

Aktiviteter i Offentlig gastronomi Jämtland/Härjedalen – Hösten 2016

Medverkade tillsammans med Eldrimner på "Mathantverk möter offentlig gastronomi".

Syftet är att låta primärproducenter, mathantverk och det offentliga mötas för att göra affärer och elva län besöktes under hösten. Vi medverkade även på Mathantverks-FM i Finland där vi berättade om vårt arbete att utveckla den offentliga gastronomin. Vi får här möjligheten att skapa kontakter och nätverk i hela landet, få erfarenheter som vi kan använda oss av i vårt egna län.

Grillturnén på länets äldreboenden fortsatte från i våras. Tanken med dessa dagar är att inspirera kockarna i deras kök och "bygga" upp en grillbuffé med inslag av lokala råvaror dagen innan servering. Dessförinnan har en dialog hållits med enhetschefen på boendet som kort går ut på att- "Vi fixar gastronomin, ni fixar festen!". Att det byggs upp en positiv förväntan bland gäster och personal är målet, och att de som vill får klä sig fint och sätta sig vid dukade bord där det kanske spelas och sjungs till vår grillbuffé där det finns något för alla är tanken. Lika inspirerande som det ska vara för kockarna att göra lite annorlunda rätter ska det kännas stimulerande för vårdpersonalen att samarbeta med kökspersonalen som leder till att de äldre har det bra. Menyn finns på vår hemsida under Material. Under våren 2017 kommer vi att gå ett steg längre och skapa grillambassadörer från länets kök som senare kommer att ingå i vårens och sommarens nya grillturné.

Bagerikurser

Bagerikurser har tillsammans med Eldrimner skapats som passar offentliga kök. Kurserna hålls i Eldrimners lokaler tillsammans med deras kursledare. Här bakas det med både surdeg och jäst och kockarna får idéer att ta med sig hem till sina kök runt om i länet. Maxantalet på dessa kurser är tolv stycken.

Inspirationsdagar på novemberlovet

Under två dagar så genomförde vi inspirationsdagar för länets kockar och kostchefer. Dagarna hade lika program så att så många som möjligt skulle kunna medverka och ca 180 personer deltog. **Programmet visas sist i detta dokument.**

Fortsatt dialog med Nordic Plate, som gör en förstudie för utveckling och förvaltande av offentlig gastronomi i Skandinavien. Vi har medverkat både på webinarium, ett fysiskt möte på Rosendals trädgård i november där samtliga länder i Skandinavien deltog. Arbetet med att skapa samarbete i Norden backas nu upp av Nordiska Ministerrådet. Från Sverige deltar förutom Torsta, Livsmedelsverket och nätverket Måltid Sverige. Ett spännande framtidsarbete som kan bli bra för många som både arbetar och äter offentlig mat.

Nätverksträffar

Tre nätverksträffar för kostcheferna genomfördes under hösten. Här har länets kostchefer möjlighet att hitta samarbetsformer och utbyta erfarenheter tillsammans.

Schemalagda luncher

Ett arbete med att arbeta för schemalagda luncher har påbörjats i Strömsunds kommun där vi har fått medverka på Barn- och utbildningsnämnden. Vi har en positiv inställning både från politiker och tjänstemän som gör att vi ser framemot ett produktivt 2017 i denna fråga.

Unesco:s Creative Cities Network hade sitt årsmöte i Jämtland 12-17 september. Vi medverkade med flera aktiviteter. Vi visade upp Östersunds äldreomsorgsmat, föreläste om den svenska offentliga gastronomi och medverkade vid tillagningen av en lunch för 400 delegater på stortorget i Östersund.

Restauranghögskolan i Grythyttan 11 november bjöd in oss att föreläsa om vårt arbete för den offentliga maten i Jämtland/Härjedalen. Positivt att vi blir uppmärksammade för att skapa mer kunskap och kreativitet i de offentliga köken.

Kommunikation

Fb-sidan har många besök och vi har fått väldigt positiv respons att vi inte bara lyfter fram det som händer i länet utan även goda exempel från hela landet.

Via **Torstas hemsida** kan man nu klicka sig vidare till fliken Offentliga gastronomi och välja fem underrubriker där det finns inspiration, material och datum för planerade aktiviteter.

Rubrikerna är:

1. Om plattformen, där finns information om förstudie, handlingsplan och genomförda aktiviteter.
2. Material, där hittar man recept, menyer och länkar till andra forum där offentliga måltider finns.
3. Samarbete med Eldrimner. Länk till vår pågående turné och mediainslag där vi medverkar.
4. Aktiviteter, datum där vi har träffar, utbildningar mm.
5. Arkiv. Media där vi medverkat.

Ett pågående arbete under hela projekttiden är också ett utvecklings- och samarbete med **Torstas gårdsrestaurang** som förutom är elevers- och externa gästers restaurang, även ett nav i våra inspirationsdagar där länets kockar får ta del av Torstas arbete med närproducerade och ekologiska råvaror.

Offentlig Gastronomi i Jämtland/Härjedalen bjuder in till inspirerande dagar på Torsta.

Kom och träffa kollegor, lyssna på intressanta föreläsare o ät gott!

Måndag den 31/10 och tisdag den 1/11 (Lika program båda dagarna)

9.30 - 10.00

Kaffe o macka.

10.00 - 10.40

Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen och SLV

Projektledaren Johan Andersson berättar om plattformen som varit igång drygt ett år Livsmedelsverket medverkar via cyberrymden och berättar om deras arbete att utveckla den offentliga måltiden

10.50 - 11.50

Roys Patéer

Den skicklige kocken Roy Blad från Husie äldreboende i Malmö visar och berättar hur timbalkost både kan se och smaka delikat!

11.50 - 13.15

Lunch och tid för mingel i Gårdrestaurangen

För den som vill så är även vår mjölkgård öppen för ett besök.

13.15 - 14.00

Specialkost, hur svårt kan det vara?

Robin Georgas ledsagar oss i specialkostens vara eller icke vara och om utvecklingen av barns matvanor, allergier och hur det kan se ut i framtiden.

Robin är leg. dietist vid Kostenheten på Östersunds sjukhus.

14.00 - 14.45

Men hur mår vi själva då?

Berit Andersson och Anna Nilsson från Utvecklingsenheten/Folkhälsocentrum Jämtland/Härjedalen ger tips och goda råd om vikten av att se efter den egna hälsan.

14.45 - 15.10

Bensträckare och förfriskningar

15.10 - 15.45

Eldrimner, Sveriges nationella resurscenter för mathantverk

Bodil Cornell berättar om deras verksamhet och det passionerade arbetet med att förädla råvaror.

15.45 - 16.00

Vi knyter ihop säcken, tack och på återseende!

Johan Andersson, december 2016. Projektledare för offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen