

## Offentlig gastronomi i Jämtland/Härjedalen våren 2018

Länets nätverk för utveckling av den offentliga gastronomin går nu in på sitt fjärde år och som vanligt så var det en fullspäckad säsong!

### Samisk mat

Sametinget tilldelade oss medel för att kunna sprida den samiska maten i länets offentliga kök. Medlen från sametinget gick oavkortat till att avlöna Ann Sparrock som inspiratör och till råvaror. Ann Sparrock arbetar som skolkock i Krokoms kommun så projektet är en vinn-vinnsituation för länets offentliga sektor. Offentlig gastronomis verksamhetsledare Johan Andersson medverkade under våren som samordnare med medel från Torsta. Vi genomförde sex stycken inspirationsdagar på Torsta med tio deltagare per tillfälle. De innehöll både praktisk matlagning som kan fungera i våra offentliga kök varvat med en inblick i de samiska traditionerna. En receptur togs fram som deltagarna fick med sig till sina kök. En mycket uppskattad aktivitet som vi hoppas ger god samisk mat ute i köken och en ödmjukhet inför det samiska arvet.

Under nationaldagsfirandet Gaaltjie lagade Ann och Johan tillsammans med kockarna på Östersunds sjukhus en traditionell samisk lunch till 600 personer i deras restaurang Kajutan. Mycket trevligt och uppskattat av såväl samer, politiker och sjukhusets egna personal.

Ann och Johan besökte fyra av länets äldreboenden och lagade tillsammans med deras kockar god mat under trevliga former som var uppskattat av vårdpersonal men framförallt av de äldre som åt med god aptit.

Vårt arbete med att integrera samisk matlagning och kultur har uppmärksammats ända upp i regeringskansliet. Det ledde till att femton tjänstemän fick göra en inspirationsdag på Torsta där Ann lät dem både få insikt i den samiska vardagen och laga en buffé av samiska rätter.

### Ambassadörskockarna

Varje kommun erbjuds att ha en kock som följer med Johan på olika aktiviteter i länets kök för att inspirera sina kollegor men också att ta del av hur andra jobbar. Detta utbyte som är så enkelt och billigt ger väldigt mycket i form av nya perspektiv på både matlagning och arbetsmiljö.

### Nätverksträffar

Tre träffar har genomförts på Torsta där länets måltidsansvariga får möjlighet att träffas och planera nya kloka samarbeten. Dessa träffar är nu inne på sitt fjärde år och betyder inte bara samarbeten utan också att chefer från länets kommuner får ta del av varandras vardag. Träffarna leds av Johan Andersson.

### Inspirationsdag så lyfter vi äldrematen!

På sportlovet anordnade vi en heldag på Torsta där vi bjöd in både vårdpersonal, kockar och chefer inom äldreomsorgen där ca 80 personer deltog. Äldrematsproffset Annika Wesslen gav många enkla och bra tips för att förbättra kvaliteten för våra äldres måltider. Ett väldigt lyckat arrangemang där vi tar med oss nya kunskaper och samarbeten in i framförallt höstens grillturné på länets äldreboenden.

### Dalarnas län

Vårt nätverk har under lång tid fått positiv uppmärksamhet och vi delar gärna med oss av våra erfarenheter där våra byggstenar är kreativitet och passion och framförallt hur vi omsätter det rent konkret.

Ett län som varit extra intresserade är Dalarnas län som besökt oss och under våren startade igång "Offentlig gastronomi Dalarna". Deras officiella "kick off" var hos landshövdingen Ylva Thörn där Johan Andersson delade med sig av Jämtland/Härjedalens erfarenheter. Vi önskar Dalarna lycka till och på fortsatt samarbete.

### **JGY (Jämtlands gymnasium) Måltidsutredning**

På uppdrag av JGY utredde Offentlig gastronomi/Torsta Johan Andersson och Torstas Fabienne Thieler deras måltidsverksamhet.

### **Omvärldsbevakning**

Vi medverkade i flera telefonkonferenser där vi delade med oss av vårt arbete med tex Skarborgs län och Skolmatens Vänner.

Johan Andersson föreläste via Skype på en skolmatskonferens i Finland som ledde till en medverkan i höst på ett evenemang i höst om skolmat.

En flitig radiomedverkan i P4 Jämtland där vi delade med oss av matlagningstips som funkar i såväl stora som små kök hanns också med.

På Kost & Närings stora måltidskonferens i Göteborg föreläste Johan Andersson om vårt nätverk och då speciellt om "schemalagda luncher".

Erfarenhetsutbytena fortsätter med Skolamatsakademin i Västra Götaland.

Vi medverkade på Foodevolutions matmässa i Ängelholm där vi berättade för intresserade skånska kostchefer om vårt nätverk.

Vi uppmärksammas kontinuerligt i media och bla så medverkade vi i Magasin Måltid, tidningen som går ut i de flesta offentliga kök med ett sex sidor långt reportage där vårt nätverk uppmärksammas, men också Torstas gårdrestaurang och Torstas köksmästare Malin Ölund som är nominerade till fina priser på en gala i september.

Vi avslutade säsongen med att medverka i ett seminarium i Almedalen om hur vi kan förbättra den framtida äldrematen. Ett intressant och bra forum att nå ut till beslutsfattare med en så viktig fråga.

Nu ser vi framemot att fortsätta vårt viktiga och roliga arbete i vårt län men också att fortsätta dela med oss och ta del av andras arbete för bra offentlig gastronomi 😊

**Johan Andersson, verksamhetsledare Offentlig gastronomi juni 2018**