

# Utmanare i skolköket

Kvaliteten på svensk skolmat varierar och en av fyra gymnasieelever nobbar skollunchen. Det visar siffror från organisationen Skolmatens vänner. Men skolkökschefen Michael Bäckman vet att det går att laga bra skolmat. I oktober tävlar han i kock-OS med tre kolleger.



Michael Bäckman, kökschef för Annerstaskolans matsal i Huddinge, i samtal med eleverna Omar Abdullatif, Lisa Huotari och Ali Al-albari.

Foto: malin hoelstad

21 augusti 2012 kl 10:20

Två småkaxiga killar, någonstans i fjortonårsåldern, släntrar fram efter lunchen.

–Micke, de va seriöst gott asså. Men det under tomaten, va e de?

Michael Bäckman, kökschef på Annerstaskolan i Flemingsberg, söder om Stockholm, svarar, varm i hjärtat, att det är riven citron.

Killen som frågat knuffar sin kompis i sidan.

–Len! Jag sa ju att det var citron!

Michael Bäckman står i Annerstaskolans kök och strör örtsalt på en laxsida. För honom är konversationen ett bevis på att han gjort helt rätt – två högstadiekillar har ägnat lunchen åt att diskutera maträttens ingredienser.

**Svensk skolmat** har inte alltid haft ett bra rykte. I våras kritiserade Skolinspektionen bland annat Stockholms kommun för att man inte har rutiner för att följa upp om lunchen är näringsriktig. Nya siffror från organisationen Skolmatens vänner, som granskar den kommunala skolmaten, visar också att en av fyra gymnasieelever i landet helt nobbar skolmaten.

Många kommuner har också ambitionen att minska köttinköpen, men i skolan är det ofta omöjligt att välja köttfritt. 31 procent av grundskolorna erbjuder ”sällan eller aldrig” vegetariska alternativ, enligt undersökningen. Motsvarande siffra för gymnasiet är 13 procent. Hälften av gymnasieskolorna och 39 procent av grundskolorna serverar vegetarisk mat dagligen.

**Samtidigt är det** bara tre av tio skolor i landet som har en plan för hur mycket mat som ska lagas från grunden – trots att kommunernas kostchefer i studien anser att matlagning från grunden sänker kostnaden.

Det vet också Michael Bäckman. För sex år sedan lämnade han hotell- och krogjobben bakom sig. Det var platsannonsern som övertygade – Annerstaskolan sökte ingen mattant eller matbespisingansvarig. De ville ha en kökschef.

–Det visade att de hade ambitioner. Och jag lovade dem att om tre år så har vi Sveriges bästa skolkök.

Michael Bäckman började från grunden. Han gjorde sig av med alla halvfabrikat. Han kastade ut isbergssallad och burkmajs. In kom en salladsbuffé innehållande allt från granatäpple och bönor till pasta och ruccola. Röror och dressingar. Färskt bröd dagligen. Andelen ekologiska råvaror gick från 0 till 27 procent.

**Samtidigt har han** genom en minutiös planering fått ner kökssvinnet till ett minimum.

Med van hand hackar han koriander så att bladen sprutar. Stjälkarna kommer att sparas och blandas med salt och chili till ett örtsalt, som i sin tur används i stället för buljong. Billigare och tillsatsfritt. Samma tänk går som en röd tråd i matlagningen.

–Har jag 120 portioner ångad sej över, då fryser vi det och gör en fiskgratäng några veckor senare. Det är klassiskt krogänk.

Han jämför med färdiga fiskpinnar som bara är att kasta efter att de en gång värmts upp.

Och dessutom: Budgeten är densamma i dag som när skolan serverade helfabrikat.

**Nu är Michael Bäckmans** mål att höja skolköksyrkets status på kockutbildningarna. Det är dels därför som han, tillsammans med tre andra kommunala skolmatskockar, ska tävla i storköksklassen i kock-OS, Culinary Olympics, som går i oktober i tyska Erfurt.

–Vi står inför ett av de största generationsskiftena inom skol-köken och de unga kockarna måste se att det finns mer i skolköken än kartongöppnande bambatanter.

Michael Bäckman, skolkökschef på Annerstaskolan i Flemingsberg, har ambitionen att kunna servera Sveriges bästa skolmat. Till vänster vid bordet sitter Omar Abdullatif, till höger Ali Al-albari och mitt emot Lisa Huotari.

**Gymnasiet:** 11 kronor per portion i snitt i landet. Kostnaden varierar från 5 till 19 kronor per barn.

**Lägger mest**

**i Stockholms län:** Haninge, 14 kronor.

**Lägger minst:** Södertälje, 10 kronor.

**Grundskolan:** 9,50 kronor per portion i snitt i landet. Kostnaden varierar från 6 till 14 kronor per barn.

**Lägger mest i Stockholms län:** Haninge, 10,50 kronor.

**Lägger minst:** Norrtälje, 7,50 kronor.

**Många av** kommunerna, bland annat Stockholms stad, har inte svarat på undersökningen. Enligt Stockholms stad finns ingen samlad information av portionspriset på kommunens skolor.

Maria Sundén Jelmini

08-13 50 33 [maria.sunden@svd.se](mailto:maria.sunden@svd.se)