Håkan Wallenius Håkan Wallenius

Seriös mathantering på OLearys



Göran i egen hög person

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points eller på svenska faroanalys och kritiska styrpunkter) är en standardiserad arbetsmetod som beskriver hur man systematiskt kartlägger, bedömer och kontrollerar faror i livsmedelsproduktionen med syfte att livsmedel ska vara säkra för konsumenten. Inom EU ställs krav på att de företag som hanterar livsmedel ska tillämpa HACCP, med egenkontroll som också skall baseras på god hygienpraxis (GHP). En kritisk styrpunkt är en funktion (hantering eller process) vid vilken en styrande åtgärd kan tillämpas och är nödvändig för att förebygga eller undanröja en livsmedelsburen fara eller reducera den till en acceptabel nivå (kritisk gräns).

Teknisk beskrivning

Det är inte ofta en artikel i Thailands Posten börjar med en teknisk beskrivning om hur mat ska hanteras. Men när vi träffar Göran Lunne för en intervju blir vi så imponerade av hur seriöst han ser på mat. – Vår vision är att skapa matupplevelser av de bästa råvaror som vi kan finna i Thailand och arbeta på ett ekologiskt och hållbart sätt. Som livsmedelsföretag är det ytterst viktigt för vår affärsverksamhet att vi kan garantera säkra produkter av hög kvalitet. Jo det är så här han pratar när han pratar om mat.

Behov av att jobba

Som sjuttonåring kände han stort behov av att jobba, så stort att han gick in på Johanna på Avenyn i Göteborg, en klassisk krog välbesökt av gastronomer med det franska köket som ledstjärna. Han fick inte jobbet på restaurangen trots att han bedyrade att han kunde laga mat. Kanske såg den som intervjuade igenom bedyringen p.g.a. Görans ringa ålder. Han fick ett jobb ändå men på Johannas delishop. Det passade honom som hand i handske.

Kan du vissla

Det finns en sång som heter “Kan du vissla Johanna” och som svar på den frågan sjungs ett, “ja visst kan jag det”. Det finns också en film med samma namn och den handlar om sjuåriga Berra som vill ha en morfar. Någon som äter grisfötter, fiskar och trycker en slant i handen när man fyller år. Och kanske kan han lära Berra det han önskar sig mest, att vissla. Vi vet inte om Göran kan vissla men det han inte vet om grisfötter är inte värt att veta. Vi är också säkra på att Göran fiskar för jagar gör han.

Eftersom han också är slaktare tar han hand om det skjutna djuret med egna händer. Med allt sitt kunnande känns han lite som Berras morfar.

Vita älgen

Göran hade klart för sig redan i unga år att han skulle bli restauratör och vid 21-års ålder blev det verklighet. Värdshuset Vita Älgen i Åmotsfors blev snabbt samlingspunkten i byn, värdshuset innehöll allt, t.o.m. ett ”disco”. Nästa anhalt var stadshotellet i Herrljunga och det blev ytterligare några hotell och restauranger innan han började föda upp vildsvin. Vi kan nog inte skylla den ständigt växande vildsvinsstammen på Göran men faktum är att ett svin rymde och det var en galt.



Utsökt presentation



Utsökt presentation

 fortsättning från sid 26



Göran och Ma







Välsorterad butik

Anställd en stund

Vid en ålder av 45 insåg han att han höll på att jobba ihjäl sig, han valde att bli anställd och det skulle han vara tills han fyllde 49. Enhetschef för Fazer Food Service var hans titel och enligt egen utsago tjänade han oförskämt bra. Jag gjorde det jag skulle och kunde vara ledig när det var klart. På Fazer handlade mycket om hygiensäkerhet. En del matvaror behövde mer fokus än andra. - Ostron är ju något många får dålig mage av att äta och det beror ofta på att inte HACCP har blivit implementerat, säger Göran.

Utbildning i hygien

Mötet med Göran är en timmes lektion i hygien. Vi får provsmaka köttbullar och veta att avställningsytor i köket görs rent med sprit som sprayas ut. En rundvandring på faciliteterna visar upp en klanderfritt ren toalett, kyldiskar med diverse köttprodukter och ostar. Korvar och marmelad, inläggningar och knäckebröd, müsli och sockerfri youghurt, kryddor i mängder, tuber med ost och kaviar, matoljor och pasta, det finns faktiskt inget mer man kan önska sig än det som finns i Görans deli. Det är nästan som att gå in på ICA-hembyn bara lite mer deli. Mycket av det som säljs i butiken är hemlagat.

Skyltmätare Somkid

En dag kom det en gentleman bärande på en stege och klättrade upp på taket utan att säga något. Göran avvaktade för att se vad som försiggick. Väl uppe på taket tog han fram måttbandet och började mäta skyltens storlek. Det var helt enkelt skylmätare Somkid som kom på besök. Ju större skylt ju mer skatt, med enbart västerländsk text inget avdrag men med lite thailändska något billigare. Sådana är reglerna. Skylten som det står O LEARYS S.B.D. på är ur skattehänseende onödigt stor, men å andra sidan syns den från långt håll. S.B.D. står som ni säkert listat ut för Shop/Butcher/Deli men kan lika gärna betyda Sport/Bar/Deli. O Learys S.B.D är stekhus, pizzeria och restaurang också. Med alldeles utsökt europeisk, skandinavisk och thailändsk mat.



Exteriör

FAKTA

O LEARYS S.B.D.

157/8 Mu 2, Tambol Phe
Amphur Muang, Rayong
olearys.s.b.d@hotmail.com
www.olearyssbd.com
Göran 099 120 4740 (engelska, svenska)
Ma 089 050 9763 (thai)

O Learys S.B.D. ligger i Ban Phe mitt emot Krung Thai Bank och Bangkok Bank på samma sida som Kasikornthai Bank lite norr om piren där båtarna går till Samed