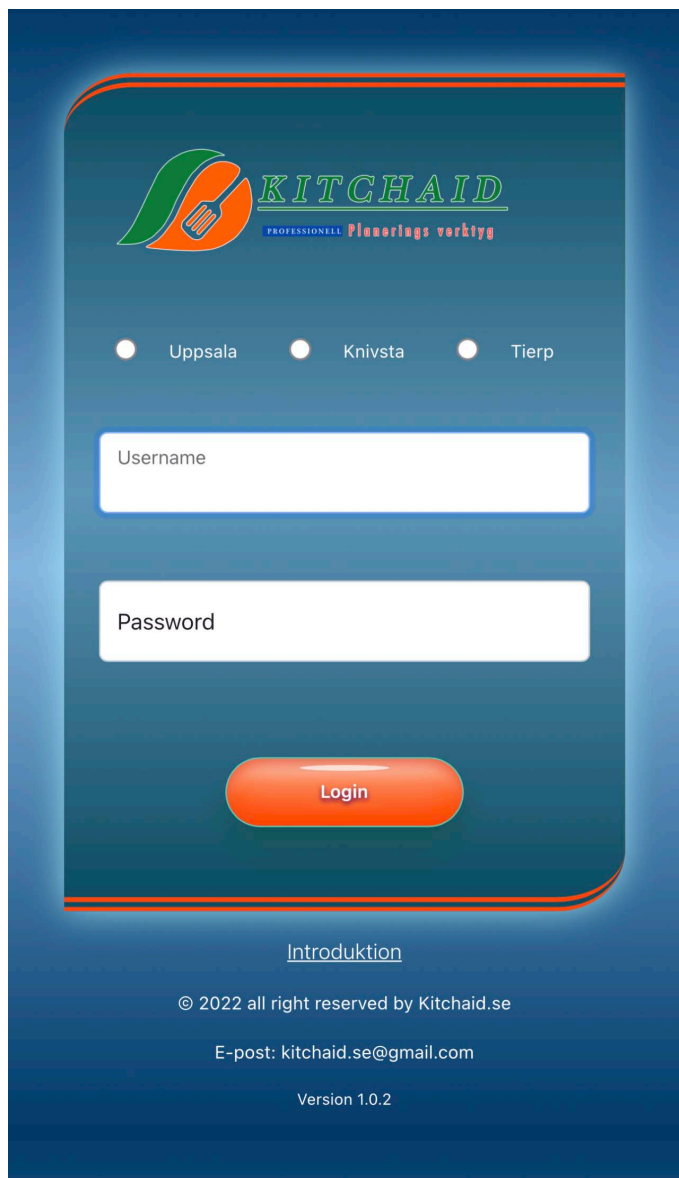





Välkommen till vår webb app Kitchaid, som hjälper till att minska matsvinnet genom att ge köks ansvar och personal en bättre kontroll över matbeställningar och hur mycket mat som faktiskt äts upp. Med ökande klimatförändringar och begränsade resurser på vår planet är det viktigt att minska matavfallet så mycket som möjligt.

1. Inloggning	3
2. Tillagningskök	4
2.1. Lunch statistik.....	5
2.2. Statistik.....	6
2.3. Mottagningsköks statistik.....	7
2.4. White board.....	10
2.5. Veckoplan.....	11
3. Mottagningskök	12
3.1. Lunch statistik.....	13
3.2. Statistik.....	14
3.3. Vikarie pärm.....	15
3.3.1. Jobb rutin.....	16
3.3.2. Inloggningsuppgifter.....	21
3.3.3. Kontaktinformation.....	22
3.4. White board.....	23
3.5. Veckoplan.....	23
4. Navigeringsfältet.....	24

Inloggning:



 **KITCHAID**
PROFESSIONELL Planerings verktyg

☐ Uppsala ☐ Knivsta ☐ Tierp

Username

Password

Login

[Introduktion](#)

© 2022 all right reserved by Kitchaid.se

E-post: kitchaid.se@gmail.com

Version 1.0.2

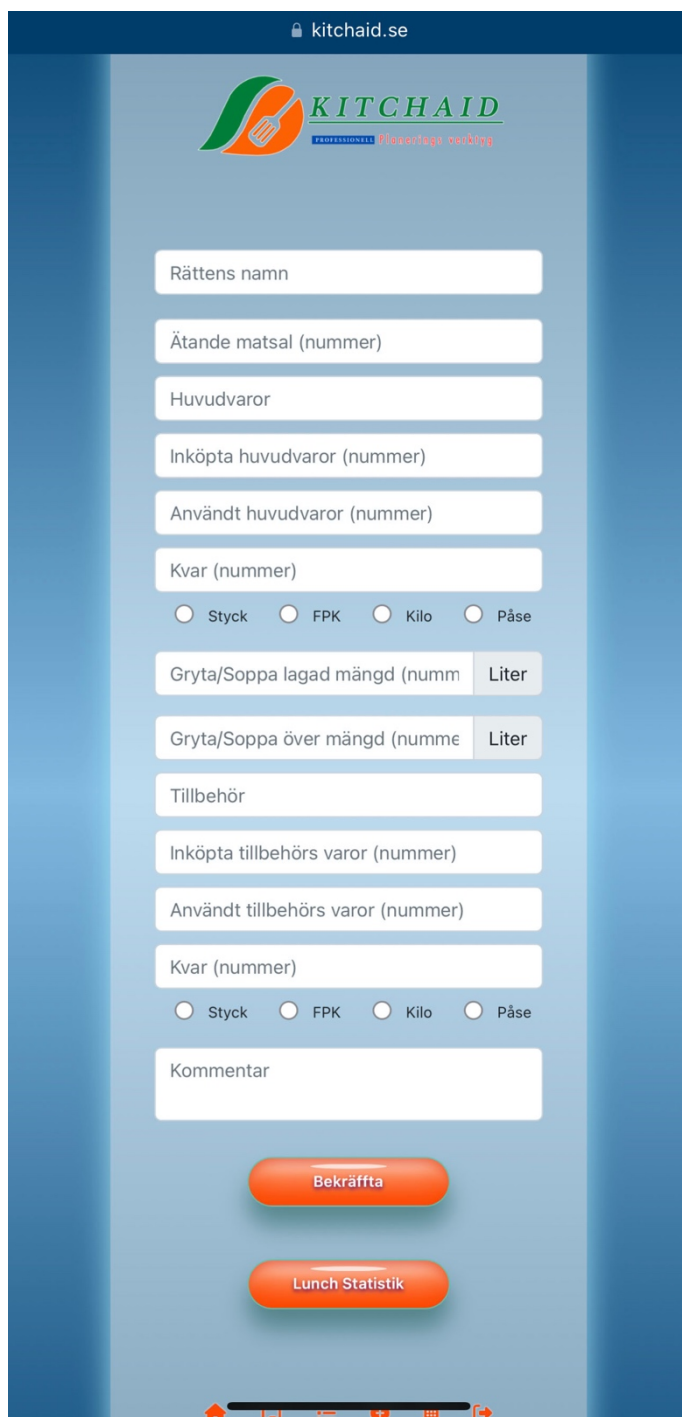
- Välja tillhör kommun
- Fyll i användarnamn
- Fyll i lösenord
- Klick på login
- Det kommer ta ca 10s att logga in.
- Om det fel med inloggnings uppgifter, kontakt med oss via e-mail.

Tillagningskök



- Enligt kökets roll, om det är tillagningskök, det kommer att visa hemsidan av tillagningskök.
- Kökets namn ska visas efter "Välkommen".
- Alla funktion visas i orange knapp.
- På botten finns introduktion av appen, tankar som ligger bakom etcetera
- Manuel finns på botten. Det är PDF filen, kan läsas i mobilen eller dator. Kan också ladda ner och skriv ut.

Tillagningskök – Lunch statistik



The screenshot shows the 'Lunch statistik' form in the Kitchaid mobile app. The form is set against a light blue background with a dark blue header containing the 'kitchaid.se' logo. The Kitchaid logo itself features a stylized orange and green leaf-like shape next to the word 'KITCHAID' in green, with 'PROFESSIONELL FÖRÄNDRINGS KÖKING' in smaller red text below it. The form fields are white with rounded corners and are arranged vertically. At the bottom, there are two orange buttons: 'Bekräfta' and 'Lunch Statistik'. A mobile status bar is visible at the very bottom of the screen.

kitchaid.se

KITCHAID
PROFESSIONELL FÖRÄNDRINGS KÖKING

Rättens namn

Ätande matsal (nummer)

Huvudvaror

Inköpta huvudvaror (nummer)

Använt huvudvaror (nummer)

Kvar (nummer)

☐ Styck ☐ FPK ☐ Kilo ☐ Påse

Gryta/Soppa lagad mängd (numm) Liter

Gryta/Soppa över mängd (numme) Liter

Tillbehör

Inköpta tillbehörs varor (nummer)

Använt tillbehörs varor (nummer)

Kvar (nummer)

☐ Styck ☐ FPK ☐ Kilo ☐ Påse

Kommentar

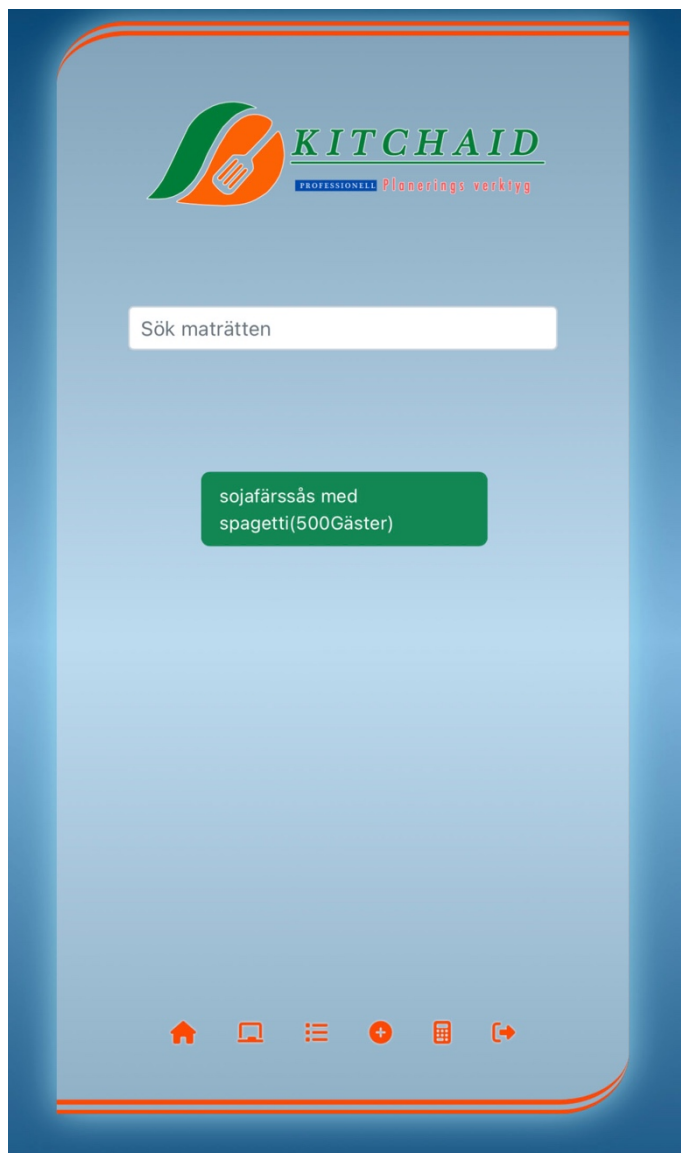
Bekräfta

Lunch Statistik

Tryck på första knapp Lunch statistik, kommer att visas den sidan för att skapa nytt record. Fyll i information enligt text i formen och välja enhet som passar beställning (rekommendera Kilo på stor sätt). Om det är hel rätt som Potatisbullar, kan bara lämna gryta, soppa fället och tillbehör tomt.

Fyll i kommentar för att komplettera information som behövs. (Typ hur mycket mat/gryta gick till matsal i skolan, om total mängde inkludera utskicken) Klick på 'bekräfta' att registrera information.

Tillagningskök – Statisk



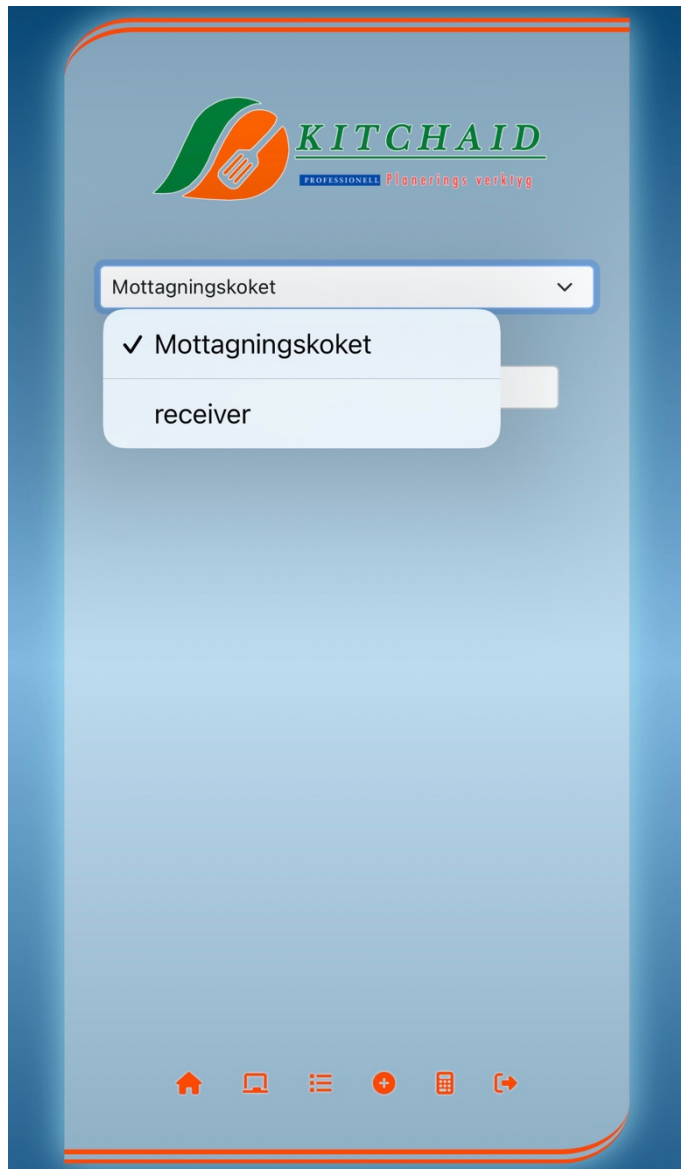
Tryck på andra knapp Statisk, kommer att visas den sidan. Här visas alla record som köket skapad.

I sök fället kan man söka maträtten enkelt och snabb.

Det går att uppdatera rekord via "Uppdatera"

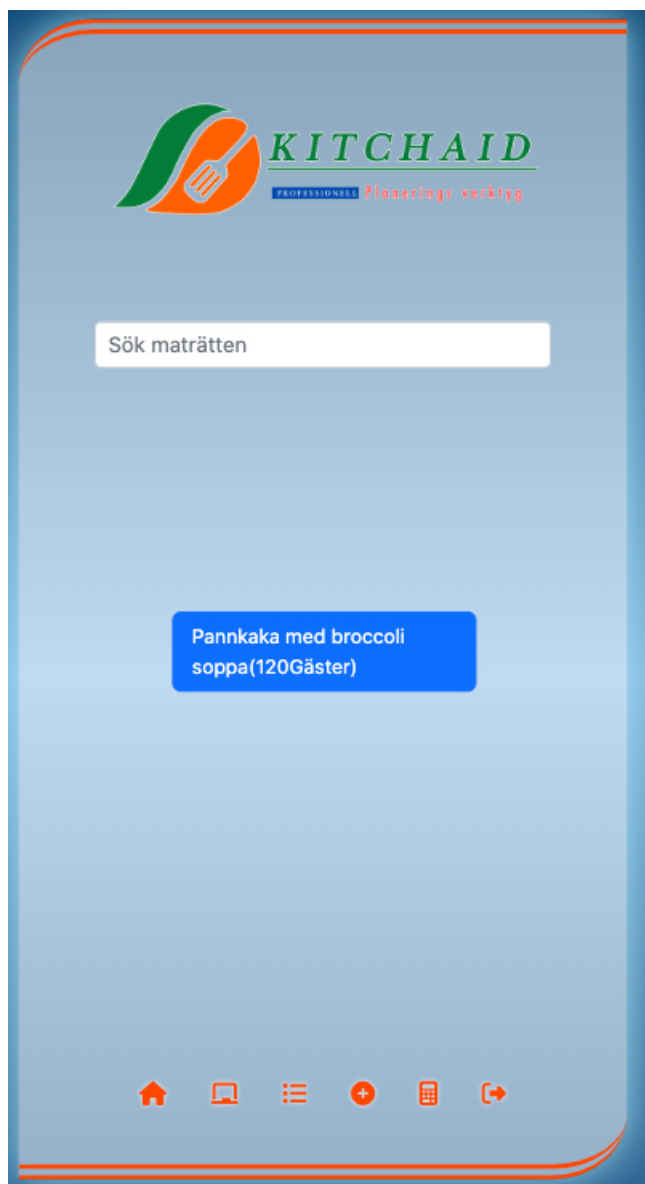
sojafärssås med spaghetti			×
Rättens namn	Ätande matsal	Enhet	
sojafärssås med spaghetti	500	Pers	
Huvudvaror		Sojafärs(torr)	
inköpta	66	Kilo	
Användt	5	Kilo	
Kvar	1	Kilo	
Gryta/Soppa/Sås			
Lagad mängd	110	Liter	
Kvar	10	Liter	
Tillbehör		Spagetti	
inköpta	55	Kilo	
Användt	45	Kilo	
Kvar	10	Kilo	
Kommentar			
15kg riven morot och 40 liter krossad tomat till såsen. 10 djupa bleck pasta till matsal.			
		Radera	Uppdatera

Mottagningsköks statistik



Tryck på tredje knapp
Mottagningsköks Statisk,
kommer att visas den sidan.

På först fället, välja
mottagningskök som du vill
kolla. Det visas bara
mottagningskök som tillhör
tillagningskök (mottagningskök
som du skickar mat till).



Efter väljer mottagningskök, kommer det visas alla rekord som mottagningskök skapat.

På den sätt kommer tillagningskök har en bättre kontroll av maten som skickads till olika avdelning och feedback. Då blir det lättare att kontrollera mat mängde nästa gång enligt siffror från mottagningskök.

I sök fället kan man söka maträtten enkelt och snabb.

Pannkaka med broccoli soppa



Rättens namn	Ätande matsal	Enhet
Pannkaka med broccoli soppa	120	Pers
Huvudrätt	Pannkaka	
Mottagen	400	Styck
Uppäten	320	Styck
Kvar	80	Styck
Tillbehör	Soppa	
Mottagen	30	Liter
Uppäten	20	Liter
Kvar	10	Liter
Smaken		
Kommentar		
Soppa är inte så populär. kan drag ner lite. Pannkaka kan drag ner 50 stycken.		

Till exempel:

Mottagningskök servera pannkaka till 120 gäster.

Då vet tillagningskök att minska lite pannkaka och drag ner mängde av soppa.

Vissa maträtten kan vara populär i en skolan/förskolan men helt tvärtom i andra skolan/förskolan. Så registrera allt kan undvika onödigt jobb, energi, el, vatten, råvaror etcetera.

White board: beställnings tavla

KITCHAID
PROFESSIONELL Plömsvetsnings verktyg

Varor att beställa

Kommentar

Lägga till

Benämning	Kommentar
potatis	50kg
morot	30kg

Ta bort allt

Tryck på fjärde knapp, kommer att visas den sidan.

Snabb anteckning för vad ska beställas. Men inte koppad till leverantör. Bara hjälpmedel som anteckningsbok.

Veckoplan

The screenshot shows the Kitchaid mobile app interface. At the top is the Kitchaid logo with the tagline 'PROFESSIONELL Fiske- och köttläggning'. Below the logo are radio buttons for selecting a day of the week: Måndag, Tisdag, Onsdag, Torsdag, and Fredag. There are two text input fields: 'Att göra' (To do) and 'Kommentar' (Comment). Below these fields is an orange button labeled 'Lägga till' (Add). Underneath is a table with three columns: 'Dag' (Day), 'Uppgifter' (Tasks), and 'Kommentar' (Comment). The table contains three rows of data. At the bottom of the table is another orange button labeled 'Ta bort allt' (Remove all). At the very bottom of the screen is a navigation bar with icons for home, list, add, calendar, and share.

Dag	Uppgifter	Kommentar
Måndag	lägga naken fisk	85kg total, 30kg till matsal
Tisdag	dela köttbullar	28 lådor
Onsdag	lägga på...	hålla med 40kg

Tryck på femte knapp
veckoplan, kommer att visas
den sidan.

Här kan kökspersonal skapa
hela veckans todo list.

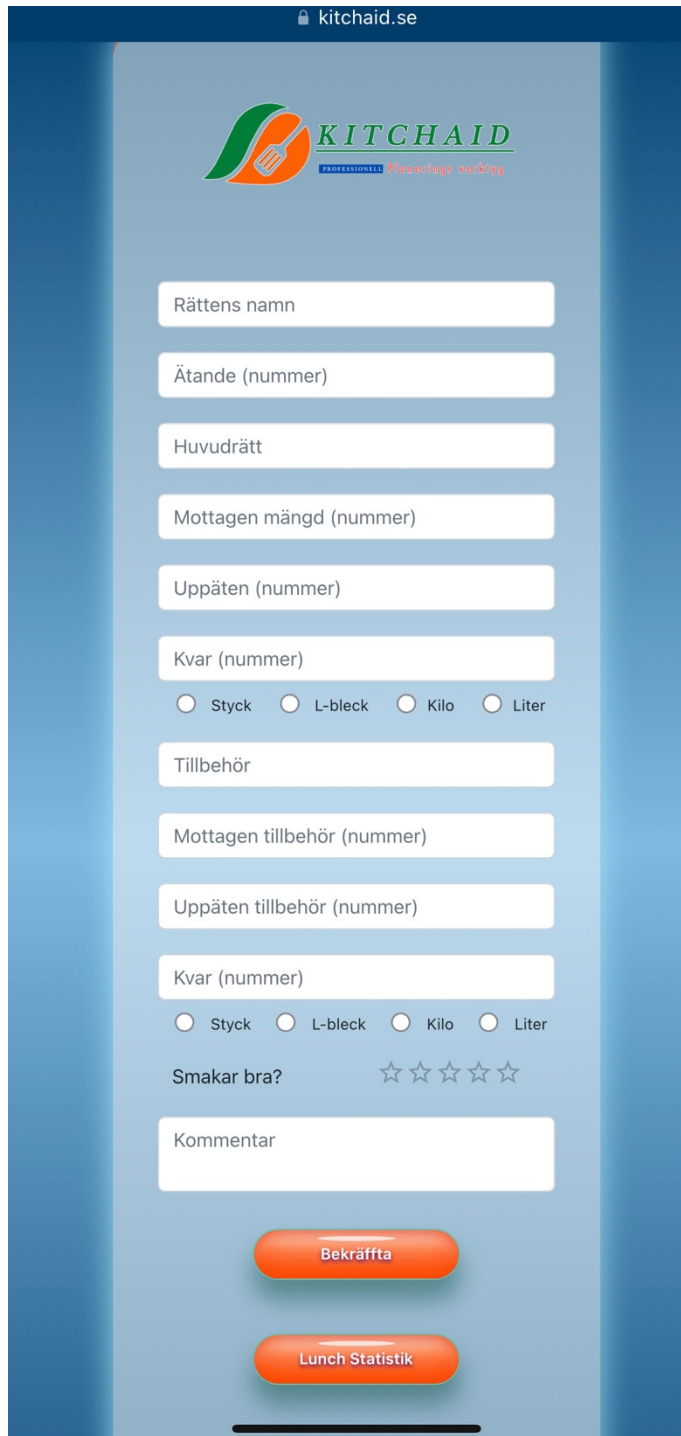
Bara radera uppgifter efter
avslutat uppdrag.

Mottagningskök



- Enligt kökets roll, om det är tillagningskök, det kommer att visa hemsidan av mottagningskök.
- Kökets namn ska visas efter "Välkommen".
- Alla funktion visas i orange knapp.
- På botten finns introduktion av appen, tankar som ligger bakom etcetera
- Manuel finns på botten. Det är PDF filen, kan läsas i mobilen eller dator. Kan också ladda ner och skriv ut.

Mottagningskök – Lunch statistik



The screenshot shows the Kitchaid.se mobile app interface. At the top, there's a dark blue header with the website name 'kitchaid.se'. Below it is the Kitchaid logo, which features a stylized orange and green leaf-like shape next to the word 'KITCHAID' in green, with 'PROFESSIONELL Plåstantagning' in smaller text below. The main form area has a light blue background and contains several input fields and buttons. The fields are: 'Rättens namn', 'Ätande (nummer)', 'Huvudrätt', 'Mottagen mängd (nummer)', 'Uppäten (nummer)', 'Kvar (nummer)', 'Tillbehör', 'Mottagen tillbehör (nummer)', 'Uppäten tillbehör (nummer)', and 'Kvar (nummer)'. Each of the 'Kvar' fields has four radio button options: 'Styck', 'L-bleck', 'Kilo', and 'Liter'. Below the 'Kvar (nummer)' field is a 'Smakar bra?' section with five star icons. At the bottom of the form is a 'Kommentar' field. Two large orange buttons are at the very bottom: 'Bekräfta' and 'Lunch Statistik'.

Tryck på första knapp Lunch statistik, kommer att visas den sidan för att skapa nytt record.

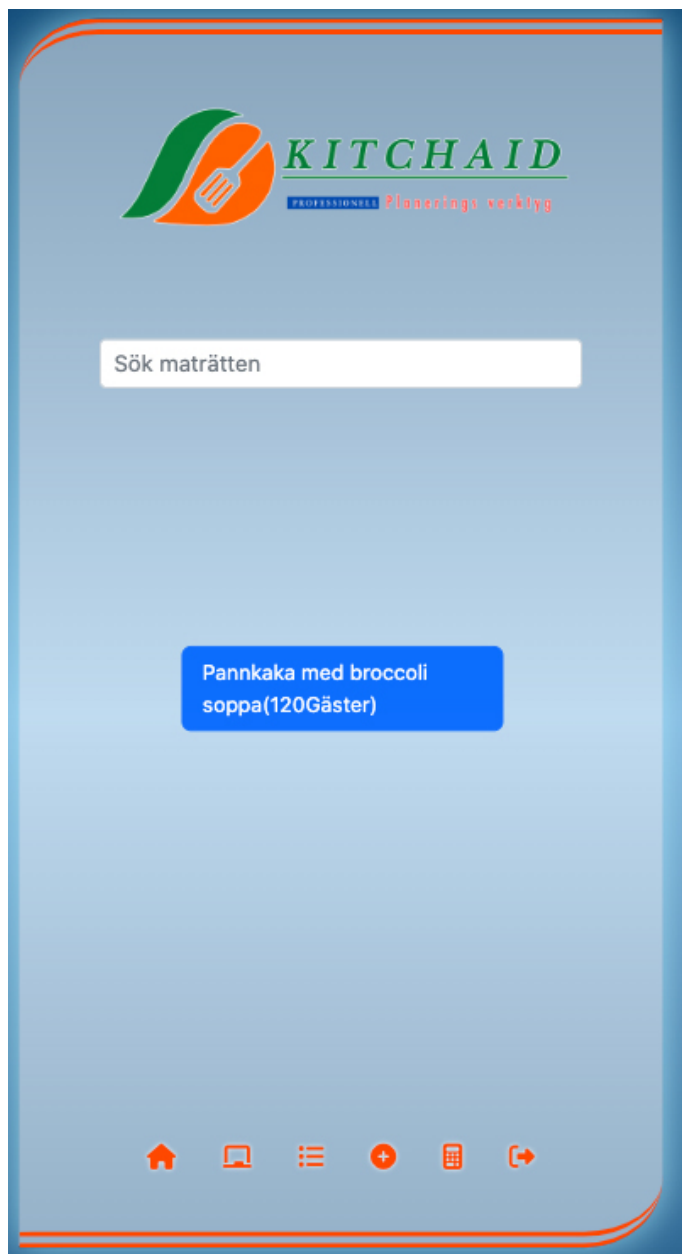
Fyll i information enligt text i formen och välja enhet som passar mottagen mat.

Om det är hel rätt som Potatisbullar, kan bara lämna gryta/soppa fället och tillbehör tomt.

Fyll i kommentar för att komplettera information som behövs. Fältet 'Smaka bra?' är feedback information från gäster som bedömning av rätten.

Klick på 'bekräfta' att registrera information.

Mottagningskök – Lunch statistik



Tryck på andra knapp Statistik, kommer att visas den sidan.

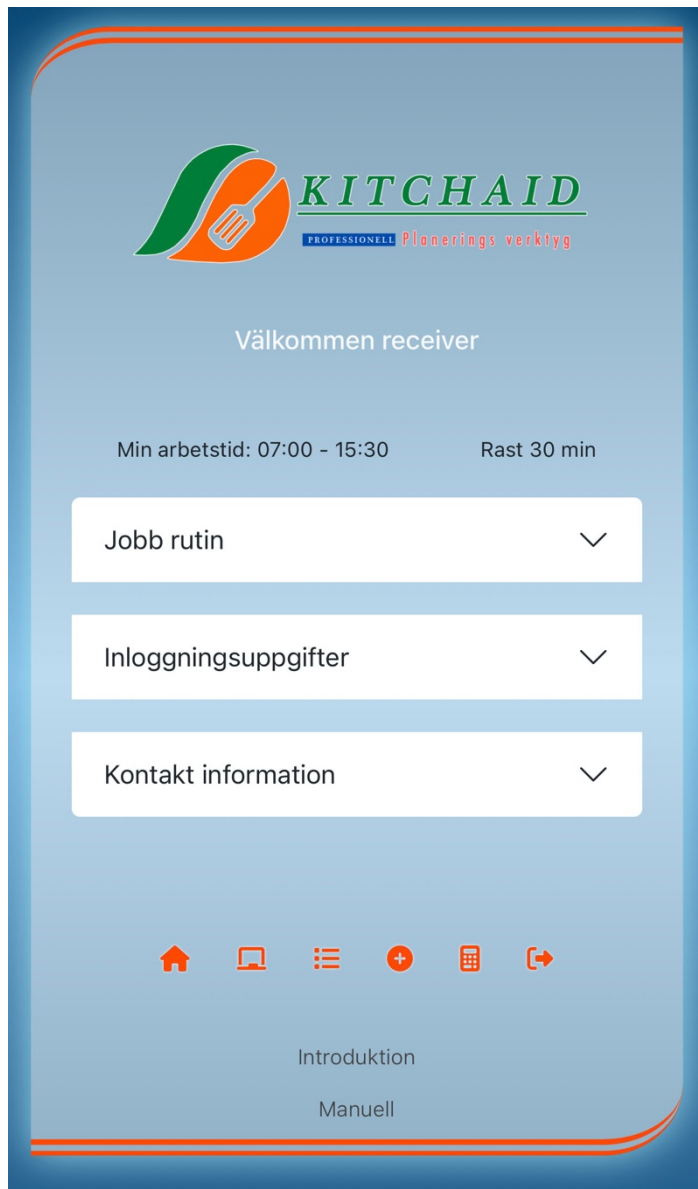
Här visas alla record som mottagningskök skapad.

I sök fället kan man söka maträtten enkelt och snabb.

Det går att uppdatera rekord via "Uppdatera"

Pannkaka med broccoli soppa			×
Rättens namn	Ätande matsal	Enhet	
Pannkaka med broccoli soppa	120	Pers	
Huvudrätt	Pannkaka		
Mottagen	400	Styck	
Uppäten	320	Styck	
Kvar	80	Styck	
Tillbehör	Soppa		
Mottagen	30	Liter	
Uppäten	20	Liter	
Kvar	10	Liter	
Smaken			
★★★★☆			
Kommentar			
Soppa är inte så populär. kan drag ner lite. Pannkaka kan drag ner 50 stycken.			
		Radera	Uppdatera

Vikarie pärm

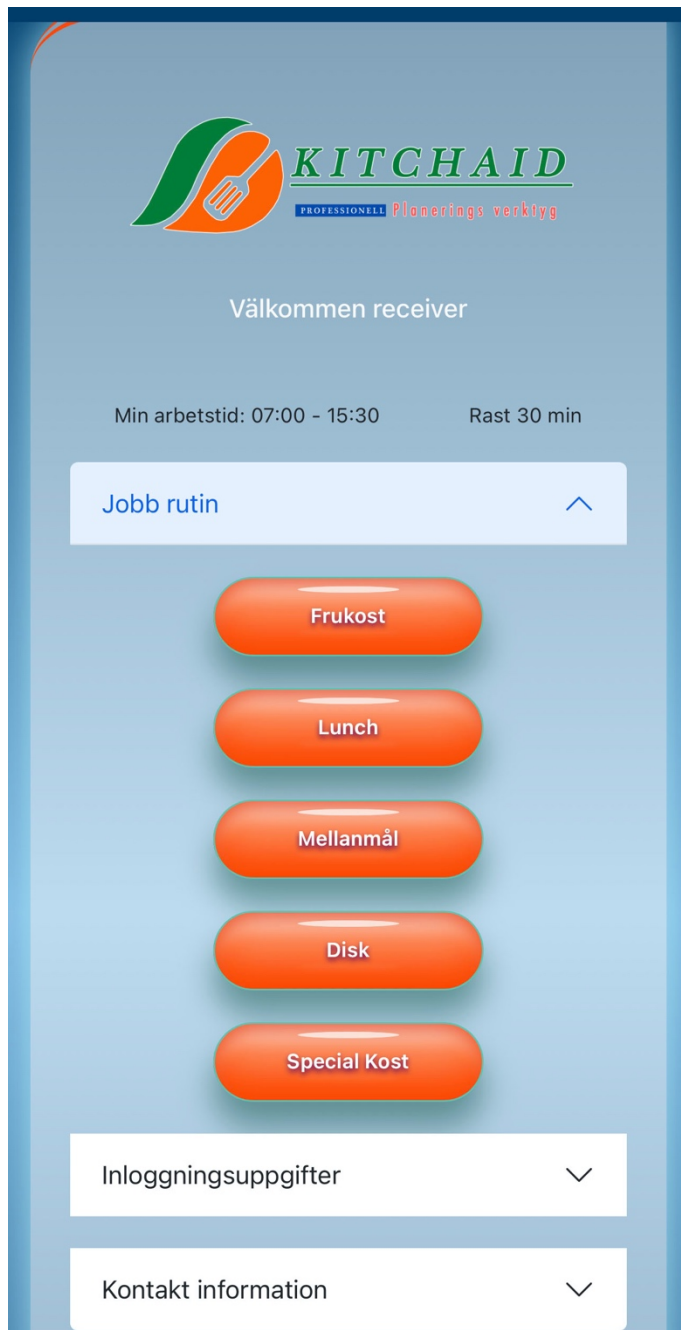


Tryck på tredje knapp Vikarie pärm, kommer att visas den sidan.

För underlätta vikarien, kan personal få alla information direkt via appen.

- Jobb rutin: från frukost servering till lunch och mellanmål. Disk och alla specialkost i den stället.
- Inloggningsuppgifter: till exempel användarnamn och lösenord till kitchcheck, hantera etcetera
- Kontaktinformation: Alla viktig avdelning, köket, felanmälan och chefers telefon nummer.

Jobb rutin



Under jobb rutin genom att klicka på knappen kan personal få information av rutinen och specialkost list.

Obs att rutin kan variera mellan olika kommun. Kan uppdateras enligt behov.

- Servering till frukost och mellanmål kan personal uppdatera själv.
 - Avdelningar av förskolan/skolan kan personal skapa och uppdatera själv.
 - Specialkost av förskolan/skolan kan personal skapa och uppdatera själv.
- Exempel finns i följande sidor.

Morgonrutiner



Vardag	Servering
Måndag	Ägg
Tisdag	Gröt
Onsdag	Yoghurt
Torsdag	Bröd
Fredag	Gröd

Uppdatera

Om man kommer som vikarie så är de ok att servera fil / yoghurt vid grötfrukosten, då de kan vara lite ont om tid på morgonen.

Kl. 07.00 – 07.30

- Starta diskmaskinen. Instruktioner sitter på väggen. Under tiden den fylls så börja förbereda frukosten. Diska därefter mellis disken från gårdagen som står på vagnarna, en vagn i taget så inte disken blandas ihop.
- Är de grötfrukost så börja att koka vattnet medan du diskar mellis disken. Lägg sedan upp gröten i karotter. Och äppelmos i små skålar.

Kl 07.30 – 09.00

- Kommer avdelningarna och hämtar sina vagnar. Dem säger till eller hämtar själv om något behövs.
 - När vagnarna sedan kommer åter till köket så diskas en vagn i taget. Ställ sedan ut dem i "korridoren".
- Om tid finns så kolla om något behövs fyllas på i kylan. Tex Lägga

Lunchrutiner



Kl. 10:00 - 11:00

- Det serveras tre sorters sallader. Kolla om de finns färdiga sallader i kylan, om inte så förbered nya. Tex. Riven morot, vitkålssallad, frysta grönsaker m.m
- Fördela sedan grönsakerna i plastlådor. Ställ in i kylan om de är ett tag till lunch annars så kan dem ställas direkt på vagnarna.
- På väggen i korridoren där vagnarna står så sitter det lappar där varje avdelning skriver antal ätande till lunch samt hur många bord dem har. Har dem inte skrivit där så går de bra att ringa till avdelningarna om du är osäker.

Max Antal bord per avdelning:

När taxin kommit så kontrollera att all mat har kommit. Kolla innehållsförteckning och kolla om de stämmer och att all specialkost finns med. Lista sitter vid spisen eller längre bak i detta häfte.

Namnet	Antal bord
Avdelning 1	2
Avdelning 2	3
Avdelning 3	2

Uppdatera avdelningarna

Kl 11.00 - 11.15

- Kontrollera temperaturen på maten innan den serveras, registrera temperaturen i eSmeily alt. anteckna ner temperaturen på matsedeln. (Varm mat: minst 60grader, kall mat: max 8 grader) vid fel temperatur: ring köket och rådfråga, telnr finns i **kontakt information**.
- Avdelningarna får maten upplagd i karotter. Ta fram kantinerna ur värmeskåpet och börja lägga upp.

Mellanmål



Vardag	Servering
Måndag	yoghurt
Tisdag	bread
Onsdag	yoghurt
Torsdag	bread
Fredag	fredags mys

Uppdatera

Kl. 13:00 - 15:30

• Avsluta dagen med att städa i köket, stänga av diskmaskinen, gå ut med alla sopor, kolla så spis och ugn är avstängda. Kolla även om dörrarna till kylarna är stängda. Kolla så kontakten till värmeskåpen är utdragen.

Övriga rutiner

- Kom ihåg att kitchhecka. Registrera rengöring, temperatur m.m.
- Tisdag & torsdag: Leverans av varor.
- Torsdagar: Gör alla beställningar från Martin & Servera.

Om tid finns:

- Städa golv
- Golvbrunnar
- Rengöring av diskmaskinen
- Städa torrföråd
- Städa kyl & frys
- Torka rent alla hyllor och övriga ytor.

Special Kost

Namnet	Allergi mot	Tillhör avd	Kommentar
Barn 1	Mjök protein	Avdelning 1	Vegetarisk
Barn 2	Gluten	Avdelning 3	
Barn 2	Ägg	Avdelning 2	

Uppdatera special kost

Min arbetstid: 07:00 - 15:30 Rast 30 min

Jobb rutin ^

Frukost

Lunch

Mellanmål

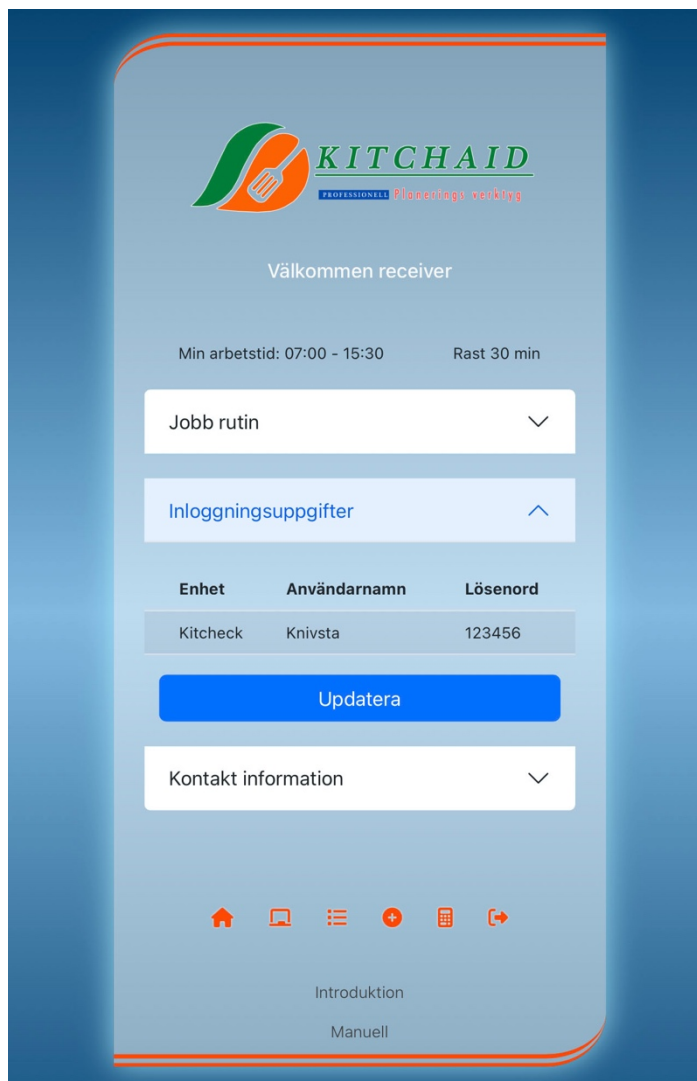
Disk

Special Kost

Inloggningsuppgifter v

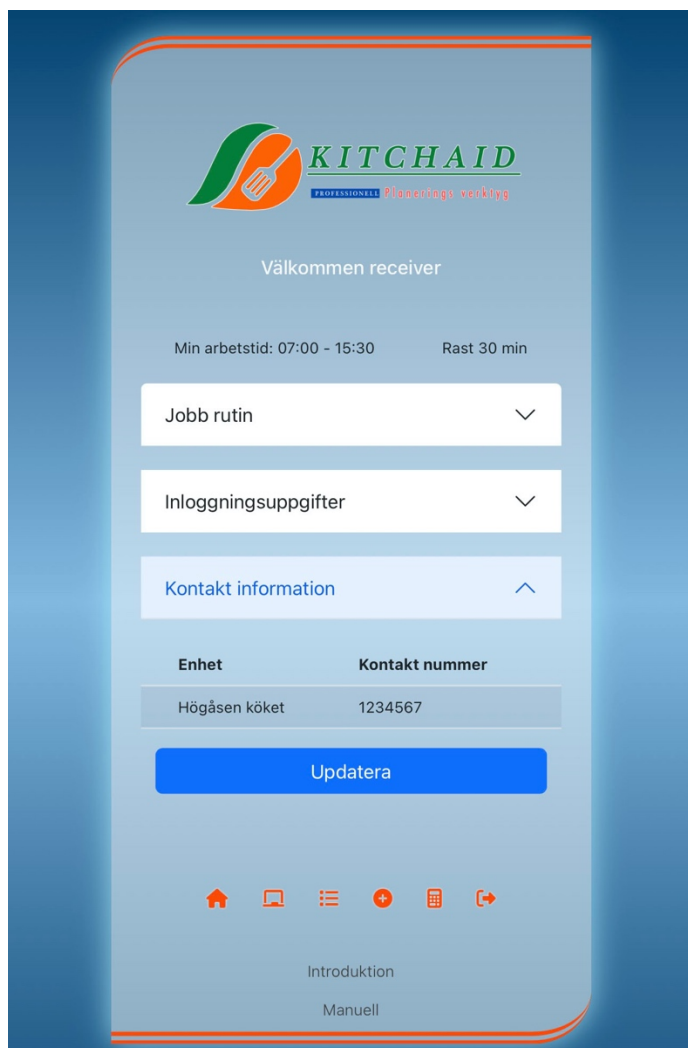
Kontakt information v

Inloggningsuppgifter



Genom att klick på Uppdatera kan personal skapa och uppdatera inloggningsuppgifter.

Kontaktinformation



Genom att klick på Uppdatera kan personal skapa och uppdatera kontaktinformation.

White board och veckoplan funktion vänligen
hänvisa till sidan 10 – 11

KITCHAID
PROFESSIONELL HÅNTERINGS- och ÅNG

☐ Måndag ☐ Tisdag ☐ Onsdag ☐ Torsdag ☐ Fredag

Att göra

Kommentar

Lägga till

Dag	Uppgifter	Kommentar
Måndag	lägga naken fisk	85kg total, 30kg till matsal
Tisdag	dela köttbullar	28 lådor
Onsdag	lägga mat	85kg med 40kg

Ta bort allt

KITCHAID
PROFESSIONELL HÅNTERINGS- och ÅNG

Varor att beställa

Kommentar

Lägga till

Benämning	Kommentar
potatis	50kg
morot	30kg

Ta bort allt

Navigeringsfältet



Från vänster:

1. Hem
2. White board
3. Veckoplan
4. Skapa nya lunch statisk
5. Kalkylator
6. Logga ut

Mera funktion på gång och ska uppdateras i framtiden. Tveka inte att kontakt med kitchaid.se om du har funderingar och problem.

Tillsammans kan vi minska svinn och hålla på bra ekonomi.

Tack för användning av Kitchaid.se

www.kitchaid.se kontakt oss på kitchaid.se@gmail.com