

FRA SLOW TIL FLOW

Lange køer ved buffeten, ufleksible diske og natmad i køleskabet.
Det er fortid på 3F-kursusejendommen Langsøhus i Silkeborg.

Vi kender det fra de lange bilkøer på motorvejene. Efter uendelig tid i sneglefart viser det sig, at problemerne skyldes en bil, der er gået i stå i nødsporet. Det var egentlig også småting, der fik køen med de mere end 100 kursister til at starte ude i foyeren morgen, middag og aften – køen frem mod den lange, veldækkede buffet i spisesalen på den smukt beliggende kursusejendom ved Silkeborg Langsø.

Buffeten var anrettet lidt trangt på et antal borde i forlængelse af hinanden. Af uforklarlige grunde forsynede gæsterne sig kun fra den ene side – måske fordi der kun var kort afstand fra buffet til de opdækkede borde på den anden side. Det gav trængsel, når man havde glemt at tage brød, fik lyst til noget længere tilbage på buffeten eller skulle på tværs af køen for at hente drikkevarer. Til gengæld var der masser af plads ved bordene på reposen, for her dækkede køen for adgang.

"Det fungerede ikke," konstaterer køkkenleder Camilla Jensen, og forstander på Langsøhus, Jan Aas Christensen, var enig. Så da det sidste år var spise- og hyggeområdernes tur til renovering, blev hele spørgsmålet om flow i serveringssituationerne taget op til diskussion. Som sædvanlig blev konsulent Ole Jørgensen fra BENT BRANDT også taget med på råd. Med snart 30 års erfaring som kantineleder og som konsulent, er flow omkring buffeten Oles kæphest.

3 DISKE I STEDET FOR 1

"Man skal kunne shoppe ved buffeten – føle sig fristet og kunne gå rundt om lækkerierne. Ikke ha' en fornemmelse af kø ved disken, så andre synes, man maser sig foran," siger konsulenten, som derfor foreslog, at den lange buffet blev delt i 3, så de er nemme at gå rundt om. "Så kan retterne deles logisk op, og ved at lave mobile diske kan opstillingerne varieres."

Samtidig foreslog Ole, at den varme buffet blev flyttet til en ny, permanent disk på den hævdede repos, der alligevel ikke blev brugt. Så ville man kunne gøre en arbejdende kok synlig for gæsterne, og fordele tilstrømningen til buffeten i to retninger.

DEN STORE BESPARELSE: EN KAFFEDISK

"Og nu fungerer det perfekt," siger Camilla Jensen, der også har sparet en halv times køkkenarbejde om morgenen og det samme om aftenen foruden store besparelser på udgifterne til kaffe. 3F Langsøhus har nemlig fået en kaffedisk.

"Før bryggede vi kaffe på et kaffeanlæg i køkkenet, fyldte kaffen på termokander, – og tømte slatterne ud igen. Det var ca. halvdelen," fortæller køkkenlederen. "Men så foreslog Ole, at vi lavede en kaffedisk i spisesalen, hvor 2 fuldautomatiske Franke X-XL kaffemaskiner brygger frisk kaffe i krus. Det er en stor succes. Det er også fra denne disk, hvor man fra det indbyggede koldtandsanlæg forsynes sig med vand – med og uden brus."

GO'NATMAD

Også i nabolokalet til 'slyngelstuen' i kælderen gør en ny disk-løsning lykke. 'Slyngelstuen' er det flot renoverede rum, hvor kursisterne tilbringer aftenerne, og naborummet er stedet, hvor man tidligere kunne finde natmad og drikkevarer i et antal køleskabe.

"Før den sidste køkkenmedarbejder går hjem kl. 20.15, er natmaden anrettet til selvbetjening," fortæller Camilla. "Tidligere var fadene placeret i flere køleskabe, så der var ikke noget overblik, og det så hurtigt rodet ud. Det har en lang disk med køl i bordpladen rådet bod på. Nu kan vi sætte pålægsfade, pølse- og osteborde flot op, og i køleskufferne under bordet opbevares drikkevarer i kasser. Da vi har mange

forskellige kursusarrangører har vi lavet magnetskilte med deres navne, så deltagerne kan se, hvilke skuffer der hører til deres kursus af hensyn til afregning."

EKSTRA BORDPLADS INDBYGGET

Det var husets forstander, der fik idéen til at indrette et uudnyttet loft til lærerværelse og møderum. "Det er jo meget forskellige undervisere, der kommer i huset, og de har stort udbytte af at møde andre. Derfor har vi prioriteret faciliteter til, at de kan mødes i hyggelige omgivelser," siger Jan Aas Christensen. Og der er hyggeligt i lokalet med terrasse og en fantastisk udsigt over søen. Men 2 åbne bardiske til anretning og opbevaring var noget rod, så også her gik holdet i tænkeboks.

"Resultatet er blevet en flot, lang og bredere disk langs væggen med lukkede skuffer og skabe og et diskmodul på hjul, som kan skubbes ind i et hulrum under den faste disk, så den ikke fylder," forklarer forstanderen. "Har vi så brug for ekstra frasætningsplads, kan den køres frem, så toppen fungerer som bord."

"Meget elegant – og meget velfungerende", lyder evalueringen fra køkkenlederen og forstanderen.

D
Plads til at kursisterne shopper rundt på 3 mobile diske.

B
Kaffedisk kombineret med koldtandsanlæg.

C
Klar til natmad. Kølebord til øl og vand og med køl i bordpladen til fadene.

