

Mathantverk en underskattad resurs



Maten som hantverk borde få större plats i den offentliga måltiden. Temadagen på Sikfors herrgård blev ett intressant möte mellan människor i olika matroller.

Runt tre miljoner måltider serveras varje dag inom den offentliga sektorn, som inom skola och omsorg. Här vill de mindre mathantverkarna komma in och bli en naturlig samarbetspartner.

– Vilket inte alls är fallet i dag. Lagar kring offentlig upphandling upplevs ofta som ett hinder. Så behöver det inte vara, säger Annigun Wedin, projektledare för Mathantverksdagar som hållits på flera olika platser i landet, i går på Sikfors herrgård strax utanför Hällefors.

Ett fyrtiotal deltagare från kommunerna Hällefors, Laxå, Degerfors, Ljusnarsberg och Lindesberg strålade samman under rubriken ”Mathantverk möter offentlig gastronomi”. Bakom projektet står Eldrimner, ett nationellt resurscentrum kring mathantverk, samt kunskapsföretaget Torsta.

– Inom offentlig mathantering talas det alltför sällan om svenskt, ekologiskt eller närproducerat. Det vill vi förändra, säger Annigun Wedin och tillägger:

– Här finns ett ansvar också. Om inte offentligheten köper närproducerat då har vi snart inga bönder kvar.

Johan Andersson, utvecklare av offentlig gastronomi inom Torsta, framhåller vikten av att se helheten.

– Maten inom offentligheten i Sverige är bra, men den utnyttjas inte fullt ut. Trots att skolan lägger mer pengar på mat jämfört med läromedel.

Johan målar upp bilder av schemalagda luncher, hur maten kan vara ett pedagogiskt verktyg inom i stort sett skoans alla ämnen.

– För den äldre målgruppen har vi jobbat fram en minnenas meny. Där det lokala lyfts fram, fortsätter Johan.

Som passar att servera på exempelvis äldreboenden. Maten kan bli en brygga till den demente, men också ett sätt att få en sjuk att tillfriskna snabbare.

Men så var det det där med reglerna kring offentlig upphandling.

– Ofta övertolkas de, säger kocken Fredrik Kämpenbergs som jobbar i köket tillsammans med Johan samt tre elever från Pihlskolans hotell- och restaurangprogram i Hällefors. För att tillaga just en minnenas meny.

Johan nickar instämmande.

– Vi försöker visa vägarna, få nyckelpersoner att träffas. Vi är ute på turné nu där vi jobbar för att få igång de positiva vågrörelserna, säger Johan.

Mathantverket måste upp på agendan igen framhåller Bodil Cornell, verksamhetschef på Eldrimner.

– Vi jobbar för att undanröja hindren och bana väg för mathantverkets utveckling. Genom utbildning och rådgivning bland annat.

– Processen har börjat och på sikt hoppas vi få mer plats i de offentliga köken, säger Annigun Wedin.