

ÖP 2016-10-06

Unikt projekt ger bättre mat inom vård och skola

Det doftar nygrillat på äldreboendet i Hammarstrand. Inne i den stora ljusgården är det fullt vid borden. Till levande musik serveras snart den mest fantastiska grillbuffé.

Det är Johan Andersson från Torsta, kock och projektledare för Offentlig gastronomi i Jämtland Härjedalen som står ute vid grillen i trädgården vid äldreboendet i Hammarstrand. Han är just nu ute på en turné runt länet för att främja den offentliga maten. Och det är ett projekt unikt för hela landet.

– Projektet går ut på att skapa kreativitet, kärlek och passion för själva måltiden. Inte bara maten, utan måltiden. Det låter flummigt, men vi har en bra plan för det här arbetet, säger Johan som nu är ute på den 11:e grillturnén i länet.



Äldreboendet i Hammarstrand fick besök av Torstas kock Johan Andersson som här jobbar vid grillen.

Det är mycket som ska klaffa innan maten serveras, men allt rullar på som planerat i det trånga köket, dessutom utan någon större stress. Alla vet vad och när saker och ting ska utföras.

Det är Torsta och Region Jämtland Härjedalen som har ett projekt vars syfte är att främja de offentliga måltiderna i länet. Projektet ska erbjuda inspiration samt främja samverkan, kompetens och ett helhetstänk kring maten och måltiden inom länets offentliga gastronomi.

Rent praktiskt har personalen på köket i Hammarstrand i två dagar förberett dagens måltid. Bland annat så är råvarorna lokala, den mesta maten är gjord från grunden. Såväl kött som fisk har fått ligga till sig i marinad under natten. Och korven har de till och med slungat själva.

– Ibland kan den offentliga maten bli lite för naturvetenskaplig. Det här gör vi för att släppa loss lite grann. Allt sker i ett nära samarbete med Eldrimner, förklarar Andersson.



Den korven satt som en smäck. Ainy Nathanaelsson uppskattade buffén till fullo.

Det samarbetet har resulterat i att kockarna bland annat har fått gå bageriutbildningen på Eldrimner, och deltagit vid inspirationsdagar på Torsta. Sammanlagt 130 kockar från länets skolor, äldrevård och sjukhuskök har besökt Torsta och fått inspiration.

– Vi har redan nu världens bästa offentliga skolmat men ibland måste vi in med de känslomässiga sakerna som gör att det blir roligare att jobba, med nya råvaror och nya grepp. Ett samarbete som bygger på kreativitet och arbetsglädje, där vi hittar nya arbetsvägar.



Till buffén levererades även levande musik av Boris Norvall och Kent Edlund.
Urban Råberg

Projektet är unikt för Sverige. Därför genomförs parallellt ett antal studiebesök från övriga landet här i länet.

– Nu senast kom en delegation från Livsmedelsverket. De undrade vad vi egentligen håller på med. När vi förklarar att vi bygger den här kompetensen med passion, det låter ju hur flummigt som helst, men vi har en väldigt bra plan för detta arbetet, intygar Andersson.



Kocken Johan Andersson in action ute vid grillen på äldreboendet i Hammarstrand.

Urban Råberg

Johan Andersson leder projektet som inleddes redan förra året. Nu är han inne på sitt 11:e besök, denna gång på äldreboendet i Hammarstrand..

– Det är inga problem att driva ett sånt här projekt eftersom kostcheferna är på, och kockarna är inspirerade, säger Johan Andersson som tillsammans med övrig kökspersonal strax ska servera en minst sagt fantastisk buffé.

Urban Råberg

063-16 17 46urban.raberg@mittmedia.se