

MAD & BESTILLINGS TEAM 2019 - 2020

I gode hænder hos
SØDISBAKKE

Køkken



REGION NORDJYLLAND

Samarbejde og dialog, på tværs af Sødisebakke

Viden, sparring & økonomi

Vi vil gerne sætte større fokus, på betydning af kosten på Sødisebakke. Hvilke muligheder har vi, og i hvilket omfang har storkøkkenet på Sødisebakke, resurser til at kunne tilbyde specialkost for den enkelte beboer.

Hvad og hvordan forholder vi os til, hvis en beboer bliver overvægtig, eller "bare" ikke kan lide tomater.

I forhold til "diæter" er det så stadig aktuelt, eller er der ændringer vi skal have kigget på.

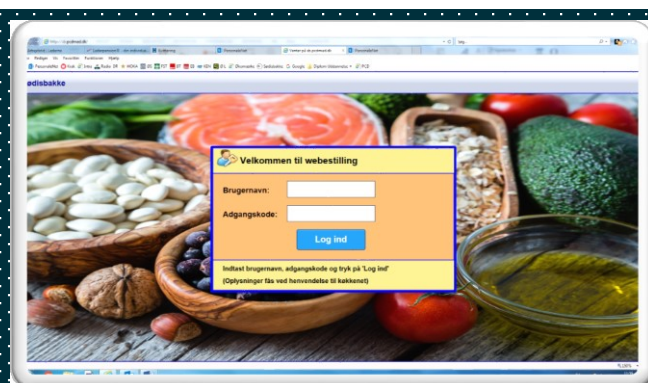
Hvad kan køkkenet tilbyde, mangler der nogle varer på bestillingerne, eller er mængderne ikke optimale. Ved at lave et team som er i løbende dialog, kan vi undgå misforståelser, og informationer vil komme ud fra en af afdelingernes egne medarbejdere, som derved kan få stillet spørgsmål fra afd. hvorved afstanden til dialog bliver kortere, og hurtigere.

Løbende gennemgang i kalenderen, hvad sker der i forbindelse med helligdage, og hvad tilbyder køkkenet til beboerne

Når der har været veterinær besøg, er der ofte en del spørgsmål, bla. til egenkontrollen ude på afdelingerne, dette vil vi også kunne drøfte i teamet.

Fokus på depoter, økologi, klima & miljø, madspild, samt øvrige emner der angår økonomi sund og bæredygtig forståelse.

Vi mødes fast, hver den første tirsdag, i de ulige kalender måneder, lokale 6, kl. 12.30



HVORFOR ET TEAM?

- Sparring
- Vidensdeling
- Direkte information
- Dialog
- Større fokus på den enkelte beboer
- Kostpolitikken
- Årlig handleplan/fokusområde
- Kurser

Team medlemmer fra køkkenet

Ernæringsassistent:

Line Steinweg; lstj@rn.dk

Ulla Thuesen; u.thuesen@rn.dk

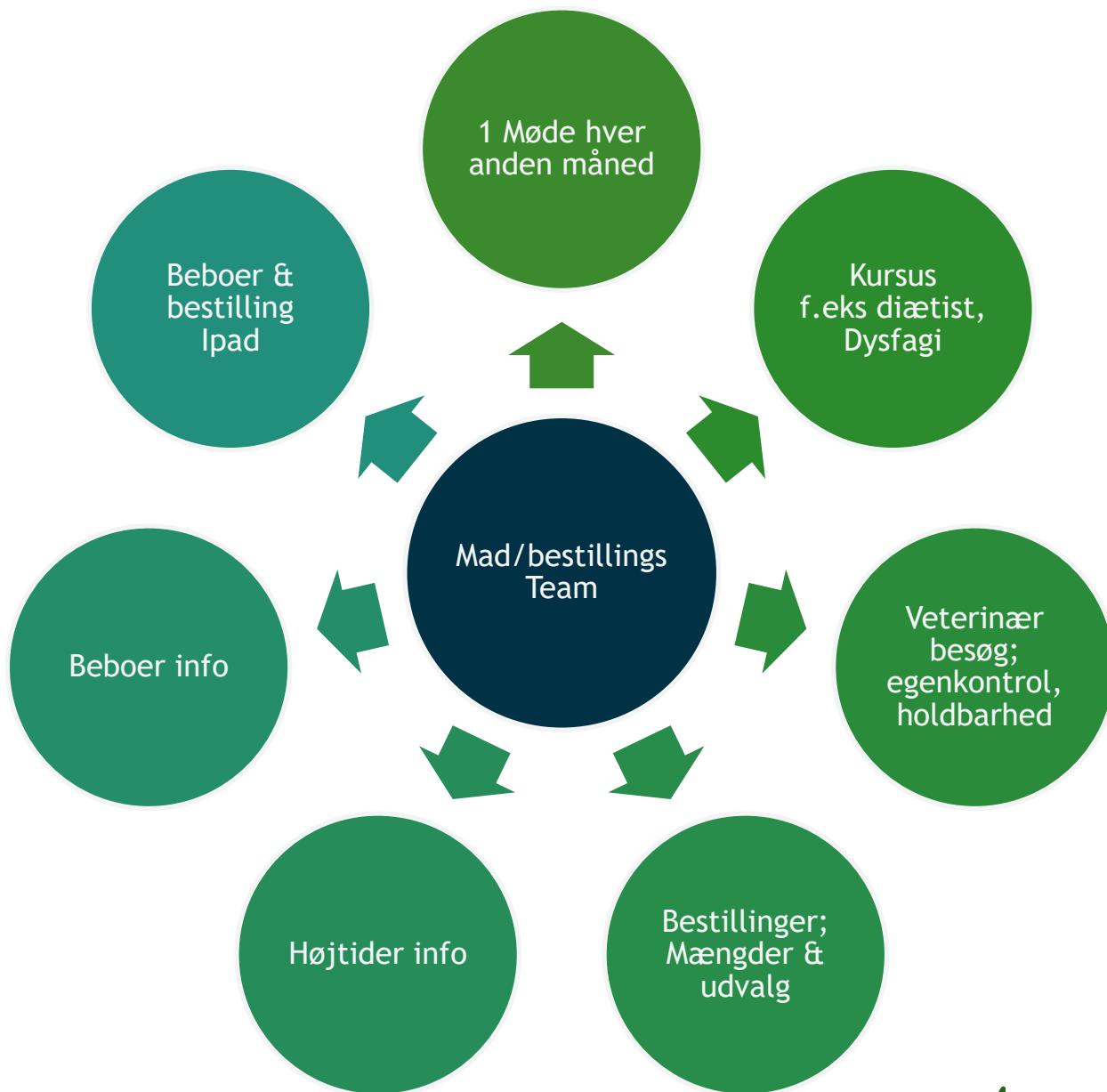
Køkken tlf. 45820

Køkkenleder:

Morten Mikkelsen;

morten.mikkelsen@rn.dk

Mobil; 20587331



Nye arbejdsopgaver 2019 & 2020

- Ny kostpolitik på afdelingerne, afdelingerne har fået udleveret den gamle kostpolitik
- Årlig handleplan/fokusområde 2020 (ny kostpolitik)
- Forslag til inspirationskursus kost og ernæring
- Videndeling på tværs af afdelinger og køkken
- Bære dygtighed køkkenet, og afdelingerne i samarbejde