

Johan ska höja standarden på maten för skola och omsorg



Under våren 2016 kommer 120 kockar och annan kostpersonal få möjlighet att delta i inspirationsdagarna vid Torsta. - Då visar vi också lagården och råvarorna. Det är bra för deltagarna att få se korna och lammen, vanligtvis jobbar de bara med kartonger, säger Johan

ÅS (JT). Johan Andersson, välmeriterad kock med erfarenhet från både krogbranschen och storköken, arbetar sedan förra året med att utveckla den offentliga gastronomi i Jämtland och Härjedalen.

–Med Torsta som bas har jag fått uppdraget att skapa en plattform för länets offentliga måltider. Johan Andersson berättar om bakgrunden till nätverket Offentlig Gastronomi i Jämtland/Härjedalen. –Jag deltog i ett möte i samband med projektet Eating the future på

Gamla Teatern 2014. Där initierade Margareta Winberg idén att göra en förstudie för att undersöka behovet av ett nätverk inom den offentliga gastronomin.

Torsta AB gjorde förstudien och det blev Johan som fick uppdraget att åka runt och tala med samtliga kostchefer i länet. Avsikten var att ta reda på om det utifrån en regional plattform är möjligt att höja måltidernas standard inom skola och äldreomsorg.

–Jag fann ett behov av samverkan och nu är jag anställd av Torsta på heltid i tre år för att arbeta med det här.

Syftet är att etablera ett nätverk för länets kostchefer, inspirera medarbetarna i köken och försöka utöka andelen lokala råvaror. Johan Andersson kommer ursprungligen från Göteborg, men är sedan 15 år tillbaka bosatt i Åsarna. Han har jobbat 25 år i krogbranschen och blev dessutom uppmärksammad som ”de kommunala kökens frälsare” när han var kostchef i Bergs kommun. Johan menar att de bästa och mest kreativa kockarna finns i de offentliga köken, men säger att helhetssynen saknas.

–Matupplevelsen är kanske mest viktig att utveckla när det gäller de offentliga måltiderna, och urkraften ligger hos kockarna. Därför är inspirationsdagarna på Torsta så viktiga. De är avsedda att vara en skapande verkstad där deltagarna inte behöver prestera utan enbart får ha roligt.

Johan talar också om småproducenterna och upphandlingsprocessen.

–Den offentliga gastronomin vill köpa närodlat och då måste vi fördela upphandlingen mer. Dessutom behöver mathantverkarna lära sig spelreglerna.

Ett samarbete med Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk, inleddes under 2015 och en landsomfattande turné påbörjades. Intentionen är att koppla ihop mathantverk med den offentliga måltiden.

–Bodil Cornell från Eldrimner och jag besöker alla de 22 länen. Vid varje tillfälle bjuder vi in kostchefer, småproducenter och politiker. Jag berättar om vårt regionala nätverk och på så sätt blir det en positiv grej för Jämtlands län, säger Johan Andersson.

Livsmedelsverket ser positivt på satsningen, som kan bli ett pilotexempel i landet, och tanken med den regionala plattformen är att den ska leva vidare även när projektet tar slut efter tre år.