

Genomförda aktiviteter i Offentlig gastronomi Jämtland/Härjedalen - våren 2017

Inspirationsdagar på Torsta: Tio stycken har genomförts med ca tolv deltagare / gång. Kurserna är förlagda på Torsta och leds av Offentlig gastronomis projektleddare Johan Andersson (JA).

Dagen består av att i första hand ge kockarna inspiration för att de sedan kan omvandla den i sina egna kök. Dagen inleds med en fika i Torstas egna restaurang för att sedan besöka mjölkkor och lammen på gården. Här reflekterar vi över vikten av att ha en god djurhållning och att det innebär att vi behöver tänka lite annorlunda i vår matlagning för att kunna ha dessa dyra och fina råvaror. När vi sedan lagar "gröna rätter" i Torstas kök så är detta en bra grund att stå på för att utveckla rätter där inte köttproteinet är huvudråvaran. Vi gör även egen färskkorv av gårdens egna råvaror och äter en god lunch tillsammans i restaurangen.

Bagerikurser på Eldrimner: Tre stycken har genomförts med tretton deltagare / gång. Kurserna är förlagda till Eldrimners lokaler och leds av bageriansvarig Magnus Lanner. Dagen består av grunderna i surdegsbakning, både bröd och bullar. Även en teoretisk del ingår om olika mjölsorter och bakmetoder.

Nätverksträffar för länets kostchefer: Fyra halvdagar på Torsta har genomförts. Här har länets kostchefer möjlighet att träffas för att diskutera möjligheter att samarbeta och lyfta problem som vi tillsammans kan lösa. Inga protokoll förs utan här är det "högt" i tak där cheferna kan knyta viktiga nätverk för länets goda offentliga gastronomi.

Besök på Jordbruksverket i januari. Jordbruksverket är nyfikna på vår plattform och ser möjligheter att stötta oss i vårt arbete att förbättra den offentliga måltiden. Projektledaren JA presenterade vårt arbete inför deras landsbyggsutvecklingsavdelning.

Presentation i januari av vårt projekt kring den offentliga gastronomi i länet för regionen Jämtland/Härjedalens utvecklingsnämnd.

Vi har varit delaktiga i den regionala Livsmedelsstrategin för Jämtland/Härjedalen och har fått ge våra synpunkter på hur den ska utvecklas.

Seminarium angående schemalagda luncher för länets skolledare och kostchefer hölls på Torsta 6 mars. God uppslutning med ca 60 deltagare fick bla höra Ann-Christin Pinola från Öckerö kommun berätta om sitt framgångsrika arbete med att ha lunchen schemalagd. Programmet ligger i slutet av detta dokument.

Nätverket deltog i Stora Måltidsdagen i Sundsvall i februari

En dag arrangerad av tidningen Magasin Måltid som var fylld av föreläsare inom den offentliga gastronomi.

Gemensam inspirationsdag för länet genomfördes på Torsta med 140 deltagare 8 mars.

En heldag fylld av intressanta föreläsare med bla Paul Svensson, god mat och spännande fika som innehöll insekter...:) Programmet är längs ner i dokumentet.

23-24 mars gick Kostdagarna av stapeln i Göteborg som arrangeras av Kost & Näring. Vår plattform samt flera av länets kostchefer reste gemensamt dit för att hitta nya idéer och för att nätverka.

Projektledaren JA blev ett par dagar i april nerbjuden till Lunds kommun för att hålla i en vegetarisk matlagning för deras kockar och en föreläsning tillsammans med deras måltidsstrateg Annika Unt.

Ett samarbete med Gotland inleddes och JA var där i april tre dagar och hittade samarbeten och höll även inspirations- och värdsföreläsningar för deras personal.

24 april deltog vårt nätverk genom projektledaren JA på Norges Matdepartement i Oslo. JA berättade för tjänstemän och kockar från Norges bästa äldreboenden om vårt arbete att skapa kreativitet ute i köken. Mycket uppskattat av dem som vi hoppas leder till framtida samarbeten

4 maj deltog projektledaren JA i Arlas Guldko där han var nominerad som årets guldstjärna i den svenska offentliga gastronomi. Ett nyinstiftat pris där de bla utser landets bästa skolkök och äldreboende. Tre var nominerade och priset gick till Falu restaurangakademi. Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen fick ett hedersomnämmande och vi är glada och stolta över den positiva uppmärksamheten kring vårt arbete i länet och landet.

8-9 maj startade vi upp projektet Ambassadörskockar. Nio kockar från länet träffades och skapade och lagade en grillmeny som vi under hösten ska turnera runt om i länet med. Tanken är att kockarna ska besöka olika äldreboenden tillsammans med JA och skapa trevliga måltider för de äldre och inspirera kockarna ute i köken. Torsta går in och betalar lönekostnader/resor/boende för deras hemkommuner när de är på uppdrag. Ambassadörskockarna kommer inte att vara i sina hemkommuner utan besöka sina kollegor i andra kommuners kök. Detta gör ju också att våra ambassadörskockar också blir inspirerade och kan ta med sig idéer hem till sina egna kök. Mycket trevliga dagar fyllda av hårt arbete och massor av skratt gör att vi kommer att få till något alldeles speciellt med dessa kockar!

Under en vecka i maj sedan fyra år tillbaka undervisar JA på restauranghögskolan i Grythyttan på Måltidsekologprogrammet. Här varvas praktisk matlagning och föreläsningar på Måltidens Hus i Grythyttan.

Vi har fått ett uppdrag av Jämtlands Gymnasium om att göra en utredning hur vi kan förbättra länets gymnasie måltider. Utredningen ska vara klar årskiftet 17/18

Utredningen består av flera delar och en består av att få eleverna att hålla tiderna de är schemalagda till. I juni träffar JA Camilla Byrinder som har företaget Quali Fare och även sitter mer i Kost & Närings hållbarhetsgrupp för att diskutera olika förslag och tekniker för att få jämnare flöden i matsalarna.

Torsta gårdsrestaurang har blivit nominerad av White Guide Junior i kategorin sveriges bästa skolrestaurang.

Väldigt roligt då Torsta är vår bas och att deltagarna äter där vid våra aktiviteter. Att vi har länets (Sveriges?) bästa lunch gör ju att deltagarna tar med sig både smaker och idéer hem till sina kök ute i länet. I september vet vi om det går hela vägen.

I juni besökte JA Stockholm för en demonstration av en tillagnings- och förpackningsteknik av företaget Mic Vac.

Inför höstens aktiviteter så planeras ytterligare samarbete tillsammans med Eldrimner. Det är planerat att ha fortsättningskurser i bageri och tillverkning av ost/yoghurt.

Möten med bageriansvarig Magnus Lanner och mejeriansvarig Sofia Ågren har resulterat i ett spännande upplägg i höst för länets kokkar.

Här presenteras programmen som hölls på Torsta under v 10.

Varmt välkomna till Torsta för en inspirerande förmiddag om schemalagda luncher måndagen den 6 mars kl. 10.00 - 12.00, fika från 9.30.

Vad menas med att schemalägga lunchen och hur går det till? Vi vill gärna bjuda in dig som är skolchef, skolledare, skolutvecklare, schemasamordnare, politiker och kostchef för att lyssna på Ann-Christin Pinola, rektor i Öckerö kommun som ledsagar oss i fördelarna med att schemalägga lunchen.

Ann-Christin brinner för arbetet att ge alla barn möjlighet att lyckas i skolan. Hon lyfts fram i Skolinspektionens granskning "Rätten till kunskap" om att ge alla elever förutsättningar att nå målen. Hon har även uppmärksammats av Livsmedelsverket och Skolverket för arbetet med skolmåltiden som en faktor i arbetet att klara skolans mål. Seminariet är kostnadsfritt.

Anmäl er före den 27 februari till joan.andersson@torsta.se eller 072-243 63 89 För dig som vill stanna för en trevlig och god lunch så är vår gårdsrestaurang öppen. Hälsningar Johan Andersson, Torsta och projektledare för Offentlig Gastronomi i Jämtland/Härjedalen Hoppas vi ses! <http://www.torsta.se/>

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

Kom och träffa kollegor, lyssna på intressanta föreläsare o ät gott! Onsdagen den 8 mars 9.30 - 10.00 Kaffe o macka i restaurangen. "Härbakat" bröd på jämtländskt mjöl med lokalt pålägg och kravodlat kaffe

10.00 – 11.00 Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen, vad är på gång? Vill du bli en ambassadörskock i länet och inspirera andra? Rikard Backskog, kock i Krokoms kommun och Johan Andersson, projektledare.

11.00 - 11.50 Alla pratar hållbar mat, men hur får vi till helheten? Paul Svensson guidar och inspirerar oss till stordåd i köken!

11.50 - 13.10 Lunch och tid för mingel i Gårdrestaurangen För den som vill så är även vår mjölkgård öppen för ett besök.

13.10 - 14.10 Vi är inte bara vad vi äter, vi är också det som vi äter, äter.. Ingela Jagne, hortonom och odlingsexpert som även driver Emmagården i Torvalla By berättar hur man tänker grönt i vårt Jämtländska klimat.

14.10 – 15.00 Käka insekter.. kan det vara framtidens melodi? Ola Albrektsson, student vid Måltidsekologprogrammet i Grythyttan berättar om hur vårt "kött o potatisätande" kan komma att se ut i framtiden.

14.45 - 15.10 Bensträckare och såklart fikar vi lite insekter.. Ps det finns annat o välja på också

15.10 - 15.45 Min resa bland kastrullerna. Paul Svensson berättar om sin passion för maten och hur o varför han blev kock.

15.45 - 16.00 Vi knyter ihop säcken, tack och på återseende!