

Deres ref.:

Arkivkode:

Dato: 02.2020

Informasjon om middagslevering fra Bærum Storkjøkken

Sender som avtalt informasjon om middagslevering, bestillingslister og kontrakt for middagslevering.

Hvis De ønsker å bestille middager fra oss sendes de tre menyene og den signerte kontrakten tilbake til oss. Dette gjøres per post eller e-post senest to uker før første levering. Postadressen er:

Bærum Kommune
Kjøkkentjenesten
Postboks 700

1304 Sandvika

Etter første matlevering vil sjåføren levere ny bestillingsliste til dem hver uke. De leverer den utfylte bestillingslisten tilbake til sjåføren.

Alle ansatte i Kjøkkentjenesten har ID-kort som de kan framvise ved behov.

Har De ytterligere spørsmål kan De ta kontakt med oss på Storkjøkkenet på

mobilnummer: **93 222 333**, faks: **67 506 975**

eller mail: **middag@baerum.kommune.no**

Vennlig hilsen

Bærum Storkjøkken

Tlf: 93 222 333

E-post: middag@baerum.kommune.no

Velkommen til Bærum Storkjøkken

Distribusjon av klassisk hverdagsmat.



Klassisk hverdagsmat

Dette er et tilbud til deg som er eldre enn 65 år og bor hjemme. Per i dag har vi cirka 80 forskjellige retter i vårt middagstilbud til deg, som det alterneres imellom.

Menyer

Du velger selv de middagene du ønsker ut fra en ukemeny, men du må minimum bestille tre middagsretter per uke. Menyene består av seks til syv forskjellige hovedretter (fisk og kjøtt) og seks forskjellige biretter. Birettene består av en grøttype, to forskjellige supper og to desserttyper. De mest populære middagsrettene går oftere igjen i menyene.

Hvordan blir jeg ny kunde: Du ringer mobilnummer: 93222333 og gir oss opplysninger om navn, telefonnummer og bostedsadresse, eller fyller ut vedlagte avtale med utfylt informasjon og returnerer den signerte kontrakten tilbake til oss. Det er viktig å få oppgitt riktig bostedsadresse for å få lagt deg inn i riktig kjørerute.

Bestilling

Når du får levert ukens middager på døren, leverer du samtidig en utfylt bestillingsmeny tilbake til sjåføren. Samtidig med middagene får du ny meny som skal leveres ved neste ukes levering. Du har også mulighet for å levere middagsbestillingene på nett. Vi sender da menyene til din e-postadresse, og du returnerer på samme måte bestillingene til oss.

Levering

Vi kommer hjem til deg med middagene en gang i uken. Enten på tirsdag-, onsdag-, torsdag- eller fredager, avhengig av hvilket område du tilhører. Vi kommer mellom kl. 9.00 – 15.00. Det er viktig at du er hjemme da! Når du ikke er hjemme vil maten dessverre ikke bli levert. Det er ditt ansvar å sørge for å gi beskjed til Bærum Storkjøkken tlf. 93 222 333 – hvis du ikke kan ta i mot maten. Avbestilling må gjøres senest én uke før levering. Ved senere avbestilling må bestilt middag betales. NB! leverte middager kan fryses før siste forbruksdag.

Maten transporteres i kjølebil slik at kvaliteten på maten ikke forringes under transport. Har du mulighet kan maten også hentes på Storkjøkkenet – Brynsveien 88k – 1346 Gjøttum.

Holdbarhet

Maten har forskjellig holdbarhet. Følg nøye med holdbarhetsdatoen. Husk å sette maten direkte inn i kjøleskapet og oppbevar den der til den skal spises. Siste forbruksdag står på forpakningen. Åpnet forpakning regnes som ferskvare.

Avbestilling

Avbestillingen må være oss i hende senest fredagen før levering. Avbestilling samme uke vil bli fakturert.

Legitimasjon

Våre sjåførar kan alltid legitimere seg ved hembesøk om ønskelig. Spør alltid etter ID-kort hvis det kommer noen du ikke kjenner.

Ernæringsmessig kvalitet på rettene

Middagsrettene Storkjøkkenet produserer og tilbyr følger de retningslinjer Helsedirektoratet har satt om hvordan fordelingen av karbohydrater, fett og proteiner bør være i et middagsmåltid for eldre (Kosthåndboken, s.124, energi og næringstett kost). Komponentene av poteter, ris, kjøtt eller fisk, saus og grønnsaker følger også de samme retningsgivende anbefalingene. Vi ligger her noe over i mengde poteter og grønnsaker da dette har vært et ønske fra våre kunder. Energimengden per middag for denne standardkosten ligger på rundt 600 kcal for hovedrett + birett (suppe eller dessert). Ønsker en kun hovedrett inneholder den cirka 400 kcal.

Som Kosthåndboken beskriver har vi tatt utgangspunkt i et estimert daglig energibehov på 2000 kcal (8,5 MJ) som er den retningsgivende anbefalingen for eldre personer. En har med dette ønsket å sikre at energien fra middagsmåltidet utgjør cirka 30% av det estimerte dagsbehovet for denne gruppen av befolkningen. Ved ønske og behov for mer middag må en kjøpe flere porsjoner. Mengde mat reflekteres i pris så da må en betale mer hvis en kjøper flere porsjoner middag.

Mulige dietter:

Vi tilbyr glutenfri,- laktoseredusert,- glutenfri- og laktoseredusert,- melkeproteinfri-, -, natriumredusert,- energireduert,- fettredusert,- lettfordøyelig,- og lakto-ovo vegetarkost og diabeteskost (desserter) til hjemmeboende. Ekstra energitett kost kan også bestilles. Denne type mat er ment for de som er underernærte og veldig småspiste eller for de som trenger å gå opp i vekt før en operasjon.

Ekstra energitett kost:

Rettene inneholder mellom 40-45E% fett, rundt 20E% protein og 40-45E% karbohydrater. Fettmengden i form av fløte og smør er tilsatt for å energiberike retten. Proteintilskuddet er tilsatt fordi eldre som spiser lite ofte får i seg for lite av dette, og fordi en trenger mer protein ved for eksempel sårtilstander og ved rekonvalesens. Energimengden i den ekstra energitette hovedretten ligger på cirka 520 kcal og den berikede biretten (suppen) på mellom 250-300 kcal.

Pakketeknikk

Prosesseren, som kalles for "modifisert atmosfære" (MAP), er i dag en veletablert teknikk for å bevare kvaliteten på maten og optimalisere holdbarheten. Teknikken er den samme som ved gamle dagers hermetisering der luften ble sugd ut for deretter å forsegle boksen.

Merking

Alle retter er merket med ingrediensliste, holdbarhetsdato og tilberedningsmetode.

Kundetjeneste

Hvis du lurer på noe kan du å ringe vår kundetjeneste på

Telefon: 932 22 333 mellom kl.9.00 og 15.00.

Vår mail adresse er: middag@baerum.kommune.no

Vi gjør vårt beste for at du skal bli fornøyd med maten og servicen vi tilbyr.