

Matts Andersson

Är 51 år och bor i Växjö har arbetat i restaurangkök som kock/ köksmästare hela mitt yrkesverksamma liv ca 36 år i nuläget. Började som kockelev i Växjö på mitten av 70 – talet och sedan 2 årig restaurangskola på Ljungstedtska gymnasiet i Linköping då jag arbetade mycket extra på restauranger i närområdet . Efter avslutade studier följde arbete utan för Norrköping på Stavsjö Vårdshus . Därefter gick flytten till Stockholm och arbete på ”Gamla” Bolaget under ett år . Flyttade hem till Växjö inför militärtjänsten som jag gjorde i Flottan dels på skolegelskeppet Gladan och sedan på Isbrytare . Sedan arbetade jag på flera olika restauranger i Växjö under några år . Under denna tid gjorde jag även ett par säsonger i fjällen huvudsakligen på Högfjällshotellet i Vemdalen .

1986 tog jag mitt första köksmästararbete på Evedahls Vårdshus . När sedan Konserthuset i Växjö invigdes 1991 började jag där som köksansvarig, Efter några år bytt jag till Statt och sedan Spisen .

När jag sedan fick förfrågan att bli anställd Restaurangchef på en av HÖRS restaurangen på campus i Växjö så antog jag denna utmaning och hade sedan 4 givande och utvecklande år.

När jag för 4 år sedan fick frågan om jag inte var intresserad av bli restauranglärare på Ryssby gymnasiet där jag sedan ett antal år satt med i skolan bolagsstyrelse som representant för restaurangbranschen, så var valet lätt då elever och utbildning av dessa alltid har intresserat mig . Min förhoppning är att jag ska kunna förmedla en del av det kunnandet som jag samlat på mig under åren till mina elever, något som hittills varit mycket givande. Under dessa första år har jag även läst in lärarexamen på halvfart vid Malmö Högskola och i dagarna avslutar jag med examensarbete .

Aktiv i Svenskar kockar förening både Lokalt och nationellt. med start 1990 som medlem i Matlejon Småland där jag även var ordförande 97 -07 och är fortfarande sekreterare i styrelsen . Sedan i våras suppleant i rikstyrelsen.

Vurmar även för ekologisk och närproducerat sedan länge något som har präglat mitt val av råvaror och menyer sedan mitt först köksmästare arbete .

Har varit Eko ambassadör för Småland och arrangerat utbildning ar i samband detta.

Övriga intressen är Vin (inaktiv munsänk), Böcker, resor, musik och att vara i skogen med min Jaktgolden.