



## **BÄTTRE MAT** Hur ska äldrevårdens och skolans mat bli bättre? Frågan diskuterades under torsdagen av regionen och öns matproducenter.

Representanter från regionen och öns matproducenter samlades under torsdagen för att diskutera hur den offentliga maten ska bli mer lokalproducerad. Mathantverksdagen arrangerades av det nationella resurscentrumet för mathantverk, Eldrimner, på Stafva gård i Barlingbo.

– Syftet är att koppla ihop de lokala producenterna med det offentliga köket för att på sikt kunna servera mer lokala mathantverk på skolor, förskolor och inom äldreomsorgen, säger Bodil Cornell, verksamhetschef på Eldrimner.

En av regionens utmaningar är upphandlingarna.

– Vi vill öppna upp för nya upphandlingar och få kommun och producenter att inse sina möjligheter. Till exempel kan man lämna in ett anbud till bara en skola och inte till hela regionen, om man skulle vara en småskalig producent, säger Johan Andersson från medarrangörerna Torsta AB, som tidigare arbetat som kostchef.

Kristina Björkander, enhetschef för köksområdet på lasarettet, välkomnar mer lokalproducerad mat.

– Det är inte så att vi inte vill köpa gotländskt. Gotland har produkterna, men de är inte förädlade så som vi vill ha det. Till exempel finns det ingen som skalar potatisen och morötterna, säger hon och fortsätter:

– Vi har brist på anbud. Vi vill få in anbud från de mindre leverantörerna. De som bor på våra äldreboenden bor där länge. Då blir det ensidigt att till exempel få samma sorts brödlimpa hela tiden.

Gilla Olsson arbetar i Solklintskolans kök, som levererar mat över hela ön, och hon önskar bättre råvaror.

– I dag är inte mycket närproducerat, det känns inte bra, säger hon.

I Härjedalen har kommunen köpt in ett fyrtiotal kor, vars kött går till skolor och äldreboenden. Något Eldrimner nu hoppas att Gotland ska inspireras av.

– Det låter fantastiskt. Vi vill ha bättre kvalitet på köttet, inte segt elände, säger Gilla Olsson.