

Referat af Køkkenmøde mandag d. 2. december 2024 kl. 13-15 på Høvejen

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

1. Opfølgning fra sidste møde.

Opfordring blandt de køkkenansvarlige til at dele opskrifter på mail. Gerne en klejneopskrift:-)

Diana opfordrer til virksomhedsbesøg hos Madservice. Diana kontakter leder af madser Marianne Sørensen og koordinerer med de køkkenansvarlige. Er gjort besøget aftales i 2025.

Janne, Tanja og Annette bestiller mad fra Dalbyover kro til juleaften, mens de køkkenansvarlige på Neptunvej er på arbejde i julen. Indtil videre kan man bestille mad på Dalbyover Kro til sommerferien 2025, men det er lidt usikkert, hvornår og om de lukker.

Annette undersøger særaftale hos Anne Marie og bostederne. Carlo og Tanja undersøger Harridslev kro.

2. Kost og kostrefusion.

Alle betaler pr. 1/1 2025 og frem for fuld kost, der koster kr. 3664,-. De faste aftaler der nu ligger hos den enkelte borger fortsætter med de faste refusioner, men nu med mulighed for at de borgere, der mod forventning er hjemme, kan faktureres for de måltider de modtager. Carlo sender informationsbrev og kostfolder med til de køkkenansvarlige. Det betyder derfor at alle bostederne skal igen pr. 1/1 2025 bruge skemaer, som skal sendes til Lis i starten af måneden.

Systematikken omkring Borgerfravær fungerer fantastisk på BCH. Tanja siger det hver dag på formiddagsmøder, så der er en løbende opmærksomhed på dette og deltager ofte 5-10 min. i starten af et p-møde, hvor der er en god og konstruktiv dialog om arbejdet med borgerfravær.

Lis sender skemaer ud til køkkener, som de kan sparre med Lis om. Er der noget der skal ændres, så tag det med Lis.

Det er en udfordring for køkkenet på BCH at der står juice og kakao i kostfolderen:

"Drikkevarer tilbydes efter behov og ønske. Der tilbydes fx vand, kaffe, te, mælk, juice, kakao, saft m.m." Det er kun BCH der tilbyder kakao og Juice. Både af hensyn til mængden og rent ernæringsmæssigt kan det for de borgere der ikke lider af underernæring, ikke forsvares, da der er meget sukker i.

Det er de køkkenansvarliges ansvar i samarbejde med medarbejderne at indsende kostskemaer en af de første dage i hver måned. Der tages udgangspunkt i det indberettede borgerfravær på sensum one.

3. Økonomi opfølgning.

Der er som udgangspunkt kun underskud på BCH, balance på Neptunvej og Marienborgvej, mens at der umiddelbart er et overskud på Høvejen på ca. kr. 150.000,-, dog minus forbruget i december.

Annette vil undersøge mulighederne for et komfortgulv i køkkenet.

Carlo sender budgetmodel til Lis.

Kaffepriser:

Forbrug kaffe:	Høvejen	Neptunvej	Marienburgvej	Harridslev
2024(pr. primo oktober 2024)				
Serviceaftale 2024 / 25	7.398,00			
Forbrug 2024 - Kaffe / te	19.181,24	19.177,14	5.750,77	14.328,38
2023:				
Service aftale 2023 / 24	7.195,00	23.396,00		
Forbrug 2023 - Kaffe / te	28.516,00	77.238,00	8.232,00	13.325,00
I alt for 2023	35.711,00	100.634,00	8.232,00	13.325,00
50% er flyttet til personaleandel				
Køkken andel 2023	17.855,50	50.317,00	4.116,00	6.662,50
Drift andel	17.855,50	50.317,00	4.116,00	6.662,50

Tanja spørger Jimmie omkring serviceaftale på kaffemaskiner på BCH.

4. Kontrol:

Levnedsmiddelkontrollen. Se instruks, der sendes ud med sammen med dette referat.

Herunder bemærk særligt at...

Øvrigt personale, der klargør/håndterer mad skal bære engangsforklæde - der kræves særlig opmærksomhed på hygiejne, hvor der veksles mellem plejeopgaver og fødevarehåndtering. Det gælder også ved opvask. Stofforklæde skal ved arbejde i køkkenet altid blive i køkkenet, mens engangsforklæder ligeledes bliver i køkkenet og kasseres eller bruges af samme person igen, hvis køkkenet forlades kortvarigt.

Janne undersøger hvad det koster at komme på elektronisk egenkontrol.

Kontrollerer vi temperaturen på varerne fra Hørkram ved levering?

Janne fortæller at der laves stikprøvekontrol med et skydetermometer ved hver levering. Janne sender link til fødevarestyrelsens egenkontrol til alle de køkkenansvarlige, så der er ens systematik.

5. Møder i 2025:

Mandag d. 13/1 kl. 13-15 med opfølgning på kostrefusion, økonomi og kostpolitik

Mandag d. 7/4 kl. 13-15

Mandag d. 18/8 l. 13-15

Mandag d. 3/11 kl. 13-15 flyttes til 15/12 af hensyn til muligheden for at se, hvad der er tilbage af økonomi ift. evt. mulige investeringer i køkkenet.