

# AFTONBLADET

Textstorlek: **1 2 3**

## Kirrar käk med klass

Kockens recept: Lagg budgeten på äkta matglädje

**Kocken Michael Bäckman tar skolmaten på allvar.**

**På Annerstaskolan i Huddinge får eleverna bara hemlagat – på riktigt.**

**– När det är köttbullar rullar vi 120 kilo för hand, säger han.**

I går skrev Aftonbladet om eleverna på Åvagymnasiet i Täby som hittade brosk, blodådror och fettklumpar i thairyten från företaget Fazer Amicas storkök.

– Det ser direkt osmakligt ut, säger Michael Bäckman, 47.

### Klassisk musik

I hans restaurang på Annerstaskolan i Huddinge får eleverna mat som lagas på plats av färska råvaror, hembakat bröd och fräsch sallad varje dag. I matsalen står stereon med klassisk musik på under lunchrasten.

Framgångsreceptet enligt Michael: Kasta ut företagen med vinstkrav och halvfabrikat och lägg hela budgeten på matglädje.

– Jag har samma budget som företaget som tidigare drev köket på entreprenad och jag kan servera mat som är lagad från grunden och servera nybakt bröd varje dag.

Michael har dessutom lyckats hålla budgeten och till och med sparat pengar som återinvesteras i köket och restaurangen.

### Prisat arbete

För sitt jobb med Annerstaskolans restaurang har Michael och hans personal nominerats till Arlas prestigefyllda pris Guldkon.

I finalen som avgörs i slutet av april tävlar de mot två andra skolrestauranger om titeln Sveriges bästa matglädjeskola.



**FRÄSCHA RÅVAROR** Nybakat bröd varje dag och egenhändigt rullade köttbullar. Det är två av ingredienserna i Michael Bäckmans framgångsrecept i köket på Annerstaskolan i Huddinge.

Foto: ULF HÖJER

### Läs tidigare

[Karin Ahlborg: De här gästerna har inget annat val än att äta](#) 11

[Skräckminnen från skolmaten](#) Händelsen med blodådror i thairyten har väckt läsarnas värsta minnen

[De får ådror – till lunch](#) "Så äckligt att jag inte kan kolla". 127

["Inte farligt, men äckligt"](#) Livsmedelsverket: Risk att man inte äter. 5

### Bloggat om artikeln

Visar inlägg från de 3 högst rankade bloggarna

[Restaurang - rätt inställning för skolmat](#)

anmäl

Från bloggen: **Volym och styrka - vill, kan och SKA!**  
25 feb 14:08

[Michelangelo kirrar käk med klass till barnen](#)

anmäl

Från bloggen: **Vägen från 137kg**  
25 feb 07:06

## Michael Bäckman: Så blir skolmatsalen kvalitetsrestaurang

1. Skolledningen måste vara villig att investera i ett riktigt kök.
2. Anställ kompetent kökspersonal som brinner för jobbet.
3. Maten ska lagas nära eleverna, inte på centralkök långt borta.
4. Våga satsa på egna idéer.
5. Skippa halvfabrikaten. Prova att göra era egna färsbiffar och konstatera att det bara tar en timme extra.

[Det går att servera barn fräsch nyttig mat](#)

anmäl 

Från bloggen: **Kramas**  
21 feb 12:48

[Vill du blogga om artikeln?](#)

[Visa alla »](#)

Aftonbladet.se ansvarar inte för det som står i bloggarna.

**Bli medlem i Aftonbladet  
Snack och börja blogga**

Utskriftsdatum:

Publicerad: 2009-02-21

Webbadress: <http://www.aftonbladet.se/nyheter/article4469177.ab>

### Tipsa oss!

MMS & SMS: 71000

Mejla: <http://www.aftonbladet.se/nyheter/>

Ring: 08 - 411 11 11

© Aftonbladet Nya Medier