

## OFFERTTEXT 1

### Förstudie xxxx skolan

Köket drivs idag på entreprenad av Albertina Catering som tillagar 1500 portioner bestående av två huvudrätter dagligen. Av dessa serveras 1000 på plats och resterande distribueras varmt till treexterna enheter. Köket används även på helger för externa catering uppdrag. All utrustning byttes i köket vid en större ombyggnation i början av 2000 talet.

Nuläge

Vid vår besiktning på plats konstaterades att det bl.a.  att det i vissa förråd fanns trähyllor. Vidare saknas en tillfredsställande nedkylningsfunktion. Hyllor på väggar är monterade med öppna konsoller. Vissa hyllställningar är trasiga. Det finns även gamla elkablar från tidigare stekbord

som kommer upp ur golvet. Diskmaskinen fungerar inte tillfredsställande med många driftsuppehåll som följd, enligt personalen. I matsalen är är alla serveringsmöbler mycket slitna och vissa av vatten baden är trasiga samt läcker vatten. Styrningen av ventilationen uppfattas även av personalen som ett stort problem då fläktarna endast är schemalagda dagtid vardagar.

Då köket är i drift sju dagar i veckan är slitaget avsevärt högre än jämförbara skolenheter, detta gör att avskrivningar, underhållsplaner och serviceavtal på utrustning måste anpassas efter denna ”krogdrift” I denna miljö kan livslängden på utrustning uppskattas till maximalt tio år. I dag tillåts inte några organiska material eller svårrengörbara ytor i storkök enligt livsmedels lagstiftningen. Vidare krävs att alla kök har en tillfredsställande nedkylningsfunktion anpassad till till verksamheten. Då varmhållning och kylenheter i i matsal är trasiga och svårrengörbara måste även dessa ses över och bytas ut, detta då det krävs att kyla och värme

”temperaturer” säkerställs under serveringstiden När detta görs bör även flödet i matsalen ses över då det idag ger intrycket av ett provisorium.

