

-Jag har jobbat med offentlig mat länge. Under många år har jag vurnat för människor med funktionsvariation och specialmat som kan höja hälsotalet, säger kocken Johan Andersson.



Kocken Johan Andersson lämnar Kojbyn efter tre år. Nu ska han åter jobba med offentlig mat i ett projekt inom LSS i Åre Kommun

– Jag har jobbat med offentlig mat länge. Under många år har jag vurnat för människor med funktionsvariationer och specialmat som kan höja hälsotalet, säger kocken Johan Andersson, Nästeln. Hur kom du med i projektet?

– 2016 fick jag göra en minnenas meny till äldreomsorgen i varje län i landet. Då kom jag i kontakt med LSS. De är duktiga och ger en go stämning på arbetsplatser. I projekt i Åre kommun, där jag är en av flera spelare, kom jag med för att inspirera till god och nyttig mat. Detta är en dröm för mig. Hälsotalet är för lågt och då behövs bland annat bättre mat till människorna på de olika boendena, säger Johan.

Men gör inte de anställda ett bra jobb där redan?

– De anställda inom LSS gör ett jättejobb de sliter utan att få någon större uppmärksamhet. Det gäller att komma in och på ett snyggt sätt, för att hjälpa till att förändra matvanor utan att det blir helt hälsoneordigt, menar han.

Det är inte bara mat som finns på programmet i projektet. Rörelse och andra hälsofrämjande aktiviteter finns med för de LSS-boende i Åre kommun. Det rör sig om fyra boenden i Åre kommun, varav ett i privat regi.

– Det är modigt att göra en sådan satsning. Jag har en bra grundidé för hur vi ska jobba. Det finns mycket material och skrifter men jag menar att det viktiga är att komma igång. Sedan ger sig allt, hävdar Johan.

Hur har det gått på Kojbyn, ett år som detta?

– Kojbyn har gått perfekt i sommar. Vi var tio anställda tills för några veckor sedan, berättar han. Hur känns det att lämna Kojbyn

– Det skär i hjärtat att lämna Kojbyn. För två veckor sedan blev vi rekommenderade av Matakademien i Jämtland Härjedalen. I och med att vi jobbat med mest lokala råvaror. Dessutom är vi nominerade till årets serviceföretag i Berg. Detta kommer i lite fel tid, kan man säga. Skulle det inte gå att kombinera båda världarna?

– Jag måste tänka på mitt. Jag har stått i kök i 35 år, nu är det dags för något annat.

Det är en positiv känsla att det har gått så bra i år, menar Johan.

Hur har din verksamhetspartner Håkan Thorén reagerat på att du lämnar Kojbyn, det är ju ändå ni som byggt upp stället tillsammans.

– Håkan Thorén och hans familj måste landa i detta. Han vet ju att jag känner många i branschen, jag kan säkert hjälpa till med att finna en efterträdare som kan driva restaurangen vidare. Allt är klart där, det är bara att köra igång i morgon om så är, menar han.

Vad tror du folk säger nu?

– Jag drev ju restauranger i Klövsjö och Vemdalen i tio år. När jag sadlade om till måltidsservice i Berg blev jag en smula idiotförklarad. Folk får tycka vad de vill, jag följer mitt hjärta, poängterar Johan.

Kommer du inte att jobba med mat under egen flagg alls? – Jag bor ju i Nästeln. Det är många som tycker att jag borde fortsätta att producera lite korv och hamburgare, och inte minst såsarna är efterfrågade. Det får växa fram om det blir nått av det. Det känns bra och trevligt för familjen med ett annat upplägg just nu och en tid fram över, säger Johan Andersson tidigare kock på Kojbyn i Rätan.

Publicerad: 7 oktober 2020 johannes.adolfsson@jamtlandstidning.se