

Project 'ontkoppeld koken'

Met ingang van maandag 15 april 2024 worden de warme maaltijden voor de bewoners van WZC Dijlehof bereid in de centrale keuken van WZC De Wingerd. De bereiding van deze maaltijden verloopt met de techniek van 'Ontkoppeld koken'. Op deze manier werkt men al verschillende jaren in de centrale keuken van WZC De Wingerd.

De leveringen komen toe vanuit De Wingerd. Deze komen toe op maandag voor dinsdag en woensdag, op woensdag voor donderdag en vrijdag, op vrijdag voor zaterdag, zondag en maandag! Bij de levering wordt ook de temperatuur geregistreerd.

De soepen gaan aanstonds in de koelkast per woning. Daar doen ze de geconcentreerde soep in de soepketel, voegen er water bij en warmen ze op. De menu's hangen op de koelkast zodat de juiste soep op de juiste dag kan worden opgediend.

Tussen 10u en 11u, afhankelijk van het menu, worden alle nodige schotels uit de koeling gehaald. Daarna worden alle schotels op juiste temperatuur (minimaal 65°C) opgewarmd in de steamers die ook een bakfunctie hebben.

Alle maaltijden worden zorgvuldig gemeten op temperatuur voor deze in de bains gaan. Ook een dagelijkse afname van een getuigenschotel (staal van 100gr) is verplicht. Dit bewaren we zeven dagen in de diepvries.

Dagelijks zetten we de dessertjes klaar, bv. koekjes per woning.

Nadat iedereen lekker heeft gegeten, komen alle bains naar de grootkeuken voor de vaat. Het servies van de maaltijden wordt op de woning zelf afgewassen.

Na het opdienen van de maaltijden maken we de zes bains zuiver. Eenmaal per week laten we het water eruit en ontkalken we de bains.

