

OM  
LÆG  
NINGSTJ  
EK

# Eksempel på et omlægningstjek

December  
2017



OM  
LÆG  
NING  
S  
TJEK

**Dette omlægningstjek er til:**

Institutionens navn: Unavngivet Plejehjem

Kontaktperson: Skriv her

Telefonnummer: Skriv her

E-mail: Skriv her

**Dette omlægningstjek er udarbejdet af:**

Konsulentens navn: Skriv her

Firmanavn: Skriv her

# Økologisk omlægningstjek

## Koncept

Emne	Potentiale	Kommentarer
1. Menuplan	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Retterne bør beskrives bedre typen af kartofler og brød mv.
2. Kostpolitik	<input checked="" type="checkbox"/>	Vær opmærksom på energiindholdet i måltiderne, når der ikke serveres en bilet. For mange grøntsager og grøntsagsretter – fokuser gerne endnu mere på målgruppen mht. fedt og protein. Der er en del moderne elementer i menuplanen (pastasalat, risret, ratatouille, fiskefrikadeller med tomatsoauce, grøntsagslasagne, kartoffel mousakka). Tænk målgruppen ind i menuplanen. Tænk gerne større variation i supper. I stedet for få varianter, kan I tænke sæsonens råvarer ind. Ingen specielle tilbud til mellemmåltider.  2. I kan med fordel udarbejde en kostpolitik
1. Portionsstørrelse	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Observeret store portioner til den varme mad.
2. Tallerkenmodel	<input checked="" type="checkbox"/>	2. Mange grøntsager og grøntsagsretter i forhold til målgruppen.
3. Buffet/tallerken	<input type="checkbox"/>	5. Morgen; grød, brød, ost og marmelade surmælksprodukter, mælk, saftvand, juice.
4. Drikkevarer	<input type="checkbox"/>	Frokost; Rugbrød med pålæg.
5. Beskriv konceptet	<input checked="" type="checkbox"/>	Aften: Varm mad samt dessert i weekenden.
6. Mærkninger	<input type="checkbox"/>	Mellemmåltider: Der serveres dagligt eftermiddagskaffe og kage/brød og derudover kan der hentes desserter, surmælksprodukter og saft mv.
7. Sammenhæng mellem koncept og kundegrundlag	<input checked="" type="checkbox"/>	7. For stor fokus på grønne retter. Der mangler fokus på fedt og især protein grundet målgruppen. Der mangler fokus og variation mht. mellemmåltider. Ingen energitætte måltider og ingen ernæringscreening.

## Økologisk omlægningstjek

# Råvarer

Emne	Potentiale	Kommentarer
1. Økologiprocent	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Økologiprocent: ca. 15% ( <i>målt i kilo</i> ).
2. Statistik over indkøbte fødevarer	<input checked="" type="checkbox"/>	2. Størstedelen af varerne købes konventionelt. Dog købes følgende varer økologisk: Kaffe, Havregryn, drikkemælk og fløde, lidt ost, gær, Kærgården (brik), mayonnaise på glas.
3. Oversigt over leverandører	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Indkøbsaftale med totalleverandør.
4. Brug af halv-og helfabrikata/grad af egenproduktion	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Mange industriprodukter færdige middagsretter, pålægssalater og dressinger, konservesprodukter mv. Det meste brød og kage købes færdigt. Meget stort forbrug af saftvand, og andre søde drikkevarer Stort forbrug af frosne grøntsager (40% af grøntsagsindkøbet).
5. Generel brug af sæsonens råvarer	<input checked="" type="checkbox"/>	5. Generelt er der tænkt over sæson. Dog er der et stort indkøb af tomater, agurk og andre lette sommergrøntsager. Brug endnu flere sæsongrøntsager fx kål og rodfrugter. Godt med mange æbler (sæson), men I bør være endnu mere obs. på sæson. Mange vakuumpakkede kartofler.
6. Brug af sæsonmarkører	<input type="checkbox"/>	
7. Brug af billige kødudskæringer	<input checked="" type="checkbox"/>	7. Stort indkøb af færdige bøffer, frikadeller, krebinetter mv. Kød købes i tern og skiver. Stort indkøb af kødpålæg i både hele stykker og skiver.

# Indretning, Køkkenorganisering, Økonomi

Emne	Potentiale	Kommentarer
<b>INDRETNING:</b>		
1. Opbevaringsplads	<input type="checkbox"/>	3. Dårlig placering af køleskabe i forbindelse med varm produktion. Indretning kan optimeres og unødvendige genstande fjernes.
2. Maskiner og redskaber	<input type="checkbox"/>	
3. Køkkenflow	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>KØKKENORGANISERING</b>		
1. Medarbejdertilfredshed	<input type="checkbox"/>	4. Faggrupper: Kok, køkkenassistent, ernæringsassistent, køkkenleder og husassistent.
2. Arbejdsmiljø	<input type="checkbox"/>	
3. Kompetencer	<input type="checkbox"/>	6. Antal ansatte og timefordeling: (2x37 timer, 1x35 timer, 1x32 timer og 1x28 timer).
4. Sammensætning af faggrupper	<input checked="" type="checkbox"/>	
5. Personalegennemstrømning	<input type="checkbox"/>	
6. Antal fuldtid og deltid	<input checked="" type="checkbox"/>	Der er arbejdskraft nok til at lave mere mad fra bunden. Der er fin fordeling mellem faggrupper. Efteruddannelse og/eller inspirationskurser kunne være med til at drive omlægningsprocessen.
<b>ØKONOMI</b>		
1. Fødevarebudget pr. person pr. dag	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Fødevarebudget pr. person pr. dag = 53,25 kr. 2. Indkøbsaftale med totalleverandør.
2. Indkøbsaftale	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Beregnes fødevarerprisen på den enkelte ret?	<input type="checkbox"/>	

## Økologisk omlægningstjek

# Madspild & opsummering

Emne	Potentiale	Kommentarer
<b>MADSPILD</b>		
1. Er der tidligere arbejdet målrettet med madspild?	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Der er ikke tidligere arbejdet med madspild, hverken i køkkenet eller på afdelingerne. Derfor ser vi et stort potentiale i at dette arbejde igangsættes i samarbejde mellem ledelsen, køkkenet og afdelingerne.
2. Tallerkenspild	<input type="checkbox"/>	
3. Køkkenspild	<input type="checkbox"/>	

### OVERORDNET OPSUMMERING


I har et godt udgangspunkt, for at indføre flere økologiske fødevarer i jeres madproduktion. Jeres fødevarebudget pr. borger pr. dag er fint og I har en fin bemanning i køkkenet.

For at få råd til økologien, skal I lave meget mere mad fra bunden af, med endnu flere af sæsonens råvarer. I har et køkken, der med små ændringer optimeres til dette.

Selvom I gør mange ting rigtig godt, så finder vi stadig potentialer for at omlægge madproduktionen til mere økologi. Jeres menuplan er for det meste tilpasset målgruppen. Dog er der potentiale for ændringer både i menuplanen og jeres koncept, som beskrevet tidligere.

Alle jeres råvareindkøb er i dag stort set konventionelt. Ønsker I at indføre mere økologi uden merpris er det nødvendigt at ændre på indkøbsvaner, som tidligere beskrevet og i stedet lave meget mere mad fra bunden af. Disse ændringer vil desuden højne jeres kulinariske kvalitet af maden.

I har ikke tidligere arbejdet systematisk med madspild. Madspild er ikke blot spild af ressourcer med også spild af penge, så det vil være en rigtig god ide, at ledelsen, køkkenet og personalet på afdelingerne sætter fokus på madspild, herunder både tallerken- og køkkenspild.



Materialet er udarbejdet i 2017 i et samarbejde mellem Københavns  
Madhus og Landbrug Fødevarer.

Projektet er finansieret af Fonden for Økologisk Landbrug