

Københavns Madhus

– Køkkenløftet i Danmark

Ayo Rossing

Københavns Madhus

Oslo, januar 2014

Ayo Rossing Københavns Madhus





Københavns Madhus

www.kbhmadhus.dk

Ca. 50 medarbejdere, årligt budget på 38 millioner kroner

Ayo Rossing Københavns Madhus



Formålet med Københavns Madhus er

- at **højne kvaliteten i de måltider**, Københavns Kommune tilbyder til sine borgere.
- at skabe **Bæredygtig, sund og livsglad** spisekultur i det offentlige rum.
- at afskaffe ”**affodringskulturen**“.
- at bidrage til **en ny og bedre madkultur**.
- at være **kritisk og kærlig** sparringspartner til de københavnske institutioner.



Projekter i Københavns Madhus:

- Køkkenløftet: ”rating” ordning for det offentlige måltid.
- EAT, ny økologisk skolemad fra august 2009 på alle Kbh’s ca. 65 folkeskoler.
- Ny Børnemad, frokost i alle børnehaver fra jan 20
- Kurser og arrangementer
- Økologiprojektet – 75% økologi i 2012, mål 90% inden 2015
- Rotation – beskæftigelsesprojekt
- Økologi – national omlægning i DK, erfaringer fra KBH.



Fakta om Maden i Københavns Kommune:

- Ca. 60.000 daglige måltider eller ca. 40.000 spisende.
- 7.375.000 kg årligt. 141.800 kg ugentligt.
- 1100 køkkener i 925 institutioner.
- Ca. 1700 medarbejdere i køkkenerne.
- Mindst 4000 – 6000 ”måltidsværter”.
- 250-300 dkr. i årligt indkøb
– heraf 75 procent økologi
- 10 procent af alle offentlige måltider i Danmark



Ældrekommissionens

4 anbefalinger til det gode måltider:

- *For at skærpe appetitten skal der dufte af mad forud for måltidet*
- *Maden på plejehjem bør følge årstiderne, have smag samt være af ernæringsrigtig og god kvalitet*
- *Beboerne skal inddrages i menuplanlægningen og deltage i madlavningen*
- *Medarbejderne skal spise med, så de kan inspirere beboerne til at spise mere og bidrage til at skabe en hyggelig stemning*
(Ældrekommissionen, februar 2012)

Jo mere centraliseret produktionen er, des sværere er det at leve op til Ældrekommissionens anbefalinger





Ayo Rossing Københavns Madhus

køkken løftet

Hvad er Køkkenløftet?

- En bestilling fra politikerne i København
 - Vurdering og anprisning af de offentlige måltider
 - et udviklingsredskab for bedre offentlige måltider
- Udviklet med og testet af institutioner og fagfolk
- Et udviklingsforløb over 2 år og en ”spejder-ed”
- Høj overligger med noget at stile efter
- Madhusets værdigrundlag

”For at skabe et mere entydigt billede af kvaliteten af de offentlige måltider udvikles en metode til at bedømme/vurdere den samlede kvalitet af måltider. Og de gode eksempler fremhæves via en diplomordning.” BR, december 2006



Vi er med i køkkenløftet



1. Læg det på bordet og lad det stå i 10 minutter.

En anden måde at gøre det på er at lægge det på et bord og lade det stå i 10 minutter. Dette er en anden måde at gøre det på, og det er en anden måde at gøre det på.

2. Læg det på bordet og lad det stå i 10 minutter.

En anden måde at gøre det på er at lægge det på et bord og lade det stå i 10 minutter. Dette er en anden måde at gøre det på, og det er en anden måde at gøre det på.

3. Læg det på bordet og lad det stå i 10 minutter.

En anden måde at gøre det på er at lægge det på et bord og lade det stå i 10 minutter. Dette er en anden måde at gøre det på, og det er en anden måde at gøre det på.

4. Læg det på bordet og lad det stå i 10 minutter.

En anden måde at gøre det på er at lægge det på et bord og lade det stå i 10 minutter. Dette er en anden måde at gøre det på, og det er en anden måde at gøre det på.

5. Læg det på bordet og lad det stå i 10 minutter.

En anden måde at gøre det på er at lægge det på et bord og lade det stå i 10 minutter. Dette er en anden måde at gøre det på, og det er en anden måde at gøre det på.

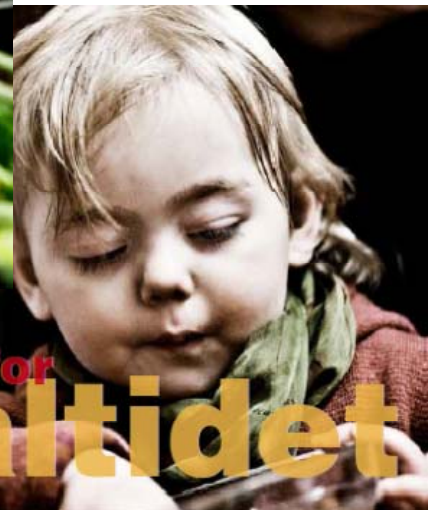
Læs mere om Køkkenløftet på www.kobhsmadhus.dk



Ayo Rossing Københavns Madhus



Køkkenløftet's 5 løfter



Ayo Rossing Københavns Madhus



løfte 1

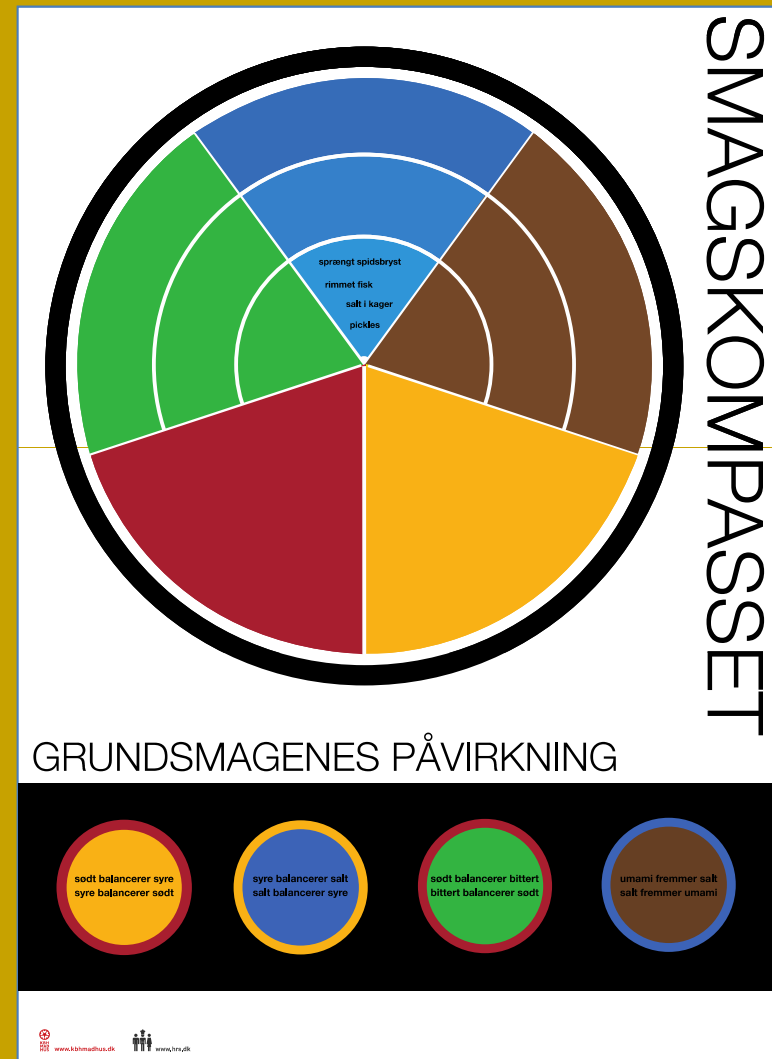
lige til at spise

- om den kulinariske kvalitet

Ayo Rossing Københavns Madhus



Den gode smag Bliver sikret ved systematisk tilsmagning



Fødevarerikkerheden går ikke ud over den kulinariske kvalitet



Ayo Rossing Københavns Madhus

Var der noget for øjnene?



Ayo Rossing Københavns Madhus

**Blev måltidet anrettet optimalt,
ser den appetitlig ud?**



Ayo Rossing Københavns Madhus

Havde retten det rigtige navn?
– Boller i eller ved selleri?





Ayo Rossing Københavns Madhus

løfte 2

varekvalitet

- om de varer der bliver brugt

Den danske sæson er ledetråd for menuplanlægning og indkøb



Ayo Rossing Københavns Madhus

Friskhed frem for frost



Ayo Rossing Københavns Madhus

**Færdigvarer finder kun vej til
køkkenet, hvis de er lige så gode
eller bedre end det, køkkenet
selv kan producere**



løfte 3

re spekt for måltidet

- om omgivelser, omsorg og samvær

2019 - 2020

Ayo Rossing Københavns Madhus



Måltidet er i centrum og må ikke forstyrres



Alle måltider har ansvarlige værter, der spiser med



Ayo Rossing Københavns Madhus

Omgivelserne fremmer oplevelsen





Ayo Rossing Københavns Madhus

løfte 4

den rette
mad

til de rigtige mennesker

- om den ernæringsmæssige kvalitet

Om den ernæringsmæssige kvalitet



Ayo Rossing Københavns Madhus

Den enkeltes ernæringstilstand og særlige behov er i fokus



løfte 5

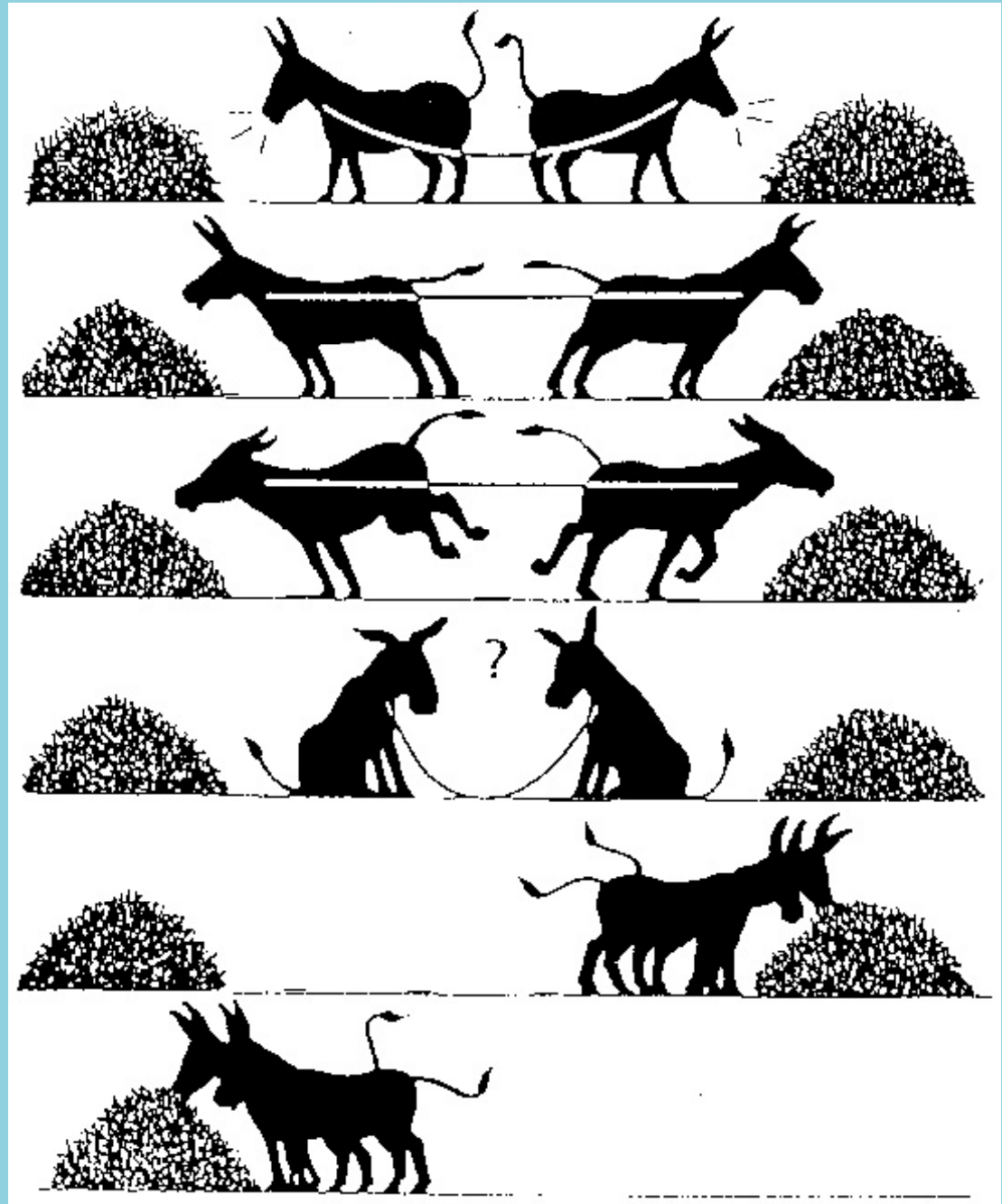
ansvar
og
arbejdsglæde

- om de strukturelle og menneskelige forhold

Ayo Rossing Københavns Madhus Ayo Rossing Københavns Madhus



**Tværfagligt
samarbejde
skal
prioriteres**



Heldigvis er der nogle der vil det anderledes

– Årlig Diplomfest på Københavns Rådhus



Ayo Rossing Københavns Madhus

Og det er priser værd



Ayo Rossing Københavns Madhus

KØKKENLØFTET foregår ved

Kortlægningsbesøg

- To konsulenter – en fra Bureau Veritas og en fra Københavns Madhus, spiser med og taler med forstanderen, køkkenlederen og en "vært".
- Institutionen får tilbagemelding på, hvad konsulenterne har set ved besøget.
- Vi får kopier af indkøbsudtræk/fakturaer og menuplaner fra de sidste tre måneder.

Vurdering

- Spørgeskemaer: et til ledelse, et til køkken og et til værter. Indgår ikke i vurderingen.
- Bureau Veritas udarbejder rapport, som institutionen får til gennemsyn for faktuelle fejl.

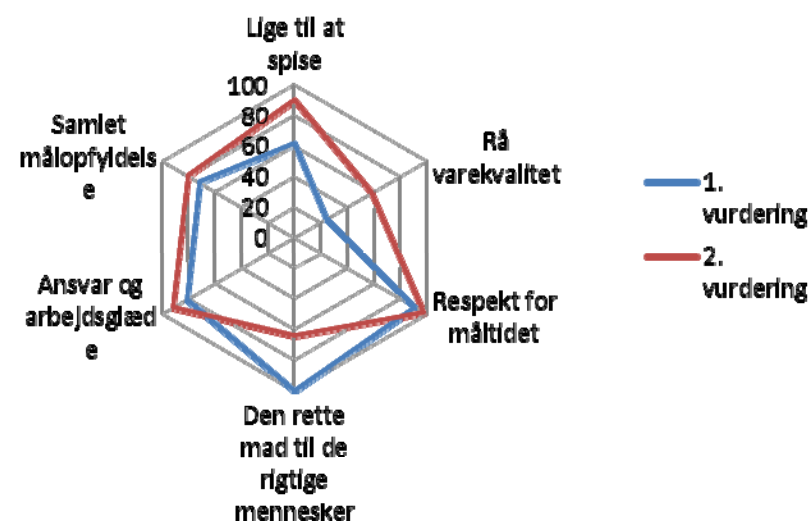
Udvikling

- Ca. 4 uger efter kortlægningsbesøget er der udviklingsseminar med repræsentanter fra hele personalegruppen (3 timers dialog og identifikation af udviklingsområder).
- Vi udarbejder en udviklingsplan i samarbejde med institutionen.
- Vi rådgiver lokalt som opfølgning, sparrer over telefon/mail, afholder kurser i KBH Madhus. Arbejder 1:1



Opsamling i forhold til målopfyldelse

	Målopfyldelse		Difference
	1. kortlægning	2. kortlægning	
Resultat, Lige til at spise	61	89	28
Resultat, Rå varekvalitet	24	58	34
Resultat, Respekt for måltidet	91	98	7
Resultat, Rigtig mad til rigtige mennesker	100	64	-36
Resultat, Ansvar og arbejdsglæde	81	91	10
Samlet målopfyldelse	72	80	8



Fællestræk i vurderingerne

- Mere fokus på faglighed.
- Mere fokus på tilsmagning og tilberedning.
- Mere fokus på varekvalitet.
- Mere fokus på værtskabets betydning for det gode måltid.
- Mere fokus på ernæring – målgruppen og mellemmåltider.
- Mere fokus på institutionens visioner for mad og måltider.
- Mere fokus på det tværfaglige samarbejde og kommunikation.



Resultater – virker det?

- Mad og måltider kommer på dagsorden i hele institutionen – ”køkkenløftet styrker det tværfaglige samarbejde”.
- Køkkenpersonalet oplevet et fagligt løft – stolthed, ejerskab og ansvar.
- Målingerne giver et retvisende billede af niveauet.
- Institutionerne kan se potentialet i det.
- Det er fokus på udviklingsdimensionen, der gør, at det ikke bare bliver endnu en måling.





Ayo Rossing Københavns Madhus

Ikke tale - skabe

Man kan ikke tale sig
til bedre folkesundhed
eller ny madkultur.

Den skal skabes.





**Køkkenløftet er vores manual
for gode måltider**

Tak for idag