

Madproduktion i Kobbegaardens køkken

Januar 2017

Bemanding af køkkenet

Der ansættes en kostfaglig uddannet person, og helst med erfaring inden for dette område. Hun skal som minimum være uddannet køkkenleder / ernæringsassistent.

Vi vil forsøge at finde en med følgende erfaring:

En der har en god forståelse for mennesker, som har forskellige udfordringer.

Er vant til at varetage alle opgaver i et køkken såsom indkøb, menuplanlægning, egenkontrol, arrangementer m.m.

Det optimale er ansættelse af en køkkenansvarlig på 35 timer pr. uge og en ernæringsassistent på 30 timer pr. uge. Der er udkast til arbejdsplan dækkende en uge.

Den ledelsesmæssige forankring vil ligge i Køkkenfunktionen i Plejen. For at undgå tvister og sikre gennemsuelighed, skal der oprettes et PSP – element, hvor alt omkring køkkendriften skal konteres, så man til enhver tid kan se indtægter og udgifter.

Der udarbejdes et samarbejdsnotat mellem Køkkenfunktionen og Kobbegaarden.

De samlede lønudgifter til de to medarbejdere svarende til 65 timer pr. uge vil være 0,6 mio. kr.

Minimum antal borgere der skal til for at producere, herunder sikre en stabil produktion

Vores oplæg er baseret på, at beboerpriserne fastlåses til det varme måltid. Beregningerne tager udgangspunkt i Kobbegaardens undersøgelse, som viser der minimum vil skulle laves mad til 55 borgere pr. dag – 365 dage om året.

Beboerprisen for maden vil være (priser for 2017):

Varm hovedret: 40,12 kr.

Biret: 10,56 kr.

Kommunens nuværende tilskud til transport på ca. 0,1 mio. kr. (2017 priser), forudsættes fortsat allokeret til den samlede madproduktion på Kobbegaarden.

Produktion og ansættelse:

Efter en *spørgeundersøgelse* på Kobbegaarden, omkring hvem der kunne tænke sig at købe den varme mad fra eget køkken, viser at man gennemsnitligt kan regne med, at ca. 55 vil købe det varme måltid.

Maden til weekenderne vil normalvis kunne laves i ugens løb. Det betyder at der tilbydes kølemad i weekenderne, kølemad der er lavet i køkkenet på Kobbegaarden.

Anderledes kan det være i ferieperioder og enkelte weekender. Her tænkes på, når der afvikles ferie i køkkenet og de helligdage der strækker sig over flere dage som jul og påske. Her påregnes køb af mad fra ELBO: Maden vil komme i samlede portioner, svarende til det antal borgere der høre til det enkelte køkken/hus. Maden skal opvarmes af det pædagogiske personale, i de enkelte afdelingskøkkener.

En beregning på menuforslagene (menuplan), viser en råvarepris mellem 17 og 25 kr. pr. person om dagen. Det betyder at der vil være mellem 15 og 23kr pr portion til løn.

Menuplanlægning

I første omgang vil der blive tilbudt en varm ret dagligt. Hvis salget stiger og vi er kommet godt i gang, vil vi se på mulighederne for at tilbyde to retter at vælge imellem til den varme mad. Der vil altid være alternativt valg, til dem, der ikke kan lide/eller ikke spiser, det ene eller det andet.

Den mad vi vil servere på bostedet Kobbegaarden vil være af høj kvalitet, og vi vil lave alle former for specialkost, og opfylde alle former for specialbehov. Vi kan imødekomme kravene om få kalorier, mange kalorier, gratinkost osv.

Madlavningen på Kobbegaarden vil altid følge de nationale standarder for institutionsmad.

Vi vil gå i dialog med beboerne og finde ud af, hvilke retter der skal tilbydes. Det betyder, at selvom der kun tilbydes ét varmt måltid i opstartsperioden, vil der være to menuforslag hver dag, som personalet i dialog med beboerne beslutter sig for hvilke 7 retter, der skal serveres i løbet af ugen.

Der vil også være mulighed for at indføre forskellige temadage i køkkenet.

Nedenfor ses et eksempel på en menuplan for en uge.

Ugedag	Forslag til menu (hvor man i samarbejde skal vælge <u>en</u> menu hver dag)
Mandag	Frikadeller med stuvet spidskål, kartofler og rødbeder.
	Kylling med tomatsovs, kartofler, courgetter og gulerødder.
Tirsdag	Italiensk oksefarsbrød med skysovs, kartofler og grøntsagsterrine.
	Hjemmebagt pizza med tomat, ost, skinke peperoni og oksekød.
Onsdag	Millionbøf med kartoffelmos og rødbeder.
	Kalvesteg med skysovs, kartofler og glaserede rødsløg.
Torsdag	Boller i karry med ris og broccoli.
	Hamburgerryg med aspargessovs, kartofler, blomkål, broccoli og romanesco.
Fredag	Stegt makrel med persillesovs, kartofler og gulerodsløg.
	Kalkungryde med mangochutney, kokosmælk, ris og romanesco.
Lørdag	Stegt flæsk med hvid løgsovs, kartofler og rødbeder.
	Fiskelasagne med spinat og gulerødder.
Søndag	Grøntsagstærte med spinat, bacon og kryddersmør.
	Oksekød med røde bønner og couscous med grøntsager.

Økologi vil indgå i madproduktionen på den måde, at grøntsager, kartofler, pasta og ris i høj grad vil være økologiske. Vi vil arbejde på at få det økologiske spisemærke i bronze til køkkenet på Kobbegaarden. Altså 30% økologi.

Servering af maden

Hvis der er behov for at få leveret enkelt-portioner til både en og flere personer, vil det være det øvrige personales opgave, både at få det udportioneret og leveret til de beboere, der vil spise i eget hjem eller i mindre grupper.

Leveringer til de øvrige lokationer (bl.a. Ullerupdalvej), vil ligeledes skulle pakkes i varmekasser af andre end

køkkenpersonalet. Ligesom det vil være det øvrige personale, som skal stå for at transportere maden fra køkkenet, til de øvrige bosteder på Ullerupdalvej og Kobbeldgården 1.

Afregning med borgeren

Udgangspunktet er, at borgerne er visiteret til madservice.

Borgerne afregnes via deres pension. Opkrævningen vil blive styret via filer direkte til KMD, og det eneste der kræves fra kommunens side, er en aftale med KMD herom. Fredericia Kommune vil efterfølgende modtage betaling fra borgerne via pensionstræk. Der skal foreligge en aftalekontrakt med borgeren, inkl. en fuldmagt til at trække pengene i pensionen. Det vil kunne håndteres af køkkenpersonalet. Det er dog en forudsætning at der er adgang til køkkenprogrammet PCD og at PCD og Nexus kommer til at fungere som PCD og Care.

Det ser ikke ud til at afregningsformen vil adskille sig fra den nuværende.

Håndtering af til-/framelding til maden

Borgeren præsenteres for tilbuddet og tilmelder sig ved indflytning. Kobbeldgården laver i samarbejde med køkkenpersonalet, en informationsfolder om de tilbud der er om mad og drikke til beboeren og personalet. Der kan meldes til- og fra direkte i køkkenet med 3 arbejdsdages varsel.

Hygiejne, rengøring og egenkontrol

De ansatte i køkkenet vil stå for at udarbejde et egenkontrolprogram til køkkenet på Kobbeldgården. I dette tages der højde for beskyttede stillinger og inddragelse af borgere med funktionsnedsættelser. Her er det også vigtigt, at alle der bliver ansat i køkkenet, gennemgår en grundig oplæring i egenkontrolprogrammet og får kendskab til de basale elementer i korrekt fødevarerhåndtering. Egenkontrolprogrammet til køkkenerne på Ullerupdalvej og Kobbeldgården 3, skal vedligeholdes af personalet de steder.

Borgere bidrage til madproduktionen

Der vil være en lang række opgaver, som borgere kan bidrage med: Opvask, sætte varer på plads, skrælle kartofler, ordne grøntsager og tilberede salater og dressinger, bage, dække pænt op, servere maden, gøre rent mm.

Forud for en evt. aftale med borgere til arbejdet i en beskyttet stilling, vil der være behov for at vurdere, hvilket funktionsniveau og evne den pågældende medarbejder har. Det vil ikke være alle borgere, der kan håndtere selve madproduktionen. Men det vil evt. være muligt at varetage en anden funktion i køkkenet. Der vil være behov for støtte af det pædagogiske personale, hvis der kun skal være en kostfaglig i køkkenet.

Vi ser også mulighed for at inddrage frivillige medarbejdere og andre af beboerne på Kobbeldgården i det daglige arbejde.

Arbejdstider for køkkenpersonalet

Nedenfor er skitseret et eks. på den forventede arbejdsplan for de to køkkenansatte i køkkenet på Kobbegaarden:

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag	
09 – 16	11.30-18.30	10 – 17	11.30-18.30	10 – 17			35 timer
12.30-18.30	10-16	12.30-18.30	10-16	12.30-18.30			30 timer

Med daglig servering af maden omkring kl.18.00, vil det kræve en arbejdstid fra kl. 10.00 eller 11.30. Der vil være personale i køkkenet til aftensmåltidet er serveret. Det vil i alt give 65 timer pr. uge til fast personale, ved den optimale bemanning.

Det vil være det øvrige personale i samarbejde med beboerne, som skal stå for afrydning og opvask efter maden.

Maden til lørdag og søndag, vil blive produceret i hverdagene, og det øvrige personale vil stå for opvarmning og servering af maden i weekenderne.

Håndtering af sygdom og andet fravær

I tilfælde af sygdom og fravær vil personalet i køkkenet kunne planlægge det kendte fravær. Der vil altid kunne trylles måltider frem ved sygdom på 1-2 dage. Skulle sygdommen falde i en ferieperiode, vil det være muligt at få hjælp fra et af køkkenfunktionens øvrige køkkener. Et af Plejens øvrige køkkener vil kunne hjælpe med mad til de pågældende dage. Selvfølgelig vil køkkenet være mere sårbar, med kun en medarbejder i køkkenet.

Forventet opstart

Det forventes, at der kan produceres mad i køkkenet på Kobbegaarden fra omkring 2. kvartal 2017, den eksakte dato, vil afhænge af de renoveringer, som skal foretages i køkkenet inden opstart, og tidsperspektivet for disse kendes ikke nøjagtigt på nuværende tidspunkt.

OBS - Køkkenet skal godkendes af fødevarekontrollen inden opstart.

Inventar og forbrug

Det er Kobbegaarden som ejer og vedligeholder køkken og køkkenudstyr. Udgifterne til el, vand og varme afholdes af Kobbegaarden.

Afprøvning og evaluering

Beslutningen om at få madproduktion i gang på Kobbegaarden, er så stort, at vi i samarbejde ønsker at det vil lykkes. Derfor er planen en opstartsperiode på to år, men med en grundig evaluering efter et år, med høring af både brugere og personale. Hvis det økonomiske grundlag reduceres, skal der være mulighed for at stoppe produktionen.

Køkkentimerne er beregnet ud fra en produktion på 55 daglige brugere. Hvis produktionen reduceres, får det indflydelse på serviceniveauet og produktionen af mad. Det vil betyde, at køkkentimerne skal reduceres og der vil være behov for at inddrage flere maddage fra Elbo, for at kunne få arbejdsmængden til at hænge sammen.