

White
2022
GUIDE
Senior

Årets Seniormåltid



Namn på seniorboendet/särskilda boendet:

Adress:

Boendet har ett:

Tillagningskök **Mottagningskök**

Finns ni på Instagram? i såfall, vad heter ni:

Finns ni på Facebook? i såfall, vad heter ni:

Namn på ansvarig i köket:

Mailadress till ansvarig i köket:

Mailadress till enhets-/boendechef:

Hur många personer arbetar i köket?

Hur många lunchportioner serveras per dag?

Livsmedelskostnad per lunchportion, i snitt:

Mellan vilka tider serverar ni lunch?

VEM HAR BESVARAT ENKÄTEN?

Namn:

Arbetsplats:

Mailadress:

Telefon:

Datum:

1 Genomför ni löpande nutritionsbedömningar som dokumenteras och som kommuniceras till köket vid eventuella förändringar?

Ja

Om Ja, beskriv kortfattat:

Nej

2 Har ni ett fungerande egenkontrollprogram i ert kök, för att säkerställa att livsmedelslagens krav följs upp?

Ja

Nej

3 Hur många måltider per dygn serveras på ert boende (inkl. mellanmål och fikor):

4 Arbetar köket och/eller avdelningen med att individanpassa måltiderna (exempelvis konsistens, boost eller annan specialkost)?

Ja, alltid:

Beskriv kortfattat:

Nja, bara ibland

Nej

5 Berätta kortfattat vad ni gör för att skapa måltidsglädje och för att öka era matgästers lust att äta:

6 Kan era matgäster vara med och påverka sin måltid?

Ja, detta är viktigt för oss:

Beskriv kortfattat:

Ja, det fungerar i stort sett:

Beskriv kortfattat:

Nja, i teorin, men det fungerar inte riktigt i praktiken

Nej

7 Kan era gäster påverka tidpunkten för sina måltider?

Ja, detta kan man själv bestämma (inom vissa ramar):

Beskriv kortfattat:

Ja, i mycket speciella fall:

Beskriv kortfattat:

Nej, alla äter vid exakt samma tider

8 Tas gästernas synpunkter på maten om hand?

Ja, absolut

Om Ja, på vilket sätt?:

Nej, vi har inget forum för detta

9 Erbjuds era matgäster möjligheten att vara med och tillaga mat eller baka?

Ja, både och

Ja, tillaga mat ELLER baka

Nej

10 Är enhets-/boendechefen engagerad i måltiderna och har löpande samtal med *kökspersonalen*?

Ja, absolut, minst en gång i månaden

Ja, regelbundet, minst 6 gånger om året

Ja, men mycket sällan

Nej

11 Är enhets-/boendechefen engagerad i måltiderna och har löpande samtal med *vårdpersonalen*?

Ja, absolut, minst en gång i månaden

Ja, regelbundet, minst 6 gånger om året

Ja, men mycket sällan

Nej

12 Brukar enhets-/boendechefen äta med matgästerna?

Ja, absolut, i princip varje dag:

Vilken/Vilka måltider?:

Ja, regelbundet, cirka en gång i veckan:

Vilken/Vilka måltider?:

Nja, det händer ibland

Nej

13 Har kökspersonalen löpande samtal om måltiderna med vårdpersonal?

Ja

Nej

14 Finns det rutiner för att upptäcka otillräckligt energi- och näringsintag hos era boende/matgäster?

Ja, absolut:

Beskriv kortfattat hur:

Ja, men det dokumenteras inte

Nej

15 Finns det andra samarbeten som är viktiga för er (exempelvis med anhöriga, leverantörer, grossister, lokala odlare eller andra) som ni kan berätta om?

Beskriv kortfattat:

16 Har ni visioner och riktlinjer kring måltiderna som förmedlas ut till boende och anhöriga?

- Ja, både ingående och informativt (i skrift som uppdateras).
Om ja, bifoga gärna med ansökan.
- Ja, tydligt men kortfattat (i skrift).
Om ja, bifoga gärna med ansökan.
- Nja, några få ord finns (i skrift)
- Nej

17 Lyfter boendet sina måltider på sin hemsida och/eller på sociala medier?

- Ja, flera gånger i veckan
- Ja, nån gång i veckan
- Nja, ytterst sällan
- Nej

18 Träffar kökspersonalen sina matgäster regelbundet?

- Ja, dagligen
- Ja, åtminstone någon gång i veckan
- Nja, några gånger i månaden
- Nej, aldrig

19 Utbildas vårdpersonalen löpande i kost- och måltidsfrågor?

Ja, löpande, minst 4 gånger om året

Beskriv kortfattat:

Ja, de får en ordentlig genomgång en gång per år

Beskriv kortfattat:

Nja, sällan och/eller ytligt

Nej

20 Brukar ni baka i köket eller på avdelningen?

Ja

Om Ja, berätta kortfattat:

Nej

21 Mäter ni ert kökssvinn och gör insatser/har mål för att minska det?

Ja

Om Ja, berätta kortfattat:

Nej

22 Mäter ni tallriks- och serveringssvinnet på avdelningarna regelbundet och gör insatser/har mål för att minska det?

Ja

Om Ja, berätta kortfattat:

Nej

23 Hur stor andel av de totala livsmedelsinköpen är ekologiska (värdet)?

- 75-100%
- 50-74%
- 25-49%
- 0-24%

24 Är ni KRAV-certifierade?

- Ja
- Nej

25 Väljer ni aktivt kött som har en så liten miljöpåverkan som möjligt, exempelvis enligt WWF's Köttguide och/eller letar ersättningsprotein till kött?

- Ja

Om Ja, på vilket sätt:

- Nej

26 Undviker ni konsekvent rödlistad fisk och bara serverar godkänd fisk, exempelvis enligt WWF's Fiskguide?

- Ja

Om Ja, på vilket sätt:

- Nej

27 Har ni fått besök av oss tidigare?

Ja

Om Ja, berätta kortfattat om vad ni har gjort det senaste året:

Nej. Om Nej, bifoga gärna några bilder från ert boende, måltidssituationen, något matprojekt eller annat som ni anser kan vara viktigt för oss i vårt bedömningsarbete.

Vi vill även tipsa om följande person till kategorin Årets Seniorkock (beskriv gärna kortfattat):

Tack för din anmälan, hoppas att vi ses!

Fyll i ansökan digitalt och e-posta senast den **12 november 2021** till: **ulrika@bergkvistpublishing.se**

VID FRÅGOR, KONTAKTA:

Ulrika Arnell, White Guide Junior och White Guide Senior
Telefon: 070-774 54 09 eller e-post: ulrika@bergkvistpublishing.se