



Kriminalvårdsinspektör Tomas Kvarnrud har visioner om hur såväl kriminalvården som klienterna skulle kunna utvecklas om man bättre tog till vara gårdarnas resurser.



Styckning står på schemat, när Kriminalvårdens personal går Menycirkel. Paul Nilsson demonstrerar och lär ut.

Kriminalvården vill förädla kött från egna gårdar

Fängslade god korv endast för internt bruk? Det är lätt att dra till med Göteborgs-humor när Kriminalvården nu satsar på livsmedelsområdet. TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Meny har det senaste året utfört uppdrag åt flera olika branscher. Den senaste samarbetspartnern är Kriminalvården, som har uppfödning av köttdjur på ett antal gårdar i rehabiliteringssyfte samt produktionsverksamhet.

Hittills har djuren levererats till ett externt slakteri för vidareförädling och försäljning. Nu funderar man på att ta tillbaka köttet till resp gård för vidareförädling och i förlängningen kanske också försäljning i egen regi. I första hand tänker man sig styckning för att kunna använda köttet i den egna verksamheten.

För att öka kunskapen kring kött har Kriminalvården i samarbete med Meny startat en Menycirkel. Tanken är att samla högst tio deltagare kring en gemensam frågeställning.

Flera yrkeskategorier

Åtta deltagare träffas sex gånger och går igenom slaktkropp- och köttkvalitet, styckning, charklära, ekonomi och marknads-

föring. Gunnar Malmfors, universitetslektor med kött som specialitet, ansvarar för fakta och upplägg av cirkeln.

Bland deltagarna finns kriminalvårdsinspektörer, produktionsledare, ladugårdsförmän och kockar.

– Jag kände att det var viktigt att vi fick med oss de olika yrkeskategorier som berörs – de som arbetar med djuren och de som lagar maten, säger kriminalvårdsinspektör Tomas Kvarnrud, som arbetar på den öppna anstalten Rödjan i Mariestad och är en av initiativtagarna till Menycirkeln.

Efter styckningsträffen kunde kockarna konstatera att här finns möjligheter att få tag på kött detaljer, som man inte hittar ute i handeln.

Framtida yrke

Kockarna arbetar med självhushåll, där interner, eller klienter som man numera säger, delar på en lägenhet och turas om att ta ansvar för veckoplanering, inköp och matlagning. Kockarna ser nu möjligheter

att i framtiden kanske kunna arbeta med anläggningarnas eget kött, som är närproducerat och ekologiskt.

Att klienterna i en framtid dessutom skulle kunna lära sig vidareförädling av kött, är något som kan gynna dem när de kommer ut och ska hitta arbete.

– Här ser jag fler möjligheter om vi skulle kunna starta en gårdsbutik i framtiden. Då får klienterna en koppling till företagsamhet och lär sig att göra kalkyler och budget, säger Tomas Kvarnrud.

Mycket av detta är fortfarande visioner. I Menycirkeln ingår också att ta reda på vad Kriminalvården *får* göra rent juridiskt. Sedan får man även undersöka vilka aktörer på marknaden som man kan samverka med.

”Bättre ut”

Kriminalvården kan göra bättre nytta, menar Tomas Kvarnrud, som tidigare har arbetat nio år på Tidaholmsanstalten.

– En sju meter hög mur är ingen bra lösning, även om den är nödvändig ibland. Men här på gården ser vi hur bra klienterna mår och hur de växer med sina uppgifter. Alla intagna ska vara sysselsatta med utbildning eller arbete. På ett jordbruk finns det alltid sysselsättning. Dessutom märker man hur närheten till djur väcker empati.

– Vi jobbar med ”bättre ut” – att klienterna ska vara bättre rustade för ett liv i frihet än de var när de kom hit. Inom livsmedel och den gröna näringen kommer det alltid att finnas jobb, så vi kan verkligen se nyttan i att vidareutveckla vår verksamhet på gårdarna, avslutar Tomas Kvarnrud. ■