

Luster Sentralkjøkken

Starta april 2015

Bemanning

Før sentralkjøkkenet:

- 7,5 årsverk
- 10-11 tilsette

Ved oppstart sentralkjøkkenet:

- 4,5 årsverk
- 6 tilsette

Frå Hausten 2017:

- 3,5 årsverk
- 5 tilsette



Brukarar

Hafslo:	29
Gaupne:	53
Luster:	40
Heimebuande:	19
Totalt:	141

Pr år ca: 50 000 middagar.

22 000 dessertar,

22 000 dessertar,

25 000 graut.

Ca 3000 kaker.



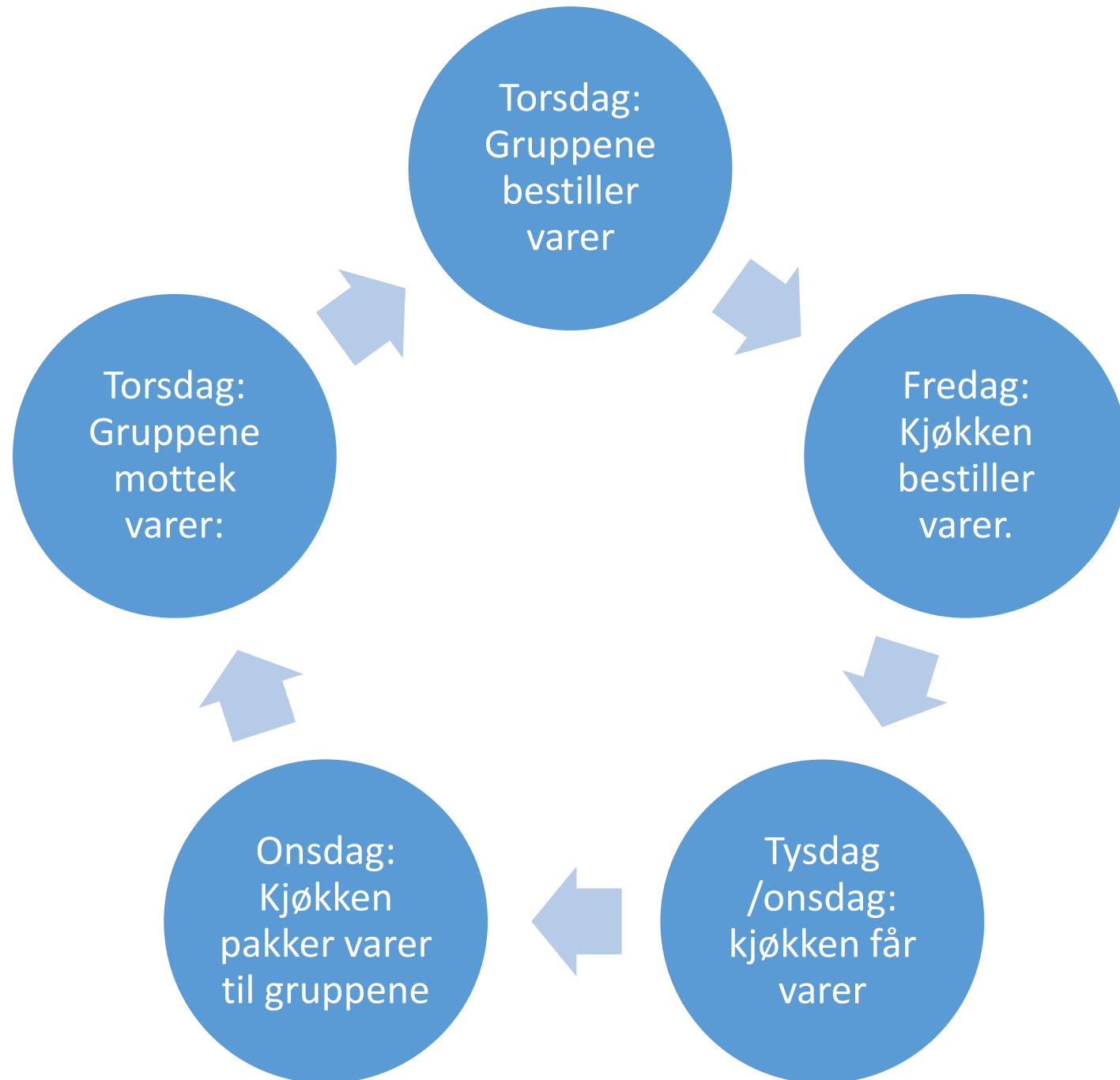
Nøkkeltall Innkjøp

- Kaffi 1840 kg = 3680 L = ca: 20 000 kopper.
- Meierismør 783 kg
- Egg 28730 stk
- Poteter 6507 kg
- Gulrot 1150 kg
- Heil mjølk 5960 L (drikkemjølk)
- Heil mjølk 10 970 L (produkskjon)
- Samla Tine: 30 495 KG/L
- Samla Gilde 5452 kg

Måltidsrytme



- Nattfaste maks. 11 timer
- 4 hovudmåltid
- For dei som et lite, fyll på med mellommåltid.
- Bør alltid ha tilbod om drikke.



Bestillingssystem. Heimelaga xl-basert løysing

Skjema for bestilling av varer frå sentralkjøkenet for Gruppekjøken: HA-ES

NB! Etter kl 15.00 på torsdagen og fram til 12.00 på måndagen skal det ikkje endrast eller leggst inn nye bestillingar.



Legge inn ny bestilling

*NB! Ny bestilling slettar førre bestillingsliste. Om du arbeider med ei bestillingsliste, bruk knappen **Endre bestilling***



Endre bestilling

NB! Du kan berre endre på bestillinga fram til 15.00 på torsdagen



Lagre og lukk



Skriv ut bestillingslista

Vekenr: 21

ppretta: 28.05.2017



Lagre bestilling

Beskjed frå gruppekjøkenet til sentralkjøkenet: (legg til tekst i den lyseblå boksen under)

Beskjed frå sentralkjøkenet:

Hei, me har kan no tilby skåret brød frå spar. Fint om de vil teste dei ut. Har skåret formkneipp og skåret grovbrød. Har lagt dei til i varelista

Legg inn tal i dei oransje kolonnene på dei varene du ønskjer å bestille

Varetype	Antall	Varetype2	Antall2	Varetype3	Antall3	F8	Antall4
H-mjøl		Spekeskinke 250g		K-Pepsi Max 0,5l kasse:			
Lett mjøl		kokt skinke 110g		K-Farris 0,5l kasse			
Kulturmjøl		Svinebogrull 500g		K-solo 0,5 l kasse			
Biola mjøl		Servelat 100g		K-7-up 0,5l kasse			
Biola med Blåbærsmak		Sognemorr 400g		K-Coca Cola 0,5l(kasse)			
Biola med Bringebærsmak		Salami 250 g		K-Villa Champagne 0,5l(kasse)			
Kaffifløyte 1/3l		Fårepølse 250g		K-solo super 0,5l(kasse)			
Kremfløyte 1/3L		Italiensk salat 350g		K-cola zero 0,5l (kasse)			
Brelett 400g		Rødbetsalat 200g		K-Bagetter ost/skinke (frosne) stk: (min 20)			
Bremykt 400g		Rekesalat 350 g		K-Billys Pizza stk.(min. 10)			
Meierismør 500g		Røykt aure 500g (skåret)		K-Grandiosa Pizza slice (min 10stk.)			
Soft flora Margarin 500g		Varmrøykt ørret 500g		K-Rett i Koppen Pasta Bolognese 6 stk pr pk:			
Yoghurt jordbær 500g		Bacon skivet 170g		K- Byggrynslunsj 6stk pr pakn.			
Vaniljesaus 1. liter		Appelsinjuice 1,5l		K-God Morgon skogsbær 6stk pr pakn.			
E+blåbær 5dl		Eplejuice 1,5l		K-God morgon vanilje 6stk pr pakn.			
E+bringebær 1l		Husholningssaft 1.4l		K-God morgon Jordbær 6stk pr pakn.			

Produksjon

Mest mogeleg «heimelaga» mat.

Alle supper, sausar, dessertar

Fisk pakka om frose, og tilberedt i avdelinga

Farseprodukt har me sjeldan tid til å lage sjølve

Brød blir kjøpt av lokalt bakeri/industri

90% av kaffimaten blir laga av oss.



Produksjonsprinsipp

Kok kjøll:

- Produserer mat på «vanleg» måte.
- Pakker maten i posar og vakuumerer
- Regenererer (varmar opp att til 80°C)
- Kjøler ned



Produksjonsprinsipp

Sous vide:

- Legg mat rå i posar.
- Vakuumerer
- Varmebehandlar
- Kjøler ned

Sikraste metoden for matproduksjon

Beheld mest næringsstoff.



Produksjonsprinsipp

MAP

(Modernisert atmosfærisk pakning)

- Blir brukt til matskåler til heimebuande, og diettar
- Ferdigproduserte rettar blir lagt i plastbeger, vakuumert, tilført biogon gass, og forseгла i same operasjon.
- Biogon = 70% Nitrogen og 30% Co2.
- Middag blir pakka med 96% vakuum
- Dessert blir pakka med 50% vakuum



Haldbarheit.

Kok Kjøil/sous vide:

Eige krav at me pasteuriserer produkta(min 72°C)

- opp til 90 dagar, om temp under 1 grad (Baldwin).
- opp til 30 dagar om temp er opp til 3,3 grader (Baldwin).
- Me har sett vår eiga maks grense til 21 dagar.

MAP :

- 7 dagar for mjølkebaserte dessert
- 4 dagar for krembaserte dessert
- 10 dagar for middagar