



## Vefsn Storkjøkken

### **Informasjon om dagens middagstilbud for institusjonsbeboere og hjemmeboende med tilbud om matombringning i Hattfjelldal kommune.**

Hattfjelldal kommune ønsker å informere litt om dagens ordning for middag til institusjonsbeboere, og hjemmeboende med tjenesten matombringning. Disse får i dag levert middag fra Vefsn storkjøkken.

Bakgrunnen for at det ble en endring fom 6.4.18 var på grunn av bemanningsutfordringer, da vi manglet 1 ½ årsverk av 2 ½ årsverk på kjøkkenet på sykehjemmet. De som sluttet gjorde dette på grunn av overgang til pensjon og overgang til ny jobb.

I forbindelse kommunestyrets vedtak om midlertidig kjøp av middag fra Vefsn storkjøkken ut året, ble det bestemt at ordningen skal evalueres i løpet av høsten. Det vil da utarbeides et spørreskjema som vil gå ut til alle hjemmeboende som har mottatt tilbud om matombringning i perioden 6.4.18 og frem til oktober. Institusjonsbeboerne vil ikke ta del i undersøkelsen. Dette skyldes at mange er så syke at de ikke vil være i stand til å besvare skjemaet, samt at en del av pasientene i institusjon kun er her i korte perioder, og at mange av disse da har tilbud om matombringning i hjemmet.

I sammenheng med evalueringen av tilbudet vil det også blir gjort en økonomisk kost-nyttevurdering mellom de to tilbudene.

### **Vefsn storkjøkken**

Vefsn samdriftskjøkkenet ble stiftet oktober 2005 som et aksjeselskap mellom Vefsn kommune og Helgelandssykehuset avd. Mosjøen. I 2017 ble kjøkkenet en del av Vefsn kommunes organisering, og heter i dag Vefsn Storkjøkken. Vefsn Storkjøkken leier i dag lokaler i kjelleren på Helgelandssykehuset avd. Mosjøen, men flytter inn i nye moderne og tilrettelagte lokaler i september 2018.

Vefsn Storkjøkken har 5,85 årsverk og 2 lærlinger på kjøkkenet. Bemanningen er ikke økt som følge av at vi nå også leverer til Hattfjelldal kommune. Kjøkkenet har to ansatte med høgskoleutdanning inn kost og ernæring, i tillegg til fagbrev som kokk. Det er 3 ansatte kokker m/fagbrev og en assistent som har ansvar for logistikk ifm pakking ut fra kjøkkenet. Kjøkkenet leverer middag til 15 ulike kunder, så som for eksempel pleie- og omsorgstjenestene i Vefsn kommune (både institusjon og hjemmeboende) fengsel, Helgelandssykehuset avd. Mosjøen og 9 barnehager. Flere av disse bestiller også brød, som kjøkkenet baker selv.

### **Om ernæringsrik kost og vårt tilbud**

Vefsn Storkjøkken ønsker å tilby leveranse av ferske velsmakende middagsretter av høy smaks kvalitet, ernæringsmessig riktig sammensatt, og så langt det er mulig i tråd med kundens behov og ønsker.

Vefsn Storkjøkken er faglig sterk i forhold til kosthold ved ulike spesielle diagnoser og dermed behov for spesiell tilrettelagt diett. Kjøkkenet strekker seg veldig for at brukerne får middag de liker og spiser.

### **Om vår produksjonsmetode**



## Vefsn Storkjøkken

Kjøkkenet produserer middag og dessert/suppe etter Sous vide metoden. Denne metoden går ut på at maten pakkes i poser og kokes i 100 °C i en time, for så å koke i lavere temperaturer til maten er ferdig. Kjøttet blir kokt på denne metoden for å få det mørest mulig og for å bevare alle vitaminer og mineralstoffer. Ernærings- og helsemessig er dette en svært god måte å tilberede mat på. Denne produksjonsmetoden gjør at man får veldig mye smak på maten og trenger derfor å tilsette lite salt. Grønnsaker has rå i posene og kokes i sin egen kraft. Dette gjør at vitaminer og mineraler bevares bedre enn ved ordinær koking. Middagen blir så avkjølt til under 10 °C i løpet av 2 timer. Maten produseres i poser el beger for deretter å sendes ut til kundene for oppvarming.

Produksjon innen sous vide metode stiller strenge krav til hygiene og gode råvarer, samtidig som det setter store krav til personellet som skal stå for produksjon. Næringsmiddelindustrien har drevet med denne form for produksjon lenge før for eksempel Vefsn storkjøkken tok den i bruk.

### **Middag for institusjonsbeboere og de hjemmeboende med tjenesten matombringning i Hattfjelldal**

De hjemmeboende får levert ut middag 2 ganger pr. uke for 3 og 4 dager om de har bestilt middag 7 dager pr. uke. De hjemmeboende har litt større valgfrihet nå enn tidligere, da de selv kan bestemme når de vil spise middag, samt at de har litt valgmuligheter ut fra at de kan velge mellom de porsjonene de får ved hver utlevering.

For de hjemmeboende kan middagen varmes opp i stekeovn eller i mikrobølgeovn. De som ikke hadde mikrobølgeovn fra tidligere og er avhengig av hjelp til middagsoppvarming, har vært nødt til å anskaffe seg mikrobølgeovn. I forhold til plastavfall, er det det samme som tidligere, da også middag fra Hattfjelldal kjøkken ble levert ut i tilsvarende middagsbeget.

På sykehjemmet er det fortsatt 100 % stilling som kokk igjen, som jobber 5 dager i uka. Denne skal blant annet fortsatt sørge for at det bakes brød, kaker etc til institusjonsbeboerne, og tilberede middag som kommer fra storkjøkkenet. Middag i institusjonen serveres som tidligere, slik at pasientene her trolig ikke merker noen stor forskjell. Det blir fortsatt matlukt i huset (men det spørres om dette når helt inn til sykehjemsavdelingene) når det bakes eller middag varmes opp. I helgene er det pleiepersonellet som varmer middagen i sykehjemsavdelingen, slik at lørdag og søndag blir det ordentlig matlukt fra avdelingskjøkkenet.

I løpet av høsten skal også måltidsrutinene ved sykehjemmet endres slik at det blir lunsj midt på dagen og middag noe senere enn i dag. Dette for å unngå så lang nattfaste for pasientene på sykehjemmet. Lunsjen skal tilberedes på av kokk på kjøkkenet. Lunsjen vil variere, men det vil enkelte dager også tilbys varm mat i dette måltidet.

Informasjon fra Hattfjelldal kommune ved kommunalsjef helse og omsorg og avdelingsleder ved Vefsn storkjøkken

Bilde: Bakt torsk m/fiskesaus og grønnsaker



**Vefsn Storkjøkken**

