



# **Information om kostforplejning til Brønderslev Kommunes plejecentre fra Nordjysk Mad I/S**

**Nordjysk Mad I/S**

Hjørringvej 180

9700 Brønderslev

Tlf. 97 64 38 07

Mail: [njmadbrond@rn.dk](mailto:njmadbrond@rn.dk)

D. 2.9.2022

## Indhold

Indledning .....	4
Kostformer .....	4
Ældrekost .....	4
Normalkost.....	4
Diabeteskost.....	4
Vegetarkost uden fisk og fjerkræ .....	4
Vegetarkost med fisk og fjerkræ .....	4
Kost uden svinekød.....	4
Kost uden fisk .....	5
Tygge-/synkevenlig kost .....	5
Specialkostform .....	5
Tilbud til småspisende .....	5
Fravælgelse af fødevarer/retter .....	5
Dagskosttilbud .....	6
Mærkedage.....	7
Fødselsdage.....	7
Andre mærkedage .....	7
Rekvirering af dagskosten.....	8
Deadlines for afbestilling af døgnkost .....	8
Kolonialvarebestilling .....	9
Øvrige tilbud .....	10
Gæster .....	10
Arrangementer .....	10
Mødeservering .....	10
Dagcenteraktiviteter .....	10
Betaling ved ekstra tilkøb .....	10
Levering .....	11
Holdbarhed.....	11
Varedeklarationer.....	11

## **Forord**

Nordjysk Mad I/S er et interessentskab mellem Brønderslev Kommune og Region Nordjylland (Psykiatrien), der har til formål producere mad til Brønderslev Kommunes Plejecentre og til patienterne på Psykiatrisk Sygehus i Brønderslev. Interessentskabet startede den 1. november 2012.

Medarbejderne i Nordjysk Mad er meget optagede af at lave god og veltillavet mad til gavn og glæde for de borgere og patienter, der dagligt spiser på Brønderslev Kommunes Plejecentre og på Psykiatrisk Sygehus, og også at leve op til de kvalitetsstandarder, som de to interessenter har formuleret.

Dialog og information er væsentlige faktorer i samarbejdet om maden til borgerne på plejecentrene. Derfor har vi udarbejdet denne informationsfolder, som giver et godt overblik over den service vi tilbyder, og vi håber at den vil blive flittigt brugt af plejepersonalet i deres daglige arbejde med maden til borgerne.

Dialog er en løbende proces, og vi lytter gerne til gode forslag, ros og ris.

God arbejdslyst!

Venlig hilsen

*Mary-Ann Sørensen*  
Leder

## **Indledning**

Denne information er målrettet til Brønderslev Kommunes plejecentre, og beskriver den service, der kan forventes fra Nordjysk Mad I/S vedrørende kostformer og bestilling af mad til plejecentrene.

Informationen er udarbejdet på baggrund af Brønderslev Kommunes kvalitetsstandard på området: ”Kvalitetskrav og leveringsbetingelser – levering af døgnkost m.v. til centre. Maj 2012”.

## **Kostformer**

Nordjysk Mad tilbyder nedenstående kostformer, der tager udgangspunkt i ”Anbefalinger for den danske institutionskost”, *Fødevarestyrelsen, 2009*, som er nationale anbefalinger for mad serveret på institutioner. De beskriver de særlige forhold, der skal tages hensyn til ved forskellige ernæringsmæssige behov. I Brønderslev Kommunes kvalitetsstandard er det angivet at Nordjysk Mad I/S skal følge anbefalingerne, og derfor er tilbuddet om kostformer udarbejdet med udgangspunkt heri.

### **Ældrekost**

Som standard tilbydes kostformen Ældrekost.

Langt de fleste ældre på plejecentrene vil være i risiko for at blive underernærede, da de oftest ikke har appetit til at spise store portioner med mange grøntsager og kartofler. Ældrekost er derfor mere energitæt, forstået på den måde at portionerne er mindre og energiindholdet det samme som en stor portion. Det betyder bl.a. færre grøntsager og mere fedt.

Ældrekosten tilbydes også til diabetikere med risiko for underernæring – se under Diabeteskost.

### **Normalkost**

Normalkosten tilbydes til ernæringsmæssigt raske borgere, der ikke risikerer eller bedømmes til at have ernæringsproblemer.

Normalkosten tilbydes til borgere, med behov for vægtstabilisering eller vægtreducering.

### **Diabeteskost**

Til borgere med diabetes tilbydes Normalkosten eller Ældrekost evt. suppleret med diabetes baret (sødet med kunstig sødestof). Det er vigtigt at have fokus på den enkelte borgers behov og ønsker. Ældrekost gives til borgere med diabetes, som har brug for en mere energi tæt kost, f.eks. på grund af nedsat appetit og derfor vil være i risiko for underernæring.

Normalkost gives til borgere med diabetes, som ikke har et øget behov, hvor der ikke er nedsat appetit og derfor ikke risiko for vægttab eller andre følger af underernæring.

### **Vegetarkost uden fisk og fjerkræ**

Der er mulighed for at vælge kun den ene del.

### **Vegetarkost med fisk og fjerkræ**

Der er mulighed for at vælge kun den ene del.

### **Kost uden svinekød**

Kosten serveres uden svinekød

## **Kost uden fisk**

Kosten er uden fisk

## **Tygge-/synkevenlig kost**

Ved nedsat tygge-/synkeevne er der stor risiko for underernæring, som følge af et for lille energiindtag. For at modvirke dette er det afgørende at tilbyde beriget kost med tilpasset konsistens.

### ***Følgende former for tygge-/synkevenlig kost tilbydes:***

#### **Findelt, kød**

Hele kødstykker som steg, hamburgerryg og kød i gryderetter serveres hakket. Kød som frikadeller, farsbrød, hakkebøf, karbonader og fisk hakkes ikke.

#### **Findelt kost**

Kød som ved findelt kød  
Serveres med kartoffelmos og hakkede grønsager  
Biretten er findelt  
Kosten er beriget

#### **Superhakket kost**

Alt kød og fisk er hakket.  
Serveres med kartoffelmos og hakket grønsager  
Biretten er findelt  
Kosten er beriget

#### **Blendet kost**

Alt er blendet.  
Kosten er beriget

#### **Flydende kost**

Alt er flydende (Kan komme gennem en sigte)  
Kosten er beriget

## **Specialkostform**

Kosten er forbeholdt borgere med specielle behov, f.eks. gluten intolerance, laktoseintolerance m.v.. For bestilling kontaktes køkkenet for udarbejdelse af den specielle kostform

## **Tilbud til småtspisende**

Til småtspisende borgere tilbydes Ældrekost, suppleret med flere små, energitætte mellemmåltider. Det er vigtigt at der er fokus på den enkelte borgers behov og ønsker i forhold til mellemmåltider. De kan bestå af f.eks. franskbrød med smør og en fed ost, kage m/flødeskum, småkager, is, varm kakao, proteinrige drikke m.v. og bestilles sammen med kolonialvarebestillingen.

## **Fravælgelse af fødevarer/retter**

For de borgere, der ønsker at fravælger dele kosten, som fx bestemte retter eller komponenter, er der mulighed for at bestille frikadeller og skysauce som frostprodukter. Frikadeller bestilles i portioner med 10 stk. og skysauce med 2,5 dl. Bestilles i Master Web Modul se afsnittet "Kolonialvarebestilling"

## Dagskosttilbud

### Morgen

Hverdage tilbydes øllebrød, havregryn, morgenmadsprodukter eller surmælksprodukter

Der er tilbud om rugbrød, franskbrød m/ost, pålæg, smør og marmelade.

Søndag og helligdage tilbydes rundstykker som erstatning for franskbrød

Drikkevarer: Juice, mælk, kaffe og te.

Mulighed for kogt æg to gange om ugen.

### Formiddag:

Der tilbydes frugt

Småkager eller franskbrød m/ost

Drikkevarer: Kaffe/te

### Middag:

Den varme mad består af en hovedret og en bilet.

Hovedretter veksler mellem forskellige kød, fjerkræ og fiskeretter.

Dertil er forskellige kartofler og ris efter menuplan, samt kogte grønsager eller råkost

Biretten kan være suppe, frugtgrød m/fløde, dessert mv.

Drikkevarer: Vand

### Eftermiddag:

Kage eller brød m/smør

3-4 gange om ugen serveres kage, her af serveres 2 gange kage med fløde

Drikkevarer: Kaffe/te

### Aften:

Serveres 3/2 rugbrød smurt med smør, 3 hold pålæg og pynt.

Franskbrød m/smør (til ost eller marmelade)

Alternativt serveres pålægsfade, som erstatning for smurt brød

Minimum 3 gange om ugen serveres en lun ret eller suppe, som erstatter en 1/2 rugbrød.

Drikkevarer: Mælk og te

### Sen aften:

Småkager, kage eller franskbrød m/ost

Drikkevarer: Kaffe/te

Derudover serveres 1 glas mælk og 1 glas juice, og hele dagen saft.

## **Mærkedage**

### ***Fødselsdage***

Til fødselsdage tilbydes enten boller og kakao eller lagkage (en lagkage per 12 personer) eller kringle til den pågældende afdeling hvor beboeren er bosiddende. Tilbuddet erstatter eftermiddagsmåltid.

Der er mulighed for at tilkøbe ekstra boller og kakao, kringle eller lagkage.

Bestilling til fødselsdage foretages i Master Web Modul, senest dagen før levering kl.7.00.

Dog skal fødselsdagtilbud til søndag og mandag bestilles senest fredag kl. 7.00.

Se ”Vejledning til Master Web Modul”

### ***Andre mærkedage***

#### **Fastelavn:**

Der serveres fastelavnsboller til eftermiddag

#### **Dronningens fødselsdag 16. april**

Lagkage til eftermiddag

#### **Aftenen før Store bededag:**

Der serveres hveder m/smør

#### **Valdemarsdag d. 15. juni**

Der serveres nye danske kartofler til middag

#### **Sankt Hans aften:**

Sankt Hans aften markeres med en sommermenu

#### **Mortensaften:**

Andesteg m/kartofler, skysauce, rødkål, asier

Risalamande m/kirsebærsauce

Der serveres kage sen aften.

#### **Julefrokost:**

En hverdag i december inden jul serveres julefrokostmenu.

Datoen meldes ud fra køkkenet mindst 6 uger før.

Der serveres sild m/løg, karrysalat, fiskefilet m/remoulade, grønlangkål m/medister, let saltet flæsk, brunede kartofler, rødbeder. Risalamande m/kirsebærsauce og småkager

#### **Lucia:**

Der serveres æbleskiver til sen aften

#### **Højtider:**

Der bliver taget højde for højtider, hvor der udarbejdes separate menuplaner i forhold til ”almindelig” tradition.

## **Rekvirering af dagskosten**

Døgnforplejningen rekvireres på bestillingsseddel og sendes på mail til [njmadbrond@rn.dk](mailto:njmadbrond@rn.dk)  
Formiddag, senaften og morgen bestilles over kolonialvarebestillingen. Dog sendes  
senaftensmåltidet fra køkkenet tirsdag og lørdag. Se ”Vejledning til Master Web Modul”

## ***Deadlines for afbestilling af døgnkost***

Hvis en beboer er hospitalsindlagt, på ferie eller lignende refunderes døgnkostprisen ved afbestilling af et helt døgn. Afbestillingen skal være modtaget af køkkenet inden kl. 10.00 dagen før levering.

Afbestillinger skal altid foretages pr. mail [njmadbrond@rn.dk](mailto:njmadbrond@rn.dk) . Husk at angive stuenummer og gruppe i mailen.

Når en døgnforplejning afmeldes j.fr. deadlines for afbestilling, registres dette så borgeren ikke længere betaler for døgnforplejningen. Der kan dog gå op til at par dage før maden ikke længere leveres.

Ved akut behov efter deadline som f.eks. mangler eller nye beboere kontakt køkkenet pr. tlf. 97 64 38 07. Åbningstider. 6.30-14.00



## Kolonialvarebestilling

Kolonialvarer bestilles i Master Web Modul.

Se ”Vejledning til Master Web Modul” på [www.nordjyskmad.dk](http://www.nordjyskmad.dk)

Der kan laves en bestilling pr. afdeling eller samlet pr. center.

**Mælk, brød og frugt** kan bestilles 2 gange om ugen.

Frist for bestilling:

- Mandag kl. 9.00 til levering fra AB Catering tirsdag
- Torsdag kl. 9.00 til levering fra AB Catering fredag.

**Kolonialvarer som fx survarer, saft, sukker, ost, marmelade** kan bestilles 1 gang om ugen.

Frist for bestilling:

- Mandag kl. 9.00 til levering tirsdag fra AB Catering

**Pålæg, frostvarer, grøntsager til pynt** bestilles 2 gange om ugen.

Frist for bestilling:

- Mandag kl. 9.00 til levering fra køkkenet med madvognen tirsdag
- Torsdag kl. 9.00 til levering fra køkkenet med madvognen fredag

**Kaffe/the, kakao** kan bestilles 1 gange om ugen.

Frist for bestilling:

- Mandag kl. 9.00 til levering fra køkkenet med madvognen tirsdag

**Sondeernæring** kan bestilles 1 gange om ugen.

Frist for bestilling:

- Torsdag kl. 9.00 til levering fra køkkenet med madvognen fredag

**Ernæringsdrikke fra Nutricia** kan kun bestilles pr. mail og kun efter aftale med sygeplejerske eller klinisk diætist.

Hvis der opleves uoverensstemmelser mellem det leverede og følgesedlen, kontakt AB på tlf. 96 32 41 00.

Hvis der opleves uoverensstemmelser mellem det bestilte og det leverede, kontakt køkkenet på tlf. 97 64 38 06

Følgesedler sendes hurtigst muligt retur til køkkenet med madvognen til Nordjysk Mad I/S, der skal bruge dem for at kunne betale regningerne til tiden.

Hvis der er lavet aftale med AB, noteres dette på følgesedlen fx at der kommer en kreditnota på det manglende eller at AB leverer senere.

## Øvrige tilbud

### Gæster

Borgeren kan mod betaling, bestille ekstra portioner af dagens middag, aftensmåltid eller mellemmåltider til gæster.

Bestilles senest dagen før levering kl.7.00. Dog skal gæsteportioner til søndag og mandag bestilles senest fredag kl. 7.00.

Bestilling foretages i Master Web Modul. Se ”Vejledning til Master Web Modul”

Endvidere kan borgeren mod betaling få leveret kaffe, brød, festmiddage og lignende, til max. 4 gæster. Ved bestilling kontakt køkkenet senest 7 dage før levering.

### Arrangementer

Indeholdt i kosttilbuddet er 3 ekstra arrangementer pr. år, Julefrokost, påskefrokost og høstfest. samt mulighed for ”Skovturs mad”.

I forbindelse med udflugter m.v. kan det enkelte centre/gruppe vælge en del af døgnkosten fra op til 5 gange pr. år. Kontakt køkkenet seneste en uge før arrangementet.

### Mødeservering

Der tilbydes mødeservering efter rekvisition fra plejehjemmene, mod afregning. Kontakt køkkenet.

### Dagcenteraktiviteter

I forbindelse med dagcenteraktiviteter for brugerne kan rekvireres forplejning fra køkkenet.

Bestilling sker senest dagen før inden kl. 7.00.

### Betaling ved ekstra tilkøb

Ved ekstra tilkøb til f.eks. fødselsdage og gæstemiddage sender Nordjysk Mad en faktura til Brønderslev Kommune, der sørger for opkrævning hos den enkelte borger.

## Levering

Nordjysk Mad I/S tilbereder og pakker døgnforplejningen, der daglig afhentes ved køkkenet kl. 10.45.

Maden pakkes og leveres i en vogn pr. afdeling. Ved leveringen tages vognen fra dagen før med retur til køkkenet. Kantiner og bakker skal være tømte og rengjort ved afhentning.

Brønderslev Kommune står for transport mellem Nordjysk Mad I/S og plejecentrene, så henvendelse vedr. transporten skal ske til vognmanden. Kontaktoplysninger til Brønderslev kommunes chauffør kan findes på udsendt telefonliste.

## Holdbarhed

Alt mad leveres pakket og påført en etiket. Den påtrykte dato på etiketterne er serveringsdatoen. Med undtagelse fra dette er de kølede middagsretter, der kan bestilles til aften. Disse er produceret dagen inden, og skal serveres den dag de leveres.

Den varmholdte mad produceres på serveringsdagen.

Produktionsdagen for den kolde mad er afhængig af produktet, men er altid produceret så holdbarheden ikke overskrides inden serveringen.

Maden skal spises den dag det serveres (den dag det leveres), og evt. rester kasseres.

Frostprodukter og gelemad er påtrykt holdbarhedsdato samt opbevaringstemperatur.

## Varedeklarationer

Deklarationer og næringsberegninger på vores frostsoriment og gelemad findes på hjemmesiden [www.nordjyskmad.dk](http://www.nordjyskmad.dk).