunen kan öka efterfrågan på lokalt producerade livsmedel.

6. Äldreomsorgen & kulturellt anpassad mat inom en förvaltningskommun

Maten har visat sig ha särskild betydelse för de äldre i kommunen. Både genom kartläggningar för vad äldre vill ha för kulturellt anpassad omsorg gjorda av kommunen och genom upplevt förbättrat hälsotillstånd för brukarna. Minoritetssamordnaren reflekterar över en sköterskas upplevelser.

Hon [sköterskan] ser själv i... alltså fysiskt... att de mår bättre och de som har haft svårt att få i sig näring - det vänder. Det kan vända av en lunch med kokt fisk. Det låter jätteflummigt, men så är det - hon ser det ju - att det var det som behövdes. Så det är inte bara det här... jag sitter ju ofta och pratar om psykiskt mående, för jag ser ju vad fint och de blir tårögda - men hon ser det fysiska; kroppen. – **Minoritetsamordnare**

Detta citat avspeglar slutsatsen som drogs av Nordens Välfärdscenter (2020), enligt vilken kulturellt anpassad mat leder till ökat välbefinnande, i likhet med vad som upplevts av personal i kommunen. På så vis skapas efterfrågan för kulturanpassad mat från kommunens konsumenter, brukarna. Något som kommunen behöver tillgodose genom upphandling av råvarorna som efterfrågas för tillagningen av traditionell mat.

Under intervjun med kostchefen diskuteras utformningen av menyn. Dels om hur den är formulerad, dels om vad kulturellt anpassad mat är. Kostchefen menar att lokal och samisk mat flyter samman och kan vara svår att särskilja eftersom kulturer och traditioner flutit samman i mindre samhällen. Kostchefer förklarar att råvarorna kan variera och tillgången på till exempel fjällfisk inte går att garantera. Därför är menyn inte specificerad utan generell.

Skav, när vi skrivit skav, då är det ren. Fisk, har vi bara skrivit, då är det den form av fisk vi får tag i. Är det sik eller är det öring? Så att vi arbetar på det sättet. För vi kan aldrig garantera just att vi får tag i det, så skriver vi hellre bara fisk, potatis och sås. Den fisken vi får tag i, den köper vi. Jag tänker att det här är ett lysande exempel på hur kommunen måste jobba annorlunda för att kunna ha möjlighet att handla med mindre aktörer. – **Kostchef**

Sherwood-Walter (2023) menar att bristen på en tydlig definition av vad lokal mat är, bidrar till otydlighet inom offentlig upphandling. Vidare menar författaren att det är viktigt att en definition skapas. Att skapa en definition av kulturellt anpassad mat skulle kunna leda till en tydlighet för förvaltningskommuner. Enligt Fraser teori om social rättvisa som utgår från kulturellt erkännande och ekonomisk omfördelning är ett kulturellt erkännande grundläggande för ett jämlikt deltagande i samhället (Fraser 2011).

Konsulten menar att det är viktigt att lyfta fram och synliggöra de samiska och lokalproducerade råvarorna även om det är en fin linje mellan lokal och samisk mat. Det är en viktig del av livsmedelskedjan.

Ja där är ju även viktigt att synliggöra... både samisk mat men även den lokala biten att man lyfter om man använder lokalproducerade råvaror. Att man lyfter fram det som en positiv del kommunen gör i sitt arbete. – **Konsulten**

Vidare diskuteras vikten av att förvaltningskommuner synliggör det kommunen gör för den samiska befolkningen. Att ständigt involvera ett kulturellt erkännande är något förvaltningskommuner måste arbeta aktivt med menar konsulten.

Konsulten förtydligar dilemmat som för förvaltningskommuner om hur de ska hantera kulturskillnader. Å ena sidan kan lokal kultur och samisk kultur vara väldigt likt:

Men om man säger den samiska maten och bondesamhällets mat som vi lever i norra Sverige. De är ju ganska likt. De är ju inte så långt ifrån varandra. - **Konsulten**

Men så finns skillnad:

Utan det är mycket kanske att man inte blandar de produkterna med kanske griskött eller nötkött eller så. – **Konsulten**

Men trots, att skillnaden kanske inte så stor, så är viktig att man synliggör:

Så det är en ganska fin linje däremellan... Det är också ett synliggörande mot befolkningen... Och där till exempel som kommun gör de då en maträtt som leverbiff på renlever. Då borde man skriva det som renleverbiff och anknyta det till den samiska matkulturen för att stärka det och synliggöra det i att man har det i sin servering. – **Konsulten**

Och det är viktigt att man som förvaltningskommun visar vad man gör för den samiska kulturen:

Ja det beror på vilken kommun men om man vill att det ska framgå så mycket av att vara en förvaltningskommun är ju att även att synliggöra det man gör för den samiska förvaltningen. – **Konsulten**

I samband med diskussioner om menyn kommer fler frågor upp bland annat om maten ska vara tillgänglig för alla eller enbart de som önskat kulturellt anpassad mat. För att kunna svara på fler frågor krävs det mer studier om kulturellt anpassad mat inom äldreomsorgen.

Ett annat problem som kommunen uttryckte var osäkerheten kring hur blanketten kring kulturellt anpassad mat för äldreomsorgen ska utformas.

Förvaltningskommunerna har en skyldighet i enlighet med lagen om nationella minoriteter och minoritetsspråk (SFS 2009:724) att informera minoritetsbefolkningen om vilka tjänster som finns i kommunen. Konsultens förslag är att skriva in något i stil med *"önskar du bli erbjuden särskild mat eller något särskilt språk"*. Det bidrar till en större inkludering.

De samiska förvaltningskommunerna har ett ansvar och skyldighet att budgetera för kulturella anpassningar. Tanken är att kulturellt anpassad mat ska ingå i ordinarie matbudget och inte tas från statsbidraget. Meningen är att de kulturella råvarorna ska vara en självklar del i kommunens offentliga kök.

Man måste budgetera på att man har en samisk befolkning och att man lyfter de samiska kulturella delarna i ordinarie budget. Att vara en samisk befolkning ska inte trycka på att det blir en merkostnad för kommunen genom att de har ju ändå sagt ja till att vara en förvaltningskommun. Då har man ju lite skyldigheter också. Så att på sikt så ska man ju ändå se att det kan ju försvinna statsbidraget. Och du står ju fortfarande kvar som en förvaltningskommun. Då stryks helt plötsligt alltihopa. – **Konsulten**

Konsulten menar att mer kunskap behövs inom detta område dels vad gäller upphandling med småskaliga producenter och användande av DIS-avtal, dels mer kunskap om det kulturella värdet som råvaror och produktionen har.

Ja, och mycket handlar ju om kunskap i alla delar. Det är kunskapen om produkten, om livsmedelsproducenter, hur det framställs, hur det tillagas. Det är som hela ledet är ju om kunskap. – **Konsulten**

7. Diskussion

Livsmedelsystem är komplexa i och med att de består av många olika delar som alla påverkar varandra och styrs av samhälleliga och sociala strukturer (Clapp 2016). Urfolks livsmedelsystem som på många sätt står i kontrast till de västerländska livsmedelsystemen har tvingats undan och anpassas i förmån för västerländska värderingar och normerna. Det har gjorts genom koloniseringen och undanträngning av urfolks rättigheter. Den nuvarande matregimen fortsätter undanträngningen i och med att den gynnar det storskaliga och vikten av att stora delar av livsmedelssystemet ska nå maximal ekonomisk vinst. Skillnaden mellan det generella västerländska synsättet och det samiska synsättet att driva verksamheter på är viktigt att poängtera eftersom det grundläggande syftet ofta skiljer sig åt. Urfolks ontologi syftar bland annat på att naturen ska användas på ett holistiskt sätt där människan inte utnyttjar den eftersom den ska lämnas över till nästa generation. Det här synsättet har denna studie visat genomsyrar producenternas verksamheter och produktion.

Den fria marknaden som Polányis (1957) beskriver trycker undan omfördelningsprincipen, vilket syftar till samhällets förmåga att säkra individens institutionella rätt till överlevnad och balansera marknadens destruktiva krafter. Det leder i sin tur till att den fria konkurrensen främjar den storskaliga produktionen. Producenterna upplever av integreringen i den nuvarande matregimen grundar sig i upplevelsen av att lagar och regler inte är anpassade utefter deras småskaliga och kulturella produktion. Med andra ord tvingas producenterna att verka i ett system som varken är gjort eller anpassat utefter deras produktion.

Teorin om dubbelanpassningen som Labba & Riseth (2007) skriver om, och som råder bland renskötare, kan användas för att förklara producenternas klivna syfte med deras produktion. Å ena sidan vill de utöva och leva utefter de kulturella normer och värderingar som de har fått med sig genom livet. Å andra sidan tvingas de anpassa verksamheterna efter motstridiga normer och värderingar.

I och med den storskaliga dominansen av storskaliga grossister så väljer producenterna att istället sälja så mycket som möjligt direkt till konsumenterna. Den direkta försäljningen kan ses som ett uttryck för motståndskraft, där producenterna aktivt arbetar för att minska mellanhänderna och behålla kontrollen över sina produkter. Det kan tolkas utifrån teorier om urfolks ontologi där kärnan består av anpassningsförmåga och motståndskraft mot världens förändringar (Ruwhiu et al. 2022, Mazzocchi 2020). I detta sammanhang framträder mervärdet som produceras inom kulturell produktion som ett hinder för offentlig

upphandling, där småskaliga producenter ofta hamnar i ett underläge i konkurrens med större aktörer. Samtidigt kan småskaligheten i vissa fall ses som en motivering för offentlig upphandling, där kommunen kan spela en roll i att stödja och möjliggöra direkta inköp från dessa producenter för att främja produktionen av kulturella råvaror.

Förvaltningskommunen har ett ansvar att erbjuda brukarna kulturellt anpassad mat. Kommunen i studien har arbetat aktivt för det. Eftersom bara hälften av de samiska förvaltningskommunerna erbjuder kulturellt anpassad mat, manas till försiktighet när det gäller generaliserbarheten av resultaten. Vidare visade resultatet att kommunen har en bred förståelse och kunskap om produktionen av kulturella råvaror i kommunen. Det finns vissa oklarheter gällande skillnaden mellan lokal och samisk mat, hur blanketten bäst utformas till brukarna samt utformandet av menyn och synliggörandet av kulturella råvaror. Dessa frågor är viktiga och behöver adresseras i alla förvaltningskommuner. Diskussionen om hur förvaltningskommuner ska hantera brukarnas behov av kulturellt anpassad mat inom ramen för offentlig upphandling måste tas upp på en högre nivå än enbart inom förvaltningskommunerna.

Genom att undersöka kommunens och producenternas upplevda hinder och möjligheter för den offentliga upphandling av kulturella råvaror kan en djupare förståelse av problematiken kring den offentliga upphandlingen skapas. Livsmedelskedjan för kulturella råvaror till offentlig upphandling har utöver alla lagar och regler som producenterna måste följa även lagar och regler till hur upphandlingen får gå till. För kommunen är LOU det största hindret då de minskar handlingsutrymmet för kommunen att aktivt stödja en lokal kulturell produktion. Att som kommun aktivt kunna välja att stödja det lokala samiska näringslivet skulle kunna leda till positiv utveckling vilket i sin tur skulle bidra till bevarandet och utvecklingen av den samiska kulturen inom kommunen. Svensson & Rise Nielssen (2020) menar att kunskap och utbildning för alla inblandade aktörer skulle möjliggöra kommuner att öka den offentliga upphandlingen med lokala småskaliga producenter. Det förutsätter att kommuner är villiga att vara innovativa, lösningsorienterade och välja att fokusera på mervärdet, vilket kommunen i den här uppsatsen har visat är möjligt.

I grund och botten handlar den här uppsatsen om rätten till självbestämmande för urfolk. Rätten att själva få bestämma över sin kulturs bevarande och utveckling. Där rätten att få bestämma över de marker som urfolks förfäder har levt sedan urminnes tider är avgörande. Det handlar också om rätten att få bevara och utveckla det livsmedelssystem som försörjt urfolk och som tryckts undan av den koloniserande makten. Urfolks livsmedelsuveränitet är en viktig pelare i arbetet

för att öka urfolks självbestämmande (Coté 2020), vilket också är i linje med FN:s urfolksdeklaration artikel 20 (United Nations 2007).

En avkoloniserad framtid innebär ett långsiktigt och kollektivt samhällsarbete, men det är inte urfolkens ansvar att avkolonisera framtiden – det är den koloniserande maktens ansvar. Förvaltningskommuner har ett ansvar att ta hand om sin samiska befolkning. Genom att förstå de motsättningar som finns mellan samhällets styrande system och urfolks ontologi och värderingar, kan vi börja identifiera vägar mot en avkoloniserad framtid.

8. Slutsats

Den här uppsatsen belyser förhållandena mellan lokala aktörer, såsom producenter av kulturella råvaror och kommunens tjänstemän, i deras strävan efter att möjliggöra upphandling av kulturella råvaror i en förvaltningskommun för samiska, med särskilt fokus på äldreomsorgens offentliga kök. Syftet med uppsatsen var att undersöka hur dessa aktörer upplever och hanterar möjligheten att integrera kulturella råvaror i den offentliga upphandlingen, samt att förstå de hinder och möjligheter som föreligger i denna process.

Studien visar att samiska producenter, trots de hinder som det nuvarande systemet med storskalig produktion och konkurrens från globala aktörer medför, aktivt arbetar för att behålla kontrollen över sin produktion och distribuera sina råvaror direkt till konsumenterna. Denna direkta försäljning kan ses som en form av motståndskraft och ett uttryck för de samiska producenternas vilja att behålla mervärdet av sin produktion. Samtidigt står dessa producenter inför utmaningar i konkurrens med större aktörer och det globala livsmedelssystemet, vilket gör det svårt för dem att etablera sig inom den offentliga upphandlingen. Studien visar att de nuvarande upphandlingssystemen med bland annat LOU inte är anpassat för småskaliga producenter och producenter för kulturella råvaror.

Kostchefens roll har visat sig vara avgörande för förvaltningskommunens offentliga upphandling av kulturella råvaror. Kostchefen agerande har bidragit till ett ökat tolkningsutrymme i LOU. Trots att det finns viss osäkerhet och oklarheter kring hur samiska och lokala råvaror definieras, visar resultaten att det finns en bred förståelse och vilja att stödja de lokala producenterna för kulturella råvaror. En ökad kunskap om kulturella råvarorna och en förmåga att anpassa och tolka handlingsutrymmet inom LOU kan bidra till att småskaliga producenter kan få större chans att konkurrera på lika villkor med större aktörer.

Den här studien visar att offentlig upphandlingen har potential att spela en central roll i att stärka det lokala samiska livsmedelssystemet och därigenom bidra med att stärka urfolks rätt till självbestämmande och livsmedelssuveränitet.

Det är samtidigt viktigt att poängtera att det inte finns en enskild statisk samisk kultur, den ser olika ut över hela Sápmi och är levande och utvecklas. Den kulturella anpassningen av omsorg ska alltid utgå från brukarna och vara anpassad efter deras behov och önskningar. Lokala producenter har olika förutsättningar att kunna producera till offentlig upphandling. Därför kommer alla kommuner ha olika förutsättningar för att upphandla lokala kulturella råvaror. Kommunen i den här uppsatsen hade tillgång till ett stort utbud av kulturella råvaror som önskats av

brukarna, utbudet och önskan kan dock variera kraftigt mellan kommuner. Därav kan grossister vara ett alternativ till att få tag i råvarorna. Att föredra är alltid att handla från de lokala producenterna direkt för att främja urfolks livsmedelssystem och livsmedelssuveränitet. Att skapa en egen definition av kulturellt anpassad mat tillsammans med brukare som önskar kulturellt anpassad mat i varje förvaltningskommun genom tillexempel ett årshjul med olika maträtter kan vara en väg att samla tankar, idéer, och önskemål för att påbörja arbetet mot ett hållbart främjande av livsmedelkedjan för offentlig upphandling av kulturella råvaror i kommunen.

DIS-avtal är inget som kommunen använts sig av men kostchefen uttryckte en vilja av att använda det framöver. DIS-avtal kan vara avgörande för kommuner att köpa produkter från lokala producenter som inte kan vinna upphandlingen men ändå vill sälja till kommunen.

Referenser

- Andersson, K., Kvist, E. (2015). The neoliberal turn and the marketization of care: The transformation of eldercare in Sweden. *European Journal of Women's Studies*, 22(3), 274-287. <https://doi.org/10.1177/1350506814544912>
- Asztalos Morell, I., De, S., Mahaldalkar, P., Johansson, C., Gustavsson, L-K. (2020). Silence or voice? Agency freedom among elderly women living in extended families in urban India, *International of Environmental Research and Public Health*, DOI: 10.3390/ijerph17238779
- Asztalos Morell, I., Falk-Eliasson, I., Eriksson, R. (2023). *Urfolksperspektiv på livsmedelsstrategi*. (Future Food Reports 22). Sveriges lantbruksuniversitet, framtidsplattformen SLU Future Food. https://www.slu.se/globalassets/ew/org/centrb/fu-food/publikationer/future-food-reports/slu-futurefood_rapport22_urfolksperspektivpalivsmedelsstrategin.pdf
- Berggren, J. (2020). *Samiskt inflytande, mänskliga rättigheter och rättsstatlighet*. Uppsala universitet. Juridiska institutionen. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1454884/FULLTEXT01.pdf>
- Bryman, A. (2002). Qualitative methods special series: Combining distributed leadership and unit of analysis literature. *The Leadership quarterly*, 13 (4), 421-421. [https://doi.org/10.1016/S1048-9843\(02\)00119-4](https://doi.org/10.1016/S1048-9843(02)00119-4)
- Clapp, J. (2016). *Food*. 2 uppl. London: Polity Press
- Coté, C. (Charlotte J. (2022). *A Drum in One Hand, a Sockeye in the Other : Stories of Indigenous Food Sovereignty from the Northwest Coast*. University of Washington Press.
- Dahlber, J., Fröberg, J. (2018), Här är gnistan som kan få samefrågan att explodera. *Svenska Dagbladet*. 1 maj 2018. <https://www.svd.se/a/G1mGjB/har-ar-gnistan-som-kan-fa-samefragan-att-explodera> [2024-10-14]
- Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2014/24 av den 26 februari 2014 om offentlig upphandling och om upphävande av direktiv 2004/18/EG (32014L0024). <http://data.europa.eu/eli/dir/2014/24/oj>
- Europeiska revisionsrätten (2023). *Offentlig upphandling i EU. Mindre konkurrens vid upphandlingar av byggentreprenader, varor och tjänster under perioden 2011-2021*. https://www.eca.europa.eu/ECAPublications/SR-2023-28/SR-2023-28_SV.pdf
- Falk Eliasson, I., (2021). *Samisk mat i Västerbottens livsmedelsstrategi 2020-2030*. Sveriges lantbruksuniversitet. Institutionen för stad och land. https://stud.epsilon.slu.se/17067/1/falk_i_210708.pdf
- FAO (2021). *The world is at a critical juncture. The State of Food Security and Nutrition in the World 2021*. <https://www.fao.org/interactive/state-of-food-security-nutrition/2021/en/> [16-01-2025]

- FAO (2006). *Food Security*. Policy Brief issue 2.
https://www.fao.org/fileadmin/templates/faoitally/documents/pdf/pdf_Food_Security_Cocept_Note.pdf [2024-10-01]
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO (2024). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 – Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. Rome <https://openknowledge.fao.org/items/09ed8fec-480e-4432-832c-5b56c672ed92>
- Flygare, I.A. & Isacson, M., 2003. Jordbrukspolitiken – ett klassiskt drama. I: *Jordbruket i välfärdssamhället. Det svenska jordbrukets historia: 1945–2000*, Stockholm: Natur och Kultur/LT förlag, s. 227–257.
- Fraser, N (2011). *Rättvisans mått: texter om omfördelning, erkännande och representation i en globaliserad värld*. Stockholm: Atlas
- Förenta nationers konvention om medborgliga och politiska rättigheter, ICCPR (1996).
- Green, C. (2010). *Traditional knowledge and the Sami struggle in Sweden.*, 2010. 119 – 124. Center for Sami Research. Umeå University. Sweden
- Holmes, A.G.D. (2020). Researcher Positionality - A Consideration of Its Influence and Place in Qualitative Research - A New Researcher Guide, *Shanlax International Journal of Education*, 8(4), 1–10, <https://doi.org/10.34293/education.v8i4.3232>.
- Holt Giménez, E., Shattuck, A. (2011). Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation? *Journal of Peasant Studies*. 2011;38(1):109-44. doi: 10.1080/03066150.2010.538578. PMID: 21284237.
- Horstkotte, T., Lépy, É., Risvoll, C. (2020). *Stödutfodring i renskötseln – resultat från en workshop mellan renskötare och forskare från Norge, Sverige och Finland*. Umeå universitet. https://www.umu.se/globalassets/organisation/utan-fakultetstillhorighet/arktiskt-centrum-vid-umea-universitet/arctic-publications/stodutfodring-rapport_sv.pdf
- Hossain, K., Nilsson, L.M., Hermann, T. (2021). *Food Security in the High North: Contemporary Challenges Across the Circumpolar Region*. Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9781003057758>
- Indigenous and Tribal Peoples Convention, ILO konventionen 196 (1989).
https://normlex.ilo.org/dyn/nrmlx_en/f?p=NORMLEXPUB:55:0::NO::P55_TYPE,P55_LANG,P55_DOCUMENT,P55_NODE:REV,en,C169,/Document
- Johansson, C., Gustavsson, L-K., Lindberg, D., Asztalos Morell, I., (2023). Culturally sensitive active ageing seen through the lens of the welfare theory of health: assistant nurses' views. *Frontiers in psychology*. 14
<https://doi.org/10.3389/fpsyg.2023.1161688>
- Johansson, S., Lundgren, N-G. (1998). *Vad kostar en ren? En ekonomisk och politisk analys*. DS 1998:8. <https://eso.expertgrupp.se/wp-content/uploads/2013/10/Ds-1998-8-Vad-kostar-en-ren.pdf>
- Jordbruksverket (2024a). *Slakterier*. <https://jordbruksverket.se/djur/djurtransportorer-och-slakterier/slakterier> [18-01-2025]

- Jordbruksverket (2024b). *Investeringsstöd för ökad konkurrenskraft*.
<https://jordbruksverket.se/stod/jordbruk-tradgard-och-rennaring/investeringsstod-for-jordbruk-tradgard-och-rennaring/okad-konkurrenskraft> [15-01-2025]
- Kastner, L.L. (2024). *Reconnecting to Food: Can Sámi Indigeneous Ontology help guide Sweden to a Sustainable Food System*. Uppsala universitet. Institutionen för geovetenskap.
- Kneen, C. (2011). Food Secure Canada: where agriculture, environment, health food and justice intersect. In: *Food sovereignty in Canada: Creating just and sustainable food systems*, 80-96. Fernwood Publishing.
- Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 av den 8 februari 2019 om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625
- Konkurrensverket (2024). Konkurrensverkets genomlysning av livsmedelsbranschen 2023-2024. Konkurrens, rapportserie 2024:5
<https://www.konkurrensverket.se/informationsmaterial/rapportlista/konkurrensverkets-genomlysning-av-livsmedelsbranschen-20232024/> [15-01-2025]
- Kramvig, B. & Mienna, C.E., 2016. *Who can speak and who writes history? Reflexive notes on practicing collaborative research in contemporary Sámi contexts*. In: A. Otto, M. Bursztyn & P. Messerli, eds. Environmental governance and indigenous peoples. Bern: Centre for Development and Environment (CDE), University of Bern, pp. 15–23.
- KRAV (2024). *KRAV- certifierade slakterier i olika län*.
<https://www.krav.se/foretag/stod-och-verktyg/krav-certifierade-slakterier-i-olika-lan/> [17-01-2025]
- Kuokkanen, R. (2024). The problem of culturalizing indigenous self-determination: Sámi cultural autonomy in Finland, *The Polar Journal*.
 DOI: 10.1080/2154896X.2024.2342125
- Kvale, S., Brinkmann, S. (2009). *InterViews: Learning the craft of qualitative research interviewing*. 2 uppl. Sage Publications, Inc.
- Labba, N., Riseth, J.Å. (2007). Analys av den samiska renskötselns ekonomiska tillpassning. Renen, intäktskälla eller kulturfäste? 2007. 57–70. *Rangifer Report* No. 12
- Larsen, R.K., Raitio, K., Stinnerbom, M. & Wik-Karlsson, J. (2017). Sami-state collaboration in the governance of cumulative effects assessment: A critical action research approach. *Environmental Impact Assessment Review*, 64, 67–76
- Larsson, J., Päiviö, S. (2021). Hunting by Early Modern Lule Sami Households. *Arctic: Journal of The Arctic Institute of North America*. 74 (3), 239-417.
<https://doi.org/10.14430/arctic73281>
- Lenette, C. (2022). *Participatory action research: ethics and decolonization*. Oxford University Press

- Lindgren, H. M., Nilsson, M. (2014). *Introduktion till samhällsvetenskaplig analys*. 2 uppl. Malmö: Gleerup
- Lindmark, D., Sundström, O. (2016). *De historiska relationerna mellan Svenska kyrkan och samerna – en vetenskaplig antologi*. Möklinta: Gidlunds förlag
- Linton, J. & Pahl-Wostl, C. (2023). Drawing from Indigenous ontologies and practices to rethink European water policy. *River Research and Applications*, 1-16, <https://doi.org/10.1002/rra.4126>.
- Little A. D. (2005). *Studien kring orsaken till den begränsade förekomsten av renkött i svensk dagligvaruhandel*. Jordbruksdepartementet, Referensnummer 50013.
- Livsmedelsverket (2022). Hållbar utveckling. <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/verksamhet/hallbar-utveckling> [15-01-2025]
- Livsmedelsverket (2023). Kontroll före slakt av ren. <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/642/kontroll-fore-slakt-av-ren> [18-01-2025]
- Livsmedelsverket (2024). Livsmedelsverkets databas. <https://soknaringsinnehall.livsmedelsverket.se> [16-01-2025]
- Livsmedelsverket (2019). Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyer-foldrar/riktlinjer_for_maltider_aldreomsorgen.pdf [15-01-2025]
- Livsmedelsverket (2019). Undantag vid renslakt. <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/644/undantag-vid-renslakt> [18-01-2025]
- Lyckhagen, G. (2012). Den offentliga måltiden – att vara leverantör till offentlig sektor. Lantbrukarnas riksförbund. <https://www.yumpu.com/sv/document/view/20308130/den-offentliga-maltiden-lrf>
- Martínez-Torres, M., Rosset, P. (2010). La Via Campesina: the birth and evolution of a transnational social movement. *The Journal of Peasant Studies*. 37 (1), 149-175. <https://doi.org/10.1080/03066150903498804>
- Mazzocchi, F. (2020). A deeper meaning of sustainability: Insights from indigenous knowledge. *Anthropocene Review*, 7(1), 77–93, <https://doi.org/10.1177/2053019619898888>.
- McMichael, P. (2009). A food regime analysis of the “world food crisis”. *Agric Hum Values*. 26:281-295 DOI 10.1007/s10460-009-9218-5
- McMichael, P. (2005). Global Development and The Corporate Food Regime. *Research in Rural Sociology and Development*. 11:265-299. DOI:[10.1016/S1057-1922\(05\)11010-5](https://doi.org/10.1016/S1057-1922(05)11010-5)
- McMichael, P. (2014). Historicizing food sovereignty. *The journal of peasant studies*, 41 (6), 933-967. <https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876999>
- Mentsen Ness, T., Söderberg, S., Hellzén, O., (2020). 'Contradictions in having care providers with a South Sami background who speak South Sami': older South

- Sami people in Sweden's expectations of home nursing care. *Scandinavian Journal of Caring Sciences*. 34, 436-445. DOI: [10.1111/scs.12747](https://doi.org/10.1111/scs.12747)
- Mikkola, M., Ala-Karvia, U. (2020). Baltic Sea Region Dynamic Sustainability Model for Public Procurement and Catering Services. University of Helsinki
<http://hdl.handle.net/10138/326909>
- Morrisson, D. (2022). 13. Our Food is our Relative: From Production to Regeneration (Keynote): Dawn Morrison. https://www.youtube.com/watch?v=-_VTtY-bA [18-01-2025]
- Muller, M.K. (2018). Promoting or Protecting Traditional Knowledges? Tensions in the Resurgence of Indigenous Food Practices on Vancouver Island. *The international Indigenous Policy Journal*. 9 (4), 4. <https://ir.lib.uwo.ca/iipj/vol9/iss4/4>
DOI:10.18584/iipj.2018.9.4.4
- Nilsson, L.M. (2020). Some reflections on Swedish food strategies from a Sami and an Arctic perspective. In: *Food Security in the high North: Contemporary Challenges Across The Circumpolar Region*. Abingdon & New York: Routledge. 2003-2018.
- Nordens välfärdscenter (2020). *Demensomsorg för invandrare. En handbok*. Stockholm: Nordens välfärdscenter. <https://nordicwelfare.org/wp-content/uploads/2020/04/Demensomsorg-för-invandrare-en-handbok.pdf> [2024-10-11]
- Nyéleni (2007). Declaration of Nyéleni., Mali, 2007. Mali: Nyéleni.
<https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf> [2024-10-11]
- Polányi, K. (1957). *The Economy as an Instituted Process*, I: Polanyi, K., Arensberg, C. M., Pearson, H. W. Trade and Market in the Early Empires: Economies in History and Theory. 243-270. The Free Press.
- Porcheddu, F. (2022). Nature and Food Commodification. Food Sovereignty: Rethinking the Relation between Human and Nature. *Philosophy and Society* 33 (1): 189-217.
<https://doi.org/10.2298/DID2201189P>
- Prop. 1976/77:80 om insatser för samerna. https://www.riksdagen.se/sv/dokument-och-lagar/dokument/proposition/om-insatser-for-samerna_g00380/html/
- Pädam, S., Pyk, F., Vujicic, S. (2019). Läget i Sápmi – Kartläggningar av samiskt näringsliv. https://www.sametinget.se/kartlaggning_naringsliv_2019
- Ramkonventionen om skydd för nationella minoriteter (2000). Council of Europe. <https://rm.coe.int/prems-039523-swe-2568-leaflet-fcnm-a5-3-volets-web/1680aa9162>
- Raitio, K. Allard, C. & Lawrence, R. (2020) Mineral extraction in Swedish Sápmi: The regulatory gap between Sami rights and Sweden's mining permitting practices. *Land Use Policy*. Volume 99, December 2020, 105001.
<https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2020.105001>
- Regeringskansliet (2024). *Nationella minoriteter*. <https://www.regeringen.se/regeringspolitik/nationella-minoriteter/> [2024-10-11]

- Ruwhiu, D., Arahanga-Doyle, H., Donaldson-Gush, R., Bragg, C., Kapa, J. & Kāti Huirapa Rūnaka ki Puketeraki (2022). Enhancing the sustainability science agenda through Indigenous methodology. *Sustainability Science*, 17, 403–414, <https://doi.org/10.1007/s11625-021-01054-2>.
- Saldaña, J. (2013). *The Coding Manual for Qualitative Researchers*. 2 uppl. London: Sage.
- Samer (2024). *Renskötseins historia*. <https://www.samer.se/1134> [2024-10-14]
- Sametinget (2019). *Sápmi – en näringsmässig resurs: Näringspolitisk strategi*. https://www.sametinget.se/naringspolitisk_strategi
- Sametinget (2024a). *Är samer ett urfolk*. <https://www.sametinget.se/urfolk> [18-01-2025]
- Sametinget (2024b). *Samerna i Sverige*. <https://www.sametinget.se/samer> [15-01-2025]
- Sametinget (2024c). *OECD-rapport ger konkreta förslag för ökat samisk inflytande i regional utveckling*. https://www.sametinget.se/landstudie_oecd [15-01-25]
- Sametinget (2023a). *Självbestämmande*. <https://www.sametinget.se/sjalvbestammande> [15-01-25]
- Sametinget (2023b). *Definitioner*. <https://www.sametinget.se/statistik/definitioner> [15-01-2025]
- Sametinget (2020). Forskningspolitisk strategi. (Arbetsdokument/utkast 2020:1169). Sametinget. <https://www.sametinget.se/151427>
- Sametinget (2022). Näringspolitiskt handlingsprogram 2022-2025. <https://www.sametinget.se/2959>
- Sámiid Riikkasearvi (2019). Riktlinjer vid forsknings- och projektsamarbeten med Sámiid Riikkasearvi (SSR). <https://pdf.sapmi.se/wp-content/uploads/2019/08/Forskningsriktlinjer-SSR-2019-antaget-dokument.pdf>
- SFS 2017:725 Kommunallag. Finansdepartementet K
- SFS 2022:66. Lag om konsultation i frågor som rör det samiska folket. Kulturdepartementet
- SFS 2009:724. Lag om nationella minoriteter och minoritetsspråk. Kulturdepartementet
- SFS 2008:962 Lag om valfrihetssystem. Finansdepartementet OU
- SFS 2009/10:80. Regeringsformen.
- SFS 1971:437 Rennäringslag. Landsbygds- och infrastrukturdepartementet RSL
- SFS 2001:453. Socialtjänstlagen. Socialdepartementet
- Sherwood-Walter, M. (2023). *Cultivating Resilient Local Food Systems*: Identifying opportunities and strategies for sustainable public procurement. Uppsala universitet, Teknisk-naturvetenskapliga vetenskapsområdet, Geovetenskapliga sektionen, Institutionen för geovetenskap. <https://uu.diva-portal.org/smash/get/diva2:1819737/FULLTEXT02.pdf>
- Skarin, A., Åhman, B. (2014). Do human activity and infrastructure disturb domesticated reindeer? The need for the reindeer's perspective. *Polar Biol* 37, 1041–1054. <https://doi.org/10.1007/s00300-014-1499-5>

- Slow Food Sápmi (2024). *Om oss*. <https://www.slowfoodsapmi.com/om-oss/> [15-01-2025]
- Smith, N. (2008). *Uneven Development: Nature, Capital, and the Production of Space*. 3 uppl., The University of Georgia Press.
- Socialstyrelsen (2022). *Bilaga – Tabeller – Situationen för nationella minoriteter inom den kommunala äldreomsorgen*. (2022-5-7899). https://www.socialstyrelsen.se/sok/?q=tabell+minoritet&t_dtq=true [10-04-2025]
- Socialstyrelsen (2011). *Ojämna villkor för hälsa och vård – Jämlikhetsperspektiv på hälso-och sjukvården*. <https://www.socialstyrelsen.se/globalassets/sharepoint-dokument/artikelkatalog/ovrigt/2011-12-30.pdf>
- Socialstyrelsen (2024). *Vård och omsorg för äldre lägesrapport 2024*. (2024-3-8991). Socialstyrelsen. <https://www.socialstyrelsen.se/globalassets/sharepoint-dokument/artikelkatalog/ovrigt/2024-3-8991.pdf>
- Socialstyrelsen (2023). *Situationen för nationella minoriteter inom den kommunala äldreomsorgen*. Socialstyrelsen. <https://www.socialstyrelsen.se/globalassets/sharepoint-dokument/artikelkatalog/ovrigt/2024-2-8961.pdf>
- Sourisseau, J.M., Assefa, A., Akello, J., Delormier, T., Iserbyt, S., Kuhnlein, H., Rabhi, A. & Swiderska, K., (2022). Safeguarding Indigenous Peoples' Food Systems: Towards Decolonial and Interdisciplinary Approaches. *Sustainability*, 14(18), p.11311.
- Svensson, E., Nielsen, L., R. (2020). *Good practices for sustainable public food procurement*. D4.1. Connecting consumers and producers to rebalance farmers' positions. CO Coreado. <https://www.eufarmbook.eu/sk/contributions/66a0cf4904d857e0e6593da8>
- Swensson LFJ, Hunter D, Schneider S, Tartanac F. (2021). Public food procurement as a game changer for food system transformation. *Lancet Planet Health*. 5(8):495-e496. doi: 10.1016/S2542-5196(21)00176-5. PMID: 34390660.
- Swiderska, K., Argumedo, A., Wekesa, C., Ndalilo, L., Song, Y., Rastogi, A., Ryan, P. (2022). Indigenous Peoples' Food Systems and Biocultural Heritage: Addressing Indigenous Priorities Using Decolonial and Interdisciplinary Research Approaches. *Sustainability*. 14 (18):11311. <https://doi.org/10.3390/su141811311>
- Szebehelv, M., Meagher, G., (2017). Nordic eldercare- Weak universalism becoming weaker? *Journal of European Social Policy*. 28 (3), 294-308. <https://doi.org/10.1177/0958928717735062>
- United Nations (2024). Economic and Social Council. https://tbinternet.ohchr.org/_layouts/15/treatybodyexternal/Download.aspx?symbolno=E%2FC.12%2FSWE%2FCO%2F7&Lang=en
- United Nations (2007). United Nations Declaration on the Rights of Indigenous Peoples. United Nations, UNDRIP. https://www.un.org/development/desa/indigenouspeoples/wp-content/uploads/sites/19/2018/11/UNDRIP_E_web.pdf

- United Nations Development Programme (2025). Globalamålen.
<https://globalamalen.se/fragor-svar/> [15-01-2025]
- Upphandlingsmyndigheten (2024). Om offentlig upphandling.
<https://www.upphandlingsmyndigheten.se/om-offentlig-upphandling/> [2024-10-14]
- Valkonen, S., Aikio, Á., Alakorva, S. & Magga, S.-M. (2022). *The Sámi world*. Taylor & Francis.
- Valkonen, J. & Valkonen, S. (2014). Contesting the Nature Relations of Sámi Culture. *Acta Borealia*, 31(1), s. 25–40. <https://doi.org/10.1080/08003831.2014.905010>.
- van der Ploeg, J. D. (2014). Peasant-driven agricultural growth and food sovereignty. *The Journal of Peasant Studies*, 41(6), 999–1030.
<https://doi.org/10.1080/03066150.2013.876997>
- Vetenskapsrådet (2017). God forskningssed [Elektronisk resurs]. (Reviderad utgåva). Stockholm: Vetenskapsrådet.
- Virtanen, P.K., Olsen, T. & Keskitalo, P. (2021). Contemporary Indigenous Research within Sámi and Global Indigenous Studies Contexts. in Virtanen, P.K., Keskitalo, P. & Olsen, T. (eds) *Indigenous Research Methodologies in Sámi and Global Contexts*. Leiden; Boston: Brill, 7-32, ISBN 978-90-04-46309-7
- Vissner, O., Mamonova, N., Spoor, M. & Nikulin, A., 2015. “Quiet Food Sovereignty” as Food Sovereignty without a Movement? Insights from Post-socialist Russia. *Globalizations*, 12(4), pp.513–528. <https://doi.org/10.1080/14747731.2015.1005968>
- Åhman, B. (2002). Utfodring av renar. 2 uppl, Sámiid Riikkasearvi. Forskningsförmedlingen.

Tack!

Jag vill tacka alla som varit inblandade i skapandet av denna uppsats på ett eller annat sätt. Tack till er kunskapsbärare som bidragit med unika upplevelser och kunskap. Ett extra stort tack till min handledare Ildikó Asztalos Morell som hjälpt mig med sin kunskap och kloka insikter. Det har varit utmanande men väldigt lärorikt!

Publicering och arkivering

Godkända självständiga arbeten (examensarbeten) vid SLU kan publiceras elektroniskt. Som student äger du upphovsrätten till ditt arbete och behöver i sådana fall godkänna publiceringen. I samband med att du godkänner publicering kommer SLU även att behandla dina personuppgifter (namn) för att göra arbetet sökbart på internet. Du kan närsomhelst återkalla ditt godkännande genom att kontakta biblioteket.

Även om du väljer att inte publicera arbetet eller återkallar ditt godkännande så kommer det arkiveras digitalt enligt arkivlagstiftningen.

Du hittar länkar till SLU:s publiceringsavtal och SLU:s behandling av personuppgifter och dina rättigheter på den här sidan:

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

☒ JA, jag, Rebecca Rännar Jensen har läst och godkänner avtalet för publicering samt den personuppgiftsbehandling som sker i samband med detta

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