

2013-08-30

Handläggare, titel, telefon  
Camilla Zingmark,  
kostekonom, 011-15 21 11  
Eva Jansson  
ekonom, 011-15 34 55

Till Landsbygdsdepartementet

## **Idéer som förverkligar Matlandet – förslag från kostenheten Norrköpings kommun**

Kostenheten i Norrköpings kommun producerar dagligen mat åt ca 21 000 matgäster inom förskola/skola samt vård- och omsorg. Vi är ca 220 medarbetare.

Kostenheten vill delge de åtgärder som vi har gjort för att förbättra den offentliga måltiden. Åtgärderna anser vi kan bidra till att förverkliga visionen om Sverige som det nya matlandet.

### ***Nya tillagningsmetoder***

På kostenheten i Norrköpings kommun har vi börjat använda nya tillagningsmetoder. Metoderna effektiviserar matlagningen, minskar energianvändningen och miljöbelastningen, samt förbättrar arbetsmiljön i hela köket.

### ***Tillagning på bleck i ugn***

Vi har investerat i bleck som har en patenterad aluminiumbeläggning. Både tillagningen och efterarbetet går snabbare. Arbetet blir därmed enklare och roligare. Den tid som frigörs från matlagningen när de nya blecken används kan läggas på att utveckla verksamheten ytterligare.

### ***Färsformare***

För att kunna öka vår egenproduktion har vi investerat i färsformare. Fler av våra matgäster får nu möjlighet att äta våra egentillverkade köttbullar, biffar, falafel mm. I recepten kan vi styra ingrediensinnehåll och eventuella tillsatser.

### ***Kommunikation***

#### ***Information***

Vi har förtydligat informationen till våra matgäster i skolan. Det har vi gjort genom att tydligt på matsedeln/menyn markera vad som är egentillverkat av det vi serverar.

#### ***Måltidsinspiratör***

Kommunen har anställt en måltidsinspiratör som bland annat kommer att arbeta med att inspirera till att förbättra helhetsupplevelsen av måltiden.

Kostenheten

2013-08-30

***Kompetensutveckling******Tillagningsmetoder***

Personalen i våra kök får tid och resurser för att lära sig de nya tillagningsmetoderna. Det sker genom att de får höra och se om tillagningsmetoderna och därefter själva får praktisera i sina respektive kök.

***Vidareutbildning***

Norrköpings kommun har antagit en ny kostriktlinje för all kostverksamhet i kommunen. För att implementera denna har kommunen bland annat satsat resurser på att höja kompetensnivån på personal som tillagar mat som serveras i kommunens olika verksamheter. Utbildningen är en stor satsning där ca 120 personer får genomgå en sexveckors utbildning under en period på 1,5 år.

***Upphandling***

Norrköpings kommun har tecknat lokalt avtal med en producent för avrop av naturbeteskött.

***Sammanfattning av idéer***

1. Investera i bleck med patenterad aluminiumbeläggning
2. Investera i färsformare
3. Marknadsför egenproduktion via matsedeln på ett tydligt sätt
4. Satsa resurser på måltidsinspiration
5. Satsa resurser på kompetensutveckling
6. Satsa resurser på upphandling

Ingrid Kalm  
kostchef

Tel 011-15 34 52