

Tankerne bag...

Grundlæggende har vi hver især selv ansvaret for at spise sundt. Men når man er syg og indlagt her på hospitalet, deler man som patient ansvaret med personalet på afdelingerne og køkkenpersonalet.

Når man er syg, er det helt afgørende for at blive helbredt, at man får mad med tilstrækkelig næring og energi. Får man dette, fungerer behandlingen bedre, man kan komme hurtigere hjem og undgå at skulle indlægges igen.

Vores mission:

Centralkøkkenet skal producere og levere mad af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet, der skal:

- være en aktiv og synlig del af behandlingen på hospitalet
- være med til at give patienterne en god oplevelse af måltiderne

Vores vision:

Centralkøkkenet skal være et af de bedste hospitalskøkkener i landet – både som arbejdsplads og som leverandør af mad af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet. I samarbejde med de andre faggrupper skal vi levere mad og måltider, der udover at bidrage aktivt til behandlingen af patienter skal være med til at gøre deres ophold på hospitalet så trygt, omsorgsfuldt og rart som muligt.



Velkommen til Centralkøkkenet

- et lille kig ind i vores verden



Facts om køkkenet

I centralkøkkenet og caféen er der ca. 51 fuldtidsstillinger fordelt på ca. 80 personer med blandede uddannelsesmæssige baggrunde og nationaliteter. Vi er en masse økonomaer, køkken- og ernæringsassistenter, catere, kokke, en smørrebrødsjomfru, en slagter, en diætist, en professionsbachelor i ernæring og sundhed, en levnedsmiddelingenør og ufaglærte medarbejdere foruden alle vores dygtige elever. Vi kommer fra så forskellige lande som Iran, Irak, Filippinerne, Thailand, Skotland, Makedonien, Ghana, Tyrkiet, England, Kina, Gambia, Singapore, Pakistan, Vietnam, Marokko, det tidligere Jugoslavien og Danmark.



Centralkøkkenet består af:

- **Produktionskøkkenet**, som producerer mad til patienterne på Glostrup Hospital samt til de Psykiatriske Centre Glostrup, ca. 850 døgnekostportioner.
- **Kantinekøkkenet**, der producerer mad til de to personalekantiner
- **Cafékøkkenet**, som producerer mad til caféen, i forhallen på Glostrup Hospitalet.

LEAN

Når et storkøkken som vores skal levere mad til så mange mennesker hver dag, er det en rigtig god idé at systematisere og standardisere arbejdsgange og processer. Derfor indførte vi i 2007 LEAN i køkkenet. Kort fortalt handler det om at få styr og orden på så meget som muligt i køkkenet. Et helt konkret eksempel kan være, at hver ting har sin plads og altid skal lægges tilbage på plads efter brug. Således sparer vi en masse tid, når ikke alle skal løbe rundt og lede efter knivene, når de skal bruge dem. Nu har de en fast plads, med et mærkat, hvorpå der står knive. På den måde er det lettere at holde orden og mindske spildtid.

Derudover holder vi dagligt tavlemøder, hvor dagens produktion, opståede problemer og nye gode idéer diskuteres. Således har vi fået en arbejdsgang for, hvordan vi kommunikerer bedst muligt i køkkenet, hvilket er langt mere effektivt end før.



Uddannelse i køkkenet

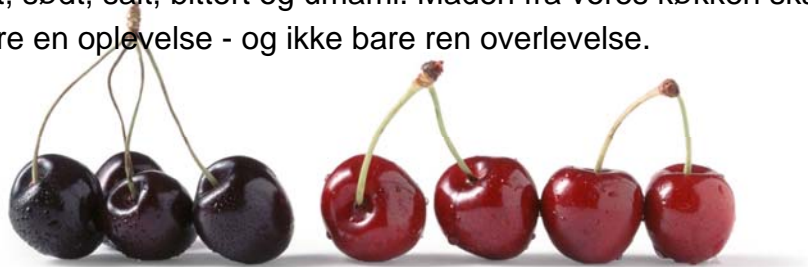
Vi har altid elever og praktikanter under uddannelse i køkkenet. Vi er rigtig glade for vores elever, og de er også glade for os. I 2007 blev vi kåret til årets praktikplads af Hotel og Restaurant-skolen.

De største elevgrupper er ernæringsassistentelever og caterelever. Udover disse køkkenfaglige uddannelser har vi jævnligt professionsbachelorstuderende i praktik i kortere perioder, herunder fremtidige diætister og cateringledere.



Fokus på SMAG

Vi tror på, at mad med smag skaber større velbehag og øger appetitten. Derfor har vi stort fokus på at optimere smagen i de retter, vi tilbereder. Med hjælp fra konsulentfirmaet Smagsdommerne, har vi udviklet redskaber til at sikre, at maden bliver tilsmagt efter alle kunstens regler med fokus på den rette balance mellem surt, sødt, salt, bittert og umami. Maden fra vores køkken skal være en oplevelse - og ikke bare ren overlevelse.



Køkkenets afdelinger

Administrationen planlægger produktionen, administrerer afdelingernes bestillinger og tager sig desuden af alt det andet administrative arbejde i centralkøkkenet.

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.



Bagerafdelingen bager kager til mellemmåltider og til gæster.

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 og producerer kolde saucer og patéer fx fiskepaté. Desuden tilbereder de forskellige kødstykker efter sous-vide metoden.





Kold og varm produktion producerer al mad til frokost 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.



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

Servicegruppens 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.



Personalekantine serverer 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. Vi bager selv alt vores brød, både det lyse og rugbrødet.

Caféen er et åndehul for hospitalets patienter, pårørende og hospitalets 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.