

Nya tider för offentliga måltider i Göteborg

Det bubblar av aktivitet i Göteborgs Stads omfattande måltidsprojekt, Måltid Göteborg. Fram t.o.m. 2010 utbildas drygt 600 personer inom den offentliga sektorn för att nå målen gällande bland annat matlagning från grunden, miljömedvetenhet, säsongsanpassade måltider, måltidsmiljö och svinn.

Kökspersonal i storkök och skolkök, och i vissa fall även pedagoger och vårdpersonal, ingår i projektet som bygger på en kvalitetsutveckling av måltiden i sin helhet. Att maten ska vara närproducerad, säsonganpassad och lagad från grunden går som en röd tråd genom utbildningarna som genomförs av Burgårdens utbildningscentrum i samarbete med Hushållningssällskapet Väst och Agenda 21, miljöförvaltningen Göteborg. Tre utbildningar har redan startats i år; "Matglädje" som riktar sig till köks- och vårdpersonal inom äldreomsorgen, "Rätt rätt" som riktar sig till förskolepedagoger och kockar inom förskolan, samt "Måltiden i fokus" för kostombud inom verksamhetsområdet funktionshinder. Den fjärde utbildningen, för skolrestauranger, startar som ett pilotprojekt i april och riktar sig till kockarna i skolköken.

Kristina Magnusson, utbildningssamordnare på Burgårdens utbildningscentrum, menar att stödet och intresset för projektet är stort.

- Målet är att genom både teori och praktiska övningar, ge deltagarna en bra, gemensam grund att stå på. Det handlar både om att få igång kreativiteten, lyfta fram nya, effektivare tillagningsmetoder och att öka samarbetet mellan köket, vårdpersonal och pedagogisk personal. Miljöperspektivet finns där hela tiden, och det är något man vill lära sig mera om.

Insatsen kräver omfattande planering och berör samtliga 21 stadsdelar i Göteborg. Vid utformningen av utbildningarna har Burgårdens Utbildningscentrum tillsammans med Hushållningssällskapet Väst haft Måltid Göteborgs egen kartläggning av enheternas behov och önskemål att utgå ifrån. Utbildningsupplägget har löpande stämts av med kostchefer, rektorer och omsorgschefer och resultatet har blivit fyra skraddarsydda utbildningar som bygger på enheternas egna uttalade behov. Deltagandet är frivilligt och anmälan sker via kostchefer, rektorer och omsorgschefer på respektive enhet.

Redan i höstas provades ett antal nya recept ut av Hushållningssällskapets matkonsulter och pilotutbildningens kurs-



Foton: Thomas Carlén.

deltagare. Responsen blev mycket positiv. Idag samarbetar man kontinuerligt med kostcheferna så att deltagarna, så snart som möjligt efter genomgången kurs, ska kunna sätta igång med de nya recepten på råvarorna finns på plats.

- Det är väldigt roligt att se engagemanget hos alla som deltar. Många känner att utbildningen har gett dem en kick i rätt riktning, och det känns naturligtvis bra, säger Cecilia Corin, utbildare i projektet och matkonsult på Hushållningssällskapet.

Delaktighet och dialog har redan från start varit ledord för projektet, och mycket av upplägget i utbildningarna bygger på att främja kommunikationen mellan köket och övrig personal. Utbildningen "Matglädje" för äldreomsorgen är ett bra exempel. Initialt var tanken att den bara skulle omfatta kökspersonalen ute på enheterna, men detta ändrades till att omfatta även vårdpersonalen.

- I utvärderingarna efter pilotutbildningen framkom önskemål från personalen

att både vård- och kökspersonalen borde delta, fortsätter Kristina. Det känns bra att vi nu kan erbjuda denna utbildning till båda grupperna. Det är något som i allra högsta grad faller inom ramen för våra mål om samarbete över gränserna.

Responsen så här långt har varit mycket positiv. Framförallt kan man ute på enheterna märka förändringar i form av nya rätter och tillbehör, ett ökat engagemang, bättre samarbete och en attraktivare måltidsmiljö. Helheten har fått ett lyft, vilket också varit syftet.

Kostnads- och miljömässigt kommer effekterna att synas på lite längre sikt.

- Målet är att öka matkvaliteten utan att öka kostnaden. Kanske kan vi till och med sänka kostnaderna genom ett ökat samarbete och gemensamma upphandlingar på sikt. Detta kommer då också att påverka miljön, t ex i form av mindre svinn. Besparingarna kommer i sin tur att ge oss möjligheter att ytterligare öka måltidskvaliteten. Det är också viktigt att brukaren får en positiv upplevelse av måltiden i sin helhet. Det är ett långsiktigt och omfattande arbete, säger Barbro Mellgren, projektledare på Måltid Göteborg.

Därför är ambitionen att projektet kommer att övergå i en med reguljär verksamhet efter 2010.

- Vi vill naturligtvis att möjligheten för personalen inom offentlig sektor ska finnas kvar efter projekttidens slut. Arbetsplatser förändras, ny personal kommer till och man behöver friska upp minnet emellanåt. Kompetensbehoven kommer att finnas kvar. Vi hoppas att varje vår och höst kunna erbjuda nya kursstarter, även efter 2010, avslutar Kristina Magnusson.

Sara Hertzman Persson
www.mocktail.se

