Örebro universitet
Institutionen för naturvetenskap och teknik

Utbildning av urbana matproducenter
Framtidens nya matproduktionsnäring?

Datum: 28 maj 2014
Kursnamn: Biologi C, Självständigt arbete

Kursnummer: BI3007
Provkod: 0300

Författare: Anna Matsson
Handledare: Johanna Björklund
Bitr. handledare: Martin Berg
Examinator: Magnus Engwall
Betygsbedömd den:140609
Betyg:VG

Örebro universitet, 2014-05-28
Institutionen för naturvetenskap och teknik

Kurs: Biologi C, Självständigt arbete, BI3007
Titel: Utbildning av urbana matproducenter: Framtidens nya matproduktionsnäring?
Författare: Anna Matsson
Handledare: Johanna Björklund
Bitr. Handledare: Martin Berg
Examinator: Magnus Engwall

Sammanfattning

Denna studie har genomförts som en del i *Mistra Urban Futures* projekt Grön Produktion. Projektet vill utveckla stadsodlingsprojekt och affärsidéer och har beslutat att göra detta genom att titta på områdena utbildning och affärsmodeller. Denna studie riktar sig mot området utbildning och har undersökt hur utbildning skulle kunna öka urban matproduktion för att bidra till skapandet av en ny matproduktionsnäring och samtidigt öka städers ekologiska hållbarhet. Frågeställningar som behandlades var hur en utbildning av urbana matproducenter skulle kunna stärka och lyfta befintlig matproduktion i städer till en ny matnäring, vilka kunskaper som urbana jordbrukare har och önskar samt vilka kunskaper som marknaden önskar. För att besvara detta genomfördes kvalitativa intervjuer av olika aktörer inom den potentiella matproduktionsnäringen; kommunen, odlare, handeln och restaurangbranschen. Svaren har sedan diskuterats mot relevant litteratur inom området.

Studien visar att en yrkesutbildning har potential att öka intresset för urban matproduktion genom att legitimera urban matproducent som yrke samtidigt som det svarar mot nya behov som uppkommer på marknaden. Studien visar också att en utbildning behöver vara anpassningsbar för att kunna locka både erfarna och oerfarna urbana jordbrukare. För att kunna bidra till en ökad ekologisk hållbarhet behöver utbildningen innehålla kurser som lär ut miljövänliga odlingstekniker samtidigt som det behöver vara ett fokus på hög avkastning då tanken är att studenterna efter avslutad utbildning ska kunna jobba med kommersiell produktion. Om en utbildning av urbana matproducenter leder till en ökad urban matproduktion med fler grönytor i staden ökar stadens resiliens, både genom grönytornas buffrande förmåga vid klimatförändringar och genom att det skapar städer med en högre självförsörjningsgrad. Ett kommersiellt urbant jordbruk kan komplettera det rurala jordbruket genom att utöka utbudet och tillgången till färska produkter med en kortare hållbarhet.

Nyckelord: urbant jordbruk, matsäkerhet, agroekologi, hållbara städer, grön produktion

Innehållsförteckning

1. Introduktion 4
1.1 Syfte och frågeställningar 5
1.2 Avgränsningar 5
2. Teoretisk bakgrund 5
2.1 Miljö 5
2.2 Matsäkerhet 8
2.3 Urbant jordbruk 9
2.3.1 Göteborg 12
2.4 Utbildning 12
3. Metod 13
3.1 Metodval 13
3.2 Urval 14
3.2.1 Respondenter 14
3.2.2 Intervjufrågor 15
3.3 Genomförande 15
4. Resultat 16
4.1 Intresse för en utbildning, kommersiell produktion eller intresse av att anlita urbana matproducenter 16
4.1.1 Odlare 16
4.1.2 Handel 17
4.1.3 Restauranger 18
4.2 Kunskaper och möjligheter 18
4.2.1 Odlare 18
4.2.2 Handel 20
4.2.3 Restauranger 20
4.3 Problem och utmaningar med en kommersiell urban produktion 22
4.3.1 Odlare 22
4.3.2 Handel 23
4.3.3 Restauranger 23
5. Diskussion 24
6. Slutsatser 32
7. Referenser 34
7.1 Skrifter 34
7.2 Webbadresser 37

Bilaga 1 Utbildning

Bilaga 2 Frågeformulär

1. Introduktion

Världshälsoorganisationen (WHO, 2014) prospekterar att 70 procent av världens befolkning kommer att bo i urbana områden år 2050. Samtidigt förväntas världens befolkning att öka till 9,6 miljarder människor under samma tid (FN, 2013a). Detta medför stora utmaningar för framtidens matproduktion i och med att trycket ökar på de rurala jordbrukarna att producera mer mat med färre arbetande. De kan heller inte förlita sig på gamla lösningar där billig energi och möjligheten att öka odlingsmarken genom markomvandling kan öka avkastningen, då framtiden istället riskerar att innebär brist på energi och mark (ASPO, u.å.; Rockström m. fl., 2009). Den typen av jordbruk är även en bidragande orsak till många av jordens miljöproblem vilket i sig är en anledning till förändring. I slutändan blir det en ohållbar ekvation som behöver adresseras. En tänkbar lösning kan vara att i större utsträckning använda urbana och peri-urbana markområden för matproduktion. Urbana jordbruk uppkommer globalt av olika anledningar. Samtidigt som dessa världen över används som en överlevnadsstrategi i både mer och mindre utvecklade länder spirar en rörelse, som till stor del har sin grund i västvärldens medelklass, där det finns en önskan om att komma närmare det äkta och genuina. I Sverige finns en lång tradition av att odla i städerna med odlingsföreningar och kolonilotter men en sökning på Google (2014-05-19) med sökorden 'koloniförening', 'stadgar' och 'kommersiell' visar dock att majoriteten av Sveriges koloniföreningar inte tillåter odling i ett kommersiellt syfte. Men den kommersiella lokala och/eller urbana matproduktionen är på uppgång i Sverige vilket visar sig på flera sätt. I den senaste ansökningsomgången till 'Sverige det nya matlandet' rörde 29 av 142 ansökningar något av områdena; stadsodling, närodlat, lokalt eller regionalt (Jordbruksverket, 2013a) och i Göteborg, där *food trucks* precis blivit tillåtet kommer fyra av de första tio jobba med närodlade produkter (Hisingenftw, 2014).

Denna uppsats skrivs i samarbete med *Mistra Urban Futures* och deras projekt Grön Produktion. *Mistra Urban Futures* är en internationell organisation som arbetar för hållbar stadsutveckling med fem lokala plattformar i Göteborg, Manchester, Shanghai, Kapstaden och Kisumu (Mistra Urban Futures, u.å.a; Mistra Urban Futures, u.å.b). Tanken med projektet Grön Produktion är att söka underlag och bygga kunskap genom att samla aktörer runt olika fokusprojekt (Mistra Urban Futures, u.å.c). Detta för att de ska kunna utveckla innovativa stadsodlingsprojekt och affärsidéer i och nära staden. Projektets första år landade i ett beslut om att fokusera på två områden, utbildning och nya affärsmodeller. Barthel och Isendahl (2013) menar att en av urbaniseringens effekter är att kunskaper om matproduktion håller på att gå förlorade. Med grund i detta är det därför relevant att undersöka möjligheter för att starta en utbildning för urbana matproducenter.

1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet med studien är att undersöka hur utbildning kan öka urban matproduktion för att bidra till skapandet av en ny matproduktionsnäring och samtidigt öka städers ekologiska hållbarhet. Utifrån detta syfte har följande frågeställningar utarbetats:

- Hur kan en utbildning av urbana matproducenter/jordbrukare stärka och lyfta befintlig matproduktion i städer till en ny urban matproduktionsnäring?
- Vilka kunskaper besitter urbana jordbrukare och vilka kunskaper behöver kompletteras?
- Vilka kunskaper kräver/önskar marknaden; offentlig verksamhet, handel och restauranger?

1.2 Avgränsningar

Arbetet har en tidsbegränsning på tio veckor vilket har medfört att alla aspekter som kan påverka hur utbildning kan öka urban matproduktion inte har kunnat beaktas. De avgränsningar som ansetts nödvändiga är följande:

- Utbildning av konsumenter – en utbildning av städers konsumenter i fördelarna med ett urbant jordbruk skulle kunna skapa en ökad efterfrågan och på så sätt öka den urbana matproduktionen
- Omfattning – det har inte genomförts någon undersökning om hur omfattande en urban matproduktion skulle kunna bli
- Ekonomiska aspekter – det har inte gjorts några ekonomiska beräkningar om lönsamheten i ett urbant jordbruk

2. Teoretisk bakgrund

2.1 Miljö

Grundat i jordens naturliga förutsättningar och självreglerande system har forskare vid *Stockholm Resilience Center* identifierat nio och kvantifierat sju ekologiska gränser, så kallade *Planetary Boundaries* (Rockström m. fl., 2009). De kvantifierade gränserna är satta så att jordens ekologiska funktioner kan fortsätta fungera trots en mänsklig påverkan. Av dessa sju kvantifierade gränser är tre redan överskridna; förlusten av biologisk mångfald, kvävecykeln samt klimatförändringarna (ibid.). Tre av de resterande fyra; fosforcykeln, havens försurning, den globala färskvattenanvändingen samt markanvändningen är samtidigt nära att överskridas. Den enda gräns som för tillfället är säkert inom marginalen är uttunningen av ozonskiktet. De två resterande

gränserna som inte har kunnat kvantifierats är kemisk förorening och aerosoler i atmosfären, detta på grund av att det är svårt att uppskatta halterna samt deras effekter, bland annat på grund av eventuella synergieffekter (Rockström m. fl., 2009).

Sverige har en ambition att miljöproblemen ska lösas nu, inte överlämnas till kommande generationer och inte heller förflyttas till andra länder (Naturvårdsverket, 2013). Detta står inskrivet i generationsmålet vilket är det övergripande målet för Sveriges miljöarbete. För att nå dit har även 24 etappmål och 16 miljökvalitetsmål skapats. Den aktuella statusen för miljökvalitetsmålen visar dock att endast två av 16 mål kommer att nås till år 2020 (ibid). Livsmedelsproduktionen är en bidragande orsak till den miljöpåverkan som miljökvalitetsmålen syftar till att motverka. Det finns en extra tydlig koppling med fyra av dem; *begränsad klimatpåverkan, ett rikt odlingslandskap, giftfri miljö,* samt *ett rikt växt- och djurliv* (Jordbruksverket, 2013b). Sveriges riksdag har också antagit visionen att Sveriges produktion inte skall ha några nettoutsläpp av växthusgaser år 2050 (Miljödepartementet, 2013) och anser att varje persons utsläpp av växthusgaser i den industrialiserade världen inte skall överstiga två ton per person och år, samt att den siffran måste fortsätta minska efter år 2050 (Naturvårdsverket, 2013). Eftersom människor har ett fysiologiskt näringsbehov som måste tillgodoses anser dock Jordbruksverket (2012) att jordbruket inte kommer att kunna minska sin påverkan i samma utsträckning som andra sektorer. Den genomsnittliga svenskens utsläpp av koldioxidekvivalenter från matkonsumtion uppgick till 1,5 ton år 2006 och utan förändring av produktion och konsumtionsmönster är en prognos av Bryngelsson, Hedenus och Larsson (2013) att den år 2050 kommer uppgå till 1,9 ton per person och år, framförallt på grund av en fortsatt ökning av animaliskt protein vilket är den rådande trenden. Köttkonsumtionen antas då öka med 50 procent till år 2050 för att avstanna på en nivå liknande den i U.S.A och Australien. Hur stora utsläppen av koldioxidekvivalenter beräknas vara beror dock på vilka faktorer som inkluderas och Livsmedelsverkets uppskattning är att den svenska livsmedelskonsumtionen redan överstiger två ton per person och år (SLV, 2013). Denna rapport baserar dock sina siffror på klimatpåverkan från både produktion och konsumtion medan Bryngelsson m. fl. (2013) baserar siffrorna på endast konsumtion. Denna skillnad och att SLV (2013) till skillnad från Bryngelsson m. fl. (2013) även inkluderar restaurangbesök bör kunna förklara de olika siffrorna, två ton och 1,5 ton. Grundat i detta kan därför Livsmedelsverkets siffror anses vara mer representativa för matens klimatpåverkan då de inkluderar fler faktorer. Livsmedelsverket poängterar dock att vissa aspekter, exempelvis utsläpp av växthusgaser orsakade av markanvändning och hushållens energianvändning för att transportera och förvara maten, inte är med i beräkningarna vilket gör att den faktiska siffran i själva verket är högre (SLV, 2013). Rapporten av Bryngelsson m. fl. (2013) visar på en potential att minska matens

klimatpåverkan till drygt 0,4 ton koldioxidekvivalenter per person och år genom tekniska åtgärder, en minskad användning av fossil energi samt en reducerad köttkonsumtion som ersätts med en högre andel vegetabiliskt protein. Detta betyder en minskning med 73 procent. Om samma procentsats används på två ton koldioxidekvivalenter kan matens klimatpåverkan antas minska till närmare 0,54 ton per person och år. Siffran är dock högst osäker då aspekter som markanvändning och hushållens energianvändning inte inkluderas. Detta visar ändå att det finns stor potential att minska utsläppen från livsmedelsproduktion och -konsumtion till drygt en fjärdedel utan att det fysiologiska näringsbehovet hotas.

Även institutet för jordbruks- och miljöteknik (JTI, 2013) visar i sin rapport 'Sveriges primärproduktion och försörjning av livsmedel- möjliga konsekvenser vid en brist på fossil energi' på sätt att minska matens klimatpåverkan genom att minska användingen av fossil energi samt förändra kosten. Rapporten visar på tre framtidsscenarier där bristen på fossil energi uppgår till 25, 50 eller 75 procent. Vid en 25 procentig brist störs inte livsmedelsförsörjningen nämnvärt utan olika former av effektivisering samt en viss kostförändring klarar av att kompensera för en minskad mängd tillgänglig energi. Vid en brist på 50 eller 75 procent med kort varsel, 3 – 5 år, kommer det däremot vara svårt att hålla Sveriges befolkning över svältgränsen (ibid.). Då världen närmar sig en framtid där en brist på fossil energi är ett faktum (ASPO, u. å.) med stigande energipriser som följd är något av dessa scenarier en trolig framtid. Genom att dagens storskaliga och ofta konventionella jordbruk är beroende av energi till olika insatsvaror (JTI, 2013; SCB, Jordbruksverket, Naturvårdsverket & LRF, 2012) är det denna typ av jordbruk som kommer att få svårast att överleva vid en kommande energibrist. Därför kan JTIs rapport fungera som argument för ett småskaligt jordbruk grundat i agroekologiska principer. Anledningen är att ett sådant jordbruk är mindre beroende av energikrävande insatsvaror (Wibbelman m.fl., 2013). Agroekologiska metoder beskriver även väl det jordbruk som Ulrich Hoffman vid sekretariatet på *United Nations Conference on Trade And Development (*UNCTAD*)* anser vara en viktig del i övergången mot en hållbar livsmedelsproduktion (Hoffman, 2013). Även FNs speciella rapportör på rätten till mat, Olivier De Schutter (2014), pekar på att de tekniker som agroekologi bygger på, exempelvis samodling, skogsträdgårdar samt användning av stallgödsel och kompost, har potential att minska behovet av externa insatsmedel och maximerar resursutnyttjandet. Rapporten av JTI (2013) visar att de områden som redan har en stor andel lokal livsmedelsförsörjning kommer ha lättare att hantera en krissituation och De Schutter (2014) menar att lokala matsystem ökar städers resiliens.

2.2 Matsäkerhet

Matsäkerhet innebär att det finns en tillgänglighet till säker och näringsriktig mat som kan införskaffas till ett rimligt pris (World Food Programme, 2014). Som tidigare visats är detta ingen självklarhet i en framtid med minskad och dyrare fossil energi (JTI, 2013) om inga åtgärder sätts in för att förändra rådande livsmedelsproduktionssystem. Sverige har god tillgång till odlingsmark 3,4 miljoner ha (Eriksson, 2013) att fördela på en befolkning av 9,66 miljoner människor (SCB, 2014), bra jordar och ett positivt vattenflöde. Detta ger 3500 kvadratmeter odlingsmark per person i jämförelse med det globala genomsnittet som är 2000 kvadratmeter per person. I framtiden kommer denna yta att minska och år 2050 är en mer trolig siffra 1000 – 1500 kvadratmeter odlingsmark, till livsmedel, per person (FAO, 2011; FN, 2013a). Anledningen till att siffran skiftar är att den bygger på en estimerad befolkning, att arealen odlingsmark riskerar att utarmas eller försvinna på många håll i världen (Rockström m. fl., 2009) samt att livsmedelsproduktion konkurrerar med andra intressen om den befintliga odlingssmarken (WWF, 2010). Då Sverige har bra förutsättningar att producera mat (SCB, Jordbruksverket, Naturvårdsverket & LRF, 2012) samt en förhållandevis liten befolkning (SCB, 2014) bör Sverige gå från importör till exportör av livsmedel. Alternativt är det rimligt att tänka sig att den svenska befolkningen kommer att öka genom inflyttning från andra länder eftersom den svenska odlingsmarken har potential att producera mat till en större befolkning.

Trots detta importeras stora delar, närmare hälften, av den svenska livsmedelskonsumtionen (Lindgren & Fischer, 2011; Jordbruksverket, 2013c). I Sverige finns inte heller någon plan för den inhemska primärproduktionen som garanti för livsmedelsförsörjning vid en krissituation (Lindgren & Fischer, 2011) utan landets försörjningstrygghet bygger på medlemskapet i EU och EU:s frihandelssystem. Regeringen (2013) har dock tillsatt en konkurrenskraftsutredning i syfte att undersöka möjligheterna för en framtida livs- och konkurrenskraftig jordbruks- och trädgårdsproduktion och ett slutbetänkande skall redovisas den 1 mars 2015. Globaliseringen av världshandeln har möjliggjort en ohållbar livsmedelskonsumtion i EU då den har frikopplats från den lokala säsongen genom att befolkningen har tillgång till livsmedel från hela världen, året runt (Jaksche, 2013). Detta har bidragit till en industrialisering av jordbruket och satt en enorm prispress på producenterna. Moomaw, Griffin, Kurczak och Lomax (2012) menar att urbaniseringen är en av flera bakomliggande orsaker till den ohållbara livsmedelsproduktionen. Anledningen till detta är typen av mat som konsumeras förändras när människor flyttar in till städer. Trenden är enligt författarna att maten blir mer förädlad och energität vilket är mer energikrävande. Världens urbana områden växer allt snabbare (SCB, 2013) och urbaniseringen i Sverige är långt gången, drygt 80

procent av befolkningen bor i städer (Delegationen för hållbara städer, 2011). Att människor i större utsträckning återfår en förståelse för matproduktion går till och hur beroende människan är av den är enligt Barthel och Isendahl (2013) viktigt för att öka den urbana matsäkerheten.

På grund av en minskad kontroll och insyn i produktionen vid ett storskaligt jordbruk ökar konsumenters misstro till livsmedelsproduktionen (Rikkonen, Kotro, Koistinen, Penttilä & Kauriinoja, 2012) och det globala livsmedelsutbudet bidrar till att konsumenter känner sig alienerade från produktionen genom det fysiska avstånd, men även det psykologiska avstånd, som skapas (Rytkönen, Bonow & Wramner, 2013). Alieneringen i kombination med en ökad oro över den storskaliga och internationella livsmedelsproduktionens miljöpåverkan har enligt Schnell (2013) bidragit till ett ökat intresse för lokala råvaror hos konsumenter. Enligt en SIFO-undersökning som Jordbruksverket tagit del av är 90 procent av svenskar intresserade av var maten kommer ifrån och 70 procent är intresserade av ett svenskt ursprung (Jordbruksverket, 2010). Mycket tyder också på att konsumenter överlag har en positiv bild av den lokala eller regionala maten och dess råvaror (Vieregge, Scanlon & Huss, 2008; Jordbruksverket, 2010; Rikkonen m. fl., 2012, Sundbo, 2013) och en undersökning om lokal och regional mat som Jordbruksverket (2010) använder sig av visar att svenska konsumenter inte skiljer mellan regional och lokal mat. En lista med 68 restauranger som satsar på svenska och lokalt producerade råvaror, framtagen av White Guide och Lantbrukarnas riksförbund, visar på ett intresse även från restaurangers sida (LRF, 2013). Det finns dock en problematik som Eriksen (2013) pekar på, vilket är att det råder en förvirring kring vad som faktiskt är lokal mat. Bondens egen marknad (u. å.) använder sig exempelvis av avstånd medan andra anser att det kan gälla en hel region såsom Norden (Sundbo, 2013). Detta är något som även Jordbruksverket (2010) visar i sin rapport om hållbar konsumtion av jordbruksvaror. Rapporten visar att olika konsumenter köper närproducerat av olika anledningar vilket får följden att närproducerade varor förknippas med olika egenskaper beroende på vem som köper dem. Exempelvis förknippar vissa konsumenter närproducerade varor med en lägre miljöbelastning vilket inte behöver vara fallet då miljöbelastningen framförallt påverkas av primärproduktionens metoder och omfattning.

2.3 Urbant jordbruk

Urbant och peri-urbant jordbruk definieras enligt FAO (2014) som odling och djuruppfödning i och i anslutning till städer. 800 miljoner människor världen över praktiserar någon form av urbant eller peri-urbant jordbruk och 200 miljoner av dessa gör det i kommersiellt syfte (RUAF, u.å.). FN (2013b) menar att ett sätt att göra städer mer resilienta inför kommande klimatförändringar är att

minska degraderingen av miljön i städerna. Om olika typer av gröna områden i större utsträckning integreras i städer kan stadsplaneringen bidra till att minska effekten av kommande klimat- och väderförändringar genom att gröna områden fungerar som naturliga avrinningsområden (ibid.) vilket är extra aktuellt vid kustnära städer som Göteborg. De gröna områdena kan även bidra till att motverka den urbana värmeeffekten samt binda in kol och i förlängningen finns det potential för städer att genom gröna områden bli kolsänkor (Stockholm Resilience Center, 2013; Cities and Biodiversity Outlook, u. å.). Genom att öka antalet urbana odlingsområden kan därför staden gynnas miljömässigt men också ekonomiskt genom att staden i mindre utsträckning behöver sätta in åtgärder för att åtgärda konsekvenser orsakade av klimatförändringar då grönområden i staden har en buffrande förmåga (FAO, 2007; Vetenskapliga rådet för klimatfrågor, 2007). En studie som undersökt potentialen för urbant jordbruk i staden New York visar att ett urbant jordbruk med biologiskt intensiva metoder under suboptimala växtförhållanden endast behöver 0,7 gånger den mark som krävs för en konventionell, storskalig rural produktion (med suboptimala växtförhållanden menar de att odlingssäsongen är begränsad på grund av årstidsskiftningarna samt att jordens bördighet ofta är begränsad) (Ackerman, u.å.). De biologiskt intensiva metoderna innebär tätare odling, samodling och mer arbete för att bevara och förbättra jordens bördighet. De biologiskt intensiva metoderna kan liknas vid agroekologiska odlingsprinciper där uppbyggnaden av jordens bördighet är en grundsten (Wibbelman, 2013). Då agroekologi till stor del handlar om att återskapa ett fungerande ekosystem lämpar sig metoden bra att använda på mer näringsfattiga och marginaliserade jordar eftersom det på sikt kommer att öka jordens bördighet (ibid.) En undersökning av den totala mängden grödor, bland annat tomater, bönor, paprika och sallat, som producerats i staden New York under ett år visar i sitt resultat på en potentiell avkastning på cirka 50 kg/kvadratmeter (1,2 skålpund/kvadratfot) (Farming Concrete, 2010). Det finns även potential att i städer använda vertikal odling för att öka avkastningen utan att öka markanvändningen (Ackerman, u.å.; Plantagon, u.å.) och genom att utnyttja stadens avfall för att producera biogas som kan värma växthus utan fossil energi (JTI, 2013).

Urbana odlings- och/eller jordbruksområden kan också bidra till att minska degraderingen av den biologiska mångfalden. I och med att städer breder ut sig och tar mer plats, så kallad *urban sprawl*, (FN, 2013b) behöver städer i större utsträckning göra aktiva åtgärder för att bevara den biologiska mångfalden. Jordbruk i och i anslutning till städer är ofta mer småskaliga och mindre maskinintensiva än rurala jordbruk genom att det ofta inte finns lika stora sammanhängande arealer att avvara för matproduktion då det i städer ofta råder stor konkurrens om den befintliga marken (ibid). Delegationen för hållbara städer (2012) pekar på hur viktigt det är att inte ha stuprörsseende

vid stadsplanering och menar att alla hållbarhetsaspekter måste tas i beaktning vid stadsplanering och beslutsfattande. Ofta får kortsiktiga ekonomiska intressen större utrymme vilket gör att mer långsiktiga vinster underprioriteras även om de i slutändan kan bidra till att öka den ekologiska, den sociala *och* den ekonomiska hållbarheten. FAO (2014) förespråkar erkännande av urbant jordbruk som en legitim markanvändning och tillfälle till ekonomisk aktivitet och det framkom i rapporten av JTI (2013) att mer självförsörjande områden, med kortare avstånd mellan produktion och konsumtion, gynnas vid en kommande brist på fossil energi. Även Barthel och Isendahl (2013) pekar på att urbana matsystem måste värderas lika högt som traditionella urbana tjänster, exempelvis el, avlopp och nöje. I en rapport om den svenska fritidsodlingens omfattning uppskattas drygt 6,6 miljoner svenskar ha tillgång till trädgård och trädgårdsarbete är den näst vanligaste, aktiva, fritidssysselsättningen (SLU, 2012). Trädgårdsarbetet är jämnt fördelat mellan könen, dock är intresset något högre hos kvinnor. Både intresset och ett aktivt trädgårdsarbete är lägst hos de låga åldrarna i befolkningen för att sedan successivt öka. Andelen av befolkningen som odlar aktivt minst 60 gånger på ett år är dock lägre, 19 procent (ibid.). Den samhällsgrupp som fritidsodlar mest är jordbrukare följt av företagare och tjänstemän. Intresset för fritidsodlingen verkar enligt rapporten stiga med en högre inkomst. Många av fritidsodlarna, 88 procent, väljer att odla ätbara grödor och den totala vikten på ätliga produkter uppskattades år 2012 till 700 000 ton och till ett värde runt 30 miljarder kronor (SLU, 2012). Det som är vanligast att odla är kryddväxter som odlas av 73 procent av alla fritidsodlare. Andra vanliga grödor är vinbär, rabarber, äpplen och tomater. Potatis är relativt vanligt och odlas av ungefär en tredjedel av fritidsodlarna medan mindre vanliga grödor är vitlök, betor, sparris och olika sorters kål. Den del som faktiskt tas till vara och konsumeras av odlarna är dock liten, endast 74 000 ton grödor till ett värde av cirka 3 miljarder kronor, utöver detta tillkommer lagrade produkter med ett uppskattat värde till 2,4 miljarder kronor.

Förutom beredskap inför olika typer av krissituationer finns andra fördelar med urbant jordbruk, exempelvis att råvaror som transporterats kortare är färskare vid försäljningstillfället, behåller mer näring och ändå kan säljas till ett rimligt pris (FAO, 2014). Det finns också outnyttjade mänskliga resurser som skulle kunna användas i större utsträckning, till exempel utrikesfödda svenskar som har både relevant utbildning och erfarenhet av odling vilket inte tillvaratas sedan de kommit till Sverige (Hushållningssällskapet Väst, 2011; Utveckling Nordost, 2014). Att inte tillvarata dessa människors erfarenheter av odling är även ett ekonomiskt slöseri, bland annat genom att samhället förlorar skatteintäkter på grund av färre arbetande. Hushållningssällskapet Väst (2011) pekar på att framförallt många kvinnor har erfarenheter och att exempel visar att om kvinnorna kommer ut i arbetslivet ökar chanserna för hela deras familjer att bättre integreras i samhället.

2.3.1 Göteborg

Nätverket URBACT (2012), *Sustainable Food for Urban Communities*, är ett EU-projekt som sammankopplar 10 europeiska städer som söker effektiva urbana livsmedelssystem och Göteborg är en av dessa städer. Projektet grundar sig bland annat i utmaningen att dagens livsmedelssystem inte kan förse städer med mat under hållbara förutsättningar och därför undersöks olika förutsättningar för urban matproduktion och distribution av maten. URBACT är aktivt till och med april 2015 och verkar på flera olika nivåer. På stadsnivå har en lokal supportgrupp etablerats i syfte att skapa en lokal aktionsplan för hållbara livsmedel i staden. Göteborgs Stads fastighetskontor har fått ett särskilt uppdrag att stödja odlingsintresserade grupper som vill odla i staden och har därför infört avdelningen 'Stadsnära odling' som en del i kommunens långsiktiga miljöarbete (Stadsnära odling, u.å.a). Det går att ingå två olika former av avtal med kommunen för marken. Ett skötselavtal där odlaren inte betalar någonting till kommunen utan omhändertagandet av marken ses som en betalning i sig (Göteborgs Stad, 2011). Det andra är ett arrendeavtal där arrendatorn hyr marken av kommunen. Ett skötselavtal är lättare för kommunen att säga upp, även om ambitionen är att skapa långsiktiga avtal. Andra skillnader är att odlingsområden i ett skötselavtal inte får hägnas in och det får inte heller bedrivas kommersiell odling på marken. Fastighetskontoret har via enheten Stadsnära odling stöttat 12 olika odlingsprojekt i staden (Stadsnära odling u.å.b). Utöver offentliga initiativ på marknaden finns flera privata och/eller ideella initiativ där Stadsjord är ett av de största. Stadsjord (2014) vill fungera som inspiratör och kunskapscentrum genom samarbeten med människor, organisationer och företag. Genom att återintroducera både djur och växter i Göteborg verkar de för en ökad lokal matsäkerhet och social gemenskap med demokratiska metoder (ibid.).

2.4 Utbildning

En kartläggning som gjorts inom projektet Grön Produktion visar att det finns utbildningar inom urbant jordbruk (bilaga 1) men att dessa i stor utsträckning riktar sig mot antingen kompletterande husbehov eller självhushållning. I kartläggningen framgår även att det inte finns några svenska utbildningar inom urbant jordbruk eller urban matproduktion som har en koppling till företagsverksamhet och/eller entreprenörskap. I den senaste ansökningsomgången för att starta en yrkeshögskoleutbildning (YH-utbildning) fanns 12 ansökningar som berörde områdena matproduktion, entreprenörskap, odling och/eller ekologi, dock fick alla dessa ansökningar avslag. Ingen av ansökningarna har haft ett direkt fokus att skapa matproducerande entreprenörer grundade i ett eget urbant jordbruk. Vid Hola folkhögskola i Västernorrland finns en ettårig utbildning för Gröna entreprenörer där tanken är att studenterna tar med sig en företagsidé in i utbildningen (Hola, 2014). Studenterna utbildas sedan i hur de kan utveckla sin idé, i olika företagsformer, de får

praktisk erfarenhet samt undervisning i grundläggande företagsekonomi och marknadsföring. Målet med att utbilda denna typ av entreprenörer är de ska kunna försörja sig genom naturbruk och på så sätt bidra till en hållbar utveckling (ibid.). Utbildningen är dock inriktad mot entreprenörer på landsbygden men konceptet skulle kunna fungera på samma sätt för att stimulera en hållbar utveckling i urbana miljöer.

För att starta en YH-utbildning finns specifika kriterier som regleras av förordning (2009:130) om yrkeshögskolan (Sveriges Riksdag, u.å.). Bland annat kriterier om att utbildningen:

> ”svarar mot behov av kvalificerad arbetskraft i arbetslivet som inte tillgodoses genom en utbildning enligt högskolelagen (1992:1434) eller en utbildning som kan leda fram till en examen enligt lagen (1993:792) om tillstånd att utfärda vissa examina, eller medverkar till att utveckla eller bevara kvalificerat yrkeskunnande inom ett smalt yrkesområde som är av betydelse för individen och samhället” (ibid.).

Ett annat krav som ställs är att utbildningen skall ha en lämplig regional placering utifrån samhällssynpunkt (ibid.). Grundat i detta är det av intresse att göra en förundersökning i Göteborg gällande en potentiell arbetsmarknad för urbana jordbrukare och/eller matproducenter.

3. Metod

Avsnittet beskriver de metoder som använts för att insamla material till studien, i huvudsak kvalitativa intervjuer. Avsnittet beskriver även hur urvalet av respondenter gick till och hur materialet har bearbetats och analyserats.

3.1 Metodval

En intervju bygger enligt Patel och Davidson (2003) på tekniken att insamla information via frågor och sker vanligtvis personligen men kan även ske över telefon. Om frågorna ställs i skrift blir det istället ett frågeformulär som ska besvaras och således en typ av enkät. Intervjuer delas upp i kvantitativa eller kvalitativa beroende på flertalet faktorer, bland annat genom intervjuernas grad av strukturering och standardisering (ibid.). En kvalitativ forskningsstrategigrundar, inklusive kvalitativa intervjuer, grundar sig i respondenternas subjektiva tolkningar i jämförelse med en kvantitativ forskningsstrategi som i större utsträckning har ett objektivistiskt synsätt med en utgångspunkt i en objektiv och mätbar verklighet (Bryman, 2011). Trost (2010) menar att kvalitativa samtalsintervjuer innebär att undersöka deltagarnas personliga synsätt och uppfattningar kopplade till intervjuns ämne samt att kvalitativa intervjuer utmärks av att det är öppna frågor som ställs. Då det utifrån studiens syfte är relevant att ställa öppna frågor för att få aktörernas subjektiva

bild av området kommer kvalitativa intervjuer användas som metod. Först då är det möjligt att skapa en bild av de många olika aspekterna som finns på området. Eftersom studiens intervjufrågor varieras beroende av vilken roll de olika aktörerna har är standardiseringen i studien låg (ibid.). Frågorna har inte heller ställts i samma ordning eller med exakt samma formulering till alla aktörer utan intervjuaren har haft en frihet i att anpassa frågorna efter flödet i samtalsintervjun. Även detta bidrar enligt Patel och Davidson (2003) till en låg grad av standardisering och även strukturering. Dock menar Trost (2010) att det räcker att intervjuer behandlar ett förbestämt område för att de ska anses ha en hög grad av strukturering vilket är vanligt i kvalitativa intervjuer och så också har varit vid dessa.

3.2 Urval

3.2.1 Respondenter

Urvalet av respondenter till studien grundas i ett försök att få en bredd i underlaget utifrån studiens syfte och frågeställningar. Resonemanget var att hellre få ett par aktörer inom varje del av marknaden än att fråga många av samma typ av aktör. Detta betyder att urvalet var målinriktat och Bryman (2011) menar att ett målinriktat urval ofta sker utifrån flera nivåer när det använts för en kvalitativ studie vilket även var fallet i denna studie. Den första nivån var att välja ut de olika grupperingarna av aktörer inom området; odlare, handel och restauranger. Nästa nivå var att välja ut de specifika aktörerna inom varje gruppering. Denna nivå var till störst del målinriktad men slumpen fick ett visst utrymme då de aktörer som inte svarade vid förfrågan eller inte hade tid att avvara uteslöts. Respondenterna har anonymiserats då det utifrån studiens syfte är mer intressant vilken typ av aktör de är än vilka de är som privatpersoner. Respondenterna presenteras kortfattat nedan:

- En representant från en ideell odlingsförening där medlemmarna tillsammans bedriver en ekologisk bär- och grönsaksodling i syfte att bidra till skapandet av ett mer hållbart samhälle. De har en liten gårdsförsäljning där vinsten går tillbaka till föreningen.
- En egen odlare med ett stort engagemang för hållbar utveckling och ett stort kontaktnät. Har personlig erfarenhet av odling, politik och socialt arbete.
- Avdelningen Stadsnära odling som ligger under Fastighetskontoret i Göteborgs Stad. Stadsnära odling är en del av kommunens långsiktiga miljöarbete och syftar till att öka kommunens hållbarhet. Stadsnära odlings skall stödja och bistå odlingsintresserade grupper att genomföra odlingsprojekt i Göteborg. Två personer intervjuades.

- En representant för stadsdelsförvaltningen Västra Hisingen. Stadsdelsförvaltningen består av två områden, Biskopsgården och Torslanda. De två områdena skiljer sig mycket åt där Torslanda har en hög andel småhus, många höginkomsttagare, få arbetslösa och de flesta är inrikesfödda och Biskopsgården som har en hög andel hyresrätter, få höginkomsttagare, hög andel arbetslösa och många utrikesfödda.
- En butikschef för två Coop-butiker. Butikerna ligger i två olika stadsdelar, en ligger i Lundby och en i Örgryte-Härlanda. Stadsdelarna är relativt lika gällande sysselsättningsgrad och boendeformer men har inbördes skillnader inom varje stadsdels olika områden gällande sysselsättningsgrad och boendeformer.
- En av grundarna till en ekologisk butik i centrala Göteborg. Personen i frågas egen bakgrund ligger främst inom arbete med mänskliga rättigheter vilket ledde in hen på etiskt producerad mat och sedan även ekologiskt producerad.
- En av ägarna till frukt- och grönsaksdisken i en av Göteborgs saluhallar. Hen har drivit disken ett par månader och har bott i Sverige cirka fyra år.
- En ägare och kock på en *fine dining*-restaurang i centrala Göteborg. Restaurangen har ett koncept där gästen köper en avsmakningsmeny med antingen fyra eller sex rätter, det finns även som alternativ att köpa varje rätt för sig som en mellanrätt.
- En köksmästare på en KRAV-certifierad restaurang med egen kökträdgård. Restaurangens huvudsakliga verksamheter är lunchservering med café men restaurangen tar även emot kvällsbokningar och bröllop.
- Göteborgs Stads Upphandlingsbolag AB som har som uppgift att förse kommunens olika verksamheter med ramavtal för deras offentliga upphandling. Två personer intervjuades.

3.2.2 Intervjufrågor

Intervjufrågorna i studien är anpassade efter respondenterna vilket betyder att det finns olika intervjuunderlag beroende på vilken typ av aktör som intervjuas (bilaga 2). Vissa av frågorna är dock återkommande i alla intervjuer.

3.3 Genomförande

Intervjufrågorna skickades ut till tre personer för granskning och kommentering. Efter detta gjordes en delvis komplettering av frågorna. De aktörer som deltog i studien kontaktades via e-mail, telefon eller ett personligt besök. Samtliga informerades om studiens syfte samt vilken typ av arbete det gällde och blev sedan tillfrågade om de var intresserade av att delta i studien. Aktörerna blev även tillfrågade om det var okej att spela in intervjuerna vilket det var i samtliga fall. Intervjuerna

varierade mellan 15 och 30 minuter. I två av tio intervjuer skedde intervjun över e-mail vilket gör att de mer kan liknas vid enkätundersökningar än intervjuer. Detta ansågs vara den bästa lösningen då dessa två var intresserade av att vara med i studien men det var svårt att få till ett fysiskt möte.

Intervjuerna transkriberades utifrån principen att texten skulle transkriberas så ordagrant som möjligt. På de ställen där intervjuaren eller respondenten hummar instämmande har detta inte tagits med inte heller medhåll kring resonemang eller när intervjuaren och respondenten/respondenterna har pratat i mun på varandra. Transkriberingarna utfördes så nära inpå intervjuerna som möjligt för att underlätta, då intervjuaren fortfarande hade intervjun i nära minne. Efter transkriberingarna analyserades materialet kvalitativt i syfte att skapa mening av texterna. Först lästes materialet igenom översiktligt och anteckningar fördes under läsningens gång för att bidra till att skapa en bild av vad de olika aktörerna hade sagt. Sedan bestämdes tre färgkodade områden utifrån anteckningarna samt studiens syfte och frågeställningar:

- Intresse för en utbildning/intresse av att anlita en urban matproducent/intresse av att börja med kommersiell produktion – Lila
- Befintliga kunskaper, önskade kunskaper och möjlighet att utveckla dessa – Grön
- Problem och utmaningar med urban matproduktion – Rosa

Texterna analyserades sedan efter kodernas områden. Färgkodningen underlättade arbetet vid sammanställning av intervjuerna till resultatform.

4. Resultat

Resultatet presenteras nedan enligt de tre områden som identifierats och använts vid analyseringen av råmaterialet. Under varje område har respondenterna delats upp beroende på typ av verksamhet;

- Odlare och offentlig verksamhet i syfte att öka odlingen
- Handel
- Restauranger, inklusive Upphandlingsbolaget

4.1 Intresse för en utbildning, kommersiell produktion eller intresse av att anlita urbana matproducenter

4.1.1 Odlare

Odlingsföreningen menar att de överlag inte har intresse att ta steget mot kommersiell odling och

har inte heller märkt något intresse för detta hos andra grupper. Men representanten för föreningen utesluter inte att tanken kan ha uppkommit hos enskilda medlemmar och vet till och med ett par som skulle vara intresserade av att arbeta med kommersiell. Hen tror definitivt att det finns ett intresse hos människor att gå en utbildning i urban matproduktion. Den privata odlaren ser ett tydligt intresse hos odlare att kommersialisera sin odling och pekar på att det redan finns många som säljer sina grödor på lokala torg även om detta endast ger en blygsam inkomst. Hen är dock tveksam till om det behövs en utbildning. Fastighetskontoret har genom Stadsnära odling kontakt med både en grupp och med en enskild person som är intresserade av att gå vidare mot en mer kommersiell odling, det finns även människor som är intresserade av att hålla betande djur. Dock är de inte säkra på hur stort intresset är överlag och pekar på att det är en relativt ny fråga med ett behov av förebilder. Stadsdelsförvaltningen Västra Hisingen menar att det kan finnas både intresse och ointresse för urbant jordbruk i stadsdelen, beroende på vilka områden som tillfrågas. De har däremot inte uppfattat något specifikt intresse från invånarna för kommersiell odling men utesluter inte ett intresse helt utan hänvisar till att själva tanken kanske inte har uppstått. Stadsdelsförvaltningen har dock fått politiska uppdrag att undersöka möjligheterna för försäljning av det som odlas samt att undersöka möjligheterna att integrera växthus i både befintliga byggnader och nybyggnationer.

4.1.2 Handel

Butikschefen för två Coop-butiker uppfattar intresset för urbana och/eller lokala produkter från konsumenter som väldigt varierande. Hen har butiker i två olika stadsdelar i Göteborg och intresset skiljer sig mycket mellan stadsdelarna och hen är av uppfattningen att det är inkomsten som, tyvärr, styr intresset. I sin roll som småföretagare kommer hen inte att anställa någon med en specialkompetens inom urban matproduktion men det finns möjlighet att som producent sälja till butikerna om det finns ett företag bakom produkterna som uppfyller Coops krav på leverantörer. Den ekologiska butiken handlar under den svenska odlingssäsongen med många lokala producenter från Göteborgsregionen, men inga specifikt urbana producenter. Butiksgrundaren menar att det finns en efterfrågan på lokala produkter och tror att det kan finnas ett sug efter urbana produkter. Hen säger att de själva upplever det som mycket roligare att arbeta med produkter som har en tydlig historia och anser att det finns ett behov av människor med en kompetens inom urban matproduktion. Vissa konsumenter gör antagandet att allt i butiken är lokalt producerat då de verkar tro att ekologiskt och lokalt är synonymt. Frukt- och grönsaksdisken i saluhallen beställer i dagsläget all frukt och grönt från en stor grossist men delägaren gillar idéen med urban produktion och är intresserad av att kunna ha en mer direkt kontakt med flera lokala producenter. Hen berättar

att många konsumenter ställer frågor om produkterna samt undrar om produkterna är KRAV-certifierade.

4.1.3 Restauranger

Fine Dining-restaurangen skulle absolut vara intresserade av att köpa produkter från urbana producenter och anser också att det skulle kunna tillföra restaurangen någonting extra. De jobbar redan efter säsong och handlar från flera producenter i regionen. Respondenten menar att de själva bidrar till att öka intresset hos sina gäster genom att skriva ut producenterna i menyn. Hen ser även ett generellt ökat intresse för miljövänliga produkter och hänvisar till privat handling i matbutiker där det är stort tryck på ekologiska produkter. Vid frågan om de är intresserade av att bedriva egen odling i restaurangens regi kommer svaret att de redan har tagit första steget mot detta genom att de, i liten skala, ska börja odla på den egna bakgården. Hen är dock intresserad av idéen att kunna bedriva en större odling lite längre bort från restaurangen och menar att om flera restauranger går ihop skulle de kunna anställa någon som sköter odlingarna åt dem. Köksmästaren på den ekologiska restaurangen berättar att de handlar med många mindre lokala producenter och är absolut intresserad av att köpa urbant producerade produkter så länge de håller hög kvalitet och är ekologiskt certifierade eftersom restaurangen innehar den högsta KRAV-certifieringen. Hen tycker sig också märka ett intresse hos gästerna men kan inte utesluta att det beror på att restaurangens ekologiska profilering lockar en viss typ av kundsegment. Köksmästaren anser också att det finns ett jättestort intresse för lokalt eller urbant jordbruk inom restaurangbranschen med en stor vilja och förståelse till varför det är bra. Båda representanterna för upphandlingsbolaget ser personligen positivt på en ökad urban matproduktion men svarar i sin roll som upphandlare nej till att det finns ett behov av urbana producenter. De menar att de är låsta av EU:s regler om fri konkurrens. De pekar dock på att om de som gör beställningarna ute i köken utbildas i fördelarna med urbant/lokalt producerade produkter kan inköpen av lokala produkter öka eftersom det är där valet görs mellan en lokal produkt och en importerad.

4.2 Kunskaper och möjligheter

4.2.1 Odlare

Representanten för odlingsföreningen berättar att de i dagsläget har en mindre gårdsförsäljning, en skördefest och ibland står på marknader för att sälja sina grönsaker. De har även, i mindre skala, levererat till ekologiska butiker inne i Göteborg. Hen menar att det finns väldigt mycket praktiska kunskaper bland odlare och att det kan vara relevant för en utbildning att fokusera på större odlingar. Hen tror att det är viktigt att en utbildning inom urban matproduktion inkluderar

företagande och ekonomi för att hjälpa människor att våga ta steget. Den privata odlaren har stor personlig erfarenhet och menar att det är många som odlar som har erfarenhet och kompetens. Därför anser hen att det främst är kunskaper inom marknadsföring och till viss del ekonomi som behövs. Utöver detta är det framförallt långsamma, byråkratiska processer som sätter stopp. Det som behövs, enligt den privata odlaren, är tillgänglig mark, att släppa fram de som är intresserade och ge dem startbidrag. Hen pekar också på möjligheten att vidareutbilda långtidsarbetslösa inom odling. Fastighetskontoret och Stadsnära odling har som mål att innan året är slut bistå med hjälp till två projekt som vill kommersialisera sin odling, detta är dock ett nytt initiativ så ramverket för hur detta skall gå till är inte klart. En sak som däremot är klart är att de inte kan bidra ekonomiskt då kommunen inte får subventionera en sådan typ av verksamhet. Utöver odlingsområden inne i staden sköter Fastighetskontoret de 70-tal gårdsarrenden som finns på kommunens mark. I dagsläget finns matproduktion endast på ett fåtal av gårdarna. Planen för framtiden är dock att när nya gårdar blir lediga ska arrendatorer som vill producera mat få förtur till nya avtal. En handlingsplan för hur detta ska gå till ska tas fram. Även Stadsnära odling pekar på att det finns goda praktiska kunskaper hos de som odlar, bland annat att det finns utbildade agronomer som går arbetslösa. Utöver växtkunskap menar de att en utbildning behöver förmedla kunskaper om hur du driver ett företag i Sverige. Andra delar som de menar kan vara viktiga att inkludera är förädling för att kunna säkra en försörjning året om. Även logistik och distribution är viktigt att få kunskaper inom, exempelvis om olika försäljningskanaler som restauranger, butiker, direktabbonemang mot konsument och andelsjordbruk. En annan del är odling utan kemiska bekämpningsmedel vilket är ett krav på de som har skötselavtal men ambitionen är att samma krav även ska gälla för arrendatorerna i framtiden. Respondenten från stadsdelsförvaltningen Västra Hisingen menar att det kan vara bra att ha två olika typer av utbildningar. En för de som är nybörjare men vill bli urbana matproducenter och en för de som redan har praktiska kunskaper. Vissa delar bör dock vara gemensamt för båda, exempelvis hur du får storskalighet i produktionen, marknadsföring och hur du går till väga för att sälja dina produkter. Respondenten pekar på att det är viktigt med ekologiska odlingsprinciper, speciellt när odlingen sker i urban miljö då den urbana miljön medför en ökad risk för förbipasserande att bli exponerade för exempelvis bekämpningsmedel. I det politiska uppdraget att undersöka möjligheter till försäljning motsatte sig fastighetsägaren till ett lokalt torg idéen att ha en återkommande marknad med motiveringen att det riskerar att slå ut lokala frukt- och grönthandlare. Vid frågan om de funderat över möjligheten att använda de lokala handlarna som försäljningskanal är svaret nej men att det är en bra idé.

4.2.2 Handel

Butikschefen på Coop säger att hen personligen kräver att alla företag som hen jobbar med är etiska och sköter sin personal på ett bra sätt. Dock sätts vissa begränsningar centralt då hen bara får arbeta med godkända leverantörer och producenter. Butikschefen berättar att en producent måste vara både flexibel och kontinuerlig med sina leveranser. Personligen ser hen det som bra om det finns ett lätt och smidigt ordersystem som gärna får vara internetbaserat. Den ekologiska butiken har ett grundläggande krav att alla produkter som säljs skall vara ekologiskt certifierade. Utöver detta menar respondenten att de är väldigt öppna och breda i vad de tar in i sitt sortiment. Hen menar att en naturlig konsekvens av att det är en ekologisk butik är att säsongerna blir tydligare. En kunskap som respondenten anser saknas hos många av dagens producenter är lagring, och hen ger äpplen som exempel. I slutet av den svenska äppelsäsongen vill konsumenten inte längre ha svenska äpplen då de håller en så pass låg kvalitet. I Tyskland har de knäckt den frågan, både gällande sortval och tekniker, och därför är de tyska äpplena perfekta även i slutet av lagringssäsongen. Hen upplever att de i dagsläget har lite för många små producenter för att det ska vara effektivt samtidigt som det är både roligt och givande med den direkta producentkontakten. Vid frågan om det skulle vara fördelaktigt för dem om det fanns en effektiv distributionskanal för urbana producenter är svaret absolut, den får dock inte vara för dyr. Varken för dem själva eller för producenterna. Någonting annat som är väldigt viktigt för dem är att det finns långsiktiga åtaganden hos producenterna så att butiken kan lägga upp sitt utbud efter det och veta vad som kommer att levereras. Det långsiktiga åtagandet behöver dock inte betyda att varan behöver finnas året om. Det är även viktigt att uppnå en viss volym för att det ska fungera för butiken men respondenten är inte främmande för att volymen uppnås genom samarbete mellan producenter. För frukt- och grönsaksdisken på saluhallen skulle det vara bra att kunna köpa frukt och grönsaker direkt från producenten trots att det skulle innebära mer arbete. Speciellt om det skulle innebära att de själva kan vara med och påverka vad som produceras.

4.2.3 Restauranger

Ett ekologiskt tänk är viktigt för *fine dining*-restaurangen som gärna arbetar med producenter som har en ekologisk produktion. Det är också positivt om producenterna kommer med egna idéer och förslag på vad de själva skulle vilja producera samt att de vågar fråga och ställa egna krav. Restaurangen jobbar aktivt för att hitta små odlare och har även en bra dialog med andra restauranger i stan, där de tipsar varandra om bra producenter. Här, menar hen, är ett exempel på att små producenter måste våga fråga restauranger om de känner till andra som också skulle vara intresserade av deras produkt. Respondenten poängterar också att det är viktigt att sticka ut lite i den

här branschen samt att hålla en hög kvalitet. Om produkten inte skiljer sig från andra produkter men är dyrare är det ingen vits för restaurangen att välja den. När det gäller grönsaker är det viktigt att komma upp i en viss volym då grönsakerna utgör grunden i restaurangens rätter. Vitsen med att ursprunget på produkterna står utskrivet på menyn går förlorad om restaurangen inte kan garantera att det är så alla dagar i veckan. När det gäller proteinrika produkter är detta inte riktigt lika viktigt då de mer fungerar som tillbehör på tallriken. Restaurangen köper in hela djur och skriver endast ut djurslag och producent på menyn. Genom att inte specificera styckningsdetalj på menyn samt att proteinkällan fungerar som tillbehör kan varje djur räcka länge. Är en produkt tillräckligt unik men bara tillgänglig under en begränsad period kan detta ändå vara okej så länge restaurangen är medveten om tidsperspektivet och den tillfälliga volymen är tillräckligt hög. Detta, att ha en bra dialog och relation till de egna producenterna, är någonting som respondenten ser som otroligt viktigt. Producenterna måste ha en förståelse för hur det fungerar i en restaurang precis som en restaurang måste ha förståelse för producenternas perspektiv. I ett större perspektiv ser hen att en gemensam transportfirma för urbana producenter skulle vara fördelaktigt. Köksmästaren på den ekologiska restaurangen tror att det är farligt att först och främst tänka volym och menar att det är viktigare att producenter kommer igång i mindre skala än att volymen utgör ett hinder. Hen säger att det är bättre att kunna leverera tio kg morötter än inga alls. På frågan om de helst har direktkontakt med producenten eller går via grossist blir svaret, absolut direktkontakt! Hen anser att det finns en finess med just relationen mellan restaurang och producent och ser det som en vinst. Även denna respondent pekar på hur viktigt det är för producenter att ha en förståelse för hur olika restauranger fungerar och samtidigt för restauranger att förstå hur primärproduktionen går till. I ett tidigt skede kan hen se ett visst behov av personer som kan bistå och starta upp relationer mellan aktörer på marknaden men att denna funktion senare kommer att försvinna då det kommer att rulla på av sig självt.

Representanterna för Göteborgs upphandlingsbolag pekar på många olika typer av krav som ställs på både producenter och produkter. Dessa krav grundar sig i de politiska beslut som fattats i kommunen och är en tolkning av lagen om offentlig upphandling (LOU). Det viktigaste kravet som gäller alla företag är att de ska betala sina ålagda skatter och avgifter och ha sin ekonomi i ordning. Det finns även miljökrav för distribueringen vilket gör att det skulle vara fördelaktigt med en lösning som samordnar flera mindre urbana producenter. Detta är även intressant ur volymsynpunkt då upphandlingsbolaget säger att det är bra att kunna leverera en viss volym. För att det ska vara lätt för verksamheterna att beställa får producenter och leverantörer gärna vara anslutna till deras e-handelssystem. De berättar att det finns olika ekologiska krav i kommunen, exempelvis ska allt kött

vara ekologiskt och all drickmjölk, vilket inte har uppnåtts utan drickmjölken ligger på cirka 85 procent. Sedan ett halvår är även alla ägg som upphandlas ekologiska. De berättar att kommunens övergripande ekologiska mål är att 50 procent av maten som upphandlas ska vara ekologisk till år 2050. Representanterna berättar även om andra krav, som att det är bra om producenten kan erbjuda två förpackningsstorlekar samt att vissa produkter som potatis och rotfrukter måste vara tvättade för att få tas in i verksamheternas kök, i vissa fall även rivna eller skivade. En av representanterna sitter med i Göteborgs lokala supportgrupp i URBACT som har uppdraget att ta fram en handlingsplan för hur en ska kunna arbeta mot en ökad urban matproduktion. Den lokala gruppen är inne på att göra en liknande typ av kartläggning som gjorts i Bristol, England. Där har de tittat på hur livsmedel kommer in i staden, från vilka producenter samt på vilket sätt för att skapa en slags hållbarhetsteori och på så sätt kunna avgöra konsekvenser om exempelvis transporterna inte kan komma in i städerna.

4.3 Problem och utmaningar med en kommersiell urban produktion

4.3.1 Odlare

Representanten från odlingsföreningens bild av dagens stadsodlingar är att de i större utsträckning har en social funktion än en matproducerande. Den privata odlaren pekar ut byråkratiska processer som det största problemet för en kommersiell urban produktion och frågar sig varför hen ska göra sånt här om hen inte kan tjäna mer än A-kassa. Hen pekar också på att det finns massor av resurser i form av erfarna och utbildade människor som inte utnyttjas vilket hen anser vara ett slöseri. Stadsnära odling anser att de inte riktigt har kunnat matcha efterfrågan på att odla, framförallt i stadens nordöstra delar. De menar också att det, som det ser ut idag, är säsongsbetonat vilket gör det svårt att försörja sig året om. Andra utmaningar som de pekar på är att det saknas kapital och ibland även kunskap samt att vattenfrågan är någonting som ofta är aktuellt då det inte finns lättillgängligt vatten på alla platser i staden. Västra Hisingen ser ett problem i att odlingar på Park och Naturs mark inte får användas i kommersiellt syfte om det inte finns ett arrendeavtal. På stadsdelsförvaltningen har de också bristande resurser, vilket har medfört att de har blivit begränsade i sina undersökningar gällande exempelvis intresse för odling då den befintliga personalen har flera arbetsområden. Respondenten pekar också på att det i dagsläget inte finns något uttalat intresse från odlarnas sida att kommersialisera sin produktion, utan orsaken till att de utreder möjligheter för försäljning kommer från politiskt håll. Hen menar att hindren måste röjas innan en utbildning startas så att de finns en marknad för producenterna när de är färdigutbildade och att detta skulle kunna vara en process som pågår parallellt med utbildningen.

4.3.2 Handel

Butikschefen på Coop menar att kravet att hen bara får ta varor från godkända leverantörer betyder att det inte finns utrymme för så många lokala leverantörer. En annan aspekt är att hen helst ser att varan alltid kan finnas i butiken. Intresset för, och efterfrågan av, lokala produkter är enligt butikschefen beroende av social status och inkomst vilket gör att det är stora skillnader mellan stadsdelar. De konsumenter som kommer till den ekologiska butiken prioriterar enligt butiksgrundaren ekologiskt främst även om vissa konsumenter verkar sätta likhetstecken mellan ekologiskt och lokalt. Hen menar också att det inte är lätt att hålla allting lokalt om konsumenter ska kunna fortsätta handla på det sätt som de är vana vid. Hen frågar sig vad vi är villiga att offra, hur vi vill konsumera och i förlängningen vad vi vill äta. Respondenten tycker att det administrativa med många små producenter blir tidsödande, både för butik och producent vilket leder till en ganska ineffektiv process bakom inköpen. Hen pekar också på bristande effektivitet vid transporter när det är många små aktörer. Enligt respondenten är mat en komplex produktkategori eftersom det ligger människan nära om hjärtat samtidigt som det är någonting som är starkt kopplat till pris och vardag. Hen menar dock att det börjar komma en ny grupp av konsumenter med en förståelse för att mat kostar, och som också anser att det får kosta. Hen pekar dessutom på det faktum att urban matproduktion är ett ganska nytt fenomen i Sverige och att det inte finns en vana att odla på det sättet därför måste det skapas förutsättningar, inte minst i att det måste finnas någonstans att odla. En anledning till att grönsaksdisken i saluhallen inte handlar med några mindre producenter är att de inte har de kontakter som krävs och inte heller vet hur de ska knyta de kontakterna.

4.3.3 Restauranger

Fine dining-restaurangen pekar på att restaurangbranschen är en svår bransch att hålla ekonomi i vilket betyder att urbana producenter måste kunna erbjuda produkter som är konkurrenskraftiga i förhållande till framförallt kvalitet, men menar att även priset spelar in. Respondenten har också erfarenheter av att många producenter och leverantörer inte avtalar tid innan de kommer till restaurangen för att visa sina produkter vilket ofta resulterar i att krögaren eller kockarna inte riktigt kan ta sig tid med produkten. Köksmästaren på den ekologiska restaurangen pekar på en generell bristande förståelse i branschen vilket gör att många retar sig på att de exempelvis får för liten volym och att det finns en allmän uppfattning av att det är svårt att jobba med lokala eller urbana producenter. Upphandlingsbolaget är väldigt styrt av de politiska beslut som fattas i kommunen och de menar att de inte kan upphandla något med grund i att det är urbant eller lokalt producerat eftersom det går emot EU:s princip att alla länder ska ha samma möjlighet att vinna upphandlingen. De vill inte heller uttala sig om möjligheter med det nya direktivet från EU angående offentlig

upphandling (Europeiska kommissionen, 2014) då de inte vet vad som kommer att inkorporeras i svensk lagstiftning. Vid frågan om hur de ser på möjligheten att använda sociala krav som en chans att anställa ett lokalt företag som verkar i ett socialt utsatt område är svaret att det i Göteborgs Stad har bestämts att det går att ställa den typen av krav vid tjänsteupphandlingar men inte i varuupphandlingar. Eventuellt kan det vara någonting som kommer i framtiden men de menar också att upphandlingen av livsmedel redan har så pass många krav att dessa måste prioriteras först.

5. Diskussion

Det finns många olika frågor att ta i beaktning vid en planering för en utbildning inom urban matproduktion. Vissa grundläggande aspekter behöver belysas i första hand såsom om det finns människor som är intresserade av att gå en utbildning i kommersiell urban matproduktion samt om det finns en marknad som är intresserade av produkter från ett urbant jordbruk. Först då kan en utbildning bidra till ett ökat urbant jordbruk och på så sätt vara en del i arbetet att skapa en hållbar stad.

Resultatet visar på ett relativt svagt intresse från odlare. Representanten från odlingsföreningen menade att de som förening inte var intresserade av kommersiell produktion men att det fanns enskilda odlare som var det. Hen pekade även på att många nog skulle kunna tänka sig att gå en utbildning. Även den privata odlaren var medveten om ett intresse för kommersiell produktion, både för egen del men också från andra och pekade på att många i dagsläget redan sålde delar av sin skörd, dock var detta i en mindre skala. Representanten från Västra Hisingen hade inte upplevt något uttalat intresse från odlarna i stadsdelen utan i deras fall kom initiativet att undersöka möjligheter för försäljning av urbant producerade produkter från politiskt håll. Det kan vara svårt att förstå hur det kommer sig att intresset för en kommersiell produktion är relativt svag när den generella trenden är att intresset för stadsodling och urbant jordbruk är högt (SLU, 2012) vilket i Göteborg bland annat yttrar sig i stor efterfrågan på odlingsplatser till Stadsnära odling och andra projekt i staden såsom Stadsjord (2014). Mycket indikerar också att intresset för urbant jordbruk ökar (Omställning Tranås, u.å.; Hemnet, 2013; Byggvärlden, 2014). Ett av svaren kan vara att urbant jordbruk i Sverige framförallt har kommit att fylla en social funktion (Västra Hisingen, 2014, personlig kommunikation; Odla i stan, u.å.) vilket även representanten från odlingsföreningen pekar på, de odlar inte för att tjäna pengar utan mer för att producera mat för husbehov och för den sociala gemenskapen.

Representanterna från Stadsnära odling och grundaren av den ekologiska butiken menar att kommersiell produktion är en relativt ny företeelse i Sverige vilket bekräftas av koloniföreningars stadgar som uttryckligen förbjuder kommersiell odling (Google, 2014-05-19). Representanten från Västra Hisingen menar att avsaknaden av en befintlig marknad och kommersiell produktion i sig kan bli ett hinder då det kan vara svårt för människor att tänka sig att bli något som inte redan finns i yrkesväg. Avsaknaden av en befintlig marknad skulle alltså kunna vara en anledning till ett svagt intresse från odlarnas sida men samtidigt riskerar detta att skapa ett moment 22 då det inte kommer skapas en marknad om det inte finns urbana producenter. FAO (2007) pekar på att utbildning kan vara ett sätt att öka uppmärksamheten kring urbant jordbruk samtidigt som det kan öka produktiviteten och lönsamheten för jordbrukarna. En utbildning av urbana matproducenter skulle därför kunna vara ett sätt att bryta denna onda cirkel och öka intresset hos människor att börja med kommersiellt urbant jordbruk. En utbildning skulle också kunna legitimera att urban matproducent är ett yrke och inte enbart en hobby. Ett bra alternativ av utbildningsform skulle då kunna vara en YH-utbildning eftersom de har krav på att svara mot ett behov från arbetsmarknaden. En yrkesutbildning är också intressant av den anledningen att den riktar sig mot vuxna då intresset för odling är högre hos vuxna och tenderar att öka med åldern (SLU, 2012). Detta stärks av att få ungdomar väljer trädgårdsinriktningen på Sveriges gymnasieskolor (Svenska EFS-rådet, 2013; Svt, 2014).

Ytterligare en aspekt som är viktig för att människor ska våga läsa en utbildning och bli urbana matproducenter är att staden satsar på att tillgängliggöra urban och peri-urban mark för jordbruk eftersom det inte finns någon mening att gå en utbildning för att lära sig att producera mat i staden om det sen inte finns någon mark att producera maten på. Detta stöds av FAO (2011) som förespråkar att urbant och peri-urbant jordbruk ska ses som ett giltigt markanvändningsområde som också genererar ekonomisk aktivitet för staden och av Barthel och Isendahl (2013) som menar att urbana matsystem måste värderas lika högt som traditionella urbana tjänster. För att detta ska vara möjligt krävs att staden ses som en helhet och stuprörsseende som bara gynnar enskilda initiativ försvårar denna process (Delegationen för hållbara städer, 2012). I Västra Hisingen finns exempel på problem som kan uppstå när olika intressen kolliderar. Stadsdelen har fått ett politiskt direktiv att undersöka möjligheter för försäljningskanaler för det som odlas i stadsdelen, samtidigt ligger de flesta odlingarna på Park och Naturs mark vilken ska vara tillgänglig för alla och får därför inte användas för kommersiell produktion (Göteborgs Stad, 2011). Att undersöka möjligheterna till försäljning blir då kontraproduktivt eftersom de flesta av odlingarna ändå inte kommer kunna sälja sina grödor. För att det ska vara möjligt att bedriva kommersiell produktion måste jordbrukaren

teckna ett arrendeavtal med kommunen vilket även innebär större rättigheter för jordbrukaren, exempelvis att området kan hägnas in samt att avtalet löper över en längre tid (ibid.). Detta är en svår balansgång då det finns ett socialt värde i att kommunens invånare ska ha fri tillgång till den kommunala marken samtidigt som det ur jordbrukarens perspektiv kan vara av intresse att kunna hägna in sin produktion som en skyddande åtgärd. En tanke kan vara att arrendeavtal tecknas på fler av kommunens områden under premisserna att de inte får hägnas in. Detta skulle förvisso medföra en risk för stöld och/eller skadegörelse för producenten och vidare undersökningar av dessa möjligheter är därför aktuellt. Göteborgs stad har till viss del börjat uppmärksamma vikten av matproduktion på sin mark genom att Stadsnära odling är i en process av att skapa en plan som ger förtur till arrendatorer som vill producera mat på kommunens mark. Detta gäller dock främst marken runt Göteborg där risken för konflikter mellan jordbrukare och allmänhet generellt är mindre.

Västra Götalandsregionen har ett handlingsprogram för livsmedel och gröna näringar (VGR, 2013) som syftar till att påskynda utvecklingen mot en hållbar livsmedelsförsörjning och beskriver livsmedel och de gröna näringarna som ett utpekat insatsområde. Handlingsprogrammet ska också stödja utvecklingen av otraditionella affärsmodeller i syfte att möta nya behov på marknaden samt främja innovation, företagsutveckling och kompetensutveckling som anpassas till livsmedelsbranschens behov. Intervjuerna med de två restaurangerna visar båda på att det finns ett intresse för urbana produkter från restaurangbranschens sida och att de ser många fördelar med att kunna ha en direktkontakt med lokala producenter. Detta är även något som uttalas av respondenten från den ekologiska butiken och respondenten från frukt- och grönsaksdisken även om respondenten från den ekologiska butiken också pekar på att det kan bli för många producenter. Intresset från dessa aktörer från livsmedelsbranschen, vilket också stärks av de 68 restauranger som valt att satsa på svenska och lokala råvaror (LRF, 2013) i kombination med rapporten från JTI (2013), som visar på att områden med hög självförsörjningsgrad klarar sig bättre vid en kommande energikris indikerar att det finns ett behov av en urban matproduktion. Detta gör att Västra Götalandsregionens handlingsprogram borde kunna vara applicerbart på en urban matproduktion utifrån att den kan ses som en del i arbetet mot en hållbar livsmedelsförsörjning (Ackerman, u.å.; FN, 2013b; FAO, 2014) samt att en kommersiell urban matproduktion kan svara mot ett nytt behov på marknaden.

Det uttalade intresset från livsmedelsbranschen som resultatet visar på är även ett argument för möjligheten att starta en YH-utbildning. Delvis eftersom det inte finns någon utbildning i Sverige som svarar mot detta behov (bilaga 1) men framförallt genom att en utbildning skulle kunna

medverka ”till att utveckla … kvalificerat yrkeskunnande inom ett smalt yrkesområde som är av betydelse för individen och samhället” (Sveriges Riksdag, u.å.). Betydelsen för individen kan vara att det skapar jobb för människor som annars lever utanför samhället, exempelvis de utlandsfödda kvinnor som Hushållningssällskapet Väst (2011) pekar på i sin rapport, där ett arbetstillfälle säkrar en inkomst för individen men också ökar chansen för kvinnorna och deras familjer att integreras i samhället. Även den privata odlaren pekar på hur viktigt det kan vara för individen att dessa typer av arbetstillfällen skapas då hen menar att det inte är någon vits att odla som sysselsättning om det inte genererar en högre inkomst än A-kassan. Samhällsnyttan med ett kommersiellt urbant jordbruk och en kommersiell urban matproduktion är stor ur många aspekter. Genom att det genererar arbetstillfällen genererar det också skatteintäkter till staden och ökar den ekonomiska hållbarheten. Den ekonomiska hållbarheten gynnas också, precis som den ekologiska, av de ekosystemtjänster som en ökad del grönyta i staden bidrar till genom att grönytorna kan mildra effekterna av klimatförändringar och extrema väderväxlingar genom grönytornas buffrande förmåga (FN, 2013b). En ökad andel urbana jordbruk i staden bidrar också till att öka den ekologiska hållbarheten genom att den biologiska mångfalden i staden ökar, speciellt om jordbruken bedrivs efter ekologiska metoder vilket både Västra Hisingen och Stadsnära odling önskar och till viss del kräver. Wibbelman m. fl. (2013) förespråkar ett införande av ekonomiska policys som skapar marknadsförhållanden som är gynnsamma för rural och urban agroekologisk produktion och som även inkluderar initiativ för att bevara och stödja de ekosystemtjänster som främjas av denna typ av jordbruk/produktion. En ökad urban matproduktion kan också gynna Göteborg i konkurrensen om turister. Detta visas i en studie av Göteborg&Co (2013) som undersökt olika matintresserade turistgrupper. Sammanfattningsvis är turisterna intresserade av lokala, ekologiska och färska produkter vilket alla är egenskaper som ett urbant jordbruk har god potential att producera.

För att en utbildning ska kunna skapa den typ av producenter som livsmedels- och restaurangbranschen efterfrågar och samtidigt vara ett verktyg för att öka städers ekologiska hållbarhet behöver utbildningen vara mångdisciplinär och anpassningsbar. Som resultatet visar finns det praktiska erfarenheter hos Göteborgs odlare. Stadsnära odling berättar om arbetslösa agronomer och både odlingsföreningen, den privata odlaren och de olika representanterna från kommunen vittnar om goda odlingserfarenheter. Detta stärks också av både Hushållningssällskapet Väst (2011) och Utveckling Nordost (2014) som även de pekar på att det finns många människor med stora odlingserfarenheter. Samtidigt är det viktigt att en utbildning inte exkluderar människor som inte har någon jordbrukserfarenhet men ändå är intresserade av att bli urbana matproducenter vilket också respondenten från Västra Hisingen pekar på. Denna skillnad i personers tidigare erfarenheter

talar för att en utbildning ska kunna bemöta olika typer av odlingserfarenheter. Det kan också vara så att någon som har utbildats i ett land med andra odlingsförutsättningar kan behöva utbildas i hur förutsättningarna ser ut i Sverige, i detta fallet Göteborg specifikt. Det bör också vara så att kurser i odling och odlingstekniker är starkt riktade mot urbana förhållanden då det till viss del är andra förutsättningar som råder. Exempelvis pekar Ackerman (u.å.) på att det med hjälp av biologiskt intensiva metoder som djupbäddar går att minska markanvändningen med 30 procent. Eftersom markområden i städer ofta är mindre än i rurala områden är tekniker för att minska markanvändningen extra viktigt. Vertikal odling är en annan teknik (ibid.) som blir intressant för en utbildning då även det minskar markanvändningen. Kompostering och gödselhantering är andra aspekter som är viktiga att utbilda i då de i stor utsträckning bidrar till att bibehålla och öka en god jordkvalitet. Tillämpningen av dessa metoder är, enligt Edmondson, Davies, Gaston och Leake (2014), troligen en bidragande orsak till deras resultat som visar att jorden från engelska städers odlingslotter håller en högre kvalitet gällande kol och kväve än deras rurala motsvarigheter.

Eftersom ett urbant jordbruk kan bidra till en ökad ekologisk hållbarhet i staden är det viktigt att en utbildning lär ut metoder som hjälper staden att fungera som ett ekosystem vilket agroekologiska principer kan göra. Wibbelman m. fl. (2013) menar att det finns behov av forskning som syftar till att utröna hur agroekologiska principer kan appliceras på olika förutsättningar, exempelvis ruralt och urbant. Att produktionen är ekologisk och miljövänlig är dessutom något som svarar väl mot en potentiell marknad. Både den ekologiska restaurangen, *fine dining*-restaurangen, den ekologiska butiken, frukt- och grönsaksdisken pekar på en efterfrågan från konsumenter om att maten ska vara ekologisk och Upphandlingsbolaget har kommunens mål om att 50 procent av maten som upphandlas ska vara ekologisk år 2050. Stadsnära odling har önskemål och till vis del krav på att produktionen ska skötas utan kemisk bekämpning och respondenten från Västra Hisingen pekar på att det är extra viktigt med ekologiska odlingsprinciper i städer. Detta utgör grund för att en utbildning bör innehålla kurser i biologisk bekämpning. Biologisk bekämpning kan både innebära bekämpning med hjälp av de naturliga organismer som finns i naturen och kontrollerad biologisk bekämpning via organismer som introduceras av jordbrukaren. I en studie som gjorts på kornodlingar i Skåne visar Rusch, Bommarco, Jonsson, Smith och Ekbom (2013) att predatorer av bladlöss gynnas av komplexa landskap med hög biodiversitet. Denna typ av landskap ökar deras möjligheter att söka skydd och alternativ föda. Studien är gjord i en mer klassisk rural jordbrukskontext men är en av få studier som tydligt kan visa på samband mellan ett landskaps komplexitet och en ökad naturlig bekämpning. Studien kan därför utgöra ytterligare argument för att städer bör öka mängden småskaliga urbana jordbruk som utformas efter agroekologiska

principer genom att det ökar städers biodiversitet och komplexitet vilket gynnar en naturlig skadedjursbekämpning.

Även om städers utformning i sig kan gynna naturlig biologisk bekämpning bör studenter även utbildas i kontrollerad biologisk bekämpning. Kontrollerad biologisk bekämpning går att använda både för odling i växthus och för frilandsodling (Riksförbundet svensk trädgård, 2013). Det fungerar dock extra bra för växthusodlingar då det är lättare att kontrollera och skapa bra förutsättningar för olika typer av organismer. Studenterna behöver därför utbildas i vilka angrepp som kan behandlas med vilka organismer samt hur de på bästa sätt kan skapa de rätta förutsättningarna för detta. Generella fördelar med biologisk bekämpning i jämförelse med kemisk bekämpning är att påverkan på den omkringliggande naturen är mindre, om förutsättningarna är de rätta kan organismerna föröka sig och bibehålla ett mer långvarigt skydd samt att en biologisk bekämpning ofta är mer specifik än kemisk bekämpning (Lindqvist, 2003). *Fine dining*-restaurangen framhåller att det är mer intressant med unika produkter, både gällande utseende och smak. Respondenten menar att det annars blir svårt för en mindre urban producent att konkurrera prismässigt med grossisternas produkter. För Upphandlingsbolaget och Coop var det istället ett större fokus på att producenterna ska kunna leverera en viss volym vilket återigen stärker argumentet att en utbildning bör lära ut metoder för att intensifiera produktionen.

Respondenterna från Stadsnära odling menar att kunskaper inom förädling är viktigt eftersom jordbruk, framförallt odling, är ett säsongsjobb och förädling skulle då kunna bli ett viktigt komplement för att säkra en försörjning året runt. En sökning på Google (2014-05-15) med sökorden 'trädgårdsarbete' och 'jobb' bekräftar att majoriteten av de annonser som ligger uppe gäller just säsongsanställningar. Detta ger stöd för att kunskaper inom förädling skulle vara bra att inkludera i en utbildning. Kunskaper om förädling är också viktigt för att kunna sälja vissa typer av produkter till offentlig verksamhet då vissa av kommunens kök behöver potatis och rotfrukter som är skalade, skivade, rivna eller liknande typer av förbehandling (Upphandlingsbolaget, 2014, personlig kommunikation). Många av köken har inte heller möjlighet att ta in jordiga grönsaker. Kunskaper inom förädling kräver även kunskaper inom livsmedelshygien varför det är av intresse att även inkludera det som en kurs i en utbildning. Det är också så att det krävs hygienkunskaper för att bedriva de flesta typer av livsmedelsföretag (SLV, 2012). Grundaren till den ekologiska butiken pekar på en annan viktig kunskap som kräver kunskaper inom hygien och är av intresse för att kunna förlänga försäljningen av produkter över året, lagring. Av den anledningen är det bra om en utbildning följer minst en årscykel, gärna en och en halv. På så sätt kan studenterna få praktisk

kunskap i vilka lagrings- och förädlingstekniker som lämpar sig bäst för olika grödor samt hur olika arter och sorter lämpar sig olika väl för lagring och förädling.

Eftersom en utbildning i kommersiell urban matproduktion syftar till försäljning av produkter behövs även kunskaper som inte är kopplade till själva matproduktionen. Majoriteten av respondenterna menar att det finns ett behov av marknadsföring vilket yttrar sig på olika sätt i deras svar. Respondenten från frukt- och grönsaksdisken känner inte till hur hen ska hitta de lokala producenterna, *fine dining*-restaurangen menar att många producenter antingen är för försiktiga och inte vågar stå på sig och ställa krav alternativt att de inte har kunskaper om vilka sätt som är de bästa för att ta kontakt med en restaurang och då också en potentiell kund. Genom att livsmedels- och restaurangbranschen innehåller en mängd olika typer av aktörer med olika behov är det viktigt att en utbildning inkluderar sätt att marknadsföra sig mot alla för att sen låta det vara upp till den framtida producenten att välja vilken eller vilka som hen vill marknadsföra sig mot. En följd av diversifieringen i livsmedels- och restaurangbranschen är också att en utbildning behöver inkludera olika typer av företagsformer; enskild firma, aktiebolag, kooperativ, andelsjordbruk och så vidare. Exempelvis var *fine dining*-restaurangen intresserad av en form av andelsjordbruk tillsammans med andra restauranger, den ekologiska restaurangen och frukt- och grönsaksdisken var intresserade av att ha direktkontakt med flera små producenter och Upphandlingsbolaget, Coop och den ekologiska butiken i större utsträckning var intresserade av större volymer vilket skulle kunna innebära olika samarbetsformer för producenterna, exempelvis kooperativ. Alla respondenter var överens om att det också krävs kunskaper inom företagsekonomi för att driva ett företag. Kunskaper inom logistik och distribution är också någonting som kommit upp under intervjuerna. Upphandlingsbolaget och butikschefen på Coop betonade detta speciellt. För båda var det intressant med enkla system för att göra beställningar, gärna över internet, vilket indikerar att det är av intresse att även inkludera en liten del IT i en utbildning. För restaurangerna var det istället av stor betydelse att det fanns en förståelse från producenternas sida om hur det fungerar i en restaurang. Båda restaurangerna pekade på hur viktigt det är att ha en relation med sina producenter som bygger på ömsesidighet.

Det upplägg som Hola folkhögskola har för gröna entreprenörer i rurala områden, som bygger på att studenterna tar med sig en affärsidé in i utbildningen som de sedan får hjälp att utveckla under utbildningens gång samtidigt som de får praktisk och teoretisk utbildning (Hola, 2014) liknar ett upplägg som finns i Boston, U.S.A., för urbana producenter (Urban Farming Institute of Boston, 2014). I Boston undervisas studenterna i praktisk odling och i biologi och detta kompletteras med kunskaper som krävs för att driva ett vinstdrivande företag. Utifrån resultatet i denna studie kan ett

liknande upplägg vara av intresse vid skapandet av en utbildning för urbana matproducenter i Göteborgsområdet. Detta på grund av att en utbildning behöver vara anpassningsbar samt inkludera både teori och praktik. Den av regeringen tillsatta konkurrenskraftsutredningen för de gröna näringarna menar att den svenska utbildningen och forskningen generellt håller en god kvalitet men att den ständigt behöver utvecklas för att kunna möta nya behov (Regeringen, 2013). Då resultatet visar på ett intresse för urban matproduktion, som i förlängningen kan skapa ett behov, kan det ge underlag för att samhället bör satsa på att utbilda urbana matproducenter.

Urban matproduktion är en rörelse på uppgång i Sverige och har dessutom möjlighet att fungera som en motor vid omställningen mot ett mer hållbart samhälle vilket visas i rapporten av JTI (2013) genom att områden med en hög självförsörjningsgrad klarar sig bättre vid energibrist. Detta stödjs av FNs speciella rapportör på rätten till mat, De Schutter (2014), som menar att lokala matsystem ökar städers resiliens. Han menar också att detta gäller speciellt om de lokala matsystemen bygger på agroekologiska jordbruk. Då ett agroekologiskt jordbruk bygger på principer som samodling, att öka jordens bördighet och skogsträdgårdar kan urbana agroekologiska jordbruk öka biodiversiteten i staden vilket också bidrar till en högre resiliens (Rockström m. fl., 2009). Ett ökande av antalet urbana agroekologiska jordbruk kan också hjälpa Sverige att uppnå de miljökvalitetsmål som det konventionella jordbruket har störst påverkan på; *minskad klimatpåverkan, ett rikt växt- och djurliv, giftfri miljö* samt *ett rikt odlingslandskap* (Jordbruksverket, 2013a). Rapporten av JTI (2013) pekar på att ett jordbruk i en framtid med dyrare energi kommer kräva mer arbetskraft vilket är ytterligare ett argument för agroekologiska principer som är mer beroende av arbetskraft och mindre beroende av externa insatser (Wibbelman, 2013) samt ett argument för att det behövs en utbildning av urbana matproducenter genom att fler människor kommer att behövas inom livsmedelsproduktionen.

Med framtiden kommer också utmaningen med en växande befolkning, ökad urbanisering och en begränsad mängd odlingsmark som även riskerar att minska (Rockström m. fl., 2009; FAO, 2011; FN, 2013a; WHO, 2014). Varje person kommer alltså att ha tillgång till en mindre mängd mark samtidigt som människors konsumtion av livsmedel förändras vid urbanisering (Moomaw m. fl., 2012). Den typen av konsumtion som grundaren av den ekologiska butiken pekar på att vi har blivit vana vid, med lättillgänglighet och stort utbud kommer bli allt svårare att upprätthålla under dessa förutsättningar. En ökad urban matproduktion har dock möjlighet att, till viss del, upprätthålla ett större utbud. Detta genom att de urbana och peri-urbana odlingarna kan fungera som komplement till de rurala och i större utsträckning fokusera på unika produkter. Allt detta ger grund för att en utbildning inom urban matproduktion är av intresse för samhället då den skulle möta detta nya

behov vilket konkurrenskraftsutredningen (Regeringen, 2013) pekar ut som en viktig faktor för att forskning och utbildning ska utvecklas.

6. Slutsatser

Bristen på en befintlig kommersiell urban matproduktion i Sverige samt att dagens urbana jordbruk till stor del fyller en social funktion kan vara orsaker till det låga intresset för kommersiell produktion som studien visar. Det kan vara svårt att uttrycka ett intresse för ett yrke som inte finns. En utbildning skulle i sig själv kunna öka intresset (FAO, 2007) och en YH-utbildning skulle kunna vara en bra utbildningsform då den skulle kunna bidra till att göra urban matproducent till ett legitimt yrke.

En utbildning i urban matproduktion svarar väl mot kriterierna som ställs i förordning (2009:130) om yrkeshögskolan. Urban agroekologisk matproduktion är av betydelse för både individen och samhället, det skapar arbetstillfällen, kan locka turister, ökar städers ekologiska hållbarhet och resiliens samt ökar chansen att uppnå de miljökvalitetsmål som är starkt kopplade till jordbruk.

En utbildning av urbana matproducenter har potential att svara mot nya behov på marknaden samt vara en viktig del i utvecklingen av en hållbar livsmedelsförsörjning. Det kan därför vara av intresse för Västra Götalandsregionen att satsa resurser på detta då det svarar mot deras handlingsprogram för livsmedel och gröna näringar (VGR, 2013). En utbildning kan också bidra till den utveckling av svensk utbildning och forskning som konkurrenskraftsutredningen menar behövs för att möta nya behov (Regeringen, 2013).

Det är viktigt att staden värderar urbant jordbruk som ett giltigt markanvändningsområde så att de urbana matproducenterna efter utbildningen har tillgång till mark att bruka. Det finns dock en risk för intressekonflikt mellan allmänhetens rätt till kommunal mark och jordbrukarnas egenintressen och detta kräver vidare undersökningar.

En utbildning för urbana matproducenter bör vara anpassningsbar så att den kan vara öppen både för de som har tidigare jordbrukserfarenheter och för de som är nya inom området. Utbildningen bör också vara anpassad till urbana förutsättningar, exempelvis genom olika tekniker för att öka produktionen på en begränsad, mindre yta. Studien visar också att det är viktigt att studenterna utbildas i ekologisk/miljövänlig odling då det är någonting som både staden och den potentiella marknaden önskar och/eller kräver. Med grund i detta kan det vara lämpligt att införa agroekologi

som ämne i en utbildning för urbana matproducenter då en applicering av agroekologiska principer i en urban miljö kan öka avkastningen per ytenhet (Ackerman, u.å.). Det kan även ge en förbättrad jordkvalitet genom användandet av kompost och gödsel (Edmondson m. fl., 2014) samt öka den biologiska mångfalden i staden vilket förbättrar förutsättningarna för naturlig biologisk bekämpning (Rusch m. fl., 2014). Studenterna behöver även utbildas i kontrollerad biologisk bekämpning för att skydda odlingarna från angrepp utan att använda kemisk bekämpning.

Det är viktigt att en utbildning samarbetar med marknaden så att studenterna kan få en inblick i vad olika typer av aktörer efterfrågar samt att de kan börja utveckla ett kontaktnät och börja skapa relationer med sina framtida kunder. Detta är något som de två restaurangerna framhöll som extra viktigt.

Det är bra om en utbildning är på minst ett år, gärna ett och ett halvt för att studenterna ska få möjlighet till praktisk erfarenhet av lagring och förädling. Kunskaper inom detta är viktigt för urbana matproducenter för att kunna säkra en försörjning året om. För både förädling och lagring krävs också kunskaper inom hygien varför det bör inkluderas. Det är även viktigt att en utbildning lär ut sorter och arters olika egenskaper så att studenterna kan avgöra vilka som lämpar sig för lagring, förädling eller direktförsäljning.

En utbildning bör också förmedla kunskaper som lär studenterna att driva egna företag. Därför är det viktigt att den innehåller kurser i marknadsföring, olika företagsformer och deras för- och nackdelar, företagsekonomi samt distribution och logistik.

En utbildning av urbana matproducenter, som leder till en ökad urban matproduktion, skulle kunna komplettera det rurala jordbruket och samtidigt, till viss del, upprätthålla ett större utbud för marknaden. Detta kan komma att bli viktigt i en framtid där den kommande energi- och markbristen kommer medföra nya förutsättningar för produktion och handel.

7. Referenser

7.1 Skrifter

Barthel, S. & Isendahl, C. (2013). Urban gardens, agriculture, and water management: Sources of resilience for long-term food security in cities. *Ecological Economics, 86,* 224-234.

Bryman, Alan (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder.* Malmö: Liber.

Bryngelsson, D.; Hedenus, F. & Larsson, J. (2013). *Scenarier för klimatpåverkan från matkonsumtionen 2050* (Rapportserie för Avdelningen för fysisk resursteori; nr 2013:3) Göteborg: Chalmers University of Technology.

De Schutter, O. (2014). *Final report: The transformative potential of the right to food.* (A/HRC/25/57) Human Rights Council, Twenty-fifth session, Agenda item 3.

Delegationen för hållbara städer (2012). *Femton hinder för hållbar stadsutveckling.* (SOU 2011:01/2012/66) Stockholm: Delegationen för hållbara städer.

Edmondson, J.; Davies, Z.; Gaston, K. & Leake, J. (2014). Urban cultivation in allotments maintains soil qualities adversely affected by conventional agriculture. *Journal of Applied Ecology,* (doi: 10.1111/1365-2664.12254).

Eriksen N. S. (2013). Defining local food: constructing a new taxonomy – three domains of proximity. *Acta Agriculturae Scandinavia, Section B - Soil & Plant Science, 63 (1),* 47-55.

Eriksson, Martin (2013). Mat eller Motor. Hur långt kommer vi med vår åkermark. *Insikter # 3.* Stockholm: Macklean Strategiutveckling AB.

FAO (2007). Profitability and sustainability of urban and peri-urban agriculture. (ISBN 978-92-5-105881-7). *Agricultural Management, Marketing and Finance Occasional Paper, 19.*

FAO (2011). *The state of the world's land and water resources for food and agriculture (SOLAW) – Managing systems at risk.* Rom: Food and Agriculture Organization of the United Nations

FN (2013a). *World Population Prospects: The 2012 Revision, Key Findings and Advance Tables.* (Working Paper No. ESA/P/WP.227).

FN (2013b). *UN-Habitat. Urban Planning for City Leader.* (ISBN: 978-92-1-132505-8). Nairobi: United Nations Human Settlements Programme

Hoffmann, U. (2013). Agriculture at the crossroads: assuring food security in developing countries under the challenge of global warming. Ingår i UNCTAD (2013) *Wake up before it's too late: Make agriculture truly sustainable now for food security in a changing climate* (sid. 266-275). Genève: United Nations Conference on Trade and Development.

Hushållningssällskapet Väst (2011). *Lokal odling för mångkulturella smaker.* Projektrapport till Jordbruksverket.

Jaksche, J. (2013). Food safety and Systemic Change: Limitations of Food Controls for Safeguarding Food Safety. Ingår i UNCTAD, (2013). *Wake up before it's too late: Make agriculture truly sustainable now for food security in a changing climate,* (sid. 102-107). Genève: United Nations Conference on Trade and Development.

Jordbruksverket (2010). Hållbar konsumtion av jordbruksvaror - Vad får du som konsument när du köper närproducerat? *Rapport 2010:19.*

Jordbruksverket (2012). *Ett klimatvänligt jordbruk 2050* (SJV 2012:35).

JTI (2013). Sveriges primärproduktion och försörjning av livsmedel- möjliga konsekvenser vid en brist på fossil energi. *Lantbruk & Industri, 410.*

Lindgren, J. & Fischer, G. (2011). Svensk livsmedelsförsörjning i ett krisperspektiv. *Totalförsvarets forskningsinstitut (FOI).*

Lindqvist, L. (2003). Är biologisk kontroll ett hot eller en möjlighet?. *Biodiverse, 1,* 16.

Moomaw, W.; Griffin, T.; Kurczak, K. & Lomax, J (2012). *The Critical Role of Global Food Consumption Patterns in Achieving Sustainable Food Systems and Food for All, A UNEP Discussion Paper.* Paris: United Nations Environment Programme

Patel, R & Davidson, B (2003). *Forskningsmetodikens grunder: Att planera, genomföra och rapportera en undersökning.* Lund: Studentlitteratur.

Regeringen (2013). *Kommittédirektiv: Konkurrenskraft och utvecklingsmöjligheter för svensk jordbruks- och trädgårdsproduktion.* Dir. 2013:20.

Rikkonen, P.; Kotro, J.; Koistinen, L.; Penttilä, K. & Kauriinoja, H. (2012). Opportunities for local food suppliers to use locality as a competitive advantage - a mixed survey methods approach. *Acta Agriculture Scandinavica, Section B - Soil & Plant Science, 63(1),* 29-37.

Riksförbundet Svensk Trädgård (2013). Biologisk bekämpning i växthus och trädgård. *Faktablad om ekologisk odling, 26.*

Rockström, J.; m.fl., (2009). Planetary Boundaries: Exploring the Safe Operating Space for Humanity. *Ecology & Society, 14(2),* 1-33.

Rusch, A.; Bommarco, R.; Jonsson, M.; Smith, H & Ekbom, B. (2013). Flow and stability of natural pest control services depend on complexity and crop rotation at the landscape scale. *Journal of Applied Ecology, 50,* 345-354.

Rytkönen, P.; Bonow, M. & Wramner, P. (2013) Inledning. Ingår i Paulina Rytkönen; Madeleine Bonow & Per Wramner (Red.), *Från matproduktions till gastronomi* (sid 5-21). Stockholm: E-print.

SCB, Jordbruksverket, Naturvårdsverket & LRF (2012). *Hållbarhet i svenskt jordbruk 2012*. (ISBN: 978-91-618-1570-8).

Schnell, M. J. (2013). Food miles, local eating, and community supported agriculture: putting local food in its place. *Agriculture and Human Values, 30,* 615-628.

SLU (2012). *Fritidsodlingens omfattning i Sverige.* Rapport 2012:08 (ISSN 1654-5427). Alnarp: Sveriges lantbruksuniversitet.

Sundbo, D. I. C. (2013) Local food: the social construction of a concept, *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B - Soil & Plant Science, 63,(1),* 66-77.

Trost, Jan. (2010). *Kvalitativa intervjuer*. Lund: Studentlitteratur AB.

Sveriges Riksdag (u.å.*). Förordning om yrkeshögskolan.* Svensk författningssamling 2009:130.

Vetenskapliga rådet för klimatfrågor (2007). *Vetenskapligt underlag för klimatpolitiken.* (SOU:2007:3, ISSN 1653–2570). Stockholm: Miljövårdsberedningen.

VGR (2013). *Västra Götalandsregionens handlingsprogram för livsmedel och gröna näringar 2013-15.* (Dnr MN 26-20-2013/RUN 610-0085-13).

Vieregge, M.; Scanlon, N. & Huss, J. (2008). Marketing Locally Grown Food Products in Globally Branded Restaurants. *Journal of Foodservice Business Research, 10, (2),* 67-82.

Wibbelmann, M.; Schmutz, U.; Wright, J.; Udall, D.; Rayns, F.; Kneafsey, M.; Trenchard, L.; Bennett, J. & Lennartsson, M. (2013). *Mainstreaming Agroecology: Implications for Global Food and Farming Systems*. Centre for Agroecology and Food Security Discussion Paper. Coventry: Centre for Agroecology and Food Security. (ISBN: 978-1-84600-0454).

7.2 Webbadresser

Ackerman, K (u.å.). *The Potential for Urban Agriculture in New York City: Growing Capacity, Food Security, & Green Infrastructure.* Hämtad 2014-05-13 från http://www.urbandesignlab.columbia.edu/sitefiles/file/urban_agriculture_nyc.pdf

ASPO (u.å.). *About peak oil.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.peakoil.net/about-peak-oil

Bondens egen marknad (u.å.). *Bondens idé.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.bondensegen.com/bondens_ide.htm

Byggvärlden (2014). *Stadsodling är stekhett.* Hämtad 2014-05-15 från http://www.byggvarlden.se/stadsodling-ar-stekhett-75348/nyhet.html

Cities and Biodiversity Outlook (u.å.). *Key messages 5.* Hämtad 2014-05-20 från http://www.cbobook.org/key-messages-5.php?r=1&width=1280

Delegationen för hållbara städer (2011). *Forum.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.hallbarastader.gov.se/bazment/hallbarastader/sv/forum.aspx?a=145

Europeiska kommissionen (2014). *Public Procurement Reform.* Hämtad 2014-05-21 från http://ec.europa.eu/internal_market/publicprocurement/modernising_rules/reform_proposals/index_en.htm#140115

FAO (2014). *Urban agriculture.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.fao.org/urban-agriculture/en/

Farming Concrete (2010). *2010 Report.* Hämtad 2014-05-13 från http://farmingconcrete.org/wp-content/uploads/2013/03/FC-2010-Report.pdf

Göteborg&Co (2013). *Matturister: Vilka är de, vad vill de ha, hur paketerar du erbjudanden och hur når du dem?.* Hämtad 2014-05-14 från http://np.netpublicator.com/netpublication/n89496637

Göteborgs Stad (2011). *Riktlinje för stadsnära odling på allmän platsmark och naturmark.* Hämtad 2014-05-06 från http://www5.goteborg.se/prod/parkochnatur/dalis2.nsf/vyFilArkiv/stadsnara_odling_lagupplost.pdf/$file/stadsnara_odling_lagupplost.pdf

Hemnet (2013). *Växande intresse för stadsodling enligt ny undersökning.* Hämtad 2014-05-15 från http://www.hemnet.se/artiklar/inspiration/2013/05/07/vaxande-intresse-for-stadsodling-enligt-ny-undersokning

Hisingenftw (2014). *Hisingenftw avslöjar: Där hamnar stadens food trucks.* Hämtad 2014-05-25 från http://www.hisingenftw.se/blogg/hisingenftw-avslojar-dar-hamnar-stadens-food-trucks/?fb_action_ids=10154156610205553&fb_action_types=og.likes

Hola (2014). *Gröna entrepenörer.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.hola.se/kursutbud/grona_entreprenorer/

Jordbruksverket (2013a). *Ansökningar till Sverige – det nya Matlandet 2014.* Hämtad 2014-05-25 från http://www.jordbruksverket.se/download/18.465e4964142dbfe44703e5d/1387550896371/Matlandet_ansokningar_2014b_nr%5B1%5D.pdf

Jordbruksverket (2013b). *Jordbruket och de svenska miljömålen.* Hämtad 2014-05-06 från https://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/miljoochklimat/jordbruketochdesvenskamiljomalen.4.5125de613acf69a0f680001374.html

Jordbruksverket (2013c). *Export och import av jordsbruksvaror och livsmedel.* Hämtad 2014-05-06 från https://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/konsument/handel/exportochimportavjordbruksvarorochlivsmedel.4.5125de613acf69a0f68000819.html

LRF (2013). *Ny restauranglista gör det enklare att äta mat från lokala producenter.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.lrf.se/Om-LRF/Kontakta-LRF/Press/Pressmeddelanden/2013/Ny-restauranglista-gor-det-enklare-att-ata-mat-fran-lokala-producenter

Miljödepartementet (2013). *Sverige - ett land utan klimatutsläpp 2050.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.regeringen.se/sb/d/15365

Mistra Urban Futures (u.å.a). *Organisation.* Hämtad 2014-05-25 från

http://www.mistraurbanfutures.org/sv/about-us/organisationstartsida

Mistra Urban Futures (u.å.b). *Varför hållbar stadsutveckling?* Hämtad 2014-05-25 från http://www.mistraurbanfutures.org/sv/varför-hållbar-stadsutveckling

Mistra Urban Futures (u.å.c). *Grön Produktion – odla mat och jobb i staden.* Hämtad 2014-05-25 från http://www.mistraurbanfutures.org/sv/projekt/grön-produktion-odla-mat-och-jobb-i-staden

Naturvårdsverket (2013). *Sveriges miljömål.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.miljomal.nu/sv/Miljomalen/

Odla i stan (u.å.). *Barn i stan.* Hämtad 2014-05-15 från http://www.odlaistan.nu/bis/

Omställning Tranån (u.å.). *Stadsodlingsgrupp i Tranås, intresset för stadsodling ökar och vi vill inspirera.* Hämtad 2014-05-15 från http://www.omstallningtranas.se/stadsodlingsgrupp-i-tranas-intresset-for-stadsodling-okar-och-vi-vill-inspirera/

Plantagon (u.å.) *Vertical greenhouse.* Hämtad 2014-05-06 från http://plantagon.com/urban-agriculture/vertical-greenhouse

RUAF (u.å.). *Urban agriculture: what and why?* Hämtad 2014-05-06 från http://www.ruaf.org/urban-agriculture-what-and-why

SCB (2013). *Världens städer växer allt snabbare.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.scb.se/sv_/Hitta-statistik/Artiklar/Varldens-stader-vaxer-allt-snabbare

SCB (2014). *Befolkningsstatistik.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.scb.se/sv_/Hitta-statistik/Statistik-efter-amne/Befolkning/Befolkningens-sammansattning/Befolkningsstatistik/

SLV (2012). *Försäljning av små mängder.* Hämtad 2014-05-15 från http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/broschyrer/11-562%20SLV%20Gårdsf_H.pdf

SLV (2013). *Hur liten kan livsmedelskonsumtionens klimatpåverkan vara år 2050? - ett diskussionsunderlag om vad vi äter i framtiden.* Hämtad 2014-05-20 från http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_miljo/2013_livsmedelsverket_hur_liten_kan_livsmedelskonsumtionens_klimatpaverkan_vara_2050.pdf

Stadsjord (2014). *Om oss.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.stadsjord.se/om-oss/

Stadsnära odling (u.å.a). *Om oss.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.stadsnaraodling.se/om-oss/

Stadsnära odling (u.å.b). *Våra projekt.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.stadsnaraodling.se/project/

Stockholm Resilience Center (2013). *Rich biodiversity can exist in and around cities.* Hämtad 2014-05-20 från http://www.stockholmresilience.org/21/research/research-news/10-4-2013-rich-biodiversity-can-exist-in-and-around-cities.html

Svenska EFS-rådet (2013). *Trädgård – en förstudie av nya vägar in på arbetsmarknaden*. Hämtad 2014-05-15 från http://www.esf.se/sv/Projektbank/Behallare-for-projekt/Stockholm/Tradgard---en-forstudie-av-nya-vagar-in-pa-arbetsmarknaden/

Svt (2014). *Stor brist på trädgårdsmästare.* Hämtad 2014-05-15 från http://www.svt.se/nyheter/sverige/stor-brist-pa-tradgardsmastare

URBACT (2012). *About.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.sustainable-everyday-project.net/urbact-sustainable-food/2012/10/16/about/

Urban Farming Institute of Boston (2014). *2014 UFI farmer training program.* Hämtad 2014-05-15 från http://urbanfarminginstitute.wordpress.com/2014/02/22/2014-ufi-farmer-training-program/

Utveckling Nordost (2014). *Stadslandet Göteborg.* Hämtad 2014-05-06 från http://www.utvecklingnordost.se/Bilder/pdf/rapport%20stadslandet.pdf

WHO (2014). *Urban population growth.* Hämtad 2014-05-25 från http://www.who.int/gho/urban_health/situation_trends/urban_population_growth_text/en/

World Food Programme (2014). *What is food security?* Hämtad 2014-05-06 från https://www.wfp.org/node/359289

WWF, (2010). *Sammanfattning av Världsnaturfonden WWFs Living Planet Report 2010.* Hämtad 2014-05-06 från: http://www.wwf.se/source.php/1348453/LPR%202011%20light.pdf

Utbildning

– för att främja matproduktion och entreprenörskap i Göteborg med omnejd

Bakgrund

Grön Produktion arbetar för att hitta sätt att främja förutsättningarna för ekonomi i matproduktion i och omkring staden. Vi har identifierat två aspekter som vi ser som viktiga i detta arbete:

1. Skapa kunskap kring affärsmodeller och lokala ekonomier så som t.ex. andelsjordbruk (CSA), relationsekonomier och CSR-modeller (Corporate Social Responsibility)

2. Få till en utbildning kring matproduktion i och omkring staden med fokus på odlingstekniker (bland annat använda ny teknik för att maximera skörd etc.) entreprenörskap, affärsmodeller m.m. i Göteborgsområdet.

Syftet med att initiera en utbildning

Göteborg behöver stärka förutsättningarna för de som idag i någon mån försörjer sig på matproduktion samtidigt som det behövs många fler. Att skapa nya kanaler som hittar, vägleder, utbildar och lotsar nya matproducenter ut på marknaden är viktigt. Andra saker av intresse i ett sådant sammanhang skulle exempelvis kunna vara ett program för validering och komplettering av tidigare erfarenheter av matproduktion (till en svensk kontext), med tanke på många nyanlända som många gånger har stora erfarenheter av odling och djurhållning.

Det finns många aktörer i Göteborg med omnejd som arbetar med stadsodlingsfrågor och många potentiellt intressanta platser att förlägga en sådan utbildning på. För att kunna lyfta hela staden skulle en utbildning kunna vara utspridd på olika ställen (ett polycentriskt upplägg) där olika platser står för olika funktioner och kunskaper.
Om det blir en utbildning är det givetvis upp till de inblandade aktörerna att forma en utbildning utifrån de förutsättningarna och intresse som finns.

Genomförda aktiviteter (fram till och med februari 2014)

Workshop 18 oktober 2013 tillsammans med Studiefrämjandet.
Strategiska nätverksmöten med intresserade aktörer 20 november 2013 (Grön Produktion, Drivhuset, Changemaker och Coompanion)
Strategiskt nätverksmöte 17 januari 2014 (Grön Produktion, Changemaker och Stadslandet)
Workshop på Lärjeåns Trädgårdar kring lärnoder/utvecklingsnav och utbildning 31 januari 2014.
Planeringsmöte kring utbildning på Coompanion 7 februari 2014 (Grön Produktion,

Stadsjord, Changemaker, Coompanion och Stadslandet).
Planeringsmöte kring utbildning hos Changemaker 19 februari 2014 (Grön Produktion, Stadsjord, Changemaker, Coompanion, Studiefrämjandet och Stadslandet).

Nuläge/resultat (februari 2014)

Under hösten (2013) och vintern (2014) har Grön Produktion drivit en process (se ovan) för att samla olika aktörer för att möjliggöra nätverk, kontakter och ett gemensamt lärande som förhoppningsvis leder till att en utbildning kring matproduktion och entreprenörskap kan bli verklighet. Längs med vägen har en aktör (Changemaker) meddelat (under ett möte där Grön Produktion var sammankallande och initiativtagare) att de eventuellt har möjlighet att i samverkan och samarbete med andra aktörer starta just en sådan utbildning i folkhögskoleform (genom ABF Brunnsvik) i Göteborgsområdet. En arbetsgrupp knuten till Changemakers initiativ har formats:

Changemaker
Coompanion
Stadsjord
Stadslandet (tidigare del av Utveckling Nordost)
Grön Produktion
Studiefrämjandet
Ett definitivt beslut om en utbildning blir av (i sådana fall planeras start i april 2014, snabba ryck) kommer i början av mars.

Kartläggning utbildningar i Sverige kopplat till stadsodling, matproduktion (eller snarlikt) och entreprenörskap

Anna Svensson (Bibanken och praktikant på Changemaker) har gjort en kortare sammanställning som detta är en påbyggnad av. Kartläggningen visar att det finns få utbildningar som kopplar matproduktion och entreprenörskap och ingen längre utbildning med denna inriktning i Västra Götalandsregionen. Således stärks uppfattningen att det vore strategiskt att få till stånd något sådant i Göteborgsområdet med omnejd.

Studiecirklar:

Urban Odling, Folkuniversitetet, Göteborg, 4 träffar 20 februari-5 maj 2014. Baskunskap (ingen förkunskap krävs).

”Den här kursen vänder sig till dig som vill lära dig mer om olika sätt att odla i staden. Under fyra kvällar introduceras olika sätt att odla smart på en liten yta: från ett fönster till en pallkrage, från en kolonilott till en villaträdgård. Dessutom ges en inblick i allt det vilda som går att äta.”

Länk: http://www.folkuniversitetet.se/Kurser--Utbildningar/Miljo-Natur/Hallbar-utveckling/Goteborg/Urban-odling---NYHET/?sr=true

Studiefrämjandet har väldigt många kortare kurser kring stadsodling/ekologisk odling, biodling, självhushållning, permakultur, matförädling etc.

Länk: http://www.studieframjandet.se/sok/HelaSverige/?csq=odling

YH-utbildningar

Mathantverkare – Ett yrke i tiden, utbildningssamordnare: Torsta AB, utförare: Eldrimner (nationellt resurscentrum för mathantverk). Teorin är förlagd i Ås (utanför Östersund) och praktiken kan genomföras hos mathantverkare i hela Sverige. Ettårig utbildning med start den 25 augusti 2014 (200 Yh-poäng).

”Du lär dig att skapa produkter med smak, kvalitet och identitet. Du jobbar i huvudsak med lokala råvaror och i mindre skala. Du tillverkar hälsosamma produkter med respekt för naturen, djuren och människor, utan onödiga tillsatser; produkter som går att spåra till sitt ursprung. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är närvarande genom hela produktionskedjan. Efter utbildningen kan du antingen ta jobb i ett mathantverksföretag eller själv starta mejeri, charkuteri, bageri eller egen förädling av bär, frukt eller grönsaker.”

Länk: http://www.eldrimner.com/28077.yh-utbildning.html

Yrkeshögskolan för biodling, Höör. 400 YH-poäng (varav 100 praktik). Biodling och företagsekonomi. Startar i februari varje år. Vid avslut får du ett gesällbrev i Biodling.

”Yrkeshögskolan för biodling ger dig den kunskap du behöver för att verka som yrkesbiodlare och företagare. Du får kunskap och förståelse för hur en större biodling kan bedrivas rationellt, ekonomiskt och med hänsyn tagen till gällande lagstiftning. Du får också kunskap om biodlingens produkter och tjänster, hur produkterna utvinns och förädlas och hur de kan ingå i mathantverk och hudvårdsprodukter. ”

Länk: http://yhbiodling.se/

Mathantverkare med Entreprenörskap, Folkuniversitetet, Kristianstad, 200 YH-poäng (1 år). Kursstart 25 augusti 2014.

”Utbildningen hjälper till att få nya företagare, med högre kunskap och större kontaktnät. Dessutom hjälper utbildningen till att få en levande landsbygd, i ett Skåne som i allt större omfattning har besöksnäringen som stor inkomstkälla. För att gå utbildningen behöver man inte ha en redan existerande verksamhet eller lantbruk. Utbildningen vänder sig till alla som vill ha en framtid inom den småskaliga livsmedelsförädlingen.”

Länk: http://www.folkuniversitetet.se/Skolor/Yrkeshogskoleutbildning/Hotell-restaurang-och-turism/Smaskalig-livsmedelsforadling-med-entreprenorskap/

Hållbar Kockutbildning, Folkuniversitetet, Kristianstad, 200 YH-poäng, start 1 september 2014.

” Från arbetslivet, både offentliga kök och privata verksamheter är det stor efterfrågan idag på kockar med stor kunskap om närodlat, ekologisk och mer miljövänlig mat. Utbildningen syftar till att kombinera ekologiska livsmedel och närodlade produkter med en kunskap om hur våra val påverkar klimat och miljö. Medvetenheten har även nått slutkonsumenten, som gör aktiva val när det gäller restaurang besök, inköp av råvaror, beroende på uppfödningssätt, transportvägar, tillsatta konstgjorda ämnen eller besprutade produkter. Enligt tidningen Metro (20120522), är svenskar redo att ge extra för grön vara. Var fjärde svensk är beredd att betala upp till 10% extra för mat och dryck som är miljövänlig.”

Länk: http://www.folkuniversitetet.se/Skolor/Yrkeshogskoleutbildning/Hotell-restaurang-och-turism/Hallbar-kockutbildning/?sr=true

Trädgårdsmästarutbildning (Enköping med en filial i Stockholm), Yrkeshögskolan i Enköping, 400 YH-poäng (2-årig). Traditionell trädgårdsmästarutbildning med fokus på parkmiljöer.

Länk: http://yh.enkoping.se/tradgardsmastarutbildning/

I den senaste ansökningsomgången för YH-utbildningar inkom 12 ansökningar för nya utbildningar kopplade till odling/matproduktion/entreprenörskap:

Garden management, turism (Värmland)

Ekologisk kock (Västerås)

Koordinator grön hälsa miljö (Båstad)

Koordinator stadsodling (Båstad)

Mathantverk med entreprenörskap (Lund)

Mathantverk och företagande (Mariestad)

Plantskolist (Staffanstorp Skåne)

Småskalig livsmedelförädlare (Stockholm)

Stadsodlare projektledare (Staffanstorp, Skåne)

Trädgårdsföretagare odling marknad (Norrköping)

Trädgårdsmästare ekologi entreprenörskap (Södertälje)

Trädgårdsmästare hälsa kultur miljö (Mölndal, Gunnbo) - med inriktning på besöksparker.
http://www.folkuniversitetet.se/Skolor/Yrkeshogskoleutbildning/Pagaende-YH-utbildningar/Tradgardsmastare-med-specialisering-halsa-kultur-och-miljo/?sr=true

Denna utbildning startades 2012 och har med två ”kullar” som avslutar 2013 och 2014 (400 YH-poäng). Kursinnehåll:

Trädgårds- och odlingskunskap 70 poäng
Trädgård för hälsa och utveckling 40 poäng
Växtkunskap 15 poäng
Trädgårdsdesign 35 poäng
Naturvård, kulturmiljövård och människa 35 poäng
Träd och trädvård 35 poäng
Företagande och entreprenöriellt förhållningssätt 25 poäng
LIA 1 15 poäng
LIA 2 15 poäng
LIA 3 80 poäng
Examensarbete 35 poäng

Den kommer inte att fortsätta.

Länk: http://www.gunneboslott.se/tradgardarna/tradgardsutbildningar

Ingen av de ovan nämnda beviljades för uppstart 2014/2015.

Folkhögskolor

Holma folkhögskola har ett antal kurser på hel-, eller halvfart, med inriktning stadsodling/ekologisk odling/ekonomiska modeller. Ingen kurs med ett tydligt entreprenöriellt perspektiv.

Länk: http://www.holmafolkhogskola.se/

Vårdinge By Folkhögskola, Järna, Ekologisk trädgårdsutbildning.

Länk: http://www.vardinge.fhsk.se/utbildningar/kurser/tradgard-och-hantverk-utbildning-vardinge-by-folkhoegskola.html

Glokala Folkhögskolan, i Malmö har en utbildning som heter Samhällsentreprenör. En utbildning som inte specifikt arbetar med stadsodling/matproduktion men som tangerar i entreprenörperspektivet.

De har även en kurs i permakultur som hålls på Holma Folkhögskola.

Länk:http://www.glokala.se/content/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=205&Itemid=486

Högskoleutbildningar

Stockholms Universitet: Stadsodling – planering, hälsa och miljö. 7,5p

” Kursen behandlar miljö, tillämpad ekologi och planering kring urbana odlingssystem. Stadsodlingens möjligheter och begränsningar diskuteras kopplat till globala miljöutmaningar som klimatförändringar, vattenförsörjning och sinande naturresurser (olja, fosfor). Förutom direkta miljöaspekter förknippade med stadsodling, behandlas folkhälsorelaterade och gestaltningsmässiga aspekter, samt sociala aspekter som gemenskap och användning av offentliga miljöer. Vidare behandlas historiska perspektiv och framtidsperspektiv på matförsörjning och matsäkerhet i en urbaniserad och globaliserad värld. Studiebesök på befintliga stadsodlingar. Praktisk tillämpning av stadsodling.”

Länk: http://www.ink.su.se/utbildning/alla-utbildningar/kurser/grundniv%C3%A5/stadsodling-planering-milj%C3%B6-och-h%C3%A4lsa-7-5-hp-1.90411

Uppsala Universitet: Urban Agriculture – Permaculture and Local Food Systems. 7,5p

Länk:
http://www.uu.se/en/admissions/master/selma/kursplan/?kpid=22277&lasar=13%2F14&typ=1

Komvux

Dingle Naturbruksgymnasie tillhandahåller förhållandevis konventionella jordbruk och trädgårdsutbildningar.

Länk: http://naturbruk.nu/sv/Startsida/Skolorna/Dingle/Utbildning/Vuxenutbildning-info/KomVux-utbildningar/

Frågeformulär

Restaurang och handel

- Vad kräver/önskar ni av era livsmedels-/råvaruproducenter eller leverantörer?
  - Kontinuitet; hela året, säsong
  - Mängd: Fast eller utrymme för variation?
  - Typ av produkt; råvara, förädlad, mathantverk, ekologisk
  - Samarbete: direktkontakt, grossist
  - Anpassningsbarhet hos producent: möjlighet att själva påverka
- Handlar ni i dagsläget med urbana producenter?
- Hur småskalig går det att vara? Hur små leveranser?
- Vad behöver en lokal småskalig producent känna till/ha kunskap om tänker ni, för att sälja till er typ av verksamhet?
- Kan ni tänka er att ställa andra typer av krav på urbana producenter?
- - I så fall; vilka och varför?
- Hur uppfattar ni intresset för urban/lokal matproduktion?
- Ser ni ett behov av människor med en kompetens inom urban matproduktion? Antingen att anställa eller att samarbeta med? Vilken kompetens vill ni i så fall att personerna skall ha?
-

Upphandlingsbolaget

- Vad kräver/önskar ni av era livsmedels-/råvaruproducenter eller leverantörer?
  - Kontinuitet; hela året, säsong
  - Mängd: Fast eller utrymme för variation?
  - Typ av produkt; råvara, förädlad, mathantverk, ekologisk
  - Samarbete: direktkontakt, grossist
  - Anpassningsbarhet hos producent: möjlighet att själv påverka
- Hur ser ni på möjligheterna att använda det nya EU-direktivet till att göra avtal med lokala/urbana matproducenter?
- Vilka allmänna riktlinjer gäller vid upphandling av livsmedel inom kommunen?
- Vilka miljömässiga krav ställer ni på leverantörer?
- Och kvalitetsmässiga är ju också viktigt
- Vad behöver man som lokal småskalig producent känna till/ha kunskap om tänker ni, för att

sälja till offentlig sektor? Vilka kunskaper krävs?

- Hur småskalig kan man vara? Hur små leveranser?
- Ser ni ett behov av människor med en kompetens inom urban matproduktion? Antingen att anställa eller att samarbeta med? Vilken kompetens vill ni i så fall att personerna skall ha?
- Handlar ni i dagsläget med urbana producenter?
- Kan ni tänka er att ställa andra typer av krav på urbana producenter?
- - I så fall; vilka och varför?

Kommun; Stadsnära odling och Västra Hisingen

- Hur stor är den urbana matproduktionen idag?
- Hur stor del av den är kommersiell?
- Vad behöver man som lokal småskalig producent känna till/ha kunskap om, tänker ni, för att gå från husbehovsodling till kommersiell odling?
- Hur ser ni från ert håll på intresset för detta?
- (Hur) Jobbar ni för att underlätta för producenter att ta steget? Hisingen: Hur är det tänkt att det ska fungera med försäljning på lokala torg?
- Vilka kunskaper ser ni att det finns och vilka behöver tillvaratas och utvecklas i en framtida utbildning för urbana jordbrukare/matproducenter?

Producenter

- Har ni ett intresse av att ta steget från egen odling till kommersiell odling? Alternativt: Märker ni av ett intresse att ta steget från egen odling till kommersiell odling?
- Säljer ni något av det som produceras idag?
- Vilka kunskaper finns och behöver tillvaratas och utvecklas i en utbildning för urbana jordbrukare/matproducenter?
- Vilka kunskaper saknar ni för att kunna ta steget till kommersiell odling?
- Har ni, eller någon ni känner, ett intresse av att gå en utbildning inom urban matproduktion?