

Mat ska ätas inte etiketteras

Varje dag serveras omkring 40 000 måltider i länets skolor, äldreboenden och sjukhus. Dessa måltider är inte bara viktiga för att barnen ska orka med skoldagen eller för hälsan hos äldre och sjuka. De är en hävstång för hela livsmedelssystemet, både som kund och som länk till en yngre generation som formar sina matvanor. Den offentliga maten är viktig.

Många av våra offentliga kök använder till stor del svenska råvaror, vilket är viktigt för hållbarhet och kvalitet, och det finns stor potential att öka andelen råvaror som är lokalt och svenskt producerade. Det skulle bidra till fler jobb, minskad miljöpåverkan, stärkt krisberedskap och förbättrade förutsättningar för de som arbetar i våra offentliga kök. För att öka andelen råvaror som är lokalt och svenskt producerade behövs politiska beslut med ett än tydligare helhets- och hållbarhetsperspektiv. Det finns nämligen många, inte alltid sammanfallande, krav på den offentliga maten som att den ska vara klimatsmart, näringsberäknad och ekologisk. Dessa krav är inte fel i sig, men de leder till en snårskog av begrepp och förväntningar som är svåra att navigera kring för både leverantörer, kökspersonal och de som ska äta.

Samtalet om mat och kost blir ofta överbelastat med etiketter och värderingar. Maträtter som presenteras som till exempel "dagens vegetariska" eller "köttfri" bidrar till onödigt polarisering och riskerar att skymma det viktigaste – att mat är mat.

Matens grundläggande funktion är att ge oss energi och näring, även glädje och njutning. Smaken är central i måltidsupplevelsen, och här kan de offentliga köken med variation och smaksättning locka fler att äta upp och uppskatta det som serveras – oavsett vad den består av. Självklart behöver vi respektera att vissa individer har särskilda behov och kräver specialkost, men för majoriteten räcker det att maten är balanserad, näringsrik och tilltalande. Idag utgör anpassad kost en betydande del av de offentliga kökens arbete. Upp till 25 procent av alla måltider kräver anpassning, vilket innebär en komplex och resurskrävande hantering. Torsta Offentlig gastronomi och beredskap har nu därför varit med och arbetat fram förslag till riktlinjer kring special- och anpassad kost som förhoppningsvis kommer gälla hela länet.

Att beskriva maten för det den är och undvika att nöja sig med etiketter som "vegetarisk" eller "klimatsmart" kan minska fördomar och öka nyfikenhet. Ett exempel är pannkaka. Den är vegetarisk men benämns sällan så för den ses helt enkelt som "bara mat". De tycker vi är klokt. På Torsta Gårdsrestaurang, där såväl gymnasieelever som externa gäster äter sin lunch, implementeras denna idé genom att rätter presenteras baserat på ingredienser och smaker, utan kategoriserande etiketter, vilket skapar en mer inkluderande och kvalitetsfokuserad matupplevelse. Här praktiseras också vad som idag kan anses trendigt men som i själva verket är en gammal tradition baserad på sunt bondförnuft och resurseffektivitet - att blanda kött med andra råvaror.

Matdebatten behöver mindre stigmatisering och fler lösningar. Vi måste sluta värdera mat utifrån trender och i stället fokusera på att den är näringsrik, god och bidrar till dagens och morgondagens generationer.

Anna Olofsson Frestadius, vd Torsta AB

Marie Sjölin, chef landsbygdsutveckling Torsta AB