

Referat af Køkkenmøde mandag d. 28. april 2025 kl. 13-15 på Bocenter Harridslev

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

Kostfolderen sendes ud sammen med referat.

Hygiejnebevis er ikke længere et krav. Sidemandsoplæring er nok.

1. Indhold fra kostfolderen. Hvad tilbydes om eftermiddagen på bostederne?

Der spises meget franskbrød og ost på BCH.

Der snakkes om kultur, sødestoffer mv. og de køkkenansvarlige anbefales at gå i tæt dialog med afdelingslederne og deltage på p-møder for at øge viden og kommunikationen på botilbuddene.

Janne finder artikel, som de køkkenansvarlige skal kommunikere ud på p-møderne.

Janne deltager på LMU-møde på september, hvor hun deler sin viden om kost og ernæring.

De køkkenansvarlige prøver sammen at finde sunde alternativer som præsenteres for medarbejderne.

Janne foreslår kold te.

2. Elektronisk egenkontrol:

Den nuværende egenkontrol er analog. Den elektronisk egenkontrol på de 4 hovedkøkkener giver overblik over egenkontrollen på en tilfældig vare, temperaturcheck og rengøring check med påmindelser

Det er et stort ønske fra alle køkkener og kan ikke undværes i køkkener i 2025.

2024 priser: Opstartsgebyr: kr. 2000,- pr. sted + kr. 250,- pr. måned pr. sted = kr. 5000,- i 2025. Janne opdater med 2025-priser.

Fordele: Påmindelser, bæredygtigt (ikke papirbrug),

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

Alle har adgang til alt vi den elektroniske egenkontrol. Når fødevarer kontrollen kommer, kan de selv hente oplysningerne, selv om den køkkenansvarlige ikke er der.

Der er med udgangen af marts overskud på alle 4 køkkener og økologi procenten er steget i alle 4 køkkener.

Alle køkkener ligger mellem 40 og 60% økologi. Målet er 75% økologi inden 2030(tror vi)

3. Besøg på Madservice Kronjylland:

Janne kontakter Lene, der skaffer kontakt til Madservice Kronjylland omkring et fælles besøg.

4. Vitakost (abonnement kr. 149,- om måneden, der skal deles mellem de 4 køkkener?) Det tager Janne med Lis. Janne fra MBV har købt abonnement til en borger der skal tage sig eller tage på. Programmet laver kostplan og hjælper med styre kalorierne. Janne kan være behjælpelig med at lave

5. Nyt indkøbssystem; Truetrade. Alle får mange mails med kontering før de kan varemottage. Janne spørger Jimmie om indkøbskontoret kan lave dette om eller om der skal være en oplæring i forhold til kontering.

Annette har oplevet at der er en difference på 10-11 kr. mindre end det samlede køb på skærmen. Hvorfor vides lige nu ikke.

6. Rengøringsmiddel mv.

De køkkenansvarlige skal huske at tjekke op på rengøringsmiddel mv. som er bestilt til andre steder end køkkenet bliver korrekt fordelt.

7. Maria Hulvej, der er klimaprogramleder vil gerne i dialog med fagfolk hos os, der laver indkøb til madlavning for at snakke om mål for reduktioner af CO2 belastet varer:

"I forbindelse med opdateringen af klimaplanen er det blevet klart, at mad og måltider fortsat er et vigtigt fokusområde, som der ønskes arbejdet målrettet med. Der er kommet input både fra det politiske niveau og fra lederne på Klimadagen 2024, som vi har bearbejdet og samlet til et konkret forslag. Sund og klimavenlig mad er allerede et aktivt indsatsområde, og vi ser det som en mulighed for at konkretisere målsætninger, der kan minimere CO₂-udledningerne yderligere.

Det er i dag muligt at beregne CO₂-udledningerne fra fødevareindkøb i indkøbssystemet, både på afdelings- og koncernniveau. Da ernæringsbehovene for forskellige målgrupper (børn, voksne og ældre) varierer, er det afgørende at få input fra de personer, der arbejder direkte med måltider og indkøb af fødevarer, da vi selvfølgelig skal sættes os fælles/eller differentierede mål, som alle kan se muligheden for at kunne opfylde. Jeg vil derfor høre, om I kan hjælpe med at henvise mig til de rette personer inden for jeres respektive områder, som kan bidrage til at fastsætte realistiske og effektive mål for denne indsats. Jeg har behov for hjælp til at finde mål på nedenstående. (Det kunne fx være, at en vuggestue i 2030 skal under 1.5 kg. CO₂ pr indkøbt kg fødevare)

SENEST I 2030: Gennemsnitlig CO₂-udledning fra kommunens fødevareindkøb er reduceret med xx %.

SENEST I 2035: Gennemsnitlig CO₂-udledning fra kommunens fødevareindkøb er reduceret med xx %.

SENEST I 2045: Gennemsnitlig CO₂-udledning fra kommunens fødevareindkøb er reduceret med xx %.

INSPIRATION TIL HANDLINGER

1. Monitorering og benchmark på fødevarers klimaaftryk i kommunale indkøb afdelinger imellem.
2. Projekt - Bæredygtig adfærd (Økonomi)
3. Kampagner og kompetenceudvikling for køkkenpersonale.
4. Opskriftsbank af klimavenlige menuer i kommunale institutioner, gerne offentlig tilgængelig, så forældre kan tilgå dem til inspiration.

Håber at I kan hjælpe og jeg ser frem til at høre fra jer 😊

Venlig hilsen

*Maria Hulvej
Klimaprogramleder"*

De køkkenansvarlige går sammen om opgaven. Carlo besvarer Marias mail og sætter de 4 køkkenansvarlige på mailtråden, hvorefter Maria kontakter de køkkenansvarlige.

5. Møder i 2025:

Mandag d. 25/8 kl. 13-15 på Neptunvej flyttes fra d. 18/8, da Tanja har ferie. Er rettet i kalenderen.

Mandag d. 15/12 kl. 13-15 på Høvejen

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