

Han är de kommunala kökens frälsare



Han har dragit fram som en frisk fläkt i de kommunala köken i Berg och stuvat om menyn. Nu ska den prisbelönade kökschefen Johan Andersson ut på turné runt om i landet och predika den offentliga matens nya evangelium.

Tillsammans med stjärnkokken Paul Svensson ska Johan Andersson i höst ut på en turné som börjar i Sundsvall och slutar i Malmö.

– Jag ska tjöta lite om hur man kan jobba med offentlig mat. Riktigt kul att sättet som vi jobbar på i Bergs kommuns kök nu går på export. Sättet att samarbeta i köken både

inom äldreomsorg och skola har fått många att vilja veta mer, säger Johan Andersson.

Hans filosofi är dels att maten ska lagas nära gästerna, på äldreboenden och i skolor, dels att det så långt det går ska användas svenska råvaror.

Han vill bort från fiskpinnar och gröt och i stället erbjuda mat som både barn och äldre verkligen gillar. Som att gå på restaurang.

– Snart är grötgenerationen ett minne blott på våra äldreboenden och den goa sweet chili-generationen, som får hemtjänstmat i dag, är på väg in. De har helt andra matkrav. Det ska bli spännande att möta dem, resonerar Johan Andersson som inför hösten bland annat tänker bjuda på färsk fisk på matsedeln i Berg.

– Stoltheten att servera en färsk sej till kidsen och stålmormor är ju grym!

Att ge barn och gamla en fin matupplevelse är en njutning för Johan Andersson.

– Att kunna ge både stressade barnfamiljer i blodpuddingträsket och anhöriga med dåligt samvete en härlig känsla av att deras favoriter får riktig mat är världens bästa marknadsföring för en liten inlandskommun som Berg, säger han.

Och han berättar gärna om hur nymodigheterna mottagits bland de äldre.

– En gång var jag tvungen att krama om en hundraåring på ett äldreboende där vi ordnat en grillkväll. Hon ville nämligen ha receptet på tzatzikin. Den kvällen somnade vi i köket gott.

Bengteric Gerhardsson

bengteric.gerhardsson@op.se