

# En silvermedaljör i skolköket



**JAG BESTÄMDE MIG** tidigt för att bli kock och gick på restaurangskola på gymnasiet. Det är ingenting jag någonsin har ångrat, men däremot är vi bara tre av tolv personer i min gymnasieklass som är verksamma som kockar i dag. Jag hade själv ett par slitsamma år då jag jobbade 60-timmarsveckor på olika krogar i Oslo. Det är roligt och fungerar ett tag, men i längden tär det på en både fysiskt och psykiskt. För dem som stannar kvar blir det en livsstil, men min karriär fick en annan inriktning tack vare att jag flyttade till Göteborg 2007 i samband med att mitt första barn föddes.

Jag kände inte till Göteborg och det var mest av en slump och via arbetsförmedlingen som jag fick jobb som köksmästare på Lindåsskolan i Billdal. Då visste jag ingenting om skolmat – i Norge, där jag är uppvuxen, har eleverna med sig en matsäck som de äter i klassrummet. I samma veva som jag började som skolköksmästare var det mycket skrivelser om den svenska skolmaten och hur den kunde förbättras. Jag inspirerades, och under 2009 började jag på allvar brinna för att göra skillnad.

Jag och mina kollegor på Lindåsskolan började servera två olika rätter några dagar i veckan, och ökade successivt till att erbjuda barnen olika alternativ varje dag. Fick vi rester över gjorde vi soppa, och vi började även servera hembakat bröd. Vi fick mycket beröm, både från barnen och deras föräldrar, och vann även en tävling i konkurrens med hundra andra svenska skolkök. Jag började söka kontakt med olika skolkockar, och fem av oss startade Team Swedish School Restaurants och ställde upp i Mat-OS 2012 där vi vann ett silver i storköksklassen.

**EFTER SEX ÅR** på Lindåsskolan lämnade jag över köket till en ny köksmästare för att i stället vara

Bild: CHRISTER EHRLING



**SMAKLIGT.** Even Bakke och hans kollegor på Brunnsboskolan serverar ofta husman, men för även in rätter och smaker från andra kulturer. För att barnen enkelt ska kunna se vad det blir för mat har de både startat en Facebooksida och ett Instagramkonto för skolrestaurangen.

**JUST NU**  
Vann förra veckan ett silver i storkök på Mat-VM.

## [ MER OM ... ]

**Namn:** Even Bakke.  
**Ålder:** 33 år.  
**Bor:** Olskroken.  
**Gör:** Köksmästare på Brunnsboskolan, medlem i Team Swedish School Restaurants.  
**Min bästa lördag:** Sovmorgon till klockan sex, då är jag nöjd. Mysig frukost med familjen och sedan hitta på något tillsammans, till exempel promenera i Slottsskogen och kafémys. Vid klockan fyra kollar jag på engelsk fotboll och sedan blir det soffhäng med Marabou mjölkchoklad.

med och starta upp ett helt nytt skolkök på Brunnsboskolan på Hisingen. Det har gått väldigt bra även här tack vare fantastiska kollegor och en engagerad ledning. Bara efter ett halvår fick jag utmärkelsen årets skolkock i White Guide och förra veckan vann jag silver i Mat-VM i Luxemburg, återigen med Team Swedish School Restaurants. Detta tävlande sticker säkert i ögonen på vissa, men själv tror jag att det är jättebra PR för skolmaten och att det även kan driva på och öka intresset för kockyrket. Inte minst är det viktigt att de som utbildar sig inom restaurang kan spurras av att det finns fler kategorier än finkök

att vinna priser inom, och som är minst lika mycket värda.

I dag har vi skolköksmästare ett flertal regler vi måste följa kring näringsinnehåll och miljöpåverkan. För att barnen ska förstå hur lång tid det tar att få fram den mat som vi äter och slänger har vi på Brunnsboskolan startat en skolträdgård. På så sätt kan barnen även påverka sina föräldrar att tänka mer hållbart.

Jag visste det inte när jag började jobba som skolköksmästare, men jag har hittat mitt drömjobb. Barnen är vår framtid och maten påverkar hur de presterar och mår.”

Berättat för

**LINDA THOMSEN HÖGFELDT**