

Måltiderne der serveres for dagcenterbrugerne:

Kl 09.00 og 10.00 møder de fleste dagcenterbrugerne ind på Othello. Dagen starter for de fleste med morgenkaffe og brød

Kl. 12.00 åbner cafeen, hvor der er mulighed for at vælge imellem flere forskellige ting, som smørrebrød, små frokostretter og en portion varm mad.

Der fristes hver dag med desserter eller andre søde retter.

Brugeren betjenes efter tur og vælger deres mad når de står i køen.

Kl. 14.30 er der kaffe/the med kage eller boller

Antal borgere vi betjener hver dag:

Der kommer dagligt mellem 35 og 50 dagcenterbrugere på Othello. Vi planlægger med at 1½ person svarende til 11 timer pr. dag, skal kunne betjene dem når det gælder produktion og kassebetjening.

Hvordan foregår produktionen:

Morgenbrød, ost, smør, marmelade, drikke og nogle gange små morgensmøti + kaffe/the produceres i køkkenet og stilles på borde, klar til servering.

Der bliver lavet frisk mad til dagcentret på alle hverdage i centrets modtagekøkken.

Brugere, der har særlig behov, fordi de for eksempel er allergikere, småtspisende, diabetikere eller andet, der skal tages der hensyn til, meddeles i køkkenet, så de ved besked.

Det er aktivitetspersonalet, der har fokus og opmærksomhed på borgernes ernæringsmæssige tilstand. Skal der reageres, sker det altid i samarbejde med det kostfaglige personale.

Brød og kager til kaffen produceres i køkkenet og stilles på borde, klar til servering.

Ved særlige lejligheder planlægges der grill-fester, 6. juli-fest og andre arrangementer der er anderledes end hverdagen. Det kan både foregå udendørs eller i cafeen.

Den skønne campingvogn vi har på Othello, bruges også, og her skal der selvfølgelig spises campingmad, som de har med fra køkkenet. Det samme gælder hvis der er udflugter for alle eller nogle af brugerne.

Rammerne omkring måltidet:

Der er aktivitetspersonale tilstede i cafeen omkring måltiderne. De har til opgave at sørge for de sociale rammer omkring måltiderne, og sikre hjælp til de borgere, der kan have svært ved at tage mad fra buffeten eller har svært ved at rydde af bordet efter måltidet. Udgangspunktet er dog, at

de ældre så vidt muligt skal betjene sig selv.

Aktivitetspersonalet sørger for at få skabt den gode stemning omkring måltidet ved hjælp af bordpynt og ved at sætte sig ned og samtale med borgerne. Der er mulighed for at mærkedage, højtider og fødselsdage kan markeres med særlige retter, desserter og lagkage

Administration omkring kosten:

Der er en række administrative opgaver da vi skal sikre korrekt afregning i fht den enkelte borger, kassebetjening, pensionstræk ved nogle borgere, registrering om borgeren med pensionstræk er i fravær mv. (ferie, indlagt, dødfald)

Udarbejdet af Marianne Overvad
Leder af køkkenfunktionen.