

20231107 *Vi är vad vi äter.*

SPF Seniorerna Guldstaden Bjöd in sina Passion för livet grupper för att få information och kunskap om den mat som serveras från Aroma Kök i Skellefteå.

Inledningsvis berättade de om sina olika roller i köket ; ledarskapskock, enhetschef, ansvarig för anpassad kost, ansvarig för bageriet, kock med ledarskap och dietist. En grupp som hela tiden samarbetar, hittar lösningar för de flesta, har roligt tillsammans (kändes i luften).

Ingen av oss åhörare visste att det fanns 140 enheter, 275 medarbetare varav 250 kockar, 2 800 portioner/dag. Många fler uppgifter fick vi till oss. Vad som blev tydligt är alla de behov olika personer har ex allergier, gluten, laktos, vegetariskt, konsistensanpassning m fl. Vi som inte arbetar där har nog aldrig riktigt förstått vilka målgrupper Aroma kök ska tillaga mat för.

En tankeställare till mig som skrivit ihop reportaget: Skulle du Carina fixa mat för flera tusen, varvid alla är nöjda med kryddning, saltning, konsistens, värmen på maten, stekning, upplägget..... Mitt svar är " Absolut inte ". Hur ska jag fixa det, när det är nog svårt, när vi bjuder hem 4 personer. Ta er en funderare ni som läser detta ...

Text och foto Carina Åman