SMAK 63

Workshops:
Planera skolkökets arbete över året

Steg 2 – Årshjul, planering och flöden

Syfte
Skapa gemensam struktur och framförhållning i skolkökets arbete genom att planera året utifrån de åtta samiska årstiderna, samt tydliggöra menyer, inköp och arbetsflöden. Workshopen hjälper köksteamet att arbeta mer förutsägbart och hållbart i vardagen.

1. WS 1
Årshjul för skolkök

2. WS 2
Meny- och inköpsplanering

3. WS 3
Logistik och flöden

WS 1 – Årshjul för skolkök

Kort introduktion
Årshjulet ger en helhetsbild av skolkökets arbete över året. Genom att använda de åtta samiska årstiderna som planeringsram skapas rytm, framförhållning och koppling till råvaror, traditioner och lokala förutsättningar.

Diskutera tillsammans

Hur ser året ut i vårt kök idag?
Vilka perioder är mer intensiva – och varför?
När passar det bäst att arbeta med vissa råvaror eller teman?

✅ Checklista

- □ Det samiska årshjulet genomgånget tillsammans
- □ De åtta årstiderna identifierade i relation till skolåret
- □ Högtider och återkommande moment markerade
- □ Perioder som kräver extra planering identifierade
- □ Årshjulet anpassat till lokala förutsättningar

Reflektion

Vilka delar av året behöver vi börja planera tidigare än idag?

WS 2 – Meny- och inköpsplanering

Kort introduktion
Meny- och inköpsplanering skapar lugn i vardagen och gör det möjligt att arbeta mer med lokal och samisk mat. Planeringen utgår från årshjulet men anpassas efter kökets verklighet.

Diskutera tillsammans

Hur planerar vi menyer idag?

Var uppstår stress eller sena beslut?

Vilka inköp kräver mest framförhållning?

✅ Checklista

- □ Menyplanering kopplad till årshjulet
- □ Möjligheter för lokal och samisk råvara identifierade
- □ Inköp med längre ledtider markerade
- □ Rutiner för framförhållning tydliggjorda
- □ Plan för flexibilitet vid förändringar

Reflektion

Vad skulle bli enklare om vi planerade menyer längre fram i tiden?

WS 3 – Logistik och flöden

Kort introduktion
Tydliga flöden i köket sparar tid, minskar stress och stärker livsmedelssäkerheten. Här handlar det om att se över hur arbetet faktiskt rör sig genom köket.

Diskutera tillsammans

- Hur fungerar flödet från leverans till servering?
- Var uppstår onödiga moment?
- Vad skapar stress i vardagen?

Reflektion

Vilken liten förändring i flödet skulle göra störst skillnad i vardagen?

✅ Checklista

□ Rutiner för mottagning av varor tydliga
□ Förvaring organiserad efter behov och flöde
□ Arbetsmoment i köket genomgångna
□ Hygien och säkerhet integrerade i flödena
□ Förbättringsområden identifierade

Sammanfattning – efter Steg 2

Efter genomförd workshop har ni:

- ☑ En gemensam bild av året i köket
- ☑ Ett årshjul som stöd för planering
- ☑ Bättre framförhållning i meny och inköp
- ☑ Tydligare och tryggare arbetsflöden

👉 Nästa steg: Utveckla måltiden i praktiken