

Valgmuligheder giver tilfredse ældre borgere

Inspiration til at højne ældre borgeres oplevede
madkvalitet gennem individuelle menuer



Guide

Valgmuligheder giver tilfredse ældre borgere

- Inspiration til at højne ældre borgeres oplevede madkvalitet gennem individuelle menuer

Denne publikation er et af de redskaber, der er udviklet i Servicestyrelsens projekt God mad – godt liv, der har til formål at kvalitetsudvikle madområdet til ældre.



www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv

Servicestyrelsen
Ældreenheden
Edisonvej 18, 1. sal
5000 Odense C

Telefon: +45 72 42 37 00
www.servicestyrelsen.dk

Download publikationen på servicestyrelsen.dk
Indholdet er udarbejdet for Servicestyrelsen af Deloitte.
Der kan frit citeres fra publikationen ved angivelse af kilde.

ISBN: 978-87-92567-82-6

Januar 2011 ■

INDHOLD

- 4 *I DENNE GUIDE KAN DU ...*
 - 5 *HVORFOR NU FLERE VALGMULIGHEDER?*
 - 7 *HVILKE TILBUD ER DER PÅ HYLDERNE?*
 - 16 *KOM GODT I MÅL*
 - 17 *BILAG*
 - › A la carte – Eksempel på bestillingsark
 - › Valg på hylde 1 og 2 – Eksempel på bestillingsark
 - › Valg på hylde 2 – Eksempel på bestillingsark
 - › Lige til at spise eller gør det selv – Eksempel på bestillingsark
-

I DENNE GUIDE KAN DU ...

Få ideer til hvordan du som leverandør kan få inspiration til at højne ældre borgeres oplevede madkvalitet gennem individuelle menuer. Denne guide er en af flere guides og redskaber der sætter fokus på kvaliteten af maden til ældre. Redskaberne er udviklet som et led i Servicestyrelsen projekt God mad - godt liv.

Guiden er blevet til i samarbejde med fem projektkommuner: Kerteminde, København, Mariagerfjord, Roskilde og Århus. Guiden er således udviklet og testet i praksis. Dette med henblik på at give inspiration, der er målrettet de behov og udfordringer, som kommunerne oplever.

Endelig har Professionsskolen Metropol samt et panel af eksperter bidraget til udviklingen af guiden. Deltagerne i ekspertpanelet fremgår nedenfor.

EKSPERTPANELETS DELTAGERE:

Bente Sloth, *cheføkonoma*, Århus Universitetshospital
Jens Rahbek, *kok og iværksætter*, Sticks 'n' Sushi
Christine Bille Nielsen, *kok og foodstylist*
Martin Dauw Jacobsen, *køkkenschef*, Det Danske Madhus
Christl Radler, *kok*, Professionsskolen Metropol
Michael Nielsen, *direktør*, KRAM
Eva Nautrup, *innovationsleder*, Tulip
Mogens Fonseca Pedersen, *chefkok*, Hvidovre Hospital
Orla Zinck, *administrerende direktør*, Dansk Catering Center A/S
Mogens Lund, *afdelingsleder*, Institut for fødevarerenskab
Jens Adler-Nissen, *professor og dr. tech.*, DTU Institut for fødevareteknologi
Lotte Lyngsted Jepsen, *partner og Innovation Director*, Hatch & Bloom
Janni Glæsel, *mad- og måltidskonsulent*, Kost og ernæringsforbundet

Køkkenerne og kommunerne kan også hente inspiration i følgende redskaber:

- > HOLD STYR PÅ SKYSOVSEN
- > MENUPLANER MED FOKUS PÅ SÆSONERNES RÅVARER
- > HØJ MADKVALITET I HVERDAGEN

Landets kommuner, produktionskøkkener, plejecentre og hjemmepleje distrikter kan hente yderligere redskaber og guides, der kan forbedre kvaliteten af maden til ældre på Servicestyrelsens hjemmeside www.servicestyrelsen.dk/godmadgotdliv ■

HVORFOR NU FLERE VALGMULIGHEDER?

DER HØRER RIS TIL BOLLER I KARRY! DET KAN VI DA ALLE BLIVE ENIGE OM. ELLER KAN VI? MANGE VIL VÆRE UENIGE OG VIL SKRÅSIKKERT MENE, AT DER SKAL KARTOFLER TIL.

Det er ikke altid enkelt. Den oplevede madkvalitet afhænger i høj grad af, om kød, sovs og tilbehør er sat sammen, ”som vor moder lavede det”. Det vil sige, at måltidet skal kunne genkendes i både smag og udseende, men også i sammensætning. Hvis måltidet ikke genkendes, kan det påvirke appetitten og lysten til at spise måltidet.

Denne guide skal give køkkener, der tilbereder mad til ældre borgere, motivation og inspiration til, hvordan borgernes oplevelse af madens kvalitet kan højnes ved individuelle menuvalg. Guiden kan også give inspiration til landets kommuner, når der skal sættes mål for området og stilles krav til køkkenerne.

Individuelle menuvalg er først og fremmest målrettet ældre hjemmeboende borgere, der får madservice. Men også cafétilbud til ældre kan med fordel lade sig inspirere. Derimod vil for mange valgmuligheder på plejecentre i nogle tilfælde kunne opleves svært i forhold til at skabe gode måltidssituationer.

SOM VOR MODER LAVEDE DET?

Mennesker er forskellige, og det er vores madkultur også. Madkultur varierer historisk, sociologisk og kulturelt – og mad skaber identitet. Gennem det vi spiser, markerer vi at høre til en særlig kultur, et køn, en region og en nation.

Eksempelvis viser opgørelser over salg i supermarkeder, at medisterpølse er et hit på Fyn, mens nordjyderne foretrækker flæskesteg og københavnernes mørbrad. Der er altså også regionale forskelle. Forskellene kan ses både ved højtider, fester og i dagligdagen.

Genkendelige måltider skærper appetitten og øger livskvaliteten. Genkendelighed i måltidet kan blandt andet opnås ved, at de ældre borgere i større eller mindre grad har mulighed for at sammensætte deres egen menu.

Der skal skabes plads til individualitet i måltiderne. Ikke samme menu til alle, men et frit valg på en eller flere hylder.

GEVINSTERNE FOR ÆLDRE BORGERE KAN VÆRE MANGE:

- > Øget appetit og lyst til at spise
- > Bedre ernæringstilstand
- > Bedre funktionsevne
- > Øget livskvalitet
- > Større indflydelse og tilfredshed

En anden pointe er, at fremtidens generation af ældre forventes at efterspørge mere fleksibilitet ved eksempelvis større valgfrihed.

Der er mange argumenter for, at kommuner og køkkener, der tilbereder mad til ældre borgere, med fordel kan overveje, om madservice fremover skal tænkes anderledes.

STØRRE VALGFRIHED – HVORDAN?

Den større valgfrihed kan være i såvel menuudvalg og spisetidspunkt som portionsstørrelse m.v.

Kun få køkkener har erfaring med større valgfrihed og fleksibilitet i menuudvalget. Konceptet er kendt under navne som fleksmenu og komponentopdelt menu.

Tanken er at tilbyde ældre borgere individuelle menuer. Den ældre borger sammensætter selv sin menu ud fra et antal komponenter. En komponent er én del af et måltid, og samlet udgør alle komponenter et fuldt måltid. Figuren nedenfor viser eksempler på komponenter.



Borgerne har mulighed for at bestille både standardretter og samtlige selv-menuer, hvilket giver mange variationsmuligheder.

Køkkenet kan imødekomme borgernes ønsker og dermed skabe tilfredshed, men også imødekomme fremtidens behov for øget fleksibilitet ved allerede nu at overveje, hvordan arbejdet med komponentopdelte menuer kan indarbejdes i produktionen. ■

HVILKE TILBUD ER DER PÅ HYLDERNE?

Køkkenet kan tilbyde komponentopdelte menuer med flere niveauer af valgfrihed for borgerne. Der kan være mange variationer inden for niveauerne. På de følgende sider gives inspiration til fire forskellige niveauer for komponentopdelte menuer.

EKSEMPLERNE ER:

- > Frit valg på alle hylde (a la carte)
- > Frit valg på hylde 1 og 2 (kød, tilbehør og grønt)
- > Frit valg på hylde 2 (tilbehør)
- > Lige til at spise eller gør det selv (alternative valg)

Arbejdet med komponentopdelte menuer kræver langt hen af vejen ikke store ændringstiltag i køkkenet. Derimod er det centrale et ændret fokus i hverdagen. Menuerne kan med andre ord tænkes ind i køkkenernes arbejdsgange, så længe der fortsat tages højde for væsentlige forhold som rimelige bestillingsfrister for ældre borgere, som gør det muligt for køkkenerne at tilrettelægge deres arbejde mest effektivt og ikke mindst at købe ind i rette mængder og dermed undgå madspild.



FRIT VALG PÅ ALLE HYLDER (A LA CARTE)



Frit valg på alle hylder siger næsten sig selv. Borgerne kan sammensætte dagens menu ud fra et større udvalg af forretter, hovedretter, tilbehør og desserter. En form for a la carte bestilling.

Borgerne kan således vælge den sammensætning af eksempelvis tilbehør, der tiltaler dem mest. Der kan eksempelvis vælges mellem tilbehør som kartofler, mos, ris, pasta, brød, grøntsager m.v.

Valgfriheden gælder alle komponenterne: forret, hovedret, tilbehør til hovedretten og dessert. Den ældre borger vælger sammensætningen af menuen ud fra et menukort.



MENUKORT UGE 1 OG 2

Du bestiller mad fra det spændende menukort for 14 dage ad gangen. Hver uge kan du vælge mellem 14 dejlige hovedretter.

MENU UGE 1 FORRET 1. Minestronesuppe 2. Rejerand med kaviar og flutes Hovedretter 1. Hakkebøf med løgsovs 2. Kalvegryde 3. Hvidkålrouletter med skysovs 4. Ribbensteg med skysovs 5. Brændende kærlighed 6. Hvidkålssuppe med kogt medister 7. Forloren hare med vildtsovs 8. Stegt kylling med champignonsovs 9. Sejkræbnet med puriløgssovs 10. Stegte ben med skysovs og ribsgele 11. Pasta bolognese 12. Sprængt kalv med sur-sød sovs 13. Kylling 14. Karrykål (okse) DESSERT 1. Rødgrød med fløde 2. Moccafro mage med flødeskum 3. Bøghvedegrød med sirup 4. Ananas og fersken med makronfløde 5. Hyldebærssuppe med æbler	MENU UGE 2 FORRET 1. Cremet blomkålssuppe 2. Rejesalat med flutes Hovedretter 1. Frikadeller med skysovs 2. Millionbøf 3. Bøf i baconsvøb med flødetomatsovs 4. Braiseret oksesteg med skysovs 5. Boller i karry 6. Marineret kyllingefilet med paprikasovs 7. Pølser 8. Stegt kalvelever med løg, skysovs 9. Stegt makrel med persillesovs 10. Svinekoteletter med champignonsovs 11. Luksustarteletter med høns i asparges 12. Brunkål med flæsk 13. Pandekage med oksekød og karryris 14. Bacon supreme (bacon, bønner og fløde) DESSERT 3. Sveskegrød med sødmælk 4. Hindbærdessert med flødeskum 5. Chokoladebudding med flødeskum 6. Syltede blommer med flødeskum 7. Jordbærfro mage med flødeskum	TILBEHØR OG GRØNT UGE 1 OG 2 TILBEHØR Kartofler Varm kartoffelsalat Mos Ris Pasta Nudler Bulgur Flute Rugbrød GRØNT Salat Råkost Coleslaw Kogte grøntsager Stegte grøntsager
---	---	---

Menukortet sendes til borgerne sammen med bestillingsarket (se skema på næste side og bilag bagerst).

NIVEAUET AF VALGFRIHED OG FLEKSIBILITET INDEBÆRER:

- › En større valgfrihed mellem forskellige hovedretter. Eksempelvis valg mellem 14 forskellige hovedretter per uge. Alle hovedretter kan vælges alle dage i ugen.
Ældre borgere kan i dag typisk vælge mellem to hovedretter om dagen. Samlet set svarer 14 hovedretter per uge til samme valgmulighed, altså to hovedretter per dag. Forskellen består i, at borgerne kan vælge deres favoritretter flere gange om ugen.
- › Valg mellem forskelligt tilbehør og grønt til hovedretterne.
Ældre borgere tilbydes i dag typisk det tilbehør og grønt, som køkkenet har valgt til en menu.

Dette niveau giver således borgerne en stor valgfrihed og indflydelse på måltidet.

Den periode, som ældre borgere skal bestille menuer for kan eksempelvis være for to uger ad gangen. Når bestillingsfristen fastsættes bør det overvejes, hvor mange bestillinger, det er realistisk, at ældre borgere kan overskue ad gangen. Men samtidig bør der tages højde for, at køkkenet har behov for et vist varsel i forhold til de mængder af råvarer, der skal indkøbes og tilberedes.

A LA CARTE

BESTILLINGSARK TIL FRIT VALG PÅ ALLE HYLDER

BESTILLINGSARK

UGE: _____ MAN TIRS ONS TORS FRE LØR SØN

	<u>MAN</u>	<u>TIRS</u>	<u>ONS</u>	<u>TORS</u>	<u>FRE</u>	<u>LØR</u>	<u>SØN</u>
Forretter	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Hovedretter (kød og sovs)	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Tilbehør	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Grønt	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Dessertes	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

NAVN: _____

FRIT VALG PÅ HYLDE 1 OG 2 (KØD, TILBEHØR OG GRØNT)



Frit valg på hylde 1 og 2 giver valgmulighed inden for komponenterne hovedretter (kød), tilbehør og grønt.

Borgerne kan sammensætte dagens menu ud fra et udvalg af hovedretter, tilbehør og grønt. Borgerne har således mulighed for at vælge den sammensætning af kød, tilbehør og grønt, som tiltaler dem mest.

Den ældre borger vælger sammensætningen af menuen ud fra et bestillingsark (se skema på næste side og bilag bagerst).

NIVEAUET AF VALGFRIHED OG FLEKSIBILITET INDEBÆRER:

- › Frit valg mellem forskellige hovedretter (kød og sovs), eksempelvis valg mellem syv forskellige hovedretter per uge. Alle hovedretter kan vælges alle dage i ugen.
Borgerne kan altså vælge deres favoritretter flere gange om ugen.
- › Frit valg mellem forskelligt tilbehør og grønt til hovedretterne.
Ældre borgere tilbydes i dag typisk det tilbehør og grønt, som køkkenet har valgt til en menu.

Dette niveau giver således borgerne en høj grad af valgfrihed og indflydelse på måltidet.

Det kan anbefales, at ældre borgere bestiller menuer for maksimum to uger ad gangen. Når bestillingsfristen fastsættes bør det overvejes, hvor mange bestillinger, det er realistisk, at ældre borgere kan overskue ad gangen. Men samtidig bør der tages højde for, at køkkenet har behov for et vist varsel i forhold til de mængder af råvarer, der skal indkøbes og tilberedes.



FRIT VALG PÅ HYLDE 2 (TILBEHØR)



Frit valg på hylde 2 giver valgmulighed mellem komponenterne tilbehør og grønt.

Borgerne kan sammensætte dagens menu ud fra et bredt udvalg af tilbehør og grønt. Tilbehør og grønt vælges til en af dagens to hovedretter. Borgerne har således mulighed for at vælge det tilbehør, som tiltaler dem mest. Der kan eksempelvis være valg mellem kartofler, mos, ris, pasta, brød, grøntsager m.v.

Den ældre borger vælger sammensætningen af menuen ud fra et bestillingsark (se skema på næste side og bilag bagerst).

NIVEAUET AF VALGFRIHED OG FLEKSIBILITET INDEBÆRER:

- > Valg mellem to daglige hovedretter (kød og sovs). Menuens hovedbestanddel, det vil sige kød og sovs, er bestemt på forhånd.
Det svarer til de valgmuligheder, som ældre borgere typisk har i dag.
- > Valg mellem forskelligt tilbehør og grønt til hovedretterne. Borgerne kan vælge deres favorittilbehør flere gange om ugen.
Ældre borgere tilbydes i dag typisk det tilbehør og grønt, som køkkenet har valgt til en menu.

Dette niveau giver således borgerne en mindre grad af valgfrihed og indflydelse på måltidet end på de to forrige niveauer.

Det kan anbefales, at ældre borgere bestiller menuer for maksimum to uger ad gangen. Når bestillingsfristen fastsættes bør det overvejes, hvor mange bestillinger, det er realistisk, at ældre borgere kan overskue ad gangen. Men samtidig bør der tages højde for, at køkkenet har behov for et vist varsel i forhold til de mængder af råvarer, der skal indkøbes og tilberedes.

FRIT VALG PÅ HYLDE 2
BESTILLINGSARK TIL VALG AF TILBEHØR OG GRØNT

UGE:
BESTILLINGSARK

	Tilbehør 1:	Tilbehør 2:	Tilbehør 3:	Tilbehør 4:	Tilbehør 5:	Tilbehør 6:	Tilbehør 7:
MANDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
TIRSDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
ONSDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
TORS DAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
FREDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
LØRDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
SØNDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							

NAVN: _____

LIGE TIL AT SPISE ELLER GØR DET SELV (ALTERNATIVT VALG)

'Lige til at spise' eller 'Gør det selv' ligner meget Frit valg på hylde 1 og 2. Niveaue af valgfrihed er ens. Der er således valgmulighed inden for komponenterne hovedretter (kød), tilbehør og grønt.

Borgerne kan sammensætte dagens menu ud fra et udvalg af hovedretter, tilbehør og grønt. Borgerne har således mulighed for at vælge den sammensætning af kød, tilbehør og grønt, som tiltaler dem mest.

Forskellen fra Frit valg på hylde 1 og 2 består i, at der er flere valgmuligheder inden for tilbehør og grønt, og at valgmulighederne både består af tilbehør og grønt, som er halvt tilberedt (halvfabrikata), og som er færdigtilberedt.

Niveaue er derfor også målrettet ældre borgere, som stadig kan stå for tilberedning af dele af måltidet, men som har brug for lidt støtte. Den ældre borger får et måltid, hvor hovedingredienserne (kød og sovs) er færdigtilberedt, men hvor den ældre borger eksempelvis selv skal koge de allerede skrællede kartofler.

'Gør det selv'-tilbehør og grønt er især målrettet ældre hjemmeboende borgere, som stadig kan og har lyst til at tilberede egen mad. Denne komponentopdelte menu kan tænkes sammen med kommunens forebyggende tilbud til ældre borgere, eksempelvis som alternativ til madlavningskurser til ældre mænd, der er blevet alene.

NIVEAUET AF VALGFRIHED OG FLEKSIBILITET INDEBÆRER:

- > Valg mellem forskellige hovedretter (kød og sovs), eksempelvis valg mellem syv forskellige hovedretter per uge. Alle hovedretter kan vælges alle ugens dage. **Borgerne kan vælge deres favoritretter flere gange om ugen.**
- > Valg mellem forskelligt tilbehør og grønt til hovedretterne.
Ældre borgere tilbydes i dag typisk det tilbehør og grønt, som køkkenet har valgt til en menu.
- > Valg mellem halvt tilberedt og færdigtilberedt tilbehør og grønt.
Borgerne kan vælge en eller flere dage, hvor de selv ønsker at tilberede dele af måltidet. Denne mulighed kan typisk ikke tilbydes i dag.

Dette niveau giver således borgerne en større grad af valgfrihed og indflydelse på måltidet.

Den ældre borger vælger sammensætningen af menuen ud fra et bestillingsark (se skema på næste side og bilag bagerst). Det kan anbefales, at ældre borgere bestiller menuer for maksimum to uger ad gangen. Når bestillingsfristen fastsættes bør det overvejes, hvor mange bestillinger, det er realistisk, at ældre borgere kan overskue ad gangen. Men samtidig bør der tages højde for, at køkkenet har behov for et vist varsel i forhold til de mængder af råvarer, der skal indkøbes og tilberedes.



LIGE TIL AT SPISE

- > Færdigtilberedt tilbehør, fx kogte kartofler
- > Færdigtilberedt grønt, fx kogte grøntsager

GØR DET SELV

- > Halvt tilberedt tilbehør, fx skrællede ukogte kartofler
 - > Halvt tilberedt grønt, fx skrællede ukogte grøntsager
-

LIGE TIL AT SPISE ELLER GØR DET SELV
BESTILLINGSARK TIL KØD, TILBEHØR OG GRØNT

BESTILLINGSARK

UGE: _____ MAN TIRS ONS TORS FRE LØR SØN

		MAN	TIRS	ONS	TORS	FRE	LØR	SØN
KØD OG SOVS lige til at spise	1:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	2:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	3:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	4:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	5:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	6:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	7:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	8:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

		MAN	TIRS	ONS	TORS	FRE	LØR	SØN
TILBEHØR lige til at spise eller gør det selv	1:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	2:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	3:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	4:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	5:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	6:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	7:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	8:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

		MAN	TIRS	ONS	TORS	FRE	LØR	SØN
GRØNT lige til at spise eller gør det selv	1:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	2:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	3:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	4:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	5:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	6:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	7:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
	8:	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

NAVN: _____

KOM GODT I MÅL

Enkelte niveauer for komponentopdelte menuer, eksempelvis Frit valg på hylde 2, kan tænkes ind i mange køkkens nuværende arbejdsgange, uden at det kræver større tiltag.

Produktion af komponentopdelte menuer vil dog typisk kræve nogle ændringer omkring blandt andet organisering af arbejdet, emballering og tilrettelæggelse af selve madproduktionen. Det er dog ikke umuligt!

Den nuværende produktion og levering af mad til ældre borgere kræver allerede i dag logistik og tilrettelæggelse. Arbejdet med komponentopdelte menuer vil derfor langt hen ad vejen blot kræve et ændret fokus i hverdagen.

FOKUS PÅ NEDENSTÅENDE VIL GIVE KØKKENET BEDRE MULIGHED FOR AT KOMME GODT FRA START:

- > Kendskab til borgernes ønsker til komponenter og behov
- > Information til borgerne om, hvordan de vælger
- > Et overskueligt bestillingsark
- > Emballage, der tilgodeser de komponentopdelte menuer
- > Vejledning til hjemmeplejen, der kan sikre målrettet støtte til borgerne i valget
- > Planlægning af arbejdsgangen omkring madproduktion og distribuering
- > Understøttende IT-systemer, der kan sikre køkkenet den nødvendige støtte

HVORDAN FÅR KØKKENET KENDSKAB TIL BORGERNES ØNSKER?

- > Tilbage melding fra borgerne på menuudvalget
- > Observation af bestillinger
- > Dialog med borgerne og plejepersonalet
- > Brugerundersøgelser
- > Ønskelister fra borgerne

Derudover vil det typisk kræve en orientering af og eventuelt godkendelse fra det politiske udvalg i kommunen, hvis køkkenet ønsker at tilbyde komponentopdelte menuer. ■



A LA CARTE

BESTILLINGSARK TIL FRIT VALG PÅ ALLE HYLDER

Sæt X ved de retter, tilbehør og grønt,
du ønsker på ugedagen

UGE:	MAN	TIRS	ONS	TORS	FRE	LØR	SØN
Forretter							
Hovedretter (kød og sovs)							
Tilbehør							
Grønt							
Desserter							

NAVN: _____

FRIT VALG PÅ HYLDE 2

BESTILLINGSARK TIL VALG AF TILBEHØR OG GRØNT

Sæt X ved de retter, tilbehør og grønt,
du ønsker på ugedagen

	Tilbehør 1:	Tilbehør 2:	Tilbehør 3:	Tilbehør 4:	Tilbehør 5:	Tilbehør 6:	Tilbehør 7:
MANDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
TIRSDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
ONSDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
TORSDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
FREDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
LØRDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							
SØNDAG							
Menu 1:							
Menu 2:							

NAVN: _____

LIGE TIL AT SPISE ELLER GØR DET SELV

BESTILLINGSARK TIL KØD, TILBEHØR OG GRØNT

Sæt X ved de kombinationer
du ønsker på ugedagen

UGE:		MAN	TIRS	ONS	TORS	FRE	LØR	SØN
KØD OG SOVS (lige til at spise)	1:							
	2:							
	3:							
	4:							
	5:							
	6:							
	7:							
	8:							
TILBEHØR (lige til at spise eller gøre det selv)	1:							
	2:							
	3:							
	4:							
	5:							
	6:							
	7:							
	8:							
GRØNT (lige til at spise eller gøre det selv)	1:							
	2:							
	3:							
	4:							
	5:							
	6:							
	7:							
	8:							

NAVN: _____

