

OM  
LÆG  
NINGSTJ  
EK

# Rådgiverens guide til omlægningstjek



## Økologisk omlægningstjek

# Koncept

### Før besøget:

Rådgiveren har på forhånd modtaget kundens menuplaner, samt kostpolitik. Inden besøget skal rådgiveren bearbejde materialet, og indsætte kommentarer i omlægningstjekket (bilag 2).

Med hensyn til menuplanen skal rådgiveren særligt være opmærksom på følgende: Brug af sæson (frugt, grønt og fisk), portionsstørrelser, tallerkenmodel samt om menuen passer til målgruppen.

### Under besøget:

Rådgiveren skal under besøget tage udgangspunkt i:

- Er portionsstørrelsen passende til kunden (vægt og energi)?
- Hvordan er fordelingen mellem elementerne på tallerkenen (protein, grønt, kulhydrat)?
- Hvilken serverings form tilbydes (buffet, tallerken)?
- Hvordan er der sammenhæng mellem konceptet og kunderne?
- Har køkkenet det økologiske spisemærke (bronze, sølv eller guld), eller har de intention om at få det? Har køkkenet anden mærkning?



## Økologisk omlægningstjek

# Råvarer

### Før besøget:

Rådgiveren har på forhånd modtaget økologiprocenten. Økologiprocenten er enten beregnet eller anslået, og angiver den økologiske andel af indkøbte føde- og drikkevarer. Den økologiske andel er enten opgjort i kroner eller kilo.

Kunden har fremsendt en fødevarestatistik over køkkenets samlede indkøb af fødevarer. Statistikken dækker over enten 1. eller 2. kvartal i indeværende år. Opgørelsen skal være samlet for hele perioden, altså ikke månedsvis. Indsæt i omlægningstjekket (bilag 2) alle køkkenets leverandører af føde- og drikkevarer.

Fødevarestatistikken skal være i Excel format og indeholder følgende:

- Fødevaregruppe
- Fødevare/navn
- Antal købte kg/total
- Antal købte kg/økologisk
- Pris

Inden besøget skal rådgiveren bearbejde materialet, og indsætte kommentarer i omlægningstjekket (bilag 2).

### Under besøget:

Rådgiveren skal under besøget tage udgangspunkt i:

- Andelen af halv- og helfabrikata fx kommercielle basisprodukter (bouillon, dessertpulver etc.).
- Andelen af færdigkøbte frostprodukter.
- Anvendes der råvarer uden for sæson (grønt, frugt, fisk)?
- Bliver råvarerne fremhævet, når de er bedst og billigst?
- Anvendes prisbillige kødudskæringer fx indmad.



## Økologisk omlægningstjek

# Indretning

### Under besøget:

Rådgiveren skal under besøget tage udgangspunkt i:

- Opbevaringsplads. Udnyttes opbevaringspladsen? Er der mulighed for at skabe mere opbevaringsplads?
- Maskiner og redskaber fx er det rette udstyr til rådighed og i tilstrækkelig grad? Er det velholdt?
- Køkkenflow fx er flowet fra råvarer indtil maden er spist hensigtsmæssigt?

# Køkkenorganisering

### Under besøget:

Rådgiveren skal under besøget tage udgangspunkt i:

- Medarbejdertilfredshed fx ved at fornemme stemningen eller tale med medarbejderne.
- Arbejdsmiljøet. Hvordan fornemmes det fysiske arbejdsmiljø?
- De ansattes kompetencer/talenter.
- Sammensætning af faggrupper. Hvor længe er køkkenpersonalet typisk ansat? Hvis der stor udskiftning: Hvorfor?
- Antal fuldtid, deltid og faggruffordeling i køkkenet (faglærte, kokke, slagtere, bagere, ernæringsassistenter/hjælper, smørrebrødsjomfruer, køkkenleder/cater, elever, ufaglærte etc.).



## Økologisk omlægningstjek

# Økonomi

### Før besøget:

Rådgiveren har på forhånd modtaget økonomioplysninger fra køkkenet. Inden besøget skal rådgiveren indsætte tallene i Excel (bilag 7) og i omlægningstjekket (bilag 2).

### Under besøget:

Rådgiveren skal under besøget tage udgangspunkt i:

- Har køkkenet en eller flere indkøbsaftaler?
- Beregnes fødevareprisen på den enkelte ret?

# Madspild


### Før besøget:

Rådgiveren har på forhånd modtaget oplysninger om hvorvidt kunden tidligere har arbejdet med madspild. Inden besøget skal rådgiveren bearbejde materialet, og indsætte kommentarer i omlægningstjekket (bilag 2).

### Under besøget:

Hvis der tidligere er arbejdet med madspild, kan en samtale tage udgangspunkt i resultatet og det fremadrettede arbejde.

Rådgiveren skal under besøget observere om der er tallerkenspild (er portionerne for store, forkert sammensat og spises der op?) og køkkenspild (kig i skraldespanden - bruges eller genbruges rester?)



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

Projektet er finansieret af Fonden for Økologisk Landbrug