



Beredskap i storkök

Så gjorde *Lina och Truls* på
Måltidsservice i Svedala



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



Måltidsservice i Svedala ansvarar för 11 förskolor, 9 skolor och 3 äldreboenden. Vid en kris riskerade 4 000 personer att bli utan lunch, många av dem även middag – tills alldeles nyligen. På tre år har måltidschef Lina Jönsson och köksmästare Truls Broms byggt upp en struktur som gör att de nu har mat och utrustning för att laga mat utomhus till alla verksamheter under två veckor.

Vägen till en hållbar och pålitlig beredskap har gått via engagemang, organisering och ett visst mått av skepsis.

– Som kock kan det vara en utmaning att gå emot den traditionella matlagningsinstinkten, vilket det innebär att exempelvis kallsvälla pasta. Det kändes ovant till en början, men när vi väl provade blev vi positivt överraskade. Resultatet blev riktigt bra, och processen fungerade smidigare än väntat, säger Truls.

Vad fick er att starta upp beredskapsarbetet?

– Att strömmen eller vattnet försvunnit någon timme har aldrig varit ett problem för vår kökspersonal. Att klara dagar eller veckor behövde

vi däremot planera för och träna på. I ledningen hade vi länge tänkt på det, men det var inte förrän Truls, som är en av flera köksmästare, frågade efter ett utökat ansvar som arbetet tog fart. Direkt visste vi vad han kunde få jobba med, vilket visade sig passa perfekt för honom. Sedan hösten 2023 har främst jag och Truls jobbat fram vår beredskap med kontinuitetsplan, beredskapslager, beredskapsrutiner vid olika kriser, krispärm samt beredskapsveckor med aktiviteter, berättar Lina.

Hur har ni löst organiseringen?

– Varje äldreboende och skola med respektive systerförskolor har ansvar för sitt beredskapslager. Vi levererar livsmedel till förskolorna vid behov. Blir det stor personalbrist kommer systerförskolorna att gå till sin skola eller sitt äldreboende och äta, och då är maten på rätt plats. De större köken har lättare att omsätta beredskapslagret än de små förskolorna, förklarar Lina.

Har ni samarbetat med andra för att nå dit ni är i dag?

– Under beredskapsveckorna har vi samarbetat brett med utbildning, vård och omsorg, vatten och avlopp, gata och park, räddningstjänst samt kommunikation. Inom måltidsservice samarbetar vi så långt det går. Äldreomsorgen har andra behov än skolan när det gäller vissa rätter och måltider, så beredskapslagret för livsmedel skiljer sig en del, förtydligar Lina.



Truls Broms

Köksmästare
Måltidsservice i Svedala

All trygghet vi kan förebygga ska vi skapa. Det blir jobbigt nog att hamna i en kris.



Hur har ni valt produkter till beredskapslagret?

– Vi har haft workshoppar med olika leverantörers produkter och recept som är anpassade för beredskap. Från testlagningarna har vi tagit med oss vad som fungerar för våra gäster och vilka produkter vi lättast omsätter i den vardagliga menyn. Vi har satt ihop en grupp som kontinuerligt träffas för att återkoppla hur beredskapslagrets omsättning fungerar och när vi behöver byta ut produkter som inte fungerar, berättar Lina.

Omsättningen väger tungt när Lina och Truls valt produkter, men också tryggheten.

– Till exempel har vi valt att endast ha kolonialvaror och ägg i vårt beredskapslager. Vi väljer produkter som vi redan har i vår vanliga meny, så att både kockarna och gästerna känner sig trygga med smakerna om krisen kommer. All trygghet vi kan förebygga ska vi skapa – det blir jobbigt nog att hamna i en kris, säger Truls.

Har ni valt definierade krisrätter eller flexibla råvaror?

– Vi har recept till luncher och middagar samt

flexibla råvaror till frukost och mellanmål. Recept och inventeringslista på beredskapsartiklarna finns i en pärm i beredskapslagret. Allt är klart att börja användas direkt, förklarar Lina.

Vilka recept och metoder har en given plats i er beredskap?

– När vi väl hade förstått principen bakom kallsvällningen insåg vi vilken trygghet metoden faktiskt ger under begränsade förutsättningar. Produkten öppnar för många möjligheter vid krissituationer eftersom den kräver minimal utrustning och energi vid förberedelserna, konstaterar Truls.

Tortellini visade sig också vara en spännande produkt att arbeta med, även den kallsvälld.

– Att kallsvälla i en tomatbaserad sås som smaksattes kall var annorlunda men fungerade mycket väl. Efter 12 timmar bakade vi av rätten i ugnen, och resultatet blev en väldigt uppskattad pastarätt bland våra gäster, berättar Truls.





En thaigryta öppnade ögonen för möjligheter även vid kortare strömavbrott.

– Thaigrytan använde vi som en grund att bygga vidare på. Vi tillsatte mer kokosmjölk och kryddor samt ökade proteinmängden med kikärter. Valet av protein kan anpassas efter tillgång vid kris, vilket är en stor fördel. Det är en smakrik grund som är en enorm hjälp för oss i köken. Med den här som bas kan vi servera gryta till alla våra gäster efter ungefär 25 minuter, förklarar Truls.

Vad tar ni med er från ert arbete hittills?

– Andra verksamheter prioriterar inte beredskap lika högt som vi. Vi behöver att alla verksamheter har samma beredskap som vi för att vi ska kunna lyckas till 100 procent vid kris. Arbetet är mycket större än vi trodde från början. Vi fick med oss många medarbetare efter första beredskapsvecka 2024, men efter vår andra beredskapsvecka 2025 fick vi ett betydligt större gensvar i form av intresse och engagemang. Det var också svårare än vi trodde att hitta produkter som har lång hållbarhet, en rimlig prisnivå och som dessutom fungerar i vår vanliga meny, sammanfattar Lina.



Frågor? / Kontakt

Thomas Lund 070-245 82 90
Säljkoordinator thomas.lund@unilever.com

Marie Hjort 072-994 51 03
Försäljningschef marie.hjort@unilever.com



[unileverfoodsolutionsse](#)



[Unilever Food Solutions Sverige](#)



[Unilever Food Solutions Sverige](#)



[Unilever Food Solutions Sverige](#)



**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow