

# Sjökokkar fick smak på god och nyttig mat

**De är ute på sjön i fem, sex veckor i taget och äter all sin mat ombord. Under 2009 satsar rederiet Transatlantic stort på sina sjökokkar. I Hushållningssällskapets regi utbildas de i att laga hälsosammare mat och att få full kontroll på de nya livsmedelslagarna. Staffan Strive, personalchef på rederiet, hoppas mycket på utbildningen.**

- Vi vill göra vår arbetsplats så positiv som möjligt. Det gör vi genom att satsa på personalens hälsa när de är ute på sjön. Det gäller både mat och motion.

Det var via företagshälsovården Previa som de fick kontakt med Hushållningssällskapet. Matkonsult Eleonor Schütt har själv skräddarsytt de två och en halv utbildningsdagarna per grupp för att passa rederiets önskemål.

- Det har varit intensiva dagar, men jätteroliga. Kockarna har verkligen varit intresserade av att lära sig mer. Det handlar om ett tufft gäng med en viss jargong, men de är kunskapsförstående och ställer alltid bra och roliga frågor, berättar Eleonor Schütt.

Att få en dialog kring mat har varit en viktig tanke med utbildningen. Vilken

sorts fett man serverar, hur man bör äta vid skiftarbete och vad som är en bra frukost är bara några av alla de hållpunkter Eleonor hann gå igenom. Livsmedelshygien, ny teknik i köket och specialkost var andra stora ämnen som behandlades. De två heldagarna avslutades med matlagning där kockarna fick experimentera med både nya recept och nya matlagningstekniker. Att laga gryta utan att försteka köttet och att servera mycket sallader med rotfrukter var en av många nyheter för deltagarna.

- Kockarna har länge varit en eftersatt grupp, de har aldrig fått någon vidareutbildning. Nu känner de sig sedda och det är väldigt bra. Jag har bara fått positiva omdömen från deltagarna, berättar Staffan Strive.

De första tre grupperna som gick utbildningen anmälde sig frivilligt. Under senvåren kommer resten av kockarna på Transatlantic att träffa Eleonor. Den nya, striktare livsmedelshandlingen gäller även på sjön och det är viktigt att alla i personalen lär sig vad de nya lagarna innebär. Sammanlagt rör det sig om närmare 70 kockar som kommer att genomgå utbildningen.

- Det var lyckligt för oss att lagändringarna kom nu. Vi kan inte tvinga kockarna att laga en viss sorts mat, men efter de här

utbildningsdagarna har vi möjlighet att ställa vissa krav på deras arbete, fortsätter Staffan Strive.

Morgan Engström är en av kockarna som var med på en av de första utbildningarna. Han berättar att han blev mycket positivt överraskad över föreläsningarna. Upplägget var proffsigt och lärorikt och fick honom att tänka till kring sitt yrke. Möjligheten att diskutera matlagning med sina kollegor tycker han är en av de största behållningarna.

- Det arbetar bara en kock per båt. Därför var det väldigt trevligt att få möjlighet att träffa och lära känna sina kollegor.

Under de veckor han befinner sig på sjön lagar Morgan Engström mat till runt 15 personer varje dag. Han berättar att han fått ett annat fokus på sin matlagning. Till exempel använder han mindre fett i maten, även om han ibland stöter på patrull.

- Det blir kanske 20 procent grädde i såsen i stället för 50 som tidigare. Ett av mina problem är att många av våra båtar inte går i hamn i Sverige. Det kan vara svårt att hitta produkter som mellangrädde i Skottland där jag är nu.

*Text: Mocktail*

Foto: Eleonor Schütt.

