

HÄRNÖSAND 16 Feb 2016

De satsar på lokalproducerad mat på skolor och äldreboenden



På torsdag den 18 februari äger Eldrimners mathantverksdag rum i Lotsstugan i Härnösand. Fokus för dagen är hur det ska bli mer [mathantverk](#) inom till exempel skolor, förskolor och äldreomsorgen.

– De som får de här tallrikarna får lokalproducerad mat med lite bättre kvalitet och som gynnar lokala producenter, säger Catharina Andersson på Eldrimner. Temat för dagen är "[mathantverk](#) möter offentlig gastronomi", och syftet med dagen är att koppla ihop mathantverk och offentliga måltider, så att mer mathantverk ska kunna serveras på skolor, förskolor och inom äldreomsorgen.

– Det är ett sätt att prata med representanter för det offentliga köket. Det är även ett sätt att träffa mathantverkare och mindre producenter och tala om hur de ska ta sig fram i upphandlingsdjungeln och

kunna nå ut med sina mathantverksprodukter till det offentliga köket, säger Catharina Andersson, pressansvarig på Eldrimner.

Representanter från kommuner, landsting, LRF, Hushållningssällskapet och mathantverkare är inbjudna till mathantverksdagen. Totalt är över 50 deltagare anmälda, varav många representerar det offentliga köket.

Mathantverksdagar har hållits i länet tidigare, och en dag med samma tema genomfördes i Jämtland i november.

– Förväntningarna i Västernorrland är också stora. Intresset för det här temat är väldigt stort, framför allt från kommuner och liknande.

Vad innebär mathantverk med en eller två meningar?

– Mathantverk är i huvudsak tillverkat av lokala råvaror som har förädlats varsamt i liten skala, oftast på den egna gården. Mathantverk innehåller inga onödiga tillsatser. Mathantverk lyfter fram mat med tradition.

• Några programpunkter

■ Bodil Cornell, verksamhetschef på Eldrimner, berättar om mathantverk och om Eldrimner.

■ Johan Andersson från Torsta, med ett förflutet som kostchef och krögare, pratar om att underlätta upphandling och möjliggöra för små producenter att lämna anbud samt om fördelar med att handla mathantverk och lokalt.

■ Håkan och Synnöve Häggdin från Häggby Gård och gör mejeriprodukter på mjölk från gårdens kor.

■ Anneli Öhman driver Östanö skaffereri och förädlar rabarber till marmelad, saft och chutney.

■ Karin Lidén, kostchef på Kramfors kommun, har gjort massor för offentlig gastronomi både vad gäller på tallriken och med upphandlingsfrågor. Hon har dessutom varit ordförande i Kost & Näring under många år.

[0611-55 48 48](mailto:susanna.odraks@mittmedia.se)susanna.odraks@mittmedia.se