

SMAK^o63



1. Starta eller etablera skolkök



Steg 1 – Från idé till grundläggande struktur

Syfte:

Skapa en gemensam bild av varför skolkök ska startas, vilka förutsättningar som finns och vad som behöver vara på plats innan verksamheten går vidare till drift och planering.

1.

WS 1
Vad är vårt
skolkök?

2.

WS 2
Från idé till
beslut)

3.

WS 3
Organisation och
bemanning

4.

WS 4
Ekonomi och
finansiering

5.

WS 5
Regelverk

WS 1 – Vad är vårt skolkök?



Det finns ingen färdig modell för skolkök. Utgångspunkten är alltid de lokala förutsättningarna, skolans behov och den ambition man har med verksamheten

Diskutera tillsammans

- Hur stort ska skolköket vara?
- Vilka ska köket serva?
- Vilken roll ska köket ha i skolans vardag?

Checklista

- Typ av skolkök identifierad (litet / centralkök / kombinerat)
- Ambitionsnivå diskuterad (grundläggande - utvecklande)
- Koppling till lokal och/eller samisk mat identifierad
- Överens om kökets huvudsakliga uppdrag

Reflektion:
Vad känns realistiskt att börja med – och vad kan komma senare?

WS 2 – Från idé till beslut



Kort introduktion

För att ett skolkök ska bli långsiktigt hållbart krävs förankring och tydliga mål.

Diskutera tillsammans

- Vem behöver vara med på beslut?
- Vad är viktigast att vara överens om från start?

Checklista

- Skolledning informerad och involverad
- Dialog med huvudman/kommun påbörjad
- Syftet med skolkök tydliggjort
- 3-5 övergripande mål formulerade
- Förväntningar avstämde (vad är - och inte - skolkökets uppdrag)

Reflektion:

Vad behöver vara beslutat nu - och vad kan vänta?

WS 3 – Organisation och bemanning



Kort introduktion

Tydliga roller och ansvar skapar trygghet för både personal och organisation.

Diskutera tillsammans

- Vem ansvarar för vad?
- Vilken kompetens finns – och vilken saknas?

Checklista

- Köksansvarig utsedd eller funktion identifierad
- Ansvarsfördelning dokumenterad
- Befintlig kompetens kartlagd
- Kompetensbehov identifierade (nu och på sikt)
- Plan för kompetensutveckling påbörjad

Reflektion:

Vilket stöd behöver kökspersonalen för att lyckas i sin roll?

WS 4 – Ekonomi och finansiering



Kort introduktion

Målet är inte en färdig budget, utan en gemensam förståelse för ekonomiska ramar.

Diskutera tillsammans

- Hur finansieras köket i dag?
- Vilka resurser finns redan?

Checklista

- Översikt över huvudkostnader (personal, råvara, drift)
- Finansieringsmodell identifierad
- Eventuella uppstartsmedel kartlagda
- Rutiner för ekonomisk uppföljning diskuterade

Reflektion:

Hur säkerställer vi långsiktighet utan att låsa oss i detaljer för tidigt?

WS 5 – Regelverk och säkerhet



Kort introduktion

Trygga rutiner och tydlig ansvarsfördelning är en grundförutsättning för skolkök.

Diskutera tillsammans

- Vilka krav gäller hos oss?
- Vad behöver vi ha på plats från dag ett?

Checklista

- Kunskap om livsmedelssäkerhet säkerställd
- Egenkontroll och hygienrutiner identifierade
- Rutiner för allergener och specialkost klara
- Ansvar för regeluppföljning tydliggjort

Reflektion:
Vilket stöd behöver vi för att känna oss trygga i regelverket?

Sammanfattning – efter Steg 1



När detta steg är genomfört har ni:

- En gemensam bild av vad ert skolkök är
 - Tydliga mål och förankring
 - En grundläggande organisation
- Överblick över ekonomi och regelverk

👉 Nästa steg: Planera kökets arbete över året (Steg 2)