

Velkomst

# Velkommen til Fælleskøkkenet



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

# Indhold

Velkommen	3
Sådan bestiller du	5
Levering	6
Opbevaring	7
Tips til dit måltid	9
Sådan varmes maden	10
Lidt ekstra at vælge imellem	13
Betaling og afmelding	15
Har du spørgsmål?	16

# Velkommen til Fælleskøkkenet

Du er blevet visiteret til madservice og har valgt Fælleskøkkenet som din leverandør. Det er vi meget glade for, og vi vil gøre vores bedste for, at det bliver en god oplevelse, at spise maden.

Vi har mange års erfaring i at tilberede velmagende måltider med høj kulinarisk kvalitet.

Fælleskøkkenet er fyldt med uddannede madhåndværkere og er i konstant udvikling. Hver eneste dag gør vi os umage for at tilberede dejlig god hverdagsmad.

Vi håber også, at du vil synes godt om den service, som vi tilbyder.

## **Ris og ros**

Du er altid velkommen, til at fortælle os din mening om dine oplevelser med maden. Udfyld skemaet på [www.faelleskoekkenet.dk](http://www.faelleskoekkenet.dk), ring på 72 41 16 00 eller skriv til os på: [faelleskoekkenet@faelleskoekkenet.dk](mailto:faelleskoekkenet@faelleskoekkenet.dk).

Velbekomme  
Fælleskøkkenet i Sakskøbing



Kirsten Skovsby  
Køkkenchef

# Frit valg mellem 23 retter - hver uge

## Sådan bestiller du

Chaufføren vil aflevere fire menukort til dig én gang om måneden. Hvert menukort gælder for en uge ad gangen. Øverst på menukortet kan du se, hvilken uge menuen gælder for.

Du kan vælge mellem 14 hovedretter og 9 biretter (supper og desserter). Hovedretter kan bestilles i normal og lille portion. Sæt kryds ud fra de retter du ønsker - og sæt et ekstra kryds, hvis du ønsker lille portion. Det skal gøres på hvert menukort. Det er Retterne vælges ved at sætte et kryds i boksene ud for retterne. Du

bestemmer selv hvor mange portioner, du vælger af hver ret. Du kan dog højst vælge fire af hver hovedret og fire af hver biret (suppe eller dessert). Ønsker du flere end fire af samme ret, må du kontakte Fælleskøkkenets kundeservice på **72 41 16 00**.

Du har en uge til at udfylde de fire menukort. Den efterfølgende uge skal chaufføren have alle fire menukort med retur til Fælleskøkkenet.

14 dage før levering vil du modtage en kvittering på din bestilling.

## Hvis du ikke bestiller

Hvis du ikke ønsker at foretage et valg af menu, får du leveret en pakke med det antal retter og den kostform, du som udgangspunkt er visiteret til. Skulle du glemme at bestille mad, vil du helt automatisk modtage en pakke

der svarer til din kostform og det ønskede antal retter på menukortet.

Hvis du ønsker lille portion, bedes du kontakte Fælleskøkkenets kundeservice på **72 41 16 00**.



Hovedret lille portion lever IKKE op til de officielle næringsstofanbefalinger. Fælleskøkkenet anbefaler at dagskosten suppleres med energitætte mellemmåltider.

- energidrik
- hjemmelavet frugtgrød
- hjemmelavet is
- hjemmelavede fromager/ desserter
- hjemmebagt kage



Levering

# Vi bringer maden direkte til dit køleskab

En gang om ugen kommer vores egne chauffører med din mad.

Fælleskøkkenet bestræber sig på at sende den samme chauffør hver gang, så du lærer dem at kende. Vi prøver også at komme inden for samme tidsrum hver gang.

Vores chauffører stiller gerne maden i køleskabet, hvis du har brug for det. Fælleskøkkenets chauffører er et trygt og vigtigt bindeled mellem dig og os.

Fælleskøkkenets chauffører kan fremvise dokumentation på, at de er ansat i Fælleskøkkenet I/S.

Fælleskøkkenet og visitatorerne i kommunen kan oplyse, hvilken ugedag og cirka-tidspunkt, maden leveres i dit område, eller du kan se det på vores hjemmeside [www.fælleskøkkenet.dk](http://www.fælleskøkkenet.dk)

# Opbevaring og sikkerhed

## Opbevaring:

- Maden SKAL opbevares i køleskab ved højst 5°C. Frostprodukter opbevares i fryseren ved -18°C.
- Chaufføren er behjælpelig med at anbringe maden i køleskabet og at kontrollere køleskabstemperaturen.
- Du har pligt til at holde dit køleskab rent og sørge for, at der er plads til maden.

## Miljøvenlig emballage:

Maden leveres i en emballage, som er godkendt til fødevarer. Du sørger nemt for at bortskaffe emballagen gennem den almindelige dagrenovation. Emballagen er 100% nedbrydelig og derfor miljøvenlig.

## Sikkerhed og

## beskadiget emballage:

- Fælleskøkkenets chauffør sikrer sig, at emballagen er ubeskadiget ved afleveringen og en eventuel senere beskadigelse er ikke Fælleskøkkenets ansvar.
- Går der hul på emballagen under opbevaringen, skal maden i den pågældende emballage spises senest et døgn efter, at uheldet er sket.
- Dækfolien skal være plan med emballagen. Hvis den buler op, skal Fælleskøkkenet kontaktes, og maden må ikke spises.
- Hvis din mad har overskredet "bedst før"-dato/"sidste anvendelsesdato", bør den IKKE spises.





# Tips til dit måltid

Gode råd fra os til dig

## **Når du varmer din mad i mikrobølgeovnen**

Stil altid bakken, som du har fået maden leveret i, på en tallerken.

## **Hvis sovsen klumper**

Husk at røre i retten efter opvarmning

## **Hvis dit kød er rødt**

Hvis du ønsker, at din bøf eller karbonade, skal være mere stegt, så sæt den i mikroovnen i yderligere et til to minutter.

## **Hvis folien er svær at få af**

Skær rundt i kanten med en urtekniv, så er folien nem at tage af. Anret din mad pænt på en tallerken.

## **Dit eget præg på retten**

Tilsæt "det grønne drys", det kan være persille, dild, purløg eller basilikum. Nogle retter kan med fordel spises med ketchup, sennep, chutney, HP sauce, engelsk sauce, ekstra salt og peber med mere.

## **Når du skal bestille din mad**

Husk, at du skal sætte kryds på menukortet ud for alt det, du ønsker leveret. Husk også at afkrydse, hvis du ønsker en lille portion. Hvis ikke du foretager valg af menu, vil du modtage en standardpakke.

## **Madpakker**

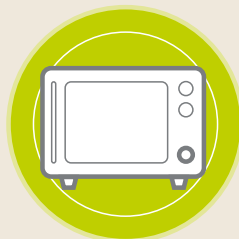
Hvis du ønsker madpakke, skal du sætte kryds på menukortet.

# Sådan varmes maden i mikrobølgeovn

## Hovedretten:



**1.** Prik hul i folien i alle bakkens rum med en kniv eller gaffel.



**2.** Stil mikrobølgeovnen på fuld effekt (kraftige ovne på middeleffekt)



**3.** Stil bakken med mad på en tallerken i ovnen og indstil ovnen på ca. 4 - 6 minutter.



**4.** Lad maden hvile i 1 minut. Tag folien af, anret på tallerken og nyd dit måltid.

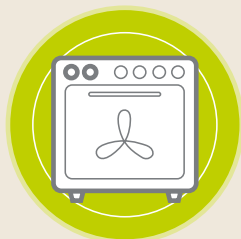


## Biretten [suppe]:

Biretter er lidt mindre end hovedretter og skal derfor tilberedes i lidt kortere tid. Proceduren er den samme, men biretterne skal kun have ca. 3 - 4 minutter i microovnen.

# Sådan varmes maden i ovn

## Hovedretten:



**1.**  
Varm ovnen op  
til 120°C på  
varmluft (140°C  
i almindelig ovn).



**2.**  
Prik hul i folien i  
alle bakkens rum  
med en kniv eller  
gaffel.



**3.**  
Stil bakken med  
mad på en bage-  
plade/rist i ovnen.  
Varm maden i ca.  
20 - 30 min.



**4.**  
Lad maden hvile  
i 1 minut. Tag  
folien af, anret på  
tallerken og nyd  
dit måltid.



## Biretten [suppe]:

Biretter er lidt mindre end hovedretter og skal derfor tilberedes i lidt kortere tid. Proceduren er den samme, men biretterne skal kun have ca. 20 minutter i ovnen.

For at sikre, at maden er hygiejnisk forsvarlig, varm da din mad til 75°C, og fisk til 62°C.

# Lidt ekstra at vælge imellem

## Surt til retterne

Fælleskøkkenet leverer et glas syltede survarer en gang i kvartalet, som du kan spise til retterne.

## Ekstra tilbud

Fælleskøkkenet tilbyder også:

Ugens anretning

- Hvis du vil supplere eller erstatte dit smørrebrød med en lun ret.

Ugens kage

- Hvis du vil have lidt hjemmebagt kage til eftermiddags- eller aftenkaffen.

Øllebrød med kaffefløde

- Til morgenmad, som mellemmåltid eller bilet.

## Til dine gæster

Hvis du ønsker at invitere dine venner eller familie til middag, kan du bestille ekstra menuer.

Ved dine egne mærkedage kan du bestille lidt ekstra, både til dig selv, og dine gæster, blandt andet vores hjemmelavede islagkage, lagkage og lignende.

For at hjælpe dig med at bestille de ekstra tilbud, kan du kontakte vores kundeservice på **72 41 16 00** mandag til fredag i tidsrummet fra kl. 8.00 - 14.00 for at høre nærmere.



Lidt ekstra at vælge imellem

A close-up photograph of several green asparagus spears, showing their characteristic pointed tips and overlapping scales. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a field or garden setting. The lighting is bright and natural, highlighting the texture of the asparagus.

**VEDKOMMENDE**

GODE OPLEVELSER TILBEREDT MED

**NÆRVÆRENDE** GLÆDE OG  
STOLTHED

**MÅLTIDSOPLEVELSE**

**TRYGT** VELTILLAVET  
VARIERET SUNDT

RO OG MAG VELSMAGENDE

# Betaling og afmelding

## Alt det praktiske

### Betaling

- Priser på alle tilbud fra Fælleskøkkenet kan oplyses hos din egen kommune.
- Din betaling for maden bliver opkrævet bagud i 12 rater om året.
- 8 ud af årets 12 rater dækker betaling for 4 uger, mens 4 rater dækker for 5 uger.
- Betalingen opkræves via pensionen.
- Hvis du ikke har afmeldt maden for den pågældende uge senest to dage før levering, bliver der opkrævet for den aftalte levering, med mindre der er tale om en akut indlæggelse.

### Afmelding

- Afmelding skal ske senest 2 hverdage før levering. Afbestilling eller ændring af madleverancen skal ske direkte til Fælleskøkkenet. Dog skal ændring fra ældrekost til en diæt bestilles via visitator i din egen kommune.
- Indlæggelse på sygehus, skal meddeles hurtiges muligt til Fælleskøkkenet.
- Ønsker du at udgå af madordningen, skal dette meddeles Fælleskøkkenet. Afmelding sker jævnfør de regler, der er i din egen kommune.

Er du i tvivl, så kontakt din kommune eller Fælleskøkkenets kundeservice.

# Har du spørgsmål?

Du er altid velkommen til at ringe til os på:  
**72 41 16 00** mandag - fredag kl. 8.00 - 14.00  
eller sende os en mail:  
**fælleskoekkenet@fælleskoekkenet.dk**

Vi hjælper dig med:

- vejledning om mad, ernæring og menuvalg
- at tage imod din bestilling
- ændre din menu, eller afbestille et måltid (ring senest to hverdage før levering)
- AKUT bestilling - kontakt os for at høre om mulighederne



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

www.fælleskøkkenet.dk  
Granitvej 1, 4990 Saksøbing

