



Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen

Konsten att sätta måltiden i ett
sammanhang

Torsta

KUNSKAPSCENTRUM FÖR DE GRÖNA NÄRINGARNA



Inspiration och kompetens Vi erbjuder aktiviteter allt i ifrån färskkorvtillverkning, surdegsbakning, ostar för storkök, svinnarbete, gröna smaker och värdsutbildningar. Ett par gånger per år låter vi kockar och chefer inspireras av några av landets bästa föreläsare under en heldag fylld av kreativitet och god mat. Endast fantasin sätter gränser för våra gastronomiska upptåg!

Samverkan Ett nätverk för länets kostchefer finns för att utbyta erfarenheter och skapa samarbetsformer över kommungränserna. I forumet kopplas även vård och skola på i olika frågor för att skapa ett sammanhang kring måltiden där alla strävar åt samma mål.

Lokala råvaror Tillsammans med Eldrimner, som är Sveriges mathantverkscentrum finns ett långtgående samarbete med att få in mer lokala råvaror i de offentliga köken. Under 2016 besöktes alla Sveriges 21 län med turnén "Mathantverk möter Offentlig Gastronomi", syftet var att skapa möten mellan råvaruproducenter och den offentliga gastronomin. Under resan skapades även en "Minnenas Meny" av lokala produkter som vid högtidliga tillfällen kan serveras på tex kommunernas äldreboenden.

Vård och omsorg Med våra grillturnéer skapar vi helhetsupplevelser där kök och vård tillsammans blir delaktiga och ansvariga kring måltiden. Detta leder förutom till god gastronomi också till ett gott värdskap mellan personalen.



Skola Vi arbetar kontinuerligt med att lyfta fram fördelarna med att schemalägga lunchen. Syftet är att ta hand om våra fantastiska skolluncher på ett sätt där den sociala upplevelsen av att äta och samtala är en viktig del i att skapa ett gott värdskap att ta med hela livet. Detta arbete utför vi på olika fronter där politiker, chefer, elevhälsan, fritidsledare, media och elevråd ingår.

Ambassadörskockar I länet finns nio kockar som får möjligheten att dela med sig av sina kunskaper till andra kockar på olika gastronomiska nedslag runt om i länet. Kockarna arbetar till vardags inom skola- och vård och utses av sina måltidsorganisationer för att få möjlighet att inspirera och skapa kunskapsutbyten och att självklart växa i sin egen profession. Ett uppskattat inslag som med små medel skapar samarbeten och en positiv bild av att jobba i den offentliga gastronomi.

Samiska maten Att lyfta fram den samiska maten i länet ser vi som en självklarhet då Jämtland/Härjedalen är en del av Sápmi. Genom vår samiska ambassadörskock ordnar vi aktiviteter inom skola- och äldreomsorg. Då ingår inte bara matlagning utan även besök för kockar vid renskiljning och slakt där hela rennäringsen sätts i ett sammanhang inom kultur och gastronomi.

FNs Unesco Creative Cities Network Jämtland/Härjedalen är utsedd som en "gastronomy region" i nätverket där över 170 länder ingår. Här har vi möjlighet att samarbeta och lyfta fram den svenska offentliga gastronomi i hela världen.



Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen består av länets åtta kommuner och regionsjukhuset. Nätverket finansieras av Torsta som är ett grönt kunskapscentrum som till största delen ägs av regionen. Sedan starten 2015 är en person anställd att leda nätverket. Kurser/inspiration finansieras genom en modell där kostnaderna täcks av aktiviteternas inkomster.

Kontakt:

Johan Andersson, Offentlig gastronomi och Torsta Gårdsrestaurang
johan.andersson@torsta.se eller 072-243 63 89



Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen

www.torsta.se/offentlig-gastronomi

Torsta

KUNSKAPSCENTRUM FÖR DE GRÖNA NÄRINGARNA