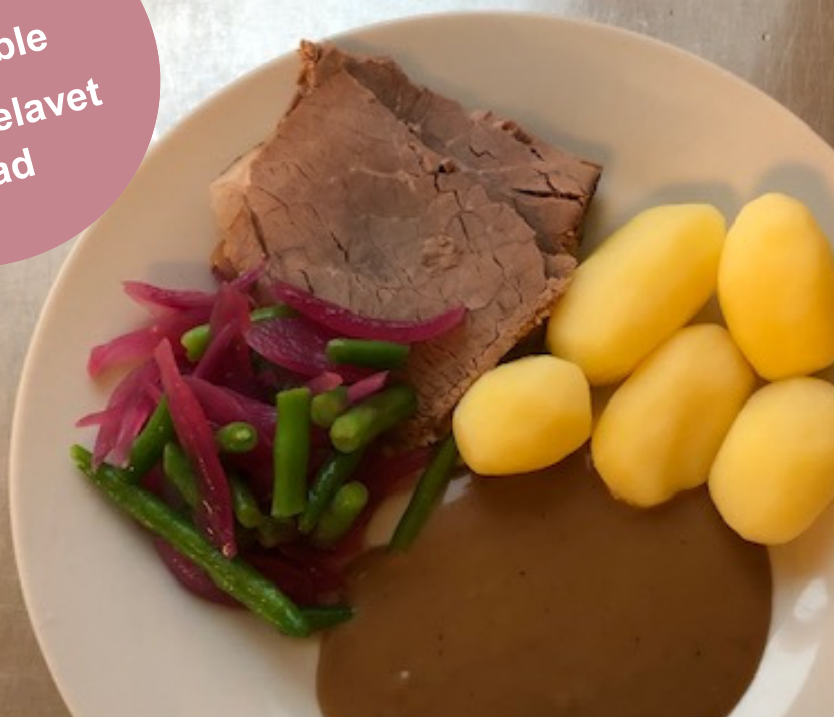


God service  
Fleksible  
Hjemmelavet  
mad



## Information om madservice



# Information om madservice



## Indhold

Hvordan bestiller du.....	Side 4
Levering.....	Side 4
Opbevaring.....	Side 5
Opvarmning af færdigretter.....	Side 5
Menuvalg – Valgmuligheder.....	Side 6
Afbestilling.....	Side 7
Diæter.....	Side 7
Hvad er køle-vacuummad.....	Side 8
Hvem laver maden.....	Side 9
Bæredygtighed.....	Side 10
Betaling.....	Side 10
Kontakt.....	Side 11

### **Kære Modtager af mad**

Vi vil gerne byde dig velkommen, som kunde hos os.

Vi arbejder i Køkken Syddjurs ud fra følgende overbevisning:

- ◇ Vi ønsker at yde en god service.
- ◇ Vi ønsker at være fleksible og efterkomme kundernes ønsker, hvis det er muligt.
- ◇ Vi holder danske traditioner i hævd, både i forhold til udbud og tillavning af maden.
- ◇ **Vi tror på, at hjemmelavet mad, smager bedst.**

# Information om madservice

## Hvordan bestiller du

Når du får leveret det bestilte mad, har chaufføren den nye menuplan med. Menuplanen udfyldes til næste gang, der leveres mad. Chaufføren tager bestillingen med.

Den mad, du bestiller, er den mad, du får leveret efter 4 uger.

## Levering

Maden leveres af en medarbejder/chauffør fra køkkenet. Maden leveres i kølebil til den kommende uge.

Ved levering, skal der være en hjemme til at tage imod maden, eller der skal være adgang til køleskab, så chaufføren kan sætte maden i dit køleskab med det samme, hvis der er en aftale om det.

Maden leveres 1 gang om uge - alt afhængig af, hvor du bor i kommunen - enten onsdag, torsdag eller fredag.

Husk - Medarbejderen tager den udfyldte menuplan med tilbage til køkkenet ved levering.



## Opbevaring

Maden skal opbevares i køleskab ved maks. 5° C.

Hvis der kommer en skade på emballagen, og den ikke mere er tæt, skal maden spises inden for 24 timer.

Hvis du ikke får spist maden inden sidste anvendelsesdatoen, kan maden fryses – holdbarhed i fryseren: 3 måneder.

## Opvarmning af færdigretter

Maden varmes efter opvarmningsvejledningen.

Lige inden opvarmning prikkes hul i folien med en gaffel.

### Opvarmning i mikroovn:

- Tjek at mikroovnen står på den højeste effekt.
- Placér bakken i mikroovnen: enten på en tallerken - OBS: tallerkenen bliver varm ved opvarmning, eller placer bakken direkte i mikroovnen og tag den ud med en bakketang.
- Store bakker (hovedret) varmes ved højeste effekt i ca. 5-8 minut afhængig af rettens tyngde. Opvarmes til minimum 75° C.
- Små bakker (supper og varme desserter) varmes ved højeste effekt i ca. 3 minutter. Opvarmes til minimum 75° C.
- Mikroovn kan du låne af Køkken Syddjurs.

# Information om madservice

## Opvarmning i almindelig ovn:

Store bakker (hovedret) varmes ved 110° C i ca. 35 minutter. Opvarmes til minimum 75° C.

Små bakker (supper og varme desserter) varmes ved 110° C i ca. 20 minutter. Opvarmes til minimum 75° C.



## Efter opvarmning:

Efter opvarmning skal maden hvile 1 minut, inden filmen fjernes. Rør i sovs og andre flydende retter, inden anretning på eget porcelæn.

## Menuvalg – Valgmuligheder

Hver uge har du mulighed for at vælge imellem 10 hovedretter og 10 supper eller desserter, Du må gerne bestille flere portioner af den samme ret, hvis du har lyst til det.

Hvis du for eksempel gerne vil have kartofler, ris eller kartoffelmos til alle dine hovedretter, giver du bare besked om det.

Alle dele i hovedretten - kød, sovs, kartofler og grøntsager kan du vælge og få 1/2 mængde af, hvis du har behov for det.

Du skal bestille minimum 4 hovedretter pr. uge.

## Afbestilling

Ved afbestilling skal du ringe til køkkenet på telefonnummer: 8753 5538, mellem kl. 9 og 12 på hverdage.

## Diæter

Har du efter anvisning fra din læge eller sygehuset har behov for diætmad eller specialkost, har du også mulighed for at bestille det ved os. Ved bestilling sker det i samråd med visitator, hjemmeplejen eller den kliniske diætist.

Du vælger hovedretter og biretter på menukortet, som så leveres som diæt.

Hvis du har brug for kost, der har en blødere konsistens - kan vi levere: blødkost eller cremet/dysfagikost.

Når det ved os er registreret, at du skal have en af de kostformer, får du leveret den menuplan, der passer til den bestilte kost.

Udover hovedretter og biretter, kan du ved os bestille proteinrig drik, proteinrig dessert, øllebrød og kartoffelmos - ring til os og spørg i forhold til det.

Har du spørgsmål i forhold til diætmad eller specialkost, så kontakt køkkenet.

## Hvad er kølevacuummad (MAP)?

Kølevacuum (MAP) anvendes ved emballering af levnedsmidler for at forlænge holdbarheden. Pakkemetoden er kendt og anvendes for eksempel ved pakning af pålæg, kød m.v., som du sikkert kender det, fra dine indkøb i dagligvarebutikker.



Ved anvendelse af kølevacuum er proceduren følgende:

- Maden laves, som man vil gøre derhjemme.
- Derefter køles maden hurtigt ned, for at bevare alle næringsstofferne i maden plus smag og udseende.
- Maden deles ud i portioner i bakkerne.
- De færdige bakker forsegles med film samtidigt med, at den luft, der lukkes inde i bakken ved maden, er en luftblanding, som er kontrolleret (MAP).





## Hvem laver maden

Køkken Syddjurs, er Syddjurs kommunes storkøkken, som fysisk er placeret i Rønde, hvor vi har vores køkken på Vestre Fasanvej.

I køkkenet er der ansat forskellige kostfagligt personale, som alle bidrager til opgaverne i køkkenet, Menuplanlægning, indkøb, madlavning, pakning, udbringning og alle de øvrige opgaver, som også er en del af dagligdagen i køkkenet.



Maden tilberedes efter dansk tradition, som i udgangspunkt er hjemmelavet, hvor vi bruger friske råvarer af høj kvalitet. I madlavningen anvendes både konventionelle og økologiske råvarer. Maden tilberedes og kvalitetsvurderes med det udgangspunkt, at den efter opvarmningen ved jer - vores kunder, skal se indbydende ud og smage som godt hjemmelavet mad.

# Information om madservice

## Bæredygtighed

I køkken Syddjurs arbejder vi med bæredygtighed. Det betyder, at vi i tillavningen af maden har fokus på madspild, vand- og energiforbrug, affaldsmængder med mere.

Maden leveres i engangsemballage, som er nem at åbne og kan smides ud med dagrenovationen.

Bakkerne er produceret af en plasttype, som ikke kan genanvendes, og der findes på markedet i dag ikke et genanvendeligt alternativ.

## Betaling

Den bestilte mad, registreres i vores system. En gang hver måned modtager du i e-boks en afregning eller med posten et girokort, hvor du betaler for den leverede mad. Regningerne er 2 måneder forskudt.



## Kontakt

Hvis du har spørgsmål eller ros/ris, sidder vi klar ved telefonen. Ring på 8753 5538, mellem kl. 9.00 og 12.00 på hverdage, så gør vi vores bedste for at hjælpe dig.

Mail: [kokkensyddjurs@syddjurs.dk](mailto:kokkensyddjurs@syddjurs.dk)

### Relevante net adresser:

Køkken Syddjurs hjemmeside: <https://www.syddjurs.dk/borger/aeldre/mad-og-maaltider/koekken-syddjurs>

Mad og måltider: <https://www.syddjurs.dk/borger/aeldre/mad-og-maaltider>

### Visitationen:

Telefon: 8753 6600, hverdage mellem kl. 9.00-11.00  
- Onsdag lukket

Mail: [visitation.hj@syddjurs.dk](mailto:visitation.hj@syddjurs.dk)

Med venlig hilsen





### Kontaktoplysninger:

Køkken Syddjurs, Vester Fasanvej 31, 8410 Rønede

Tlf. 8753 5538 - alle hverdage kl. 9.00-12.00

Se også Syddjurs Kommunes hjemmeside:  
[www.syddjurs.dk](http://www.syddjurs.dk)



**Syddjurs**  
KOMMUNE