

Referat fra møde i Restaurantudvalget onsdag den 28. august 2024

Til stede var:	Minna Christensen frivillig i køkkenet
Bodil Billeskov 23E	Jens Ligaard køkkenchef
Eva Monrad 23F	Esben Fallesen kok
Janne Albertsen 25H	Hanne Pontoppidan 21B
Inge Keiser 25H	Grete Kjær 21C (Afbud)
Jan Nielsen Kontor	

Jan bød velkommen.

Referatet fra marts blev gennemgået og herefter om der var nye emner. BO havde et fint notat med beboerkommentarer/ideer til madudvalget. Det er vigtigt, at madudvalgets medlemmer får input fra de respektive, blokkes beboere, således det ikke kun bliver de enkelte medlemmers meninger, der kommer til udtryk.

Der kan stadig godt serveres flere grøntsager og også gerne med et "twist", således det bliver mere interessant. Herudover skal der stadig være fokus på vegetarmadens ernæringsmæssige indhold (bønner/linser), og prøve at lave lidt "reklame" for vegetarretter. Eksempelvis med mindre vegetarretter på buffeten eller prøve noget af som tilhører.

Personalet skal stadig holde øje med opfyldning af salatskålene og også eksperimentere med mere varierende salatblandinger.

Det er desværre gået lidt tilbage med kvaliteten af kartofler. De er meget ofte kogt til den bløde side, og der ønskes flere alm. danske kartofler i stedet for de mange gange der serveres flødekartofler eller andre fedtholdige kartoffelretter. Kokkene vil have mere fokus på tilberedningen samt hvordan kartoflerne kan holdes varme uden at de bliver for bløde.

Antallet af beboerspisinger i 2. kvartal 2024 er næsten på niveau med 2. kvartal 2023. Den store forskel i perioderne er, at hver 8. spisende beboer (12,5 %) har taget maden som Take Away i 2024.

Der var forslag om at få nedskrevet nogle overordnede principper og målsætninger som køkkenet skal arbejde efter. Det kan være vedr. det sundhedsmæssige indhold, brug af friske råvarer og minimalt brug af halvfabrikata m.v. Kokkene vil starte processen op med at lave dette og vil komme med nogle ideer og udkast.

Vi vil begynde at åbne dørene til restauranten noget før, således man kan sidde ned og vente på at madudleveringen starter kl. 17,15.

Der var forslag om en ny type Take Away emballage. Kan der f.eks. etableres en "leasing model" af en plastbeholder som man kan modtage maden i. Den brugte beholder afleveres herefter tilbage næste gang man henter mad som man så får i en ny og ren beholder.

Forslaget tages med til bestyrelsen, ligesom det også ønskes at høre bestyrelsens holdning til, om man må tage salat eller dessert med, hvis man ikke lige kan spise det i restauranten.

Der er generel ros til køkkenet, men lidt mere begejstring og have "Ja" hatten på vil være ønskeligt.

Husk at restauranten er en vigtig fællesfacilitet i vores kollektivhus, hvorved det er bedst at spise maden i restauranten.

Referent

Jan