

Instruks vedrørende: Beredskab madproduktion	
Målgruppe	Alle ansatte i plejecentrenes produktionskøkkener
Formål	At alle ansatte i produktionskøkkenerne er bekendt med håndtering af mad til nødstedte, - i givne situationer dårligt vejr, katastrofer, flygtninge o.a. At personalet handler på og leverer den eller de varer/retter som der er behov for, så snart man er informeret om situationen.
Mål	At producere mad til udefrakommende nødstedte personer
Ansvarlig Beredskabschef	Brian Huss Eriksson tlf. 30 68 51 90 Beredskabschefen tager stilling til om der i situationen skal bestilles forplejning til nødstedte, via ét eller flere af ældrecentres køkkener.
Hvem kontaktes:	<i>Køkkenerne kontaktes:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ældrecentret Gildhøjhemmet:</i> kontakt til Ledende økonomia Dorthe Lisa Larsen 23 64 93 62 • <i>Ældrecentret Æblehaven:</i> Kontakt til Ledende økonomia Eva Vincent 29 40 09 93 • <i>Ældrecentret Nygårds Plads:</i> Kontakt til Kostfaglig leder Eva Nielsen 30 57 20 76 <p><i>De tre Køkkenledere fordeler opgaverne imellem sig.</i></p>
Antal forplejninger	Beredskabet informerer om hvad og hvilke måltider der skal produceres, samt målgruppe og antal portioner. Brøndby Kommune kan maksimalt sørge for 1725 personer. Heraf kan hvert af de tre køkkener maksimalt producere mad til 575 personer.
Råvarer og materiale:	Beredskabet kan stille termokander og kogeкар til rådighed. Er nødsituationen forårsaget af ufremkommeligt vejr, kan beredskabet hente råvarer til at producere maden af.
Er situationen "her og nu",	Køkkenerne leverer mad ud fra eget lager, f.eks. ostemad, varme drikke, suppe o. lign.

<p>Distribuering</p> <p>Personale til produktion</p> <p>Økonomi</p>	<p>Derpå bestiller hvert køkken råvarer hjem til evt. fortsat produktion.</p> <p>Er det muligt tages højde for hvem måltidet tilberedes til, f.eks. i forhold til religion, men det er <i>ikke</i> et krav. Det er heller ikke et krav at maden skal være ernæringsrigtig. I katastrofesituationer er det vigtigst at maden mætter.</p> <p>Beredskabet afhenter den producerede mad, og sørger for distribuering.</p> <p>Beredskabet oplyser ved igangsætning af beredskabet hvor mange medarbejdere de kan stille til rådighed.</p> <p>Derudover indkaldes vikarer. Drejer produktionen sig om mad til 575 personer pr. køkken, beregnes 1 fast +2 vikarer formiddag og 1 fast+ 2 vikarer eftermiddag.</p> <p>Køkkenerne stiller i første omgang eget personale til rådighed, ved at personalet pålægges arbejde i op til 37 timer om ugen.</p> <p>Udgifterne til løn og fødevarer m.m. bliver dækket af Brøndby Kommune.</p>
<p>Lovgrundlag</p> <p>Referencer</p> <p>Kilder</p>	<p><i>Situationer gennemgået ved beredskabschef Brian Huss Eriksen, konsulent ved Ældre og omsorg, Peter Schultz, Ledende økonoma Dorthe Larsen, Ledende økonoma Eva Vincent og kostfaglig leder Eva Nielsen.</i></p>