



REDUCE: Delade kök för ökad resursanvändning och minskad energiförbrukning

I projektet har deltagarna utforskat hur delning av professionella storkök kan bidra till ökad resurseffektivitet. I den här sammanfattningen presenteras de viktigaste resultaten från projekten och ska underlätta för dig som är intresserad av köksdelning att börja dela kök!

Praktiska erfarenheter av köksdelning; saker som är bra att tänka på:

KOMMUNIKATION

- Riktlinjer runt kommunikation. Bestäm vilken aktör är ansvarig för vad och vad måste kommuniceras med andra. (t.ex. stora leveranser eller beställningar).
- Etablera fasta avstämningar och vem är huvudansvarig i köket.
- Introduktion av aktörer, det är viktigt att alla som jobbar i köket vet vem som tillhör vilken organisation.
- Intern kommunikation, det är viktigt att alla aktörer förstår varför de har börjat dela på köket och resurserna, hur det kommer att påverka deras arbete och vilka de nya aktörerna är.

ARBETSTIDER, UTRUSTNING OCH BEVARING

- Bestämma tydligt vilka tider och tillgångar tillhör varje aktör och respektera dem.
- Om köket delas vid samma tid av dygnet, dela tydlig upp tillgång till maskinerna. Lista upp vilka maskiner är tillgängliga och ha ett schema som möjliggör bokningar.
- Tydliggör om det är möjligt att lägga till maskiner, eller inte.
- Separata förvaringsutrymmen är bäst, om det är inte möjligt, tydliggör vilka förvaringsutrymmen som finns och vem har tillgång till dem. Det är också viktigt för inventering/redovisning och HACCP-inspektionen att kunna urskilja vilken aktör äger livsmedlen.

STÄDNING OCH HACCP

- Städning är väldigt viktigt i kök, både för hygien och trivsel för personal och kunder, men också för att uppfylla HACCP.
- Säkerställ att alla i köket uppfyller Livsmedelsverkets personliga hygienkrav och att alla i köket har samma hygienrutiner.
- Bestäm vem ansvarar för städning av olika ytor och när.
- Hantering av externa städtjänster och avfall ska vara tydligt. Kom överens om vem ansvarar för tjänsten, och hur man delar kostnaderna.
- Rutiner för HACCP: Separata aktörer behöver båda få tillstånd från Livsmedelsverket, men kan påverka varandras rutiner och godkännanden.

UTMANINGAR

- Bestäm hur frågor runt diskriminering och sexism ska hanteras mellan aktörerna. Ta fram en beteendekod som är tillgänglig för alla anställda i köket.



Legala och praktiska hinder för att dela kök

SKATTEREGLER

Det är viktigt att...

1. Hålla isär de som jobbar för de olika aktörerna och att de anställda skriver i rätt personalligare.

2. Underleverantörer som är verksamma i köket ska också vara listande i personalligaren.

Här är två scenarion:

- Om flera är aktiva samtidigt som tjänsten utförs av underleverantören ska underleverantören skrivas upp i personalligaren hos den aktör som beställde tjänsten.
- Underleverantören skrivs i personalligaren hos det föreatag som är verksam när arbetet genomförs.

3. Aktörerna måste hålla isär sina ekonomiska rapporter. Det finns kassasystem som underlättar för aktörer att hålla isär olika ekonomiska konton.

FÖRSÄKRINGAR OCH FÖRSÄKRINGSÄRENDE

1. Det är viktigt att båda aktörer är överens om och håller samma säkerhetsnivå för att säkerställa att båda uppfyller försäkringsbolagens krav.

2. Vid uthyrning av maskinparken är det maskinparkens ägare som är ansvarig för att försäkra den.

3. Det är fastighetsägarens försäkring som täcker skador på lokalen. Fastighetsägaren är ansvarig för att hyreskontrakten innehåller lämpliga krav på försäkringar.

ALKOHOLTILLSTÅND

För restauranger som vill servera alkohol behöver de ett serveringstillstånd som de ska ansöka om hos kommunen.

- Ett krav som restauranger måste uppfylla för att få serveringstillstånd är att ha tillgång till eget kök.
- Ett eget kök tolkas i lagtexter som att aktören ska ha exklusiv dispositionsrätt till köket, det vill säga att det endast är en aktör som är verksam i köket.
- Detta leder till att det på en restaurang med serveringstillstånd inte är möjligt att dela kök med andra aktörer.

HANTERINGSSYSTEM FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET

1. Det är viktigt att ha bra koll på HACCP-inspektioner och uppföljningar.

- Kontrollerna görs för varje enskild restaurang, varje organisationsnummer får sin rapport och faktura.
- De nya reglerna gör det så att varje aktör får en faktura för varje utförd kontroll utifrån hur lång tid kontrollen tog.

2. Varje enskild aktör behöver kunna redovisa vilka livsmedelsprodukter som är deras och var de kommer ifrån.

3. Om en aktör hanterar varor som klassificeras som risklivsmedel är det viktigt att den andra tar hänsyn till detta i sin faroanalys.

4. Det är viktigt att båda aktörerna tar ansvar för de delade utrymmena, om en aktör slarvar i de delade utrymmena kommer det att påverka båda aktörerna.

Affärsmodeller och slutsatser

AFFÄRSMODELLER

I projektet identifierades tre affärsmodeller för köksdelning.

1. Delade kök vid olika tider av dygnet

- Fördelarna med systemet är optimerad användning av befintliga kökslokaler utan att kräva att aktörerna som är verksamma i köket behöver begränsa sin verksamhet när de är på plats. Det kan även göra så att det inte kräver någon extra utrustning i köket.
- Problem med marknadsföring och ägarskap av varumärken kan hända när två aktörer delar samma serveringslokal.
- En fastighetsägare kan hyra ut köket vid två, eller flera, tider vid dygnet. Då är det fastighetsägaren som ansvarar för avtalsrättsliga aspekter.

2. Dela kök vid samma tid av dygnet

- En stor kökslokal kan anpassas för att möjliggöra samtidig användning av flera mindre aktörer. Detta kan optimera utnyttjandet av både ytan och maskinerna, men kan behöva ett schema eller delning av olika arbetsstationer.
- Två modeller att hyra ut arbetsstationer: Uthyrning i kortare perioder (dagar till en månad) ger kockar mer flexibilitet i sin verksamhet. Uthyrning i mer än en månad i taget, vilket skapar stabilitet för kockarna. Längre uthyrning är enklare för lokalägaren att hantera.

3. En stor aktör hyr ut en del av köket till en liten aktör

- Vissa verksamheter har enbart användning för ett stort kök vid specifika tidpunkter, exempelvis skolkök eller lunchserveringar.

(fortsätter i nästa kolumn...)

- Om en verksamhet har stor variation i hur de använder sitt kök kan de hyra ut köket till restaurangoperatörer som har flexibilitet i hur de använder köken, t.ex., foodtrucks eller cateringföretag.
- Ett annat alternativ är att restaurangaktören som befinner sig i det stora köket hyr ut en del av sitt kök, t.ex., en del av köket som inte används eller används sällan.



SAMMANFATTNING AV KÖKSDELNING

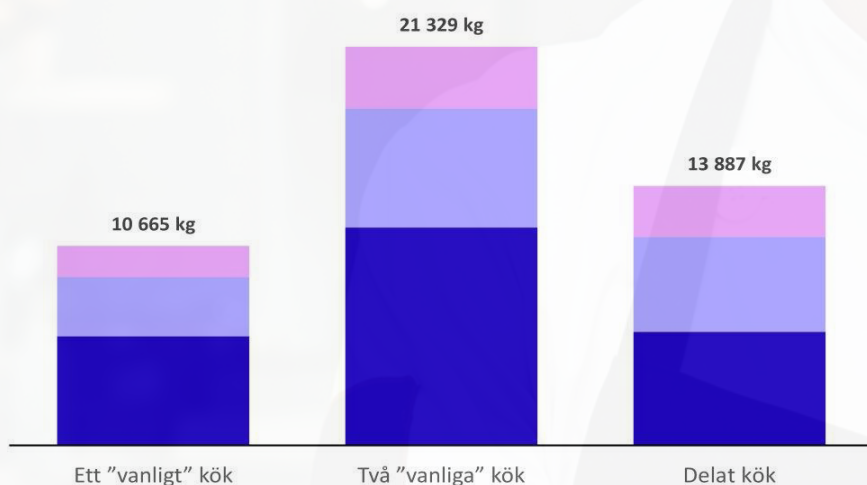
- Att dela kök kräver flexibilitet och god kommunikation, samtidigt som det bidrar till ökad kunskaps- och informationsutbyte.
- Potential för ökad inkomst för hyresvärderna och bättre underhåll av maskiner.
- Lättare för små företag att etablera sig, genom en lägre kapitalinsats, ökad flexibilitet och möjlighet till att nå ut till en bredare kundkrets.
- Miljövinster av att dela på lokaler och utrustning. Kräver mindre material för maskiner och mindre infrastrukturbyggnad.

Mer information om köksdesign och förslag finns i rapporten.

Miljöanalys av det delade kök

CO2 utsläpp från ingående material

■ Stål ■ Övriga Metaller ■ Plast



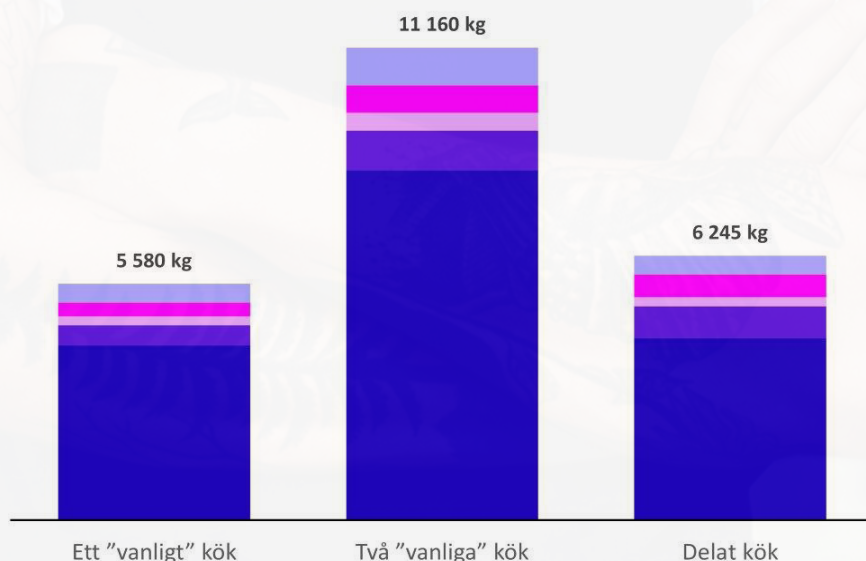
Potentiell CO2-besparing som uppstår från att dela köksmaskiner.

Resultatet visar att för varje delat kök är det möjligt att **spara upp till 7,5 ton CO2** enbart från ingående material, jämfört med att ha två separata kök.

Vid delning av köksutrustning finns det stor potential för besparing av material. Det skulle, teoretiskt, kunna spara nästan fyra ton stål per kök som delas, utöver drygt ett ton andra material som plast, kemikalier och elektronik. Delningen bidrar till en direkt minskning av miljöpåverkan.

Ingående materialvikter för köksutrustning

■ Stål ■ Övriga Metaller ■ Elektronik ■ Plast ■ Övrigt



Projektet har fått stöd inom det strategiska innovationsprogrammet RE:Source som finansieras av:

VINNOVA

Energimyndigheten

FORMAS