

”Vi sparar tre miljoner på att laga i skolan”

– Det är inget fel på maten från industrin, den gör att vi kan satsa på att göra en god sås, fräsch potatis och bra grönsaker, säger Monika Ahrås, kostchef i Ludvika kommun.

Där har man slutat med cook & chill.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN

Det är inte alltid som trenderna föds i de stora kommunerna. När Ludvika kommuns kostchef Monika Ahrås tog kontakt med Krav 2004 för att satsa på ekologisk mat i skolan, var hon först.

– Ekologiskt var rätt töntigt då, men i dag arbetar de allra flesta med ekologiska produkter i skolorna, berättar Monika Ahrås.

I dag är andelen ekologiska livsmedel över 26 procent i Ludvika kommuns skolor och förskolor – och mer ska det bli.

Monika Ahrås har fördelen att arbeta i en kommun, där fler har samma intresse för ekologiskt, som hon själv.

– Vi har en referensgrupp. Där ingår, förutom jag själv, hållbarhetssamordnare, kostsamordnare, folkhälsosamordnare och livsmedelsinspektörer. Det gör jättemycket att vi kan arbeta med frågorna tillsammans. Ensam är det svårt att åstadkomma förändringar.

Arbetsglädje

Det finns 30 kök på skolor och förskolor inom Ludvika kommun. Tidigare hade kommunen avtal med en leverantör av cook & chill, men från och med höstterminen 2012 lagas maten ute på skolorna.

– Jag har bara fått positiva reaktioner



Monika Ahrås, kostchef i Ludvika kommun, använder webbaserade utbildningar som komplement för kökspersonalen.

från personalen, som känner större yrkesstolthet och arbetsglädje nu när de får vara med och laga maten från grunden. Än kan vi inte göra all mat själva, men alla såser, soppor och gratänger. Och mer kommer det att bli.

Monika Ahrås räknar med att man kommer att spara tre miljoner kronor på att laga maten på skolorna.

– Dessutom är det mer klimatvänligt, då det inte krävs energi för att först laga maten, sedan kyla den och hetta upp den på nytt.

Mer klimatsmart

Varje år får personalen en utbildningsdag. Eftersom den har varierande teman, ligger hygienutbildningen utanför denna.

– Personal byts ju ut och det innebär att vi inte kan vänta och samla ihop personal till ett specifikt utbildningstillfälle för livsmedelshygien.

Sedan några år använder Monika Ahrås därför det webbaserade Menykörkortet Livsmedelshygien som komplement.

– De av vår personal, cirka trettio personer, som har gått den, tycker att det har fungerat bra. De uppskattar att man kan göra ett kapitel i taget, så att inte en hel dag i sträck går åt. Dessutom kan man göra det i sin egen takt och backa tillbaka när man vill.

– Förr när man bara pratade om livsmedelshygien, var det något obligatoriskt. I dag pratar vi om livsmedels-säkerhet, som jag tycker ska vara både roligt och spännande. Det finns alltid mer att lära.

Eftersom den webbaserade modellen fungerar så bra, tittar Monika Ahrås även närmare på Menykörkortet Mat & Klimat, en kurs som visar på sambandet mellan mat och klimat. Fokus ligger på klimatpåverkan från hela livsmedelskedjan, där jordbruk, fiske, livsmedelsindustri, transport, förpackning, grossist/handel och konsument, står för sina respektive bidrag.

– Det kan vara bra för vår personal, eftersom vi satsar allt mer på att vara klimatsmarta. □