



# GÅRDSTURNÉER HAR SKAPAT NYA KONTAKTER

*Med turnéer ute på gårdar och andra innovativa grepp har Vreta Kluster knutit kommunala chefer och kockar närmare lokala livsmedelsproducenter.*

## BAKGRUND

Mer lokalproducerad mat i de offentliga köken. Målet, som är en del av den regionala livsmedelsstrategin i Östergötland, är tydligt. Vreta Kluster koordinerar arbetet och vill bidra till att samarbeten över kommungränser blir fler, klustret jobbar även för att öka medvetenheten om vilka närproducerade matvaror som finns och vilka positiva effekter sådana inköp faktiskt kan få både ekonomiskt och i andra livsmedelskedjor i förlängningen.

## LÖSNING

Vreta Kluster har arrangerat flera olika turnéer och inspirationsresor ute på gårdar i Östergötland. Kostchefer från flera kommuner har varit ute på vägarna för att skapa relationer och få en inblick i och förståelse för arbetet ute på gårdarna. Stopp hos flera köttproducenter blev ögonöppnare för hur distribution av viltkött till storköken kan fungera.

Vreta Kluster har även tagit med kockar från storkök i Kinda och Åtvidaberg till flera producenter i närområdet där man fick inspireras och byta erfarenheter. Efter resan kom steg två i det lyckade konceptet där en varukorg med lokala produkter skulle förvaltas och kockarna fick spinna loss i köken.



## RESULTAT

Att frekvent kunna servera viltkött från trakten i skola och omsorg har blivit verklighet i Kinda kommun. Minst en gång i månaden är det kött från Basunda gård på menyn. Turnén med efterföljande matlagning gav inte bara en informationsbroschyr där nya recept på lokalproducerade varor var basen – det har blivit fler utbyten mellan kommunerna.

Och intresset är stort från andra kommuner i Östergötland att göra samma resa. Träffar som kostchefer haft ligger även till grund för att flera mindre kommuner gått samman och gör gemensamma livsmedelsupphandlingar.



*Jättekul och inspirerande för kockarna. Det syntes att de verkligen tyckte att detta var roligt, de fick nästan göra vad de ville och vi hade provsmakning och sådant efteråt. Det blev en upplevelse och erfarenhet som lyfte dem.*

### Anki Bexell, kostchef i Kinda kommun

om att kockarna i kommunens storkök fick en varukorg med lokala råvaror att spinna loss med och skapa nya recept.



# Vreta Kluster