



Artikel

Skolkock Michael Bäckman, Annerstaskolan Mätta barn ger arbetsglädje

– Här håller vi restaurangklass på maten. Barnen ska få matupplevelser för livet med sig härifrån. Fler utbildade kockar är välkomna till skolans värld.

Michael Bäckman är kock och restaurangchef på Annerstaskolan sedan två år tillbaka.

Vi möts i skolköket i Flemingsberg en kall vårvinterdag. Färska fileade fiskar ligger på kylning i väntan på att förvandlas till morgondagens fiskgratäng med dill och kaviar.

– Min titel är faktiskt viktig. Jag är restaurangchef, inte husmor. Det handlar om att bryta en könsbarriär, och visa att skolköksarbete inte behöver vara ett typiskt kvinnojobb.

Michael ser en tydlig trend att skolmaten fått högre status, och han vill gärna att fler utbildade kockar söker sig till skolans värld.

– Skolmat behövs alltid, och det du lär dig om storköksmatlagning här gör dig eftertraktad hos arbetsgivarna.

Bra arbetsvillkor

Han ser många fördelar. Arbetstiderna är bra, och stressen här mindre än för den som jobbar ensam med a la carte på en halvstor restaurang och får äta stående i köket mellan två beställningar. Anställningstryggheten är större, det finns inget vinstkrav när det gäller skolmat, samtidigt som lönen inte behöver bli lägre. Kommunerna satsar också mer på arbetsmiljö och hjälpmedel vid tunga lyft än vad mindre restauranger har möjlighet att göra.

Allt görs från grunden

– Innan jag började här kom jag hit på studiebesök och började nästan gråta. Maten gjordes från halvfabrikat, personalen hade inte enhetliga kläder när de jobbade och de fyllde på grönsaker direkt ur konservburkarna ute i serveringslinjen vilket är väldigt ohygieniskt.

Nu är det kockkläder som gäller, vitt och pepitarutigt. Det är tydligt vem som jobbar i köket. All mat görs från grunden, fisk och kött köps färskt och tillreds på plats, rotfrukterna kokas och alla grönsaker och örter är färska.

– Jag märker på de små barnen att de har väldigt lätt för att ta till sig nya smaker, vi serverade strömming och alla sa "det är inte barnmat", men de små äter massor. De barn som går i högstadiet är

mer svårflörtade, de är vana vid maten som den gjordes förr, men de gillar pasta och goda såser.

Blev kock genom militärtjänsten

Michaels väg in i restaurangvärlden var slumpartad. Han läste ekonomisk linje på gymnasiet och siktade mot jobb i den branschen när lumpen kom emellan.

– Jag hamnade på matintendenturskolan i Karlskrona och var kock hela flottisttiden. Där förstod jag att mat var min pryl och började som restaurangbiträde och kockbiträde för att sen bli kock, förstekock och kökschef.

Efter a la cartesvängen, lite hotelljobb, arbete utomlands och några turer med Finlandsbåtarna fick han barn och övergick till att arbeta dagtid med lunchverksamhet, tills han blev restaurangchef inom Eurest, och drev deras Restaurang på Åhlens.

– Samtidigt fick jag höra mycket från mina barn om hur dålig skolmaten var, och jag tänkte att den måste kunna göras bättre. När rektorn här på Annerstaskolan tydligt visade att man ville satsa på skolmaten så sökte jag jobbet.

Färskt bröd i ny skrub

Arbetet har gett resultat, på två år har det skett stora förändringar. Maten lagas från färska råvaror, och förbereds flera dagar i förväg. Det kött som blir över på måndagen kyls ner och blir grundplåten i onsdagens lasagne. Allt tas till vara.

– Vi kunde inte baka på skolan när jag började, mjölet måste vara tillräckligt långt ifrån de utrymmen där man tillreder mat. Men vi hittade ett diskrum i torrförrådet som inte användes, och det byggde vi om till bageri. Det gäller att se möjligheterna, säger Michael och visar den ändamålsenliga skrubben där allt bröd till de 1300 dagliga portionerna mat bakas.

Laga från grunden sparar pengar

För honom är det viktigt att betona att alla skolor kan förbättra maten genom att laga mer från grunden oavsett hur stort deras kök är. Det handlar mer om att våga tänka nytt, och sluta säga att barn bara äter vissa rätter som pizza, hamburgare och pannkaka.

– Jag tror på innovativ och rolig mat, grekisk köttfärsgröta med fetaost och auberginer är bra skolmat. Näringsvärdet blir också högre om maten görs på färska råvaror. Att ha bleck och ugn räcker för att göra köttfärsbiff om man inte har stekbord. Alla kan göra grytor eller soppa på färska rotfrukter.

Vad kommunerna inte tänker på, säger Michael, är att det är billigare att laga all mat själv och baka brödet än att köpa in halvfabrikat. 20 procent av råvarorna är ekologiska, ändå har vi inga problem på den här skolan att hålla budgeten och till och med få lite över som återinvesteras i köket. Han efterlyser därför centrala direktiv, alla skolor borde få samma förutsättningar till god mat, idag varierar budgeten stort mellan olika kommuner och olika skolor.

Fler unga kockar behövs

Intresset för Annerstaskolans idéer ökar hela tiden, och det kommer många studiebesök. Flera Huddingeskolor har följt efter och rekryterat personal från storköksvärlden.

– Men det behövs fler unga kockar med kunskaper och nya idéer i skolan. Självt har jag aldrig haft något jobb som varit mer stimulerande och kul

Skolköket försöker också integrera maten i undervisningen, till exempel har de haft landskapsdagar, när de har bjudit på traditionell husmanskost från olika delar av Sverige.

En stor del av eleverna på Annerstaskolan kommer från andra kulturer, och det är en utmaning att sätta ihop matsedlar som passar alla. När Michael gör menyer utgår han från den kommunala matsedeln, använder samma råvaror men skapar nya recept.

Alla måste ställa upp för varann

I köket är det full rulle varje dag. Sex personer hjälps åt att laga maten, servera, fylla på i matsalen, ta hand om gästerna och städa efteråt.

– Jag kommer först och går sist varje dag. Samtidigt är jobbet stressfritt eftersom vi planerar maten dagen innan. Att vara en god organisatör har jag med mig från den privata sidan, där varje krona räknas. All administration, alla scheman och beställningar, får göras på eftermiddagen. Jag måste också kunna delegera och ge medarbetarna större ansvar, till exempel har en i personalen fullt ansvar för egenkontrollen, att vid ett flertal tillfällen varje dag mäta temperaturer i kylar, frysar och avsvalningsrum.

En stor del av dagen jobbar Michael som kock i köket.

– Har vi mycket går hela personalen in i köket och kör sista timmen. Jag klarar av allt efter mina år som kockslav. Det är viktigt som chef att aldrig backa från att ställa mig i disken eller slänga sopor. Alla måste ställa upp för varandra, lagkänslan är en förutsättning för att kunna jobba här.

Barn är ärliga och inspirerande

I april 2009 vann Annerstaskolan Guldkon, en tävling som varje år utser den skola som har lyckats bäst med matglädjen bland eleverna. Den ljusa matsalen med rymligt mellan borden, ymnigt salladsbord och flera rätter att välja på gör det lätt att förstå varför restaurangen uppskattas. Här är gamla tiders skolmat, där allt var varmhållet i timmar och potatisen hade skinn, långt borta.

Vad är din drivkraft?

– Barnen så klart, de är belöning nog. De är alltid hundraprocentigt ärliga, mer inspirerande kunder hittar du inte någonstans i restaurangvärlden. När de kommer fram och säger Micke, det var så gott, känner jag sådan enorm arbetsglädje.

Text: Suzanne Wejland, 2009-08-27

Ansvarig: Arbetsförmedlingen, [Om webbplatsen](#), [Kontakta oss](#)
© Arbetsförmedlingen