



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

27.06 -2018

Pressemeddelelse:

Fælleskøkkenet - en god politisk beslutning

Fælleskøkkenet er en succeshistorie; Driften er effektiv, brugerne er tilfredse med maden, der er skabt plads til fortsat udvikling - og så er der ovenikøbet sparet millioner af kroner i forhold til det oprindelige estimat. Beslutningen om at opføre fælleskøkkenet vurderes som en god politisk beslutning.

Da beslutningen om et fælles storkøkken blev taget i 2011, var det med baggrund i at de syv eksisterende køkkener vurderedes utidssvarende. Ønsket var at opnå synergieffekter, og at udvikle et mere moderne og effektivt storkøkken.

I 2014 kunne Fælleskøkkenet så tages i drift, og i 2015 blev der leveret fuld mængde. Nu har bestyrelsen evalueret på de mål som oprindeligt blev opstillet, herunder mål for økonomi, drift, brugertilfredshed og udvikling af koncept for samarbejde med lokale råvareleverandører.

Den seneste brugerundersøgelse viser stor tilfredshed med maden og serviceydelse fra Fælleskøkkenet, hvilket formand Bo Abildgaard hæfter sig ved: - Vi ønsker at have den spisende i centrum, og vi er derfor rigtig glade for at borgerne på plejehjem og sygehuset tager godt imod vores mad. Det er jo en af de vigtigste succeskriterier vi kan have.

Stabil drift og bedre økonomi

Fælleskøkkenet er et moderne produktionskøkken der drives rationelt og effektivt. Det fremgår af evalueringen, som også konkluderer at man er blevet økonomisk mere effektiv.

I 2015 lå den gennemsnitlige omkostning pr. døgnkostdag 5,44 kroner over den oprindeligt estimerede produktionsomkostning på knapt 110 kroner pr. døgnkostdag, hvilket svarer til det samlede antal måltider en person spiser på et døgn.

Producerer nu mere effektiv

Men allerede i 2016 var billedet vendt, og omkostningen var nu 5,80 kr. mindre end estimeret, og i 2017 var den 8,37 kr. mindre. Det betyder at der i løbet af årene er genereret en samlet besparelse på lidt over 4 millioner kroner.



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

Det skal endda ses i lyset af, at køkkenet endnu ikke har nået den mængde på 561.601 døgnkostdage der blev estimeret i 2011. I 2017 blev der således produceret 471.464 kostdage.

Jo flere interessenter der fremover aftager fra køkkenet, jo større effektivitet vil der kunne opnås. Faktisk vurderes det, at en borger vil kunne spare 2-3 kroner om dagen, hvis fælleskøkkenet når op i nærheden af 561.601 kostdage.

- Det er fantastisk, at vi nu kan producere mere effektivt end tidligere. Det understreger i høj grad, at der har været tale om en god politisk beslutning, uddyber Bo Abildgaard. At der er potentiale for yderligere effektivisering, uden at vi skal gå på kompromis med kvaliteten, gør det bare endnu bedre.

Lokale råvarer

Det var fra starten et ønske, at Fælleskøkkenet skulle samarbejde med lokale leverandører af fødevarer. Der skulle gå lidt tid inden der for alvor kom gang i det arbejde, men i 2017 indgik Fælleskøkkenet en aftale med Dansk Cater der sikrer anvendelse af flere lokale råvarer.

Nu har Fælleskøkkenet fået de første erfaringer med at producere hjemmelavet is af råmælk, at inddrage vildt i maden, og servere økologisk frilandskød fra lollandske grise.

Der er dog fortsat nogle udfordringer der opstår, når et storkøkken vil producere med lokale fødevarer. Fælleskøkkenet har eksempelvis ikke tilstrækkelige faciliteter til at rense og forarbejde rå grøntsager i store mængder, ligesom man savner en bagerafdeling der kan bage frisk brød og kage. Der skal således fortsat udvikles, for at de lokale råvarer kan blive fuldt integreret i Fælleskøkkenets produktion.

Omvendt skal borgerne indstille sig på, at ikke alle vil modtage de samme tilbud på samme tid. Hvis køkkenet serverer flæskesteg fra Lollandsgrisen, må køkkenet servere kamsteg i et område, skinkesteg i et andet og måske ribbensteg i et tredje, for at hele dyret bliver anvendt.

Tilsvarende vil man opleve, at en landmand i Gedser har friske jordbær til ca. 150 portioner om tirsdagen, mens landmanden i Nakskov først kan levere modne jordbær om torsdagen. Borgerne skal derfor ikke forvente, at jordbær tilbydes til alle på samme tid.

Den gode hverdagsmad

- Det der er vigtigt er, at vi lykkes med at servere den gode hverdagsmad, og at vi oftere og oftere kan anvende lokale råvarer af god kvalitet, uddyber Bo Abildgaard.

Noget af det mest afgørende for de ældres livskvalitet, er maden. Det løfter humøret og er godt for både krop og sjæl, når den mad de spiser er frisk, dufter godt og ser lækker ud. Derfor er Fælleskøkkenet i tæt dialog med plejehjemmene, for at få duften og smagen af den gode hverdagsmad helt ud i de ældres hverdag.



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

- Vi er nu godt i gang med at bruge lokale råvarer, og servere den gode hverdagsmad til borgerne, hvor lokale råvarer ofte indgår, siger Bo Abildgaard. Vi er nået langt, men vi skal fortsat arbejde med at udvikle metoder der gør det lettere at tilberede de lokale råvarer, uden at det ændrer ved vores effektivitet og kvalitet. Når det er sagt, så kan vi være stolte af at vi er nået langt i forhold til vores ønske om at bruge flere lokale råvarer, og af at vi er forbillede for andre storkøkkener.

For yderligere informationer om Fælleskøkkenet, gå ind på <http://www.faelleskoekkenet.dk>.

For yderligere oplysninger eller kommentarer, kontakt:

Formand Bo Abildgaard, tlf. 25181809

Køkkenschef Kirsten Skovsby, Fælleskøkkenet I/S, tlf. 72 41 16 41 - kasko@faelleskoekkenet.dk.