

# Bedre madoplevelser for ældre på Lolland

Fælleskøkkenet i Sakskøbing fik hjælp af studerende fra Professionshøjskolen Absalon til at skabe bedre madoplevelser.

Fælleskøkkenet i Sakskøbing har en vision om at fremstille gode måltider af lokale råvarer til ældre i eget hjem eller på plejehjem og at skabe gode madoplevelser for dem.

Men hvad er en god madoplevelse for målgruppen af ældre borgere? Og hvordan kan Fælleskøkkenet skabe den? Hvad kræver det af madden og hvilke krav stiller det til serveringen? For at finde svar på det indgik Fælleskøkkenet i starten af 2016 samarbejde med en studerende fra Ernæring og Sundhed på Professionshøjskolen Absalon, der helt frem til midten af 2017 har arbejdet på opgaven.

Køkkenchef i Fælleskøkkenet Kirsten Skovsby fortæller: "Den studerende var rigtig vigtig for udviklingen og indsatsen. Det betød, at vi holdt fokus på opgaven og fik styret den sikkert igennem de mange forskellige faser i projektet".

"Det er vigtigt, at en virksomhed som vores får opbygget vores kompetencer til at gennemføre udviklingsprojekter som dette. Ved at samarbejde med de studerende fra ernæring og Sundhed får vi tilført projektledelseskompetencer og blive bedre til at arbejde med udvikling."

Fælleskøkkenet er en utrolig vigtig virksomhed for hele Lolland-Falster. Først og fremmest som producent af gode måltider til 2500 ældre borgere og patienter på regionens sygehuse i Nykøbing Falster og Oringe. Men også som en vigtig driver og omdrejningspunkt for udvikling og afsætning af lokale råvarer. Og så naturligvis som en lokal arbejdsplads, der kan tiltrække veluddannet arbejdskraft til området.

Samarbejdet med de studerende fra Professionshøjskolen Absalon er med til at udvikle os som virksomhed og styrker dermed også vores rolle i lokalområdet. "Erfaringerne med samarbejdet har været så gode, at vi har ansat den studerende i en fast stilling nu."

Fælleskøkkenet forventer i årene fremover at udbygge deres samarbejde med Absalon og dermed at videreudvikle positionen som en vigtig offentlig driver for udvikling og afsætning af lokale kvalitetsfødevarer. Absalon får med samarbejdet ikke alene mulighed for at tilbyde talentfulde studerende en mulighed for at komme ud i en virksomhed og arbejde med virkelige problemstillinger, men får også vigtige impulser til videreudviklingen af uddannelsen inden for Ernæring og Sundhed.



## PARTNERE:

Fælleskøkkenet i Sakskøbing og PHA

## FORM:

Samarbejde med studerende

## VÆRDI FOR VIRKSOMHEDEN:

Virksomheden fik tilført projektledelseskompetencer, og fik med den studerende fokus og fremdrift i opgaven. Den studerende på sin side endte med fast arbejde i Fælleskøkkenet.