

Nyhetsbrev till producenter i Jämtland

I Östersunds kommun har vi nu ökat takten i vårt beredskapsarbete. Under året kommer vi att börja frystorka mat i egen produktion.

En viktig del av beredskapen är också att ha fungerande samarbeten och transporter med producenter i vårt närområde. När vi startar produktionen av frystorkad mat vill vi därför i första hand använda lokala råvaror.

Ser du som producent ett tillfälle att leverera din produkt till oss? Hör av dig till måltidsutvecklare Linnea Davinder (linnea.davinder@ostersund.se) och Joakim Eklund (joakim.eklund@ostersund.se)! Vi nås även på telefon via kundcenter 063-14 30 00. Då kan vi lägga ut ett avrop på produkten via Dynamiskt InköpsSystem (DIS).



Frystorkad mat

Vad går att frystorka?

Egentligen vad som helst, men bäst hållbarhet och smak får mat som innehåller liten andel fett och socker.

Vilka livsmedel vill vi köpa?

Mat som innehåller mycket näring och energi lämpar sig väl sen när vi är igång. Exempelvis frukt, bär, rotsaker, kött, baljväxter och spannmål. Nu i början behöver vi prova oss fram och lära oss hur torken fungerar—*därför köper vi gärna sådant som kanske är lite kantstött eller svårt att sälja till andra kunder.*

Vad är minsta mängd att sälja?

Vi kan torka ungefär 50 kg åt gången, därför önskar vi köpa åtminstone den volymen.

Är du som producent inte redan ansluten till DIS? Klicka dig in på upphandlingskontorets hemsida via denna [länk](#) och följ stegen!



ÖSTERSUNDS
KOMMUN
STAAREN TJIELTE