

Åsa Fasth
Produktionschef
asa.fasth@ekero.se

Förutsättningar för att tillaga två alternativa maträtter i Ekgårdens och Färingsöhemmets kök.

Uppdrag

Intern produktionsenhet har av nämndkonteret fått uppdraget att belysa möjligheterna att servera två alternativa maträtter vid lunch på såväl Ekgården, Färingsöhemmet som till hemtjänstens kunder.

Nuläge

På Ekgården tillagas dagligen, förutom mat till de boende och för servering i matsalen, även mat till mellan 85-95 matlådor för leverans till hemtjänstens kunder.

På Färingsöhemmet tillagas dagligen mat till de boende och till c:a 40 matlådor.

Maten till matlådorna tillagas och iordningsställs i enlighet med kundernas medicinska behov samt önskemål. Det innebär diabeteskost, minus protein, minus gluten, minus fisk, timbaler, passerad kost etc.

Väskorna i packas till de olika hemtjänstutförarna och ska serveras inom 30 min. Till kunder som har längre resväg kyls maten för att sedan värmas hos kunden.

Kökens kapacitet

Ekgården har enligt såväl kökschef som fastighetskontorets chef nått gränsen för vad som är möjligt att installera i köket avseende frysar, upptining- nedkylningsskåp, stekbord etc. Chef för fastighetskontoret har ombetts att återkomma med en beräknad kostnad för utbyggnad av köket. Ställningstagande att beakta är om nuvarande ventilation är tillräcklig, samt ev överklagande från kringboende avseende bygglov.

Färingsöhemmet kommer att utöka volymen till att servera mat till de boende i tillkommande paviljonger, vilket kan ske med nuvarande kapacitet och bemanning.

Kommer ytterligare en maträtt lagas saknas kapaciteten i frysar och stekbord etc
Personal

Under vardagar tjänstgör tre personal på förmiddagarna och två personal i Ekgårdens kök. Serveringspersonal tillkommer. För att servera en alternativ maträtt till lunch kommer det behövas fyra personal på förmiddagen.

På Färingsöhemmet tjänstgör vardagar en kock och ett ekonomibiträde.

Övrigt

För att undvika alltför kostnadsdrivande överkapacitet för inköp och matlagning förutsätts de boende och hemtjänstens kunder lämna önskemål senast 10- 14 dagar före servering.

Vid daglig valfrihet förväntas en ökad överkapacitet.