

EKONU

Storkök på enbart eko och närodlat i en vecka

Det blev en utmaning att hitta råvarorna. Men Pedersöre kommuns storkök vid Sursik skola lyckades med temaveckan som gick ut på att tillreda mat på enbart ekologiska och närodlare råvaror. Nu vet vi vad som krävs, säger tf kosthållschef Anja Lillqvist.

I höstas beslöt det kommunala storköket vid Sursik skola att genomföra en temavecka. Under en skolvecka skulle kökspersonalen enbart använda ekologiska och närodlade råvaror.

– Vi har lyft fram närodlat tidigare och nu ville vi också använda ekologiska råvaror. Det blev en stor utmaning att få tag i alla råvaror men med facit på hand lyckades vi bra, säger Anja Lillqvist, tf kosthållschef vid Pedersöre kommun.

Till en början var tanken att genomföra en temavecka enbart med ekologiska råvaror. Men de planerna justerades på grund av de stora mängderna råvaror som skolköket behöver. Varje dag tillreder storköket cirka 1 900 matportioner.

– Det finns många ekologiska producenter i nejden. Men utmaningen, som vi märkte, var att ytterst få kunde tillgodose vårt stora dagsbehov. Det var inte möjligt att genomföra en temavecka enbart med ekoprodukter från regionen så därför gick vi in för att använda också närodlade råvaror, berättar Lillqvist.

EKOLOGISKT KÖTT FRÅN TAJMA

Ekologisk mjölk var ingen utmaning. Det ordnade Valio på beställning. Också ekologiskt nötkött ordnades smärtfritt via det lokala slakteriet Tajma några kilometer från skolan. Det som visade sig vara en utmaning var potatisen.

– Vi har flera ekodlare som odlar potatis. Men problemet är att de redan har kunder som de levererar till och när det gäller en beställning på hundratals kilo var det inte många som kunde komma oss till mötes, säger hon.

En annan sak som gör det svårt att hitta leverantörer av potatis är att centralköket i Pedersöre endast använder färdigskalad eller tärnad potatis som gärna ska vara förkokt.

– På grund av det var vi tvungna att vända oss till JEPO som hjälpte oss att hitta en leverantör som kunde tillgodose våra krav och behov. En annan sak som ställde till det var den regniga sommaren som har gjort att utbudet av ekologisk potatis inte är lika stort som normalt.

– Om skörden hade blivit normal skulle vi troligen ha hittat en lokal aktör som kunde ha levererat potatisen direkt till oss. Men nu fick vi gå via JEPO, berättar Lillqvist.

Under temaveckan användes också ekologisk lök samt mannagryn.

– Den sista dagen gjorde vi gröt

av ekologiska mannagryn och ekologisk mjölk. När vi tog nötkött från Tajmas slakteri gjorde vi egna köttfärsbiffar.

Resten som inte gick att få som ekologiskt beställdes som närodlade råvaror. Tomat och gurka levererades från Källby men också från Närpes. Fisken blev inhemska lax.

– Vi tog också en hel del rivna grönsaker från Fresh i Jakobstad. Jag ringde dit och säkerställde att de råvaror som de levererade verkligen var inhemska, berättar Lillqvist.

NÄRODLAT INTE DYRARE

Redan nu prefererar Lillqvist och Pedersöre kommun inhemska råvaror som när tillfälle finns gärna får vara närodlade. Sedan några år tillbaka har användningen av halvfabrikat minskat rejält. Köket gör också egna salladsdressingar och kryddblandningar.

– Huvudsaken för mig är att användningen av inhemska råvaror prioriteras. Det är det absolut viktigaste. Sedan strävar vi efter att ha en hög användning av lokala råvaror och som exempel använder vi kontinuerligt närodlad potatis.

Lillqvist skulle gärna öka användningen av ekologiska råvaror. Men enligt henne skulle det krävas en större budget.

– Pedersöre kommun har en något högre budget för skolmaten än andra. Råvarorna för en portion får vara högst 1,06 euro. När vi gick in för att använda mer ekologiska råvaror blev det dyrare. Men skulle vi enbart ha använt närodlade produkter hade vi hållit budgeten rätt bra. Det blev alltså inte dyrare att öka andelen närodlade råvaror.

– Allt handlar om planering, säger hon.

Skulle du använda mer ekologiskt om kommunen höjde budgeten?

– Jo, det kunde jag tänka mig. Men i dessa tider är det svårt att få mer pengar.

LEVERANSKEDJAN MÅSTE FUNGERA

Efter temaveckan kan Lillqvist dra en del slutsatser. För att underlätta storkökens användning av ekologiskt och närodlat måste leveranskedjan fungera bättre.

– Det jag märkte inför temaveckan var att det behövs kontakter för att komma i kontakt med odlare och leverantörer. Den biten hjälpte mig Thomas Snellman från projektet EkoNu med. Men utan hans kontakter hade det varit svårt att



I höstas satsade storköket vid Sursik skola i Pedersöre på att tillreda mat gjord enbart på lokalproducerade och ekologiska råvaror. Det gick bra trots att det var en utmaning att hitta alla nödvändiga råvaror, säger tf kosthållschef Anja Lillqvist.

lyckas genomföra temaveckan, menar hon.

Det är också en utmaning för små producenter att med kort varsel kunna tillgodose stora kunders behov av råvaror.

– Ett offentligt storkök har ingen möjlighet att på egen hand reda ut vem som kan leverera. Den biten måste serveras på en bricka åt oss. Men nu vet vi i alla fall vad som krävs och är klokare.

Det hon syftar på är att hon nu har skapat ett kontaktnät av producenter. Många andra ekoproducenter har också hört av sig.

– Temaveckan öppnade en port för oss. Flera ekobönder har hört av sig och det som skulle behövas nu är att någon faktiskt funderar på hur man kan få till stånd en fungerande leveranskedja så att det är möjligt att betjäna storkök. För jag tror det är många storkök som gärna skulle öka användningen av ekologiska och närodlade produkter – förutsatt att det fungerar i praktiken. ●

Text & foto:
CHRISTOFFER THOMASFOLK
christoffer.thomasfolk@slc.fi

EkoNu! *Texten är producerad inom EkoNu!-projektet, vars mål är att inspirera och stöda den ekologiska produktionen och livsmedelskedjan i Svenskfinland. Bakom projektet står SLC, ÖSP, SLC Nyland, SLC Åboland och Yrkesakademien i Österbotten. Projektet finansieras med medel ur Europeiska jordbruksfonden för landsbyggdutveckling (EJFLU) via NTM-centralerna i Österbotten, Nyland och Egentliga Finland.*

Projektets hemsida: www.ekonu.fi