

Information från kostenheten

Ombyggnationen av kök och matsal på Dalslundsskolan rycker allt närmare. Sista ordinarie öppettiden är **fredagen den 26 maj**. Det innebär att **måndagen den 29 maj** kommer köket vara stängt. Våra gäster kommer då äta sin lunch, frukost/mellanmål i tennishallen.

Vi kommer att flytta över vår verksamhet till respektive kök och servera en förenklad meny **fram till höstterminens start 16 augusti**. Rätter som kommer serveras är populära hos våra gäster. Vi försöker även i dessa rätter ha så få allergener som möjligt och även tillhandahålla specialkost. Exempel på rätter som kommer att serveras:

- Köttbullar & makaroner
- Falukorv och makaroner
- Potatisbullar
- Ugnspannkaka
- Hamburgare med mos
- Panerad fisk
- Pannbiff med klyftpotatis
- Fiskburgare
- Raggmunkar med fläsk
- Wienerkorv med mos

Nedan ser ni den förändring inom köken som blir från den 29 Maj

- Dalslundsskolan (Mottagningskök) – Svenshögsskolan (leveranskök)
- Grönebo (Mottagningskök) – Svenshögsskolan (leveranskök)
- Torngatans FSK (Mottagningskök) – Svenshögsskolan (leveranskök)
- Humlemadens FSK (Mottagningskök) – Svenshögsskolan (leveranskök)
- Svanetorps FSK (Mottagningskök) – Svenshögsskolan (leveranskök)
- Humlan klass (Mottagningskök) – Svenshögsskolan (leveranskök)
- Södervångsskolan (Mottagningskök) – Harakärrsgården (leveranskök)
- Daglig verksamhet (Mottagningskök) – Harakärrsgården (leveranskök)
- Hvilan (Mottagningskök) – Vårboskolan (leveranskök)



Den största förändringen berör Dalslundsskolans elever. De kommer att äta i Tennishallen under en begränsad tid. Byggnationen kommer till en början att fokusera på matsalen och att få den iordningställd så fort som möjligt. Matsalen beräknas stå klar till **efter höstlovet** medan köket **väntas bli klart i slutet av mars**. Maten kommer under denna tid serveras på engångsmaterial som sedan återvinns. Vi kommer självklart ha en bra bemanning i tennishallen och se till att allt flyter på bra.

Från och med **16 augusti, HT 2017** kommer vi att outsourca skolmatsproduktionen. Detta är ute på upphandling just nu. Under denna period kommer vi även kompetensutveckla alla medarbetare inom kostenheten för att kunna höja nivån i våra kök. Mer information om detta kommer senare.

Varför gör vi allt detta?

Vi har idag två produktionskök i Burlövs Kommun. För barnomsorgen ligger köket på Dalslundsskolan i Åkarp och för äldreomsorgen ligger det på Harakärrsgården, även det i Åkarp. Båda dessa kök är till åldern komna och är i stort behov av renovering. Mot bakgrunden att Burlövs Kommuns befolkning förväntas växa i framtiden väljer man nu att slå samman dessa kök till ett större och modernare där möjligheten att utveckla kosten är betydligt bättre än i de befintliga.



**Burlövs
kommun**