Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Oversigten nedenfor er opdelt i tre kategorier ud fra hvor de forskellige dele af måltidet primært er produceret:

1. Køkken på afdelingen
2. Produktionskøkkenet på Blichergården
3. Plejecenterets serveringskøkken

1. Primære produktionssted: Køkken på afdelingen

Maden tilberedes tæt på beboerne, så de oplever duft og aktivitet i køkkenet

Det betyder, at maden *tilberedes* tættest muligt på beboerne. Beboerne oplever duften fra madlavning og aktivitet i køkkenet. Beboerne har i vid udstrækning mulighed for at deltage i forberedelsen

I denne kategori koges eller steges råvarerne på afdelingen. Det kan f.eks. være helstegt kylling, stege frikadeller og bøf og koge kartofler og grøntsager. Der kan både være tale om rå varer og halvfabrikata som panerede fiskefileter eller frosne grøntsager. Kartofler leveres som hovedregel rå til plejecentrene. Kartoflerne skrælles af beboerne eller de leveres rå skrællede til afdelingen. Der leveres både friske og frosne grøntsager til centrene. Personalet vurderer på dagen, hvad der skal bruges.

2. Primære produktionssted: Produktionskøkkenet på Blichergården

Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne, så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.

Det betyder at dele af måltidet leveres fra produktionskøkkenet på Blichergården. Maden leveres nedkølet til plejecenteret. I denne kategori *færdiggøres maden* i afdelingskøkkenet tæt på beboerne, så de oplever duft og aktivitet i køkkenet. Færdiggøring består typisk af opvarmning af maden og anretning. Kolde retter skal blot anrettes. Der er mulighed for at beboerne kan deltage i et vist omfang.

Madservice Viborg har topmoderne udstyr til madlavningen og en række kødretter laves med fordel i produktionskøkkenet for at opnå det bedste slutresultat. Her er der bedre mulighed for at styre temperaturen ved langtidsstegning og dermed bedre mulighed for at sikre optimal kvalitet. Når der leveres hele stykker kød færdigtilberedt fra Produktionskøkkenet skæres kødet i skiver og anrettes på afdelingen. I denne kategori er der typisk tale om kødretter, f.eks. hele stege eller måltidskomponenter som sovs og fromager, hvor det kvalitetsmæssigt og økonomisk er fornuftigt at centralisere produktionen.

3. Primære produktionssted: Plejecenterets serveringskøkken

Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.

Ud over køkkenerne på afdelingerne findes der på flere centre også et serveringskøkken. På enkelte centre er afdelingskøkkenet og serveringskøkkenet det samme. De færreste serveringskøkkener rummer mulighed for madproduktion i fuld skala.

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Madlavningen i serveringskøkkenerne sker typisk væk fra beboerne i centerets serveringskøkken. Det vil sige at beboerne ikke oplever duften fra madlavning og heller ikke oplever aktiviteten i køkkenet. Beboerne har heller ikke mulighed for at deltage i tilberedningen.

I oversigten nedenfor er denne kategori opdelt i hhv. ”Tilberedes i serveringskøkkenet” og ”Færdiggøres PK” (Produktionskøkkenet). Sidstnævnte kategori anvendes når der er tale om mad tilberedt i produktionskøkkenet som færdiggøres i serveringskøkkenet.

- *Tilberedes i serveringskøkkenet*
  Eksempel på mad der tilberedes i serveringskøkkenerne er kolde retter som koldskål, kold kartoffelsalat og råkost. Desuden vil tilbehør til hovedretter og desserter som f.eks. survarer, flødeskum, kammerjunkere være klargjort i serveringskøkkenet.
- *Færdiggøres i serveringskøkken fra produktionskøkkenet*
  Eksempel på mad som ofte færdigtilberedes i serveringskøkken er risengrød, trifli, kalvesteg og sovs.

Maden fra plejecenterets serveringskøkken som leveres færdigt eller færdigtilberedes transporteres til afdelingen lige inden serveringen.

Læsevejledning:

Nedenfor ses en række tabeller der illustrer, hvor maden på plejecentrene produceres. Tabellerne på side 3 er et gennemsnit for alle plejecentre. På de efterfølgende sider gennemgås de enkelte plejecentre.

For hvert center er der en tabel, der viser antallet af beboere på plejecentrene i de enkelte måneder samt antallet af beboere der modtager en form for diætkost og beboere der får sondeernæring.

Den næste tabel viser fordelingen af de enkelte madkomponenter på de tre produktionskategorier. Af hensyn til overskueligheden er opgørelsen for maj/juni og oktober/november samlet. Hvis der tages udgangspunkt i gennemsnittet for alle plejecentre viser tabellen, at i maj/juni blev 10% af kødretterne produceres i afdelingskøkkenerne. I oktober/november var det tilsvarende tal på 32%. Andelen af kødretter der produceres i produktionskøkkenet er næsten uændret, mens der har været et stort fald (fra 40% til 15%) i andelen af kødretter som færdiggøres i serveringskøkkenerne.

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Alle Plejecentre

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	593	590	602
Antal beboere der modtager diætkost	168 (28 %)	164 (28 %)	161 (27 %)
Antal beboere der kun får sondeernæring	16	15	17

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	32 %	40 %	50 %	44 %	3 %	2 %	15 %	14 %
Kartofler/ris/etc.	61 %	59 %	19 %	18 %	19 %	20 %	1 %	3 %
Sovs	1 %	5 %	58 %	61 %	5 %	0 %	36 %	34 %
Grøntsager	61 %	65 %	18 %	16 %	20 %	18 %	1 %	1 %
Biret	2 %	9 %	37 %	43 %	11 %	14 %	49 %	34 %
Biret tilbehør	10 %	26 %	16 %	19 %	57 %	47 %	18 %	8 %

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Skovgården. 1 afdeling. Afdelingskøkken og serveringskøkkenet er et køkken på Skovgården, beboerne kan se ind i køkkenet.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	18	17	18
Antal beboere der modtager diætkost	3	3	3
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	1	1

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	51 %	52 %	49 %	48 %				
Kartofler/ris/etc.	82 %	91 %	18 %	9 %				
Sovs			100 %	100 %				
Grøntsager	100 %	100 %						
Biret			100 %	100 %				
Biret tilbehør	80 %	75 %	20 %	75 %				

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Overlundgården. 1 afdeling. Afdelingskøkken og serveringskøkkenet er et køkken på Overlundgården, beboerne kan ikke se ind i køkkenet.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	45	45	45
Antal beboere der modtager diætkost	10	10	13
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	0	2

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	48 %	53 %	52 %	47 %				
Kartofler/ris/etc.	90 %	96 %	10 %	4 %				
Sovs			100 %	100 %				
Grøntsager	100 %	100 %						
Biret		33 %	100 %	67 %				
Biret tilbehør	82 %	73 %	18 %	27 %				

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Klostertoften. 2 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	28	28	29
Antal beboere der modtager diætkost	4	6	4
Antal beboere der kun får sondeernæring	2	2	2

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	20 %	36 %			7 %		74 %	64 %
Kartofler/ris/etc.	26 %	16 %			74 %	84 %		
Sovs	5 %	10 %					95 %	90 %
Grøntsager	33 %	48 %			67 %	52 %		
Biret	10 %	26 %			21 %	26 %	69 %	48 %
Biret tilbehør	13 %	12 %			38 %	65 %	50 %	23 %

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Klosterhaven. 3 afdelinger. Klosterhaven har ikke igangsat indsatsen pga. situationen på RCV.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	33	32	35
Antal beboere der modtager diætkost	9	8	8
Antal beboere der kun får sondeernæring	3	2	2

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød			100 %	100 %				
Kartofler/ris/etc.		3 %	100 %	97 %				
Sovs			100 %	100 %				
Grøntsager			77 %	77 %	18 %	23 %	5 %	
Biret			54 %	48 %	10 %	10 %	36 %	42 %
Biret tilbehør			6 %		94 %	100 %		

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Blichergården. 4 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	60	59	60
Antal beboere der modtager diætkost	20	22	18
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	0	1

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.		Okt. /Nov.		Okt./Nov.		Okt./Nov.	
Kød	39 %	45 %	59 %	55 %			2 %	
Kartofler/ris/etc.	2 %		4 %		94 %	100 %		
Sovs		38 %	11 %				89 %	62 %
Grøntsager	55 %	59 %	15 %		30 %	41 %		
Biret					18 %	29 %	82 %	71 %
Biret tilbehør					83 %	89 %	17 %	11 %

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Skovvænget. 8 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	95	95	97
Antal beboere der modtager diætkost	45	37	33
Antal beboere der kun får sondeernæring	3	2	3

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	28 %	24 %	23 %	24 %	3 %	6 %	46 %	46 %
Kartofler/ris/etc.	89 %	69 %		11 %	11 %	10 %		10 %
Sovs	0 %			13 %	2 %		98 %	87 %
Grøntsager	87 %	90 %		2 %	13 %	6 %		1 %
Biret			16 %	16 %	9 %	13 %	75 %	71 %
Biret tilbehør					34 %	61 %	66 %	39 %

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Kildehaven. 2 afdelinger. I Rosenhaven/Tulipanhaven er afdelingskøkken og serveringskøkkenet et køkken. Beboerne (undtaget demensafdelingen) opholder sig i cafeen uden for serveringskøkkenet. Beboerne kan ikke se ind i køkkenet, men får duften derfra.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	55	56	57
Antal beboere der modtager diætkost	6	6	6
Antal beboere der kun får sondeernæring	3	2	2

Plejecenter:	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	38 %	47 %	23 %	18 %	16 %	16 %	23 %	19 %
Kartofler/ris/etc.	46 %	42 %	4 %	8 %	46 %	42 %	4 %	8 %
Sovs	1 %	2 %	63 %	48 %	1 %	2 %	34 %	48 %
Grøntsager	50 %	42 %		8 %	50 %	42 %		8 %
Biret	18 %	16 %	32 %	34 %	18 %	16 %	32 %	34 %
Biret tilbehør	39 %	42 %	11 %	8 %	39 %	42 %	11 %	8 %

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Højvangen. 2 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	26	26	26
Antal beboere der modtager diætkost	2	2	2
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	0	0

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	39 %	45 %	61 %	55 %				
Kartofler/ris/etc.	91 %	87 %	9 %	13 %				
Sovs			100 %	100 %				
Grøntsager	100 %	100 %						
Biret			95 %	81 %	5 %	19 %		
Biret tilbehør			21 %	16 %	79 %	84 %		

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Pensionistgården. 3 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	21	21	21
Antal beboere der modtager diætkost	3	3	3
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	0	0

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	41 %	61 %	59 %	39 %				
Kartofler/ris/etc.	91 %	93 %	9 %	7 %				
Sovs			100 %	100 %				
Grøntsager	90 %	91 %	10 %	9 %				
Biret			26 %	57 %	2 %		72 %	43 %
Biret tilbehør			16 %	24 %	84 %	76 %		

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Møllehuset. 3 afdelinger på tre etager. Møllehuset har ingen serveringskøkken.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	14	14	14
Antal beboere der modtager diætkost	2	2	2
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	0	0

Plejecenter:	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.		Okt. /Nov.		Okt./Nov.		Okt./Nov.	
Kød	14 %	28 %	86 %	72 %				
Kartofler/ris/etc.	3 %	19 %	97 %	82 %				
Sovs			100 %	100 %				
Grøntsager	39 %	19 %	61 %	81 %				
Biret			100 %	100 %				
Biret tilbehør			100 %	100 %				

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Åbrinken. 3 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	34	34	31
Antal beboere der modtager diætkost	12	12	10
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	0	0

Plejecenter:	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	15 %	51 %	42 %	15 %	13 %	8 %	30 %	26 %
Kartofler/ris/etc.	31 %	33 %	2 %	2 %	67 %	63 %		2 %
Sovs			68 %	34 %			32 %	66 %
Grøntsager	27 %	30 %			66 %	70 %	6 %	
Biret	6 %	13 %	23 %	23 %	3 %	16 %	68 %	48 %
Biret tilbehør		60 %	9 %	7 %	77 %	21 %	14 %	12 %

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Liselund. 3 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	58	57	56
Antal beboere der modtager diætkost	8	7	10
Antal beboere der kun får sondeernæring	2	2	1

Plejecenter:	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	46 %	39 %	54 %	61 %				
Kartofler/ris/etc.	89 %	87 %	9 %	10 %	2 %	3 %		
Sovs			100 %	100 %				
Grøntsager	89 %	70 %		11 %	11 %	19 %		
Biret		26 %	46 %	68 %	6 %	7 %	48 %	
Biret tilbehør		63 %		20 %	87 %	17 %	13 %	

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Birkegården. 3 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	28	29	30
Antal beboere der modtager diætkost	7	6	9
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	0	1

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	57 %	58 %	42 %	42 %				
Kartofler/ris/etc.	94 %	93 %	6 %	7 %				
Sovs			100 %	100 %				
Grøntsager	67 %	94 %	22 %	6 %	10 %			
Biret	2 %	16 %	35 %	65 %	7 %	19 %	57 %	
Biret tilbehør	18 %	60 %	7 %	20 %	61 %	20 %	14 %	

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Sjørup Ældrecenter. 3 afdelinger. Skovbrynets køkken er ikke godkendt til madlavning.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	20	20	25
Antal beboere der modtager diætkost	2	4	5
Antal beboere der kun får sondeernæring	1	2	1

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	32 %	42 %	68 %	58 %				
Kartofler/ris/etc.	92 %	100 %	2 %				6 %	
Sovs		5 %	100 %	95 %				
Grøntsager	97 %	89 %	1 %	11 %			2 %	
Biret	3 %	32 %	35 %	68 %	7 %		55 %	
Biret tilbehør	16 %	65 %		16 %	68 %	19 %	16 %	

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Kildedalscenteret. 1 afdeling. Afdelingskøkken og serveringskøkkenet er et køkken på Kildedalscentret, beboerne kan se ind i køkkenet.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	16	15	16
Antal beboere der modtager diætkost	6	6	6
Antal beboere der kun får sondeernæring	0	0	0

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	42 %	39 %	58 %	61 %				
Kartofler/ris/etc.	80 %	70 %	20 %	30 %				
Sovs	3 %		97 %	100 %				
Grøntsager	73 %	50 %	27 %	28 %		19 %		3 %
Biret	18 %		82 %	87 %		10 %		3 %
Biret tilbehør	38 %		63 %	67 %		33 %		

Udvikling i tilberedning af mad på plejecentrene

Toftegården. 5 afdelinger.

	Oktober	November	Marts
Antal beboere	42	42	42
Antal beboere der modtager diætkost	29	30	29
Antal beboere der kun får sondeernæring	2	2	1

	Primære produktionssted: **Køkken på afdeling** Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Produktionskøkken** Maden færdiggøres i afdelingskøkkenet tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Primære produktionssted: **Plejecenterets serveringskøkken** Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
					Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
	Okt./Nov.	Marts	Okt. /Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts	Okt./Nov.	Marts
Kød	38 %	50 %	45 %	41 %	8 %		9 %	
Kartofler/ris/etc.	76 %	77 %	16 %	16 %	7 %	3 %	2 %	
Sovs	1 %	5 %	37 %	55 %	36 %		26 %	
Grøntsager	38 %	62 %	37 %	16 %	25 %	21 %		
Biret		1 %	57 %	54 %	31 %	26 %	11 %	
Biret tilbehør		2 %	61 %	63 %	36 %	34 %	3 %	1 %