

Hvidovre-projekt model for børnehavebespisning

Midt i Ugen nr. 110 9. november 2009
Af FoodDTU

DTU samarbejder med Hvidovre Kommune om udvikling af modeller for bespisning af børnehavebørn fra plejehjemskøkkener

Hvidovre Kommune samarbejder med DTU Management og DTU Fødevareinstituttet om 'Udvikling af det gode kommunale måltid' for at løse produktions- og ledelsesmæssige samt logistiske opgaver i forbindelse med den nye madordning, der betyder, at børnehavebørn skal tilbydes frokost hver dag. Projektet, der omfatter planlægning af produktion og distribution af mad til en række børnehaver i eksisterende plejehjemskøkkener, skal give DTU og kommunen erfaringer, der kan bruges i udvikling af løsningsmodeller for offentlig bespisning.

Nye kunder i køkkenet

"I Hvidovre satser vi på at så mange institutioner som muligt skal have eget køkken", forklarer økonomikonsulent Karen Haudrum Larsen fra Social- og Sundhedsforvaltningen i Hvidovre Kommune. "Da der i Hvidovre Kommune findes børnehaver, der ikke har mulighed for at indrette eget køkken skal minimum seks ud af 35 børnehaver have mad udefra og vi har som udgangspunkt en målsætning om, at vi skal kunne levere maden med eksisterende faciliteter i vores plejehjemskøkkener". Madordningen til børnehavebørnene bliver fuldt forældrefinansieret. Det betyder, at taksterne hæves for alle børn i 0-6 års institutioner. Det sker også i mange andre kommuner. "Vi satser på at have ca. 25-30 kr. pr. barn pr. måltid", siger Karen Haudrum Larsen og pointerer, at kommunen allerede er langt med planlægningen af børnehavebespisningen. "Vi har valgt at samarbejde med DTU fordi vi samtidig skulle se på produktionsløsninger i forbindelse med bespisning på et nyt plejecenter i 2011, så det var oplagt at finde en samarbejdspartner, der kunne give os idéer til alternative måder at sammentænke hele den fremtidige produktion både til børnene og de ældre, der modtager mad fra kommunen". Karen Haudrum Larsen understreger dog, at Budgetstramningerne, sammen med de individuelle behov, der vanskeliggør masseproduktion, er med til at gøre ældrebespisningen meget kompleks.

Logistik og køkkener

De overvejelser, forskerne på DTU skal tage stilling til er bl.a. hvor produktionen af måltiderne skal foregå, hvor tit maden skal køres ud til de ældre og børnehaverne – og hvad det i sidste ende kommer til at betyde for planlægningen i køkkenet. "En af hovedopgaverne er at finde ud af om man for det budget, der er til rådighed i kommunen, kan lave måltidsløsninger, der tilfredsstiller alle parter uden at gå på kompromis med kvaliteten", siger lektor Renzo Akkerman, DTU Management. "På budgettet er en vis andel på forhånd afsat til råvarer, så det betyder sandsynligvis, at vi ikke kan køre ud til børnehaverne hver dag – men kommunen er også nødt til at være meget god til at indhente tilbud fra forskellige leverandører, for ellers er budgettet hurtigt brugt". En ph.d.-studerende fra DTU Management er ved at udarbejde matematiske modeller for logistikken, og selv med begrænsninger i budgettet, mener Renzo Akkerman, der er mulighed for at nå en høj måltidskvalitet.

"På de to plejehjemskøkkener skal der hver dag produceres 250 madpakker til børnehaverne og 72 måltider til det nye plejecenter", siger Minka Hickman, som sammen med Anne Mette Jakobsen er DTU Fødevareinstituttets studerende på projektet. "Lige nu er vi i gang med at undersøge hvordan og hvor det skal gøres – og hvad der evt. skal ændres for at gøre det muligt". De to køkkener har forskellige kundegrupper og arbejder derfor på hver sin måde. Minka Hickman regner derfor ikke med at en decideret arbejdsdeling mellem de to køkkener er en mulig løsning: "Fra det ene køkken leverer man mad til mange hjemmeboende og små plejecentre, mens man på det andet laver maden fra bunden, så det kan fx være pakning og distribution, der udgør en flaskehals". De studerende vil til december komme med forslag til hvordan produktionen kan foregå – og først derefter er det relevant at se på måltidskvaliteten og selve produktionen.

Kontakt: Renzo Akkerman, email: renzo@man.dtu.dk



Hvidovre Kommune får en bedre måltidskvalitet og systemer til opbygning af fremtidig offentlig bespisning, mens DTU prøver kræfter med virkeligheden i det offentlige system.