



Konkurransedyktig storkjøkken i Moss

”Vi skal være et av de mest effektive og kvalitetsbevisste kjøkken i Norge.” Slik lyder den ambisiøse hovedmålsettingen ved Moss kommunale storkjøkken. At de ansatte må trekke lasset sammen, er de fullstendig klar over. De går til utfordringene med liv og lyst.

Med denne gjengen er forutsetningene for å lykkes gode, sier daglig leder Per-Arne Gjødalstuen. Fra starten av har alle stått på skikkelig, og innstillingen har vært positiv hele veien. Da storkjøkkenet startet opp for ett år siden, var det mye som skulle gå seg til. Nytt utstyr, nye produksjons- og pakkemetoder, nye bestillingsrutiner – alt krevde innsats langt utover vanlig arbeidstid. Samtidig var de eldre kritiske til forandringene, noe som kom klart fram i lokalavisene. Men blant de ansatte var det ingen som protesterte. Dette skulle de klare.

Dekker Moss og litt til

Regner vi om til helkostdøgn per ansatt må vi si at de har klart det; en effektivitet på 15.000 helkostdøgn per ansatt i det første driftsåret er det dobbelte av det som er gjennomsnittet her på berget. I følge konsulentene er 7.-8.000 helkostdøgn per ansatt norsk gjennomsnitt.

I dag er det eieren Moss kommune som tar

AV UNN KARIN OLSEN,
REDAKTØR AV
KJØKKENSKRIVEREN

Særtrykk av artikkel
fra Kjøkkenskriveren
nr. 5, 2002.

Daglig leder Per-Arne Gjødalstuen ønsker seg frihet til å drive Moss kommunale storkjøkken som en lønnsom, markedsorientert virksomhet. Han mener de fleste forutsetningene er til stede, men er spent på de politiske beslutningene.



Anbefalingen fra Helseetaten har fått plass på veggen – til oppmuntring for alle.

unna det meste av produksjonen på sentralkjøkkenet. Middag leveres til Mosseporten og Orkerød sykehjem samt ca. 130 hjemmeboende eldre. Nylig har kjøkkenet tatt over driften av kantinerne på to bo- og servicesenter. I tillegg leveres det noe middag til Oslo, foreløpig 160 porsjoner fire ganger per uke, men Per-Arne Gjødalstuen har tro på at det kan bli mer. Kapasiteten er omtrent det dobbelte av dagens produksjon.

Lager skikkelig mat

Ett år etter åpningen av Moss kommunale storkjøkken er det klart for å ta imot lærling nummer tre på sentralkjøkkenet, som er idyllisk plassert på det nye Orkerød sykehjem på Jeløya. To lærlinger har vært med fra starten. Det er 1. kokk og assisterende Sture Mosling som har ansvaret både for lærlingene og for selve produksjonen.

– Vi lager skikkelig, hjemmelaget mat og har ingen problemer med å dekke læreplanen, sier Mosling. 270-300 liter kraft kokes hver uke og alle kaker, både av fisk og av kjøtt, lager vi selv. Med unntak av pølser og panert fisk, er det ikke mye ferdigmat eller halvfabrikata, forsikrer han. Tørrvarelageret bekrefter at han har sitt på det tørre. Fra høsten av skal de også bake mer og ta kurs i konditorarbeid, kan Mosling røpe. Målet er å bake alle kakene selv. Mosling selv er interes-





Moss kommunale storkjøkken og Orkerød sykehjem er ett år. Beliggenheten på idylliske Jeløya er det ingenting å si på. Fra røykepauseplassen på nedsiden av huset har de kjøkkenansatte fin utsikt mot byen.

sert i pynting og dekorering, og går ikke av veien for å skjære ut figurer i frukt for å pynte et fat. Dette skal utvikles videre.

Velger metode etter hva som gir best resultat

På omvisning i det kompakte, men velutrustede kjøkkenet får vi høre at det slett ikke er slik at man har bestemt seg for én produksjonsmetode og holder seg til den. Å få lengst mulig holdbarhet er ikke en prioritert sak. Tvert imot legges det

Moderne programmerbare gryter og pumpeutstyr forenkler arbeidet. Sture Mosling påstår det går an å bli glad i slike gryter...



FAKTA

Moss kommunale storkjøkken:

- Kommunalt foretak med eget styre
- Antall stillinger: 11,3 årsverk
- Utkjøring tre dager i uka med hjelp fra frivillige.
- Hjemmeboende kan få levert varm mat. De som får kald mat får låne mikrobølgeovn fra kommunen.
- Produksjonskapasitet ca. 1000 middager per dag, ligger nå på rundt halvparten.
- Produserer fem dager i uka.
- Areal: 390 kvm.
- Leier lokaler og utstyr av kommunen til markedspris.

vekt på å finne ut hva som gir best resultat for den enkelte matvare eller rett. Dermed anvendes både sous vide, cap cold og kok-kjøll, alt etter hva som lages. Utstyret utnyttes fleksibelt, og de blir stadig flinkere på å programmere ovner og kokegryter, slik at de får best mulig nytte av dem.

– Du blir rett og slett glad i disse grytene, sier produksjonssjefen, og forklarer hvordan ingrediensene til fiskegratengen blandes og kjøles passe ned i gryten, ved hjelp av vannkjøling med innstilling av ønsket temperatur, før eggehviten tilsettes. En pumpe til å suge opp og fordele supper, sauser og stuinger i poser er en god avlastning i en ellers tung og kjedelig del av arbeidet. I de store ovnene kjøres hele geidervogner med karbonader inn til steking. Med riktig programmering stekes karbonadene ferdig, med bruning på begge sider, på 9 minutter. Mosling er også full av lovord om rengjøringen av ovnene, som er blitt en helt automatisert prosess.

Bestiller-utførermodell

To blåsekjølere og to vannkjølere er rikelig kapasitet, får vi høre. Den største begrensningen med



Flott gjeng: – Det er morsomt å ha medarbeidere med så positiv innstilling, mener sjefen (ytterst t.v.). 5,5 kokker, 3 lærlinger og 1,8 kjøkkenassistent pluss daglig leder er bemanningen.

kjøkkenet er, i følge Gjødalstuen, kjølelagret for ferdigprodusert mat. Med full produksjon på ca. 1000 porsjoner om dagen, vil ikke lagerkapasiteten før utkjøring være stor nok. Ellers synes han de 390 kvadratmetrene – inkludert kontorer og garderobes – fungerer greit.

– Målet er at vi skal komme over i en gjennomført bestiller-utførermodell, der den som bestiller velger fra vår rikholdige sesongmeny, sier Gjødalstuen. – Foreløpig er det vi som setter opp menyen for sykehjemsbeboerne, men vi ønsker å øke valgmulighetene for dem også. Sentralkjøkkenet skal være orientert i retning kvalitet og service og produsere på bestilling, mener Gjødalstuen. – Vi må legge noen rammer for kundene gjennom det tilbudet vi har, men vi skal kunne ta det meste av cateringoppdrag.

Politikerne må gjøre et valg

– Ideelt sett ønsker vi å kunne produsere til hvem som helst og tjene penger. Det betyr at vi må fristilles og ikke være nødt til å holde oss innenfor 20 % av omsetningen på catering til

eksterne kunder for å unngå merverdiavgift, sier Gjødalstuen. – Å bestemme hva kommunen skal drive med, er et politisk spørsmål der politikerne må gjøre et valg: skal kommunen drive butikk eller ikke?

Hvilke premisser politikerne vil gi sentralkjøkkenet i tiden som kommer er ikke så lett å forutse, men det er allerede klart at kjøkkenet blir konkurranseutsatt fra 1. 1. 2004. – Innen den tid må vi vise at vi er konkurransedyktige, sier

Birgit Hansen er kokk og jobbet tidligere på en av kantinene. Hun merker at det er mer pakking og mer gjentakelser i arbeidet, men trives likevel. Her på pakkeroommet er det 12 grader.



Skrekkopplevelsen:

Per-Arne Gjødalstuen: – Vi opplevde totalhavari på kjølelagret helt i starten. Vi kom på jobb på mandag og oppdaget at fem dagers produksjon var tapt. Ca. 2550 middagsporsjoner og like mange dessertporsjoner måtte kastes! Inkludert dagens utlevering av 280 porsjoner. Da fikk vi virkelig se hva som bodde i medarbeiderne! Havariet tvang fram en alarmløsning og kostet oss 300 000, men vi klarte å levere den dagen også.



Gjødalstuen. – Foreløpig har vi sluppet unna et krav om lønnsomhet som ble lagt på oss helt fra starten. Jeg måtte stille opp å forklare politikkerne at kommunen ikke kunne tjene millioner på å selge mat for å dekke eget behov, forteller han. Men han regner med at det kommer nye krav.

En høyere husleie enn opprinnelig budsjettert utgjør en utfordring for sentralkjøkkenet og gjør at de må være mer bevisst på kostnadene. For å øke fortjenestemarginene jobbes det med å redusere svinn i produksjonen. Et koke-/stekesvinn på 12 % på kjøtt og fisk, synes de to i ledelsen er bra.

Tilbyr opplæring

Flere kommuner har allerede oppdaget at Moss kommunale storkjøkken kan ta imot hospitanter eller lage tilpassede opplæringspakker for kjøkkenpersonell. Dette er et tilbud Gjødalstuen ønsker å utvikle videre. Han ser både et behov og et potensiale for inntekter.

– Vi har fått forståelse for at det må satses på kompetanse og har mange planer for intern utvikling allerede fra høsten. Etter ett år er det heller ikke alt som fungerer helt som forutsatt. Dataprogrammet er fremdeles under utvikling. Pakking og merking er ikke skikkelig på plass.

Det er viktig å huske at vi blir veldig maskinavhengige i denne typen drift. Vi må hele tiden stå på, utvikle oss og øke kompetansen, sier en entusiastisk kjøkkensjef. □

Lærebedrift

Både daglig leder og assisterende er involvert i arbeidet med lærlinger i Østfold der ca. 30 lærlinger går opp til fagprøven i institusjonskokkfaget i år. Begge har fartstid som prøvenemndsmedlemmer og prioriterer opplæring høyt. Fra sommeren er det tre løpende lærekontrakter på kjøkkenet, alle med godt voksne lærlinger. Sture Mosling har hatt lærlinger i mange år – siden lenge før reformen.

– Den store forskjellen etter Reform 94 er at de unge lærlingene er mer umodne og mindre motiverte, mener han. – Det betyr at du må drive med oppdragelse i tillegg til den faglige opplæringa. Når en ungdom er ferdig med læretida kan han plutselig si at han ikke har tenkt å bli kokk. Det føles litt bortkastet, synes Sture Mosling.

På egne vegne er han såre fornøyd med å ha fått jobb på et produksjonskjøkken der han kan jobbe direkte med produksjon, teste ut utstyr og metoder og se hva som fungerer best. Han savner ikke papirarbeidet som kjøkkensjef i Sarpsborg, men gir tvert imot uttrykk for at arbeidet her er mer variert og interessant. Og her skal lærlingene lære å lage mat! □

Hilde vil bli kokk



Sture Mosling er ansvarlig for at Hilde Sørli lærer det hun skal ifølge læreplanen.

Hilde Sørli (27) har lærekontrakt med Moss kommunale storkjøkken. Hun har grunnkurs i hotell og næringsmiddelfag og skal gå tre år i lære. Hun har vært med på sentralkjøkkenet fra starten i juni i fjor. Fra høsten av blir det en dag i uka på skole. Fagbrev i april 2004 er planen.

– Ja, jeg vil bli kokk, sier Hilde. – Det var jo på tide å finne ut hva jeg ville, jeg var 25 da

jeg bestemte meg. Her på kjøkkenet føler jeg meg som en av de andre, sier Hilde, som endelig har funnet ut hva hun trives med. Og hun er glad for å få lage skikkelig mat. – Jeg liker varmtkjøkkenet best og så liker jeg å bake, forteller hun, – men det gjør meg ingenting å være de andre stedene heller, for å si det sånn. Ukeplanen forteller hvilke oppgaver hun skal ta seg av, og det er greit.

Som de andre lærlingene i institusjonskokkfaget i Østfold, følger Hilde en detaljert opplæringsplan der de enkelte læremålene er delt opp ned til den enkelte saus og middagsrett. Både hun og opplæringsansvarlig krysser av for hver ting som er lært. Hun står mye i produksjonen, men det blir også spesialoppgaver som utbeining av lår og filetering av fisk innimellom. – Selv om det blir noen tabber av og til, går det som regel bra, forsikrer Hilde.

Nylig hadde hun den første praktiske prøven for å forberede seg til fagprøven. En lang liste med oppgaver omfattet blant annet filetering av flyndre, fiskekraft, ekte schnitzel og kakebaking. Som grønnsak valgte hun å lage surkål fra bunnen. – Det var gøy med prøve, sier Hilde, og mener hun lærte mye av det. – Kanskje blir jeg litt mindre nervøs på fagprøven når jeg har prøvd dette noen ganger. Sturla Mosling forsikrer at Hilde har et talent på kjøkkenet: – Hun er et av de beste læreemnene jeg har hatt, sier han, og planlegger 7-8 prøver med ulikt innhold de kommende to årene. Han mener det er spesielt viktig med tanke på planleggingsdelen av fagprøven.

Hilde Sørli vet hun er heldig som er på sentralkjøkkenet. – Jeg håper jeg kan fortsette her etter fagprøven. Det er mer spennende å lage mat fra bunnen av enn å bruke poser, sier hun. □