



Metod i kontinuitetshantering

KURSMATERIAL – fiktivt exempel

Måltidsverksamhet i Lyckoby

Varje dag serveras cirka tre miljoner måltider inom vård, skola och omsorg i Sverige. En fungerande offentlig måltidsverksamhet möjliggör för samhället i övrigt att fungera.

I måltidsverksamhetens ordinarie uppdrag ingår tillagning och servering av måltider till barn och unga i förskola och skola, äldre inom äldreomsorgen och till patienter på sjukhus och andra vårdinrättningar. Det kan också ingå i det ordinarie uppdraget att leverera måltider till privata utförare inom äldreomsorg samt till friskolor.

Lyckoby kommun

I Lyckoby kommun, som är en mindre kommun, finns det ett tillagningskök för kommunens måltidsservice som levererar varma måltider till kommunens alla skolor, förskolor samt äldreboenden. På förskolor och fritidshem ansvarar tillagningsköket för frukost och mellanmål som lagas på plats. Verksamheten leds av kostchef och biträdande kostchef. All mat tillagas av utbildade kockar och övrig personal består av utbildade köksbiträden. I tillagningsköket jobbar 19 personer.

Grannkommunen Glädjemåla har upphandlat måltidstjänster från Lyckoby som levererar till ett mottagningskök för vidare distribution till skolor, förskolor och äldreboenden i Glädjemåla kommun. Detta gäller endast varm mat.

Lyckoby har ett IT-system där verksamheterna lägger beställningar på antal portioner och eventuella kostrestriktioner. Det rör sig i snitt om 1 100 måltider per dag. Glädjemåla beställer också via detta system och beställer i snitt 200 måltider per dag. Systemet med tillhörande support tillhandahålls av den externa leverantören BästIT AB. De tillhandahåller även det system som Lyckoby använder för att beställa varor.

I Lyckoby sker distributionen av maten genom upphandlade tjänster och utförs av den externa aktören Matbil AB. Det finns flera mottagningskök och serveringskök inom kommunen som kan värma och/eller servera mat.

Tillagningsköket ligger i en kommunalt ägd fastighet.