

## Referat fra møde i Restaurantudvalget onsdag den 27. november 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
Kate Henneberg 25J	Grete Kjær 21C
Jan Nielsen Kontor	

### Ny telefontid for køkkenet: Kl. 13 - 14

Jan bød velkommen.

Referatet fra august blev gennemgået og herefter om der var nye emner. Repræsentanterne havde haft "formøde" med deres medbeboere i de respektive blokke. Modtagne kommentarer/ideer blev gennemgået.

Der ønskes stadig flere grøntsager, og vegetarmaden varierer stadig i kvalitet. Eksempelvis var oktober god men november mindre god.

Personalet skal stadig eksperimentere med mere varierende salatblandinger og det foreslås f.eks., at have ovenbehandlede grøntsager på salatsbyret en gang i mellem.

Det er blevet bedre med kvaliteten af kartofler. De brasede kartofler kan dog forbedres.

Der er stadig udfordringer med at holde maden varm når klokken bliver over 18.

Antallet af spisninger i 3. kvartal 2024 ligger ca. 6 % under 3. kvartal 2023. Den store forskel i perioderne er, at hver 7. spisende beboer (14 %) har taget maden som Take Away i 2024.

Forslag til hvordan der kan komme flere ned at spise kunne være:

Rykke tidspunktet for bespisning med 15 min. senere. Nye inspirerende retter og tema-uger. Mere fisk. De billige retter kan suppleres, således de bliver mere attraktive.

Der blev taget hul på at udarbejde nogle principper og målsætninger for maden i restauranten. Emnet tages med igen på næste møde.

Der er undersøgt om Take Away løsningen de bruger i Ankersgade, (plastbeholdere), er noget vi kan gøre brug af. Løsningen er ikke meget brugt i Ankersgade og den er ikke optimal, da rumdelingen i beholderen giver en ufleksibel løsning.

Ved ønsker om oplysning om allergener i maden kan man kontakte kokkene.

**NYT TILTAG: Der opstilles et 6 personers bord tæt ved indgangen til gangbesværede og rollator-brugere. Siddende her kan lade deres service stå når de er færdige. DET ER ET TILBUD MAN KAN GØRE BRUG AF.**

Samlet set er maden blevet meget bedre. Kødet er godt og supperne er super.

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

Referent, Jan