

SYDÖSTRAN

Publicerad 2010-03-02 03:00

– Att laga mat från grunden ger arbetsglädje i köket

KALLINGE – Smaken var okej. Men grönsakerna i soppan är frysta, och det är inte optimalt. Jag har varit på många skolmatsalar och ätit betydligt värre. Det var inget bottenapp. Skolmatsgurun Michael Bäckman snabbrecenserar gårdagens soppa i Kallingskolans matsal.

Men att det blev soppa igår är faktiskt hans fel. Klockan två på eftermiddagen höll han ett föredrag i aulan, dit all skolmatspersonal i kommunen var inbjuden. Och för att de skulle ha möjlighet att komma blev det en lättlagad och lättdiskad rätt igår. Michael Bäckman är kocken som gick från ett restaurangkök till att ta hand om skolmatlagningen på Annerstaskolan i Stockholmsförorten Flemingsberg.

Mat från grunden

– De hade en entreprenör som skötte skolmaten, och bara klarade av att ge en rätt byggd på halvfabrikat.
– När jag tog över som kökschef började vi laga mat från grunden med färska råvaror. Nu serverar vi för samma pengar två rätter varje dag, vegetariskt, soppa och nybakat bröd.
– Vi gör till och med egen sylt. Målet är att ta bort alla hel- och halvfabrikat. 14 av produkterna vi använder är Krav-märkta, bland annat mjölet.
Arla utsåg Michael Bäckman och Annerstaskolan till ”Sveriges bästa matglädjeskola 2009”, och nu åker Michael Bäckman runt och håller inspirationsföreläsningar. Det är den aktiva Matsalsgruppen bland föräldrarna på Kallingskolans 7-9 som tagit initiativet att få hit honom.

Lokalproducerat

Före föreläsningen får han som nämnts ovan smaka på dagens (enda) rätt i Ronnebys skolor, och passar på att diskutera skolmat med bland andra Gymnasienämndens ordförande Jan-Eric Wildros, S, som fört fram idén att Naturbruksgymnasiet skulle kunna närproducera mat till kommunens kök. Michael Bäckman tycker att idén är alldeles utmärkt:
– Såna möjligheter har vi inte i Flemingsberg, men i Mora har kommunen lokal matproduktion.

Centralkök

Han tycker att systemet med centralkök som lagar mat som sen fryses ner och skickas ut till skolor och äldreboenden för att dag två tinas upp och serveras - är förödande för både matglädjen och arbetsglädjen.
–Jag kan inte se några fördelar med det. Det ger ingen arbetsglädje att hålla ut ett trög färdiga köttbullar och värma upp dem.
– Jämför med att stå och rulla köttbullar i en timme, steka dem och sen höra skolbarnen säga att det var de godaste köttbullar de ätit. Då växer man en halvmeter.
Genom att tillverka maten från grunden vill han återinföra arbetsglädje och yrkesstolthet i skolköken. Han tror inte på argumenten att de inte skulle hinna med:

Dålig planering

– Det är i så fall dålig planering. En del går hem halvtimmar eller nån timme innan arbetsdagen är slut, och det fikas en enorm mängd under en arbetsdag.
– Det skapar ingen arbetsglädje - det får man när man gör det man är satt till att göra, nämligen laga och servera god mat, säger Michael Bäckman.

Jan Hinderson

(2010-03-02 07:23)

Dålig planering?

Planering är halva arbetet, fick jag lära mig en gång.
Där har säkert Michael Bäckman rätt, bättre planering ger mer tid i köket. Däremot så har Michael en taskig uppfattning om personalen i skolmåltiderna. Jag betvivlar starkt att personalen går hem mellan 30 minuter -1 timme innan arbetsdagens slut och att det förekommer fikaraster mer eller mindre stup i kvarten.

Sorry

(2010-03-02 19:51)

Arbetsglädje

Hur ska de få till arbetsglädje, när folket inte själva valt att arbeta med mat o service utan mestadels är omplacerade från andra kommunala ställen där de inte kunnat vara kvar av olika anledningar.

Gör om Gör rätt

E-post: redaktion@sydostran.se © Sydöstran.
Ansvarig utgivare: [Anders Hall](#)

Webbadress: <http://www.sydostran.se/index.83927---1.html>