



Francois "Frasse" Kaemmerle, rektor på Astar Solna

2019-11-01 12:07 CET

Skolmaten som förenar flera skolor i Solna

Visa inbäddat innehåll här

Vägen till framgång går via magen. Astar Solnas unika matkoncept med integrerad köks- och restaurangutbildning för gymnasieeleverna har blivit en stor succé. Rektorn Francois "Frasse" Kaemmerle, med över 40 år i matbranschen, vet att god mat är liktydigt med gott humör.

– Det som är jätteviktigt för oss är att maten är god, att den ser bra ut och framförallt att eleverna blir mätta, säger han.

Den 60-årige fransmannen och hans arbetslag på Astar bildar hjärtat i den nya Tomtebodafastigheten i Solna där tre verksamhetsområden, Astar, Thoren Business School Solna och Yrkesgymnasiet samsas om de stora och luftiga lokalytorna.

"Vinsten" med att samordna restaurang- och kockutbildningen genom att vara centralt placerad och varje dag laga riktigt mat i skarpt läge är ett lysande exempel på hur man kan samarbeta över skolgränserna. Det är onekligen en win-win-situation för alla parter.

Nya kockar får utbildas och gymnasieeleverna får ta del av deras insats varje dag. Det blir omedelbar feedback som också indirekt "mäts" i form av hur mycket mat som slängs.

– Vi jobbar aktivt för att dra ner på matsvinnet och mäter det vi slänger varje dag och förmedlar det till eleverna, säger han.

För Francois Kaemmerle är målsättningen glasklar. Lunchen ska vara dagens höjdpunkt.

– Eleverna ska se fram emot att kunna äta lunchen hos oss och hittills har responsens varit enbart positiv, eleverna tycker verkligen om maten och det inspireras oss förstås att jobba ännu hårdare.

ThorenGruppen AB är ett norrländskt familjeägt utvecklingsföretag med stort samhällsengagemang. Företaget grundades 1999 och har expanderat varje år. Idag har vi över 2 000 medarbetare och 16 000 elever/deltagare inom våra utbildningsverksamheter.

Kontaktpersoner



Ivana Lipovac

Presskontakt

HR och kommunikation

ivana.lipovac@thorengruppen.se

010-33 10 838