

2 500: E DELTAGAREN FIRADES I SKÅNE

I den skånska idyllen Brösarp ligger Café Smulan, där arbetar bland andra Ulla Stiberg. När hon anmälde sig till den webbaserade kursen Menykörkortet - livsmedelshygien blev hon Menys 2 500:e deltagare.

Text och foto: Anna-Karin Hallberg

Café Smulan ligger några hundra meter före de kända Brösarps backar. Här ligger det ena pittoreska huset efter det andra. Kaféet som vi ska besöka huserar dock i ett anspråkslöst rött tegelhus. Här har det varit kafé sedan 1950-talet och för sex år sedan tog stockholm bördiga Anna Gartz över.

– Jag har bott här i trakten sedan 1984 och bland annat jobbat som kock på Kronovalls slott hos Åkessons, berättar hon.

När kaféet blev till salu kunde hon inte motstå det och numera har hon tre anställda. Ulla Stiberg är en av dem.

– Jag har hamnat på rätt plats, säger hon med ett stort leende.

Hon jobbade tidigare inom hemtjänsten, men av olika anledningar bytte hon bana och har inte ångrat sig en sekund. Med värden som bakgrund hade hon med sig ett hygien tänkande, men för att få den delen som handlar om livsmedel specifikt anmälde hon till Meny.

Hygienkursen var den första webbaserade kurs hon gick.

– Det var inga problem, anvisningarna var så tydliga, säger hon.

– Bredvid mig hade jag papper och penna, så nu har jag väl en sex, sju blad med namn på bakterier och andra fakta som är bra att ha kvar och kunna gå tillbaka till.

Menys utbildningsledare Maria Lingaas överräckte svarta Menyförkläden till den 2500:e deltagaren och de andra på kaféet.



Anna Gartz har använt Menys webbaserade kurs till alla sina anställda.

– Det är smidigt att snabbt kunna anmäla en nyanställd till kursen.

Ulla betonar också att det var skönt att kunna sitta hemma och göra kursen i sin egen takt.

Upplägget med Menys webbaserade kurser är att fakta ska vara lätta att ta till sig tack vare att de varvas med praktiska exempel från olika verksamheter.

Bakugnarna går varma fram till efter lunch och på hyllorna ligger grova limpor, ljusa frallor, bullar, wienerbröd och andra godsaker. Den vanliga frågan personalen får av besökare är: Bakar ni här?

Ulla Stiberg på Café Smulan i Brösarp blev Menys 2 500:e deltagare när hon anmälde sig till Menykörkortet - livsmedelshygien.

”Det är smidigt att snabbt kunna anmäla en nyanställd till kursen.”

– En förbryllande fråga med tanke på att det står att vi är ett kafé och bageri, skrattar Anna.

Under samtalet kommer och går det gäster hela tiden. Varje morgon finns det en frukostbuffé och höst och vinter serveras också soppa vid lunchtid.

Från slutet av juni, till mitten av augusti är det högsäsong.

Då blir Brösarp, som i vanliga fall har närmare 700 invånare, en betydligt livligare by. Sedan blir det även säljtoppar kring arrangemang som äppelmarknaden sista helgen i september, antikmässan, påskrundan, moderna mässan och tävlingar i grässlalom!