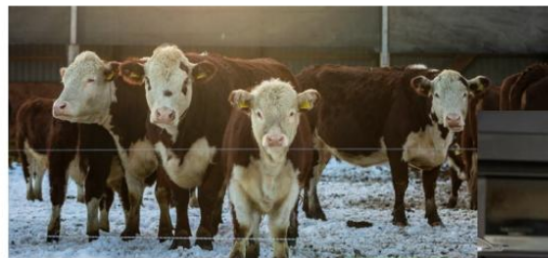




”Reko kortar vägen mellan konsument och producent. Det skapar en plattform för att handla från små producenter, som man vanligtvis inte kan handla av i vanliga mataffärer.”

Johanna Hildingsson på Forsa Gårdsmejeri

Kreatur från en av Hudiksvalls Reko-rings producenter.



Producenterna som var med på utlämningen i januari via Reko-ringen Hudiksvall.

Johanna Hildingsson, Forsa Gårdsmejeri.

## Lokal mat direkt från bonden

Under hösten har tre Reko-ringar startats i Hälsingland.

Här kan konsumenter enkelt handla närproducerad mat direkt från bonden.

– Tanken är att minska transporterna och bidra till att hålla landsbygden levande, säger grönsaksproducenten Tina Fröroth.

Det var under förra vintern som Tina Fröroth och ett antal andra producenter i Ljusdalsområdet kom på idén att starta Reko i Hälsingland. Då fanns redan ett flertal ringar på andra ställen i Sverige.

– Men här omkring fanns inga alls. Vi tyckte att konceptet verkade väldigt bra, både för att kunna sälja våra egna produkter, men framför allt för att själva kunna handla närproducerat, säger hon.

### Nätverk med ringar

Den inledande planen var att starta en enskilda Reko-ring i Ljusdal, men efter att ha tänkt igenom saken mer noga ändrade de sig. – Vi kände att Ljusdal var ett för litet område. Det är ganska glesbefolkat här och även rätt långt mellan producenterna. Vi visste heller inte om intresset var störst just här, berättar Tina Fröroth.

Därför beslutade de sig istället för att starta Reko Hälsingland. Det fungerar som ett nätverk för att underlätta uppstarten av Reko-ringar i landskapet och samlar också landskapets alla producenter, vilket gör det

enklare för dem som vill sälja i flera ringar.

Efter att nätverket var igång startade initiativtagarna en Reko-ring i Ljusdal och en i Järvsö. Så småningom blev intresset också stort i Hudiksvall och i november drog några producenter igång en ring även där.

– Reko är bra eftersom det kortar vägen mellan konsument och producent. Det skapar en plattform för att handla från små producenter, som man vanligtvis inte kan handla av i vanliga mataffärer, säger Johanna Hildingsson på Forsa Gårdsmejeri.

### Uppskattat koncept

Trots att Reko bara funnits i Hälsingland under kort tid har det redan hunnit bli ganska stort. I dag finns ungefär 1 000 medlemmar.

– I Hudiksvall har det verkligen tagit fart. Det är jättekul. Men det kan bli betydligt större. Det går både att starta upp fler ringar och att öka kundunderlaget i befintliga ringar. Troligen drar det igång mer ordentligt under kommande säsong, säger Tina Fröroth. #

Text: Anna Franck  
Foto: Emil Gustafson

### Vad är Reko?

- Reko (Rejäl Konsumtion) är ett sätt att handla lokalproducerad mat utan mellanhänder.
- Genom att handla närproducerat kan man minska transporterna och hjälpa små producenter att överleva, vilket håller landsbygden levande.
- I en Reko-ring samlas konsumenter och producenter, ofta i en Facebook-grupp. Där annonserar producenterna vad de vill sälja och konsumenterna förbokat varor. Utlämning sker sedan på bestämd plats och tid.
- Allt arbete med att driva Reko-ringar är ideellt.