



FREDENSBORG
KOMMUNE

Maden fra centralkøkkenet *"Råvarer, kvalitet og opvarmning"*

Margit Schmidt





Baggrunden for en kvalitetsudvikling af maden

- At give borgerne den bedste madoplevelse der er muligt.
- Producere stort set alt fra bunden.
- Tilberedelse af friske råvarer og gerne med glemte råvarer
- Give medarbejderne arbejdsglæde og faglig stolthed i faget.



Hvilke kriterier skal der tages hensyn til?

- Politiske beslutninger
- Økonomi



Hvad har vi gjort for at sikre en kvalitetsudvikling i madproduktionen?

- Indhentet kokkefaglig ekspertise (Inspire)
- Indførelse af økologi til 60%
- Indført brugen af årstidens friske grøntsager og frugt som er økologiske.



Hvordan har vi kunnet foretage en besparelse samtidig med, at vi har kvalitetsudviklet og indført 60% økologi.

- Stor bevidsthed omkring indkøb
- Gode indkøbsaftaler
- Ændringer i valg af fødevarer
- Finde plads til at indføre økologi ved at udskifte råvarer, som er for dyre og ikke nødvendige.
- Omlægning og effektivisering af arbejdsgange
- Stabil indkomst.



Hvilke økologiske råvarer indkøber vi:

- Alle mejeriprodukter
- Alle grøntsager/frugt/kartofler
- Kolonialvarer, hvor der er en økonomisk gevinst