

Referat af Køkkenmøde mandag d. 8. april 2024 kl. 12-15 på BCH

Deltagere: Tanja Andreassen, køkkenansvarlig BCH – Marianne Lyngsøe, husassistent, KSB – Janne Nielsen, køkkenansvarlig, MBV – Diana Lykkemark og Kristiane Nielsen, køkkenansvarlige, Neptunvej samt Mette Rosenkilde, afdelingsleder Neptunvej og Carlo Regnarsson Mains, afdelingsleder, BCH + referent

Vi startede som aftalt med en let frokost, der denne gang blev lavet af Tanja Andreassen, BCH. Ideen med en let frokost var at inspirere hinanden til, hvad der kan laves let og billigt til borgerne. Det bliver vi desværre nødt til at stoppe med, da vi bruger af borgernes penge og der skal spares på socialområdet.

Pkt. 1. Oplæg af Carlo og Mette, ideer og inspiration til årsplan 24-25

Målet i årsplanen er at skabe en systematik og ensretning i udviklingen af køkkener.

Det blev besluttet at øge kadencen af køkkenmøder i 2024.

Følgende aftales:

6/5 kl. 13-15 på Marienborgvej uden Mette: Primære dagsorden: Økonomi ved Carlo, opfølgning på kostrefusion/borgerfravær og kostpolitik.

27/5 13-15 på Neptunvej

19/8 kl. 13-15 på Marienborgvej

4/11 kl. 13-15 på Neptunvej

Flere 2 timers møder planlægges efter sommerferien, som en investering i køkkensamarbejdet.

Pkt. 2. Oplæg: Mettes gennemgår vilkårsmodellen med udgangspunkt i kerneopgaven, heri er da er vilkår som er bestemt ovenfra og ikke umiddelbart kan ændres:

Omverdenen

VILKÅRSRUM for *hvad* vi sammen skal udrette:

- Mission – Vision – Kerneopgave – Handicapplan – Mit liv, Min plan
- Dokumentation (VUM 2,0 og FS111) – Ydelser – Kultur – Bærende principper
- Årsplan for Botilbuddene Voksen Handicap – Årsplan for Bostedet Neptunvej

Tilbuddet/de enkelte arbejdsfællesskaber



VILKÅRSRUM for *hvordan* vi vil gøre det:

- 3 i en handleplan (central bestemt) - Kodeks for det gode borger/pårørendesamarbejde (centralt bestemt)
- Politikker og retningslinjer (centralt og decentralt bestemt) – Fagforeninger/Overenskomst (lovpligtig)
- Tilsyn: Socialtilsyn Midt, Patient Styrelsen, Fødevarestyrelsen og Arbejdstilsynet (lovpligtig)
- Øvrige love og regler (lovpligtig) – Organisation/Tilbuddet/enkelte afdelingers økonomi og den enkelte borgers takstindplacering – Randers kommunes bærende værdier – Almene faglighed – Metoder og tilgange
- SØP/Fingerplan

Pkt. 3: Budget. Nulsumsløsning. Hvordan navigerer i? Hvilke styreredskaber bruger i? Hvordan kan vi gøre det brugbart for jer?

Økonomi/budget

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

Carlo vil på næste møde fremlægge de enkelte køkkeners budget/økonomi, hvis det er muligt at fremskaffe og er ok med lederne på MBV og Høvejen?

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

Er der andre konti med store anlægsudgifter udenom køkkener? Carlo undersøger.

Pkt. 4: Ensartethed i arbejdsgange i registrering af kost og kostrefusion. Oplæg fra MBV og NPV? Kan beboerfraværlisten i sensum one bruges i forhold til fravær?

Kostrefusion

Pt. gøres følgende:

MBV: Ringe og advis til Janne. Janne sender efterfølgende skema til adm.

Udfordringer. Personalet glemmer at informere Janne.

Høvejen: Der har været skemaer i køkkenet, men de er væk og nu laver Annette et skøn. De enkelte afd. sender selv skemaer til adm.

BCH. Tidligere skrev medarbejderen på fora, at den og den var fraværende

KSB: manuelle skemaer der blev sendt til Berith. Pt. de nye skemaer som

Neptunvej: De nye skemaer der er i en mappe i køkkenet, hvor medarbejderne skal notere fravær. Det sker som ofte ikke.

Det besluttet at det ønskes at fravær noteres i borgerfravær under basisoplysninger på den enkelte borger i sensum one, så dokumentation for kostrefusion er samlet digitalt et sted.

Fordelen er at administrationen kan trække alle oplysninger et sted.

Mette og Carlo tager det med på ledermøde og vender tilbage til de køkkenansvarlige.

Diana og Kristiane laver udkast til arbejdsgangen.

Prioritet 3 efter økonomi og kostrefusion: Fødevarekontrol, heri nichekøkkener

Prioritet 4: Kostpolitik. Ens retningslinjer. Lave en fælles plakat. Fx hvert måltid skal indeholde grøntsager.

Andre fokuspunkter, som prioriteres i rækkefølge på de kommende køkkenmøder:

Bæredygtighed

Borgerinddragelse

Økologi herunder økomærker

Kvalitet i mad

Madspild
Kollegaskab, tværgående, samarbejde
Sundhed
Udvikling, fx dysfagi-kost, evt. besøg ved Madservice, økonomistyring.
Hygiejne

4. Den løbende sparring
Ugentlige? Møder på teams? Dele madplaner?
Dette blev ikke aftalt?

Uddrag fra årsplanen vedr. Køkkenmøder:

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 mindskelse 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: