



Køkkenet ledes af en økonoma. Der er herudover ansat 5 ernæringsassistenter.

Køkkenet på Svenstrupgård laver dagligt sund og varieret mad til beboere og dagklienter for at forbedre deres almene ernæringstilstand.

Vi producerer diætkost og tager specielle kosthensyn efter brugernes behov og yder individuel vejledning i diætprincipperne.

Køkkenet tilbyder aktivering og beskæftigelse til beboere og dagklienter.

Aktiveringen tilrettelægges efter individuelle aftaler for at bidrage med indhold i hverdagen. Arbejdsopgaverne kan eksempelvis være rengøring af spisestue, rengøring af køkken, vaske op, skrælle kartofler, rense grøntsager, bage, lave mad eller passe cafe.

Vi har normalt to personer i beskæftigelse i køkkenet og en person i cafeen, som vi støtter og vejleder. Vi yder omsorg for vore beboere og udviser tolerance for deres anderledes og afvigende adfærd.

Beboere i de "skæve huse" kan købe mad i køkkenet efter behov. Der er ligeledes mulighed for, at beboerne her kan købe mad til at tage med hjem.

Køkkenet varetager drift og vedligeholdelse af diverse automater, hvor beboerne kan købe slik, tobak, kaffe m.m.

### Maden tilberedes med udgangspunkt i:

- de ernæringsmæssige behov
- at der anvendes friske og gode råvarer
- at den laves fra bunden med så få færdige produkter som muligt
- at økologiske varer indgår
- at personalet er fagligt kompetent
- de gældende hygiejniske regler

### Køkkenets mål er:

- at lave en god, varieret og ernæringsrigtig kost
- at maden fremmer appetitten og er velsmagende
- at beboerne har indflydelse på maden
- at måltiderne bliver en dejlig oplevelse
- at køkkenet drives, så fødevarekontrollen giver tilfredse smileys