

Håbo kommuns kostavdelning – en god förebild

Lunchen är ett viktigt mål under den del av dygnet vi är vakna. Då behöver vi få i oss tillräckligt av alla viktiga näringsämnen för att kunna utföra de prestationer som förväntas av oss under resten av dagen. Efter 1960- och 70-talets sötebrödsdagar så kraschlandade många kommuners ekonomier under 1980-talet och svångremmarna drogs åt. Ett av de områden besparingarna drabbade var skolmaten. Istället för ”riktig” mat så började man servera bl.a. filmjök och soppa till lunch. Skolmaten erhöll därigenom ett (i många fall) oförtjänt dåligt rykte. Emedan många andra kommuner valt att köpa in färdiglagad mat från externa leverantörer till sin verksamhet så har Håbo kommun istället valt att laga egen mat i kostavdelningens regi. Detta innebär bl.a. fördelen att man har kontroll på vilka råvaror som används. Kostavdelningens personal har exempelvis utbildats inom den s.k. Vegoria-skolan, där den egna kreativiteten får sätta smak och färg på maten. Vegoria-konceptet går ut på att välja råvaror med omsorg samt välja ekologiska råvaror i större utsträckning när sådana finns tillgängliga. Genom att inköp av svenska råvaror i större utsträckning och introduktion av grövre grönsaker (rotfrukter etc.) sker så blir maten som serveras också ”klimatsmartare”. En gång i veckan serveras i Håbo kommuns skolor, förskolor och äldreomsorgen en mättande och god grönsaksrätt i menyn. Vad sägs om t.ex. kronärtskocka med aromsmör, paprikafyllda makaroner och sellerigratäng med kaprissås? Att laga till klimatanpassad mat är inte dyrare än konventionell mat, men den är betydligt nyttigare och klimatsmartare samt ger de som konsumerar den nya insikter om hur ”riktig” mat skall smaka.

Håkan Nihlman

Ordförande Håbo Naturskyddsförening