

## Offentlig gastronomi Jämtland/Härjedalen – Våren 2016

### Aktiviteter

Inspirationsdagar på Torsta för länets kockar, femton heldagar med 112 deltagare. Gårdsbesök, korvtillverkning, praktisk matlagning med temat hållbart och grönt. Syftet med dagen är att skapa kreativitet och arbetsglädje som tas hem till skol- och äldreköken ute i länet. Jan – maj.

Medverkade tillsammans med Eldrimner på "Mathantverk möter offentlig gastronomi". Elva län besöktes under våren, resterande elva län är inplanerade under hösten 2016. Vi får här möjligheten att skapa kontakter och nätverka i hela landet och få erfarenheter som vi kan använda oss av i vårt egna län. Jan – april.

40 timmar ägnades åt ett konsultuppdrag på asylboendet i Åsarna. Inköp, schemaläggning och praktiskt arbete i köket ingick i uppdraget. Feb – april.

En färsformare som kan tillverka köttbullar och hamburgare köptes in av Torsta. Den roterar nu runt i länet för att effektivt tillverka allt ifrån hamburgare till vegetariska biffar. Fördelen är att vi vet exakt vad våra biffar innehåller. Två utbildningstillfällen hölls i Östersund och en manual för maskinen har tagits fram. Maskinen är lätt att frakta och några kommuner har aviserat att köpa in egna. April - framåt

Måltid Sverige höll i en konferens i Stockholm och berättade om att de ville skapa en gemensam arena för landets offentliga gastronomi. Ett frågeunderlag har gått ut till länets kommuner för att diskuteras hösten 2016 om eventuellt medlemskap. Mars.

Föreläst om vårt arbete att skapa en kreativ plattform för offentlig gastronomi i länet för Matakademin i Jämtland/Härjedalen där landshövding Jöran Hägglund är hedersmedlem. Maj.

26 st från Livsmedelsverket besökte länet under två dagar. Under dag ett fick vi möjlighet att berätta om vårt arbete för den offentliga gastronomin. Dag två besöktes Eldrimner som vi har ett nära samarbete med genom deras mathantverksdagar. Dagarna var väldigt uppskattade av dem och det kan i sin tur leda till bra samarbeten för våra offentliga måltider. Maj.

Grillturnén på länets äldreboenden inleddes i Strömsunds kommun på Åshamra i Hammerdal och Östersunds kommun på Slåttergården i Torvalla. 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. Resterande kommuner besöks från augusti och framåt. Juni - september.

Rådgivning till Bräcke kommun och framförallt till Gällö hur arbetet ska läggas upp inför hösten när de får många nya gäster pga skolnedläggningen i Pilgrimstad. Dialog inleds också med rektor om

schemalagd lunch. Gällö skolrestaurang producerar mat till både förskola, skola, äldreboende och hemtjänst. Inför hösten genomförs en teambildning för bra arbetsmiljö och god mat. Juni.

Ett pågående arbete under hela projektiden 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.

Fortsatt dialog med Ny Nordisk Mad i Köpenhamn som gör en förstudie för utveckling och förvaltande av offentlig gastronomi i Skandinavien. Jan- juni.

#### Nätverksträffar

Tre nätverksträffar genomfördes under våren. Här har länets kostchefer möjlighet att hitta samarbetsformer och utbyta erfarenheter tillsammans. Två förmiddagar har vi varit på Eldrimner där länets kostchefer fick en inblick i deras verksamhet. Vi har även praktiskt fått vara i chark- och bageridelen där vi tillverkat såväl goda korvar som gott bröd. Syftet med besöket är att använda sig av Eldrimners kompetens för utbildningar för länets kockar. Att göra egen korv har vi praktiserat på våra inspirationsdagar på Torsta och till våra grillbufféer på länets äldreboenden. Hösten 2016 påbörjas bageriinspiration inriktning mot skol- och äldrekök.

#### 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.

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