

Fokus på Matglädje i Bollebygd!

Anna-Lena Johansson, kostchef i Bollebygds kommun, kom tillbaka från sin föräldraledighet 1 maj. Bland högarna på skrivbordet fanns information om projektet Fokus Matglädje. Detta blev en inspirerande rivstart för att få ihop en ny kostpolicy.

– Sedan dess har det rullat på i 110 kilometer i timmen, ler Anna-Lena. Vi bestämde oss för att satsa på projektet Fokus Matglädje innan semestern, i september hade vi föreläsningar för all personal inom skola och förskola och nu ska vi snart ha praktisk utbildning för alla som lagar maten.

Satsningen ska leda fram till en reviderad kostpolicy, eftersom den gamla har några år på nacken. Arbetet koncentreras nu i början på skola och förskola, men tanken är att även väva ihop den nya kostpolicyen med den nutritionspolicy som finns för omsorgen.

På Anna-Lenas expedition på Bollebygd skola strålar en glad oktobersol in genom fönstret. Grävskopornas skrapande bröl hörs då och då från andra sidan skolgården. Byggnadsarbetarnas slit ska resultera i en helt ny matsal och ett nytt kök. I april ska det vara klart. Blir kostpolicyen färdig samtidigt?

– Visst vill vi väl få fram något som vi kan lägga fram till kommunfullmäktige till våren, men samtidigt är den här kostpolicyen något som måste få värka fram. Arbetsgruppen - som består av politiker, folkhälsoansvariga, sjuksköterska, två rektorer, husmor och jag själv - har precis börjat väcka frågorna. Vad vill vi här i Bollebygd? Hur ska vi jobba vidare med kosten? Hur når vi våra mål?

Anna-Lena hoppas bland annat på ett tätare samarbete som kan lyfta måltiden ännu mer inom förskolan. Det finns mycket positivt att bygga vidare på i Bollebygd, som engagerad och intresserad kökspersonal och en uttalad satsning på tillagningskök. Men när det gäller den ekonomiska situationen har man en del att jobba med, med tanke på dagens ynkliga 7:50 per måltid och elev.

– För de pengarna har vi faktiskt en ganska bra måltidssituation idag, men det går ju inte att trola med knäna hur länge som helst. Nu har vi fått till en helt annan dialog, såväl med politiker som med rektorer. Fokus Matglädje har startat kommunikationen.

Det är detta som är det viktigaste med hela satsningen, tycker Anna-Lena. Att man börjar prata om måltider och mat. Att alla börjar inse att det är viktigt, och att tankarna genomsyrar alla arbetsled.



Anna-Lena Johansson, kostchef i Bollebygd. Foto: Karin Rehn.

Men arbetet med att revidera en kostpolicy hade man väl egentligen kunnat göra på egen hand, utan projektet Fokus Matglädje?

– Nja, det blir mycket mer tyngd i arbetet med ett definierat projekt i ryggen, säger Anna-Lena. Dessutom får vi så mycket inspiration av Hushållningssällskapet. Nya grepp. Det blir annars lätt att man går i gamla vanliga fotspår. Det är till exempel alltid bra när någon utifrån håller fortbildning för personalen. Den här utbildningen vi nu snart ska ha för kökspersonalen verkar ha mycket inspirerande uppgifter att jobba vidare med. Jag tror det kan komma mycket bra ur det här.

*Karin Rehn
Rehnskrivet*