

## Hovedkøkkenet på Regionshospital Nordjylland, Hjørring

Der laves dagligt mad til omkring 1000 personer i Hovedkøkkenet i Hjørring, der leveres til sygehusene i Brønderslev, Frederikshavn og Skagen. Maden produceres som cook-chill, og leveres i kølevogne til hver afdeling, der selv varmer maden op, og uddeler den til patienterne. Der leveres også mad til kantiner, hvor ansatte og pårørende kan købe mad og spise i kantinen eller som take-away. Det nye tiltag er at der i kantinen på Regionshospital Nordjylland er kommet ”To good to go”, hvor rester fra dagen kan købes med hjem til nedsat pris, for at reducere madspild.

### Arbejdsgange

For at give mig de bedste vilkår til at finde frem til de læringsmål, og hvilket emne der kunne være spændende at skrive om, var den første uge lavet som introduktion til de forskellige arbejdsopgaver, der er i køkkenet. I denne introuge fik jeg en rundvisning, og deltog i produktionen både i koldt og varmt team, samt var med på sidelinjen i administrationen, herunder også med til møder. Herefter var der afsat tid til en kort præsentation af hver af supportteamets arbejdsopgaver. Her var jeg også med rundt og se nogle af afdelingskøkkenerne for at se, hvor maden ender henne, og hvilke faciliteter de har til rådighed.

Efter introugen faldt min beslutning på at udvikle et menukort til de sengeliggende patienter, både for at skabe dialog omkring maden med patienterne, samt for at give afdelingerne et brugbart værktøj, når de skal fortælle om dagens menu til patienten. Herudover lavede jeg sideløbende en undersøgelse i brugen af økologi i køkkenet, og om dette har medført ændrede arbejdsgange for køkkenpersonalet.

### Vejledning

Mine vejledere gjorde meget ud af at informere om, at det vigtigste under praktikken var egen læring, fordybelse og udvikling, og ikke at det behøvede at ende med et færdigt produkt til dem. Ud over egne valgte opgaver, stillede min vejleder sideløbende små øvelser/opgaver, for at hjælpe mig med at holde fokus på mine læringsmål, samt for at se tingene i et andet perspektiv. Under min praktik opstod muligheden for at deltage i en projektgruppe omkring fjernelse af engangsplastik fra kantinen, hvor vi skulle komme med bæredygtige forslag til hvilke alternativer der er, som samtidig er relativt på samme omkostningsniveau som det nuværende.

Selve praktikken foregik hovedsageligt i administrationen, hvor det var mit eget ansvar at planlægge mine arbejdsdage, da det var et meget selvstændigt emne jeg havde valgt. Dog med god mulighed for hjælp og sparring efter behov, hvor oplægget skulle komme fra mig. De opfordrer meget til, at man selv tager ansvar for egen læring samt viser initiativ til at ville lære og afprøve nogle af de ting, man har lært i teorien, samt minder en om at bruge fagtermer og koble alt op på metoder og teorier.

Jeg har været rigtig godt tilfreds med min praktiktid i Hovedkøkkenet, hvor det har været forventet, at man selv tog initiativ til at få de informationer, man skulle bruge, samt lettere styring i form af øvelser, refleksioner samt evalueringer undervejs. Jeg har følt mig godt klædt på til at varetage de funktioner, jeg havde sat mig som mål, og jeg har haft god vejledning undervejs, hvor der har været plads til, at jeg kunne stille spørgsmål og krav til, hvad jeg havde forventet og havde behov for.