



# Framleiðslueldhús velferðarsviðs

Eyjólfur Einar Elíasson

forstöðumaður

## Skammtastærðir frá framleiðslueldhúsi

• <b>Fiskur</b>	170 gr.	rds 130-150 gr.	+7 - 23 %
• <b>Kjöt</b>	160 gr.	rds 100-120 gr.	+25 - 50 %
• <b>Kartöflur</b>	100 gr.	rds 100-110 gr.	- 10 - 0 %
• <b>Grænmeti / Salat</b>	80 gr.	rds 60-100 gr.	- 25 + 33%
• <b>Grautar / Súpur</b>	220 gr.	rds 200 gr	





# Uppbygging í mat frá framleiðslueldhúsi

## Samkvæmt úttekt Sýnar á tveggja vikna tímabili 2014:

- Fita 44% rds 25 – 40%
- Kolvetni 32% rds 45 – 60%
- Prótein 24% rds 15 %

## Samkvæmt mælingu næringarfræðings á tveggja vikna tímabili 2020:

- Fita 28 %
- Kolvetni 41 %
- Prótein 24 %
- Trefjar 7 % rds +/- 7,5 %





# Orkuþörf

## Eldri borgarar 75+ ára

- Konur - ca. 2000 kcal
- Karlar - ca. 2300 kcal
- Í matnum frá okkur eru að meðaltali um 750 kcal

Framleiðslueldhúsinu ber að veita 30% af orkuþörf dagsins samkvæmt þeim viðmiðum sem það starfar eftir í dag.





# Hvað höfum við gert til að auka næringu?

- Grænmeti í súpur - aukið úr 30 kg í 80 kg
- Grjónagrautur - áður 80% vatn, nú 30% vatn
- Sósur, t.d. tartarsósa er með 1 egg á hverja 3 einstaklinga og hún er löguð úr majónesi og súrsúðu grænmeti. Áður var gjarnan lagaður hveitijafningur til að ná fram sparnaði.
- Kjötbollur, fiskibollur, hakkabuff, lasagna og ýmsir eftirréttir eru heimagerðir en var áður keypt tilbúið nánast undantekningarlaust





## Hvað höfum við gert í eldun?

- Matur til heimsendingar sem ekki þarf að skera í sneiðar er eldaður samdægurs og pakkað fyrir utan sósur og súpur
- Fiskur er eldaður við lægra hitastig til að varðveita næringarefni
- Kjöt er oftast eldað í nætureldun til að fá mýkra kjöt og lágmarka rýrnun
- Allt soð af kjöti er nýtt í sósur





# Unnin matvara

## Samantekt á unninni matvöru í framleiðslueldhúsinu á Lindargötu:

- Á 6 mánaða tímabili **2016** var **27** sinnum unnin kjötvara í boði
- Á 6 mánaða tímabili **2020** var **9** sinnum unnin kjötvara í boði
  - Að megninu eru þetta kjötfarsbollur með hvítkálsjafningi eða í 6 skipti af 9.
  - Hin þrjú skiptin var um að ræða kindabjúgu, bayonne skinku og londonlamb.







# Sérfaeði

## Samkvæmt minnisblaði frá mars 2019:

- 25 skammtar af 300 í heimsendum mat / **8,3%**

## Staðan í dag 2020:

- 35 skammtar af 360 í heimsendum mat / **9,7%**
- Við þetta bætast að meðaltali um 7 sérfaeðiskammtar í mötuneyti á dag.







# Akstursþjónusta

- Frá kl. 8:30 til 15:30 – skekkjumörk 30 mínútur á afhendingu
- Nálgast má tímaáætlun á vef Reykjavíkurborgar
- Gera vart við sig með að banka eða hringja bjöllu
- Hinkra við og gefa viðskiptavini færi á að svara
- *Ekkert svar* - hringt í viðkomandi eftir 3 mínútur
- *Ekkert svar* – hringt á Vitatorg til að hægt sé að kanna með viðkomandi
- Samningur Hengt á Hurðarhún (HH) – hvers vegna?



# Mæling á afhendingu – ágúst 2020

	Afhentir matar	Kvartanir sem rekja má yfir allt	Hlutfall	Hlutfall á bíl/hverfi
Bíll 1	3460	4	99,88%	14%
Bíll 2	2910	7	99,76%	24%
Bíll 3	2683	14	99,48%	48%
Bíll 4	2479	4	99,84%	14%
<b>Alls</b>	<b>11532</b>	<b>29</b>	<b>99,75%</b>	

	Afhentir matar	Kvartanir sem rekja má til bílstjóra	Hlutfall	Hlutfall á bíl/hverfi
Bíll 1	3460	3	99,91%	13%
Bíll 2	2910	5	99,83%	21%
Bíll 3	2683	12	99,55%	50%
Bíll 4	2479	4	99,84%	17%
<b>Alls</b>	<b>11532</b>	<b>24</b>	<b>99,79%</b>	





# Ný facebook-síða framleiðslueldhússins

- „Framleiðslueldhús velferðarsviðs“ (nafn í endurskoðun)
- Matseðill vikunnar
- Myndir af máltíð dagsins
- Vinnan í eldhúsinu
- Líkið við síðuna til að fylgjast með



A woman in a white uniform and hairnet is smiling while holding a tray of food. The tray contains rice, vegetables, and other dishes. The background shows a kitchen setting with yellow containers and metal racks.

**Takk fyrir!**