

Referat af Køkkenmøde mandag d. 6. maj 2024 kl. 13-15 på Marienborgvej

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

Carlo sender kostfolder med referatet.

Pkt. 1. Økonomi

Økonomi/budget

De enkelte køkkeneres budget/økonomi fremlægges.

Der er pr. 31/3 overskud i køkkenerne på MBV(+kr. 29.831,-), Høvejen(+kr.43.930,-) og Neptunvej(+kr. 49.756,-) mens der er underskud på BCH/Kastaniebo(-45.977,-) pga. at der blev bestilt mad udefra i næsten hele perioden d. 1.1-31.3.(Dalbyover Kro og mad fra sygehuset udgifter for i alt kr. 181.650,-)

Malene fra administrationen sendte de 4 køkkeneres budget/regnskab med følgende struktur:

Budget pr. 31.03.2024
Indtægter:
Indbetalt fra borgere
Indtægter i alt
Udgifter:
Køkkenmaterialer
Inventar
Lønudgift
Udgifter i alt
Over-/underskud pr. 31.03.24

Der er et ønske om overblik over hver måned. Janne sender gammel model til Carlo, hvorefter han spørger administrationen samt regnskabsopfølgning månedsvist til og med april 24.

Der er nulsumsløsning køkkenet, så økonomien i køkkenet skal som minimum gå i 0 hvert år. Et evt. overskud tilbagebetales til borgerne.

De køkkenansvarlige laver en liste over mulige og ønskede investeringer i køkkener.

Er der andre konti til større anlægsudgifter udenom køkkenbudgettet, til fx hvis en ovn skal skiftes? Carlo undersøger.

Presserende ønsker:

1. Ny opvasker til køkkenet på MBV.
2. Ny ovn til køkkenet på MBV. Den nuværende er for lille til antallet af borgere.
3. Ny køleskabe til køkkenet på Neptunvej
4. Ombygning af køkkenet på Neptunvej. Væg fjernes.

Ønsker

Ny gulv i køkkenet på Høvejen. Fx et komfortgulv.

Råvarepriser.

Priserne på mange råvarer er eksploderet i pris. Fx en aftalevare som fx kød er steget voldsomt. Fiskepriserne er mere end fordoblet, der gør at det ikke kan serveres 2 gange om ugen som sidste år. Annette fortæller at hun bruger ca. kr. 1000,- mere pr. ordre. Neptunvej bruger ca. kr. 3000,- mere pr. ordre i forhold til sidste år.

De køkkenansvarlige opfordres til at skrive deres frustration til indkøb i Randers Kommune.

Pkt. 2: Kostrefusion:

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

Alle de køkkenansvarlige ønsker at administrationen bruger beboerfraværlisten i sensum one i forhold til fravær. Carlo fortæller at administrationen måske efter sommerferien selv kan trække data fra beboerfraværlisten i sensum

Personalet skal opfordres til at de konsekvent bruger borgerfravær, da det giver den nødvendige data plus at det fjerner opgaver og medicin ved den enkelte borger.

Pkt. 3: Kostpolitik:

Alle har til opgave til næste køkkenmøde, at skrive nogle stikord til et udkast til kostpolitikken.

Mulige forslag: Bestræber os på at arbejde med økologi, sund og nærende kost

Inspiration kan evt. hentes her: <https://skelbakken.dk/skelbakkens-kostpolitik>

Pkt. 4: Evt.

Udfordringer med at personalet tager i fryseren. Det aftales at de køkkenansvarlig laver fx "Janne fryser" og en restfryser, hvor de gerne må tage det, de skal bruge.

Carlo opfordrer de køkkenansvarlige til at deltage, så vidt det er muligt, på formiddagsmøder, overlap og/eller på p-møder i forhold til samarbejdet med køkkenet.

Nye medarbejdere og nye vikarer skal have onboarding i forhold til samarbejde med køkkenet.

Næste møde afholdes mandag d. 27/5 13-15 på Neptunvej:

Dagsorden: Økonomi, opfølgning på kostrefusion/borgerfravær og kostpolitik.

Aftale møder efter sommerferien:

19/8 kl.13-15 på Marienborgvej

4/11 kl.13-15 på Neptunvej

Der aftales muligvis flere 2 timers møder, der planlægges til afholdelse efter sommerferien, som en investering i køkkensamarbejdet.

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 (Høvejen serverer frokost)
- 8/4 kl. 12-15 på Bocenter Harridslev (BCH serverer frokost)
- 19/8 kl.12-15 på Marienborgvej (MBV serverer frokost)
- 4/11 kl.12-15 på Neptunvej (Neptunvej serverer frokost)
- Workshopforløb om økologi
- November - datoer for 2025 fastsættes

2025: