

Gasspakking gir høy grad av fleksibilitet

Fleksibilitet er viktig for våre kunder og ansatte. Dette ønske imøterkommer vi ved å gasspakke middagsporsjoner, sier assisterende kjøkkensjef Inge Dybdahl Jensen ved Moer Sykehjem.

Moer Sykehjem har et nytt og flott kjøkken som stod ferdig i 2008. Kjøkkenet har åtte ansatte som produserer middagsretter til hjemmeboende i Ås kommune samt beboerne på Moer Sykehjem. Dette tilsvarer om lag 75 porsjonsenheter med gasspakket mat hver dag. De pakker middager, desserter og kaker i modifisert atmosfære. I tillegg produserer de mat til catering som også gasspakkes.

Middagslevering etter eget ønske

- Gasspakking har gitt alle en høy grad av fleksibilitet, sier Inge Dybdahl Jensen. De hjemmeboende kan spise maten når på døgnet de selv måtte de ønske.

De hjemmeboende kan velge mellom kald mat som må varmes i mikroen eller varm mat som spises umiddelbart etter mottak. Dessuten kan de velge mellom stor eller liten middagsporsjon. De hjemmeboende som har spesielle behov får diett tilpasset deres helse. Det er ulike retter hver dag i hele 6 uker. Noen hjemmeboende får tilkjørt mat daglig, mens andre får tilkjørt mat to ganger pr. uke i kjølebil. Likeledes kan de ansatte på de ulike avdelingene på Moer Sykehjem selv bestemme når middagen skal serveres der.

Reduserte lønnskostnader

Gasspakking gir også de ansatte på kjøkkenet høy grad av fleksibilitet. De ansatte jobber dagtid med fri alle helger og helligdager. Dette gir reduserte lønnskostnader i forhold til tiden før gasspakking.

Produksjonen av mat ligger langt foran serveringen i tid. Dermed utsettes de ansatte ikke for stress dersom noen blir syke eller noe ekstraordinært skulle skje. De har tid til å innhentet tapte arbeid. Beboerne får alltid mat til avtalt tid.

- Årsaken til denne høye graden av fleksibilitet er at maten har lang holdbarhet grunnet god kvalitetskontroll, sier Åse Spangelo hos gassleverandøren Yara Praxair. Holdbarheten på mat pakket i 70 % N₂ og 30 % CO₂ er 14 dager. Dette skyldes endret atmosfære for mikroorganismene, god kvalitet på råvarene og streng kontroll med mattemperaturen. Mat oppbevares på kjølerom umiddelbart før og etter pakking.
- Det er en stor glede for meg å levere mat på døra til de hjemmeboende og jeg får alltid en hyggelig mottagelse, sier sjåføren som bringer ut middagsporsjonene. De hjemmeboende ser frem til å få et velsmakende måltid.

