

Nya samarbeten och logistiklösningar för mer lokal mat på menyn

3 september 2019



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN



VÄSTRA
GÖTALANDSREGIONEN

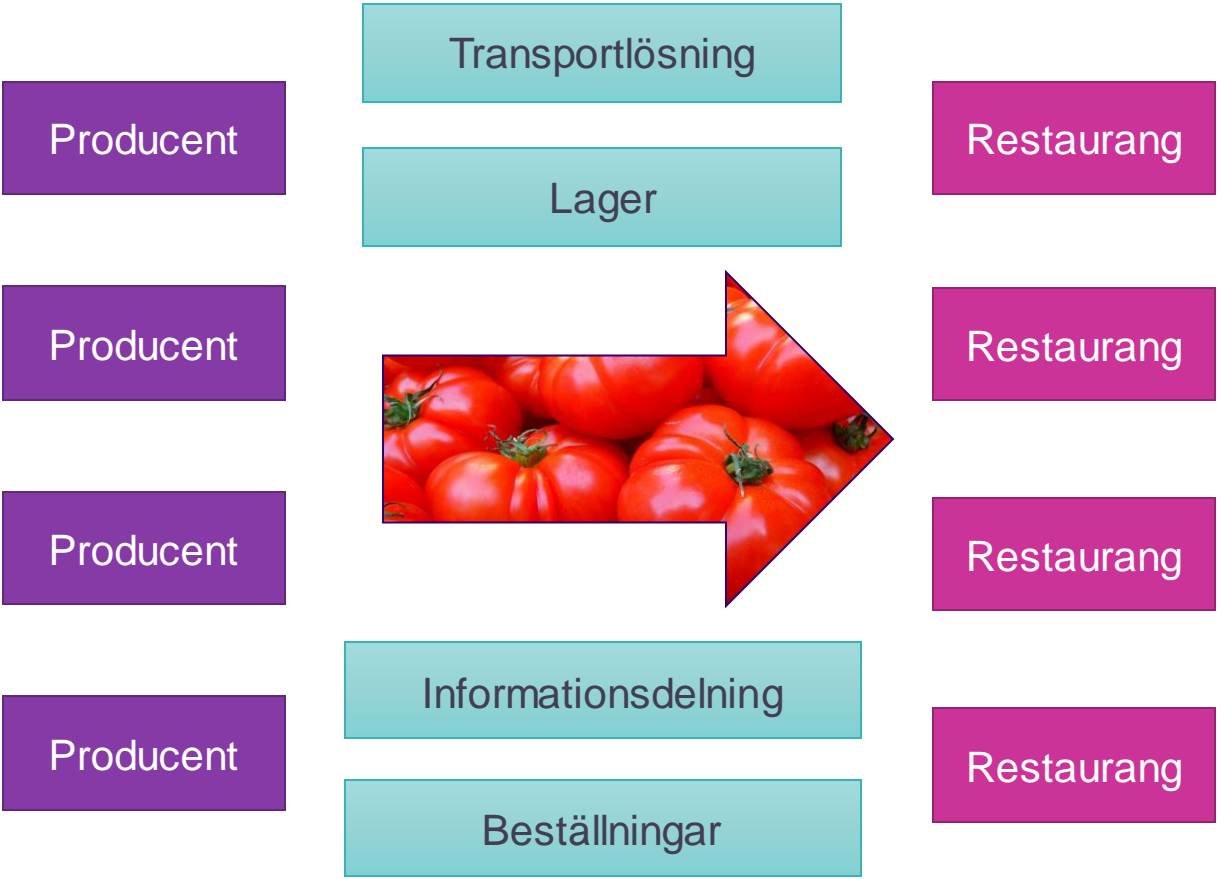


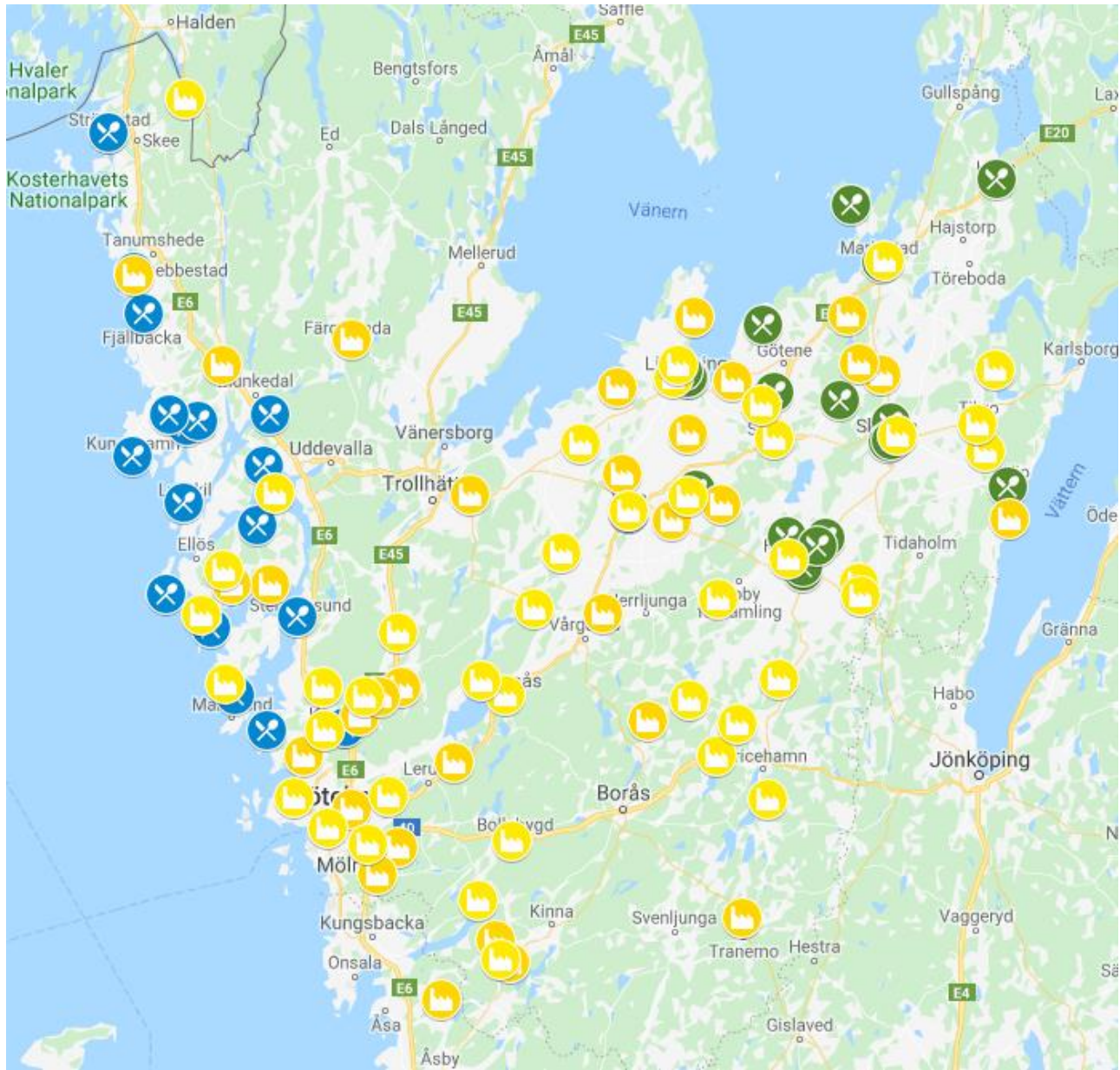
Syfte

Ta fram förslag på logistiklösningar för att möjliggöra mer lokal mat på menyn



Systemet

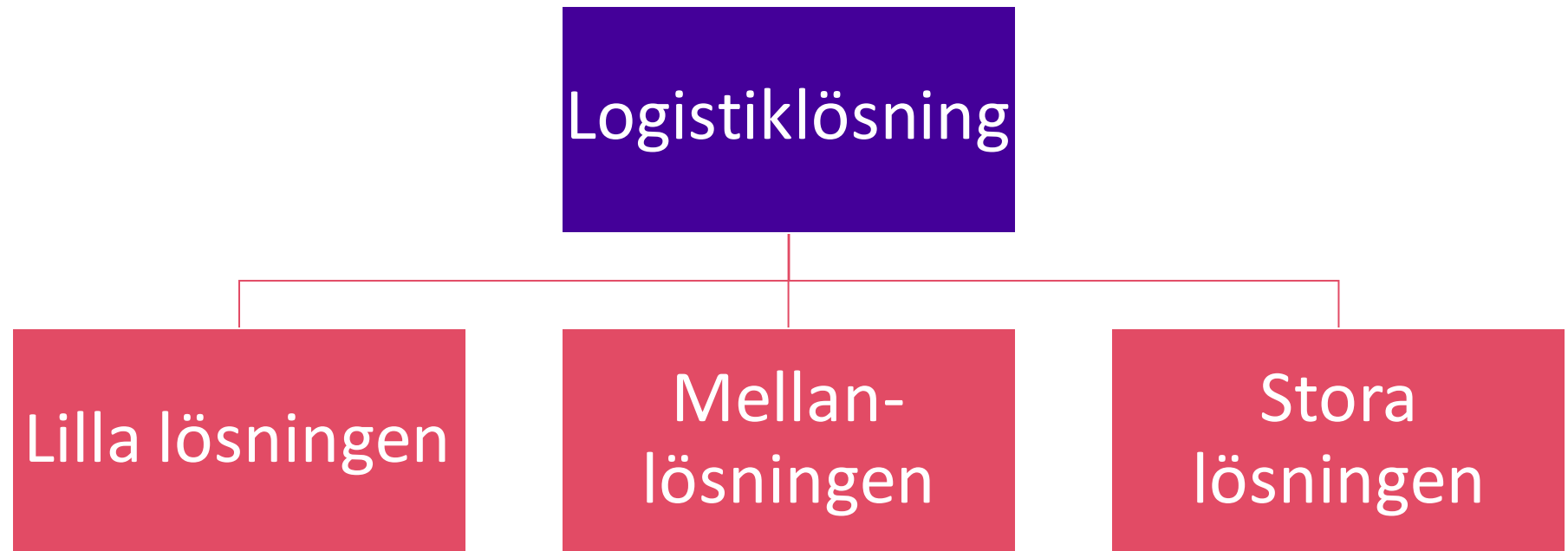




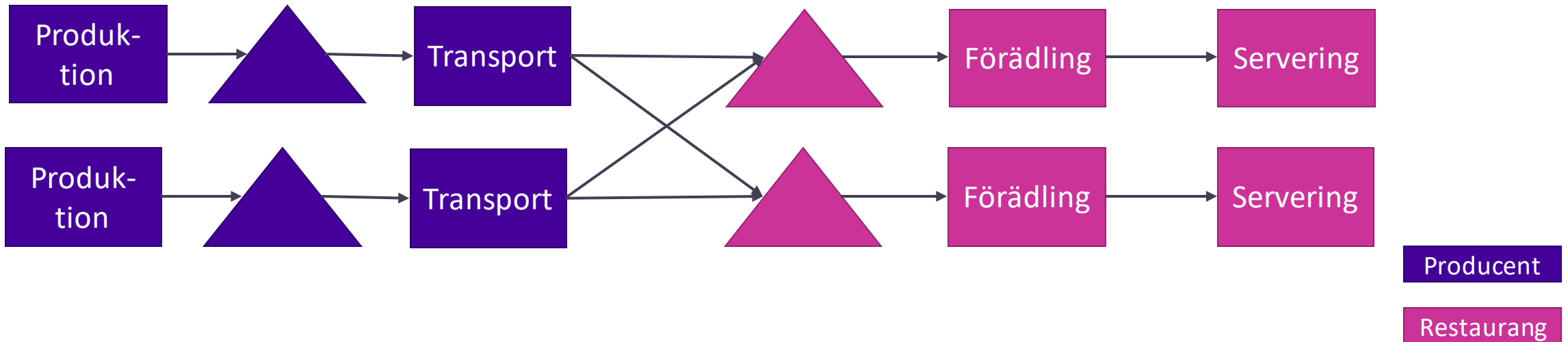
Möjliga samarbetsmodeller och logistiklösningar



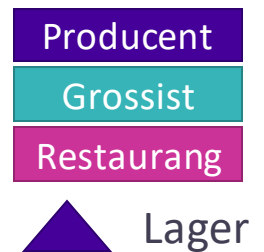
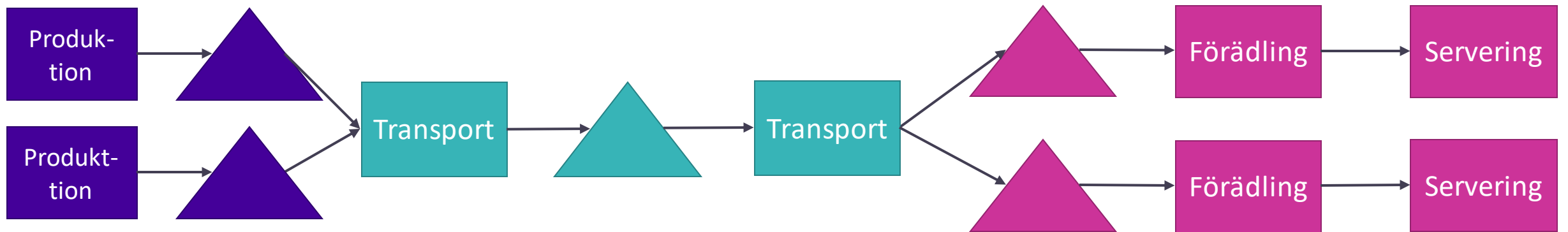
Tre lösningar



Lilla lösningen: Direkta samarbeten mellan enskilda producenter och restauranger

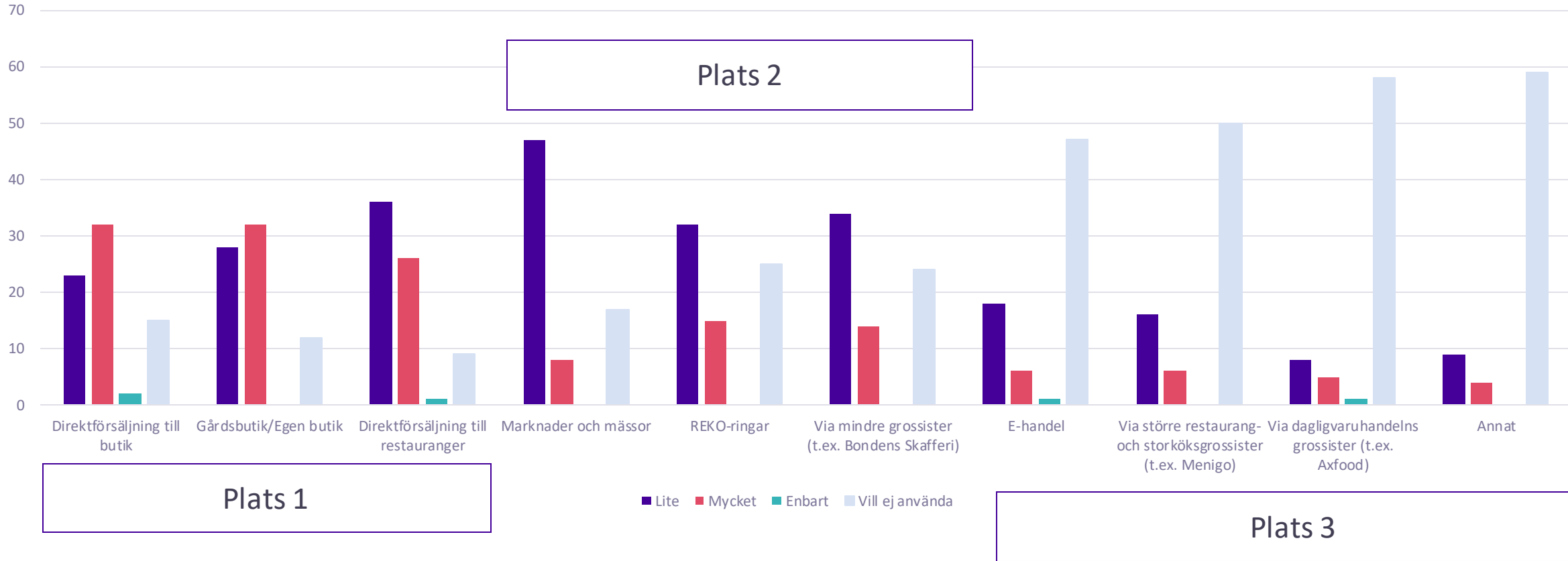


Stora lösningen: Livsmedelsdistributionen sköts av stora grossister

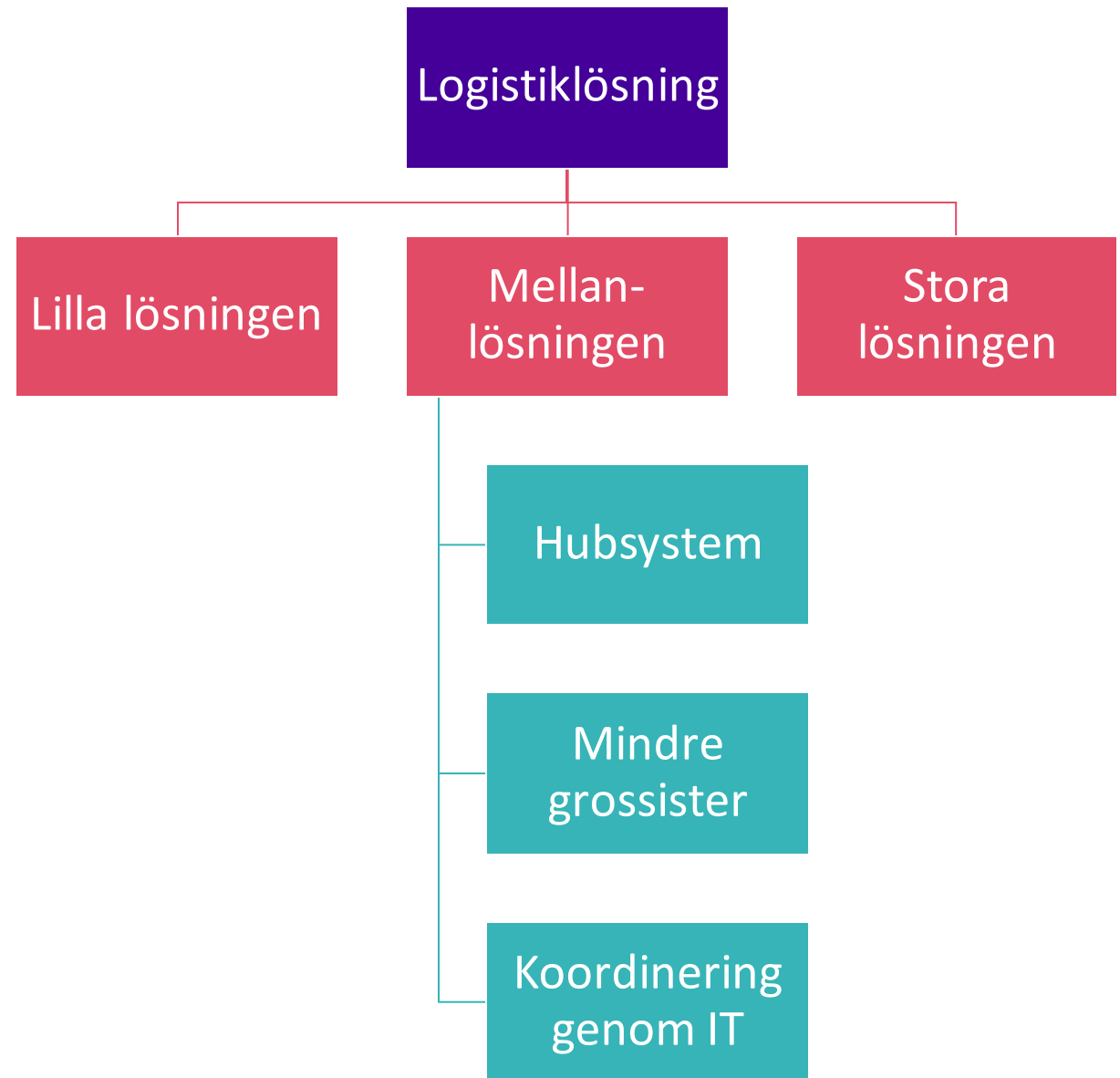


Framtida försäljningskanaler

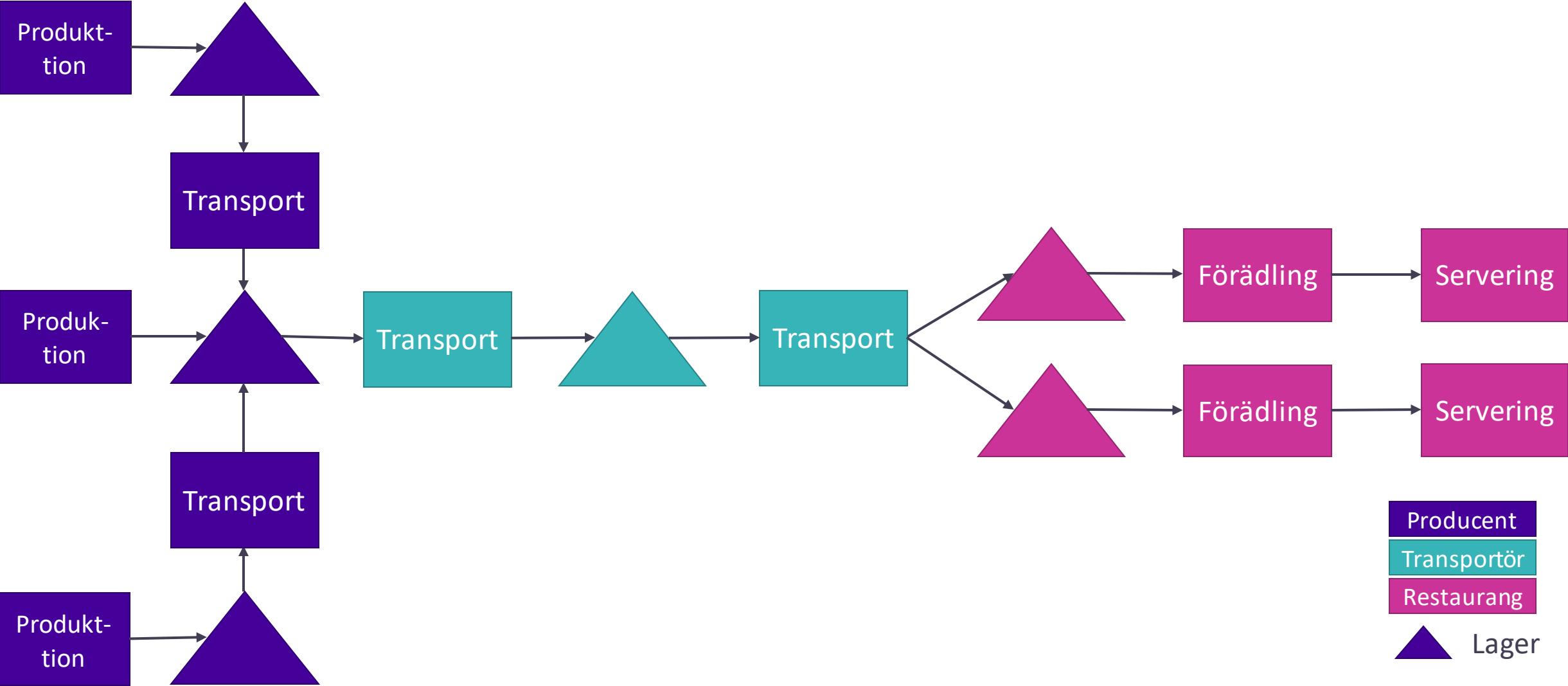
Vilka försäljningskanaler vill ni använda de kommande 5 åren?



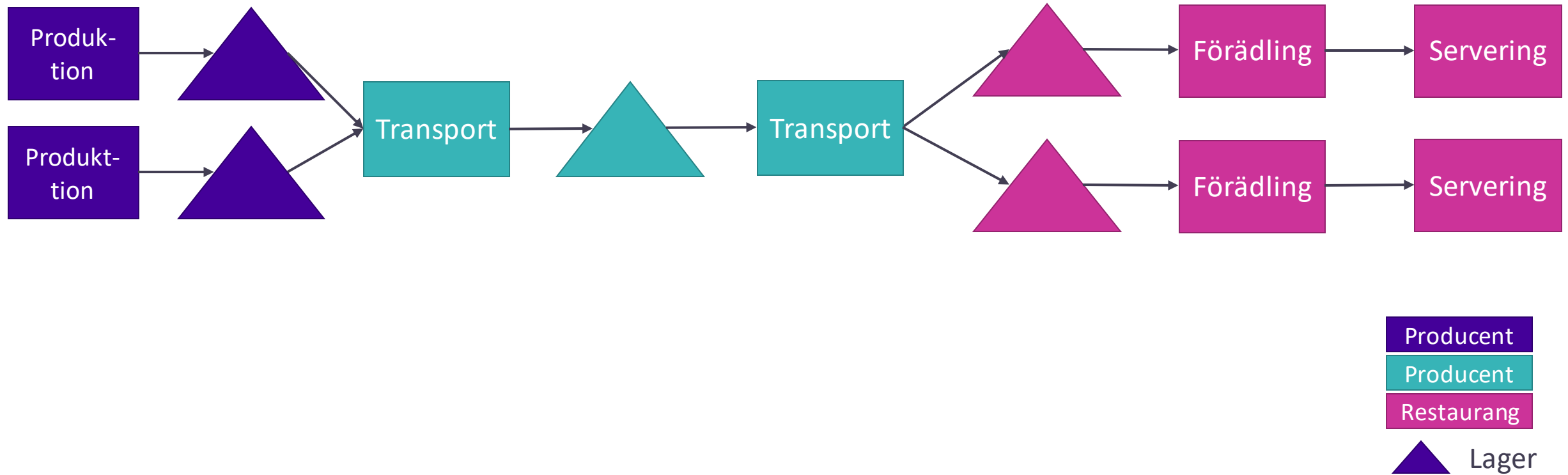
Mellan- lösningar



Mellanlösning 1: HUB-system



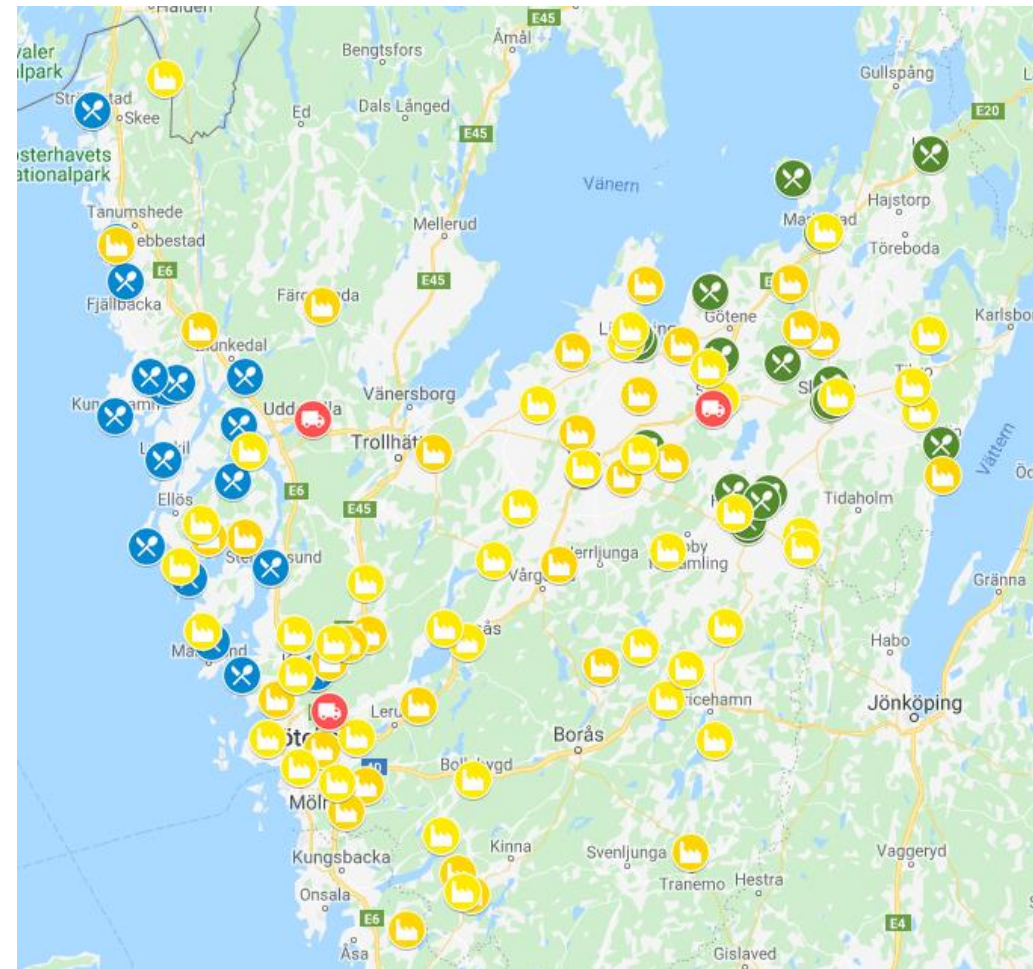
Mellanlösning 2: Mindre grossister



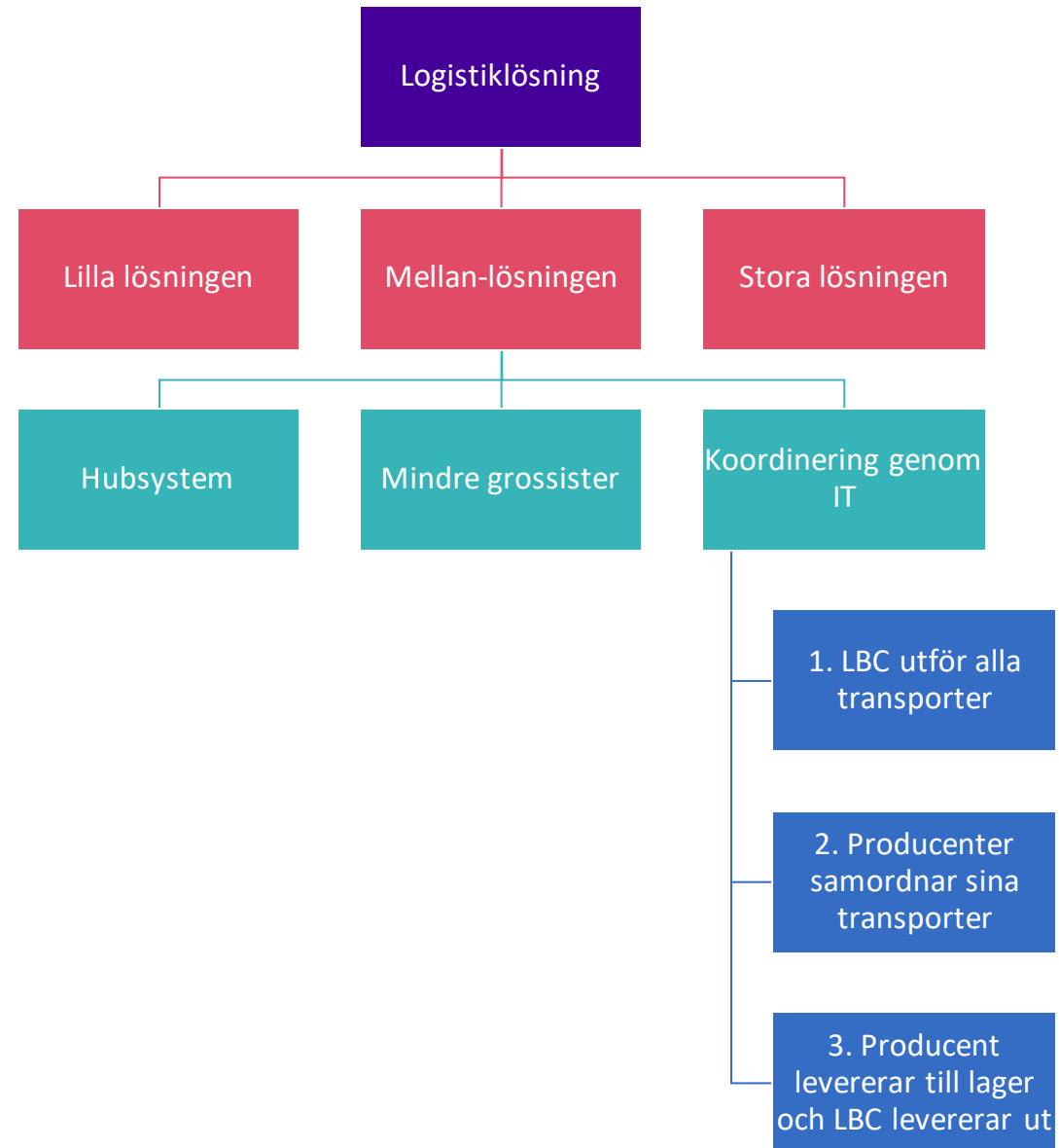
Mellanlösning 3: Koordinering av transporter och beställningssystem genom IT-plattform



Transportupplägg i mellan-lösningen kopplat till IT-plattform

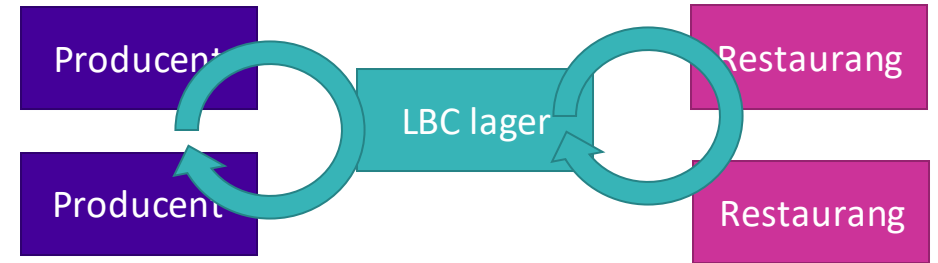


Transport lösningen

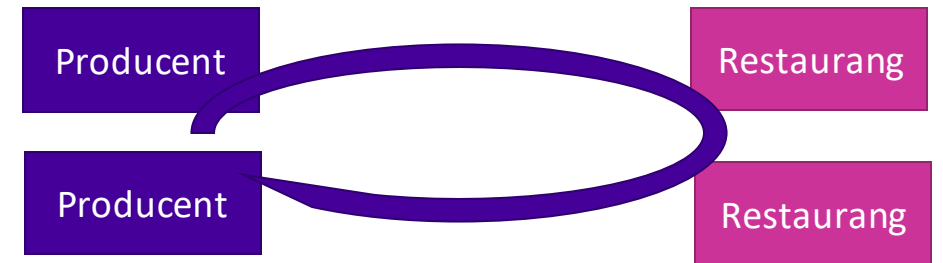


Tre typer av transportupplägg

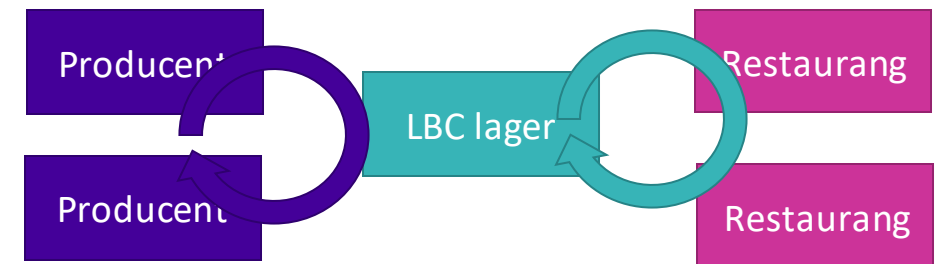
1. Lastbilscentral utför alla transporter



2. Producenter utföra alla transporter

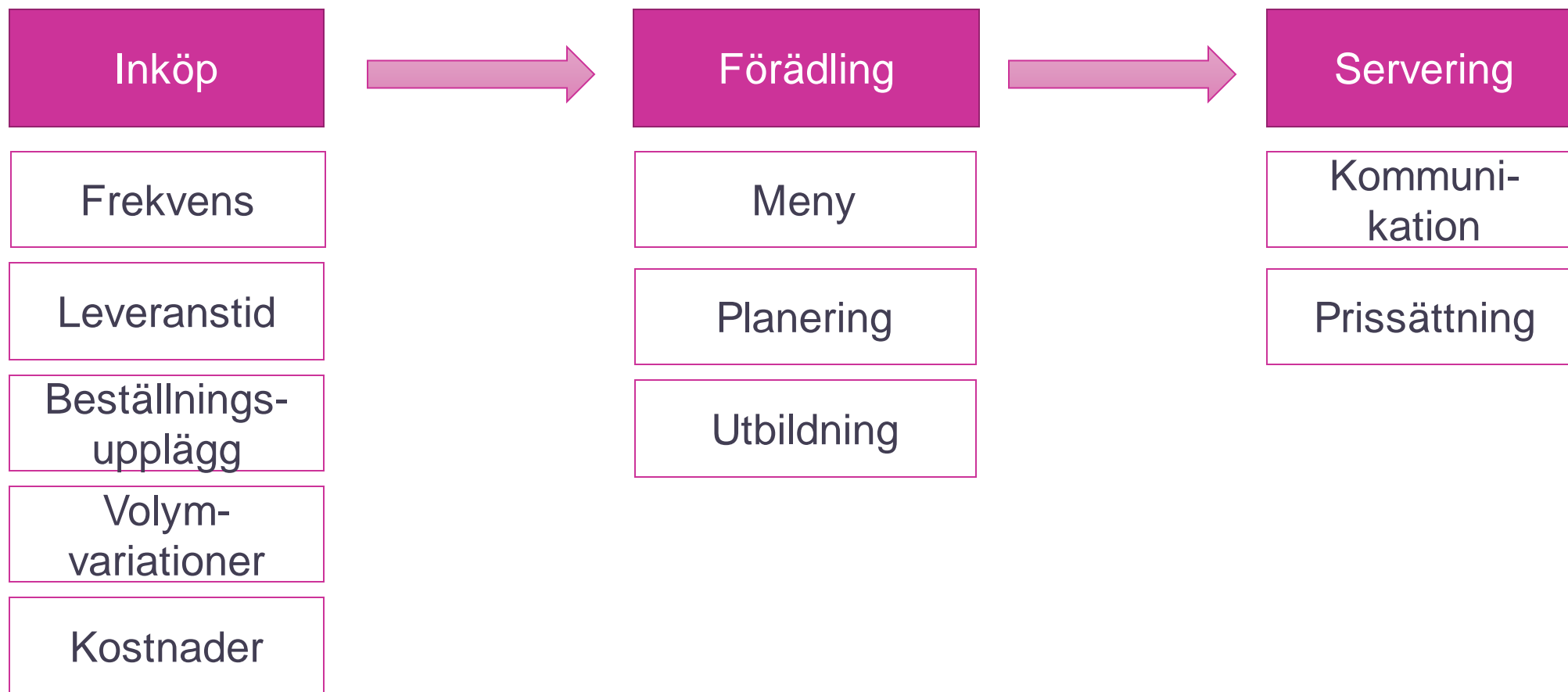


3. Producenter levererar till lager och LBC levererar ut till restauranger

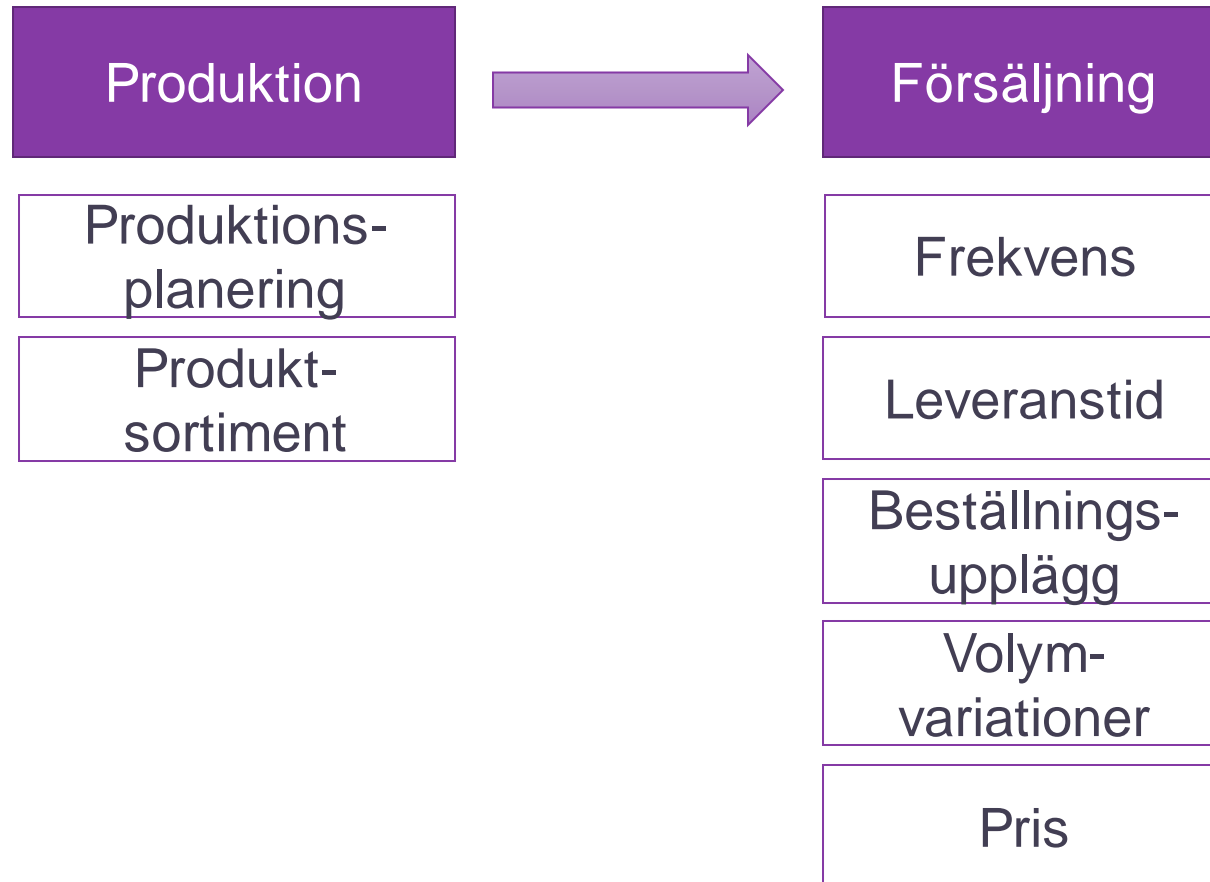


Beställningen

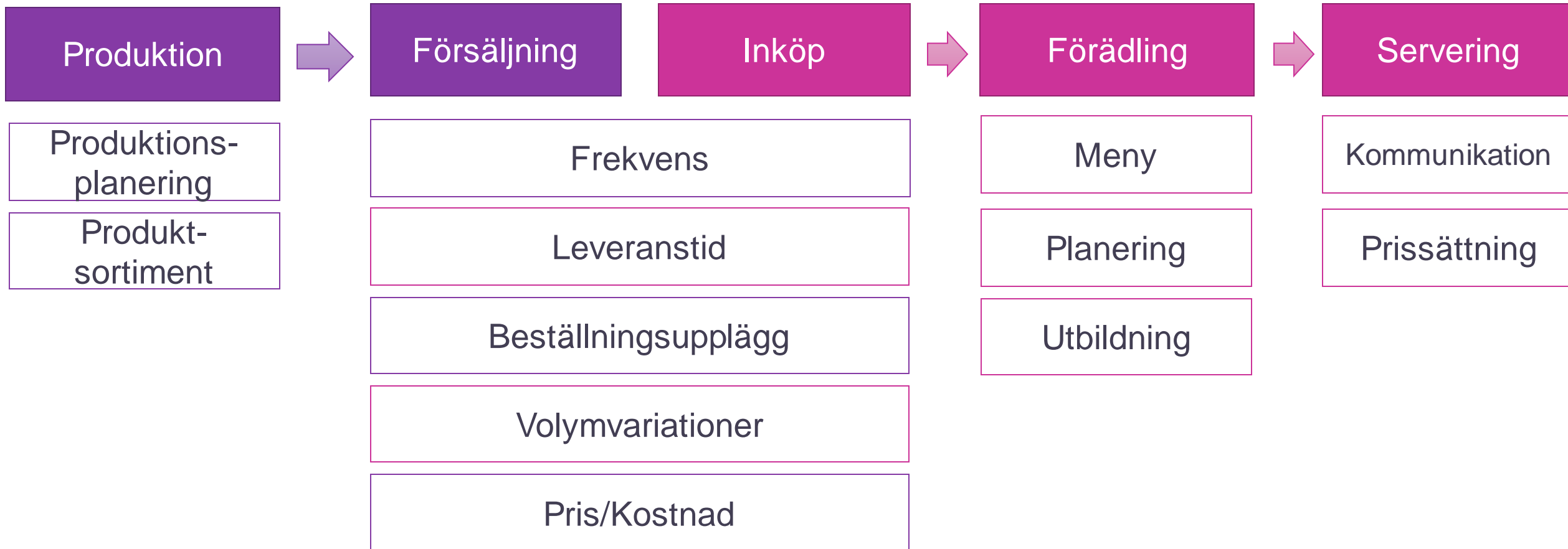
Möjliga områden som kräver ett förändrat arbetssätt/krav för restauranger för mer lokal mat



Möjliga områden som kräver ett förändrat arbetssätt/krav för småskaliga livsmedelsproducenter



Vad måste man ha ett gemensamt synsätt på?



Workshop om beställningsupplägg

- Hur många och vilka leveransdagar passar både producenter och restauranger?
 - Tänk på att upphämtning hos producenter troligtvis blir dagen innan restaurangens leverans
- För de utvalda leveransdagarna, när ska beställningen läggas och när ska den bekräftas?
 - Vad ska bekräftas?
- Något annat viktigt där det är viktigt att ha samsyn?

Restaurang
skickar order

Producent
bekräftar order

Upphämtning hos
producent

Leverans till
restaurang

TASK!

Mellanlösning



Fördelar

- Flexibilitet
- Skalbarhet: Lättare att samarbeta med fler producenter/restauranger än i lilla lösningen

Utmaningar

- För restauranger krävs det nya beställningsupplägg och anpassade processer
- För producenter krävs det samarbete med andra producenter och/eller transportörer för effektiva transporter
- Krävs samsyn på hur beställningar ska göras mellan producenter och restauranger

