

# Fokus Matglädje i Mark!

**En ny 10-veckors vegetarisk matsedel, med gröna alternativ lagade från grunden. Hembakt bröd. Utbildningsatsning till alla pedagoger. I Marks kommun brinner man lite extra för skolmaten, och projektet Fokus Matglädje gav extra energi åt eldsjälarna.**

Sätillaskolan är en F-9-skola i Marks kommun. Matsalen är ombyggd och renoverad så nyligen att det nya möblemanget ännu inte anlant. Det känns nästan symboliskt att det är just i dessa fräscha och ljusa lokaler som Eva Appelqvist, sektorchef kost och städ samt enhetschefen Birgitta Melkersson sammanstrålar för att prata om den handlingskraft och framåtanda som kännetecknar arbetet kring skolmaten i deras kommun. Eva kommer lite sent, eftersom arbetet att gå genom en ny medarbetarenkät drog ut på tiden. I dess resultat ligger en del av hemligheten i det framgångsrika jobbet med måltiderna.

– Vi har väldigt höga resultat. När personalen känner sig delaktig och kan påverka sin arbetsdag föds många bra möjligheter, säger Eva och Birgitta nickar instämmande:

– Att det är ett bra arbetsklimat ger näring åt positivt förändringsarbete.

De hade redan gått och funderat en tid på hur de bäst skulle utveckla den offentliga måltiden, när de stötte på Hushållningssällskapets projekt Fokus Matglädje.

– Det kom därför väldigt lägligt. Vi fick bra draghjälp. Att Jordbruksverket är delfinansierat ger en väldig tyngd, och genom det färdiga konceptet var det lätt att komma igång. Vi har väldigt mycket interna kurser, och nu kände vi att det var roligt att få input utifrån, säger Eva. Då får man samtidigt ta del av alla erfarenheter från andra kommuner.

Även om Fokus Matglädje har en färdig grundtanke finns många möjligheter att skraddarsy efter egna behov. Eleonor Schütt, matkonsult på Hushållningssällskapet Väst, diskuterade genom upplägget med Eva, och man valde att fokusera på skolmaten. Lite extra krut ville man lägga på den vegetariska matlagningen. Eftersom man tidigare hade jobbat mycket med S.M.A.R.T konceptet såg Eva detta som en chans att ta ett rejält kliv framåt.

Även metodmatlagning med kött blev ett fokusområde.

– Vi har väldigt fina ugnar, vars kapacitet vi inte använde fullt ut. Nu fick vi bättre koll på alla funktioner, säger Birgitta.

Eva berättar att man sedan några år tillbaka stävat efter att komma ifrån hel- och halvfabrikat. Men med den oönskade följden att vissa rätter, som till exempel biffar, nästan helt försvann från menyn.



– Så nu tyckte vi det var läge att börja göra biffar igen. Vi köpte in 20 nya riktiga stekbleck till ugnarna. Nu steker vi både biffar och fisk på dem, och det fungerar jättebra. Men det gäller att ta en metod i taget när man ska införa nya rutiner. I det löpande jobbet hinner man inte testa nytt. Man måste ta sig tid, hitta eldsjälarna och ta tillvara allt de kan och vill lära sig. Och sedan successivt sprida det vidare.

I detta arbete har också Eleonor Schütt varit väldigt värdefull, menar Birgitta Melkersson.

– Eleonor är själv en sådan otrolig inspirationskälla, hon kan prata på alla nivåer och har en förmåga att komma väldigt nära de som jobbar i köken.

Nu är året med Fokus Matglädje avslutat, men arbetet med bra mat i skolköken fortsätter.

– Det är förstas en pågående process, ett löpande arbete som en tid fick extra näring av projektet. Många av de här aktiviteterna ingår nu i vår verksamhetsplan, säger Eva.

Ett exempel är en uttalad strävan att erbjuda mer och mer hembakt bröd. Birgitta berättar lyriskt om fruktbröd, grova bröd, surdeg. Väldigt populärt, och fler och fler skolor hakar på.

Och den färgstarka 10-veckors vegetariska matsedel, ett direkt resultat av kökspersonalens utbildning inom Fokus Matglädje, är en succé. Uppskattad av elever och pedagoger, och uppmärksam i lokalpress. Tre skolkök erbjuder dagligen det vegetariska alternativet, och fler skolor är på gång att haka på. Dock kan ibland de yngsta vegetarianerna gruffa lite, och önska sig mat som är mer lik dagens köttalternativ. Och vissa vegetarianer saknar märkligt nog de helfabrikat som tidigare serverades.

– Att de önskar sig färdig falafel istället för hemlagat är något vi måste fundera på.

Vad står det för, och hur ska vi tänka kring det, säger Eva.

Denna lyhördhet är också en pusselbit för att nå så långt som möjligt. Att skapa den bästa skolmaten är en utmaning som består av många delar. Att få alla att sträva mot samma mål är en annan viktig aspekt.

– Har man pedagogerna med sig har man kommit en bra bit på väg, säger Birgitta. Deras positiva inställning påverkar mycket.

Det har nyligen bildats en referensgrupp, där Eva återfinns tillsammans med dietist och representanter för rektorer, enhetschefer och skolsköterskor. Bland annat ska denna referensgrupp vara behjälplig med utformningen av en utbildning för pedagoger.

– Vi var faktiskt lite före regeringen här, ler Eva. Vi fick i våras uppdraget att sätta ihop ett utbildningsmaterial för alla pedagoger inför den nya skollagens krav på skolmåltiden. Nu har ju även Livsmedelsverket detta uppdrag, och det blir spännande att se vilket material och vilken hjälp man kan få centralt ifrån. Det är bra att vi och pedagogerna tar del av varandras synsätt, och får in synen på skolmåltiden som allas ansvar, och som ytterligare ett sätt för eleverna att nå sina mål.

Eva och Birgitta är överens om att det är väldigt tacksamt att arbeta med mat. Samtidigt blir det ofta mycket fokus på ganska torra siffror. Ökad kvalitet, begränsad ekonomi, jämförelser, livsmedelsval, klimathänsyn... Det är viktigt att inte gå vilse bland alla krav, och glömma bort glädjen. Matglädjen. Den som nu fått sig en ordentlig skjuts framåt bland både chefer, kökspersonal, politiker och inte minst elever. Skolmåltiden i Marks kommun står för något gott, spännande och roligt!

Karin Rehn  
Rehnskrivet