

Mat är något som angår alla i Herrljunga kommun

I Herrljunga kommun har man bestämt sig för att satsa på kosten. Maten ska smaka bra och miljön i de offentliga matsalarna ska förbättras. Dessutom vill man höja statusen rejält. I Herrljunga kommun ska man vara stolt över den mat som serveras och matgästerna ska känna sig nöjda. Fokus Matglädje blir därför ett välkommet inslag i arbetet att förbättra den offentliga måltiden. Inför starten av projektet har man satt ihop en arbetsgrupp med bred kompetens för att kunna ta sig an den viktiga uppgiften.

Det nationella projektet Fokus Matglädje gör gemensam sak med Herrljunga kommun för att öka fokus och höja statusen på mat i de offentliga miljöerna. Man har redan kommit en bit på vägen i kommunen, så långt att det nu är dags att revidera målen och utarbeta nya.

– Ända sedan 2008 har förvaltningen fokuserat på mat. En del av de mål vi satt upp i vårt Kostpolitiska program är nu uppnådda och det är därför dags att höja ribban ytterligare och formulera nya mål, berättar Maj-Britt Lundberg, ordförande i tekniska nämnden i Herrljunga kommun.

Idag arbetar kommunen regelbundet i skolan med att fånga upp elevernas tankar om maten. Bland annat arbetar man med att mäta så kallade nöjdhetsmål genom enkät-undersökningar. I framtiden vill man

ha diskussionsgrupper där ungdomar diskuterar mat och provsmakning i köken tillsammans med eleverna. Förhoppningen är att arbetet skall ge en spin-off effekt, både till andra verksamheter och långt utanför skolan och äldreomsorgens gränser. Förutom att satsa på mer närproducerat och ekologiskt arbetar kommunen även med att förbättra miljön i matsalarna.

– På en del av skolorna i Herrljunga har man kommit ganska långt, bland annat serveras två rätter varje dag på den skola där jag brukar äta. Nu fokuserar vi på buller. Precis lika viktigt som god mat, lagad av bra råvaror är en lugn och stressfri miljö. Om man äter i bullriga, stökiga miljöer smakar inte maten, säger Maj-Britt Lundberg.

Även inom äldreomsorgen ser Maj-Britt Lundberg möjligheter att förbättra den offentliga måltiden. Förutom att förbättra kvalitet och råvaror menar hon att kommunen måste blicka framåt för att kunna möta ett kommande generationsskifte.

– De som är unga idag kommer inte att vilja äta samma mat som serveras på äldreboenden idag. Nu serveras mycket husmanskost, men nästa generation kommer kanske att vilja äta andra slags rätter. Dessutom ser vi en utveckling i att all fler blir gluten- och laktosintoleranta. Detta ställer helt nya krav på kunskaper hos per-



Maj-Britt Lundberg.

sonalen som lagar maten, berättar Maj-Britt Lundberg.

Nu kommer Herrljunga kommun att tillsammans med Fokus Matglädje fortsätta arbetet med att förbättra kosten inom det offentliga. Det grepp man tar nu kommer att vara både brett och långsiktigt. Till sin hjälp har man i Steg 1 satt samman en arbetsgrupp med bred kompetens. Förutom Maj-Britt Lundberg finns bland annat kostchefen, folkhälsosamordnare och representanter från utbildningsförvaltningen och folkandvården i arbetsgruppen. Senare i projektet kommer personalen i de offentliga köken att få ta del av utbildningar och på olika sätt spetsa sina kunskaper inom matlagning och råvaror.

– Tillsammans ska vi arbeta för att höja statusen på den offentliga måltiden. Vi ska kunna känna oss stolta över den mat som produceras och alla ska vara delaktiga. Kosten är något som angår oss alla. Den är avgörande för hur vi mår och för hur vi presterar. Därför är det viktigt att vi kan möta våra kunders varierande behov, avslutar Maj-Britt Lundberg.

Nu hoppas kommunen på att samarbetet med Fokus Matglädje kommer att leda till inspiration och nya infallsvinklar. Dessutom ser man en styrka i att projektet är nationellt. På så sätt kommer frågan att beröra fler och det blir därför lättare för alla kommuner att satsa.

*Disa Torbjörnsdottir
Mocktail*



**fokus
matglädje**

Bra råvaror, rätt tillagning och attraktiv servering är viktiga förutsättningar för god mat och trevliga måltider. I Fokus Matglädje jobbar man både övergripande med kommunens matpolicy och genom att fortbilda och inspirera personalen. Foton: Thomas Carlén.

