



Behovsanalys för Svartedalens kök

Skapad av: Linnéa Spett
Datum: 2022-05-12

Innehåll

1	Behovsbeskrivning	3
1.1	Beskrivning av nuvarande måltidsverksamhet	3
2	Framtida verksamhet	3
2.1	Verksamhetsidé/vision för måltidsverksamheten	3
2.2	Beskrivning av måltidsverksamheten	3
2.3	Övrigt.....	4
3	Kökets utformning	4
3.1	Omklädning	4
3.2	Kontorsplats	4
3.3	Leveranslogistik	4
3.4	Förvaringsutrymmen	5
3.5	Måltidsproduktion	5
3.6	Servering	5
3.7	Disk	5
3.8	Städ- och tvätttrum	6
3.9	Logistik in och ut från matsalen.....	6
3.10	Återvinningsrum	6
3.11	Pausrum.....	6

1 Behovsbeskrivning

Beskrivning av nuvarande måltidsverksamhet

Behovsbeskrivningen avser ombyggnad av köket på Svartedalens vård- och omsorgsboende.

Idag är köket tillagningskök med leverans inom egna huset och utskick till andra boenden och verksamheter.

Renovering och uppfrysning då köket är slitet och gammalt och föremål för underhåll enligt Lokalförvaltningens planering. Köket behöver i anslutning till det anpassas till den produktion som nu finns och planeras för framtiden.

Idag finns problem med att väggar, golv och tak är slitna, golvet har en lutning åt fel håll, fogar runt maskiner börjar släppa. Alla väggar i kylar är i rostfritt stål och är ”vågformade” vilket gör det svårt att hålla rent.

Det finns många skador på kakelplattor på väggarna i olika delar av köket.

Elförsörjningen är inte tillräcklig. För att koppla i transportboxar klarar bara av ett visst antal transportboxar annars bryts strömmen.

Kökskontor för köksmästare är placerat i ett hörn som inte är lättåtkomligt för personal och ljudvolymen gör att dörren alltid måste hållas stängd.

Golvbrunnar är svåra att göra rent då de finns placerade i hörn och under bänkar, uppkommer även problem medflugor från golvbrunnar.

Många ”mindre reparationer” har gjorts via anmälningar till LF under den senaste tiden.

Det finns också fukt under golv.

Flöden i köket är inte anpassade till verksamhetens behov och kan förbättras.

En ombyggnad/renovering av befintligt kök bör göras för att kunna nyttja ytor på bästa sätt, och för att uppfylla de krav som finns avseende standard och möjlighet att hålla erforderlig hygien.

Effektivare flöde genom köket från omklädningsrum, möjlighet till separat rum för tvätt och torkning av arbetskläder är delar som kan förbättras avsevärt. Det behöver bli lättare kunna ta emot inleveranser av varor och hantera detta på bästa sätt, i nuläget är det på vissa ställen höjdskillnader i golv och kylrum vilket gör det svårt att köra in vagnar i ex. frysrum.

Då köket är relativt gammalt och slitet behövs en renovering och se över de material som finns just nu (dörrar i trä, väggar, golv osv)

Diskutrymmet är i dagsläget stort och kan eventuellt minskas för att få mer plats för kök/förvaring och plats för transportboxar.

- Köket ska ha fortsatt leverans till eget hus och även till flera utskick.

2 Framtida verksamhet

2.1 Verksamhetsidé/vision för måltidsverksamheten

Köken inom ÄVO ska bidra till att ge våra hyresgäster och andra matgäster en optimal

upplevelse av måltiden som uppfyller de förväntningar man har. Därför behöver vi ändamålsenliga lokaler med god arbetsmiljö och effektiva flöden som underlättar livsmedelshantering, tillagning, packning och leverans. Våra kök ska inbjuda till arbete med goda måltider och vara en konkurrensfördel i kompetensförsörjning.

2.2 Beskrivning av måltidsverksamheten

Vilken typ av verksamhet ska bedrivas:

Tillagningskök med

- Varm lunch till huset samt utskick mån-sön
- Varm kvällsmat till egna huset mån-sön
- Kyld kvällsmat till utskick mån-fre (sön)

Behovet innefattar fler kylutrymmen, Större möjlighet till nedkylning och plats för ytterligare transportboxar, större utrymme för placering av kantiner.

- 10 medarbetare
- Köket är i drift 365 dagar per år, tillagning av lunch, dessert och kvällsmat. Köket producerar mån-sön.
- Kunder är hyresgäster på vård- och omsorgsboende samt övriga boendeformer inom ÄVO, daglig verksamhet inom FFS, i förekommande fall även portioner till boendeverksamheten inom socialförvaltningarna.

- Seniormåltider i huvudsak med vissa anpassningar till utskick för FFS gäster
- Antal portioner som serveras: ca 300 luncher
- Antal utskick, antal portioner i utskick, till vilken målgrupp: Ca 300.

Hyresgäster som bor i huset: ca 100 = 10 transportboxar

Utskick: ca 200 = ca 20 transportboxar

- Typ av produktion (varm eller kyld mat): Varm lunch, kyld kvällsmat
- Hur många produktions/tillagningsmetoder tillämpas samtidigt i köket:
Det mesta skickas i kantin. Vissa delar portionsförpackas.

- Vilka typer av måltider serveras?

Lunch, dessert och kvällsmat tillagas.

2.3 Övrigt

Arbetsmiljö

Här menas den totala arbetsmiljön såväl teknisk, miljömässig och funktionella behov.

AFS 2020:1 Arbetsplatsens utformning (av.se)

Tänk på att verksamheten står för flyttbara ergonomiska hjälpmedel. Det är viktigt att få med dessa från början så det förbereds för utrymme och el m.m.

Tillgänglighet, ljuddämpning, ljussättning, temperatur m.m.

Nyttjandetid

Ange tiden då lokalerna nyttjas av köket. Tänk på att fläktsystemet dimensioneras utifrån nyttjandetiden i ordinarie verksamhet (*den förväntade arbetstiden i köket*). Kan man förbättra nyttjande? Dela/samutnyttja med annan verksamhet? Uthyrning av matsal/kök till möten på kvällen (pentry?), cuper osv.

- I Mån-sön 06.30-17.00

Tänk på att utrustning ska vara flyttbar.

3 Kökets utformning

3.1 Omklädning

- Sittmöjlighet
- Dusch
- Avskildhet -
- Toalett.
- Linneförråd/plats för rena kläder.
- Omklädningsskåp låsbara och med skiljevägg.
- Hatthylla eller krokar för besök och större vinterkläder.

3.2 Kontorsplats

Vilken typ av administration kommer utföras i verksamheten?

Behöver större utrymme av kökskontor och bättre ljudisolerat.

- Kontorsplats för köksmästare/kockar.
 - Behöver finnas minst två platser för kontorsarbete
- Plats för skrivare.
- **Leveranslogistik**

Nuläge:

Lastkajen är mycket sliten. Ytterdörren går att ställa upp, men inte dörren mellan hall och kök. Själva varuintaget är slitet, både golv och väggar. Ingen golvbrunn i varumottaget (finns en i hallen bort mot köket, liten och i ett hörn).

Eftersom det just nu finns transportboxar i hallen för varuintag och i gången bort mot köket blir det trångt, och det är också mycket som behöver transporteras genom hallarna för att kunna plockas in på rätt ställe.

Medarbetare krokar med varandra, och det finns ingen riktigt logisk plats att plocka av varor – man är alltid i vägen (särskilt när leveranser sker mitt på dagen).

Inkörning av livsmedel i grönsaks kyl och frys försvåras av nivåskillnad på golvet – tungt att köra in dem.

Behov av effektivare och mer tydligt flöde i varuintaget.

- Säker väg till verksamheten.
- Separat lastzon.
- Lastbrygga/varuintag.
- Regn- och snöskyddat.
- Plats för in- och utleverans.
- Vagnhall.
- Säker förvaring för tomgoods.
- Hur ofta tas varor emot och från hur många olika leverantörer?
- Leverans direkt till kyl t.ex. grönsaker, mejeri

3.3 Förvaringsutrymmen

Enligt TKA, men specificera utrymmen för:

- Mängd av torrvaror.
- Utrustning/kantiner samt engångsmaterial.
- Kem och städskrubb för just den här verksamheten. (ex städmaskin, städvagn).
- Övrigt om förvaringsutrymmen:
- Laddnings- och förvaringsplats för lyftvagn.
- Låsbara dörrar in och ut från köket (endast måltidspersonal har tillgång).
- Plats för värmevagnar inkl. eluttag.
- Plats för serveringsvagnar.
- Plats för prydnadssaker, finporslin osv. t.ex. julpynt, påskpynt m.m.

3.4 Måltidsproduktion

Enligt TKA,

- Grönsakshantering.
- Matlagning (behov av stekbord, nedkylning m.m.).
- Bakning.
- Tillagning av specialkost.
- Arbetsyta för prepp och packning.
- I mindre kök kan man tänka zoner för olika beredningsformer.

3.5 Servering – Ingen restaurang

- Typ av servering. (Servering i matsal ansluten direkt till köket, servering på enhetsmatsal.)
- Tänk på varmhållningsmöjligheter vad gäller el, tillgång till vatten, avlopp och plats för avfall.
- Plats för salladsbuffé.
- Informationstavlor/skärm/menypresentation.
- Specialkosthantering.
- Tänk på handfat före serveringen.
- Serveringsmonter i restaurang.

3.6 Disk

- Findisk – plats för typ av diskmaskin.
- Grovdisk.
- Diskavlämning. (Bricksystem i matsal/restaurang)
- Tänk på utrymme för tallrikssvinn och avfall.
- Tänk på att det behövs handfat efter man lämnat in disken.
- Tänk på hur man ska fördela disk mellan enhetskök och storkök.

3.7 Städ- och tvättrum

Maskin enligt TKA vitvaror.

- Arbetskläder tvättas separat från städmaterial, samma maskin ok. (Grovtvättmaskin för moppar, kan delas med lokalvård)
- Torkmöjligheter (tumlare, torkskåp eller torkställning).

3.8 Logistik in och ut från matsalen - Ingen restaurang

- Matgästens väg genom restaurangen från ingången och ut via diskavlämning (bricksystem).

3.9 Återvinningsrum

- Nära anslutning till köket. Helst separat från övriga husets ÅV-rum.

3.10 Pausrum

- Tillgång till pausrum.

