

FÖRENINGSNYTT

Nyhetsbrev för FCSI Nordic


1 2 3 4 2016

HÄLSNING FRÅN STYRELSEN

FCSI Nordic växer!

Under -2016 har elva stycken konsultmedlemmar och två företagsmedlemmar anslutet sig till vår branschförening. Medlemsantalet ser i skrivande stund ut enligt följande:

22 Professional
8 Senior associate
6 Associate
2 Emeritus
26 Corporate

Väldigt kul att fler vill vara med och påverka branschföreningen i rätt riktning, ju fler som sprider ordet om  desto bättre!

Fokus under året kommer att läggas på arbete med utbildning och certifiering, marknadsföring och medlemsnytta. Arbetet med ändring av stadgarna har fortgått och omröstning kring ändringsförslagen kommer att ske på årsmötet den 14 april, hoppas merparten av er har möjlighet att komma.

Priser till flest erhållna CEU-poäng under -2015 kommer delas ut på årsmötet, spänningen är olidlig.

I höst kommer medlemsmöte 2 att hållas i Oslo den 8 september, mer information kommer ut under senvåren!

Mvh, Styrelsen FCSI Nordic

BESIKTNINGSMANNEN HAR ORDET

Vid besiktning kan man ofta konstatera att ingen har hand om drifts- och skötselinstruktioner för befintliga köksmaskiner. Därför bör man åtminstone begära att köksentreprenören gör flikar för de befintliga maskinerna i drifts- och skötselpärmar och att entreprenören sätter in de av beställaren tillhandahållna befintliga handlingarna. Om det behövs så bör de befintliga maskinerna få nya "pos-skyftar" så det blir lätt att hitta dem i pärmen och på relationsritningar. En annan sak att tänka på är att befintliga kokgrytor kanske behöver besiktigas av ackrediterat företag för att få användas efter ombyggnaden.

Björn Weslien, FCSI Emeritus/Besiktningsman

MEDLEMSMÖTE 1 2016-02-11

Ljusdesign i storkök

Johan Röklander från WSP Ljusdesign Sverige höll ett inspirerat och intressant föredrag om möjligheterna med god ljusdesign i köksmiljöer.

Den stora potentialen finns främst inom områdena energibesparing, ökad produktivitet och minskade sjukskrivningar.

Johan inledde med att tala om vad seende är (upplevelsen är alltid relativ - beroende på omgivningen) och vad vi ser (ytor) samt att ljuset påverkar oss på andra sätt också, t ex vakenheten. Detta genom att det styr produktionen av viktiga hormoner som melatonin och kortisol.



Han menar också att Lux-tal är dåligt att använda som referens eftersom upplevelsen av ljuset och seendet är så "relativ". T ex kan lite ljus/belysning ofta vara tillräckligt bra om omgivningen är mörk.

Han konstaterade att vi just nu står mitt i ett pågående tekniskifte till LED-belysning. Fördelarna är främst att LED är mycket mer energieffektivt, att det fungerar bra i kyla och att färgen på ljuset går att styra. Nackde-

len är att LED inte fungerar så bra i värme, därför fungerar än så länge vanligt glödljus bäst i ugnar mm.

När han spanar in i framtiden tror han att vi snart kommer att se arbetsstationer med inbyggd belysning, elektrifierade och "lysande" fönster mm.

När vi designar våra arbetsmiljöer ska vi tänka på följande:

Dagsljuset är fortfarande helt gratis som ljuskälla.

Med ny teknik kan vi spara upp mot 40% av energin för belysningen. Med smarta styrsystem upp till 90%, eftersom vi idag har massor av belysning som lyser helt i onödan.

Helt jämn belysning är inte bra eftersom lagom kontraster och skuggor hjälper oss tyda vad vi ser. Placera armaturena så att de inte ger olämpliga skuggor, reflexer eller bländning.

Att arbeta med olika ljustemperaturer över dagen hjälper oss att styra uppmärksamhet och vakenhet. Ljus syns inte, det är de belysta ytorna som syns!

och viktigast av allt...

det är alltid behovet som ska styra belysningen, dvs rikta ljuset på det vi vill se!

Lars Lindstaf, FCSI Professional

KALENDER FÖR FCSI NORDIC 2016

Medlemsmöte 1

Datum 2016-02-11

Tema Ventilation, ergonomi och belysning i storkök Stockholm

Årsmöte

Datum 2016-04-14

Tema Utbildning och design Stockholm

Medlemsmöte 2

Datum 2016-09-08

Tema ej fastställt

Oslo

Medlemsmöte 3

Datum 2016-11-17

Tema ej fastställt

Plats ej bestämd

KALENDER FÖR FCSI EAME 2016

Ventilation i storkök

Pether Henriksson, projektchef på Caverion berättade om projektering av storkök från en ventilationskon-sults perspektiv.

Som vi alla vet är storköket en mycket krävande och utmanande miljö att projektera, inte minst när det gäller ventilationsprojekteringen.

Pether Henriksson har lång erfarenhet som vvs-ingenjör och vi fick ett mycket lärorikt föredrag om hur han ser på dessa utmaningar med storköksventilation, och vad vi har för möjligheter att göra den bättre i framtiden.

Dessa frågor anser Pether att man bör beakta i projekteringen som start för en lyckad projektering:



Pether Henriksson

- Kondens från kokgrytor som används med öppet lock.
- För kokgrytor dimensionerar Pether en sammanlagring på 1,0
- Ånga från kombiugnar vid öppning av dörr.
- Imkåpens överhäng ökas till 800 mm.
- Sammanlagringsfaktor/ användarfaktor för utrustning.
- Rengöring/byte av fettfilet, beakta placeringen redan i projekteringen för att säkerställa bra arbetsmiljö vid rengöring av filter.
- Vem byter/ rengör? Hur går det till? När ska man byta?
- Temperaturen i köket.

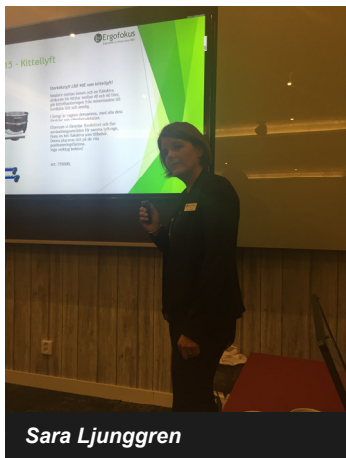
En annan faktor som kräver noggrann eftertanke och beräkningar är dimensionering och beräkning av luftflöden och aggregatstorlekar.

Vi diskuterade även projektering, ansvar och fördelning, energieffektivitet, viktigt, nyttigt och lärorikt!

Besök gärna <http://www.caverion.se/> för mer information.

Ergonomi i storkök

Sara Ljunggren, vd på L&d Ergofokus AB och tillika dagens sponsor för mötet höll en väl genomförd föreläsning. Tack Sara för att du alltid ser till att med glatt humör hålla oss uppdaterade på nyheter inom ergonomi, och påminner oss om sådant som vi inte får glömma bort för att hålla oss i teknikens framkant när det gäller ergonomi i storkök. Arbetsmiljöarbetet ska vara en del av det dagliga arbetet och omfatta alla fysiska, psykologiska och sociala arbetsförhållanden.



Sara Ljunggren

Vid dagens möte fick vi en genomgång av vilka risker som finns vid arbete i storkök och hur vi på bästa sätt kan förebygga dem. Här kommer ett axplock:

- Tunga lyft, påfrestande arbetsställningar, rätt lyfthjälpmiddel underlättar tunga arbeten vilket leder till minskade belastningsskador.
- Farlig arbetsutrustning, ska tas bort och ersättas med säker.
- Brännskador, är en stor risk som tyvärr inte går att undvika helt.
- Ventilation, god balanserad ventilation är en viktig del av arbetsmiljön i köken.
- Dålig belysning. I en bra ljusmiljö känner vi oss trygga. Både svag belysning och bländande ljus kan innebära problem. Risken för olycksfall ökar även med dålig belysning.

- Buller, uppfattas som störande i arbetet eller så är det rent av skadligt vid höga nivåer.
- Fallolyckor, att halka eller snubbla är kända risker som bör beaktas och arbetas bort i möjligast mån.
- Muskelspänning i kroppsdelar som leder till inflammationsskador, höj- och sänkbara arbetsbänkar, god belysning mm är faktorer som underlättar
- Stress våld och hot, förekommer inom arbete i restaurang och storkök. Den fysiska miljön kan vi påverka genom storköksprojekteringen för ökat välbefinnande

Föredraget avslutades med att vi alla fick göra en web-baserad snabbkurs med kontrollfrågor som beskriver de vanligaste belastningsskadorna. <http://arbetsmiljoverket.learnways.com/courses/course75/template.htm>

Besök <http://www.ergofokus.se> för mer matnyttigt kring ergonomisk utrustning i storkök.

Linda Larsson, FCSI Professional

BFS INFORMATION DAY



Den 21:a januari hölls BFS information Day på Näringslivets hus i centrala Stockholm. Även övriga medlemmar i FCSI Nordic välkomnades att delta i seminariet och vi var ett flertal konsulter som också medverkade under dagen. Temat löd "gröna tråden: Energi- och byggnadsprojektering i storkök"

Dagen bjöd på flera intressanta presentationer. Först ut var Tomas Berggren från Energimyndigheten. Han berättade bl a om energimyndighetens uppdrag och satte storköksbranschen i ett större perspektiv: påverkan på klimattförändringen, energibesparing, hälsa och välmående. Följande föreläsare, Johanna Whitlock, också hon från Energimyndigheten, gav oss en inblick i direktivet ekodesign och energimärkning. Ekodesigndirektivet är mycket viktigt då det ställer krav på energiprestandan hos produkter på hela EU-marknaden.

Efter fika var det dags för dagens tredje föreläsare som hölls på engelska av Keith Warren, director CESA, chairman of EFCEM Technical Board. Han berättade om BIM och dess användning idag och i framtiden samt det mervärde det skapar ur ett flerdimensionellt perspektiv. Han talade även om EFCEM BIM database, ett BIM-bibliotek som nu är på gång, helt oberoende av mjukvara.

Efter en liten bensträckare berättade Ulrika Flodberg för oss om BFS i stort. BFS är också medlem i den europeiska branschorganisationen EFCEM. Hon informerade även om CFSP-utbildningen som ett flertal leverantörer och konsulter redan genomgått och också blivit certifierade genom. För den som är intresserad informerades att nästa kurstillfälle hålls den 14:e – 15:e november i år.

Sist men inte minst kunde projektledare och utredare Lars-Olof Johansson stolt berätta att yrkesmyndigheten nu beviljat att starta utbildningen "Servicetekniker för storköksmaskiner". Den kommer att hållas på yrkeshögskolan Xenter i Botkyrka och pågå i två terminer fr o m hösten 2016. Vi hoppas på många ansökningar och att utbildningen, i det långa loppet, kommer att vara gynnsam för vår bransch!

Som ni förstår var det en mycket givande och lärorik dag som avslutades med mingel och en vällagad 3-rätters middag.

Sofie Nylander, FCSI Senior Associate

FCSI NORDIC

I FCSI samlas en mängd olika kompetenser inom olika kompetenser av typen Storkökskonsult, Restaurangkonsult, Managementkonsulter och andra kategorier som verkar inom Hospitalitybranschen. Nätverket är stort.

Vi har företagsmedlemmar som verkar inom hela bredden inom hospitalitetsområdet vilket innebär t ex Storkökstillverkare eller leverantörer av restaurangutrustning men även andra kategorier av företag.

Det betyder att vi har den samlade kompetensen för alla tänkbara projekt som handlar om mat och dryck i värdschapets tecken. Våra medlemmar kan hjälpa dig med att rita kök, lager, café, sjukhuskök eller skolkök, eller göra logistikutredningar, hitta rätt operatör för Er konferensverksamhet eller hjälpa Er med en upphandling av storkök eller en restaurangoperatör.

För våra medlemmar erbjuder vi kompetenshöjning genom medlemsmöten, nätverk med kollegor och leverantörer, möjlighet till samarbete i olika projekt. Allt i syfte att få nöjda kunder och att leverera projekten till god kvalitet. Genom FCSI finns möjlighet till internationella uppdrag och dela erfarenheter över gränserna. För utländska kunder kan vår webb underlätta att hitta nordisk kompetens.

We Share, We Support, We Inspire

Kontakta oss

Besök oss på vår webbplats:
www.fcsi.org

nordic@fcsi.org

