

Tekst og foto: Elisabeth Strøm



SIKKERHET VIKTIGST: Å velge dårlig kvalitet og lettvin-te løsninger når man skal oppgradere eller bygge nytt storkjøkken er sjelden forenlig med god sikkerhet og godt arbeidsmiljø, mener Kent Østby, daglig leder i Kro Produksjon AS.

Kent Østby har med interesse lest reportasjene i de siste utgavene av Kjøkkenskriveren fra kommuner rundt om i landet som bygger og renoverer sentralkjøkken. Han er helt enig med både forbundsleder Arnt Steffensen i Kost- og ernæringsforbundet og Bransjerådet for storkjøkkenleverandører som anbefaler å involvere hele spekteret av fagpersoner tidlig i prosessen for best resultat.

Kro Produksjon AS har de siste 50 årene spesialisert seg på det som er over kjøkkenbenken, det vil si ventilasjonsprodukter og alt som tilhører med til det. På kundelisten har de restauranter, hoteller, skoler, kommunale kjøkken og sykehuskjøkken.

Ikke sjelden opplever de å komme sent inn i bildet. Det kan fort bli dyrt for kunden.

- Vi kan gi råd om alt fra brannsikkerhet, luftmengde og plassutnyttelse. Får vi være med fra start er det mulig å spare mye penger, sier Kent Østby, som mener deres fremste fortrinn er at de skreddersyr produktene i Norge og kan følge opp kundene tett.

TRYGT ARBEIDSMILJØ

Kokker som står mye i stekos har en økt fare for luftveisplager, viser undersøkelser. Derfor er det viktig at kjøkkenet har god avtrekk. Kro Produksjon leverer kjøkkenhetter som er utstyrt både med styreluft og tilluft. Det betyr at kokken får tilført friskluft i arbeidssonen. I tillegg hindrer styreluft at røyk og matos går utenfor hetta. Dette er to enkle grep som har stor betydning for både arbeidsmiljøet og helsen til kjøkkenpersonalet.

- En annen faktor er UV-lys. Dette er ozon som bryter ned fett til støv og tar bort matlukten i luften. På den måten forhindrer man at det legger seg fett i kanaler, vifte og aggregatfilter. Kommuner kan spare store beløp på kanalrensing og samtidig redusere brannfaren ved å ta i bruk slike løsninger, sier Østby.

Hettene de leverer har både sikker-

SMARTE VENTILASJONSGREP SPARER PENGER PÅ SIKT

Når kommuneøkonomien er skranten, er det lett å fire på kvalitet når det skal bygges nytt storkjøkken eller det gamle skal renoveres. - En slik tankegang kan både gå ut over sikkerheten, arbeidsmiljøet og hensynet til kjøkkenpersonalets helse, sier Kent Østby, daglig leder i Kro produksjon AS.

hetsbrytere og trykkvakter som skal forhindre at skadelig ozon siver ut i kjøkkenmiljøet. De har også filtre som skal sørge for at kjøkkenpersonalet ikke eksponeres for det blå UV-lyset. Ser man for lenge på UV-lys, kan man få skader på øynene, som for eksempel lyssensivititet.

BRANNVERN PÅ STORKJØKKEN

Nylig skrev Kjøkkenskriveren om et branntilløp som oppsto på et sykehjemskjøkken på Sørlandet. Brannslukningsapparatet som ble brukt for å kvele brannen skapte store skader på kjøkken og inventar. Med riktig brannvern kan dette unngås.

- Vi samarbeider med Fp. Systemdesign AS, som er forhandlere av brannslukkingssystemer til alle typer storkjøkken. De er forhandlere av et system med Ansul slukkeskum. Skummet kveles flammene og slukker ilden raskt. Det er enkelt å fjerne skummet etter at brannen er slukket og helt ufarlig for personalet. Anlegget monteres med skumhoder i både hetten og avtrekkskanalen, sier Østby.

PENGESLUK

På mange kjøkken settes kjøkkenhettene på om morgenen og står og går til arbeidsdagens slutt.

- Dette er et pengesluk. Unødvendig mye energi brukes på å trekke ut store

mengder luft, sier Østby, og forteller at de har et system for å styre dette, såkalt Lett Installasjon Smart Styring (LISS).

Kort fortalt er dette et energisparende overvåkningssystem. Sensorer i kjøkkenhettene gjør det mulig å få full kontroll på energiforbruket. Dette fordi viften «girer» ned til ønsket luftmengde. I tillegg bedrer det luftkvaliteten.

- Med et system som styrer hettene etter faktisk bruk, er det mulig å spare opptil 75 prosent av energikostnadene, som inkluderer viftedrift, service, filterbytter, levetid på UV-lamper og ikke minst oppvarming og kjøling av tilført luft, avslutter Kent Østby.

Delikat purékost

Gi dine gjester det beste

Det er viktig at maten til personer med tygge- og svelgevansker skal se delikat ut, inneholde mye næring og ha riktig konsistens. Det er utfordrende å få til, selv for en profesjonell kokk.

Enten du ønsker å lage den konsistenstilpassede maten selv eller kjøpe den ferdig, har vi gode løsninger for at du skal lykkes.

Les mer om våre løsninger på www.vitalernaring.no



123puré - hjemmelaget

Med Sooft Meals og 123puré gir vi deg fleksibiliteten til å ta det rette valget. Målet er det samme, nemlig å gi det beste til dine gjester.

Beriking

Gjør man små justeringer i alle dagens måltider, er det kanskje nok til å endre vekten i positiv retning. Vi har også protein- og energiberikingspulver.



Sooft Meals - ferdig