

”Det goda målet” - inte så lätt att uppnå

Västra Gastronomiska Akademin har sedan 2004 vid sin årshögtid delat ut ett pris till någon synnerligen välförtjänt person som vågat sticka ut och ta litet djävare grepp inom matkulturen i storköken. Vi ärar den som äras bör, och priset verkar dessutom på kort tid ha gett effekt i vidare sammanhang.

VAR FANNS DEBATTEN om skolmat och i äldreomsorgen i början av seklet? Så sent som 2004 förekom frågan om kvaliteten på storköksmat sällan eller aldrig i det mass-mediala flödet och lika litet i de politiska församlingarna. Ämnet befann sig i en öken och få brydde sig om vad våra barn och gamla serverades på lunchtallriken.

VÄSTRA GASTRONOMISKA AKADEMIN har, som enda akademi i landet, sedan några år velat ge matkulturen i storköken uppmärksamhet genom sitt pris ”Det goda målet” som utdelades första gången 2004. Det har varit omväxlande skolor och äldreomsorg som hittills premierats och det är också där de goda exemplen stått att finna. I samtliga fall har pristagarna varit verkliga föredömen i sin genre och inte sällan har de haft uppbackning av en klok och framsynt ledning för den verksamhet de arbetar inom. Man har där förstått att god, inte bara näringsriktig, mat är till gagn för ett högre verksamhetsmål och ses inte bara som en utgiftspost i budgeten.

Således kan man glädjande nog konstatera att studieresultat och elevhälsa förbättrats påtagligt sedan man gjorde ”revolution” i köket på ex.vis Engelbrektskolan i Borås och att tidigare mer eller mindre permanent sängliggande på Lilldalshemmet på Tjörn orkat vara uppe i högre utsträckning. I båda fallen är god mat en starkt bidragande faktor till framgången - Det goda målet.

MAN VILL GÄRNA SPRIDA budskapet och hjälpa andra kollegor att åstadkomma liknande resultat, men utan att de skall behöva uppfinna hjulet en gång till. Detta visar sig emellertid vara svårare än man kan tro. När det gäller skolorna är det kanske extra svårt då man så gott som överallt är egna resultatenheter och inte behöver underordna sig någon politisk samordning. Och här är själv bäste dräng. ”Man blir helt enkelt



Här behövs ingen Mat-Akut. På äldreboendet Otium basar Linda Martinsson, som fått priset ”Det goda målet”, för maten och gästerna har bara lovord att ge till köket.

inte profet i sitt eget härad”, som Anna Hagström, pristagare tillsammans med Fredrik Ljunggren från Tångaskolan i Falkenberg, svarade på frågan om utmärkelsen givit några ringar på vattnet. Liknande reaktion kom från Borås där skolkökschefen Kennet Lundahl berättar att man haft ett antal studiebesök från skolor på andra orter i regionen men inget från Boråstrakten. Politiker och kommunfolk är det inte bättre bevänt med. ”Man vinner väl inga val på bra skolmat” hade Kennet Lundahl som teori för den uteblivna uppmärksamheten från stadshuset.

ETT RECEPT PÅ hur man kan kringgå jante-lagen kommer från Anna Hagström: ”En gemensam kostchef för alla skolor på orten skulle kunna neutralisera frågan och få andra skolor att ta efter det goda exemplet”. Hon vet inte hur rätt hon har. Just en sådan samordnande funktion inrättades i Torslanda stadsdelsnämnd i Göteborg som fått till uppgift att sprida det goda exemplet från Nordlyckeskolan som blev först ut att mottaga priset *Det goda målet* 2004.

Marie Ellison, som då var pristagare och nu fungerar som internkonsult åt stadsdelens alla 29 köksenheter, berättar att det finns ett stort intresse och det har spritts en kultur av att samarbeta och dela med sig av

erfarenheter istället för att ”hålla på sitt”. En genomgående kommentar från pristagarna är att utmärkelsen gett de som jobbar i verksamheten både ett lyft och en statushöjning, och att de själva numera möts med en helt annan respekt och har ibland lättare att få igenom sina krav och förslag på förbättringar, som t.ex. i Torslanda.

GER DÅ PRISET några spinoff-effekter inställer sig frågan. Jo, naturligtvis. Nyhetsvärdet är visserligen är kortlivat, och det är ofta svårt för pristagarna att nå ut med sitt budskap utanför den omedelbara närmiljön. Vår akademiledamot Leif Mannerström, med sitt initiativ för ett äldreboende i Göteborg, var bland de få som gjorde något synligt och därmed lyftes frågan upp på politisk nivå. Någoting ganska påtagligt har hänt de senaste åren och det verkar som om stat och kommun nu fått upp ögonen för hur våra skattepengar används i den offentliga matlagningen. Massmedia hakar på i detta paradigmskifte och det har t.o.m. blivit såp-TV av ämnet. Med priset *Det goda målet* har vi skapat en oas i öknen och förhoppningsvis varit en bidragande faktor till att storköksmat nu blivit en fast punkt på den politiska agendan och att TV även tar upp de goda exempel som blir fler och fler.

JAN SCHULTZE