

Kjøkkentenester

Kjøkkentenester

Kjøkkenet leverer tenester til omsorgssentera, institusjon og heimebuande. Kjøkkenet leverer møtemat, mat til barnehagar og deltek i høve dagaktivitetar og andre sosiale tilstellingar på dei ulike omsorgssentra. Giske har sidan oppstart av storkjøkken nytta kok-kjøl metoden. Dette gir svært god og næringsrik mat, i tillegg er det svært kostnadseffektivt. Kjøkkenet har kun 3,5 årsverk. Dei har eit tett og godt samarbeid med NAV og andre tenester. I tillegg bidreg kjøkkenet med arbeidspraksis og er lærlingstad.