

## **Referat af Køkkenmøde mandag d. 19. august 2024 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)

Afbud fra Mette Rosenkilde, afdelingsleder, Neptunvej.

Tanja er ordstyrer.

### **1. Opfølgning fra sidste møde, inkl. økonomi, minus kostpolitik, som har deres eget punkt.**

Hørkram messe d. 24.-25. september 2024. Giver inspiration og netværk.

Janne, Annette og Tanja deltager d. 24/9. Måske deltager Kristiane og Diana deltager måske.

Tøj – Tanja, Annette og Janne får beklædningsgodtgørelse på ca. kr. 300,- i lønnen. Kristiane og Diana fik tøj for ca. 3 år siden. De snakker med ledelsen på Neptunvej.

Der er et kæmpe forbrug på kr. 137.000, - på køkkenmaterialer i maj på BCH. Tanja kontakter Malene, men det er højst sandsynligt mad ude fra 1. kvartal 2024, der er årsagen.

Mad fra sygehuset er både billigt og varieret, men leveringen er en udfordring. Maden kan tidligst hentes kl. 17.00.

Carlo undersøger om der er et beløb fra Lejerbo til køkkeninventar på BCH.

Janne har skrevet ind til indkøb og gjort opmærksom de voldsomme prisstigninger. De andre køkkener opfordres til at skrive ind med specifikke prisstigninger.

Det er ikke muligt at overføre et evt. overskud til næste år, hvis der skal laves større investering i køkkenet. Det er til gengæld muligt at aftale et underskud i et år med ledelsen, hvis større indkøb er nødvendige, men med forventning om et tilsvarende overskud i året efter.

Tanja har været på bælgfrugtkursus, som hun oplevede meningsfuldt. Sparring om brug af bælgfrugter i maden. Skriv gerne opskrifter på facebookside og del opskrifter. Del gerne på mail.

I 2025 ønskes 4 møder, 1 i kvartalet.

Ønsker: Tage på et fælles bagekursus, virksomhedsbesøg, hvor de laver fx mindre sukker/næringsrig/tæt kost. Fx Bent Brandt

Formål fælles viden/faglighed og social kapital.

Bæredygtighed

Borgerinddragelse

Økologi herunder økomærker

Kvalitet i mad

Madspild

Kollegaskab, tværgående, samarbejde

Sundhed

Udvikling, fx dysfagi-kost, evt. besøg ved Madservice, økonomistyring.

Hygiejne

## 2. Kostpolitik.

Udkast til Botilbuddene Voksenhandicaps kostpolitik:

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

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.

Kostpolitik er på igen på næste møde.

## 3. Kommende møder:

Næste møde afholdes **mandag d. 30/9 kl. 13-15 på Neptunvej** med økonomi, kostpolitik og kostrefusion/borgerfravær samt bestilling af mad til d. 9/12 på dagsordenen.

Det ekstra køkkenmøde (det 5. i 2024) afholdes **mandag d. 9/12 kl. 13-15 på Høvejen** med økonomi og indkøb som primærpunkter inkl. der bestilles noget mad på egen regning.

## 4. Evt.

Kostrefusion/borgerfravær:

Der laves fortsat kostrefusion via de skemaer som administrationen ønsker at vi bruger.

Det er aftalt at administrationen ca. pr. 1/9 2024 selv kan trække de data de har brug for fra borgerfraværslisten i sensum one..

Carlo spørger Maria om administrationen klar d. 1/9. Skal det rykkes til der er ansat en controller?

Der skal gives samtykke til, at der kan laves en regning til en borger, der er hjemme.

Kan der laves en valgmulighed i borgerfravær, hvor der fx kan vælges kostfravær eller medicinfravær samt hvordan gæster tilføjes?

MBV har fået ny ovn, hvor BCH har overtaget den gamle ovn.

Annette fortæller at hun har handlet køkkeninventar med Slawteren i Tørring.

Annette undersøger om Slawteren i Tørring kan lave mad til bostederne.

Tanja og Janne undersøger muligheden med mad og mad fra Flyvervej og evt. andre steder.

## Køkkenmøder (driftsindsats)

### 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
- To afdelingsledere 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 mindske af madspild
- Der fokuseres på tilsynet og hygiejne
- Der fokuseres på inspiration og vidensdeling ift. menuplanlægning
- Hvert år planlægges et forløb med fokus på kompetenceudvikling

### Handlinger:

#### 2024: Der afholdes møder for de køkkenansvarlige fire gange årligt hhv:

- 8/1 kl. 12-15 på Høvejen
- 8/4 kl. 12-15 på Bocenter Harridslev
- 19/8 kl. 12-15 på Marienborgvej
- 4/11 kl. 12-15 på Neptunvej
- Workshopforløb om økologi
- November - datoer for 2025 fastsættes

#### 2025: