



Til Børne- og Ungdomsudvalget

12-03-2013

Menuplanlægningsværktøj i daginstitutionerne

Sagsnr.

2013-46602

Indledning

Forvaltningen har til budgetforhandlingerne for 2014 udarbejdet et effektiviseringsforslag der indebærer, at 0-5 års daginstitutioner med fulde produktionskøkkener skal tilbydes et it-menuplanlægningsværktøj.

Dokumentnr.

2013-200559

Sagsbehandler

Vibeke Jørgensen

Menuplanlægningsværktøjet

Menuplanlægningsværktøjet er et it-baseret værktøj, der skal indeholde ernæringsberegnete og priskalkulerede faste menuer til alle 4 årstider. Hvis køkkenmedarbejderne følger disse opskrifter, er de sikre på, at børnene får sund og varieret mad, og at budgetterne holder.

Værktøjet skal kunne anvendes som en opskriftssamling, så køkkenmedarbejderen fx kan søge på ”sommersupper” eller ”turmad”. Der skal udvikles en vegetarmenu og en turmadpakkemenu som supplement til den almindelige menu.

Hvis det kan laves foreneligt med krav til brugervenlighed, skal værktøjet også give mulighed for, at institutionerne kan indtaste egne opskrifter og få et ”ernæringstjek” – så de kan sikre sig, at maden netop i deres institution lever op til anbefalingerne – også selvom de vælger ikke at følge opskrifterne fra menuplanlægningsværktøjet slavisk.

Værktøjet skal endvidere fungere som platform til formidling af ny viden og kurser, tips om hvordan man kan inddrage børnene i madlavningen etc.

De endelige krav til system og indhold vil blive fastlagt i samarbejde med brugerne (køkkenmedarbejdere og ledere).

Det er forvaltningens vurdering, at der, med implementeringen af værktøjet, kan foretages en besparelse på råvarebudgettet samtidig med, at kvaliteten højnes.

Baggrund og formål

En rapport fra DTU-Fødevarerinstitutionen viser, at kun 1/3 af daginstitutionerne (på landsplan) lever op til de officielle ernæringsanbefalinger.

Der er ikke foretaget undersøgelser af, i hvor høj grad daginstitutionerne i København lever op til ernæringsanbefalingerne.

Sundhed og Indkøb

Gyldenløvesgade 15
1502 København V

Direkte telefon
2448 1034

E-mail
vibejo@buf.kk.dk

www.kk.dk

Erfaringer fra Københavns Madhus peger på, at såvel den ernæringsmæssige som den kulinariske kvalitet af maden i de københavnske institutioner er svingende. Nogle steder er kvaliteten helt i top, og andre steder er den ikke tilstrækkeligt god. Sidstnævnte gælder især i institutioner med ufaglært arbejdskraft. Københavns Madhus' database over køkkenmedarbejdere i daginstitutionerne viser, at ca. 52 % af køkkenmedarbejder er ufaglærte. En del af disse har deltaget i kortere kurser i Københavns Madhus, men har altså ikke en madfaglig uddannelse.

Københavns Madhus umiddelbare vurdering er, at de ernæringsmæssige udfordringer i daginstitutionerne i København især er et for lavt energiindhold, for meget mættet fedt og for lille variation i eftermiddagsmaden. På grønt- og grøntsoppedage er fedtenergiprocenten og energiniveauet for lavt, og på rugbrødsdage er der for meget mættet fedt. Københavns Madhus anslår, at disse problemstillinger gør sig gældende i ca. 1/3 af institutionerne.

Råvarebudget

Københavns Kommune opererer med et relativt højt budget pr. barn til mad. Der er imidlertid ikke nødvendigvis en direkte sammenhæng mellem et højt råvareforbrug og kvalitet, idet kvalitet også handler om kompetencer og prioriteringer.

Det er forvaltningens vurdering, på baggrund af erfaringer fra Københavns Madhus, at råvarebudgetterne kan reduceres, uden at det går ud over kvaliteten af maden. Beregninger, udført af Københavns Madhus, viser, at der især er mulighed for en større reduktion af vuggestuernes råvarebudgetter. Pt. modtager institutionerne et lige så stort råvarebudget til vuggestuebørn som til børnehalebørn, trods det faktum, at vuggestuebørn spiser mindre end børnehalebørn.

En reduktion af råvarebudgetterne forudsætter dog, at de institutioner der har udfordringer med kvaliteten får hjælp, og det er i denne sammenhæng, at udvikling og implementering af menuplanlægningsværktøjet skal ses. Værktøjet vil således hjælpe køkkenmedarbejderne med at implementere den planlagte råvarebesparelse.

Det er Københavns Madhus' vurdering, at implementering af et menuplanlægningsværktøj ikke vil mindske madspildet, da køkkenmedarbejderne allerede er gode til at mindske madspild.

Eksisterende indsatser for at øge madkvalitet

Københavns Madhus arbejder kontinuerligt med at hjælpe institutionerne med at forbedre madens kvalitet. Det sker bl.a. via Køkkenløftet, kurser, jobrotationsprojekt og ”områdeløft”. I jobrotationsprojektet kommer en ledig i praktik og lønnet beskæftigelse i en institution, mens en køkkenmedarbejder fra en

daginstitution kommer på et ca. 4 ugers opkvalificeringsforløb i Københavns Madhus. I områdeløftet er der hvert år særligt fokus på at løfte institutionerne i ét område. Det sker både via de vanlige kurser etc. i Københavns Madhus og via en styrket rådgivning og besøg til de institutioner i området, som Københavns Madhus enten ikke har haft kontakt til eller *ved* har brug for et løft.

Udbredelsen af et menuplanlægningsværktøj vil være en naturlig udvidelse af paletten af tilbud til institutionerne, som tilbydes. Værktøjet vil være den daglige hjælp i køkkenet og/eller efter endt rådgivning, kursus eller køkkenløft. Værktøjet skal altså ikke stå alene.

Mange køkkenmedarbejdere i daginstitutionerne står alene i køkkenet og har ikke eller kun begrænset mulighed for at deltage i netværk med andre køkkenmedarbejdere, opkvalificeringskurser og lignende. De kan derfor have vanskeligt ved at finde inspiration til at højne madens kvalitet.

Værktøjet vil ligeledes være et supplerende redskab til ledere, der oplever, at madkvaliteten i institutionen kræver et løft eller at råvarebudgettet overskrides, og som enten ikke kan sende deres køkkenmedarbejder på kursus eller oplever, at kursusvirksomhed og rådgivning fra Københavns Madhus ikke alene giver et tilstrækkeligt skub i udviklingen af maden.

Værktøjet vil også være en hjælp til at nå målet om 90 % økologi inden 2015.

Københavns Madhus vil bruge og præsentere værktøjet ifm. rådgivning og kurser i Københavns Madhus, ligesom der vil blive holdt introduktionskurser til værktøjet ifm. implementeringen.

It-systemet

Københavns Madhus har med midler fra DEFE udviklet et menuplanlægningsværktøj, som imidlertid ikke alle de funktionaliteter som forvaltningen og Københavns Madhus vurderer der er brug for.

Møder med potentielle leverandører af it-system, gennemført 1. kvartal 2013, viser, at der findes flere velafprøvede menuplanlægnings-/kostberegningssystemer på markedet. Systemerne anvendes i dag primært i storkøkkener i pleje- og hospitalssektoren og kræver derfor udvikling af en ny og langt mere simpel webbrugergrænseflade. Leverandørernes vurdering er, at selve deres menusystemer allerede lever op til forvaltningens krav, og kun kræver en meget lille udvikling. Der er altså ikke tale om udvikling af nyt it-system, men kun om udvikling af brugergrænseflade, evt. en mindre systemtilretning.

Herudover skal der udvikles opskrifter og menuer. Forvaltningen forventer at kunne lave en aftale om denne opgave med Københavns Madhus eller andre konsulenter.

Det skal endvidere pointeres, at køkkenmedarbejdernes madlavning ikke vil være afhængig af systemet og opskrifterne. Køkkenmedarbejderne kan som i dag fortsat lave mad uden brug af systemet.

Endvidere skal daginstitutionerne fortsat frit kunne vælge, om de vil benytte værktøjet eller ej. Ligesom de kan vælge enten at bruge værktøjet til inspiration eller at følge menuerne fast.