

Maden i offentlige køkkener kan blive bedre.

Midt i Ugen nr. 28 9. januar 2008
Af FoodDTU

Hvis måltiderne i den offentlige bespisning opbygges af færdigtillberedte komponenter og køkkenet samtidig indrettes efter moderne ledelsesprincipper kan de forbedres, viser et nyligt afsluttet ph.d.-projekt fra BioCentrum-DTU.

Patienterne på landets sygehuse og beboerne på landets plejehjem har madens betydning for sundheden tæt inde på livet. Hvert år rapporteres der tilfælde af underernæring. Ikke fordi maden ikke indeholder de nødvendige næringsstoffer, men fordi maden ikke lever op til brugernes forventninger til et godt måltid. Det er kvaliteten, den er gal med.



Eva Høy Engelunds ph.d.-projekt Meal Elements hænger sammen med andre projekter om skolemad (Institut for Produktion og Ledelse) og kantinemad (Fødevarerinstitutionen).

Måltidselementer og lean

Eva Høy Engelund fra BioCentrum-DTU har fundet muligheder for kvalitetsforbedring i den offentlige bespisning i ph.d.-projektet Meal Elements and Lean Manufacturing, finansieret af Direktoratet for FødevarerErhverv. Løsningen er færdigtillberedte måltidskomponenter – fx i form af forstegte grøntsager, kød eller fisk eller færdige sovs – og

produktionsprincippet Lean. Filosofien bag lean er at give brugeren en bedre kvalitetsoplevelse og samtidig minimere spild, arbejdstid, investeringer i udstyr og pladsforbrug.

Glostrup Hospital har som det første hospital i Danmark indført lean i køkkenet – og Region Vestsjælland er godt på vej. På plejehjem i Gentofte Kommune og på Glostrup Hospital har personalet oplevet at måltider, der er tilberedt med færdigtillberedte måltidskomponenter, er af højere kvalitet end ved den sædvanlige tilberedning.

Cheføkonoma Lone Mølgaard fra plejehjemmet Rygårds Centret i Gentofte har deltaget i projektet: »Der er ingen tvivl om, at der er udviklingsmuligheder i principperne», siger hun. »I det nye år får vi et videre samarbejde med DTU og vil bl.a. undersøge mulighederne for at udvikle nye måltidselementer – for selv om der allerede findes produkter, som fx kylling, der er relativt enkle at udvikle, er der i ældresektoren en efterspørgsel efter andre produkter – klassiske danske retter, som stegt lever og mørbradbøf«.

Gamle rutiner ødelægger kvaliteten

»Vi startede oprindeligt med kun at interessere os for måltidskomponenterne», fortæller Eva Høy Engelund. »Vi fandt ud af at en af de væsentlige grunde til at brugerne bliver skuffede over måltidskvaliteten, er at processerne og arbejdsgangene faktisk ødelægger råvarerne og måltiderne». Det er især pga overgangen fra køkkener på de enkelte hospitaler og plejehjem til centralkøkkener, der tilbereder maden og satellitkøkkener, der færdiggør og anretter den. »Man kan ikke anvende de samme processer i stor skala som i et almindeligt køkken», forklarer Eva Høy Engelund.

»Men hvis en svinekotelet ender på brugerens tallerken i tør og uspiselig form på grund af mange unødvendige håndteringer, gentagne stegninger og ophold i varmeskab skyldes det ofte, at systemerne er blevet for komplicerede – hvis man steger samme dag og skærer håndteringerne ned til de gange, der har reel betydning for tilberedningen og kvaliteten, som er et af hovedprincipperne i lean og som er det, man ville gøre i sit eget køkken, er der vundet meget, både kvalitets- og ressourcemæssigt». Rationaliseringen har andre gevinster: »I et eksempel løftede personalet 100 liter sovs seks gange i løbet af en arbejdsdag, nu har køkkenet fået et system med pumper og den store portion deles op i mindre, der opbevares i poser og genopvarmes».

Nye udfordringer

"Vi går i gang med at udvikle de rigtige måltidskomponenter i samarbejde med kokke og med at finde frem til de rette processer", siger Eva Høy Engelund. "Fødevareindustrien får en udfordring i at levere halvfabrikata i mange forskellige kvaliteter i stedet for blot en enkelt, ensartet kvalitet, som man kender det fra andre convenience-produkter". Eva er dog ikke i tvivl om at der også er kulturelle og politiske udfordringer i projektet: "Personalet i køkkenerne skal selv stille krav til leverandørerne – og der skal i mange tilfælde være en højere prioritering af maden i de offentlige systemer".