

En del av en bra dag



ml.
matlaget i gällivare ab



Husmanskost från Matlaget i Gällivare

Matlaget i Gällivare AB är ett positivt och arbetsamt gäng på 26 personer som lagar över 820.000 portioner varje år; till sjukhus, skolor, förskolor, äldreboenden och ensamhushåll. Matlaget i Gällivare AB ägs av Norrbottens läns landsting och Gällivare kommun.

Matlagets främsta uppgift är att se till att alla våra kunder får mat. Varje dag. Året om. Högtider som vanliga dagar. Vi finns alltid här. Maten vi lagar är vanlig, hederlig, men modern, husmanskost. Eftersom alla de som får Matlagets mat på tallriken varje dag har olika behov, varierar menyerna och anpassas så mycket som möjligt.



Anki Haglund, VD och Lena Sandberg, kostchef.

Stolt personal med eget ansvar

Ända sedan 1994 har Matlaget i Gällivare AB stått och kokat, stekt och lagat mat. I gruppen finns över sjutton kokerskor och kockar, men också restaurangbiträden och annan viktig personal. Medarbetarna arbetar i två lag, självständigt och med eget ansvar. Det finns stort utrymme för kreativitet inom de ramar vi har.

Det är en stolt personalstyrka som arbetar tillsammans på en trevlig arbetsplats, som dessutom är både rök- och snusfri. Alla i personalen är utrustade med stegräknare och med i Hälsolyftet, som är ett friskvårdsprogram med fokus på vardagsmotion. Ibland har vi aktiviteter och lotterier bland medarbetarna och överskottet skänker vi alltid till Barncancerfonden.





Modern kök med högklassig utrustning

Råvarorna vi arbetar med är alltid av hög kvalitet och hantearas med stor omsorg. Maten lagar vi snabbt och effektivt enligt en noggrant fastställd meny. Det stora köket är utrustat med en modern utrustning och inuti det stora köket finns ett specialkök med ett eget luftsystem. Det gör det möjligt för oss att laga mat till personer med specialkost eller allergier. Alla våra kockar och kokerskor har lång erfarenhet av att laga mat som är anpassad för människor med olika sorters allergier och specialkost, t ex kost utan gluten, laktos, nötter, ägg, fisk, tomat, fläsk och så vidare.

Modernt kostdatasystem

Det effektiva kostdatasystemet vi använder gör det möjligt för oss att noga planera måltidernas innehåll, balans och mängd.

Vi tar fram grundmenyer som löper över fyra veckor för hela året, sedan kan våra kunder via nätet varje vecka beställa vilka varianter av menyerna de önskar. Menyerna är baserade på en varierande och balanserad kost. Varje dag, både till lunch och till middag, finns det två rätter att välja mellan – plus en vegetarisk. Det finns möjlighet för oss att laga all sorts mat.



SÄLJANDE SAMDISTRIBUTION



tel: 0970-754 00, 010-450 69 00, orderfax: 010-450 69 10, e-post: lappland@polfarskt.se, www.polfarskt.se



Råvaror av högsta kvalitet

Matlaget arbetar bara med råvaror av hög kvalitet. Kött, grönsaker och fisk – allt ska vara av så god kvalité som det bara är möjligt. En vision som Matlaget har är att inte använda några som helst halvfabrikat. Själva trivs vi allra bäst när vi får laga mat från grunden.

Utöver det arbetar vi hårt med att påverka våra producenter. Det har redan givit resultat. Helst vill vi nämligen inte ha några onödiga tillsatser alls i maten. Så mycket vi kan försöker vi även få tag på lokalproducerad mat.

Ett annat viktigt mål som vi har satt är att öka mängden ekologisk mat. Det strävar vi ständigt efter.

Maten lagas och kyls ned

Väldigt tidigt i förhållande till många andra, 2004, började vi med det så kallade kyld matsystemet.

Systemet innebär bland annat att så fort maten är färdiglagad kyls den snabbt ned. Det är inte förrän maten når mottagningsköken som kylkedjan bryts och maten sluttillagas.

Det fina med den här kylkedjan är att alla viktiga näringsämnen stannar i maten. Temperaturen på maten kontrollerats ett stort antal gånger från det att den lagas till dess att den serveras.

Mottagningsköken

Varje dag kommer vår mat till mottagningsköken – antingen med hjälp av våra transportörer (till skolor, förskolor, sjukhus, äldreboenden) eller med hjälp av hemtjänsten (till hemboende pensionärer). Äldreboenden får färdiga rätter, medan skolorna själva lagar sina egna tillbehör, till exempel potatismos, sallad och bröd. All mat är hemlagad, varje dag, året om.

Kristallen är sjukhusrestaurangen i Gällivare och det är där vi finns. Här äter sköterskor, läkare, patienter och annan sjukhuspersonal. Även allmänheten kan njuta av den goda maten som serveras här dagligen.



Matrådet – vårt möte med er

Minst en gång i halvåret träffar vi våra kunder för att prata mat och menyer. Det är ett bra tillfälle för oss att få berätta hur vi tänker när det gäller mat och, inte minst, fånga upp tankar och idéer från våra kunder. Under dessa stunder kan våra kunder godkänna de tänkta menyerna och komma med synpunkter eller förmedla sina förslag.

Fokus Matglädje

Fokus Matglädje är ett samarbetsprojekt mellan Jordbruksverket, hushållningssällskapet, Gällivare kommun och Matlaget i Gällivare AB. Framförallt är det ett utvecklingsarbete för måltidsmiljön i kommunens alla skolrestauranger.

Gällivare är en av de kommuner som blivit uttagen att vara med i projektet. Vi kommer att arbeta hårt med att öka andelen ekologiska råvaror och mängden närproducerad mat. Målet är att ligga i topp. Gällivare ska ha en av de bästa skolrestaurangerna i Sverige inom de närmaste åren!



GÄLLIVARE-

Råvaror i världsklass

Gällivare omges av en storslagen natur. Det ger innevånare och besökare sinnliga upplevelser av olika slag. Och när den visuella skönheten i omgivningen kombineras med dofter och smaker från fisket, rennäringen, vilt och bär, ja då är äventyret fullständigt. Gällivares företag förädlar det naturen har att ge med lokal kunskap och hänsynsfullhet gentemot miljö och djurliv. Det blir bra och det är gott. Tack vare råvaror i världsklass.

www.gellivare.se

Full koll och helt rent

Det kanske man inte tänker på, men vi har enorma krav på kontroll i vårt kök. Det är självklart jätteviktigt. Matlaget i Gällivare AB var bland de första att skaffa ett modernt egenkontrollsystem. Sedan dess har vi utvecklat systemet – som faktiskt har blivit så effektivt och så bra att vi har tagit fram, sålt och implementerat ett likadant på Sunderby Sjukhus.

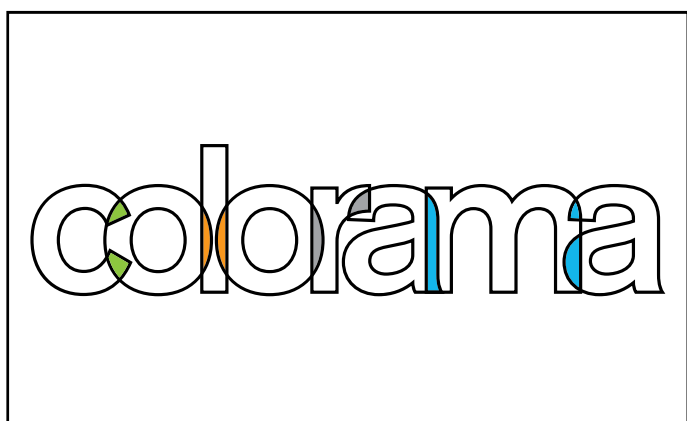
Tack vare det raffinerade systemet, som vi är så bra på att använda, kan vi bland annat följa maten på distans – med högsta kontroll. Matens temperatur mäts flera gånger om dagen; hela sju till nio gånger. Via vår ”logger” som vi programmerar, aktiverar och som följer med vår mat kan vi se exakt hur varm eller kall maten är. Om någon öppnar kylskåpet så vet vi det. All den här informationen lagras och dokumenteras. Informationen redovisas mot egenkontrollprogrammet, som det heter. I vårt fall är vi väldigt ambitiösa med redovisningen och lägger en stor del av vår arbetstid på att arbeta med och utveckla egenkontrollprogrammet.



Uppkopplade mot Livsmedelsverket

Ständigt är vi i Matlaget uppkopplade mot Livsmedelsverket för att ha all information tillgänglig. Det finns mycket som gäller livsmedel som kan vara oerhört viktigt att känna till.

Från alla maträtter sparas en liten portion i kylan för eventuell efterkontroll.





**Marknadens största
MSC-sortiment!**

Tel: 0523-707 00 | www.fisk.se



Lisa och Lottas enkla favoritbröd – ”ett alldeles för enkelt recept för att vara så gott”

Många tycker om vårt goda bröd och eftersom det är så enkelt att baka vill vi gärna dela med oss av vårt recept. Brödet gräddas i en mindre ugnsplåt typ ”skinklåda” som är ungefär 30 x 45 cm.

1 kg	vetemjöl (eller vad du vill och har till hands)
1 dl	linfrön
1 msk	salt
2 påsar	torrjäst blå
8 dl	varmt vatten ca 50 grader
2 msk	olivolja
1 msk	flingsalt

1. Blanda alla torra ingredienser i en skål
2. Häll över det varma vattnet och rör om ordentligt, degen ska vara lös
3. Låt degen vila ca 30 min
4. Pensla formen med olja eller lägg ett bakplåtspapper i botten
5. Starta ugnen på 200 grader
6. Häll ner degen i formen
7. Låt vila ca 20 min
8. Pensla brödet med olivolja och strö flingsalt över
9. Grädda i mitten av ugnen ca 45 minuter (grädda till 91 grader kärntemp)
10. Tippa upp/ur brödet från formen och vänd den saltade sidan uppåt
11. Klart att servera

ScanBox

Food Transport Systems

– Vi gör mer än STANDARD!



Proline

Med Pro Line som tillval erhålles isolerade eluppvärmda transportboxar med konvektion för distribution och förvaring av varm mat.



BFS

SCAN BOX THERMO PRODUCTS AB. ADDRESS: Ekängsvägen 1, P.O. Box 13, SE-293 21 Olofström, Sweden.

TEL +46 (0)454 30 83 00. FAX +46 (0)454 30 83 30.

E-MAIL: info@scanbox.se INTERNET: www.scanbox.se

Visste du att Matlaget i Gällivare:

- ... använder nästan två ton lök och över två ton morötter – varje år?
- ... köper in femton ton potatis som de sedan kokar, steker, pressar eller ugnsbakar?
- ... förbereder köttfärsrätter av sju ton nötfärs?
- ... skalar och skivar eller river åttahundra kilo gurka?
- ... använder över fyra ton mjölk, ett halvt ton grädde och använder sextio liter olivolja varje år?
- ... lagar fiskrätter av två och ett halvt ton hokfilé och ett och ett halvt ton färsk laxfilé varje år?
- ... förbereder tre ton ärtsoppsfläsk till torsdagarna varje år?

Och mer därtill...

ml.
matlaget i gällivare ab

Källgatan 14, 982 34 Gällivare
Telefon: 0970-189 60

Vi tar dig NÄRMARE NATUREN



För 20 år sedan kom vår första ekologiska mjölk. Men Arla har alltid varit ett miljömedvetet företag som värnar om djur och natur. Och vi fortsätter på den inslagna vägen och tar ytterligare steg närmare naturen.

Det handlar främst om:

- Våra produkter ska vara så naturliga som möjligt, utan onödiga tillsatser.
- Mjölkproduktionen på gården ska utvecklas i samklang med naturen.
- Vårt miljö- och klimatarbete syftar till att tillverkning, transporter och förpackning ska ske med största respekt för naturen.

Läs mer på www.arla.se/foodservice