

Madservice



Revideret 04.10.2023

Madservice
Odensevej 29 D
5610 Assens

**Samarbejde mellem Assens Madservice
og
hjemmeplejen**



**ASSENS
KOMMUNE**

Hvem bestiller maden?

Alle nye kunder skal visiteres af visitator. Efter endt visitation og valg af Assens Madservice, kontakter visitator os og bestiller første levering.

Hvad kan borgeren få?

Hvad tilbyder vi?

Vi tilbyder hver uge 12 spændende hovedretter og 11 biretter som fx supper eller søde desertyer, som borgeren frit kan vælge imellem. Borgeren bestemmer selv, om de vil have kartofler, ris, pasta eller kartoffelmos til hovedretterne.

Ud over de faste hovedretter og forretter/ dessertyer, kan der hver uge vælges imellem forskellige tilkøb som proteindrik og tre forskellige størrelse frokostplatter. Det er muligt kun at blive visiteret til frokostplatter igennem visitator. Prisen på disse tilkøb står på bestillingslisten.

Portionsstørrelser:

Portionerne er en standardstørrelse, der indeholder alle de næringsstoffer, som borgeren har behov for. Der kan altid suppleres med flere kartofler, suppe eller andet tilkøb.

Særlige behov:

Diæter

Vi tilbereder alle former for diæter. Vi tager udgangspunkt i den aktuelle menuplan og tilpasser den efter individuelle behov. Har borgeren en diætvejledning, vil vi gerne have en kopi, så vi sender den rigtige mad.

Småtpisende

Spiser borgeren meget lidt, kan der bestilles kost til småtpisende. Det er en energitæt kost, som giver de mineraler, vitaminer og fedtstoffer, som borgeren har brug for dagligt.

Diabeteskost

Diabetesdiæten adskiller sig som udgangspunkt ikke fra normalkosten. Har borgeren diabetes, bestilles normalkost evt. med ekstra grønt. Det anbefales dog at sukker i flydende form som saft og sodavand ikke indgår i en dagskost. Der kan spises almindelige dessertyer, kage osv. i begrænsede mængder. Mellemmåltider, der indeholder sukker, fordeles ligeligt over dagen. Det anbefales at spise fiberrigt og derfor vælge groft og grønt. Det tilrådes at vælge magre mælkeprodukter som skummetmælk eller mini-mælk, magre yoghurturter uden tilsat sukker.

Hvornår leveres maden?

Der iværksættes madleverance indenfor 5 hverdage efter visitator har sendt bevillingen til Assens Madservice.

Maden leveres derefter 1 gang om ugen på en fast ugedag, pt. torsdag.

Hvordan bestilles maden?

Hver 2. uge får borgerne en menuplan af den chauffør, der bringer maden ud. På menuplanen skal der krydses af, hvilke retter borgeren ønsker. Der skal bestilles til 2 uger ad gangen, og der skal som minimum bestilles 4 hovedretter pr. uge.

Den udfyldte bestillingsliste afleveres til chaufføren. Hvis chaufføren ikke får den med, ringes der til Madservice og vi tager imod telefonbestillingen. Hvis bestillingsarket ikke afleveres, får borgeren alligevel mad. Borgeren vil blot automatisk modtage de første 7 (hoved) retter på menuplanen.

Forklaring til udfyldelse af bestillingslister

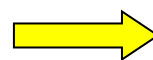
Nr.	Hovedretter	Antal	Kartofler	Mos	Ris	Pasta
1	Hønsfrikasse hertil kartofler	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Nakkekotelet serveret med brun sauce,romaneskoblanding og kartofler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Stegt skrubbefilet hertil persillesauce, bagt gulerod med timian og kartofler	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Frikadeller hertil stuvet spidskål og kartofler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Bøfstroganoff med kartofler og majs med persille	1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Pølser serveret med varm kartoffelsalat (hertil ketchup og sennep)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Sprængt svinekam serveret med aspargessauce .gourmetblanding og kartofler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Antal skrives udfor hver menu.

Tal skrives som 1, 2, 3, 4 osv.

Eks. her ønskes en hovedret 1, to hovedret 3, en hovedret 5 og en hovedret 6



Sæt kryds X, hvis der ønskes andet tilbehør end det der står på menuen.

Eks. her ønskes ris til hovedret 1 og mos til hovedret 5.

Kan maden afbestilles?

Hvis borgeren ønsker at afbestille sin mad, er det vigtigt, at I giver køkkenet besked senest 5 hverdage før leveringsdagen. Hvis leveringsdagen fx er torsdag, skal I ringe til os senest om onsdagen ugen før.

Hvis borgeren bliver indlagt?

Hvis en borger bliver indlagt afbestiller hjemmeplejen maden hos Assens Madservice.

Afbestillingen sker fra dag til dag og borgeren kommer ikke til at betale for den.

Hvis borgeren ikke er hjemme når maden kommer?

I det tilfælde, at borgeren ikke er hjemme når maden bliver afleveret pga. dagcenter eller lignende indhenter Assens Madservice, i form af en blanket som sendes til hjemmeplejen, en samtykke erklæring fra borgeren som giver chaufføren tilladelse til at gå ind og stille maden i køleskabet.

Hjemmeplejen sender denne erklæring retur til Madservice, som registrerer og opbevarer dem.

Hvad skal hjemmeplejen gøre?

Hjemmeplejen skal afbestille maden hos Assens Madservice når borgeren bliver indlagt.

Hvis borgeren har været i aflastning bestiller/genbestiller hjemmeplejen maden.

Hvad koster madservice?

Priser på mad fastsættes en gang årligt af kommunens politikere og oplyses, når borgeren tilmeldes madservice. Priserne på maden fremgår også på bestillingslisten.

Hvordan opbevares maden?

Maden skal opbevares på køl i køleskabet ved højst 5 grader C., indtil den skal færdigtilberedes i ovnen. Hold øje med datoen på hver enkelt bakke mad. Er datoen overskreden, skal maden smides ud.

Husk at gøre plads i køleskabet dagen før leveringsdagen, så chaufføren kan få plads til maden.

Hvad med den tomte emballage?

Madbakker skabt med omtanke for miljøet.

Måltidsbakkerne er fremstillet med stort indhold af genbrugsplast fra flasker og bakker. Måltidsbakkerne er lavet i C-PET, der gør dem velegnede til håndtering af varme og kolde retter. Bakkerne tåler frost, høje temperaturer og kan komme i mikroovnen.

Måltidsbakken skal ikke tilbageleveres.

Når I er færdig med den, sorteres den som plastaffald, så plastikken kan anvendes igen – måske til en ny måltidsbakke.

Den indgår i et cirkulært ressourceforbrug, der mindsker plastaffald.

Hvordan tilberedes maden?

Borgerne får ved opstart hos Assens Madservice udleveret en opvarmingsvejledning, som vi anbefaler at de hænger op ved mikroovnen eller ovnen.

Hvis der ønskes en ny vejledning sker det ved at kontakte Madservice.

Hvordan anrettes maden?

Vi anbefaler, at I anretter borgerens mad på en tallerken, når den er færdigtilberedt, og inden de spiser den. Så smager den meget bedre!!!

Hvordan kontaktes madservice?

Assens Madservice kontaktes på mail madservice@assens.dk

Ved akut situationer træffes vi på telefon 64746955 mandag-torsdag mellem kl. 8.00 – 14.30. Fredag 8.00-14.00.

Alle henvendelser besvares inden for ovennævnte åbningstid.