



Pierre Wester med några av de 5000 pepparkaksburkar som passerar butiken månaderna kring jul.

Matkulturen präglas av tradition

Publicerad: 4 december 2012

Författare: Lina Hagström

Julen är för många en högtid som kretsar kring mat.- För oss kan man säga att julen egentligen börjar redan efter allhelgonahelgen, säger Pierre Wester, butikschef på Ica Supermarket. Genom butiken passerar bland annat cirka 5000 pepparkaksburkar årets två sista månader.

När vanligt folk tycker att julen närmar sig, då har den alltså redan startat för handlare som Ica Supermarket.

- Julen är en speciell högtid på så vis att den är väldigt lång. Det är en väldig skillnad mot exempelvis midsommar eller påsk som är kortare och mer koncentrerade, säger Pierre Wester.

Pierre Wester har varit butikschef på Ica Supermarket i 13 år och har innan dess jobbat inom andra matvarukedjor. Det finns med andra ord stor erfarenhet av vad som finns att vänta inför julen.

- Det ser ganska likadant ut varje år och det går att ta hjälp av statistik för att se vad som behöver tas hem. Ica centralt hjälper också till och tipsar och påminner om inköp.

Han säger att han tror att matkulturen överlag är präglad av traditioner och att det märks på kundernas inköpsvanor.

- Inte minst när det gäller julbord så vill folk i regel ha med samma saker som de alltid haft med.

Vad är det då som säljs extra mycket inför jul?

- Procentuellt säljer vi 99 procent av årets rödkål inför jul men det är ju fortfarande inte jättestora mängder. Men rödkål, saffran, julskinka (helgskinka), julmust och julöl är specifika inför jul. Ljus säljer vi också mycket av, men det är också under hela den mörka perioden på året, säger Pierre Wester.

Vad säger du om relationen mellan julen och maten?

- Julen är en mathögtid och samtidigt en familjehögtid. Det är trevligt att äta. Antingen fikar du eller så äter du. Det är väl lite så. På julen har man mer tid att umgås och då blir det naturligt med mycket mat. Man tar sig mer tid att äta, säger Pierre Wester.

I år infaller julafton på en måndag och för många kommer det vara möjligt att få två veckors ledighet genom att ta ut ledighet fyra dagar. Detta är något som kan vara fördelaktigt för handeln.

- Vi brukar ha en försäljningstopp 2-3 dagar innan julafton. Nu kommer man ha hela veckan på sig att handla. Så endera kommer vi kanske att sälja lite mer, eller så planas försäljningen helt enkelt ut och vi får ingen topp dagarna innan. Vem vet.

Att julen och julmat kan innebära stress för människor kan också Pierre Wester stämma in i.

- Själv brukar jag köra på färdigkokt skinka. Då tar det en halvtimme i stället för flera timmar. Det är smidigt eftersom jag inte riktigt vet när på dagen jag kan sluta jobba, säger han.

- Många ser ju fram emot ledighet kring jul men i handeln blir det följaktligen desto mer jobb. Fast vi har stängt på julafton och juldagen. Det är en slags personalvårdsåtgärd kan man säga, säger Pierre Wester.

Vad tycker du själv är det bästa i matväg under julen?

- Hemmagjorda köttbullar är riktigt gott. Fast kanske ännu mer den traditionella julsinksmackan med senap på kvällen före julafton, säger Pierre Wester.

Julsinksmacka med färdiggriljerad skinka. Blir det verkligen lika gott som skinka man kokar och griljerar själv?

- Jag tycker inte att det är någon smakskillnad. Men vi har mat både för dem som vill laga allt från grunden och för dem som vill ta lite genvägar. Vår ambition är att vara

breda, så kompletta som möjligt.

Vad är det bästa i övrigt?

– Hösten kan vara ganska mörk och trist men stämningen kring jul är fantastisk, både bland kunder och personal, säger Pierre Wester som tillsammans med ett fyrtiotal anställda jobbar för fullt tryck dessa dagar.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/matkulturen-praglas-av-tradition/>