



Inspireras av spännande föreläsare och dialoger 11 nov!

LRF Västerbotten välkomnar besökare vid delfinalen Sista Chansen i Årets Kock att delta i tre intressanta seminarier på Folkets hus. Det handlar om matlagning från grunden, marmorering och köttkunskap samt måltidsupplevelsen.

LRF Västerbotten genomför seminarierna i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan.

Seminarium 1:

Laga mat från grunden-det vinner alla på!

Mat till äldreboenden och skolor ska lagas från grunden. Det är måltidsinspiratören [Johan Anderssons](#) filosofi. Johan Andersson kan vara en doldis för den stora allmänheten men i den offentliga maten är han desto mer känd. Johan var tidigare kostchef i Bergs kommun och är flerfaldigt belönad för sitt arbete. Idag arbetar han som frilans inom den offentliga måltiden.

Vid seminariet berättar han om sina erfarenheter och hur såväl ekonomi som matglädje blir bättre när hel- och halvfabrikaten slängs ut.

Här medverkar också LRFs expert på offentlig upphandling Axel Hansson. Han kommer bl a att berätta om kommuner som lyckats med sina mål om ökad andel svensk och lokal råvara i de offentliga köken. Även Emma Jakobsson, kostchef Vännäs kommun, medverkar.

Tid: 10.15-11.00

Lokal: Rist

"Tänk också om man inom äldreomsorg/hemtjänst kunde utnyttja måltiderna som en resurs och möjlighet – som en del av vården och omsorgen." Läs en [debattartikel](#) skriven av föredragshållaren Johan Andersson.

Seminarium 2:

Marmorering – Öka din kunskap om kött

LRF Västerbotten bjuder in till en köttföreläsning med den prisade köttkocken Fredrik Malmstedt som bland annat drivit restaurang 50 Kvadrat i Visby.

Vad innebär marmorering och vad är egentligen köttkvalité? Vilka nyheter finns på styckningsschemat? Varför är det viktigt med mörning och vad innebär termen kött med tuggmotstånd?

Detta och mycket mer kommer Fredrik Malmstedt att berätta om. Till sin hjälp har han även en lokal köttbonde. Besökare på seminariet får även med sig färska styckningsscheman att ta hem.

Tid: 11.15-12.00

Lokal: Rist

Seminarium 3:

Måltidsupplevelser – mer än bara god mat!

Vällagad mat gjord på fina råvaror är givetvis viktigt för måltidsupplevelsen. Men det handlar om så mycket mer! Restaurangmiljön och värdskapet är exempel på andra betydelsefulla faktorer. Vid seminariet "Måltidsupplevelser – mer än bara god mat!" berättar Ute Walter, universitetslektor vid Restauranghögskolan, Umeå universitet, om konsumentens perspektiv på restaurangbesöket. Hennes presentation bygger på resultat från ett eget femårigt forskningsprojekt.

I den kommer konsumenterna till tals, och bilden som träder fram är att måltidsupplevelsen är komplex, och att själva maten bara utgör en liten del av upplevelsen.

Ute Walters seminarium riktar sig till såväl storkök och offentliga restauranger som privata restauranger, även mindre landsbygdsföretagare med matservering och andra matintresserade.

Tid: 14.15-14.45

Lokal: Rist