



# Matservering





*Før 2005 var det produksjonskjøkken ved:*

- > *Asker bo- og omsorgssenter*
  - *Få beboere og lite kjøkken*
  - *Vanskelig å etablere en stabil drift med kokkekompetanse*
- > *Gullhella bo- og omsorgssenter*
  - *Få beboere*
  - *Vanskelig å etablere en stabil drift med kokkekompetanse*
- > *Bondi sykehjem*
  - *Ble nedlagt som følge av etablering av Bråset bo- og omsorgssenter*
- > *Solgården sykehjem*
  - *Mange beboere*
  - *Stort produksjonskjøkken*



- > Mattilsynet økte kravene til IK-mat kontroll
- > Det var en trend å sentralisere produksjonen
- > Redusere kostnader
  - Personal
  - Produksjonsutstyr
- > Naturlig å se på denne produksjonen fordi:
  - Bondi ble nedlagt
  - Bråset bo- og omsorgssenter ble etablert uten kjøkken. Hvbordan skulle de få tilrettelagt middag?
  - Det ble etablert omsorgsboliger i Asker uten kjøkkenmuligheter utover postkjøkken. Hvordan skulle ansatte få laget middag i henhold til myndighetskrav?
- > Konklusjonen ble å sentralisere middagsproduksjonen ved Solgården



- > *Asker bo- og omsorgssenter*
  - *Har en redusert bemanning ved samme kjøkken*
- > *Gullhella bo- og omsorgssenter*
  - *Har en bemanning (Jan sier mer om dette)*
- > *Solgården sykehjem*
  - Det er 3 kokker + 1 assistent som jobber + kjøkkensjef + 0,4 årsverk merkantil
- > Nesbru bo- og omsorgssenter
  - En kantine med 1 årsverk



Produksjon av middag på sentralkjøkken lages etter sous vide metoden,

- > **Sous-vide (under vakuüm)** er en måte å tilberede mat, der maten vakuümes, stort sett i plast, og varmebehandles i emballasjen
- > Vi lager stort sett all mat fra bunnen av. Sauser og supper kokes i store kjeler fra 100-300 liters kjeler og fylles i poser ,og rett i kuldebad for rask nedkjøling. Kjøttkaker, kjøttpudding blandes, formes og stekes , settes så rett på hurtignedkjøling og pakkes dagen derpå i poser eller former med gass.
- > Det samme med desserter.
- > Vi har næring beregnet menyene våre for å få et riktig sammensatt kosthold.
- > Vi har også mange forskjellige dietter som vi lager. En kokk lager alle dietter og desserter daglig. Det kan være glutenfritt, saltfattig, laktosefritt, fettfattig, vegetar

Vi leverer til 11 forskjellige steder , Sykehjem, omsorgsboliger med heldøgns omsorg og kantiner.



# Middags-produksjon




Antall produserte middager 2017													
	Januar	Februar	Mars	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Desember	SUM
Sykehjem	5363	4816	5290	5115	5308	5142	5364	5364	5280	5469	5282	5995	<b>63788</b>
Dagsenter	511	449	518	380	432	462	471	515	474	480	486	424	<b>5602</b>
Omsorgsbolig	5296	5193	5962	5852	6344	5851	6201	6208	5921	6115	5798	6143	<b>70884</b>
Bolig med service	1496	1319	1433	1401	1430	1437	1450	1474	1449	1474	1451	1575	<b>17389</b>
Hjemmeboende	47	47	36	42	52	33	26	51	50	46	48	50	<b>528</b>
Catering /Ekstra varmmat	240	0	268	288	282	354	180	0	150	144	170	280	<b>2356</b>
	<b>12953</b>	<b>11824</b>	<b>13507</b>	<b>13078</b>	<b>13848</b>	<b>13279</b>	<b>13692</b>	<b>13612</b>	<b>13324</b>	<b>13728</b>	<b>13235</b>	<b>14467</b>	<b>160547</b>



# Matsservering og måltider





Menyene våre skifter etter årstid og helligdager.



**Solgården  
Sentralkjøkken**

**MENY** 2018

		NORMALKOST	
<b>MANDAG</b>	19.mar	Høsekarbonader med smør Gulrot Kokte poteter. Blåbær suppe	
<i>Allergener hovedrett: Flak, melk</i>			
<i>Dessert: Ingen</i>			
<b>Tirsdag</b>	20.mar	Hakkbeiff med bearnaise saus Brokkoli/Blomkål Ovnstekte poteter Sjokoladepudding, vaniljesaus	<b>Hvordan bestemmer man seg for hvem man skal gifte seg med?</b>
<i>Allergener hovedrett: melk</i> <i>Allergener hovedrett: melk</i> <i>Saus: gluten, hvete, melk</i> <i>Dessert: Melk</i>			
<b>ONSDAG</b>	21.mar	Bolognaisuppe Lakserrullade med saus Grønn blanding Kokte poteter.	<b>Du må finne en som liker de samme tingene som deg. Hvis du for eksempel liker sport, må han like at du liker sport, og hente chips og brus til deg mens du ser på sporten» (Emil, 10 år)</b>
<i>Allergener hovedrett: Flak, melk</i> <i>Saus: melk, gluten, flak</i>			
<b>TORS DAG</b>	22.mar	Kjøttkaker med brun saus Kokte Poteter Erterstuing Pærer med sjokoladesaus	<b>Er det bedre å være singel eller å være gift?</b>
<i>Allergener hovedrett: saus: gluten, hvete, melk</i> <i>Stuing: gluten, hvete, melk</i> <i>Dessert: Melk</i>			
<b>FREDAG</b>	23.mar	Sodd med kjøtt og boller Flatbrød Aprikoskompott med melk	<b>Det er bedre for jenter å være singel enn for gutter. Gutter trenger noen til å rydde opp etter dem.» (Anna, 9 år)</b>
<i>Allergener hovedrett: sause</i> <i>Flatbrød: gluten, hvete</i> <i>Dessert: melk</i>			
<b>LØRDAG</b>	24.mar	Risgrøt, Saft etc. Frisk frukt	<b>«Jeg får hodepine når jeg tenker på sånt. Jeg er bare et barn» (Adan, 7 år)</b>
<i>Allergener hovedrett: Melk</i>			
<b>SØNDAG</b>	25.mar	Saltkjøtt med lys saus Kålrotstappe Kokte poteter Vaniljepudding med jordbærsaus	



**Solgården  
Sentralkjøkken  
Påskemenu 2018**

Uke	13	2018	
<b>MANDAG</b>	26.mar	Aspargessuppe Lettsalta torsk med smelta smør Gulrot kvartert Kokte Poteter	
<i>Allergener: suppe: gluten, melk</i> <i>Allergener: hovedrett: Flak</i>			
<b>TIRSDAG</b>	27.mar	Kjøttboller med tomatsaus Erter Fersken med krem	<i>Vi ønsker alle en riktig god påske.</i>
<i>Allergener: hovedrett: melk</i>  <i>Dessert: melk</i>			
<b>TORS DAG</b>	28.mar	Rømmegrøt Yoghurt	<i>Hilsen oss på kjøkkenet.</i>
<i>Allergener: hovedrett: melk</i>  <i>Dessert: melk</i>			
<b>TORS DAG</b>	29.mar	Viltkarbonader, viltsaus Blomkålblanding Kokte poteter Eplekake	
<i>Skjærtorsdag</i> <i>Allergener: hovedrett: melk, sause, melk, gluten</i> <i>Dessert: melk</i>			
<b>FREDAG</b>	30.mar	Vårløksuppe Fløtepudding, hvit saus, reker Bukettblanding Kokte poteter	
<i>Langfredag</i> <i>Allergener: suppe: melk, gluten</i> <i>Allergener: hovedrett: Flak, egg, melk</i> <i>Saus: melk, gluten, flak</i> <i>Skeletter</i>			
<b>LØRDAG</b>	31.mar	Kalkunryte med grønnsaker Ris Karamellpudding med krem	
<i>Påskeaften</i> <i>Allergener: hovedrett: Melk</i>  <i>Dessert: Melk, egg</i>			
<b>SØNDAG</b>	01.apr	Lammestek, brun saus Rosenkål, Gulrot Tyttebær Gratinerte poteter Krokantfrømasj	
<i>1. Påskedag</i> <i>Allergener: hovedrett: Ingen</i> <i>Saus: gluten, melk, soya</i> <i>Poteter: melk, gluten</i> <i>Dessert: Melk</i>			





Vi serverer 4 måltider i døgnet.

- > Frokost fra kl 9 til 10 eller når beboeren er klar til å spise.
- > Lunsj kl 13.
- > Middag kl 16.
- > Kaffe kl 17
- > Kveldsmat kl 19
- > Vi arbeider bevisst med at det ikke skal gå for lang tid mellom siste kveldsmåltid og frokost neste dag. Noen får tilbud om mat seinere på kvelden eller på natten om de er urolige

Saft og frukt innimellom.

- > Fredag kveld er det oftest pizza.
- > Lørdag kan det være: karbonader, laks/eggerøre, reker
- > Serveringer:
  - På søndags middag dekkes bordet ofte med hvit duk. Noen setter pris på høye lysestaker med batteri lys. De som kan spise selv blir samlet rundt et bord, de som må ha hjelp sitter ved et annet bord. Det brukes ensfargede servietter for å unngå at beboerne blir forvirret.
  - Noen middagsrester som kan oppbevares i kjøleskap, blir til varm lunsj dagen etter. Ellers serveres suppe , brød med div. pålegg, pytt i panne, omelett.





# Hensyn å ta:



- > Beboere kan ha ulike behov:
  - kostregulert diabetes
  - til dels ukritisk forhold til mat
  - de legger på seg.
  - mer ungdommelig mat til helgeservering: som bl.a. taco.
  - Det serveres også smoothier, havregrøt, youghurt og annet som mellommåltider. Dette fordi beboerne fort går ned i vekt da de ikke orker å spise så mye om gangen.
  - beboerne har enten fast behov for eller tidvis behov for å bli matet.
- > I helgen serveres det tilsvarende hva ukemenyene har i helg. Det er også alternativer til de som ikke spiser grøt eller kjøtt.
- > Enkelte personer med demens har behov for egen tilrettelegging i måltidene



Asker  
kommune

# Spisesituasjoner



Sammen  
gjør vi  
det mulig!





- > Myndighetskrav
  - Bruk av rester
  - Lage mat der det spises/serveres
  - Pårørende og tilgang til matskap/kjøleskap
  - Beboere og tilgang til matskap/kjøleskap
- > Matsvinn
- > De ønsker grønnsaker men klarer ikke å spise de
- > De forstår ikke hva de har foran seg av mat
- > Ulike behov
  - matvaner
- > Spiseferdigheter hos den enkelte
- > Verdig spisesituasjon for alle å spise sammen?