

Styrer internkontrollen

Datamaskin er ikke et naturlig arbeidsredskap i et kjøkken. Det kan det bli en slutt på, mener ekspert på Mattilsynets stadig skjerpede krav. Den lille forskjellen som kan frigjøre kjøkkensjefens tid til det han eller hun er god på.

KRISTIN FOLLERÅS (TEKST OG FOTO)

Sølvy Aslaksen er næringsmiddelteknolog og jobber i Lubeco. Hygienefirmaet som leverer varer og tjenester innen renhold til Det Store Kjøkken, ser at PC er på vei inn. Dette dreier seg om å ta i bruk web-baserte verktøy for å holde orden på internkontrollen og overvåke rutiner på kjøkkenet.

KJØKKENSJEFENS NYE HVERDAG

– Det du før hadde i permen for internkontroll og HACCP er nå på PCen, sier Aslaksen og forespeiler den jevne kjøkkensjefens nye hverdag. Hvor den daglige oppfølging av internrutiner ikke faller i fisk hvis han eller hun ikke skulle befinne seg på jobb en dag eller når hverdagen er hektisk. De nye rutinene gir også sjefen mere tid til å gjøre det han / hun er best på, nemlig god mat. Om du velger å bruke smarttelefon, Ipad, smartskjerm på kjøkkenveggen eller en vanlig PC, er det bare å logge seg inn, også hjemmefra.

Overalt har teknologien gjort sitt inntog, men hittil har leverandørene til kjøkkenbransjen holdt seg pent på sidelinjen og ikke introdusert data til internkontroll eller kjøkkenstyring. Omkvedet har heller vært at en PC ikke har noe på et kjøkken å gjøre, hvor fett, søl, vann og damp regjeres.

RUTINER OG RENHOLD

– Programmet hjelper deg med å holde oversikt over daglige rutiner innen renhold, over ukens oppgaver, periodiske kontroller og ikke minst oppfølging av rutiner i forhold til Mattilsynets krav. Programmet varsler og gir beskjed om hva som skal gjøres og når det skal gjøres. Den som har utført oppgaven kvitterer også enkelt ut at det er gjort, forklarer Aslaksen. Det blir også gitt varsel om at en arbeidsoppgave eventuelt ikke er gjort. Programmet har fått navnet Hygiene C og er i ferd med å introduseres på det norske markedet.

Det er to hoveddeler i dataprogrammet, den ene delen dreier seg om oppfølging og egenkontroll, den andre er en automatisk og trådløs temperaturovervåking.

HELAUTOMATISK

For enda bedre kontroll omfatter Hygiene C temperaturovervåkingssystem, der termometre i kjølerom og fryser kontinuerlig og trådløst måler temperaturen. Systemet benyttes også i nedkjøling og mottak av mat. Resultatene samles i bedriftens web-baserte egenkontrollprogram og hvis temperaturen avviker fra de fastsatte verdi-

ene, blir du varslet via sms, e-post eller med et blinkende lys på skjermen.

– Dette er god økonomi på flere måter, for det første slipper du å ha ansatte som tar runden og sjekker og noterer at alle temperaturer er som de skal, kontrollen skjer automatisk. Du blir varslet ved avvik og kan raskt gå inn og rette opp feilen som har



oppstått. Tenk bare hvilke økonomiske konsekvenser det får hvis råvarene dine blir ødelagt av feil temperatur, sier Aslaksen.

TETT OPPFØLGING

I pakka ligger også ekstern oppfølging fra Lubeco's side.

– Vi kan for eksempel også følge kundene våre ekstra tett hvis de ønsker det. Vanligvis besøker vi kundene en til to ganger i året for oppfølging. Vår jobb er å hjelpe. Vi skal være med å sikre trygg mat i restauranten, få inn gode rutiner og internkontroll, avslutter Aslaksen.



Du holder enkelt kontroll med temperaturen med trådløse termometre. Resultatene registreres automatisk og du blir varslet ved avvik.

