

Samlade strategier och lösningar för offentliga måltider under pandemin

Vi förstår att måltidsorganisationer, chefer och kockar har satts i en ansträngd och ovanlig situation. Ovissheten under en pandemi är nog så svår att hantera.

Många måltidsorganisationer har försatts i ett extremt läge på grund pandemi, bortfall av personal och gäster. I tider som denna blir de svaga länkarna inom matsystemet extra tydliga. Men också styrkan och kraften i ert fina arbete som möjliggör att vård- och skola och vård kan upprätthålla sina viktiga samhällsfunktioner.

Nu är viktigare än någonsin att vi samarbetar och stöttar varandra!

Därför har vi intervjuat ett antal medlemmar för att fånga upp och sprida hur olika kommuner valt att hantera rådande tillstånd, samt tagit del av information från Martin & Servera respektive Menigo Foodservice AB. Nedan hittar ni en sammanställning till er, så att ni kan ta del av varandras strategier och lösningar.

Hoppas ni får användning av detta stöddokument i er verksamhet och stort tack till de kommuner som vi har varit i kontakt med; Trollhättan, Härryda, Mölndal, Falköping, Lidköping och Munkedal.

Besök även vår [hemsida](#) där vi samlat samhällsinformation och material med relevans för offentliga kök från utifrån det nya coronaviruset bl.a. Livsmedelsverket, folkhälsomyndigheten, Skolverket m.fl.

/ Skolmatsakademin

Personalhantering vid kraftigt bortfall av arbetskraft

1. Koppla samman en tjänsteperson med god kännedom om medarbetarnas arbetskapacitet med den som är ansvarig för bemanningen för ett smidigt och effektivt operativt samarbete.
2. Stäng matsalar som är öppna för allmänheten.
3. Använd till en början personal från större enheter att täcka upp på de mindre enheter som plötsligt står utan arbetskraft.
4. Stäng mindre kök och leverera mat och personal till de mindre enheterna endast vid servering och efterarbete så som diskning.
5. Som tjänsteman/ kvinna bidra i förstahand organisationen utifrån dina åtaganden och anslut dig till det operativa arbetet i köken i sista hand. Arbetet med att styra, reglera och leda organisationen är en svår tjänst att ersätta vid fall av sjukdom.

Kommunikation



- Avsett tid för att kommunicera och stämma av med vart och ett av alla kök med personal, vikariera icke att glömma.
- Krisberedskapsgruppen bör ha återkommande avstämningar med måltid-/enhetschefer.
- Kommunicera kontinuerligt med alla förvaltningar skolförvaltning i synnerhet följt av skolledning på vardera skolan.

Rationaliserade serveringmetoder

Byt ut serveringsbesicken flera gånger under serveringen.

Förenkla menyn: Minska antalet komponenter i serveringen

Våga be om hjälp med serveringen från lärare, vårdpersonal och lokalvården för att minska köbildning och förlorad lunch och lektionstid

Portionera samtliga komponenter; sallad, varm mat samt bröd och smör

Minska antalet sallader och kalla tillbehör

Minimera köbildning och folksamlingar genom att servera mat ute i klassrummen. Ta hjälp av vaktmästeri för transport, engångsmaterial och värmeskåp för att servering.

Minska svinn genom att stänga mindre kök och istället producera mat i de större enheterna för att vid servering leverera mat och eventuellt även serverings och diskpersonal.

Köp in engångsmaterial så att ni kan hantera ett par serveringar vid manfall, elavbrott eller vattenbrist.

Skriv en rullande veckomatsedel och planera inköp efter den.
- En återkommande rätt för varje veckodag som kan följas vecka efter vecka.

Planera en specialkostreducerande vegetabilisk sopp-veckomeny för att kunna förse ett större antal människor näringstät mat snabbt och effektivt.

Erbjud kylda matlådor alternativt lunchkassar till de gamla som brukar besöka öppna samlingsmatsalar på äldreboenden.

Strategiska inköp

Er arbetsinsats betyder mer än någonsin. Det rådande läget kräver att ni tar beslut utifrån ett större perspektiv. När verksamheter stänger ner med kort varsel kan stora mängder matsvinn i flera led uppstå - hos producenter, leverantörer och kök. Tillsammans kan vi minska dessa ekonomiska och miljömässiga kostnader!

1. Minska mängden **färsivaror**.
2. **Byt ut färsk mjölk** mot UTH-behandlad mjölk (mjölk med lång hållbarhet) eller växtbaserade alternativ. Öka inköp av torrmjölk till specifikt äldreomsorgen för näringstät mat, bakverk och dryck. Vid köp av färsk mjölk till mjölkbaren gå ner till 10 liters istället för 20 liters förpackningar för att underlätta eventuell hantering av fryst mjölk vid ett senare skede.



*- Mjölk är en färskvara som kan omarbetas till mer lagringsbara produkter som **smör och ost** hos producenten. För att detta ska vara möjligt - minska succesivt konsumtionen av färsk mjölk mot ett eventuellt beställningsuppehåll. Kommunicera **hur** ni agerar till producent och leverantör och **varför** till era gäster.*

3. **Byt ut färsivaror mot frysta** livsmedel; grönsaker, kött, chark, och fisk i synnerhet.
4. **Planera inköp, arbetsmetoder och logistik** utifrån tillagning av frysta livsmedel istället för färska.
5. Gör era **beställningar med god framförhållning**. Gärna minst två veckor innan produktion och servering.
6. **Försök och undvika sena avbeställningar** och ändringar i din order. Om så är ett måste, kommunicera med din leverantör och undersök vem av er som har bäst förutsättningar att ta hand om livsmedlet för att på bästa sätt **gemensamt minska ett eventuellt matsvinn**.
7. Arbetar ni med små **lokala leverantörer** försök att lagervara eller servera de produkter som ni avtalat att köpa in för att inte försätta företaget i konkurs.
8. Meddela leverantörer kontinuerligt om **vilka kök som stänger** ner eller får kraftigt minskat eller ökat gästunderlag. Ge dem ett underlag för vilka kök som kommer vara öppna trots eventuell skolstängning.

