

Kodeks for køkkenfagligt samarbejde på tværs af klynger og netværk

## Køkkenfagligt netværk



# Indhold

Indledning	5
Mad- og måltidsstrategien	7
Et køkkennetværk bliver til	8
Leveregler for køkkennetværk	12
Opstart af jeres netværk	15
Sådan får I et godt køkkennetværk	19
Børnemad på køkkennetværksdage	28

# Netværk for køkken- medarbejdere

De sidste 15 år har vi i Københavns Kommune haft fokus på at skabe velsmagende måltider af høj kvalitet. Institutionerne har opnået mange store mål, blandt andet 90 % økologi i alle måltider, men også tværfaglige mål som maddannelse og madmod er indsatsområder, der er arbejdet med i institutionerne.

Kodekset, som du sidder med her, er til jer der er køkkenmedarbejdere, klyngeledere og pædagogiske ledere i daginstitutioner i Københavns Kommune. Formålet med kodekset er at give jer inspiration til hvordan, I kan organisere, sparre, arbejde og opdyrke netværk i klyngerne på tværs af daginstitutioner, sådan at I får mest mulig glæde af hinandens viden, erfaring og løsninger lokalt ude i køkkenerne.

Netværk og sparring med kolleger i samme situation er et godt greb til at få endnu mere arbejdsglæde, højere faglighed og viden ind i jeres køkkener. Så brug kodekset her som en praktisk guide til hvordan, I starter et køkkennetværk i jeres klynge. Og brug det også til at finde inspiration til et blomstrende netværk af faglig sparring og vidensdeling.

**God fornøjelse i netværksgruppen**



## Mad- og måltidsstrategien

Menneskerne, maden og verden, vi lever i, er omdrejningspunkterne for det store arbejde, der hver dag foregår i køkkenerne rundt omkring i Københavns Kommune. De sidste 20 år har arbejdet været fokuseret mod at skabe endnu bedre økologiske måltider til borgerne i Københavns Kommune. Det arbejde er næsten i mål. Økologiske måltider af høj kulinarisk kvalitet bliver hver dag spist af børnene i de københavnske institutioner.

Nu er der endnu mere fokus på, at måltiderne ikke blot skal gavne vores helbred, men også verdens. Fremtidens måltider skal være mere klimavenlige, bæredygtige og vi skal have mindst muligt madspild. Udover deltagelse i rådgivningsforløb og kurser i Madliv København, er det også inspirerende at have kolleger at sparre med og få idéer til, hvordan man griber opgaverne an i fællesskab. Derfor er det oplagt at organisere et køkkennetværk i klyngen, sådan at I kan sparre med hinanden om både nuværende og kommende opgaver.

Mad- og måltidsstrategien for Københavns kommune sætter ambitiøse mål for arbejdet med maden de kommende år.

De fem temaer i mad- og måltidsstrategien er:

- Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden
- Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet
- Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige
- Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse
- København skal være en sund, grøn og vital madby

### Brug for rådgivning og kurser?

Vil I deltage i Madliv København eller har I brug for anden rådgivning til jeres mad og måltider? Kontakt Meyers Madhus på [raadgivning-kk@meyers.dk](mailto:raadgivning-kk@meyers.dk) eller tlf. 26 77 31 16

# Et køkken- netværk bliver til

Køkkennetværket i en klynge er en sammenslutning af køkkenmedarbejdere, der mødes med faste mellemrum for at drøfte arbejdsopgaver og løsninger. Netværkets formål er på den ene side at give den enkelte medarbejder bedre muligheder for at løse deres opgaver på bedst mulig vis og med størst arbejdsglæde, og på den anden side er formålet at skabe et netværk af kolleger blandt køkkenmedarbejdere, der typisk har ingen eller få kolleger i dagligdagen. Ved at skabe et køkkennetværk i klyngen sikrer man altså køkkenmedarbejderne bedre muligheder for at sparre og vidensdele med andre kolleger. Også selvom man ikke er sammen i dagligdagen.

Et køkkennetværk kan organiseres på flere måder. Køkkenkoordinatoren – eller køkkennetværkslederen – er måske ansat til netop at være køkkenkoordinator, eller kan være klyngeleder eller pædagogisk leder i en af klyngens institutioner. Her får vi fortællingen om Berit, der er leder af et køkkennetværk i en klynge på Amager. Her har arbejdet med køkkennetværket udviklet sig i de år, Berit har været i klyngen.

**Læs om køkkennetværket i en klynge på Amager**  
Omtrent samtidig med at institutionerne i Københavns Kommune blev organiseret i klynger, blev Berit ansat som koordinator for køkkenmedarbejderne i en klynge på Amager. Dengang var der 3 institutioner tilknyttet klyngen og som udgangspunkt var Berits job en koordinerende rolle og samtidig være det faglige fyrtårn og daglig sparringspartner for køkkenmedarbejderne i netværket. Derudover arbejdede Berit også i køkkenerne på skift, dækkede ind ved ferie og fridage. Sådan er det fortsat, men både klyngens køkkennetværk og Berits rolle i køkkennetværket har udviklet sig meget siden.

I takt med at klyngen blev udvidet med flere institutioner, blev opgaven større og flere samarbejdsflader kom til. Som Berit beskriver det, så gik hendes arbejde fra at være koordinerende og sparringspartner til at blive en ledende funktion. Sådan blev det også formelt,



da Berit blev ansat som leder for køkkenpersonalet i alle klyngens institutioner. Det er en ny måde at sikre køkkenmedarbejderne dels faglig ledelse på og dels flere kolleger med samme faglighed.

### Dagligdagen i køkkennetværket

Køkkenmedarbejdernes daglige arbejde er ude på den enkelte institution, hvor de skal lave mad til børn og voksne på stuerne. Dertil kommer arbejdet med maden og måltiderne som en integreret del af institutionens pædagogiske arbejde. Og hver måned mødes alle køkkenmedarbejderne på skift i hinandens institutioner til det månedlige møde i køkkennetværket.

Berit har sin daglige gang i alle de 14 institutioner, der er med i køkkennetværket. "Jeg har min computer og min cykel, og så er jeg ellers rundt og arbejder i alle institutionerne. Jeg er selvfølgelig der, hvor der er brug for mig, men jeg er aldrig samme sted hele tiden, for jeg skal have en føling med, hvordan det går i alle mine køkkenmedarbejderes institutioner", fortæller Berit.

Udover den daglige gang i køkkenet, holder Berit med faste mellemrum møder med køkkenmedarbejdere i klyngen. Samtidig mødes hun også med de pædagogiske ledere for at sikre, at arbejdet med maden og måltiderne fungerer.

### Fagligt fælleskab og kolleger flere steder

En af køkkenmedarbejderne i klyngen beskriver det sådan, at hun både har sine køkkenfaglige kolleger i køkkennetværket og selvfølgelig Berit som køkkenfaglig leder, men samtidig har hun også sine kolleger i institutionen, børnene og den pædagogiske leder, som er de daglige omdrejningspunkter for madlavningen til børnene. På den måde kan køkkenmedarbejderne drage fordel af kollegaskab både lokalt på institutionerne og i køkkennetværket. Kollegasamarbejdet i køkkennetværket kommer til udtryk i dels selve samarbejdet ved møderne i netværket, men også ved at institutioner, der er placeret fysisk nær hinanden, har gode muligheder for samarbejde, hvis der opstår udfordringer som fx leveringsfejl. "Så man kan gå over til hinanden og låne det, man mangler" fortæller en af køkkenmedarbejderne.



### Møder i netværket

Køkkennetværket holder møde en gang om måneden, hvor der er en fast mødestruktur. I alt har de 11 møder i køkkennetværket. Fire gange om året mødes Berit og alle køkkenmedarbejderne til menuplanlægningsmøder, fire gange om året holder de netværksmøder, og tre gange om året holder køkkennetværket personalemøder for alle medarbejdere i køkkenet.

Menuplanlægningsmøderne og netværksmøderne involverer kun køkkenmedarbejderne fra netværket, mens der på personalemøderne deltager både køkkenmedarbejdere og opvaskerne, som er tilknyttet nogle af køkkenerne.

### Økonomi og budget

Køkkenmedarbejderne har deres egne budgetter, som de selv holder styr på. "Vi går dem løbende igennem og vender det, hvis der er brug for sparring, men overordnet har køkkenmedarbejderne selv styring på budgettet", fortæller Berit. Og det er godt, vurderer Berit, for det er de køkkenansvarlige, der kender institutionen bedst og er i daglig kontakt med det pædagogiske personale, børn og forældre og kender derfor institutionen og dens behov.

### Mad- og måltidsudvalg på institutionerne

Ude på institutionerne er der et lokalt mad- og måltidsudvalg, hvor en pædagogisk medarbejder fra hver stue eller enhed deltager i møderne med den pædagogiske leder samt køkkenmedarbejderen.

Kontakten til pædagogisk personale og forældre og indsatsen for at ramme alle børnenes behov har også været et punkt på dagsordenen. Både de lokale mad- og måltidsudvalgsmøder, men også i køkkennetværket. Berit har været med til at sikre, at kravene til hvad køkkenmedarbejderen skal lave af fx forskellige typer diæt er letforståeligt – og bliver overholdt – ude på de forskellige institutioner. "Pædagogerne vil gerne imødekomme alle forældrenes ønsker om forskellige

typer mad til børnene, men overordnet er det sådan, at der er den almindelige mad, vi tilbyder og så et vegetarisk alternativ. Nogle forældre ønsker særlig mad til deres børn, fx mad uden laktose, gluten eller noget helt tredje, og der har jeg kunnet hjælpe køkkenmedarbejderne med at navigere i, hvilke krav der stilles til den mad, de serverer".

### Plusser og minusser

Et stort plus ved køkkennetværket er det faglige fællesskab, som køkkenmedarbejderne får ved at være en del af et køkkennetværk. Ofte er man alene om det daglige arbejde i et daginstitutionskøkken, men med et køkkennetværk får man mange kolleger med samme faglighed. Det er en stor fordel at have fællesfaglig sparring.

I vores klynge er det besluttet, at vi ikke bruger sukker i maden til børnene. Det betyder, at man skal være kreativ med sin tilsmagning. Og her er det faglige netværk en stor fordel, for der kommer mange gode idéer til hvordan, man kan bruge forskellige metoder til at lave dejlig veltilsmagt mad til børnene – også uden sukker. En af mine kollegaer fermenterer rigtig meget og med fx en fermenteret blomkål kan man komme langt, når man skal lave dejlig remoulade uden sennepspickles, som der jo ellers er sukker i. På den måde er det faglige fællesskab meget frugtbart." fortæller en af køkkenmedarbejderne. Ulempen er naturligvis at det faglige kollegaskab ikke befinder sig i dagligdagen lokalt på institutionen. Men med køkkennetværket er det muligt at skabe et fagligt kollegaskab, som – når behovet opstår akut – blot er et telefonopkald væk.

# Levereregler for køkken- netværk

I samarbejde med 12 klynger i Københavns Kommune, har vi fundet frem til de greb, der er vigtige for, at man kan lykkes med netværkssamarbejdet. Vi kalder dem "levereregler" for samarbejdet, fordi alle levereglerne er noget, der skal prioriteres – også på ledelsesplan – sådan at netværkssamarbejdet fungerer bedst muligt:

- **Hav en køkkennetværkskoordinator**

Sørg for at have en køkkennetværkskoordinator. Det kan være en pædagogisk leder eller jeres klyngeleder, men det er også oplagt at ansætte en køkkenkoordinator, der kan være leder for køkken medarbejderne. Hvis I er få køkkener i en klynge eller netværk, så kan I eventuelt slå jer sammen med en anden klynge om at ansætte.

- **Koordinator tager "madbriller" på til møderne**

Køkkenkoordinator tager madbrillerne på til mødet, uanset om vedkommende er køkkenfaglig eller ikke. På den måde oplever alle køkkenmedarbejdere, at der er fokus på mad og måltider ved mødet. Fordelen er at mad og måltider kobles tæt til institutionernes kerneopgave og øvrige opgaver.

- **Sæt tid af til møderne**

Sæt et fast tidspunkt af til møderne.

- **Alle ansatte i køkkenet deltager i netværket**

Hvis der er mere end en ansat i køkkenet, så er det

vigtigt at alle køkkenmedarbejdere deltager i netværket, sådan at alles perspektiver, viden og overvejelser bliver taget i betragtning.

- **Priorité køkkennetværksmøderne – hver gang**

Deltag på møderne hver gang. Og aflys ikke møder, heller ikke ved sygdom. Flyt hellere møderne til en anden dag snarest muligt.

- **Hav altid en dagsorden ved mødet**

Hav en dagsorden for møderne hver gang, også selvom en del af dagsordenen er bordet rundt med status fra hvert køkken. Det er vigtigt, at I hver gang ved, hvad I vil have ud af mødet. Husk også at prioritere et referat.

- **Bak op!**

De pædagogiske ledere fra alle institutioner i klyngen bakker op om køkkennetværket, sådan at køkkenmedarbejderen ved at opgaven er prioriteret og vigtig.



# Opstart af jeres netværk

## Organisering

Et netværk kan organiseres på mange måder. I skal gøre det, så det passer til jeres behov og muligheder. Her kan I lade jer inspirere til organisationen og bruge de dele af det, der giver mening for jer. På de næste sider finder I både praktiske anvisninger på, hvordan man starter et netværk, samt flere refleksionsspørgsmål, som I kan bruge til at forme jeres netværk. Derudover finder I konkrete redskaber til brug for netværksarbejdet, beskrivelser af mødetyper, og hvordan man praktisk bruger dem, mødedagsordener og nogle opskrifter, der egner sig til mødedage, hvor det ofte er det pædagogiske personale, der indtager køkkenet.

### Kontakt Meyers Madhus

---

Vil I deltage i Madliv København eller har I brug for anden rådgivning til jeres mad og måltider?

Kontakt Meyers Madhus på [raadgivning-kk@meyers.dk](mailto:raadgivning-kk@meyers.dk) eller tlf. 26 77 31 16



# Første møde i netværket

## Formål for os?

Hvad vil vi have ud af netværket?

## Hvordan kan man organisere netværket rent praktisk?

Hvis man som køkkenmedarbejder ønsker at starte et køkkennetværk, så grib fat i din leder eller klyngeleder og få hjælp til at starte netværket.

## Hvor?

I kan holde jeres netværksmøder der, hvor I typisk holder personalemøder. Men I kan også lade møderne gå på tur fra køkken til køkken. På den måde får I muligheden for at se hinandens køkkener og institutioner, hvilket kan være en fordel, når I sparrer og hjælper hinanden. Husk at lave klare aftaler for fx mødeforplejning og andre opgaver, der knytter sig til værtskabet for mødet. På den måde kan man fx aftale at man deles om at tage mødeforplejning med og hvad forplejningen skal bestå af.

## Hvor ofte?

Hold møde så ofte I har brug for det. Lad jer inspirere af Klynge Amagers 11 møder om året. Sørg for at sætte tid nok af til jeres møder, sådan at I kan nå at komme omkring et emne eller alle får mulighed for at sparre eller dele. Derfor kan et møde hver måned med god tid sat af være bedre end et møde hver anden uge med kort tid afsat. Tal om, hvad der fungerer for jer. Tag også med i overvejelserne, hvad I vil have ud af netværket.

## Hvem er koordinator?

Det er oplagt at man finder en køkkenleder til netværket. Det kan også være klyngelederen eller en af institutionernes pædagogiske ledere, der er netværkskoordinator.

## Mødedagsorden?

Jeres mødedagsorden hænger tæt sammen med jeres overvejelser omkring, hvad I vil have ud af netværket. I vil sikkert opleve at jeres dagsordener udvikler sig med tiden og med netværkets udvikling. Det



er helt ok. Tag en status med mellemrum, og overvej, om jeres formål er det samme og om jeres dagsordener tager udgangspunkt i jeres ønsker for netværket.

## På møderne

Brug altid en dagsorden og hav en ordstyrer. Tag altid mødereferat. For dem, der ikke kan deltage, er det rart at læse et referat senere. På den måde ved alle, hvad der er aftalt og arbejdet med på mødet.

## Hold netværket levende

Når netværket er godt i gang og I kender hinanden, så gør jeg igen overvejelser, om I opfylder jeres behov for køkkennetværk og beslut, om I skal ændre noget. På den måde får I det ud af netværket, som I ønsker jer.

## Et godt køkken-netværk

### Sådan lykkes man med et køkkenfagligt netværk i en klynge

For rent praktisk at kunne lykkes med at få noget brugbart ud af køkkennetværkets møder, er der flere ting I skal overveje. Blandt andet er der nogle praktiske ting, som hvor tit, hvor længe og hvorhenne skal madmøderne foregå, men der kan også være andre aspekter, som er gode at have med i sine overvejelser, når mødekalenderen lægges. Hvis man ønsker at udvikle nye tiltag eller arbejde med forandringer i køkkenerne, så er mødetypen afgørende for at der kommer noget frugtbart ud af det. Derudover, er det også vigtigt som koordinator af køkkennetværket at man kender sin rolle godt og bruger de værktøjer, der skal til for at møderne lykkes godt.

En del af køkkennetværkets formål er netop at bidrage ind i køkkenernes arbejde med viden og opbakning omkring de daglige opgaver og forandringsopgaver som fx klimaomstillingen i Københavns Kommune. Derfor er det også oplagt at overveje hvilken type møde, man skal bruge til de forskellige opgaver, der er på dagsordenen. Og når den står på sparring, er der også flere forskellige modeller, man kan benytte sig af med forskellige gode resultater.

### Møder

Et møde er ikke bare et møde. Som Berit fortalte om i beretningen om deres køkkennetværk andetsteds i dette kodeks, så bruger deres køkkennetværk forskellige mødetyper, alt efter hvad de ønsker sig at få ud af mødet.

Uanset hvilken type møde, I holder, er det en god idé med en dagsorden – sådan en ligger der en skabelon til andetsteds i dette minikodeks. Hvis I ved, hvilken slags møde, der skal afholdes og har en dagsorden, kan mødedeltagerne også forberede sig på indholdet.

### Udviklingsmøder eller sparringsmøder

Udviklingsmøder har til formål at finde på nye ting.



Det kan være udvikling af arbejdsgange eller udvikling af køkkenorganisering som konkrete eksempler på, hvad udviklingsmøder kan være. Det kan også være sparring, som udvikler jeres arbejdsgange og giver gode input til måder at arbejde på. Se mere om sparring nedenfor.

#### Personalemøder

Personalemøder er som personalemøder for det pædagogiske personale. Her kan man samlet formidle fælles viden fx fra forvaltningen, krav til køkkenet eller nye regler på området. Her er det også oplagt at give en status på udviklingsaktiviteter og lignende. Samtidig er der på almindelig personalemøder mulighed for at køkkenmedarbejderne kan give en status, vende daglige arbejdsgange, løse udfordringer og man kan her "tage temperaturen" på køkkenmedarbejderens situation.

#### Fælles menuplanlægningsmøder

Menuplanlægningsmøder har til formål at lave den konkrete menuplanlægning for institutionerne. Her er det værd at være opmærksom på at det ikke er afgørende at alle køkkenerne i klyngenetværket har fælles og ensartet menuplan. Det kan der i nogle tilfælde være gode takter i, men ofte er der behov for at justere menuplanen sådan at den passer lokalt til den enkelte institutions børnegruppe, køkken og køkkenmedarbejder.

#### Sparring

Der findes flere måder at sparre på. Ofte er behovet for at sparre, behovet for at sige udfordringer højt til andre, der kan sætte sig ind i de konkrete udfordringer, og herefter modtage faglige perspektiver på udfordringen. Her er det vigtigt at sætte fokus på, hvordan man sparrer til en kollega og giver feedback, der er brugbar. Fx kan man huske hinanden på, at feedback gerne indledes med en positiv kommentar, at man taler fra sit eget ståsted og endelig at

netværkskoordinatoren er meget opmærksom på, at sikre en god tone gennem sparringen. Det gøres bedst, hvis man på forhånd har aftalt, hvordan man bedst giver hinanden feedback.

#### Hvordan giver man feedback

For at lykkes med at give god og brugbar feedback til hinanden er det vigtigt at det er aftalt på forhånd, at der holdes fokus på de konstruktive input, dvs. at vedkommende, der modtager feedback, kan bruge det.

#### Bordet rundt

Bordet rundt er ikke egentlig sparring, men mere en model for at alle mødedeltagere kan byde ind med en status. Bordet rundt-modellen kan bruges på forskellige måder og med forskelligt mål for øje. For at sikre, at køkkenmedarbejderne lærer hinanden at kende og finder en tryghed i at deltage og byde ind på møderne kan bordet rundt være en god måde at indlede møderne på. Bordet-rundt kan struktureres sådan, at alle byder ind med:

- En ting, man er lykkedes med siden sidst
- En refleksion eller noget man gerne vil dele
- Evt. en udfordring.

Her er det vigtigt at holde fokus på, at mødedelen med bordet rundt, og at man kan byde ind med udfordringer, ikke udvikler sig til en tidsrøvende brokkeklub. Der er sat plads af i bordet-rundt delen til at man kan reflektere over udfordringer og sparre ind med viden og eventuelt løsninger.

#### Emnefokuseret sparring

Når man sparrer emnefokuseret i en gruppe, kan det foregå på flere måder:

- En mødedeltager har forberedt noget om et emne, som det er besluttet at vende på netværksmødet.



- Alle mødedeltagere eller grupper af mødedeltagere har forberedt noget om et emne, det er besluttet at vende på netværksmødet.

Herefter kan sparringen foregå på flere måder: Er det en enkelt mødedeltager der byder ind med en udfordring eller refleksion omkring et emne, så kan man køre en proces på det, hvor netværkskoordinatoren har forberedt spørgsmål, brainstorm og opsamling i grupper eller enkeltvis. Hvis alle mødedeltagere har budt ind og reflekteret over et emne i plenum, vil det være oplagt at have en proces hvor man sammen finder det fokus, der skal arbejdes videre med.

# Det køkken- faglige fællesskab

## Når I har et køkkennetværk – køkkenfaglige refleksions- spørgsmål

Hvilke udfordringer står jeg alene med som jeg gerne vil sparre omkring?

### Gode emner at sparre omkring

Ofte giver emnerne sig selv i et netværk af køkkenmedarbejdere. Der er ofte mange ting på dagsordenen og mange emner, der skal vendes, når der mangler kollegaer i den nære dagligdag. Så emnemangel er sikkert ikke en udfordring. Her er dog en liste til inspiration, hvis I har behov for det:

Husk også, at Meyers Madhus tilbyder oplæg, som kan være startskuddet på den emnebaserede sparring eller udvikling for netværket.

- Samarbejde med pædagogisk personale
- Madspild – metoder til at hjælpe hinanden på tværs af institutionerne
- Klimareduktion
- Maddannelse og madmod
- Inspiration til inddragelse af børn i madaktiviteter og menuplanlægning
- Kommunikation til forældrene - fx deling af billeder, opskrifter og menuplaner til inspiration
- Det pædagogiske måltid
- Køkkenflow og organisering
- Menuplaner – deling af menuplaner og afprøvning af hinandens menuplaner
- Udvikling af køkkenkodeks til fælles fagligt fodslag

# Redskaber til møder

## Mødedagsorden – Statusmøde

### Dagsorden

Netværksmøde for køkkenmedarbejdere i KLYNGE 21  
tirsdag d. 21/9-2021

### Velkommen og status på fælles arbejde

Bordet rundt – status på køkkener

1. En succes eller god læring siden sidst
2. Status på Madliv (eller lignende)
3. Status på andre indsatser eller lignende (hvordan går det med ovnen, som du havde udfordringer med sidst?)

### Opsamling på bordet rundt

Hvad skal vi gå videre med?

### Kurser og rådgivning

Hvis klyngen er i gang med et rådgivnings- og kursusforløb er det oplagt med et statuspunkt, hvor man også kan tilmelde sig kurser samlet.

### Eventuelt

Alle kan byde ind med forefaldende informationer.

## Mødedagsorden for et sparringsmøde

### Dagsorden

Netværksmøde for køkkenmedarbejdere i KLYNGE 21 onsdag d. 22/10-2021

- **Velkommen ved netværkskoordinator**
- **Intro ved køkkenmedarbejder hos Krusedullen**
- **Hvis mødet omhandler erfaringsdeling**  
Sådan har jeg mindsket mit madspild ved at genbruge grøntsagsskrællerne til bouillon

Eller ved en udfordring:

- **Min udfordring er... Kan I hjælpe?**  
(Vi skal have en dagsinst.rådgiver på banen til at komme med nogle realistiske sparringsspørgsmål)

Bordet rundt med sparring og overvejelser fra alle deltagere i køkkennetværket

### Formen på sparring kan være:

- Erfaringer eller udfordringer
- Overvejelser/refleksioner
- Læringer

## Mødedagsorden for menuplanlægningsmøde

NB. Husk at udsende forberedelsesmateriale 14 dage før mødet, sådan at alle kan nå at kigge på menuen inden. Alle medbringer erfaringer fra sidst og gode ideer til klimavenlige retter i sæson.

### Dagsorden

Menuplanlægningsmøde for køkkenmedarbejdere i KLYNGE 21 tirsdag d. 21/9-2021

- **Velkommen ved køkkenkoordinator**
- **Menuplaner for ugerne 39-48**  
Vi gennemgår uger en efter en og retter dem til ift. noter fra sidst: Fungerede retten godt, har vi brug for udskiftning af sæsonens råvarer, har vi sikret ernæringen hen over ugen?
- **Pause**
- **Menuplaner for ugerne 49-4**  
Vi gennemgår ugerne en efter en og retter dem til ift. noter fra sidst: Fungerede retten godt, har vi brug for udskiftning af sæsonens råvarer, har vi sikret ernæringen hen over ugen?
- **Eventuelt**

## Mødedagsorden for et personalemøde

### Dagsorden

Personalemøde for køkkenmedarbejdere i KLYNGE 21 tirsdag d. 21/9-2021

- **Velkommen ved køkkenkoordinator**
- **Nyt fra klyngen/Forvaltningen/andet nyt**  
Her kan der komme nye retningslinjer fra kommunen, nye tiltag, information om Madliv København, nyt fra fødevarestyrelsen eller andet relevant information til hele personalegruppen
- **Nyt fra mad- og måltidsudvalg lokalt på institutionerne**
- **Pause**
- **Fælles oplæg om fx madmod v/Meyers Madhus**
- **Eventuelt**

# Mødeplan hen over året

Overvej at holde nogle af møderne i hinandens institutioner, hvis det er muligt. Det giver et godt indblik i rammerne og hverdagen hos hverandre, hvis man har set der hvor I hver især arbejder til daglig.

## **August - start på året**

Start med et personalemøde. Husk at afstemme mødedatoer, som I aftalte inden sommerferien. Afstem også mål for året.

## **September**

Menuplanlægningsmøde

## **Oktober**

Udviklingsmøde

## **November**

Personalemøde

## **December**

Menuplanlægningsmøde

## **Januar**

Sparringsmøde

## **Februar**

Menuplanlægningsmøde

## **Marts**

Personalemøde

## **April**

Sparringsmøde

## **Maj**

Udviklingsmøde

## **Juni**

Personalemøde



Sæt alle det kommende års møder i kalenderen allerede nu.

Overvej hvad I vil opnå hen over året - særlige indsatser kan med fordel planlægges, når I planlægger møder i årshjulet.

# Børnemad på køkken- netværksdage

Når I holder køkkennetværksmøder, er det vigtigt at I får tid og ro til at deltage. Planlæg derfor menuen efter, at I kan forberede maden på forhånd, og at den er let at tilberede eller anrette for det pædagogiske personale. Her kommer vi med fem bud på retter som fungerer godt på en køkkenetværksdag. Velkomme!

5 lette opskrifter, som kan forberedes på forhånd:

- Grøntsager i karry med korn og blommechutney
- Græskardaal med raita og kerner
- Pasta med tomatsauce
- Grov tærte med svampe, kål og karamelliserede rødløg

## Pædagogisk smørselv-dag på mødedage

Brug også gerne jeres mødedage til at lade pædagogerne tage børnene med i køkkenet. Her kan børnene for eksempel hjælpe til med at anrette og let tilberedning hvis der skal rugbrød og "smør-selv" på menuen.

# Opskrifter

## GRØNTSAGER I KARRY MED KORN OG BLOMMECHUTNEY

10 personer

### Karrysovs

100 g karry  
50 g ingefær  
50 g hvidløg  
0,5 dl olie  
2 dl æblecidereddike  
1 liter kokosmælk  
2 kg løg  
2 kg gulerødder  
2 kg palmekål  
1 kg hakkede tomater  
1 kg æbler  
1 kg kikærter

### Korn

4 kg perlebyg  
Salt

### Blommechutney

1 kg blommer  
450 g sukker  
3 løg  
1 fed hvidløg  
1 chili  
3,5 dl æblecidereddike  
10 sorte peberkorn  
10 fennikelfrø

### Karrysovs

Dag 1. Sæt kikærterne i blød i rigeligt vand.  
Dag 2. Blend karry, ingefær, hvidløg og olie til en ensartet puré. Sautér massen i en tykbundet gryde i ca. 5 minutter, og tilsæt hakkede tomater, kokosmælk og æblecidereddike. Kog suppen ind, til den begynder at tykne. Sigt kikærterne, og kog dem i rigeligt vand, til de er møre. Skær derefter æbler, løg, gulerødder og palmekål i mundrette stykker, og kom dem i gryden med kokosmælken. Lad det koge i 5-10 minutter – grøntsagerne skal have bid. Smag til med salt, peber og evt. mere æblecidereddike.

### Korn

Skyl kornene grundigt, og sigt det overskydende vand fra. Sæt en stor gryde med vand og salt over. Kog kornene i 20-30 minutter, til de er møre, og sigt evt. overskydende kogevand fra. Smag evt. til med mere salt.

### Blommechutney

Udsten blommerne, og skær dem i små stykker. Kog eddike og sukker op i en gryde. Kom løg, hvidløg, chili, fennikel og peberkorn i, og kog i 10 minutter. Tilsæt blommerne. Skru ned til middelvarme. Lad det simre uden låg i ca. 45-60 minutter, til massen er blevet tyk. Kom chutneyen på rene glas eller plastikbøtter, og sæt dem på køl.

## GRÆSKAR-DAAL MED RAITA OG KERNER

10 personer

### Daal

6 fed hvidløg  
2 løg  
1 frisk chili  
3 cm ingefær  
½ dl (45 g) olivenolie  
4 tsk. (10 g) stødt spidskommen  
2 spsk. (13 g) karrypulver  
500 g røde linser  
4 dåser flåede tomater  
1,2 l vand eller bouillon  
500 g græskar (hokkaido eller butternut squash)  
salt og peber

### Raita

500 yoghurt naturel  
1 agurk  
2 håndfulde (25 g) persille  
salt og peber

### Drys

4 æbler  
saft af 1 citron  
frisk finthakket grønkål eller persille  
evt. sesamfrø

Knus løg, hvidløg, chili uden kerner, ingefær, spidskommen, kardemomme og karry til en grov pasta i en foodprocessor, minihakker eller morter. Skær græskarret i mundrette stykker.

Steg den pasta, du har kværnet af løg, chili og krydderier, i olivenolie ved mellemvarme under omrøring, til den har smidt en del vand og fylder ca. halvt så meget. Tilsæt evt. nogle skefulde vand undervejs. Tilsæt græskarstykkerne, og steg videre i ca. 3 minutter. Hæld linserne i, og lad dem stege med et lille minut. Hæld vand, flåede tomater og salt i, og kog ved svag varme, til linserne er møre – og lidt til. Det tager ca. 30-45 minutter.

Lav raitaen, mens daalen simrer færdig: skær agurker i små tern, og sigt evt. overskydende væske fra. Hak persillen groft. Vend yoghurt, agurk og persille sammen og smag til med salt og peber.

Skær æblerne i små tern, og vend dem i citronsaft.

Smag daalen til med salt, peber, chili og citronsaft. Server med æbletern, raita, hakket persille/grønkål og sesam.

## PASTA MED TOMATSAUCE

10 personer

### Tomatsauce

2 løg  
3 fed hvidløg  
2 spsk. olie  
1/2 dl balsamico eller rødvinseddike  
1 dåse tomatpure (140g)  
300 g grønsager (f.eks. gulerødder, knoldselleri, persillerødder, bladselleri, peberfrugt eller courgetter)  
5 kviste timian  
3 dåser hakkede flåede tomater -400 g pr. dåse  
salt og peber  
lidt sukker

### Pasta

1000 g spaghetti (eller anden pasta)

### Tomatsauce

Pil og hak løg og hvidløg. Skær alle grønsagerne ud i små firkanter (hvis du har god tid og børnene med i køkkenet ellers rives grønsager på den grove side af rivejernet).

Kom olie i en varm gryde, og steg løg og hvidløg i et par minutter. Tilsæt grønsagerne, og lad det riste med tre-fire minutter.

Kom balsamico eller rødvinseddike på, og lad det koge ind, til der ikke er mere væske.

Tilsæt tomatpure, flåede tomater, timian og vend rundt.

Lad det stå og simre i 20-30 minutter. Smag til med eddike, sukker, salt og peber.

### Pasta

Sæt en gryde med rigeligt vand over at koge. Kom salt i det kogende vand og derefter spaghettien. Kog enten spaghettien efter pakkens anvisning eller tag en spaghetti op af vandet, og smag på den. Serveres med parmesan, brød, olie og hakket persille.



## GROV TÆRTE MED SVAMPE, KÅL OG KARAMELLISEREDE RØDLØG

2 tærter eller  
10 personer

### Tærtedej

240 g ølandshvedemel (eller andet fuldkornsmel)  
1 tsk. bagepulver  
100 g havregryn  
2 spsk. (27 g) olie  
2 spsk. (30 g) vand  
2 tsk. (12 g) salt  
200 g yoghurt naturel (eller A38, skyr eller cremfraiche)

### Fyld

500 g svampe (f.eks. champignon eller blandede svampe)  
500 g savojkål (eller grønkål)  
frisk timian  
vindruekerneolie til stegning  
8 æg  
2 dl mælk  
100 g mozzarella  
salt og peber

### Topping

4 rødløg  
25 g smør  
1 dl mørk balsamicoeddike  
2 spsk. sukker

### Tærtedej

Bland mel og bagepulver. Rør blandingen sammen med olie, vand, salt og yoghurt til en sammenhængende dej. Der er til 2 tærter i denne opskrift. Del dejen i to, og rul hver klump tyndt ud mellem to stykker bagepapir, og læg dem hver især i en tærteform. Prik små huller i overfladen med en gaffel. Bag tærtebundene ved 180° i 15 minutter, til de har sat sig.

### Fyld

Lav fyldet, mens bundene er i ovnen: Rens svampene, evt. ved at vaske dem forsigtigt. Skær svampene ud i mindre stykker. Snit savojkålen fint. Rist svampene på en pande i lidt olie, og tilsæt savojkålen, når svampene er faldet lidt sammen. Krydr med hakket frisk timian, salt og peber, og tag panden af varmen. Tag tærtebundene ud af ovnen, og kom svampe og kål på tærtebundene. Pisk æg, mælk og en knivspids salt sammen i en skål. Hæld æggemassen over svampe og kål i tærtebundene. Fordel osten ud over tærterne, og bag dem ved 150° i 25 minutter.

### Topping

Skær rødløgene i tynde ringe eller halv-ringe. Varm en pande op, og smelt en smule smør ved middelvarme. Tilsæt rødløgene, og lad dem stege møre, uden at de tager farve. Skru helt ned for varmen efter 5-7 minutter. Tilsæt balsamico, sukker og et drys salt under omrøring. Lad løgene stå og karamellisere i ca. 10 minutter ved lav varme.





**Kontakt Meyers Madhus**

Web: [maaltider.kk.dk](http://maaltider.kk.dk)

Mail: [raadgivning-kk@meyers.dk](mailto:raadgivning-kk@meyers.dk)

Tlf: +45 26 77 31 16