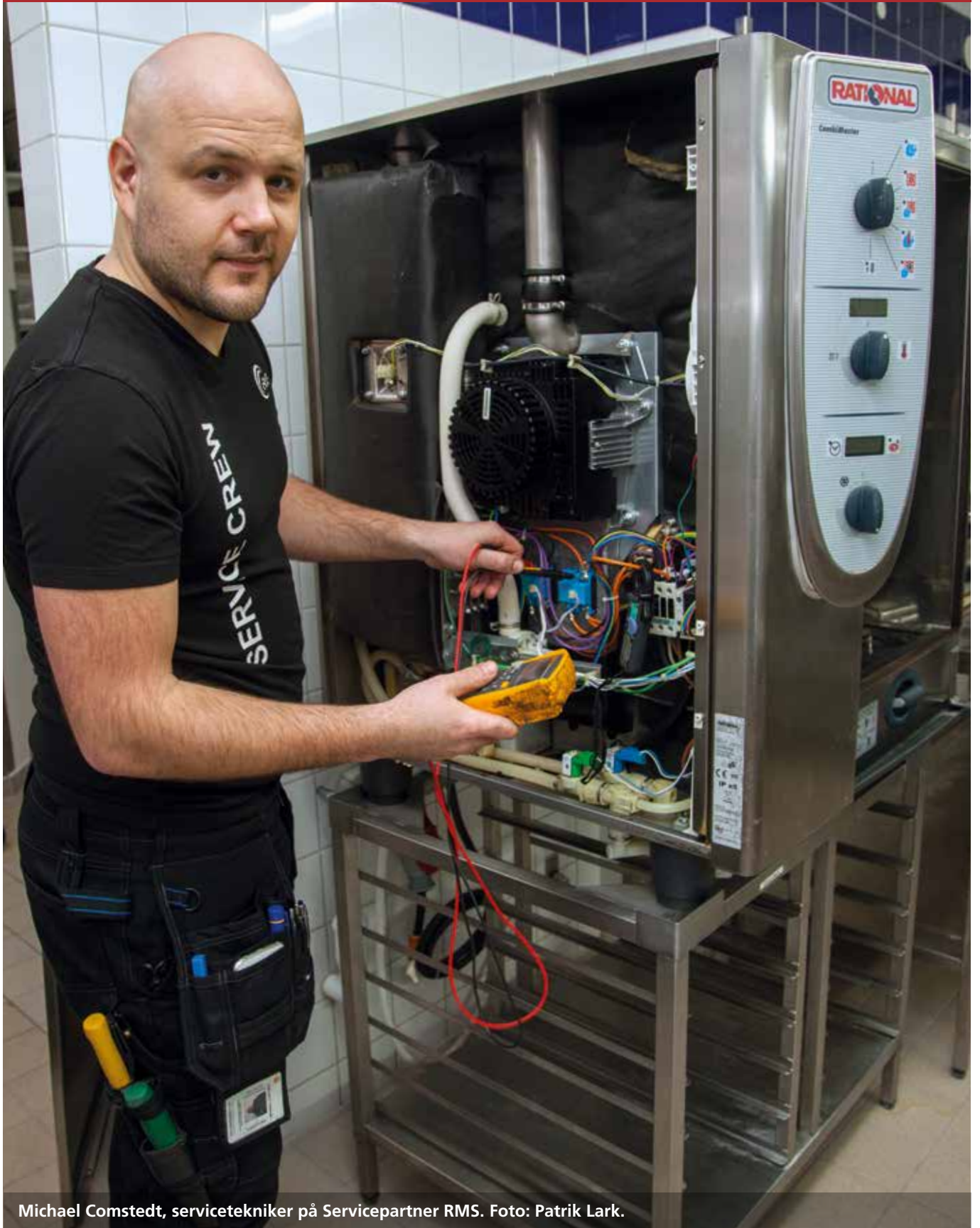


Service tekniker för storköksmaskiner



Michael Comstedt, servicetekniker på Servicepartner RMS. Foto: Patrik Lark.

Bli problemlösaren som räddar middagen!

Service tekniker är ett varierande yrke med teknik och kundkontakt i fokus. Det råder stor brist på servicetekniker som kan hålla den allt mer avancerade utrustningen i storkökens maskinpark funktionell.



Storköksmaskinerna har under de senaste åren blivit mer avancerade och i högre grad automatiserade. De styrs av olika system som ofta är komplexa för att klara användarnas miljö-, effektivitets- och kvalitetskrav. Storköksmaskiner installeras inte enbart i traditionella miljöer som just storkök. Branschen ser en ökad försäljning

till dagligvaruhandeln som till exempel livsmedelsbutiker och bensinstationer.

När maskinerna i storköket idag ska bytas ut måste man tänka på att de nya maskinerna ska vara energieffektiva och miljömässigt skonsamma. Denna utveckling ställer krav på ny kompetens bland landets servicetekniker. Samtidigt

ställer också serviceföretagens kunder ökade krav på tillgänglighet och god service. Det handlar inte bara om teknisk service utan också om det urbana samhällets krav på snabbhet och service.


Kurser i utbildningen

- Automatisering 15p
- Branschöversikt miljö, säkerhetsfrågor och regler 15p
- Elektronik/datorteknik 10p
- Elkunskap 25p
- Hydraulik/Pneumatik/Vakuum 10p
- Installation 10p
- LIA 1: installation 30p
- LIA 2: reparation, service och underhåll 35p
- Mekanik 20p
- Service, livsmedelsmiljö, produktionsteknik och energi 15p
- Vatten/gas/ånga/kyla 15p

Behörighetskrav

- Grundläggande yrkeshögskolebehörighet
- El- och energiprogrammet/VVS- och fastighetsprogrammet: Praktisk ellära, Elkraftteknik eller motsvarande kunskaper förvärvade på annat sätt. Eller: Ellära A, Växelström trefas, Elkompetens A och Elkompetens B eller motsvarande kunskaper förvärvade på annat sätt.
- Industritekniska programmet: Industritekniska processer 1, Underhåll elteknik eller motsvarande kunskaper förvärvade på annat sätt
- Eller: Industriell produktion A och Underhåll A och B eller motsvarande kunskaper förvärvade på annat sätt.

Läs mer på: www.xenter.se/utbildning/servicetekniker-storkoksmaskiner >>



“Det är ett kul och givande jobb och det är ett stort sug efter servicetekniker i branschen.”

Michael Comstedt, servicetekniker på Servicepartner RMS. Foto: Patrik Lark.

Hur är det att arbeta som servicetekniker?

Det är roligt, flexibelt och fritt med problemlösning i fokus. Jag träffar nya människor hela dagarna. Ett serviceyrke som är både tekniskt och socialt. Jag är räddaren i nöden och hjälper till i människors vardag.

Vilka är fördelarna och nackdelarna?

Det är fritt och flexibelt. Det känns givande att kunna hjälpa restaurang och kök med akuta problem. Jag jobbar även förebyggande så att kunden blir nöjd med sin utrustning. Det svåra är att jag inte vet vad som är fel innan jag

kommer och inte kan förbereda mig. Det är en stor utmaning.

Hur hamnade du i det här yrket?

Jag gick treårigt gymnasium "El-automation – styr och regler". Sedan ville jag ha ett jobb som kombinerade elkunskaperna med problemlösande och ett flexibelt jobb, som är rörligt där jag slipper sitta fast på ett kontor.

Vilka egenskaper är viktiga hos en Servicetekniker?

Grundläggande elkunskaper är viktiga och det är en fördel om du gillar att

möta nya människor. Bra om du är tekniskt intresserad och gillar problemlösning, gärna med viss stresstålighet. Akuta situationer dyker upp, det får du vara beredd på.

Vilka ska söka till den här utbildningen?

De som gillar utmaningar och problemlösningar och vill ha ett socialt och flexibelt jobb.

Några ord till de som ska söka utbildningen?

Det är ett kul och givande jobb och det är ett stort sug efter servicetekniker i branschen.



Foto: Patrik Lark.



Ledningsgruppen
 Branschföreningen för
 storköksleverantörer (BFS)
 NKI-kyl
 Servicepartner RMS
 Storköksgaranten
 Wexiödisk
 Xenter
 Studeranderepresentanter

Så här säger branschen

” Vi är mycket beroende av kunniga och utbildade servicetekniker. Det är viktigt för oss att våra storköksmaskiner fungerar, när något händer behöver vi snabb och informativ respons om vad felet är, kostnaden och om det är lönsamt att reparera. Allt från felanmälan till slutförandet måste hanteras yrkesmässigt korrekt. Teknikern kommunicerar och rapporterar till ansvariga på plats.
Jan Gren, Kökschef, World Trade Center Sthlm

” Vi verkar på en marknad som hela tiden växer och som har en hög teknisk utveckling. Vårt behov av välutbildade tekniker som klarar av att hantera nya generationers maskiner är stort. Det är få som insett hur varierande och utvecklande det är att jobba som servicetekniker i storköksbranschen.
Kristian Ekström, Sverigechef Electrolux Professional (storköksmaskiner)

” Efterfrågan på nya serviceteknikertekniker beror på flera faktorer: Det råder redan idag stor brist på kvalificerade tekniker, och utrustningen blir mer och mer avancerad. Det är inte längre bara en termostat och element i en ugn, utan mycket elektronik, mekanik, och kretskort, etc. Induktion kommer att växa likaså. Allt blir mer avancerat, jämförbart med utvecklingen av bilar. Utöver detta så växer även efterfrågan, och fler restauranger öppnar.
Patrik Hellström, VD Servicepartner RMS

Du får lära dig:

- lagar, regler och andra föreskrifter samt standarder
- arbetsmoment där säkerhet, arbetsmiljö och hälsa står i fokus
- fackmässigt utförande
- service och relationer till andra yrkesgrupper samt till andra intressenter och kunder
- affärsmässighet i yrkesrollen
- om matlagning i storkök
- hygien och rengöring
- mångfaldsfrågor
- foodservicemarknadsperspektiv
- energi och miljöfrågor
- branschens teknikutveckling.

Du kan arbeta med att:

- välja verktyg, instrument och material, dokumentation och säkerhetskrav
- använda och sköta verktyg, instrument och utrustning
- utföra olika mätningar specialiserade för branschen
- installera olika typer av storköksmaskiner och noggrant följa arbets- och säkerhetsinstruktioner
- använda aktuella arbetsunderlag vid montering, anslutning, avhjälpande av fel och service/underhåll
- utföra och följa upp egenkontroll
- läsa produktmanualer och ritningar för olika storköksmaskiner

- utföra praktiska arbetsmoment på ett händigt sätt
- lösa uppkomna problem självständigt och med säkerhet i fokus.

Kontakt

Anna Hedrén
 070-180 5698
 anna.hedren@xenter.se