

Mats Gärd vill få in lokalproducerad mat i storköken

ÖP 2016-02-28



Kommunpolitikern Mats Gärd (C) jobbar för att Strömsunds kommun ska handla mer närproducerad och ekologisk mat.

– Jag vill lyfta den offentliga gastronomin, säger han.

Mats Gärd's mål är att få in mer närproducerade och ekologiska produkter i storköken och därmed få in mer kvalitet på den offentliga maten. Just nu pågår ett länsomfattande projekt om offentlig gastronomi på Torsta, där man genom att inspirera och utbilda personal inom storkök hoppas kunna höja statusen på yrket, och öka intresset för bland annat närproducerad mat.

– Jag tror vi får det genom att inspirera personalen mer, nu har de till exempel fått vara på Torsta och lärt sig hur man gör färsk korv från lokalt kött, säger Mats Gärd, som förutom sin roll som ledamot i Strömsunds kommunfullmäktige även är arbetsledare för de kommunala köken i Hammerdal.

Dessutom driver han Fyrås gård tillsammans med sin make Fredrik Gärd. De baserar sin gårdsverksamhet på lammkött och ägg, i sin ägo har de 100 tackor och 5 000 värphöns.

– Allt är kravmärkt och ekologiskt. Jag brinner verkligen för de här frågorna, säger Mats Gärd.

I sommar kör Torsta-projektet en grillkampanj, 11 juni ska Mats Gärd arrangera grillfest på Åshamra äldreboende i Hammerdal.

– De ska få gå kurs i marinader, fixa potatis och sallader. Man kanske inte kan grilla varje dag, men tänkt att få till det några gånger på en sommar. De äldre, som kan, får komma ut och känna dofterna av grillmat.

Att den offentliga maten inte redan är mer baserad på lokala och/eller ekologiska produkter handlar, enligt Mats Gärd, inte om att den är dyr.

– Jag anser inte att mat är dyrt, det är billigt. Det dyra är personalkostnaden. En mjölk kostar kring tio kronor och det tycker många är dyrt, men man köper coca-cola som kostar tjugo. Man sparar på maten för att kunna åka till Thailand ett par veckor i stället, säger han och tillägger:

– Man värdesätter inte maten man sätter i sig, vi har vant oss vid att äta industritillverkad mat.

Men ett trendbrott är ändå på väg, menar han. Allt fler efterfrågar ekologiska varor både privat och offentligt.

– Nu gäller det för mig att övertyga majoriteten i kommunen. Jag måste få dem att följa i mina tankegångar.

I Strömsund finns många småskaliga matproducenter och Mats Gärd ser att det finns mycket att göra för dem.

– Mycket är en sällan-köp-produkt, man köper en burk marmelad på en marknad eller något speciellt till jul, men det går ju inte att bygga en verksamhet på det. Jag skulle gärna vilja se att de blir mer vardagsprodukter som man köper ofta och året om.

Som arbetsledare för de kommunala köken i Hammerdal har Mats Gärd redan gjort en insats för den ekologiska maten. Numera får de inom skola och äldreboende enbart kravmärkta ägg.

Annacarin Aronsson
063-16 16 18
annacarin.aronsson@mittmedia.se