

A close-up photograph of four hands, two from the top and two from the bottom, cupping a collection of fresh fruit. The fruit includes several dark red plums, a single yellow apple, and two cinnamon sticks. The hands are positioned to hold the fruit gently, with the fingers slightly curled. The background is a soft-focus green lawn. The title 'Måltidsdøgnet' is overlaid in white text across the center of the image.

Måltidsdøgnet

Stavanger Byggdrift KF

Magne Christensen: Leder storkjøkken og kantine



- Leverer mat til 630 beboere på sykehjem
- Nettbutikk med 600 varelinjer
- Leverer varme fiskemåltider til 280 barnehagebarn i uken.
- 5,2 ansatte kjøkken
- 3,4 ansatte butikk

Me fikse det!

STAVANGER BYGGDRIFT KF

I trygge hender

pasientsikkerhetsprogrammet.no



Hva er

?

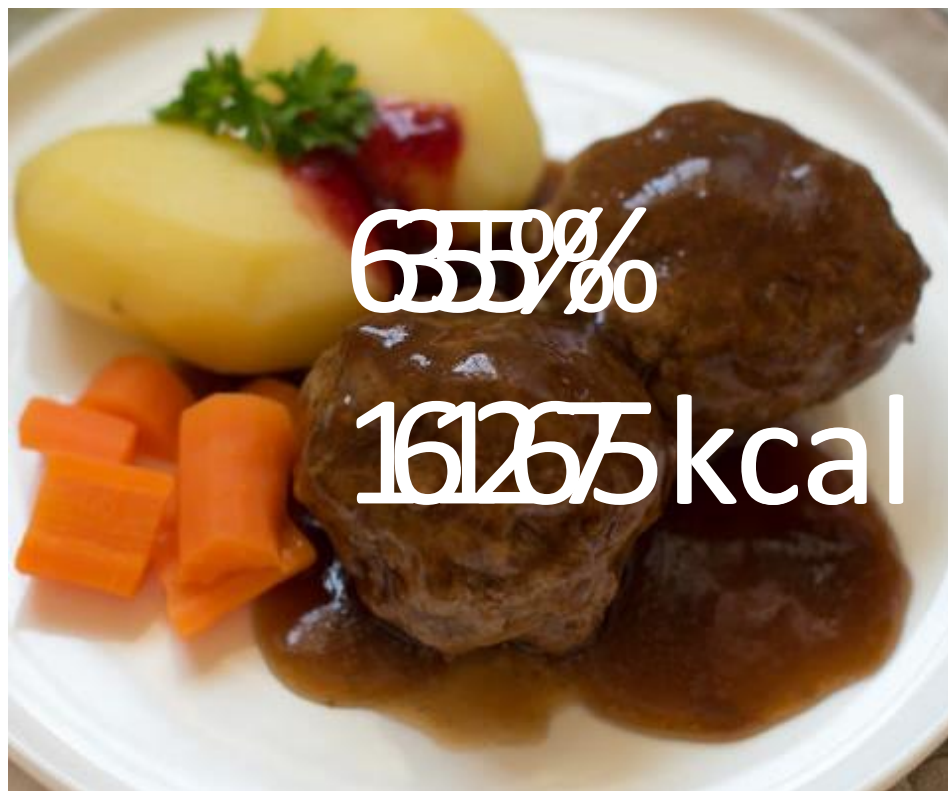
Leve hele livet
- en kvalitetsreform for eldre



Målet er at alle eldre skal få bedre hjelp og støtte til å mestre livet. Leve hele livet skal handle om de grunnleggende tingene som oftest svikter i tilbudet til eldre: **mat**, aktivitet og **fellesskap**, helsehjelp og sammenheng i tjenestene.

Stavanger kommunes bestilling

Systembasert



Personbasert



God ernæringspraksis

Beskrivelse av god ernæringspraksis, det juridiske grunnlaget og ansvars- og oppgavefordeling i helse- og omsorgstjenesten. Se oversikt over tiltak når matinntaket blir for lite.

Kjøkkenfaglig leder / kostøkonom

Kjøkkenfaglig leder / kostøkonom er ansvarlig for innkjøp, menyplanlegging, produksjon og distribusjon av maten. Kjøkkenfaglig leder skal sørge for at maten tilfredsstiller ernæringsmessige kvalitetskrav, og at måltidene som tilbys er innbydende og attraktive. Kjøkkenfaglig leder har også ansvar for god kommunikasjon og samhandling mellom avdeling/mottakere og produksjonskjøkken. Kjøkkenfaglig leder har sammen med virksomhetsleder ansvar for at matforsyningen fungerer i praksis.

Vil ansette husassistenter for å redusere sykefravær på sykehjem.

Kan hotelldirektøren bli den nye lederen av sykehjemmet?

KRONIKK: Hvor viktig er det at lederen av et sykehjem kommer med en helsebakgrunn? Kan hotelldirektøren og mennesker med vertskapsutdanning finne sin plass i det nye helsevesenet?

OPPDATERT: 03.APR.2019 11:02 - PUBLISERT: 23.NOV.2018 16:37



Kai Victor Hansen
FØRSTEAMANUENSIS, NORSK
HOTELLHØGSKOLE, UIS





Engasjement

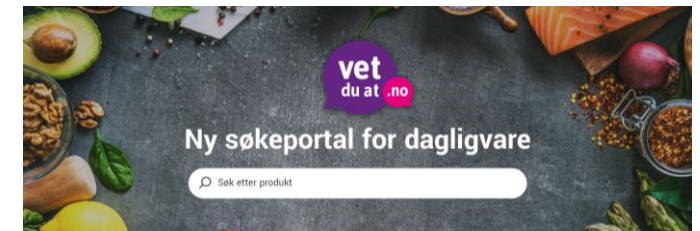
A chef in a white uniform is working with a large metal rack filled with trays of food, likely in a professional kitchen. The chef is holding the rack steady with one hand and reaching into one of the trays with the other. The trays contain various food items, including what appears to be roasted meats and vegetables. The text "Fagkunnskap" is overlaid on the image.

Fagkunnskap

System



MATVARETABELLEN



Helhet



1792 Kcal

15-20% protein, 35 % fett, 45-50% karbohydrat

- Tidlig frokost → **Havresuppe, saftsuppe med byggryn osv.**
- Frokost
- Lunsj → **Ernæringstette supper**
- Middag
- Mellommåltider → **Lage en ukentlig plan for sykehjemmene**
- Kveldsmat
- Sen kvelds → **Smoothies**





Vi går foran