

Levereregler i Centralkøkkenet



Et SMIL
er den korteste
vej mellem to
MENNESKER

Det vi gør, gør vi GODT!



Tag noget med
BEGGE
veje



Velkommen til Glostrup Hospital



Og velkommen til
Centralkøkkenet

Velkommen

Velkommen til Centralkøkkenet.

En god arbejdsplads består af dygtige og fleksible medarbejdere, som samarbejder i et godt og kollegialt fællesskab. Du er med din ansættelse i vores køkken nu en del af vores fællesskab.

Sammen med os skal du producere mad af høj kvalitet, samt yde en god og professionel service over for vores brugere.

I denne velkomstfolder kan du finde en del praktiske oplysninger om køkkenets personalekultur, produktion, egenkontrol, produktionsgrupper, regler ved sygdom, ferie og arbejdsmiljø mm.

Vi håber, at folderen vil give dig et godt kendskab til køkkenet. Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at henvende dig til din leder eller til mig.



Velkommen til din nye arbejdsplads

Glostrup Hospital

Gitte Breum

Køkkenschef

Telefoni i arbejdstiden

Hvis du i din arbejdstid har behov for at tale i telefon gælder følgende regler:

- du kan modtage akutte opkald på køkkenets hovednummer:
38 63 22 21 - kontoret vil sørge for, at du modtager besked, så du hurtigt kan ringe tilbage.
- du kan bruge din mobiltelefon i dine pauser

Det er ikke tilladt at benytte mobiltelefon uden for pauserne - din mobiltelefon skal stå på "lydløs" i arbejdstiden. Hvis du i særlige tilfælde har behov for at kunne modtage et opkald/foretage et opkald på din mobiltelefon i arbejdstiden, kan du aftale dette med din leder eller dine kollegaer.

Telefonbetjening

Er du i en situation, hvor du skal svare telefonen, skal du gøre følgende:

- Vær parat med papir og blyant
- Tag røret og tryk på den lysende knap på telefonen
- Præsenter dig "Centralkøkkenet, det er....."
- Noter straks afdelingsnummer eller navn, skriv beskeden ned og giv den videre til den rette person.

Hvis du skal ringe ud af huset, skal du taste "0" foran telefonnummeret.

Vigtige telefonnumre

Gitte Breum	38 63 22 20/ 24 21 16 22
Helle Hansen	38 63 22 79
Solveig Sørensen	38 63 22 30
Inger Villumsen	38 63 22 23
Birgitte Bonne	38 63 23 08
Thomas H. Jensen (caféen)	38 63 36 03
Lynger Capangpangan (kantinen)	38 63 22 58



Ferie

Alle har ret til seks ugers ferie om året. For at få fordelt ferien over hele året kan du holde ferie således:

- Tre sammenhængende uger i perioden 1. maj til 30. september (hovedsommerferien)
- En uge i perioden 1. oktober til uge 49
- En uge i perioden 2. januar til 30. april
- Den 6. ferieuge kan afholdes uden for hovedsommerferien efter aftale med Inger Villumsen.

Ferieplaner hænges op i afdelingerne. Herpå skrives, hvilke uger, man ønsker at holde ferie. Ferierne planlægges i de enkelte grupper, men der vil også ske en samlet koordinering af ferierne i ledergruppen. Elevers ferie er planlagt på forhånd.

Fri til tandlægebesøg og lignende

Som hovedregel skal du planlægge almindelige lægebesøg, tandlægebesøg mm. uden for din arbejdstid. Akut lægebesøg, undersøgelser hos speciallæge/hospital mm. kan dog ofte ikke aftales uden for arbejdstid. Så snart, du kender dato og tid for sådanne aftaler, skal du give din leder besked, så arbejdet kan tilrettelægges, så du kan få fri.

Produktionsfrie dage i centralkøkkenet

Følgende dage holdes produktionsfri i centralkøkkenet, dvs. at man skal påregne at bruge feriedage, hvis man ønsker at holde fri grundlovsdag eller dagen efter Kristi himmelfart.

- 1. maj: man har "gratis" fri
- 5. juni - Grundlovsdag: dagen bruges til hovedrengøring i køkkenet
- Fredag efter Kristi Himmelfart: man betaler selv hele dagen

Køkkenet i tal

I centralkøkkenet og caféen er der 45 ansatte og 12 elever.

Centralkøkkenet består af:

- Produktionskøkkenet, som producerer mad til patienterne på Glostrup Hospital og de Psykiatriske Centre Glostrup, ca. 700 døgnkost portioner.
- Kantinekøkkenet, der producerer mad til de to personalekantiner
- Cafékøkkenet, som producerer mad til caféen, i forhallen på Glostrup Hospitalet.
- Servicegruppen, som står for opvask og pakning af madvarer.
- Leder-/stabsgruppen, som står for alt det administrative, strategiske og planlæggende arbejde i køkkenet.

Produktionsgruppen

Produktionsgruppen er inddelt i forskellige mindre produktionsgrupper, som hver især har ansvaret for deres eget arbejde inden for køkkenets beskrevne rammer.

Kold og varm produktion producerer al mad til middag og aften samt nogle af dagens mellemmåltider. Vi serverer frokost midt på dagen. Den består af suppe, buffet/smørrebrød og lun/kold anretning. Den varme mad serveres til aften og består af forret, hovedret og dessert.

Grøntfortilberedningen renser, skyller og skærer al frugt og grønt til de øvrige afdelinger i køkkenet. Desuden produceres og uddeles salat, råkost og frugt til hospitalets afdelinger.

Slagterafdelingen forbereder forskellige kødkomponenter til kold og varm produktion. De rører fars til frikadeller, hakker kød og former det til bøffer, producerer salater til sandwich, producerer kolde saucer og patéer fx fiskepaté. Desuden tilbereder de forskellige kødstykker efter sous-vide metoden.

Bagerafdelingen bager kager til mellemmåltider og til gæster og kuvertbrød til suppen. De sørger også for at uddele morgenbrød og rugbrød.

Pakkegruppen sørger for at udportionere og pakke maden til sengeafdelingerne, så det er klart til medarbejderne i servicegruppen.

Kantinerne

I kantinen serveres der hver dag en buffet, der er inspireret af det sydlandske køkken, eksempelvis det franske landkøkken. Principperne for maden er, at det skal være enkelt, grønt og velsmagende. Lynger Capangpangan er ansvarlig for kantineproduktionen og Birgitte Bonne er teamleder for kantinerne.

Caféen

Caféen er et åndehul for hospitalets patienter, pårørende og personale - her er gastronomi og god service i centrum. I caféen tilbydes forskellige morgenanretninger, hjemmebagte kager, kolde og varme retter samt kolde og varme alkoholfrie drikke. Thomas Hellemann Jensen er ansvarlig for caféproduktionen.

Servicegruppen

Gruppens hovedopgaver er opvask, pakning af mad i transportvogne samt pakning af mælk og kolonialvarer til sengeafdelinger og ambulatorier på hospitalet. Desuden sørger gruppen for at samle varer sammen til brug i produktionen.

Leder- og stabsgruppen

Køkkenschef

Gitte Breum er overordnet leder og koordinator af centralkøkkenets aktiviteter - og den som holder gryden i kog i køkkenet.

MED - "aftale om medindflydelse og medbestemmelse"

I MED-udvalget har de tillidsvalgte medarbejderrepræsentanter mulighed for at få medindflydelse på alle forhold og beslutninger i samarbejde med køkkenets ledelse. Udvalget består af tre lederrepræsentanter samt seks medarbejderrepræsentanter, som mødes minimum fire gange årligt. Der skrives et referat fra MED-møderne, som er tilgængelige for alle

Medlemmerne af MED-udvalget er:

Gitte Breum (køkkenschef/formand for udvalget)

Lisa Olsen (ernæringsassistent/næstformand)

Inger Villumsen (produktionsleder)

Helle Hansen (produktionsleder)

Inge V. Jensen (producerende økonom)

Michael Forslund (slagter/ernæringsassistent)

Gitte Starup (arbejds miljørepræsentant)

Tine Gram (arbejds miljørepræsentant)

Inge Lindboe (tillidsrepræsentant)

Pernille Westergaard (sekretær for MED-udvalget)



Egenkontrol

Egenkontrol er et redskab til at sikre en høj hygiejnisk standard i en levnedsmiddelproducerende virksomhed, som Centralkøkkenet på Glostrup Hospital er. Egenkontrollen betyder, at vi ved at kontrollere os selv undgår, at der sker fejl i hygiejnen.

Som et led i egenkontrolprogrammet skal alle køkkenets medarbejdere læse folderne "Mad og Hygiejne i Centralkøkkenet" og "Personlig Hygiejne", som du får udleveret af din leder. Din leder viser dig også afdelingens egenkontrolmateriale. Alle nyansatte i køkkenet skal på et tre-timers hygiejne kursus, som afholdes af Pernille Westergaard eller Tom Hansen.

Arbejds miljø i køkkenet

Vi har udarbejdet en folder, hvor alle regler angående arbejds miljø er beskrevet. Den hedder *Før du begynder på jobbet*. Det er vigtigt, at du læser denne godt igennem, for vi skal i fællesskab sørge for at overholde reglerne beskrevet i folderen.

I køkkenet er der en arbejds miljøgruppe, som varetager køkkenets arbejds miljømæssige forhold - herunder sikkerhed. Har du spørgsmål omkring arbejds miljø og sikkerhed, kan du rette henvendelse til en af personerne fra køkkenets arbejds miljøgruppe. Gruppen består af:

Gitte Breum (ledelsesrepræsentant), en produktionsleder (nøgleperson - ledergruppen), Tine Gram (arbejds miljørepræsentant), Peter Freischleben (arbejds miljørepræsentant), Gitte Starup (nøgleperson - varm køkken), Bodil Vigh (nøgleperson - fortilberedning) og Lynger Capangpangan (ansvarlig for produktionen i kantinen).

Tillidsrepræsentanter

Fagforeningen FOA (KLS) og Kost- & Ernæringsforbundet er repræsenteret gennem en tillidsrepræsentant for hver faggruppe. FOA er repræsenteret ved hospitalets fællestillidsrepræsentant, Lone Hansen. Kost- & Ernæringsforbundet er repræsenteret ved Lisa Olsen og Inge Lindboe, der henholdsvis repræsenterer ernæringsassistenterne og de økonomauddannede. Der er valg til posten, som tillidsrepræsentant i de lige år og suppleanten vælges i de ulige år.



Pauser

Du planlægger sammen med din gruppe, hvornår det passer i forhold til dagens arbejde at holde pause.

Morgenpausen kl. 8.00 holdes i kantinen. Her kan du, mod betaling, få morgenmad, kaffe og te. Det koster 100 kr. om måneden og skal betales forud til Tom. Morgenpausen varer 15 minutter og kan eventuelt bruges til afdelingsmøder. Frokostpausen varer 30 minutter.

Produktionsledelses- og produktionsplanlægningsteam

Helle Hansen, *Solveig Sørensen* og *Birgitte Bonne* varetager den daglige ledelse af produktionsgrupperne, kantinegruppen samt servicegruppen. Derudover er Birgitte ansvarlig for køkkenets LEAN-arbejde

Dorthe Korsholm Hansen er superbruger for Master Cater og IT. Hun står for menuplaner og koordination af de daglige madbestillinger fra afdelingerne.

Inge Lindboe er koordinator for opskrifter og labels til køkkenets produktion, opvarmningsvejledninger, diætplanlægning, arbejdsplaner mm. og Inge er også IT-superbruger.

Birgit Juliussen er kostkonsulent og har ansvaret for at optage mælke-, kolonialvare- og sonde/ernæringsproduktbestillinger. Hun har den daglige kontakt med afsnittene og vejleder og informerer de forskellige afsnit på Glostrup Hospital samt De Psykiatriske Centre Glostrup i madleverance og -bestilling.

Personale/økonomiledelsesteam

Inger Villumsen løser forskellige personaleadministrative opgaver samt elevuddannelsesopgaver i samarbejde med Tom. Derudover er Inger ansvarlig for køkkenets økonomi samt indkøb af kontorartikler, fodtøj, uniformer mm.

Pernille Westergaard arbejder med forskellige akkrediteringsopgaver, økonomi og står for pris- og næringsberegninger af maden. Derudover indgår Pernille i køkkenets kvalitets-team.



Kvalitetsteam

Tom Hansen og *Pernille Westergaard* er ansvarlige for arbejdet omkring køkkenets hygiejne og egenkontrol. Derudover vejleder Tom sengeafdelingerne i egenkontrol og varetager de pædagogiske opgaver vedr. elevuddannelse.

Tine Gram varetager opgaver i forbindelse med arbejdsmiljø og miljø, og løser en række LEAN-opgaver i samarbejde med Birgitte. Derudover er Tine tovholder for det kulinariske kvalitetsarbejde i køkkenet.

Janne Christensen er køkkenets diætist. Hun vejleder plejepersonalet i ernæringscreening, kostregistrering og i brugen af tilskudsdrikke og sondeprodukter. Derudover har hun patienter til kostvejledning, gruppeundervisning og deltager i kostrelaterede projekter.

Caroline Boutrup Nielsen er kommunikationsmedarbejder og ansvarlig for udarbejdelse af køkkenets forskellige informationsmaterialer og nyhedsbreve, opdatering af køkkenets sider på intra- og internet samt andre skriftlige opgaver i køkkenet. Derudover er hun faglig sekretær for blandt andet MED-udvalget. Caroline er pt. på orlov.

Kilder til information

Køkkenet udgiver et elektronisk nyhedsbrev ca. 4 gange om året. Heri kan du læse om de beslutninger, der træffes på MED-udvalgsmøderne, og den information der er givet på tirsdagsmøderne. Du er meget velkommen til at komme med et indlæg, som du mener, at andre kan have glæde af at læse. Pernille Westergaard er ansvarlig for nyhedsbrevet.

En af de første arbejdsdage vil du få udleveret et kodeord samt et password til køkkenets computere. Det giver dig adgang til din personlige mailboks og til hospitalets intranet (KAI). Her kan du finde nyheder og søge oplysninger om hospitalets forskellige tilbud til de ansatte, fx motionsklubben og kunstforeningen.



Møder

Der afholdes ugentlige møder i de forskellige grupper i køkkenet, hvor aktuelle emner, idéer og problemstillinger diskuteres.

Mandag: Produktionsgruppen holder møde kl. 8.00 i kantine

Caféen holder møde kl. 8.30 i caféen

Servicegruppen holder møde kl. 10.00 i kantine

Tirsdag: Informationsmøde kl. 8.00 i kantine for alle ansatte i køkkenet. Her vil ledelsen informere hele køkkenet om sidste nyt. Har man et emne, der kunne være interessant for alle i køkkenet, er man meget velkommen til at sige dette på mødet. Der bliver taget referat, som kan læses i referatmappen.

Torsdag: Leder-/stabsgruppen holder møde kl. 8.00 i kantine hver 4. uge

Fredag: Kantine holder møde kl. 8.00 i kantine



Sygdom

Bliver du syg, skal du ringe om morgenen ved normal arbejdstids begyndelse på sygetelefonen: **38 63 22 33**

Når du er klar til at gå på arbejde igen, skal du raskmelde dig. Ring til din leder, dagen inden din første arbejdsdag.

Hvis du er syg i flere end tre dage, skal du ringe til din leder den tredje dag, du er fraværende og fortælle, hvordan det går.

Du får udleveret et hæfte med de samlede regler for sygefravær, når du starter i køkkenet.