



# SÅ BLIVER DET IKKE MERE FRISKT!

**Et nyt lokalt leverandørsamarbejde er gået i luften for at sikre lokale grøntsager på lokale hoteller og spisesteder. Initiativet er et led i den bæredygtige turismeudvikling og er blevet til i et samarbejde mellem VisitHerning, Bæredygtig Herning og Gartnerhallen efter efterspørgsel fra lokale aktører**

Leverandørsamarbejdet fungerer på den måde, at lokale grøntsagsproducenter kan sælge deres varer til lokale restauratører via Gartnerhallen, som garanterer, at de lokale varer bliver leveret friskt fra de lokale marker dagen efter, de er afhentet hos leverandøren.

- Så bliver det faktisk næsten ikke mere friskt og lokalt, end hvis spisestederne dyrkede deres grøntsager selv, siger indehaver af Gartnerhallen, Karsten Antonsen, der glæder sig over, at man på denne måde kan få de lokale grøntsager ud til de lokale spisesteder med den ekstra oplevelse, det kan give gæsterne.

- Dels er smag og kvalitet bedre, når grøntsagerne ikke har stået på et stort lager i flere dage og er blevet fragtet igennem hele landet. Dels er det bæredygtigt at minimere transporten. Og så er det da bare en sjov fortælling, at grøntsagerne kommer fra en mark, et stenkast fra restauranten, siger han.

I første omgang kan man købe friske grøntsager fra Månsson i Brande og Oblings i Ikast, men tanken er, at portalen skal udvides med andre lokale producenter.

Det lokale leverandørsamarbejde i Herning og Ikast-Brande har fået en forrygende start, og en af de begejstrede deltagere er Jens Peder Damgaard, medejer af Yutaka. Han fortæller, at samarbejdet har gjort det muligt for dem at blive trofaste aftagere af lokale grøntsager, hvilket passer perfekt til restaurantens fokus på kvalitet og bæredygtighed.

"Konceptet virker, og det ville være tåbeligt ikke at udbrede det yderligere - både blandt leverandørerne og i køkkenerne rundt omkring," siger han.

Selvom indkøb af lokale råvarer kan være lidt dyrere end traditionelle alternativer, ser Jens Peder det som en investering, der giver mening. Den ekstra omkostning opvejes af den gode mavefornemmelse, når han ved, at de råvarer, der serveres til restaurantens mange gæster, er af høj kvalitet og kommer fra lokale producenter.

"Det giver os mulighed for at stå 100% inde for det, vi serverer," forklarer han.

Lige nu fokuserer Yutaka primært på grøntsager som rød og hvid spidskål, pak choi, blomkål og gulerødder, som de får leveret via det lokale samarbejde. Jens Peder påpeger, at når man handler i sæson, bliver man også nødt til at være lidt

mere kreativ i køkkenet. "Det er en sjov udfordring at skulle tænke anderledes og finde nye måder at bruge de råvarer, der er tilgængelige lige nu."

På sigt håber Jens Peder, at det også vil blive muligt at købe kød og mejeriprodukter gennem Gartnerhallen, som fungerer som distributør for samarbejdsaftalen. Det vil være en naturlig udvikling og vil styrke det lokale samarbejde yderligere.

Per Tinggård, medejer og kok på Yutaka, deler denne entusiasme. Han glæder sig over det stigende fokus på lokale og kvalitetsrige råvarer, som altid har været en hjørnesten i hans køkken. "Det har altid været vigtigt for mig at bruge de bedste råvarer, og det er dejligt at se, at det nu også bliver mere udbredt."

Målet med det lokale leverandørsamarbejde er at udbrede og vækste tilbuddet yderligere i Herning, Ikast-Brande og omegn. Der er stor interesse for at fortsætte udviklingen og sikre, at endnu flere køkkener og leverandører kan drage fordel af samarbejdet.

Også hos de lokale producenter, er man glade for samarbejdet.

- Vi er rigtig glade for det nye fokus på klimakilometer. Det ligger helt i tråd med vores forretning, hvor vi arbejder med cirkulær økonomi og miljø- og klimahensyn. De danske, økologiske grøntsager vil give en bedre spiseoplevelse med friskhed og smag, og kendskabet til den lokale producent giver en autentisk og oprigtig historie til gæsterne, lyder det fra Axel Månsson, ejer og bestyrelsesformand hos Axel Månsson A/S.