

Referat af Køkkenmøde mandag d. 13. januar 2025 kl. 13-15 på Marienborgvej

Deltagere: Tanja Andreasen, køkkenansvarlig BCH – Janne Nielsen, køkkenansvarlig, MBV – Diana Lykkemark, køkkenansvarlig, Neptunvej - Kristiane Nielsen, køkkenansvarlig, Neptunvej - Annette Bjerregaard Sørensen, køkkenansvarlig på Høvejen samt og Carlo Regnarsson Mains, afdelingsleder, BCH(referent)

Samt Lis Ranch fra ca. kl. 14.00-15.00

Ingen ordstyrer fremadrettet.

1. Årsplan (se side 2) og opfølgning fra sidste møde, minus kostpolitik og kost/kostrefusion, som har deres eget punkt.

Elektronisk egenkontrol på de 4 hovedkøkkener: Janne fortæller at den elektroniske egenkontrol giver overblik over egenkontrollen på en tilfældig vare, temperaturcheck og rengøring check med påmindelser.

Opstartsgebyr: kr. 2000,- pr. sted + kr. 250,- pr. måned pr. sted = kr. 5000,- i 2025

Fordele: Påmindelser, bæredygtigt (ikke papirbrug)

Hvis den køkkenansvarlige ikke er der, så kan en anden logge sig på og vise egenkontrollen.

Vi følger op med flere detaljer omkring dette på næste køkkenmøde.

Diana kontakter Madservice Kronjylland om fælles besøg om et fælles besøg inden d. 19/2.

Vitakost(abonnement kr. 149,- om måneden) Janne fra MBV har købt abonnement til en borger der skal tabe sig. Programmet laver kostplan og hjælper med styre kalorierne.

Nyt indkøbssystem; Truetrade

Rengøringsmiddel mv. Lis/Malene

Jimmie skal dele kaffeudgifterne i 50% køkken og 50% personalomkostninger. Opmærksom på sukker og mælkeforbrug hos personalet. Neptunvej skønnes det at der bruges ca. 14 l. mælk om ugen på personalet. Vær opmærksom på kaffefordelingen på Neptunvej. Der er frostkaffe til personalet, mens filterkaffen til borgerne laves af køkkenet.

2. Kostpolitik. Opfølgning fra p-mødet d. 19/8 2024

Udkast til Botilbuddene Voksenhandicaps kostpolitik:

Vi arbejder med og minimere kødmængden og vi kan have kødfrie dage, hvor vi også bruger bælgrugter.

Vi har stort fokus på madspild og rester og får det planlagt med i den øvrige produktion.

Vi sikrer at de måltider vi servere er ernæringsmæssige korrekte til vores målgruppe/brugere.

Vi vil gerne servere fisk minimum en gang ugentlig.

Vi laver mad med mange grøntsager.

Vi laver som udgangspunkt mad fra bunden.

Vi begrænser tilsat sukker, og har fokus på portion str. i forhold til søde sager, og vi kan servere sundere alternativer til dette.

Vi bruger årstidens frugt og grønt, da de er billigst og bedst i sæson.

Vi vælger som udgangspunkt fuldkornsprodukter, da det giver bedre mæthed og har flere fibre.

Vi arbejder med økologi.

Vi opfordrer til at der tilbydes vand til alle måltider.

3. Kost og kostrefusion

Procedure og systematik omkring arbejdsgange. Erfaringsudveksling. Hvordan gør vi det smartest?

Lis Ranch deltog under dette punkt.

Lis skal senest have modtaget refusionsskemaer d. 8. i måneden, men hurtigst muligt.

Lis fortæller at det først i marts 2025 kan laves et budget, da der først har været den første refusion for januar 2025.

Kostpriser fra kostfolder:

2025 priser	Pris	Enhed
Morgenmad (formiddagsmad)	34,70	Kr. pr. dag
Frokost (eftermiddagsmad)	37,10	Kr. pr. dag
Aftensmad (aftenkaffe)	48,60	Kr. pr. dag
Fuld kost pr. dag	120,40	Kr. pr. dag

Der blev aftalt ny priser:

Mødeforplejning. Der vil blive sendt en regning vedr. møder på følgende:

Sandwich kr. 40,-

Let morgenmad, fx bolle med pålæg: kr. 25,-

Brunch: kr. 75,-

Frokost: kr. 45,-

Aftensmåltid: kr. 50,-

Aftenfest: kr. 100,-

Smørrebrød pr. stk.: 30,-

Dagens kage: 10,-

Lis og Carlo undersøger om de køkkenansvarlige kan se de konti der vedrører dem. Fx er der kommet regning fra Dalbyover kro og om regningen er rigtig. Fx at der i Opus åbnes for kiggeadgang for de konti for fødevarer og materialer under køkkenet.

4. Evt.

5. Møder i 2025:

Mandag d. 13/1 kl. 13-15

Mandag er flyttet til d. 28/4 kl. 13-15 på BCH

Mandag d. 18/8 kl. 13-15 på Neptunvej

Mandag d. 15/12 kl. 13-15

Netværk for køkkenansvarlige (udviklingsindsats)

Hvad:

- Vi vil styrke det tværgående samarbejde, vidensdelingen og inspirationen mellem tilbuddenes køkkenansvarlige og bidrage til bæredygtige køkkener

Hvorfor:

- Vi vil øge sammenhængskraften mellem de køkkenansvarlige, så der opleves et tættere arbejdsfællesskab med fokus på vidensdeling og inspiration

Hvordan:

- Der afholdes fire tværgående køkkenmøder pr. år, med dagsorden og referat der forefindes på den lokale bro
- En afdelingsleder planlægger og faciliterer køkkenmøderne med inddragelse fra de køkkenansvarlige
- Der afholdes et kort oplæg indledende på hvert møde, hvor køkkenernes budget præsenteres
- Der fokuseres på Randers Kommunes målsætning omkring økologi
- Der fokuseres på mindskelse af madspild
- Der fokuseres på fødevarestyrelsen, tilsyn og hygiejne
- Der fokuseres på inspiration og vidensdeling ift. menuplanlægning
- Hvert år planlægges et forløb med fokus på kompetenceudvikling

Handlinger:

2025:

- Ansvarlige ledere: Carlo
- Der afvikles fire møder i 2025