

UDVIKLINGS-
KØKKENETCENTER FOR
KLINISK
FORSKNINGHOVED-
KØKKENET
HJØRRINGDET PRIVATE
ERHVERVSLIV

ÅBNINGSRECEPTION MED TALER OG BOBLER

Onsdag den 5. september havde vi åbningsreception i Udviklingskøkkenet.

Det var en hyggelig eftermiddag, hvor køkkenets forskellige interessenter, interne som eksterne, fik mulighed for at høre om projektet samt smage på nogle af køkkenets produkter.



Billede fra Udviklingskøkkenets åbningsreception den 5. september 2018

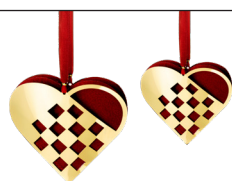
SAMARBEJDE MED PRIVAT VIRKSOMHED

Åbningen af køkkenet og den medfølgende pressedækning har givet anledning til, at flere nye interessenter har taget kontakt til køkkenet. Herefter har der været forhandlinger med to lokale fødevareproducenter.

Det har resulteret i et samarbejde med virksomheden Green Gourmet, som producerer frysetørret grønkål. Green Gourmet har bedt om Udviklingskøkkenets hjælp til at udvikle nogle nye opskrifter indeholdende deres grønkålsprodukt. Projektet starter op i begyndelsen af det nye år, og køkkenet ser frem til at få det sat i søen.

SAMARBEJDE MED IDÉKLINIKKEN

Udviklingskøkkenet har indledt et samarbejde med Idéklinikken, som er Region Nordjyllands innovationsenhed, der hjælper med at gøre gode, sundhedsfaglige idéer til virkelighed. Idéklinikken bistår Udviklingskøkkenet i arbejdet med kontrakter og samarbejdsaftaler samt arbejdet med at søge fondsmidler til projekter i køkkenet.



MØDE MED KULINARIUM

I november besøgte Kulinarium Udviklingskøkkenet, hvor der blev udvekslet en masse forskellige erfaringer, hvilket var givende for begge parter. Mødet førte til en afklaring af, hvordan de to køkkener henholdsvis ligner og adskiller sig fra hinanden. Dermed er der også grundlag for et fremtidigt samarbejde imellem de to enheder, hvilket Udviklingskøkkenet ser frem til at udforske nærmere.

MADERNE FLYTTER HJEMMEFRA

I løbet af efteråret er køkkenet blevet gjort fysisk klar til at kunne håndtere produktionen af gelésmørrebrød, som flyttes fra Hjørring til Frederikshavn i starten af 2019. Som optakt til at overtage produktionen, har projektleder Nina Peilicke af flere omgange deltaget i

smørrebrødsproduktionen i Hjørring, hvilket har været en lærerig proces. Udover det rent praktiske omkring produktionen, er der arbejdet med at udvide sortimentet, bl.a. er der arbejdet med at udvikle et dysfagivenligt stykke smørrebrød med æg og rejer.



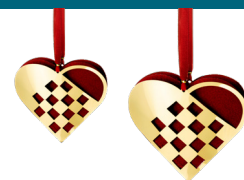
BLØDE VANILJEKRANSE

Fra patienter og personale har der været stor efterspørgsel på mellemmåltider egnet til dysfagipatienter, og her har køkkenet f.eks. fået udviklet pebernødder og vaniljekranse i anledning af julen, som allerede har glædet patienter på Neuroenhed Nord i både Frederikshavn og Brønderslev.

Der arbejdes fortsat videre i køkkenet med at udvikle det nye sortiment af mellemmåltider med modificeret konsistens. Dette har længe været et ønske på Regionshospitalet, og Udviklingskøkkenet er derfor glade for at kunne imødekomme dette. Det forventes, at de første mellemmåltider kan serveres for patienterne primo 2019.

EKSPERTHJÆLP FRA RESTAURANT VILLA VEST

I forbindelse med smørrebrødsproduktionen i starten af 2019 får køkkenet eksperthjælp i form af kok Anders Johst fra Restaurant Villa Vest i Lønstrup. Anders har tidligere været ansat på restaurant Noma og er ekspert indenfor arbejdet med konsistens og molekylærgastronomi. Udviklingskøkkenet glæder sig derfor til at få Anders' hjælp til videreudviklingen af gelésmørrebrødet.



FONDSANSØGNINGER

I løbet af efteråret har Udviklingskøkkenet søgt flere fonde til at støtte køkkenets arbejde. Kort før jul resulterede dette i en positiv tilbagemelding fra LSI, som har bevillet midler til at understøtte det igangværende arbejde med en markedsundersøgelse, hvor køkkenet undersøger det nordjyske behov for dysfagikost. I det nye år arbejdes der videre med undersøgelsen, som på sigt skal hjælpe til at udbrede RHNs sortiment af dysfagikost til nordjyske borgere i eget hjem.

God jul og godt nytår
fra Udviklingskøkkenet,
Projektleder Nina Peilicke

