

Mottar takkebrev fra hjemmeboende

De hjemmeboende er vinnerne ved anvendelse av konseptet gasspakking av mat sier Ronny Kløvfjell, daglig leder i Fredrikstad kommune Kjøkken.

I 2004 bygget kommunen et nytt produksjonskjøkken. Nye rutiner med kjølebiler og kald distribusjon av gasspakket mat til 450 hjemmeboende pluss leveranse til 14 andre kjøkken i Fredrikstad kommune skulle nå innføres. Ronny Kløvfjell fryktet negative omtale ved oppstart fordi de hjemmeboende tross alt var vant til levering av vamt mat. Det motsatte skjedde – omtalen ble svært så positiv.

- Det er helt utrolig hvordan det strømmer inn med takkebrev og hyggelige telefoner, sier en stolt daglig leder. De hjemmeboende takker oss for svært god mat, tilføyer Anne Otkjær som er koordinator for hjemmeboende i kommunen.

Fleksibilitet og valgfrihet

Fredrikstad Kommune Kjøkken produserer 300 middager pluss 110 desserter hver dag. Mat leveres til trygdede personer i kommunen som får tilpasset mat etter deres helse. Hver bruker får tilkjørt mat én gang per uke. En porsjon er 500 g. Noen spiser denne porsjonen til en middag mens andre deler den opp til to middager. De har 8 ulike retter å velge mellom, en rett er alltid uten standard poteter. Til sykehjemmene pakkes store felles porsjoner i gass.

- Ved å få tilkjørt mat pakket i gass oppnår konsumentene både høy grad av fleksibilitet og valgfrihet. Maten har høyere ernæringsinnhold, mer vitaminer og den ser mer delikat ut enn ikke -gasspakket mat, sier Dr. Ing. Åse Spangelo i gassleverandøren Yara Praxair.

Utfordringen ligger i høy temperatur i hjemme-kjøleskap ved oppbevaring av maten.

- Får vi klager på maten, sjekkes temperaturen i hjemme-kjøleskap med temperatur logger. Da finner vi som regel årsaken til klagen, sier Kløvfjell.

Maten gasspakkes i kjølige lokaler på 6-7°C. Kjøkkenet har tre pakkemaskiner; automatisk dyptrekker, manuell skålmaskin, samt en posemaskin. Maskinene har formverktøy med 1, 2 eller 3 lommer tilpasset de ulike skålene som brukes til porsjonspakninger av mat. Maten pakkes i 70 % N₂ og 30 % CO₂ og er holdbar i 14 dager.

Flere vinnere

De ansatte på kjøkkenet er også vinnere ved å pakke mat i gass. De har mindre tidspress og har fri i helger. Det blir mindre rengjøring. Kommunen er også vinnere fordi de sparer penger på konseptet.

Tidligere hadde de ni biler til distribusjon av mat mens de dag kun har to biler. Utgifter til lønn og vaskemidler er også redusert. Produksjon av mat i større serier er dessuten rimeligere.