

## Förstudie, våren 2015

### Bakgrund:

I november 2014 höll Region Jämtland/Härjedalen ett möte om den framtida jämtländska gastronomin inom projektet "Eating the Future". Frågan om den offentliga gastronomin kom upp och engagerade. Torsta AB beslutade att genomföra en förstudie om behovet av en regional plattform för den offentliga gastronomin i länet för att utveckla måltiderna inom skola och äldreomsorg. Johan Andersson, med en bakgrund som krögare och inom den offentliga gastronomin, fick i uppdrag att undersöka behovet av ett regionalt nätverk. Förstudien startade i januari 2015 och pågick i 6 månader på en 50 % tjänst.

### Genomförande:

Alla kommuner i länet, sjukhuset samt de två folkhögskolor som drivs i offentlig regi besöktes och möten hölls med kostcheferna.

Centerpartiet anordnade en öppen kväll på Torsta där Johan Andersson och Lena Träskvik, kostchef i Krokoms kommun, talade om arbetet med en eventuell plattform för offentlig gastronomi i länet samt hur det fungerar i Krokoms kommun. Johan Andersson var även inbjuden till Miljöpartiet i Östersund för att berätta om tankarna med plattformen.

Omvärldsbevakning visade att inget av Sveriges län hade en plattform som grundar sig i ett helhetstänk kring den offentliga måltiden och inte bara i kostorganisationen.

Livsmedelsverket var positivt till att en plattform startas i Jämtland/Härjedalen som kan bli ett pilotexempel i landet.

Under förstudien genomfördes en resa till Vic, Spanien, med Unesco Gastronomy Cities Network. Vic hade som mål att bli en Gastronomy City vilket de senare blev. Med på resan var företrädare från Östersunds näringsliv och Johan Andersson som höll en föreläsning om skolmåltiden. Resan gav kontakter som kan bli användbara i kommande projekt.

Under våren upprättades även kontakt med Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk. En turné startades i Eldrimners regi med syftet att koppla ihop mathantverket med den offentliga måltiden. Johan Andersson deltar i turnén som besöker alla Sveriges län under hösten 2015 samt hela 2016. Besöken hjälper mathantverkare att förstå upphandlingsprocessen och att den offentliga verksamheten vill köpa deras produkter, vilket på sikt kan leda till att det serveras mer mathantverk på skolor och inom äldreomsorgen. Turnén presenterades på MAT2015.

### Slutsatser:

Förstudien visade på ett behov av att skapa en plattform som utgår från ett helhetsperspektiv på måltiden i offentlig verksamhet. Det fanns ett stort behov av ett professionellt nätverk för kostcheferna. Behoven skiljde dock mellan kommunerna. Plattformen bör arbeta med kompetensförsörjning och samverka mellan kommunerna som kan ge kostnadseffektiva lösningar. Verksamheterna måste dock vara suveräna och arbeta efter politiska beslut.

Plattformen bör också arbeta med medarbetarna i köken för att skapa inspiration och passion kring maten. Sammantaget skulle detta kunna leda till en bild av länet nationellt som gör att kompetensen söker sig hit.

Fortsättning:

Torsta AB tog beslutet att från 1/9-2015 påbörja arbetet med plattformen, med Johan Andersson som projektledare under 3 år med 100 % tjänst. Projektet fokuserar på att etablera ett nätverk för länets kostchefer, att ge inspiration till medarbetarna i köken, samt att det ska bli mer lokala råvaror i den offentliga gastronomi.