

## **OLIKA TYPER AV STORKÖK**

### **Utdelningskök (Jakelukeittio) – Operation skolmat kallar detta för ”diskrum”**

De som arbetar i ett utdelningskök tar emot all mat varm och kall från ett centralkök och lägger fram den till servering. De har ingen möjlighet att påverka matens smak och konsistens. Deras uppgift är att servera mat som är tillredd av andra.

”Köket” består egentligen av ett stort diskutrymme och ingen som helst matlagning kan ske där. Om maten tar slut en dag så blir Kalle utan om han t.ex. kommer sist i en hungrig kö och mat som blir över kasseras.

### **Mottagningskök (Palvelukeittio)**

De som arbetar i ett mottagningskök lagar inte all mat. Huvudrätten kommer färdiglagad från tillagningskök. Den kan levereras kall (**cock and shill**) eller varm, färdig att serveras direkt. Alla kök kokar sin egen potatis och andra tillbehör. De gör ofta salladerna själva d.v.s. man öppnar påsar och lägger upp dem oftast i mindre populära blandningar.

### **Tillrednings- eller tillagningskök (Valmistuskeittio)**

De som arbetar i tillagningskök tillreder all den mat som serveras i huset, i den egna matsalen. Eventuellt kan köket sända ut mat till en mindre enhet i närheten t ex till ett daghem som finns på samma tomt.

### **Centralkök (Keskuskeittio)**

De som arbetar i ett centralkök, tillagar och sänder ut all mat som skall serveras till utdelningskök eller alternativt tillreder huvudrätten och sänder ut råvaror till ett mottagningskök.

De tillreder huvudrätten tidigt på morgonen och sänder ut maten varm i varmhållningslådor (av styrox), den mat som serveras i centralkökets egen matsal tillreds i bästa fall strax innan serveringen. I centralköket går det mesta av arbetstiden åt till att packa de livsmedel och råvaror som mottagnings- och utdelningsköken beställt. Många centralkök sänder ut mer än hälften av den mat de tillreder och oftast är det frågan om leverans till 10-15 olika ställen. Kring detta har man skapat en logistik av stora mått, då maten inte får bevaras i varmhållningslådor i mer än 2 timmar. Många tunga lyft sker varje dag och transporteras i bilar till alla enheter runt om i staden eller kommunen.

Ju större centralköket är desto vanligare är det att kockens arbete går ut på att skära upp påsar och lådor med färdigt tillredd mat från livsmedelsindustrin. ”Matlagningsarbetet” går ut på att hålla ut hel- eller halvfabrikat i ugn formar som oftast är smorda med ett billigt trögflytande fett, värma maten och att sända ut den. Möjligheterna att smaksätta själv och påverka konsistensen är små. Man tillreder såser genom att i kokande vatten blanda ner pulver som finns på ämbar och biffar etc. är färdigt stekta när de kommer till köket.