

## Vardagens hjältar finns i yrkesköken

Gastronomins verkliga hjältar arbetar i skolköken och på andra storkök runt om i kommunerna anser **Johan Andersson**, projektledare för Offentlig Gastronomi i Jämtland. Den mat som tillreds i storköken är vardagsmat för en stor del av kommuninvånarna. Därför borde det fästas mer vikt vid arbetsklimatet och hur man jobbar i storköken tycker han.



Johan Andersson vill ge dem som jobbar i storköken mer arbetsglädje och yrkesstolthet.

I Finland satsar många kommuner just nu på cook-and-chill, bland annat Jakobstad och Borgå gått över till systemet. En motivering är att det ska bli billigare för kommunen. Men Johan Andersson håller inte med om att det skulle bli dyrare att laga mat från grunden i kommuner och storkök. Tidigare har han jobbat som kock och drivit egna restauranger, men också inom den offentliga sektorn som kosthållschef i Bergs kommun.

År 2009 började han jobba för Bergs kommun i Jämtland. En konsultutredning hade föreslagit att kommunen skulle spara genom att minska antalet tillagningskök och gå

över till fler uppvärmningskök. I stället vände Andersson på steken och ville visa vilka fördelar det finns med att hålla kvar tillredningen.

- Cook-and-chill systemet är en stor källa till svinn, för mat som en gång värmts upp måste kastas, den går inte att spara. Jag hävdar att om man har matlagningen kvar har det många fördelar: Rester är lättare att ta hand om och det går att anpassa maten utifrån gästernas behov. Men framförallt behåller personalen sin yrkesstolthet och kan stå för sin matlagning. Det är väldigt kostnadseffektivt i form av färre sjukdagar.

### **Kommunerna ser inte helheten**

Att jobba så här kräver ett aktivt ledarskap och om kommunen vill sköta en måltidsorganisation från skrivbordet så är cook-and-chill med mottagningskök betydligt enklare. I synnerhet som den offentliga sektorn ofta väljer inte att se måltiden i ett sammanhang, utan räkna med att pengar för att transporter och andra kostnader finns i en annan påse anser Andersson.

Arbetet i Bergs kommun uppmärksammandes i hela Sverige. Hösten 2012 föreläste Johan Andersson runt om i Sverige kring temat lokala råvaror och offentlig upphandling.

– Jag vet att en god matupplevelse kräver planering, bra råvaror och massor av matglädje. Något som finns hos de flesta kök ute i våra kommuner, men som de anställda ibland behöver lite hjälp på traven med, säger Johan Andersson.

Det är det han koncentrerar sig på i det pågående projektet Offentlig gastronomi i Jämtland och Härjedalen. Målet är att höja den offentliga matens profil och att ge dem som jobbar i de kommunala köken ny inspiration och vidareutbildning. Flera hundra kockar från länets kök inom offentliga sektorn har fått utbildning genom projektet. Utbytet och utbildning av dem som jobbar inom den offentliga bespisningen är en viktig del av Offentlig gastronomi.

Text: Sanne Wikström 171208



Turun yliopisto  
University of Turku



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus



mmm.fi



MTK

© Aitojamakuja.fi • Elintarvikealan yritysten valtakunnallinen hakupalvelu