Økologi i køkkener på plejecentrene Møllebo og Øster Snede.

Tovholdere på projektet

Kostfaglig leder Jane Vase

HEDENSTED KOMMUNE

Baggrund og resumé

I 2012 fremlagde fødevareminister Mette Gjerskov et forslag om, at omstille de offentlige køkkener i Danmark til minimum 60 % økologi. En omstilling af offentlige køkkener til mere økologi vil medvirke til at øge efterspørgslen på økologiske varer og dermed øge omlægningen af økologiske arealer.

Samtidig kan omstillingen også have andre positive sideeffekter-som reduktion af madspild, mere fokus på måltidskvalitet hos borgere og køkkenpersonale, opkvalificering af køkkenpersonale og sundere mad.

Et lokalt ønske er dels at skabe større arbejdsglæde ved at arbejde med friske råvarer og følge regeringens anbefalinger omkring den økologiske indsats.

Der er tale om et undersøgelsesprojekt, men med forventning om senere implementering på de resterende plejecentre.

Formål

Formålet med projektet er, at man får nogle erfaringer i forbindelse med at omlægge til økologi i 2 køkkener på 2 plejecentre.

Erfaringerne fra projektet vil indgå i en senere vurdering, om der skal ske omlægning til økologi på de resterende plejecentre i Hedensted Kommune.

Det overordnede mål for projektet er, at opnå det økologiske spisemærke i bronze for de 2 køkkener i medio 2016. Bronzemærket uddeles, hvor økologiandelen udgør 30-60 % af køkkenets samlede råvare indkøb.

Målgruppe

Målgruppen er kostpersonalet, ledelsen, borgerne, plejepersonalet, pårørende og gæster på de 2 plejecentre.

Mål

- At ledelse, plejepersonalet og borgerne efter 1. kvartal 2015 forstår, accepterer og kan medvirke til processen i omlægningen til økologisk kost på plejecentrene.
- At have overblik over forbrug af de konventionelle produkter gradvist efter hvornår de relevante produkter omlægges. De første produkter mælkeprodukter og udvalgte grønsager er undersøgt i 1. kvartal 2015.
- At omlægningen er udgiftsneutral.
- At indkøbe økologiske varer gradvist ud fra prisvurderinger, indkøbsrutiner, arbejdsprocedurer og madspild.
- At der er et kontinuerligt økonomisk overblik i processen.
- At madspild reduceres med 10 %.
- At menuplanen er sæsonbestemt.
- At kostpersonalet forstår og kan arbejde målrettet med økologisk tilgang til kostproduktion.

- At borgeren kan mærke en forbedret kvalitet af måltiderne
- At personalet mærker en større arbejdsglæde og faglig stolthed ved at arbejde med friske råvarer.

Metode og redskaber

Der gives vejledning om projektet på møder for ledelsen, plejepersonalet, borgere og deres pårørende i løbet af januar og februar 2015 ved Margit og Lone. Der lægges informationsmateriale på de 2 centre.

Der laves en minispørgeundersøgelse omkring kvalitets oplevelse, forståelsen og accept af omlægning til økologi af borgere og pleje personale ved projektets afslutning.

Der laves 3 halvårlige økonomiske statusvurderinger.

Der laves 2 -3 fælles møder med alt køkkenpersonalet, hvor erfaringer udveksles.

Der registreres madspild, mængde og indhold i 1 måned i løbet af 2. kvartal 2015.

Menuplanen vil være sæsonbestemt med brug af økologiske sæsonvarer.

Der laves en mini spørgeundersøgelse af køkken personalets oplevelse af omlæggelsen i forhold til forståelse, arbejdsglæde og faglig stolthed ved projektets afslutning.

Ansvarsfordeling

Kostfaglig leder Jane Vase er sammen med kostkoordinatorer Øster Snede Margit Christensen og Lone Viktor på Møllebo ansvarlig for, at lave registreringer, lave økonomi analyser, medvirker til undervisning og vejledning af personalet og borgere på teammøder og bruger/pårørende møder. Margit Christensen og Lone Viktor er ansvarlige for den daglige omlægning på plejecentrene.

Gunnel Pedersens deltager som konsulent forbindelse med projektbeskrivelse, arkivering og evaluering af projektet, herunder vejledning til spørgeskema.

Økonomi

Som udgangspunkt skal omlægningen være udgiftsneutral i forbindelse med råvarer indkøb.

Der laves 2-3 gange møder med erfarings udveksling for alt køkkenpersonalet af ca. 2 timer. Timerne forsøges afviklingen ved afspadsering.

Kursus deltagelse i begrænset omfang – der vurderes på tilgængelige relevante kurser, som udbydes.

Der kan blive nødvendig med indkøb af nye køkkenmaskiner, opbevaringsbeholder og kogebøger. De forventes at der bruges ca. 15.000 kr. pr køkken i projektets periode.

Tidsplan fordelt på måneder

Se udvidet handleplan for 2015.