

Genomförda aktiviteter Offentlig gastronomi hösten 2018

En händelserik och ovanlig höst har lagts till handlingarna då det nu har varit två personer som arbetat med Offentlig gastronomi i J/H. Verksamhetsledare Johan Andersson har under hösten arbetat halvtid och den nya medarbetaren Preethi Huczowski har arbetat halvtid. Grundidén var att Johan Andersson skulle arbeta i plattformen i tre år och nu har det snart gått fyra. Att verka som en inspirationsplattform för inte bara J/H utan även hela Norden gör också att det ställs krav och ansvar på arbetet att inspirera därför aviserade Johan Andersson att han ville trappa ner i plattformen för att nya krafter ska komma in. Valet föll då på duktiga Preethi Huczowski som har en lång och gedigen erfarenhet av såväl den offentliga som privata gästgiveriet.

BBQ-turné

Under september sattes Preethi in i arbetet och ganska omgående startade vi tillsammans med ambassadörskockarna vårgrillturné på äldreboenden i länet för tredje året i rad. Sexton boenden besöktes och var lika uppskattat som tidigare. Det som är genomgående är att inom vården så har det verkligen anordnats en härlig måltidsupplevelse med allt i från dukning till musik. Vi är väldigt glada över denna utveckling att vi jobbar mer och mer tillsammans och inte i stuprör..

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.

White Guide Junior

I september uppmärksammades Torstas restaurang på White Guide Juniorgalan i Göteborg. Galan utser årligen de bästa offentliga köken i Sverige och Torsta kom på en hedrande sjätte plats och kökschefen Malin Ölund utsågs till Sveriges sjätte bästa skolkock, gratis! Vår plattform medverkade genom Johan Andersson eftersom han också varit chef för restaurangen.

Internationella uppdrag

Vi har under hösten medverkat vid två tillfällen i Finland eftersom de har uppmärksammat vårt fina arbete med att utveckla den offentliga gastronomin. I oktober gästades Slow-Food-festivalen i Fiskars och i december var vi inbjudna till den finska 70-årsjubileum om fri skolmat tillsammans med svenska Jordbruksverket och Livsmedelsverket. Vid båda tillfällena representerades Offentlig gastronomi av Johan Andersson.

Schemalagda luncher

Vi fortsätter enträget vårt arbete med att införa schemalagda luncher i skolorna och har gott samarbete med länets skolledare med nya material och webinarium.

Novemberlovet v 44

Som vanligt har vi en större aktivitet på våra sport- och novemberlov, så även detta. I våras gjorde vi ett försök att samla både vård- och kökspersonal på en konferens där mallet är att samarbeta mer. Den dagen blev verkligen uppskattat så nu bjöd vi in föreläsare som vi trodde alla skulle uppskatta. Det blev två dagar med lika program på Torsta för att så många skulle kunna gå. Oj, vilket intresse det blev och uppskattat. Nedan följer programmet:

Offentlig Gastronomi i Jämtland/Härjedalen bjuder in till en inspirationsfylld eftermiddag om måltider inom äldreomsorgen

Dagen vänder sig till dig som jobbar med måltider till våra äldre. Kökspersonal, vårdpersonal, dietister, hemtjänst och självklart till er som leder verksamheterna.

Program:

Livsmedelsverket presenterar sina nya råd för äldrematen

Åre kommun berättar om sitt spännande projekt "Vägen till den goda måltiden"

Jane Lindell Ljunggren äldreomsorgexpert från äldreboendet Hattstugan på Gotland delar med sig av sina erfarenheter. Jane är också känd från TV-programmet "Sveriges bästa äldreboende"

Plats:

Torsta, Ösavägen 20 Ås

Datum:

29-30 oktober. Det är lika program båda dagarna för att så många ska kunna gå

Tid:

kl. 13.00 – 16.00

Självklart serveras gott fika och massa goda tankar att ta med sig hem!

P.S. Kom gärna tidigare och avnjut en god lokalproducerad lunch i vår

gårdsrestaurang för 95:-
Varmt välkomna 😊

Frågor och funderingar? joan.andersson@torsta.se
072-243 63 89

Offentlig gastronomi Jämtland/Härjedalen bjuder in till en dag fylld av mångfald, värdskap och världens smaker

Vi startade upp en ny kurs som Preethi Huczkowski anordnade. Väldigt uppskattat och vi hann med sex kurstillfällen för länets kökspersonal. Den första kursen hölls för länets kostchefer och det finns en önskan om att Preethi ska ut i länet och köra den och då inte bara för kökspersonal utan chefer och vård/skolpersonal. Nedan följer inbjudan:

Offentlig gastronomi Jämtland/Härjedalen bjuder in till en dag fylld av mångfald, värdskap och världens smaker "Alla verksamheter tjänar på att bli mer inkluderande gällande HBTQ, normkritiskt handlingsätt, etnicitet och funktionalitet vare sig det rör sig om offentlig eller privat sektor. Att genomföra denna mångfalds- och värdskaputbildning, är ett strukturerat och målmedvetet sätt att förbättra såväl arbetsmiljö som bemötande" ärm bemötande. Dagen vänder sig till dig som lagar mat, gör sallader, diskar och möter våra gäster dagligen i våra måltidsmiljöer inom äldreomsorg, skola och sjukhus. Du är alltså en superviktig kugge i att göra måltiden och bemötandet både trevlig och god ☐ Vi kommer jobba (o äta) med spännande smaker från världens olika hörn blandat med våra goda svenska smaker, smarta tips hur vi får våra gäster och medarbetare att trivas. Varmt välkomna! Datum: 14 november 15 november 21 november 22 november 28 november 29 november Tid: 10.00 – 16.00 Plats: Torsta AB, Ösavägen 20 Ås. Inspiratör: Preethi Huczkowski, Offentlig Gastronomi Jämtland/Härjedalen
www.torsta

Studieresa

Plattformen bjöd in länets kostchefer till en uppskattad studieresa till Sundsvall där vi både besökte offentliga och privata verksamheter. Nedan följer det fina programmet:



**Offentlig Gastronomi i
Jämtland/Härjedalen bjuder in till en
Inspirationsresa till Västernorrland**

Tisdagen den 4/12 2018

Kl 18:00 Bussar avgår från Torsta (Ås)

Ca Kl 10:30 vi anländer till Stair Coffice i Sundvall där

Anna Frisk med flera berättar om deras olika restaurang och eventkoncept

Vi äter en härlig lunch som **Patrik Jonsson** köksmästare på Stair Cullinare gör till oss och delar med sig av sitt klimatarbete.

Vi besöker någon offentlig skolmatsal i Sundsvall

Ca Kl 14:00 vi anländer Bröderna Bommen bryggeri, Njurunda där vi först får en guidad visning i bryggeriet med öl provning

Erika Öhrbom berättar om sin roll som projektledare för Framtidens Smakdestination, LRF

Sedan blir vi bjudna på Gulaschsoppa med dravbröd till, medan vi får höra på deras framtidsvisioner att skapa ett gastronomiskt besökscentrum.

kl 16.00 åker vi bussarna hemåt och beräknas vara tillbaka på Torsta (Ås) **ca kl 19:00**

Nobelfirande

Vi lagade vid två tillfällen i december en uppskattad Nobelmiddag på två äldreboenden i Krokoms kommun tillsammans med våra ambassadörskockar. Krokoms kommun valde att "byta" höstens grillning mot Nobelmiddagar. De har själva kommit igång med grillningar på äldreboendena så nu ville de ha en annan typ av inspiration, hurra säger vi!!!

Nytt för nästa år är att Preethi Huczowski kommer att arbeta heltid i plattformen och Johan Andersson kommer att kallas in om så önskas.

Gott Nytt År önskar vi ☺

