



Studiehandledning

Kök i bygdegården

Uppgradera ditt kök

Inledning

Nog är köket bygdegårdens hjärta!

Det är i köket det börjar... och slutar... förberedelserna, fixandet, snackandet och förhoppningarna om ett möte som är givande. I bygdegården är köket centralt, liksom maten vi äter. Att mötas för en stund eller för en kväll innebär ofta att vi gör det kring något ätbart.

Bygdegårdarnas Riksförbund (BR) organiserar över 1400 medlemmar (bygdegårdar). I vart och ett av dessa hus finns ett kök. Dessa kök ser naturligtvis olika ut, används olika och har olika syften och mål. Standarden på dessa kök varierar också. Ibland beroende på byggnadsår, ibland beroende på byggnadens typ och sort. Oftast styr byggnadens ursprungsanvändande det kök som finns idag. Vi här på BR märker nu att det är många föreningar som vill höja standarden. Både för att medlemmarna får andra behov men också för att fullfölja intentionerna med en förändrad livsmedelstiftning.

Om att starta studiecirkel

Denna studiehandledning är framtagen av Studieförbundet Vuxenskolan i samarbete med Bygdegårdarnas Riksförbund. Handledningen vänder sig till Bygdegårdsföreningar som står i begrepp att bygga eller renovera bygdegårdens kök och är tänkt att vara en praktisk färdplan i planeringsarbetet som föregår själva renoveringsarbetet.

Beroende på var ni befinner er i planeringsarbetet och vilka förutsättningar ni har, väljer ni att koncentrera er på det avsnitt i studieplanen som ni har behov av.

- Träff 1* syftar till att skapa en gemensam vision.
- Träff 2* fokuserar på föreningens arbetssätt och organisation.
- Träff 3* ger konkret planering av köket med underlag för offerter och ritningar mm.
- Träff 4* är en genomgång av tillstånd och regelverk.
- Träff 5* hjälper er att ta fram en färdig projektplan.

Ett väl fungerande kök, godkänt för livsmedelshandling, är en otrolig tillgång för bygdegårdens medlemmar. Men att komma dithän – att renovera och att bygga om – innebär också mycket arbete och stora investeringar. Den här studiehandledningen, framtagen i samarbete med SV, är tänkt att vara en färdplan och stöd i just den processen. Hur gör man? Var börjar man? Vad kräver lagstiftningen? Många frågor skall besvaras och det krävs ett grundligt planeringsarbete. Det behövs en projektplan, budget, ritningar och det är många regler och lagar att sätta sig in i. Tag gärna kontakt med oss på BR tidigt i er planering. Vi kan hjälpa till med både råd om utformning och hur man söker ekonomiskt stöd från Boverket. Besök andra bygdegårdar som genomfört en uppgradering av köket. Där kan ni få hjälp och inspiration till hur ni skall göra eller inte göra! Samla ihop er och använd er av denna studiehandledning – och ni har ett stöd på er väg mot ett nytt bygdegårdskök.

Den som vill starta en studiecirkel i ämnet är välkommen att kontakta sin SV-avdelning. Kontakt-uppgifter finns på www.sv.se Här kan du få hjälp och tips om själva upplägget av cirkeln och kompletterande litteratur. En studiecirkel innebär att gruppen samlas vid minst tre tillfällen, minst tre studietimmar vid varje tillfälle och att gruppen består av minst tre deltagare. Cirkeldeltagarnas behov och förväntningar styr upplägget av studiecirkeln och träffarna.



Träff 1

Vad ska vi göra i vårt kök?

Innan själva arbetet startar är det bra skapa en gemensam vision för köket. Hur vill vi använda köket? Hur ska det se ut? Vilket tidsperspektiv har vi? Använd den första träffen till att skapa er en gemensam bild. Eventuellt kan alla intresserade medlemmar bjudas in till denna träff. Det kan bli ett bra sätt att hitta resurspersoner till det fortsatta arbetet. Kom överens om det är cirkelledaren som ska vara samtalsledare eller om in är många på denna träff kanske ni behöver en processledare. Försök att få fram så många aspekter som möjligt, i detta vision-sarbete är inga förslag fel. Vänta med den svåra frågan "Hur ska vi genomföra det, då?" och försök istället skapa ett tillåtande samtals-klimat så att alla idéer och tankar kommer upp på bordet!

Börja med att låta de närvarande presentera sig om ni inte redan känner varandra sedan tidigare. Gå igenom alla praktiska aspekter som hur och var ni ska träffas, om ni vill arbeta mellan träffarna och lägga in fler träffar, kanske med studiebesök. Gör en runda där var och en berättar vilka förväntningar de har på studiecirkeln och skriv ner dessa på ett blädderblocksark så att ni kan stämma av hur dessa infriats vid den sista cirkelträffen.

Dela in deltagarna i mindre grupper och dela ut papper och pennor. Diskutera under 15-20 minuter:

- Hur använder vi vårt kök idag?
- Hur ofta?
- Vem använder köket?
- Fördelar med köket
- Nackdelar med köket

Samla ihop grupperna och redovisa för varandra vad ni talat om. Sedan är det dags att dela in gruppen i nya små grupper om 3-4 personer i varje. Besvara nu frågorna om hur ni vill se köket i framtiden.

- Vad ska köket användas till?
- Hur ofta?
- För hur många personer?
- Vem ska använda köket?

Samla ihop gruppen efter ca 30 minuter, skriv stödord på blädderblocksark och redovisa för varandra. Har ni en gemensam bild av ert framtida kök?

Cirkelledaren sammanfattar vad de olika grupperna redovisat och sedan får deltagarna återgå till smågrupper och i ca 20 min göra en SWOT för framtidsscenarioet som man enats kring. Lista styrkor, svagheter, möjligheter och hot för ert tänkta kök i mallen på nästa sida. Om bilderna går i sär låter cirkelledaren olika grupper arbeta med olika scenarios så att ni får fram en SWOT för varje möjligt kök.

Avsluta träffen med att lägga ca 15 minuter på att besvara:

- Ungefär vilken tidsplan ser ni för arbete?
- Vilka resurspersoner har ni i arbetet?
- Hur ska arbetet förankras i demokratiskt i föreningen? Behövs det ett föreningsbeslut på årsmöte? Styrelsebeslut? Vilket beslutsunderlag behövs?
- Vilka tidigare erfarenheter av renoveringsarbeten eller större projekt har föreningen? Finns det lärdomar av tidigare arbeten?
- Har det dykt upp frågor eller tankar under kvällen som ni behöver besvara? Dela ut hemuppgifter att ta reda på till nästa gång!

Kom överens om när och var ni ska ses för nästa cirkelträff!

Lista det som gäller för ert kök. Jobba i smågrupper och redovisa sedan för varandra.

SWOT

Styrkor

Svagheter

Möjligheter

Hot

Träff 2

Vad vill föreningen?

Att renovera ett kök är ett stort projekt. Kanske är det ett av de större åtaganden som er förening gör. Det kostar mycket pengar, tar mycket tid och kräver stort engagemang av de inblandade. Därför är det viktigt att medlemmarna är delaktiga och i förväg förstår vad detta kommer att innebära för föreningens ekonomi och framtida verksamhet. Det är också nödvändigt att beslutet är fattat på rätt nivå i föreningen och att det finns en projektgrupp och projektledare.

Börja träffen med att stämma av vad ni gjorde sist ni sågs. Stämmer bilden? Har ni i cirkelgruppen en gemensambild av vad ni vill uppnå? Om inte, fortsatt att arbeta med olika scenarios parallellt: döpa de olika scenariona så att ni kan hålla isär dem!

Tidsplan

Återgå till den grova tidsplan ni gjorde förra träffen, håller den? Sätter er i mindre grupper och gör en detaljerad tidsaxel.

- När ska ni börja arbetet med att ta fram underlag, göra projektplan, söker pengar mm?
- När ska föreningen fatta beslut om renoveringen? Behövs det beslut på flera nivåer i föreningen?
- När ska projektledning utses?
- Förberedelser för tillstånd, regler och lagar?
- När ska själva renoveringsarbetet utföras?
- När ska köket vara färdigt?

Lägg gärna in kontrollstationer i form av styrelse- eller medlemsmöten då läget i renoveringsarbetet kan stämmas av. Det är viktigt att det finns utrymme under arbetets gång att diskutera förloppet, kanske engagera fler i arbetet och stämma av hur kostnaderna följer budget. Det kan också behövas en "Plan B" ifall något oväntat skulle inträffa.

Sammanställ era tidsaxlar på ett gemensamt blädderblocksark som ni klistrar upp på väggen! Var realistiska när ni sätter upp tidsplanen!

Ekonomi

Hur ser föreningens ekonomi ut? Vilket utrymme finns att avsätta kapital för en renovering? Involvera föreningens kassör i diskussionen om han eller hon inte redan finns i cirkelgruppen! Vad innebär en renovering för hela föreningens framtida ekonomi? Om ni har möjlighet att söka projektmedel till ombyggnationen, klarar ni likviditeten innan projektpengarna kommit in? Vilka marginaler har ni om projektet skulle bli dyrare än beräknat? Vem är ansvarig om kostnaderna sticker iväg? Vilket ansvar har styrelsen?

Organisation

Kom överens om när och vem som ska fatta beslut om renoveringen. Gå till stadgar och styrelsens arbetsordning och verksamhetsplan för året. Finns det kanske redan budgeterade medel för en mindre renovering kan styrelsen fatta beslut. Gör det inte det behövs ett medlemsmöte.

- Ska ni kalla till ett extra möte, eller besluta om detta på årsmötet? Vilka underlag behöver mötet för att fatta beslut?
- Fundera också på hur projektgruppen ska utses. Vid ett större renoveringsarbete är det klokt att ha en separat projektgrupp med en egen projektledare.
- Ska projektgruppen bestå av personer i styrelsen eller övriga resurspersoner. I så fall, ska denna väljas på årsmötet?
- Hur och när rapporterar gruppen tillbaka till styrelse och årsmöte?

Om projektgruppen inte består av de personer som sitter i styrelsen är det viktigt att hitta ett nära samarbete med styrelsen. Ha gärna en stående punkt på styrelsemötena då hela eller delar av projektgruppen medverkar för rapportering.

Arbeta till exempel med en rapportlistan på sidan 6, som kan bifogas styrelseprotokollen.

Arbetsfördelning i förberedelsearbetet

Det ni gör nu i cirkelgruppen är att betrakta som en förstudie inför kommande arbete. Utse olika funktioner inom er:

- Vem för minnesanteckningar och skriver projektplan?
- Vem ansvarar för ekonomiska beräkningar och budget?
- Vem gör ritningar eller håller kontakt med den som gör ritningar om ni tar in en extern konsult?
- Vem håller koll på att köket blir användarvänligt?
- Vem söker ev projektmedel?
- Vem är expert på lagar och regelverk?
- Vem rapporterar till styrelse/medlemmar hur arbetet fortskrider?

Diskutera också om ni ska göra något eller några studiebesök i andra offentliga kök. Det är bra att se hur andra gjort och att få idéer kring den fortsatta utformningen av köket! Lista möjliga kök att besöka, kom överens om vem som ska boka studiebesök. Det är bra om hela gruppen är med på besöken och ta med er kamera och anteckningsblock!

Avsluta träffen med att göra en sammanfattning av vad ni gjort under kvällen. Har det dykt upp frågor ni behöver besvara till nästa gång? Områden som ni behöver mer kunskap kring? Dela ut hemuppgifter till nästa gång!

Träff 3

Då sätter vi igång!

Nu är det dags att på allvar planera köket. I detta steg är det nödvändigt att engagera dem som ska använda köket mest om de inte redan finns i cirkelgruppen. Ha med er en dator med ritprogram och kanske en konsult som kan hjälpa er att börja rita. Förbered arbetet med att ta in offerter och planering av ekonomin. Dags att bli konkret!

Ritningar

Detta är en arbetsträff! Bjuda in den som ska göra ritningen över köket om det inte är någon i gruppen som besitter den kompetensen. Arbeta allra helst i ett ritprogram i dator eller rita skalenligt på papper. Var på plats i det befintliga köket och mät! Ta gärna fram några olika förslag på hur köket kan utformas. När ni börjar rita kommer det att uppstå många frågetecken och reflektioner. Skriv ner allt som dyker upp på papper och ta det mer er i ert fortsatta arbete! Glöm inte heller att detta är ett offentligt kök med allt vad det innebär! Återgå till era tidigare träffar, titta på hur ni tänkt att köket ska användas.

När ni arbetar med era skalenliga ritningar ha mer er frågeställningar som:

Hur många ska få plats att arbeta i köket samtidigt? Hur många gäster ska få mat eller kaffe? Ska ni kunna baka? Hantera råvaror? Vill ni kunna använda köket för catering? Småskalig livsmedelsproduktion eller förädling för lokala företagare?

Hur har ni det med förvaringsutrymmen? Ur många kylar och frysar behövs? Hur många dörrar behöver ni? Var tar ni in varor och råvaror? Hur sker leveranser av varor? Sophantering? Ventilationssystem?

Flödet i köket

Avväg vilka behov ni har och vilken funktion som behövs – det vill säga vilken nivå ska ni lägga er på: hushållsdiskmaskin eller restaurangdiskmaskin osv. Hur många personer ska kunna serveras mat? Finns det plats för porslin till dessa? Tänk igenom några av era vanligaste arrangemang och diskutera igenom hela flödet till köket, aktiviteter i köket under arrangemangets gång och sedan flödet från köket.

Planera utifrån olika arbetsmoment: kaffehörna, beredning av mat, servering, disk osv. Rita gärna på en skiss över köket så ser ni tydligare var vissa arbetsmoment krockar, om det finns arbetsytor eller om saknar något utrymme.

Upphandling av varor och tjänster

Börja med att göra en inventering av ert nätverk och vilka kompetenser som finns här. Använd gärna mallen på sidan 9. Hur mycket tid kan dessa personer tänka sig att lägga som ideellt arbete? Finns det möjlighet att få sponsring på maskiner och material? Finns det lokala hantverkare som kan ge er ett reducerat pris?

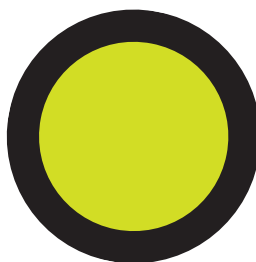
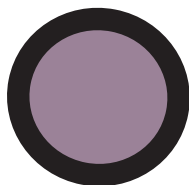
Kravspecifikation och offerter

Vilka områden behöver ni köpa in tjänster eller material för? Ta i god tid in offerter och gärna minst tre kring varje arbetsmoment. Väg noga in om ni har några särskilda krav vad det gäller miljö eller säkerhet. Kontakta gärna bygdegårdar i er närhet eller andra föreningar som rustat lokaler för att få tips på bra, lokala hantverkare.

Lista först en kravspecifikation kring det moment ni vill få in offerter för. Var noga med att ange tidsramar, ekonomiska ramar och om ni har andra önskemål. Bryt ner offertförfrågan med separata kravspecifikationer kring de olika momenten, tex

köksinredning, byggmaterial, golv, VVS, el och köksutrustning osv även om ni riktar förfrågan till samma företag. Ju mer noggranna underlag ni lämnat desto utförligare blir de offerter ni får in.

Avsluta träffen med att sammanfatta vad ni gjort så långt och dela ut eventuella hemuppgifter. Kom överens om när och var ni ska ses nästa gång och om ni har några studiebesök inbokade.



Förslag offertförfrågan

OFFERTFÖRFÅGAN

Till:

Ort
Datum

Offertförfrågan

Kravspecifikation för _____

Leverantörsuppgifter

Företag:

Organisationsnummer:

Kontaktperson:

Adress:

Telefon:

E-post:

Beskrivning av vara eller tjänst

Beskriv så noggrant som möjligt den produkt eller tjänst ni önskar, ju mer noggranna uppgifter desto större chans att jämföra de offerter ni får in.

Prisinformation

Beskriv hur ni vill få prisuppgifterna, styckpris, timpris eller takpris.

Avtalsvillkor

Beskriv redan i offertförfrågan om ni har särskilda avtalsvillkor gällande betalning, kvalitet, besiktningar osv. Fullständigt avtalsförslag ska bifogas offerten.

Tidsramar

När vill ni ha in offerten?

Era kontaktuppgifter

Adress:

E-post:

Organisationsnummer:

Kontaktperson:

Träff 4

Tillstånd och regelverk

Text: Gunnel Berdén

Livsmedelslagstiftningen är till för att konsumenterna ska få säker mat. Lagen gäller alla som säljer mat eller i viss utsträckning erbjuder mat till allmänheten. Om reglerna gäller just er verksamhet beror på hur mycket, hur ofta och till vem ni säljer eller serverar mat. Ni räknas då som ett "livsmedelsföretag". Ta kontakt med kommunens livsmedelsinspektör som avgör om ni behöver registreras/godkännas.

Om ni inte räknas som livsmedelsföretag gäller endast regeln att ni ansvarar för att maten som säljs/serveras inte kan skada någon. (se artikel 14 i EG-förordning 178/2002)

Om ni räknas som livsmedelsföretag finns regler för er lokal, ert dricksvatten, er hantering och servering. Denna handledning tar inte upp all lagstiftning som kan vara aktuell i er verksamhet, utan beskriver vad som gäller när en verksamhet, som räknas som livsmedelsföretag, ska planera/bygga ett kök.

Att hitta och läsa lagstiftning

Nästan all livsmedelslagstiftning som gäller i Sverige är gemensam för hela EU och finns i EG-förordningar. Varje förordning har en unik sifferbeteckning och kan hittas på internet genom att man söker på denna sifferbeteckning. Exempelvis förordningen 178/2002 som nämndes ovan.

En förordning brukar inledas med ett antal s.k. beaktandesatser som beskriver vad lagstiftarna anser måste beaktas när man praktiserar lagstiftningen. Sedan kommer lagparagraferna som i EG-förordningar kallas artiklar. Sist i förordningen kommer eventuella bilagor. Artiklarna utgör grunden för lagstiftningen och bilagorna ger mer konkreta detaljer.

Det finns också vägledningar från både Svenska Livsmedelsverket och från EU-kommissionen som beskriver lite mer utförligt hur lagen bör tolkas. Dessa vägledningar kan vara till stor hjälp och finns att hitta på Livsmedelsverkets hemsida slv.se under rubriken lagstiftning. Här är några avsnitt ur livsmedelslagstiftningen och dess vägledningar som är aktuella när ni planerar ert kök eller gör en anmälan för registrering hos kommunen:

- EG-förordning 852/2004, följande avsnitt: Artikel 6 och bilaga II
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20), följande avsnitt: 11§ , 12§ , 13§
- Kommissionens vägledning till EG-förordning 852/2004, följande avsnitt: 3.8 , 4, 5, 6
- Livsmedelsverkets vägledning om hygien, följande avsnitt: 5.2.3 , 5.7.1 , 5.7.2 , 5.7.5 , 5.7.6 , 5.7.7
- Livsmedelsverkets vägledning "Godkännande och registrering av anläggningar", följande avsnitt: 9.1.2 , 9.1.3 , 9.1.5 , 9.1.6 , 9.1.7 , 9.4.8
- Livsmedelsverkets vägledning "Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid" följande avsnitt: Tabell 1 i avsnitt 13, som ger exempel på hantering i de olika risknivåerna

”Livsmedelsföretag”

Livsmedelsföretag definieras som ”varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel.” Det kan exempelvis vara ett slakteri, ett skolkök, en stormarknad, ett café, ett mejeri eller en glassbil.

De livsmedelsföretag som vänder sig direkt till konsumenter, det vill säga butiker, storkök, restauranger och andra serveringar kallas i lagtexterna för ”detaljhandel”.

Livsmedelsverket och kommunerna är enligt lag skyldiga att utföra kontroll av alla livsmedelsföretag.

Lagstiftningens krav på kök

Om er verksamhet räknas som livsmedelsföretag ställer lagen ett antal krav på ert kök och de lokaler som hör till köket exempelvis förråd, städutrymme osv. De finns att läsa i bilaga II till EG-förordning 852/2004.

- Lokalerna ska hållas rena och i gott skick.
- De ska planeras så att det blir lättstädat. Det får inte bildas kondens eller mögel på ytor i lokalerna.
- Skadedjur ska inte kunna komma in.
- Det ska finnas tillräckligt med utrymme för kyl-/frysförvaring
- Det ska finnas vattentoalett ansluten till avlopp. Toaletten får inte vara i direkt anslutning till köket. (antingen görs ett ”förrum” med dörr till toaletten eller så placeras toaletten längre bort från köket)
- Där man hanterar oförpackad mat ska det finnas handtvättställ inom bekvämt avstånd. Handtvätten ska vara separat och inte samma ho som används till matlagningen.
- Ventilationen ska vara tillräcklig för att inte smuts och kondens ska bildas på ytor. Filter och andra delar som måste rengöras ska vara lätta att komma åt. Luft från toaletter eller soprum får inte strömma in i köket.
- Belysningen ska vara tillräcklig. (t.ex. vid städning och när man ska läsa innehålls förteckningar)

- Avlopp ska ha tillräcklig kapacitet så att inte smutsigt vatten flödar ut och förorenar rena ytor.
- Om det är aktuellt ska det finnas möjlighet för livsmedelspersonal att byta om till arbetskläder. Arbetskläderna ska kunna förvaras skilt från privata kläder.
- Städkemikalier får inte förvaras tillsammans med mat eller där matlagningen sker.
- Golv, väggar, tak, utrustning och inredning ska ha en yta som tål vatten och som är lätt att hålla ren. Ytorna får inte rosta, damma eller mögla.
- Det ska finnas diskförmåigheter med varmt och kallt vatten.
- Vattenho/diskbänk till matlagningen ska ha tillgång till varmt och kallt dricksvatten.
- Maskiner och utrustning ska vara installerade på ett sådant sätt att det går lätt att hålla rent runtomkring. (se till att sladdar och slangar inte blir liggande på golvet)
- Det ska finnas fungerande sophämtning. Avfall ska förvaras skilt från köket och så att inte dålig lukt uppstår eller skadedjur kommer åt det.
- Vatten och is som används i mathantering ska hålla dricksvattenkvalitet.

Dela ut uppgifter till nästa gång:

- Läs in er på rådande lagar och förordningar
- Ta kontakt med kommunens inspektörer

Detta är kanske den snårigaste delen i planeringsarbetet, men god kännedom om regelverket är en förutsättning för att kunna använda köket som ni har tänkt er!

Träff 5

Projektplan

Nu börjar ni ha gott om underlag och har säkert samlat på er många tankar och ideer kring hur köket ska utformas, vad det får kosta, vilken tidsplan som finns osv. Nu är det dags att sammanfatta detta i en projektplan som kan bli underlag för beslut om ni ska genomföra projektet.

Inled träffen med att sammanfatta vad ni gjort hittills, gå igenom eventuella hemuppgifter och sumera eventuella studiebesök.

Utbildningar

Det finns en lång rad utbildningsanordnare och konsulter inom området. Kom överens om ni behöver fördjupa era kunskaper kring kök och livsmedelshantering redan innan ni börjar bygga! Undersök om det finns fler bygdegårdsföreningar i er närhet som är intresserade av att samarbeta kring en utbildningsdag.

Ibland kan kommunens inspektörer tipsa om utbildning, ta annars kontakt med någon lokal konsult eller Hushållningssällskapet www.hs.se eller MENY som är ett samarbete mellan SLU – Sveriges lantbruksuniversitet, SIK – Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Lunds universitet, Umeå universitet och Linnéuniversitetet (tidigare Högskolan i Kalmar).

Meny tar fram utbildningsverktyg och har stor expertkompetens i form av kursledare, ämnesexperter, cirkelledare och mentorer. Se aktuellt utbildningsutbud på www.meny.se

Även Livsmedelssverige har en del matnyttig information se www.livsmedelssverige.se

Ofta kan det vara klokt att tidigt koppla in en konsult eller expert på området även om det medför en kostnad. Ett fel planerat kök, eller ett kök som inte uppfyller de krav som ställs kan i slutändan bli ännu dyrare.

Projektplan

Sedan tar ni fram allt underlag ni samlat på er: tidsplan, ansvarsfördelning, regler och förordningar som rör er, ritningar mm. Använd gärna mallen på sidan 15. Utse en person som sekreterare och gör en projektplan.

Nu har ni chansen att se över att de olika bitarna passar ihop. Kanske behöver ni backa ett steg och ta reda på mer innan ni kan färdigställa projektplanen. Planera i så fall in fler träffar och arbeta hemma mellan träffarna.

När ni färdigställt arbete med projektplanen har ni kommit en god bit på väg, och har ett bra underlag för beslut kring hur föreningen ska gå vidare. Nu återstår ett hårt men spännande arbete!

Lycka till!



Förslag projektplan

PROJEKTPLAN**Projektplan för uppgradering av kök**

Antagen vid medlemsmöte (datum och plats)

1. Projektidé och bakgrund

2. Syfte

3. Projektid

4. Beskrivning av det färdiga köket

5. Genomförande av projektet.

a) Handlingsplan för planering, genomförande och avslut

Aktivitet	Tidpunkt

b) Projektgruppen består av

c) Projektledare

d) Övrig rollfördelning

e) Rapportering om projektet ske till styrelse och medlemmar

6. SWOT

7. Administrativa rutiner

8. Kontrollstationer/Avstämningpunkter

9. Budget och finansieringsplan

Tips på fördjupning

Livsmedelsverkets nyhetsbrev, Bli prenumerant på www.livsmedelsverket.se, välj "Nyheter och press/Prenumerera på nyhetsbrev, pressmeddelanden och lediga tjänster" och registrera dig.

Vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar. Livsmedelsverket

Vägledning om hygien. Livsmedelsverket

Vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter. Livsmedelsverket

Vägledning om HACCP. Livsmedelsverket

Småskalig Livsmedelshantering, LRF, 2007

www.lmv.se

www.lrf.se

www.sjv.se

www.livsmedelssvarige.se

www.meny.se

www.sv.se

www.bygdegardarna.se

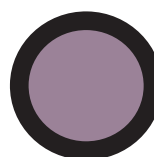
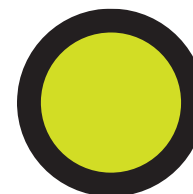
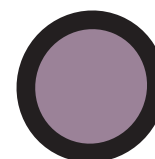
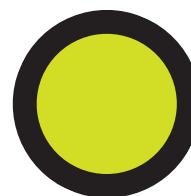
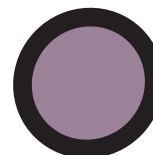
Regler om hygien om riktar sig till företagare inom livsmedelsbranschen finns att hämta på www.slv.se:

Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning
Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (gäller alla slag av livsmedel)
Förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Livsmedelslagen (2006:804)

Livsmedelsförordningen (2006:813)

Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien, LIVSFS 2005:20





Bygdegårdarnas Riksförbund

Bygdegårdarnas Riksförbund organiserar föreningsdrivna allmänna samlingslokaler. Nära 1400 bygdegårdar, bystugor eller liknade lokaler är idag anslutna till riksförbundet.

Riksförbundet leds av en förbundsstyrelse som väljs av ombud utsedda vid årsmöten i den 24 distrikten. Bygdegården - den naturliga mötesplatsen - är en allmän samlingslokal öppen för alla och förvaltas av en ideell styrelse, utsedd på demokratiska grunder.

www.bygdegardarna.se

Studieförbundet Vuxenskolan

SV hävdar alla människors lika värde och rättigheter. Vår bildningssyn bygger på människans förmåga att själv forma sitt liv tillsammans med andra människor och med hänsyn till miljön.

Vår vision förverkligar vi genom att erbjuda kreativa mötesplatser som ger människor möjligheter till kunskap, reflektion, bildning och samhälls-engagemang. Dels för den enskilda människan och dels för grupper av människor med gemensamma behov och värderingar.

www.sv.se

