

MELLEMMÅLTIDER



MUNK
FOOD



Rigshospitalet



“Maden er det
samme og kører i
ring. Især når man
er indlagt i
længere tid.”

- Gustav på 17 år.

The image features a dark blue background with the text "SPISEOPLEVELSEN" centered in a white, sans-serif font. The corners are decorated with stylized illustrations of tomatoes and snowflakes. In the top-left and bottom-left corners, there is a tomato and two snowflakes. In the top-right and bottom-right corners, there are larger, overlapping organic shapes in shades of orange and yellow, with a single snowflake in the bottom-right corner.

SPISEOPLEVELSEN

VORES VISION: AT HØJNE MADOPLEVELSEN I BØRNEKØKKENET



- **Vi laver frisklavet, varieret og smagfuld mad i børnekøkkenet hver dag.**
Alle sanser bliver stimuleret gennem at patienter og pårørende både kan se og dufte maden. Det skaber forventningsglæde og samtaler.
- **Vi bruger friske, gode råvarer – helst økologiske og lokale.**
Kvalitet kan smages, og kvalitative råvarer stimulerer kokkene såvel som patienter og pårørende.
- **Vi imødekommer ønsker og lytter til feedback fra patienter og pårørende.** Patienter og pårørende går dermed fra at være passive modtagere til at tage aktiv del i hverdagen på afdelingen. De kan give feedback, få inspiration til madlavningen derhjemme og skabe relationer til kokkeholdet.
- **Vi skaber et hyggeligt, roligt og rart spisemiljø.**
Gennem virkemidler som service, anretning, dekorationer, omgivelser, belysning og lydbillede (musik) skaber vi forudsætninger for et afslappet måltid med god tid til samtaler, smagsoplevelser og hygge.

- **Vi prioriterer forståelig, attraktiv og inspirerende kommunikation.**
Tydelig skiltning, velskrevne menuer og lettilgængelig digital kommunikation med æstetiske madbilleder (app, sociale medier) skaber en følelse af kvalitet, forventningsglæde og tryghed hos patienter og pårørende.
- **Vi forventer at personalet er engageret, interesserede og stolte over deres fag og håndværk.**
Et engageret og positivt personale spreder glæde og en følelse af fælleskab omkring måltidet. Korrekt beklædning signalerer fagkundskab og autoritet, både i forhold til patienter og kollegaer på afdelingen. Derfor bruger køkkenets medarbejdere kokkeuniform.

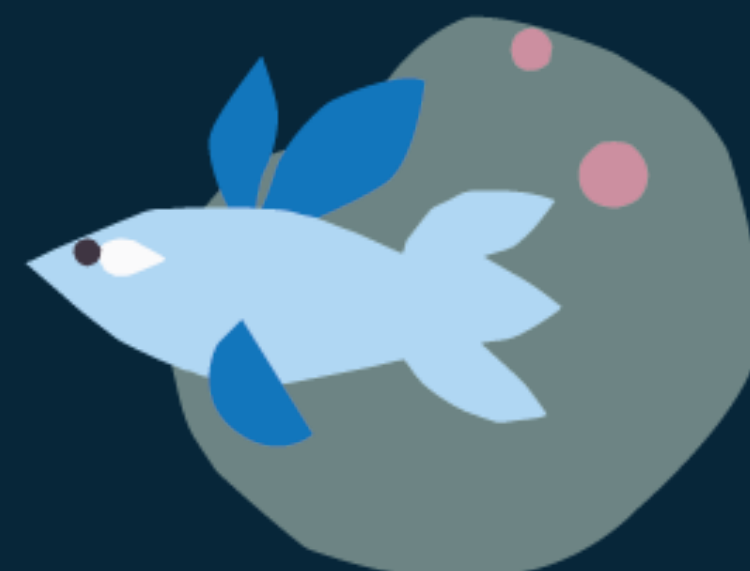




“Hvor er det
dejligt at se, at I
har noget andet
tøj på, end
normalt!”

- Forælder til sygt barn.

MAD & DRIKKE

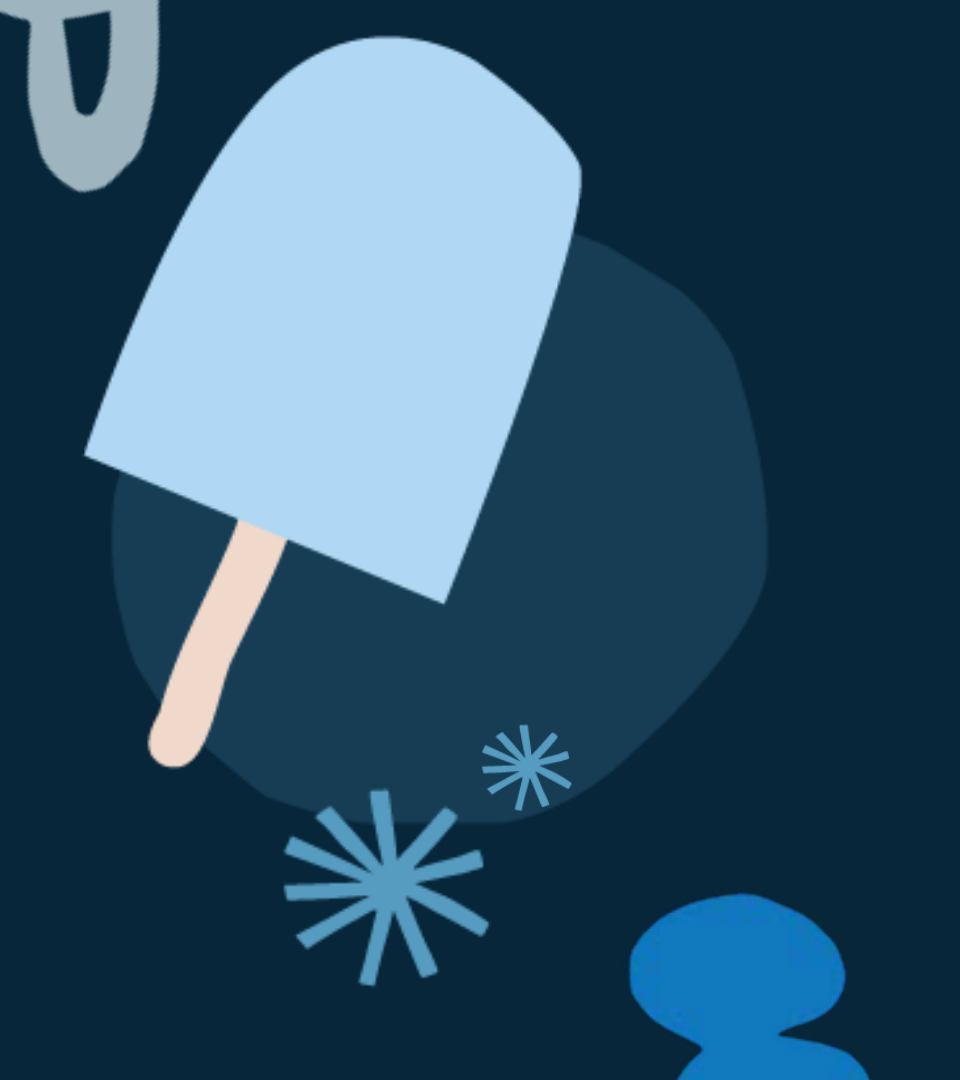




FLYDENDE



BAGVÆRK



SØDT



SALT















“Chokolademoussen var et kæmpe hit. Vores søn kan næsten ikke synke noget og får ikke ret meget at spise, så det var skønt med en konsistens, som var blød og lækker. Skålen blev slikket.”

- Mor til dreng på 13 år.

“Hej Theis. Jeg skulle
spørge fra min søn, da han
er så forelsket i de boller du
har bagt, om vi må få
opskriften så vi kan bage
den herhjemme?”

- SMS til Theis fra far til en
KMT-patient.



BØRNEKØKKENETS OPSKRIFTER

DET SURE KYS

Vandmelon
Friskepisset limejuice og revet skal
Citrusukker

Skær vandmelon i trekanter og
kom dem på sticks.
Riv limeskal ud over stykker og pres
masser af limesaft ud over dem
bagefter.

Drys nu med citrusukker og server.

Citrusukker

200 gram almindelig sukker
2 bd. forskellige citrusurter, f.eks.
citronmelisse, citronverbena og
appelsingeranium.

Sukkeret blendes på en høj blender med urterne.
Den grønne urtesukker opbevares på køl eller frost.

PANNA COTTA

MED HVID CHOKOLADE

750 gram hvid chokolade
2,5 liter piskefløde
5dl. sødmælk
250 gram sukker
18 blad husblas

Kom husblasen op i koldt vand.
Hak chokoladen fint.

Kog fløde og mælk op med sukkeret og
hæld nu væsken over den hvide
chokolade. Rør rundt til chokoladen
er helt opløst.

Vrid husblasen fri for vand og
kom den ned i væsken.
Rør rundt til den er opløst.
Sigt nu væsken gennem
en fin sigte og fordel den
i små glas.
Lad den sætte sig på
køl indtil servering.

Serveres med 2 ting
fra drys-listen.

PILOTAPP





MELLEMMÅLTIDER

Filtrera /
Dagvare Frysvaror Salt Söt

Arbetslöshet



Pizzasnegle

med färdig
snyddad pizza

HEJ
PETER!



Tebollier

med färdigsmakad
mjölkchips och
färdigsmakad smör



Polsehorn

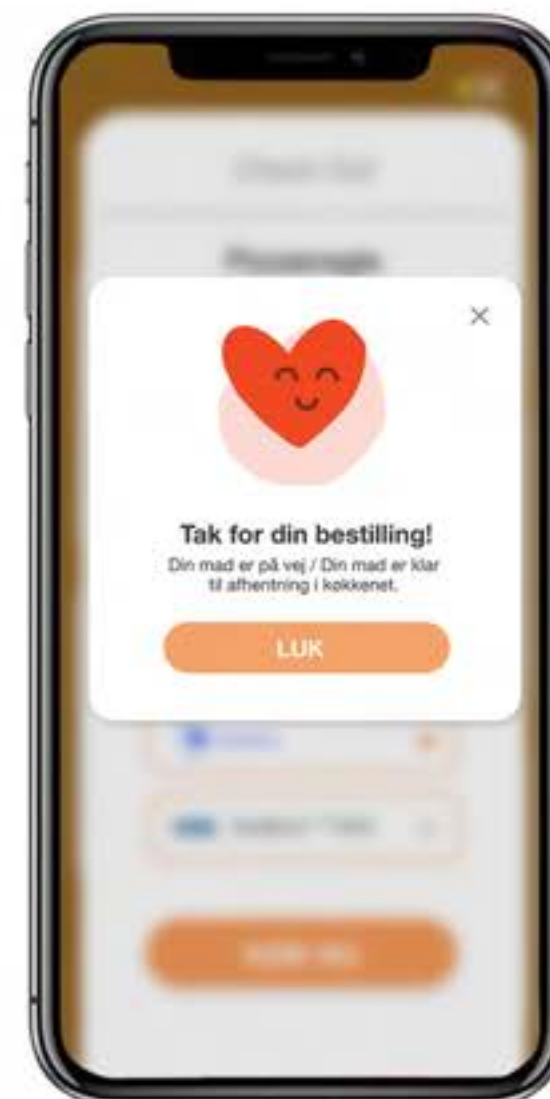
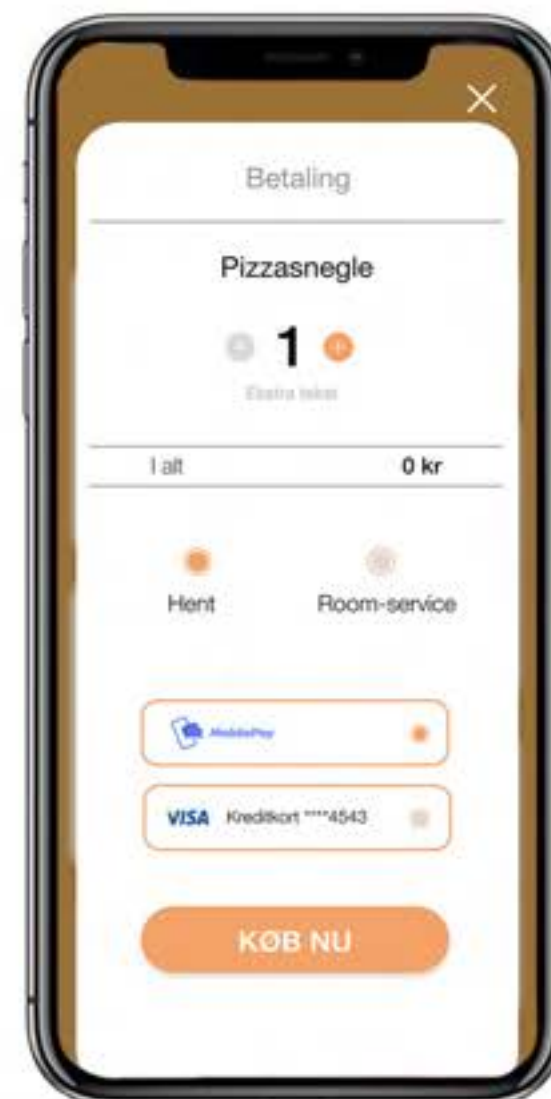
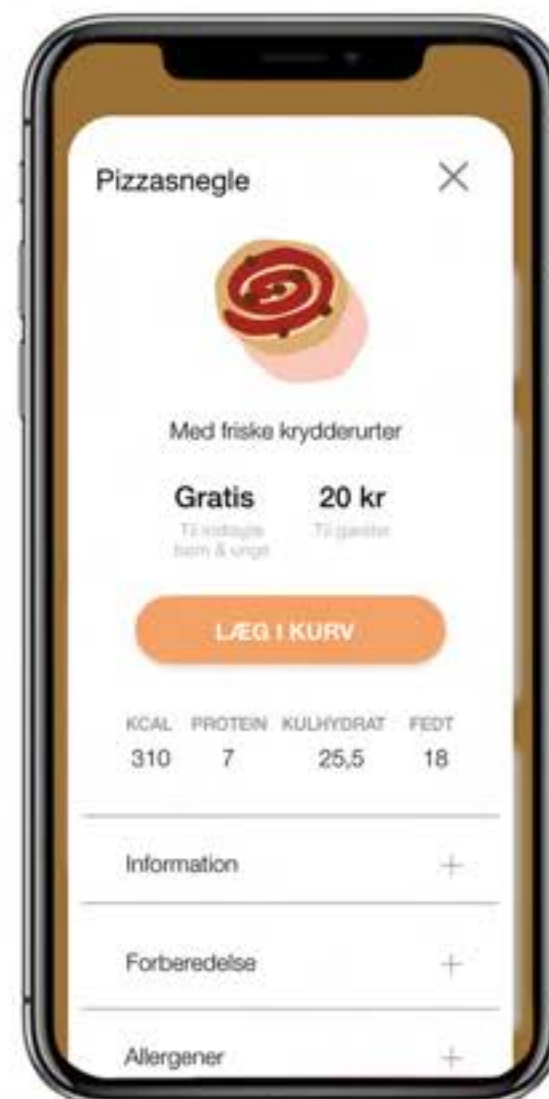
med färdigsmakad
kumflög

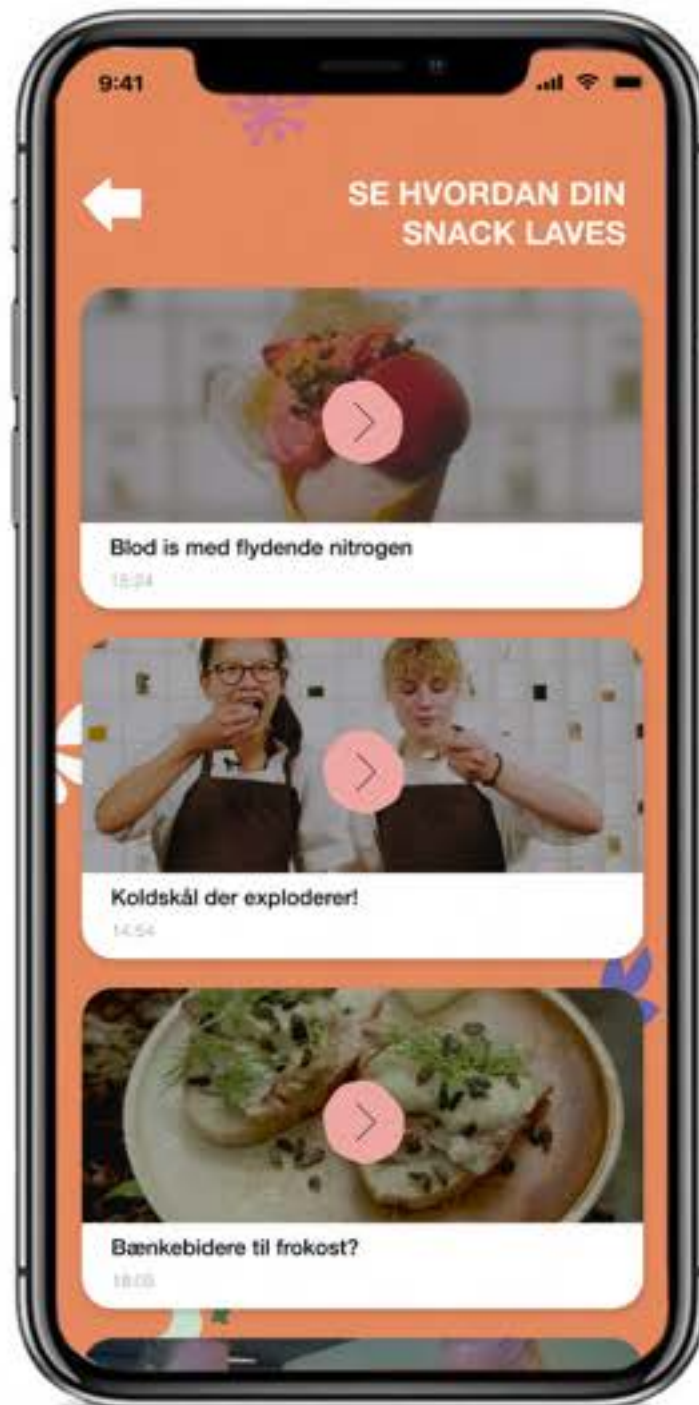


Barnkakkenets
juicebar









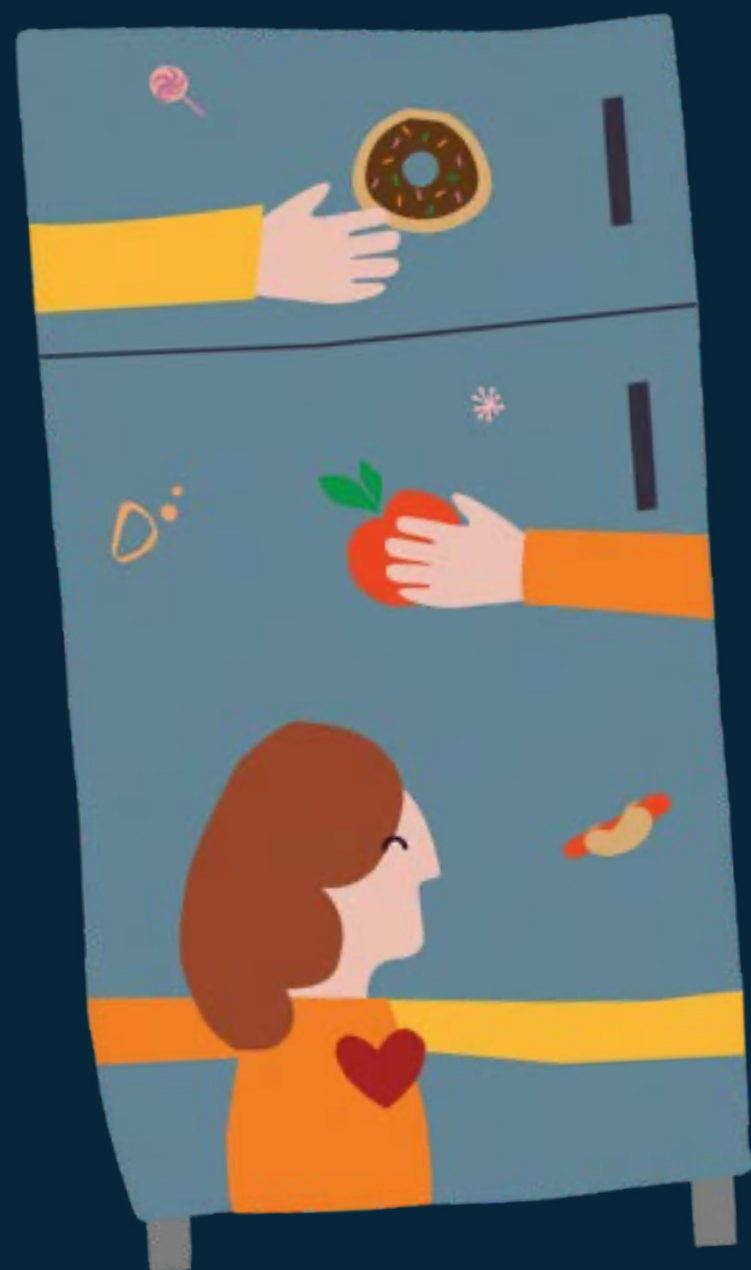
“Det er en smart
idé. Især når man
lige er indlagt.”

- Mor til dreng på 4 år.

“Mens vi leger
med appen får
hun lyst til is,
der bliver hentet
i køkkenet. Vi
leger, at hun
køber det.”

- Om pige på 4-5 år.

FREMTIDENS KØLESKAB

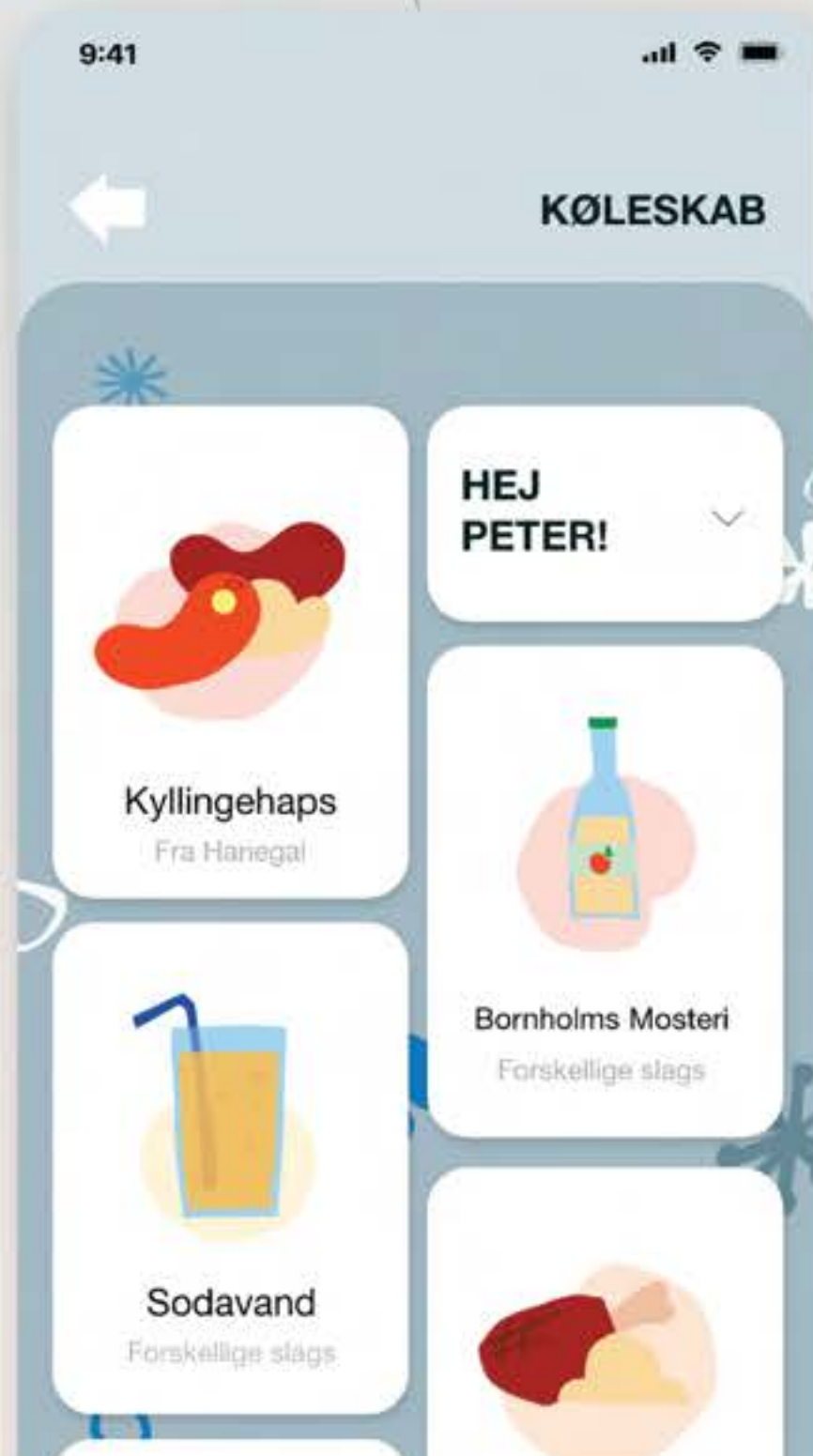




2

SNACKBAR

Kun for
indlagte
børn & unge



“For os der har
været her i
lang tid, er det
simpelthen så
fantastisk med
nye tiltag. Det
gør virkelig en
forskel.”

- Forældre til KMT-patient.

“Det er så givende
det i gør.

For både os
forældre men også
for vores søn som
har meget lettere
ved at få noget at
spise.

Det er en kæmpe
hjælp.”

- Forældre til KMT-patient.