

En framtida kock får köksvana

...OCH FYLLER ORDFÖRRÅDET MED MAT

Projektet Future kitchen lockar nyanlända till jobb i offentliga kök. Som till exempel restaurangen på Slättängsskolan i Sparsör.

Det är fiskburgare och potatismos till lunch på Slättängsskolan i dag, men det är någon timma kvar innan den serveras. I köket står personalen och gör mos och specialkost. I salladen står Ahmed ALSayed och snittar gurkstavar till mellanmålet medan kocken Amanda Augustsson förbereder sallad och småpratar med Ahmed.



”Det som är svårt är namnen på olika grönsaker, och alla sorters mjölk”

Ahmed ALSayed

– Det som är svårt är namnen på olika grönsaker, och alla sorters mjölk, säger Ahmed ALSayed.

Amanda Augustsson är Ahmeds handledare under en tre månader lång period när han prövar på kockyrket. För det är det han vill arbeta med framöver, säger han.

Ahmed är redan sugen på att börja yrkesstudier på allvar. Men först ska han göra den här prövetiden, som han kombinerar med sfi – svenska för invandrare – på halvfart.

Greppet att visa upp den offentliga sektorns kök som en framtida arbetsplats kallas Future kitchen.

Det är en av flera metoder för att locka ny personal till ett bristyrke i en bransch som växer, där pensionsavgångarna är stora och där alltför få unga utbildas.

Det är också del av en integrationsmodell för att föra nyanlända närmare arbetsmarknaden, som bygger på tanken att språket är nyckeln till jobbet.

Och resultaten är goda. Flera av dem som gjort praktik har nu jobb, någon går kockutbildning och andra har extratjänst eller hoppar in som timvikarie eller på sommarjobb.

Ahmed ALSayed är 23 år och kommer från Idlib i nordvästra Syrien. Sedan han kom till Sverige har han praktiserat på flyttfirma, berättar han, och jobbat med livsmedel på en bensinstation i Sjöbo.

Men det är här, i ett kök, som han helst av allt vill jobba.

– Amanda är jätteduktig, säger Ahmed och ler.

Uppskattningen är ömsesidig. Amanda Augustsson säger att hon gillar Ahmeds beslutsamhet och am-

bition att inte missa något av vare sig jobb eller studier.

– Ibland plockar vi upp vad de arbetat med i sfi, och pratar vidare om det. Det är roligt med språket.

På jättegrytan med mos sitter en liten lapp klistrad med texten ”Gryta”.

De små språkstödande lapparna sitter lite här och där i lokalen. Mjölkkyl. Ugn.

När ska du gå från salladen till den varma maten då? undrar jag.

Ahmed tittar på Amanda.

– Hon bestämmer, säger han och skrattar.

– Kanske nästa vecka, säger hon.

Hemma i sitt eget kök lagar Ahmed ALSayed sig egen mat, helt vanlig arabisk mat, som han kallar den.

Att laga mat för 350 personer är något annat.

Amanda Augustsson jobbade flera år som kallsänk på hotell hemma i småländska Hestra innan hon kom till Slättängsskolan i Sparsör, i augusti 2017.

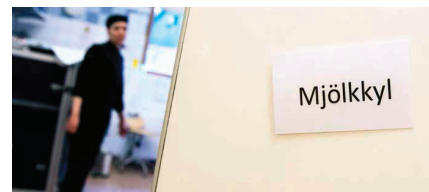
Nu börjar det nära sig lunchtid, och moset är klart i jättegrytan. Sorlet från barnen hörs när Amanda fyller det sista träget i salladsvagnen med rivna morötter.

Ahmed ger kollegan i disken ett handtag med att röja undan.

ULF JOHANSON



Ahmed ALSayed kompletterar salladsbuffén i Slättängsskolan. Han är sugen på att börja sina yrkesstudier, och det är kock han vill bli. Amanda Augustsson guidar bland grönsakerna.



FUTURE KITCHEN

- Ett samverkansprojekt med främst Måltid Sverige, Skolmatsakademien, Arbetsförmedlingen, Validering Väst och arbetsgivare inom offentliga måltider.
- Projektet startade 2016.
- Praktiken innebär att tre månaders praktik kombineras med sfi.
- Projektet är också ett tillfälle att lyfta fram personal som handledare.
- Praktikanten lär sig med handledarens stöd olika moment i köket och tränar svenska med fokus på arbetet och yrket.



BILDER: ANNA SIGGE