

Handlingsplan för Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen

Syfte

Projektet Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen syftar till att skapa en plattform för länets offentliga måltider. Plattformen är belägen på Torsta AB och skapar förutsättningar till kreativitet och arbetsglädje i länets offentliga kök. Plattformen ska erbjuda inspiration samt främja samverkan, kompetens och ett helhetstänk kring maten och måltiden inom länets offentliga gastronomi.

Vision

Jämtland/Härjedalen är ett föredöme inom offentlig gastronomi både inom och utanför länet genom höjd status och matupplevelse för alla som berörs av offentliga måltider, gäster som medarbetare.

- Det finns en tydlighet och gott ledarskap, intressanta arbetsuppgifter och goda utvecklingsmöjligheter för de som arbetar inom den offentliga gastronomin.
- Måltiden är helt integrerad i övriga verksamheter och kommunikationerna organisationerna emellan utgår från gästen. Måltiden är en viktig del av helheten både vid ekonomisk som humanistisk planering och vid förändring av verksamheten.
- Alla gäster får en god och näringsriktig mat i en attraktiv och lugn miljö, oavsett var de bor i länet.

Mål

- Nätverkande
 - o Nätverket med kostcheferna ses som en tillgång för länets gastronomi genom återkommande träffar.
 - o God kontakt med media, politiker, skolledare och andra offentliga chefer som är del av de offentliga måltiderna.
- Samverkan länets kostchefer
 - o Det sker en samordning när det gäller exempelvis budgetarbete, menyer, näringsberäkning, personalrekrytering, beställningsrutiner.
 - o Om viljan och behovet finns så upprättas en gemensam måltidspolicy för länet.
- Inspiration/kompetens
 - o Alla medarbetare i de offentliga köken erbjuds minst ett inspirationstillfälle/utbildning på Torsta eller ute i länet.
 - o Asylboenden i länet erbjuds ett upplägg för att kunna servera goda och näringsriktiga måltider.
- Lokala råvaror
 - o En turné genomförs tillsammans med Eldrimner i Sveriges alla län med syftet att lokala producenter, upphandlare, kostchefer och politiker ska mötas för att öka andelen lokala råvaror i offentliga måltider.
- Schemalagd lunch
 - o Införs i en kommun i länet.

Delmål 2016

- Nätverket för kostchefer etableras genom regelbundna träffar och aktiviteter.
- Det finns en facebook-sida samt en gemensam hemsida för projektet där det går att hitta inspirationsmaterial, kommande händelser, dokumentation av genomförda aktiviteter, fakta och länkar, m.m.
- Genomföra inspirationsdagar för kökspersonal på Torsta.
- Anordna BBQ-turné på minst ett äldreboende i varje kommun i länet.
- Ordna en heldag med fokus på specialkost för kostchefer med personal.
- Delta i turné tillsammans med Eldrinner "Mathantverk möter offentlig gastronomi" i Sveriges alla län.
- Införa schemalagd lunch i en pilotkommun i länet.
- Tre asylboenden i länet får hjälp med upplägg för att kunna servera goda och näringsriktiga måltider mot en avgift som går tillbaka till projektet Offentlig gastronomi.

Målgrupper

Primära:

Personal i ledande befattning (kostchefer och andra chefer i verksamheten)

Medarbetare i köken

Sekundära:

Lokala producenter

Gästerna som äter offentlig tillagad mat antingen hemma eller i offentliga rum

Politiker och beslutsfattare

Tid för projektet

2015-09-01 tom 2018-06-30

Finansiering

Projektet finansieras av Torsta AB i tre år. Efter projekttiden finns plattformen kvar om deltagarna i nätverket anser att det finns behov av det, och underhålls i så fall av Torsta. Deltagarna i nätverket bidrar efter tre år med en årsavgift på xxx tkr vilket i så fall kan finansiera verksamheten tillsammans med utvecklingsbidrag från Torsta AB.

Personal

En projektledare anställd på 100% .