

KØKKEN LIV

tidobbelt op • kritik af praktik
stemning • brugsbog

nr 6 • 2005 • 17. marts



Har du stemt

Hvis du ikke allerede har sat dit kryds og sendt din stemmeseddel ind til os, vil jeg bede dig om at gøre det.

For første gang i foreningens historie har du nemlig mulighed for selv at sige ja eller nej til den overenskomst, vi har forhandlet hjem sammen med de andre i Sundhedskartellet.

Og du skal ikke være i tvivl om, at jeg anbefaler, at du sætter kryds ved ja. Det gør vi i forbundets hovedbestyrelse.

Vi er faktisk godt tilfredse med resultatet for de næste tre år. Med det får vi nemlig opfyldt de krav, vi satte allerøverst på vores ønskeseddel, før forhandlingerne begyndte.

Køkkenassistenterne får en pæn lønfremgang, minipensionen bliver væsentligt forhøjet og betalingen for at arbejde i weekenden bliver forbedret.

Det var vores højst prioriterede krav. Og det er lykkedes os ved forhandlingerne at få dem gennemført.

Vi sikrer med overenskomsten også, at rigtig mange medlemmer får en pæn fremgang i reallønnen. For ud over de tre hovedkrav, der bliver opfyldt i løbet af de tre år, rummer forliget også generelle lønstigninger, en reguleringsordning og muligheden

for selv lokalt at forhandle om flere kroner, når kompetencerne udvikles.

De lokale muligheder har naturligvis kun værdi, hvis de også udnyttes.

Vi skal være på pletten, stille op og kæmpe for, at kost- og ernæringsfaglige kompetencer både værdsættes og værdisættes, når vi sammen med kollegerne fra de øvrige organisationer i Sundhedskartellet skal kæmpe om midlerne.

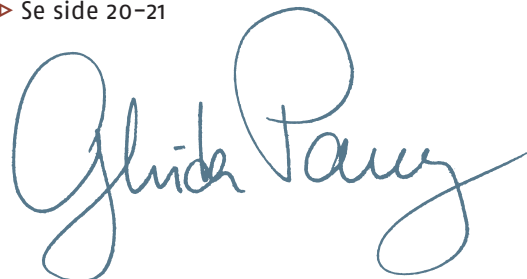
Vi har i Sundhedskartellet sammen skabt et godt resultat. En helt ny lønmodel ser dagens lys. En lønmodel, der er målrettet medlemmerne af organisationerne i Sundhedskartellet.

Det har stor betydning overalt i landet, at vi med resultatet i Sundhedskartellet har etableret os som et solidarisk samarbejde, der fungerer.

Et samarbejde, hvor vi - som vi tidligere har sagt - står sammen, men giver plads til forskelligheden.

Det, tror jeg, bliver altafgørende for kvaliteten i fremtidens sundhedsvæsen.

► Se side 20-21




SIDEN HEN



FORSIDEFOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Fod på arbejdstøjet

Folk skaber klæder.

Klæder skaber folk.

Siger man. Hvad skaber jeres arbejdstøj?

Går i praktisk klædt, per-
tentligt eller mere tilfæl-
digt. Signalerer tøjet det
muntre køkken eller auto-
ritet – giver det indtryk af,
at I har fod på det, I laver.

► www.kost.dk/mode

Det fede topmøde

Fødevareindustrien havde sat en række mennesker fra fødevarebranchen – inklusiv McDonalds, Kims m.fl. – sammen med folk fra forskningsverdenen, organisationer og de offentlige myndigheder i 48 timer med det optimistiske mål, at nå frem til 10 realistiske forslag til at begrænse fedmeepidemien.

Løsningsforslagene – der i øvrigt blev til 13 – blev efter mødet afleveret til forbrugsministeren. Det går ud på at finde sjove måder at lære børn og voksne at spise sundt og motionere, at producere sundere fastfood, gøre sund mad lettere tilgængelig og gøre det lettere at købe ind. Og lægge afgifter på mad med høje fedtprocenter.

Forslagene rummer f.eks. en pædagogisk idékasse til institutionerne, skolekøkkenordninger, sundhedsmærkning af varer, bedre muligheder for motion i boligområder, et sms-system, der viser vej til god fastfood – og et sæt sunde byggeklodser til fødevareindustrien, så de kan lave ordentlig mad.

Der kan læses mere om ideerne på topmødets hjemmeside.

Det er planen, at nogle af deltagerne skal arbejde videre på at gøre ord til handling!



► www.detfedetopmoede.dk





Messechok

Kok og eh'er Katrine Klinken var på 'food fair', en del af Tema 2005 i Bella Center:

»Jeg forventede inspiration og ideer, men gys! Jeg tabte appetitten af at se på så meget plastikmad, halv- og helfarvikata og forloren mad. Et væld af produkter, der henvender sig til dem i branchen, der springer over, er dovne og ønsker bekvemmelighed. ... Det er deprimerende at forestille sig, at end ikke professionelle i fremtiden vil lave mad, men blot ryster, blander og klipper poser op, der varmes og serveres som færdiglavet mad«, skriver hun i Information.



Hvid hvede

En ny type hvedebrød af hvid hvede, er ved at dukke op på markedet.

Brød af hvid hvede markedsføres af brødfirmaet Valsemøllen, som 'lyst brød med god samvittighed'. Og forklaringen på det slogan er, at hvid hvede lettere end almindelig hvede kan formales til et fuldkornsmel. Og at skaldelene smager mindre bittert end på almindelig hvede. Valsemøllen forudser derfor, at vi hellere vil spise brød af hvid hvede end grahamsbrød. Og at hvid hvede derfor kan råde bod på det problem, at vi mangler både fibre, vitaminer og mineraler, fordi vi foretrækker hvidt, blødt brød frem for det grovere rugbrød.



Marsvin til middag

Peruanske forskere satser på, at marsvin vil slå igennem som delikatesse i Europa, efter de har fremavlet en ny race 'raza peru', der indeholder mere protein og mindre kolesterol end okse-, kyllinge- og lammekød.

»Marsvin er en delikat spise, der smager lidt som kanin« siger en af forskerne til det svenske tidsskrift Jordbruksaktuellt. Og lokkes skal der nok også, eftersom vi er vant til at betragte marsvin som kæledyr og ikke husdyr.



Dogme 2000 – rettelse: I forbindelse med artiklen i Køkkenliv 5/05 side 16 var der en fejl i hjemmesideadressen. Den rigtige er: ► www.miljoe.kk.dk/oekologi

Sund hyggespisning

Ti fynske kommuner har gjort en målrettet indsats for at få børnene til at spise bedre og bevæge sig mere.

Maden i institutioner, skoler og fritidsordninger har været i fokus siden 2002. Maden er serveret ved et veldækket bord, og der blev afsat bedre tid til at spise. Rammerne for fysisk aktivitet blev samtidig forbedret. Og det hjalp, siger Anne-Marie Nybo Andersen fra Statens Institut for Folkesundhed, der har evalueret det fynske projekt. 🍲

FOTO: MICHAEL LANGE



Fisk i danmarkshistorien

Den 1. marts blev der leveret økologisk foder til de fire pionerdambrug, der i godt et år har produceret økologiske fisk efter reglerne – blot har de manglet foderet. Det betyder, at der nu for første gang i danmarkshistorien er økologiske fisk på vej til spisebordene, siger formanden for 'Dansk akvakultur' Villy Larsen til nyhedsbrevet Ørredopdræt.

Fiskene er klar til august og vil sandsynligvis blive solgt direkte fra dambrugene.

► www.kost.dk/kokkenliv/artikler/2004/1/15020040104

Mælk med prikker

Thise Mejeri har fået ny karton-leverandør – og i den forbindelse er letmælken blevet forsynet med punktskrift, der angiver mælketypen. Salgschef Mogens Poulsen fortæller, at mejeriets nye italienske leverandør i forvejen leverede kartoner med punktskrift til en anden kunde – og tilbød det samme til Thise, der syntes godt om idéen. Indtil videre er det kun letmælken, der er 'med prikker', men i den kommende tid vil flere produkter blive mærket.

I Dansk Blindesamfund er man glade for initiativet, som dog kun rammer en mindre del af foreningens medlemmer. Størsteparten af medlemmerne er ældre mennesker, der sent har mistet synet – og derfor ikke lærer punktskrift. Omkring 500 danskere læser punkt 'flydende' – og vil altså nu efterhånden kunne kende forskel på mælkeprodukterne i køledisken – hvis de vælger mælk fra Thise Mejeri. 🍲

Sludder om mesterlæreren

'Det rene sludder' kalder Enhedslisten regeringens forslag om at genindføre mesterlæren. For det første eksisterer den jo allerede. For det andet er problemet for de unge, der godt vil have en håndværkeruddannelse, manglen på praktikpladser. 'Det ændrer forslaget om mesterlære ikke en tøddel ved', siger partiets arbejdsmarkedspolitiske ordfører.



TEGNING: CLAUD RIIS

Skolemad: anden servering

Gryden med skolemad simrer, og indimellem – f.eks. lige nu – kommer den i kog.

Måske betinget af, at den populistiske kok Jamie Oliver har gang i et skolemadsprojekt i London Syd. Måske fordi det hjemlige ministerskifte ikke har givet anledning til nye toner i skolemadsdebatten. Familie- og forbrugsminister Lars Barfoed, vil gerne være med til at diskutere slik og sodavandsautomater i skolen – men ikke forbyde dem. Og han vil slet ikke høre tale om skolemad, som et godt alternativ til slik og junk. Mad i skolen er fortsat forældrenes sag. Eller skolens og forældrenes. Med de nye regler kan skolen tilbyde forældrebetalt skolemad.

Debatten har fået flere af folketingets partier til at stille forslag om at genindføre den puljeordning, som socialdemokraterne opfandt for at løbe skolemadsprojekterne i gang.

Hvis du har glemt de gode argumenter for, hvorfor det er dig, der skal lave skolemad til skolerne i din kommune – eller en kommende storkommune – så hent dem på hjemmesiden i pjecen: 'Så er der serveret. Skolemad – mad i skolen'. 🍲

► www.kost.dk/pjecer/skolemad



FOTO: MICHAEL BO RASMUSSEN

Mærk salmonella

»Ringer du lige inden frokost, hvis du finder ud af, at kyllingekødet f.eks. er fra Thailand«, sagde min datter forleden – halvt i spøg, halvt i alvor – inden hun for ud af døren og efterlod emballagen fra et halvfærdigt kyllingeprodukt, som hun havde ladet indgå i sin madpakke. Hun hentydede til risikoen for fugleinfluenza.

Præcis det problem er der nok styr på.

Til gengæld er der andre problemer, der gør valget ved kølemontren stadig sværere. Vi har nemlig ikke chance for at se, om vi køber importeret svinekød eller fjerkræ fyldt med salmonella, om vi bidrager til kritisabel dyrevelfærd på slagterier i Polen eller underbetalt arbejdskraft på danske slagterier i Tyskland – som aviserne har skrevet om. For vi kan ikke se, hvor kødet kommer fra. I hvert fald ikke fjerkræ og svinekød. EU-regler hindrer

tydelig mærkning med oprindelsesland.

Sammenholdt med, at kødbranchen i stor stil importerer salmonellabefængt kød fra udlandet, er der faktisk ikke så meget vundet ved, at vi herhjemme kan bryste os af at have noget nær den laveste salmonellaforekomst i Europa. Den er 1,4 procent. Og 27 i det importerede kød.

– Forbrugerne kan føle sig til grin, når så meget importeret kød med så højt et indhold af salmonella finder vej til de danske kølediske, siger Bent Claudius Lassen, formand for Danske Slagterier til Jyllands-Posten.

Og Statens Seruminstitut har advaret mod den stærkt sigende import, da de forventer, at den vil medføre en stigning i antallet af dødsfald som følge af salmonellaforgiftninger, refererer Fyns Stiftstidende.

Vicedirektør i Fødevarestyrel-

sen, Henrik G. Jensen erkender, at noget må gøres.

Han foreslår, at kødet mærkes – ikke med oprindelsesland – men med en brugsanvisning på, hvordan vi slår bakterierne ihjel, inden vi spiser kødet.

– Hvis ikke importørerne kan godtgøre, at det importerede kød er salmonellafrit, bliver de påbudt at mærke det med en tilberedningsvejledning, lover han.

Det kan importørerne ikke godtgøre, hvis ikke de stiller krav til deres leverandører.

De kan til gengæld tjene gode penge på det billige importerede kød. Det så vi i forbrugermagasinet Kontant.

Men forbrugerne vil have det billige kød, siger importørerne.

Javel, men vel ikke for enhver pris. Der er ikke meget ved en billig salmonellainfektion.

Og mærkning – ja, den overlader egentlig bare ansvaret for infektionen til forbrugerne. 🍽️

Ti gange så meget
mad i maven
til dem, som spiser mindst



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Ved hjælp af helt almindelig mad kan man få de småt-spisende patienter til at spise mere. Meget mere. Det viser madprojektet på Amtssygehuset i Herlev.

Det skyldes samarbejdet om maden, siger både køkkenet og plejen.

Det var en rigtig god udvikling, den der blev sat i gang i 2002, da køkkenets ledelse og medarbejdere sammen med restauratør Bo Bojesen satte en række nye retter på menukortet, forbedrede de gamle kulinarisk set, valgte andre tilberedningsmetoder og så portionsstørrelserne efter i sømmene. Det har tilsammen resulteret i, at patienterne på sygehuset glæder sig til måltiderne, spiser mere og lader mindre mad gå til spilde.

Det vil sige, der er også en anden afgørende faktor. Og det er samarbejdet med plejen.

Det er helt afgørende for, om det lader sig gøre for køkkenet at gøre noget for patienterne, mener køkkenchef *Michael Allerup Nielsen*.

– Det er jo plejen, der har kontakten

med patienterne og kan vejlede dem i, hvilken mad de kan få og også, hvad der eventuelt vil være særligt godt for dem at spise i forhold til deres sygdom.

Mere energi

I 2002 gennemførte sygehuset et pilotprojekt på tre afdelinger. Det blev en succes, og madprojektet kom derfor til at gælde hele sygehuset fra 2003.

– Gennem hele perioden – det vil sige inden projektet, under pilotprojektet og efter at projektet kom til at gælde alle afdelinger – har vi målt hvor meget mad, patienterne spiser til aften, hvor meget energi, der er i maden og hvor meget protein. Og det spændende er, at de småtspisende får betydeligt mere energi – ti gange så meget faktisk – og endnu mere protein. Og det er gennem det ‘normale menu tilbud’, altså mad til småtspisende, men ikke noget med særlige diæter, siger *Michael Allerup*.

Men god mad alene gør det ikke.

Michael Allerup og Winnie Seidelin,

der er klinisk oversygeplejerske og formand for ‘ernæringsrådet’ på sygehuset er meget enige om, at de positive resultater beror på samarbejdet mellem køkkenet og plejen.

Bedre samarbejde

– I 2004 blev der etableret en ernæringsorganisation med repræsentanter for alle afdelinger. Den består af 50 personer fra plejepersonalet – og et par enkelte læger, fortæller *Winnie Seidelin*.

– De er ansvarlige for at følge op på madprojektet. De skal sørge for, at kollegerne på afdelingen screener patienterne ved indlæggelsen og regner på deres energibehov, siger *Winnie Seidelin* og tilføjer:

– Det lyder enkelt at etablere sådan en gruppe, men det var det ikke! Det kræver meget benarbejde at få plejepersonalet og især lægerne til at interessere sig for maden som en del af behandlingen. Også selvom det for længst er bekræftet, at maden har afgørende indflydelse på resultatet af både den medicinske og kirurgiske indsats. Og forkorter indlæggelsestiden.

Uddannelse i ernæring

Ernæringsgruppen har været på seks dages kursus, hvor de blandt andet har repeteret ernæringsfysiologi, at screene og udregne patienternes er-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Ændringer fra 2002 til 2004

i det varme aftensmåltid – eksklusiv drikkevarer

- energiindtagelsen er steget fra 128 kJ til 1021 kJ pr. patient i gennemsnit
- proteinindtagelsen er steget fra 0,7 gram til 8,1 gram pr. patient
- hver patient får i dag serveret 379 g mad mod tidligere 508 g i gennemsnit
- spildet er nedsat fra 276 gram til 78 gram pr. patient
- dagskostprisen er faldet fra 33 kr. til 22 kr. pr. patient

Hvis den småtspisende patient drikker, som anbefalet, 175 ml sødmælk, vil han eller hun nå op på 1.481 kJ, hvilket er i overensstemmelse med ‘Anbefalingerne for den danske institutionskost’ (på 1.350–1.800 kJ).

→ næringsbehov – og at motivere kollegerne til at være opmærksomme på maden.

– Planen er, at de skal blive mere ‘finurlige’ med tiden og i stand til at udregne ernæringsbehov ved forskellige sygdomme – og på den måde sparre med den kliniske diætist, tilføjer Winnie Seidelin.

Ernæringsgruppen har også været en tur rundt i køkkenet og set, hvordan maden bliver produceret og anrettet efter plejepersonalets bestilling.

– Det betød noget at se, at maden ‘ikke kommer ud af en maskine’, men bliver produceret af et hold engagerede medarbejdere. Og at det er vigtigt at være omhyggelig med at udfylde bestillingskortet korrekt, fordi det betyder noget for køkkenets arbejde.

– Alt i alt har det motiveret plejepersonalet til at gøre mere ud af maden og sat dem i stand til at guide patienterne i deres madvalg, siger Winnie Seidelin.

– Det betyder, at der arbejdes

Københavns Amt har en kostpolitik

- på Amtssygehuset i Herlev er den omsat til en lokal kostpolitik
- madprojektet og det stigende fokus på ernæringen er en del af denne kostpolitik
- medarbejderne på afdelingerne er uddannet ved hjælp af ‘amtets kompetenceudviklingspulje’.



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

målrettet med ernæringen på alle fronter – og det giver et godt samspil mellem mad og ernæring, køkken og afdeling, tilføjer Michael Allerup.

Det er blevet sjovere at lave mad – sygefraværet er mindre og arbejdsmiljøet bedre.

Penge til udvikling

En anden positiv effekt af madprojektet er et mindre spild.

– Vi sender meget mindre mad op på afdelingerne, efter at bestillingsformen er ændret, og patienterne selv vælger hvad og hvor meget, de vil spise, bekræfter Michael Allerup.

Og det har nedsat dagskostprisen fra 33 til 22 kr.

Indtil nu er pengene blevet i køkkenet – og blandt andet brugt på udvikling og inspirationskurser til køkkenpersonalet.

Der regnes. Et nyt kosttilbud er på vej fra køkkenet. Netop nu er det til diskussion på afdelingerne, der skal tage stilling til, om det rammer patienterne.

På det nye menukort angives madens energi- og proteinindhold. For nogle patienter går der sport i at udregne – og opfylde – dagsbehovet, og på den måde spise mere.

Hjælp os med at finde elever

Medlemmerne af det lokale uddannelsesudvalg på Sansestormerne i Århus efterspørger hjælp til at finde elever og praktikpladser. Fagligt Udvalg og Kost & Ernæringsforbundet forsømmer opgaven, mener de.

Frustrationerne er næsten til at skære i, når det lokale uddannelsesudvalg på Sansestormerne i Risskov ved Århus diskuterer praktikpladser og hvor få elever, der har lyst til at blive køkkenassistenter.

Og en vis undren, som udvalget udtrykker det, er også rettet mod Fagligt Udvalg for Køkkenassistentuddannelsen og mod Kost & Ernæringsforbundet. Det lokale udvalg repræsenterer både kost- og ernæringsfaglige elever, uddannede og arbejdsgivere.

Hvorfor, spørger de, gør fagligt udvalg og forbundet ikke noget for at promovere uddannelsen til køkkenassistent. Debatten, som bølger overalt i dag om sundhed og fedme, er jo et godt afsæt. Og hvor er opbakningen til det lokale arbejde for at sikre elever til faget og sikre, at praktikpladser ikke blot bliver ved med at blive sparet væk.

Helle Hyberts er formand for det lokale uddannelsesudvalg. Hun er køkkenassistent og arbejder på Psykiatrisk Hospital i Risskov.



– Vi synes, det er svært at råbe fagligt udvalg og Kost & Ernæringsforbundet op. Og vi vil gerne have en debat i gang og have lidt opbakning til arbejdet fra dem, siger hun.

Elever møder elever

Helle Hyberts fortæller, at udvalget selv har lavet 'åbent hus' for at få flere elevpladser. Men der kom kun to, tre interesserede. Udvalget har også lavet foldere om uddannelsen og en plakat, som er sendt ud til alle uddannel-

sesvejledere i Århus Amt og til fri- og efterskoler i området.

Udvalget arbejder i øjeblikket med at forberede en uddannelsesaften og et projekt med tre elever. I begyndelsen af marts tager de tre elever ud til grundforløbsklasserne på Århus Tekniske Skole for at fortælle om, hvorfor de selv har valgt at tage en uddannelse til køkkenassistent, og hvorfor de synes, den er spændende.

– Vi vil prøve at gøre det lidt anderledes. Vi håber, det fanger folk, når vi,

r og praktikpladser



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

der er i gang med uddannelsen, fortæller om den, siger *Lise Pedersen*.

Hun er selv nyuddannet køkkenassistent og har repræsenteret eleverne i udvalget.

– Det er utrolig vigtigt, at der er en elev med, når man laver PR for uddannelsen. Det er meget nemmere som elev at forholde sig til, når én, der selv er i gang med uddannelsen, fortæller om den, siger *Lise Pedersen*.

Svendeprøve gør måske forskel

Helle Hyberts mener, det da er muligt, at flere bliver interesserede i at tage uddannelsen, når titlen fra august bliver ernæringsassistent i stedet for køkkenassistent. Men at det på den anden side også var håbet, da svendeprøven blev indført.

Jette Rasmussen er formand for Kost & Ernæringsforbundets kreds i Århus Amt og medlem af udvalget. Hun mener, at svendeprøven klart har højnet den faglige bevidsthed. Hun oplever,

at de nye køkkenassistenter er glade for at være ude i køkkenerne og er med til at løfte fagligheden. De er stolte af deres uddannelse og har virkelig rygrad, siger hun.

Politikerne vælger elever fra

Helle Harbo, der er serviceleder på et lokalcenter i Århus Kommune, siger, at det også er vigtigt at nævne, at politikerne, når der er sparerunder, vælger eleverne fra.

– Hver gang bliver der sparet nogen, og så er der jo ikke så mange elever i køkkenerne, som det er muligt at uddanne. Efterhånden kan vi ikke genbesætte stillingerne, siger *Helle Harbo*.

Maja Ramsgaard, der lige som *Helle Harbo* er arbejdsgiverrepræsentant i uddannelsesudvalget, siger, at praktikstederne altså også skal være deres ansvar bevidst.

Private køkkener tager elever

Sansestormerne har i dag det mindste antal elever, det kan lade sig gøre at køre med. Og for bare to år siden blev 16-18 elever uddannet to gange om året på skolen.

Birthe Balskilde, der er lærer på skolen, siger, at det i dag er private køkkener, der tager elever. Højskoler, efterskoler og kantiner.

– Og det er nok et spørgsmål, om de elever senere vil være interesserede i at arbejde på et plejehjem. Nok ikke

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ dem alle, for maden er jo meget forskellig, siger Birthe Balskilde.

Århus Kommune har i de senere år taget ganske få elever og har meldt ud, at der ikke er økonomi til at ansætte elever i 2005. Enkelte steder i området er der dog positive tegn. På Randers Sygehus f.eks. lukker man nu op for at tage køkkenassistentelever. Og de har ikke haft elever siden 1982, siger Jette Rasmussen.

PR på de unges sprog

Reklamer i lokalradioerne eller lokal-tv er måske vejen frem, når vi skal have de unge i tale, siger Jette Rasmussen. Og det burde fagligt udvalg og Kost & Ernæringsforbundet have taget initiativet til.

– De tegner uddannelsen. De skal sørge for, at vi får nogle elever og nogle uddannede. Det er ikke skolernes ansvar. Skolerne har ansvaret for, at de unge så får den uddannelse, de skal have. Men vi har ikke opfundet uddannelsen, siger Birthe Balskilde.

Kritikken over, at fagligt udvalg og Kost & Ernæringsforbundet ikke gør nok for at promovere uddannelsen til køkkenassistent, får Jette Rasmussen til at sige, at hun undrer sig over, at hverken fagligt udvalg eller Kost & Ernæringsforbundet griber de chancer, der er lokalt for at skabe et tættere samarbejde mellem fagligt udvalg og de lokale udvalg.

– Vi ildsjæle er nok gået lidt død på opgaven. Nu har vi brug for debat og støtte til at videreudvikle arbejdet for at skaffe flere elever og flere praktikpladser, siger Jette Rasmussen. ☕

Fremstød for ernæringsassistenter på vej

Kost & Ernæringsforbundet har netop i Fagligt Udvalg for Køkkenassistentuddannelsen fået arbejdsgivernes ok til et større fremstød for uddannelsen til ernæringsassistent, når køkkenassistenterne fra august skifter navn til ernæringsassistenter.

Det fortæller Kost & Ernæringsforbundets næstformand, *Connie Søltøft*. 'Køkkenliv' har bedt næstformanden kommentere den kritik, det lokale uddannelsesudvalg i Risskov kommer med.

– Arbejdsgiverne i fagligt udvalg har nikked til, at fagligt udvalg udarbejder en strategi for at promovere uddannelsen i forbindelse med navneskiftet. Ernæringsassistent signalerer sundhed mere end køkkenassistent. Og det vil tiltrække flere til uddannelsen, siger Connie Søltøft, som understreger, at der skal samarbejdes om opgaven.

– Forbundet kan og skal ikke løfte den her opgave alene. Vi må samarbejde. Både skoler og praktiksteder har en aktiv rolle lokalt. I er altså bedst til at sælge budskabet lokalt. Vi kan ikke centralt løfte det, der sker hverken i Sønderjylland eller i Århus, siger Connie Søltøft,



som tilføjer, at der i fagligt udvalg er godkendt mange flere uddannelsespladser, end der bruges. Tag dem nu op af skuffen og brug dem, lyder rådet fra næstformanden.

Og den lokale indsats nyter, siger Connie Søltøft. Fagligt udvalg har for eksempel anbefalet et projekt i Storstrøms Amt. Her har det lokale uddannelsesudvalg på CEUS (Center for Erhverv og Uddannelse Storstrøm) lavet en praktikbank med støtte på godt 86.000 kr. fra Arbejdsgivernes Elevrefusion (AER).

En ihærdig indsats, der alt i alt har givet fire nye uddannelsesaftaler, og 16 elever er kommet ud i praktik, fortæller Connie Søltøft. ☕

Elevtræf med kritik og engagement

Uddannelsesbogen, praktikvejledere og praktikstederne var i fokus på elevernes generalforsamling. Og der faldt drøje hug til de uengagerede praktiksteder.

Eleverne er godt trætte af praktiksteder, hvor 'plejer' bestemmer alt, hvor eleverne udnyttes som billig arbejdskraft, og de må se i vejviseren efter praktikvejlederen i hverdagen. Det fremgik med al tydelighed af elevernes træf sidst i februar.

Men der var også plads til ros til flere køkkener, der på forbilledlig vis er der for eleverne og giver dem en god praktisk uddannelse.

Sæt gang i projekterne

Bettina Axelsen er køkkenassistent og praktikvejleder. Hun arbejder på Lokalcenter Hjortshøj-Sønderskovhus ved Århus. Og hun havde masser af råd til eleverne om, hvordan arbejdet med uddannelsesbogen kan gøres lettere. Med temaer eller projekter og ved at rykke de kringlede og underlige spørgsmål, bogen ofte stiller, ud i køkkenet, som hun sagde.

– Så er det meget lettere blandt andet at overskue både at lave brugerun-



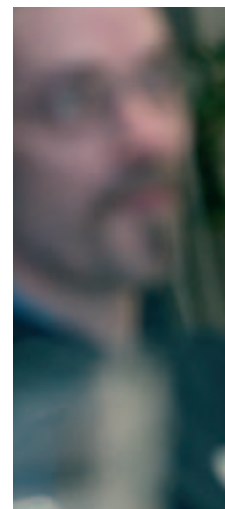
dersøgelser og finde varedeklarerationer.

Bettina Axelsen vil i øvrigt gerne give praktikvejlederne en opsang.

– De får funktionsløn for at være praktikvejledere, og de skal stille op. Også andre gange, end når der skal holdes afslutning, sagde hun.

Elever må regne med lektier

På weekend-træffet i elevforeningen havde de 30 elever, der var mødt op, også mulighed for at diskutere med tre eksperter, der har været med til at lave uddannelsesbogen og har ansvar for uddannelsen af elever: *Connie Søltoft*, næstformand for Fagligt Udvalg for Køkkenassistentuddannelsen og for Kost & Ernæringsforbundet,



Lise Lotte Bjerger, formand for Viborg Amtskreds og *Rikke Kristensen*, faglærer ved CEUS

De tre måtte stå for skud både om uddannelsesbogen, praktikstederne og praktikvejlederne.

Lise Lotte Bjerger slog fast, at uddannelsesbogen skal laves, og at det ikke er synd for elever at have lektier for. Og så skal elever spørge. Hvis I ikke spørger, får I jo heller ikke svar, som hun sagde.

– For mig er elever ikke billig arbejdskraft. Jeg ville gerne, at elever slet ikke talte med i normeringen, og så skulle køkkenerne være forpligtede til at udpege en elevansvarlig, sagde Lise Lotte Bjerger.

Connie Søltoft slog fast, at skolerne



FOTO: JOHNNY WICHMANN

Lær lektien. Uddannelsesbogen skal laves, og det er ikke synd for eleverne at have lektier for, fastslog Lise Lotte Bjerge. Men så skal vi også have ordentlig vejledning, svarede eleverne.

skal tilbyde en ordentlig kvalitet i uddannelsen og de fag på det niveau, eleverne har brug for. Kritik af, at det ikke altid er muligt at få de fag, man gerne vil – f.eks. om ledelse eller sprog på de niveauer, man har merit til – vil Connie Søltoft tage med til fagligt udvalg og til faglærerseminar, sagde hun.

Smiley'er til praktikstederne

Signalerne fra elevtræffet bliver taget alvorligt, sagde Connie Søltoft.

– Uddannelsesbogen skal bruges og bruges konstruktivt. Vi anbefaler, at I laver mindst 15 af opgaverne. I skal kunne formulere jer skriftligt. Og opgaverne er også en slags øvelse frem

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →





Alvorligt talt. Praktikvejlederne fik hårde ord med på vejen på elevtræffet. Vejlederne skal tage deres opgave alvorligt. De skal ikke påtage sig den bare for at få en rygepause, som en af eleverne sagde.

til svendeprøven. Hvis I oplever, at bogen er fyldt med fine og komplicerede ord, som I har svært ved at forstå, må vi lave den om. For den skal kunne bruges, sagde Connie Søltoft.

Forslag om, at praktiksteder skal have Smiley' er for, hvordan man behandler og uddanner elever, var også oppe at vende. Ligesom et forslag om, at der skal være strammere regler for, hvem der kan være praktikvejledere – så det ikke kun bliver et spørgsmål om at påtage sig ansvaret for eleverne og deres uddannelse 'blot for at kunne få en rygepause' – som en elev havde oplevet. ☕

Elevforeningens ny bestyrelse

Aviaq Kleist, Marjatta, Tappernøje

Christina Kristensen, Holstebro Centralsygehus

Ditte Funder Hansen, Give Sygehus

Jane Kristensen, Fælleskøkkenet Nørresundby

Louise Pedersen, Centralkøkkenet, Hjørring

Maria Dahl Skov, Fælleskøkkenet Nørresundby (suppleant)

På sit første møde d. 16. marts vælger bestyrelsen sin formand og en repræsentant til hovedbestyrelsen.

Den hidtidige bestyrelse. Jimmy Andersen, Charlotte Rasmussen og Heidi Mætzke – er siden sidste generalforsamling blevet færdige med deres uddannelse til køkkenassistenter.

Klar til overenskomst – eller



Forliget om Sundhedskartellets første selvstændige overenskomst for ansatte i kommuner, amter og HS er i hus. Og resultatet er sendt ud til medlemmerne – som skal sige ja eller nej.

Efter flere dage og nætters intense forhandlinger og travlhed ved regnemaskinerne, var forliget om Sundhedskartellets første selvstændige overenskomst med en helt ny lønskala i hus den sidste dag i februar.

Nu er resultatet sendt ud til alle medlemmer af de 11 organisationer i Sundhedskartellet. Og hvert enkelt medlem af Kost & Ernæringsforbundet skal for første gang selv være med til at bestemme. Hvert eneste aktive medlem har fået tilsendt en stemmeseddel og skal bestemme, om krydset skal sættes ud for ja eller nej til den ny overenskomst.

Resultatet af afstemningerne bliver offentliggjort den 31. marts. Og hvis resultatet er et ja, træder overenskomsten i kraft den 1. april, ellers bliver der varslet konflikt.

For Kost & Ernæringsforbundets

medlemmer betyder forliget, at køkkenassistenternes og lederne af de små køkkener er sikret en lønstigning, som er større end den stigning i priser, man forventer. Og der er en 100 procents garanti for, at pengene, der er afsat til den lokale løn, udbetales til Sundhedskartellets medlemsgrupper.

Samtidig får køkkenassistenterne, der har den lave minipensionsordning, et stort løft, så de får en pensionsordning, der kommer på niveau med den, kollegerne på det offentlige arbejdsmarked har.

Og Sundhedskartellet har fået sin helt egen lønmodel, som opererer med 8 løntrin til basisgrupperne og 19 til lederne, incl. 3 løntrin til kostfaglige ledere (løntrin 25, 29, 34).

9,3 procent i alt

Ud over forbedringerne på løn, pension og arbejdstid betyder overenskomsten også bedre barselsregler. Fra den 1. oktober i år indbetales pensionsbidrag under barselsorlov i den periode, hvor man ikke får løn, men kun får dagpenge. Også de, der stadig i en overgangsperiode kan gå på den børnepasningsorlov, der nu er afskaffet, indbetales der pensionsbidrag for. Fra januar 2007 er der også aftalt en

udligningsordning for udgifterne til barsel- og adoptionsorlov. De udlignes på tværs af alle arbejdspladser i en kommune eller region, så udgiften ikke belaster den enkelte arbejdsplads.

Og det er aftalt med arbejdsgiverne, at alle medarbejdere, der er omfattet af kommunalreformen, bevarer deres nettoløn med aftalte lønstigninger frem til april 2008. Og hvis der sker væsentlige stillingsændringer på grund af kommunalreformen, kan lønnen først ændres fra april 2008, og så ved at den nedtrappes over tre år.

Alt i alt betyder den nye treårige overenskomst en ekstra omkostning for arbejdsgiverne på 9,3 procent, er det beregnet. Lønstigninger og forbedringer på pension udmøntes lige som forbedringerne på ulempebetalingen i weekenden på forskellige tidspunkter i løbet af de tre år frem til den 1. april 2008.

Mere i løn

Overenskomsten betyder, at køkkenassistenternes grundløn er beregnet til at stige 16.609 kr. i løbet af de tre år, mens for eksempel lederne af de små køkkener får en stigning i deres grundløn på 21.594 kr. frem til april 2008.

konflikt



Hvis køkkenassistenterne havde været med i det forlig, KTO har indgået med arbejdsgiverne i kommuner, amter og H:S, ville en køkkenassistent ved det generelle forlig stige et løntrin til en grundløn på løntrin 16 og måske, hvis pengene kunne findes ved de specielle forhandlinger, senere stige til en grundløn på løntrin 17.

Forhandlingerne i Sundhedskartellet sikrer, at en nyuddannet køkkenassistent ved slutningen af 2007 når op på en grundløn på 18.748 kr. om måneden. Det svarer til den skønnede grundløn på løntrin 17 i KTO-skalaen.

Og har køkkenassistenten været uddannet i syv år, bliver hendes grundløn i slutningen af 2007 på 19.133 kr. Desuden er der til lokale lønforhandlinger afsat 1,25 procent, der forhandles om fra januar 2007.

Ledere med op til 15.000 kostdage stiger, fra hvad der svarer til KTO-skalaens løntrin 22, til løntrin 25 fra januar 2006. Ledere med mellem 15.000 og 40.000 kostdage stiger samtidig fra løntrin 27 til løntrin 29. Og afdelingsøkonomaerne stiger fra løntrin 27 eller 28 til løntrin 29.

Lederne i Sundhedskartellet har derudover på forhånd fået afsat 2,5 procent til forhandling om løn lokalt.

Sundhedskartellets tre-årige forlig

Aftalte generelle lønstigninger	0,80 procent
Reguleringsordningen/skøn (udbetales som generel lønstigning)	1,93 procent
Ny lønmodel fra 2006	4,70 procent
Lokal løndannelse	1,41 procent
Lærere og små ledere	0,12 procent
Øvrige forbedringer	0,34 procent
I alt	9,30 procent

1,25 procent skal der forhandles om fra januar 2006 og 1,25 procent fra januar 2007.

3.800 kr. til alle på fuld tid

Allerede i år får alle fuldtidsansatte i øvrigt et éngangsbeløb på 3.800 kr. udbetalt. Det er i stedet for en lønstigning på 1,52 procent for resten af 2005. Ansatte på mindre end fuld tid får et beløb, der forholdsmæssigt svarer til deres arbejdstid.

Engangsbeløbet bliver i kommuner udbetalt i august, mens det i amterne udbetales i oktober.

Sundhedskartellets nye lønmodel træder i kraft for ledere fra den 1. januar 2006 og for de øvrige i Kost & Ernæringsforbundet den 1. april 2006.

På det tidspunkt skal alle indplaceres og have grundløn fra Sundhedskartellets nye lønskala.

Reguleringsordningen, der skal sørge for, at de offentligt ansatte følger med lønudviklingen på det private arbejdsmarked, eksisterer stadigvæk og udbetales til oktober 2006 og oktober 2007.

Elevers løn stiger også

Både elever og voksenelever får også, hvis overenskomsten vedtages, mere i løn i løbet af de kommende tre år.

Eleverne får allerede pr. 1. april i år – i stedet for éngangsbeløbet – udbetalt 1,57 procent mere i løn om måneden. Og fra den 1. januar 2006 stiger ele-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Hovedbestyrelsen



verne igen i løn med 1,45 procent.

Vokseneleverne stiger fra den 1. april i år fra løntrin 9 til løntrin 11. Fra den 1. januar 2006 går voksneleverne over på Sundhedskartellets lønskala. Samtidig forhøjes deres løn med 1,45 procent.

Minipensionen forsvinder

Fra januar 2006 er der ikke længere noget, der hedder minipension.

På det tidspunkt får de medlemmer af Kost & Ernæringsforbundet, der i dag har en af landets laveste arbejdsmarkedspensioner på 7,69 procent, en forhøjelse til 12,8 procent. Så bliver deres pensionsordning lige så god som pensionsordningerne på det øvrige arbejdsmarked.

For at komme ind i pensionsordningen skal man være fyldt 21 år og have været ansat et år.

Arbejdstid

Tillægget i amterne for at arbejde i weekenden gælder fra april 2006 allerede fra kl. 6 lørdag morgen. I dag gælder det først fra kl. 8.

Samtidig forhøjer kommunerne betalingen for at arbejde lørdag efter kl. 11 med 1 procent til 26 procent. 🍷

Hovedbestyrelsen anbefaler et ja til overenskomstresultatet. 'Køkkenliv' har talt med fem medlemmer af hovedbestyrelsen om, hvad der for dem er vigtigt ved resultatet.

Alice Linning:



Det har jo været et nyt og spændende forløb. Det var klart med sommerfugle i maven, at jeg så frem til forhandlingerne i Sundhedskartellet. Allermest, fordi vi har nogle medlemsgrupper med en erhvervsfaglig grunduddannelse, og dem er der ikke så mange andre af i Sundhedskartellet.

Det er vigtigt, at vores køkkenassistenter med overenskomstresultatet får en højere løn, end de har haft hidtil. Det har ikke været nemt, men vi har fået løftet køkkenassistenterne. Og på sigt får vi også prioriteret maden og den rigtige mad, for det er jo køkkenassistenterne, der laver den. Så de kan få løn som fortjent.

Det er også ganske vigtigt, at vi har fået flyttet medlemsgrupperne væk fra minipensionen og op på de 12,8 procent. Selv om der stadig er enkelte karensbestemmelser, er de lempeligere end tidligere, og det er positivt.

Generelt har vi fået noget til de fleste af vores grupper. Og det er ganske godt. Man kan altid ønske sig mere, men det er dog et resultat, jeg vil anbefale, at alle stemmer ja til.

Det er også vigtigt for mig, at vi lønmæssigt er placeret med distance til dem, vi arbejder sammen med i køkkenerne fra for eksempel FOA. For vores køkkenassistenter har jo en uddannelse, som er forskellig fra den, en servicemedarbejder har. Derfor skal der også være en sikker lønforskel.

anbefaler 'ja' til overenskomsten

Jette Søndergaard Nielsen:



Jeg er utrolig tilfreds med overenskomstresultatet. Det har ikke været den letteste fødsel. Men det er et flot resultat, vi er kommet ud med. Og vi har holdt ved det, vi har stået for. Vi har holdt ved, at køkkenassistenternes skulle have en højere løn, og at minipensionen skulle forhøjes.

Engangsbeløbet kan jeg også godt lide. Når vi får pengene ud på én gang, kan man mærke, man får noget ud af det, i stedet for at pengene udbetales i nogle små portioner.

Måske kunne jeg have tænkt mig, at vi havde givet lidt los på minipensionen for at få hævet køkkenassistenternes løn med et løntrin mere. Det havde nok været mit ønske. Men jeg synes gennemgående, vi er kommet ud med et godt resultat.

Selv om vi altid er de pæne piger, kan vi godt stå ved vores krav, selv om det koster.

Bettina Bøgelund Hansen:



Jeg vil helt klart anbefale folk at stemme ja til overenskomsten.

Resultatet er jo stort set en opfyldelse af de krav, tillidsrepræsentanterne stillede på konferencen i Odense sidste forår. Og det er smadder godt, selv om alting jo altid kan

være bedre.

Det er også godt, at vi får det her løft specielt til de nye køkkenassistenter, så der økonomisk er en gulerod til at gå i gang med den her uddannelse. Så matcher lønnen lidt bedre den, andre med en anden uddannelse får. Forhåbentlig kan vi lokke flere unge til at gå i gang med en uddannelse til køkkenassistent.

Og det er godt, at minipensionen er blevet hævet.

Alt i alt synes jeg, vi kan være lidt mere stolte over at være køkkenassistenter.

Mary-Ann Sørensen:



Vi har fået et fint resultat, selv om det ikke er så godt, som vi havde håbet på. Men det er jo et realistisk resultat. Nogen synes måske endda, vi har fået meget.

Men køkkenassistenternes har jo ligget meget langt nede lønmæssigt på trods af den uddannelse, de har. Og vi er heller ikke færdige med at løfte dem. Med resultatet hér vil den enkelte køkkenassistent kunne mærke, at der er flere penge i pungen. Det er også rigtigt, rigtigt godt, at vi har fået minipensionen hævet.

Lederne får med resultatet mere til lokal forhandling. Det, synes jeg, er godt. For blandt lederne i Kost & Ernæringsforbundet er vi nok meget forskellige. Det er meget forskelligt, hvilke formelle kompetencer vi har. Nogle sørger for driften, mens andre har væsentligt mere ansvar.

Derfor er det godt med individuelle forhandlinger og ikke bare et spørgsmål om, hvor mange kostdage eller portioner, der produceres.

Og så bliver det selvfølgelig vigtigt, at vores ledere er fremme i skoene og arbejder for at få del i de penge, der er til rådighed til lederne i Sundhedskartellet.

Ulla Rosenfeldt:



Det er vigtigt for mig, at der bliver en reel lønudvikling for basisgruppen og en reel lønssikring for de øvrige. Og det er vigtigt for mig, at eleverne også får noget.

Så er det fint, at der er forbedringer på minipensionen. Og forbedringen på betalingen lørdag er lige netop det, vi fra Fyn i sin tid foreslog.

Jeg er tilfreds, og jeg kan se folk i øjnene med god samvittighed. Så jeg kan anbefale folk, at de stemmer ja til overenskomstresultatet.

Det har også været rigtig spændende at være så tæt på forhandlinger. Det er første gang, jeg har prøvet det. Og jeg føler mig virkelig velinformeret.

Nej til svinekød

Kan man arbejde i et køkken, hvis man hverken vil røre ved svinekød eller smage på det? Og desuden har tørklæde på.

‘Køkkenliv’ har spurgt Elisabeth Hultcrantz, der er formand for Fagligt Udvalg for Køkkenassistentuddannelsen, om udvalgets holdninger og erfaringer med muslimsk arbejdskraft i køkkenerne.

Baggrunden er, at der i Køkkenliv 3/05 – i artiklen ‘Med tørklæde og handsker’ – var to køkkener, der diskuterede deres holdning til et ‘nej til svin’. Det ene køkken syntes, det var vanskeligt, og det andet køkken krævede, at alle medarbejdere kan arbejde med svinekød.

I Århus Stiftstidende var der desuden i efteråret en artikel om en somalisk køkkenassistent, der ved alle ni jobsamtaler, hun havde været til, fik at vide, at hun ikke kunne få jobbet, fordi hun ikke ville smage på svinekød.

Kan man gå gennem elevtiden uden at smage og røre ved svinekød?

– Vi har haft ét eksempel med én elev – og da afgjorde vi i fagligt udvalg, at da man jo ikke arbejder alene i køkkenet som elev, så må man lade sin kollega stå for at smage på f.eks. svinekødet. Eller bruge det trick, at man smager på kødet uden at synke det. Et af to, siger Elisabeth Hultcrantz.

Hvad så, når man er færdig som køkkenassistent, bliver problemet så større?

– Problematikken er egentlig den samme, om man er elev eller medarbejder. Som elev skal man dog igen gennem alle fagets sider, mens man i mange køkkener i dag kan planlægge jobbet, så det ikke bliver problematisk. Men det afhænger selvfølgelig af køkkenet, køkkenets størrelse – og køkkenets holdning.

Med hensyn til at røre ved svinekød, burde det ikke være et problem, siger Elisabeth Hultcrantz.

– I dag arbejder man jo med handsker på – nogle tynde plastikhandsker

– af hygiejniske årsager eller på grund af overfølsomhed – så man rører slet ikke ved kødet.

Så du mener ikke, der er grund til at gøre et problem ud af, at nogle køkkenmedarbejdere siger nej til svin?

– Nej. Selvfølgelig er det lettere, hvis ikke man skal gennem alle disse foranstaltninger. På den anden side må man kunne tilrettelægge sig ud af dem, siger hun.

Hvad med tørklæde – kan man bære tørklæde i køkkenet?

– Der er to svar på det: det ene er, at det er fint med tørklæde, for så er håret jo tildækket og det er godt af hygiejniske grunde. Det andet er, at tørklædet skal være lukket ordentligt, så der ikke er løse ender, der kan hænge i maskinerne. Kvinden må ikke være til fare for sig selv, slutter Elisabeth Hultcrantz.

► Se køkkenliv 3/05

Multimad. Køkkenassistent Fatmata Mac-Kamara fra Sierra Leone har i modsætning til nogle af sine kolleger med en anden etnisk baggrund end dansk fået arbejde.

Hun er ansat i kantinen i Bank Invest, der drives af ISS.

Hendes køkkenchef, Lars Nielsen, siger i Information (i juli) :

– Jeg kunne sagtens have fået en dansk køkkenassistent, men hvorfor skulle jeg det. Nu har jeg jo mulighed for at lære en masse nye retter.



FOTO: SØREN HARTVIG

Som en af Danmarks store multietniske arbejdspladser har ISS en integrationspolitik. Her står: 'etniske, kulturelle og religiøse forskelle ansues ikke som problemer, men som en mangfoldighed af ressourcer og muligheder'.

Men hvad nu hvis køkkenassistenten havde muslimsk baggrund og ikke ønskede at håndtere svinekød?

Til det siger Henriette Bartels, ISS:

– Vi har flere medarbejdere med muslimsk baggrund, men problemet har ganske enkelt aldrig været oppe at vende i køkkenerne. Medarbejderne har mulighed for at arbejde med handsker, og så kan de vel få en kollega til at smage på svinekødet.

Der er også nogen, der ikke bryder sig om lever ...

Messe i mad

'Velbekomme' kunne man meget passende sige ved udgangen til messen i Bella Center, hvor flere hundrede stande præsenterede sine nyheder for cateringbranchen på Tema 2005.

Søndag plejer at være familiedag. Men i år var der sat en grænse på 15 år for adgang til cateringmessen. Så der var hverken klapvogne eller barnegråd i farvandet under søndagsbesøget. Men mange mennesker var der. Og formodentlig lige så mange lægfolk som fagfolk. Messepersonalet var særdeles oplagte og parate til at underholde om nyhederne på netop deres område: chilistegte kæmperejer, fritureklare kyllingekøller, lakridssnegle til afløsning af kannelsneglene, brød af hvid hvede – og rigtig meget mere. Mad, der venter gæsterne i kantiner og storkøkkener. Forudsat, at det lykkes sælgerne at vække appetitten hos køkkenernes medarbejdere.

Tid til en pause

Og der var både begejstring og 'mæthed' at spore hos de omkring 400 medlemmer, der i år gæstede Kost & Ernæringsforbundets stand.

Her landede medlemmerne i en pause mellem besøgene på standene med mad og køkkenudstyr. For at få



FOTO: THORKILD AMDI

en snak med formanden, for at se, hvad det nu var med Den Nationale Kosthåndbog, for at høre om de kommende overenskomster, for at snakke løn eller arbejdstidsregler eller få et bud på løsning af et arbejdsmiljøproblem. Eller ganske enkelt for at hvile benene og nyde en kop kaffe.

Kost & Ernæringsforbundets stand i år handlede om buffet og kantine-mad. Og var opbygget af plancher, der på bedste vis præsenterede medlemmernes arbejde i køkkenerne for messens gæster.

Traditionen tro skulle messetemaet have været forbundet med en menukonkurrence. Men medlemmerne brænder ikke for at dyste på maden. Så konkurrencen blev aflyst. Og overladt

til kokke og tjenere, cater- og smørrebrødsjomfruelever, konditorer m.fl.

Buffét kvartier

Trods den udeblevne konkurrence var der lagt op til debat om maden i kantinerne.

Mad, der tager form og farve efter kulturen på den arbejdsplads, hvor den bliver serveret. På plancherne karakteriserer brugerne kantomaden som 'god energi, god inspiration til den hjemlige mad, et pusterum, et powernap, et samlingspunkt og noget, der kan give arbejdspladsen et godt image'.

Det må da kunne give medarbejdere i kantiner og andre køkkener lyst til at gøre deres ypperste for at gøre



op med den buffét, der har tradition
for at være alt for fed og alt for grønt-
sagsfattig.

Om det så skal være med fiks og fær-
digmad fra messen. Eller ved at lave
grøn og grov mad fra bunden. 🍲

Quizvinderne. Hvert år på messen udskriver Kost & Ernæringsforbundet en quiz med spørgsmål om faget. I år var vinderne af salt- og perberkværne fra Rosendahl: *Dorthe Jensen, Åkirkeby, Stina Low, Rønne, Birgith Larsen, Rønne, Lis Christensen, Horsens, Bente Snedker, Århus V., Hannilena Jacobsen, Klaksvig, Færøerne, Maj-Britt Duus, Lundby, Majka Brayan-Lund, Helsingør, Hanne Dalsgaard, Hillerød, Kristina Banke, Faaborg, Helle Lund, Børkop, Aviaq Kleist, Odense C.*

Kosthåndbogen til fælles

Snoren om 'Den Nationale Kosthåndbog' blev klippet på kongelig vis på cateringmessen i Bella Center. Nu er 'bogen' åben og klar til at blive brugt på sygehuse og plejehjem.

I kosthåndbogen er samlet alle informationer om, hvilken mad raske og syge i alle aldre har brug for. Samtidig foreslår 'bogen' metoder til at bedømme patienternes ernæringsmæssige behov og måle, hvad de spiser. Derfor kan kosthåndbogen være med til at gøre en ende på underernæring og fejlnæring både på sygehuse og i ældreplejen.

Men det kræver et godt samarbejde mellem køkkenet og plejen.

Ældreplejen har brug for bogen

– Det er jo plejen, der ved hvilken sygdom, der er i spil. Og i øvrigt også hvilke sygdomme, der f.eks. kræver mad med høj energimængde. Og det er plejen, der kan vurdere, om patienterne eller de ældre har god eller dårlig appetit, siger seniorforsker ved Danmarks Fødevareforskning og forfatter til håndbogen *Anne Marie Beck*, som i øvrigt ikke er i tvivl om, at det største problem i dag findes i primærsektoren.

– Det er ikke ualmindeligt, at køkkenet sender f.eks. 14 frikadeller op på

afdelingen – en til hver. Og så spiser de halvdelen. Det melder plejen tilbage til køkkenet – der fremover kun sender syv frikadeller op.

Men det går jo slet ikke, siger *Anne Marie Beck*.

Plejepersonalet bliver nødt til at spørge sig selv, hvordan de får de ældre til at spise mere. En frikadelle til hver, det er minimum, hvis de skal undgå underernæring.

I øvrigt kan det være svært det med mængder.

– Man er tilbøjelig til at tage udgangspunkt i, hvad man selv spiser – og hvordan maden ser ud på tallerkenen. Men det er ikke altid godt nok. I kosthåndbogen kan man simpelthen se, hvor meget af hvilken mad, der skal til – også til småtspisende, forklarer *Anne Marie Beck*.

Til undervisningsbrug

Mange institutioner har en 'lokal kosthåndbog', som bygger på egne erfaringer. Spørgsmålet er, hvordan man får dem til at bruge 'den nationale' i stedet.

– Jeg tror, den kommer ind i køkkenerne med de nyuddannede. Selvfølgelig forudsat, at skolerne vil bruge håndbogen som undervisningsmateriale, siger *Anne Marie Beck*.

Og det vil skolerne, står det til faglærer *Annette Kristensen*, Hamlet i Hilerød.

– Det er en rigtig god mulighed. Jeg

vil lade eleverne arbejde med bogen på nettet. Og stille opgaver, som kræver, at de kommer rundt i den og lærer den at kende.

Det er organisationer og styrelser, der står bag, og det giver bogen autoritet. Det kan ikke nytte, at vi slår op under Atkins kuren – jo det skal vi selvfølgelig også gøre – men vi skal kende de officielle anbefalinger, som er dem, vi skal arbejde efter i køkkenerne, siger *Annette Kristensen*.

Hun mener, at håndbogen på den måde vil være med til at sikre en ensartethed i 'behandlingen'. Altså den, der handler om maden.

Tidligere har hun brugt lærebøgerne fra Erhvervsskolernes Forlag i undervisningen, suppleret med udvalgte hjemmesider.

– Men jeg tror også, at kosthåndbogen vil være en god indgang til at diskutere ernæring – og ikke mindst underernæring, siger hun.

På sygehusene

På amtssygehuset i Glostrup forventer kostkonsulent *Maria Fredborg*, at håndbogen vil afløse deres egen.

– Vi arbejder stadig efter et mix af vores egen kosthåndbog og de nye anbefalinger. Kosthåndbogen tager udgangspunkt i de nye anbefalinger. Så behøver vi ikke bruge ressourcer på at opdatere vores egen, siger *Maria Fredborg*. I stedet vil de bruge ressourcerne på at præsentere kosthåndbogen



for personalet – det gælder også plejepersonalet på de forskellige afsnit.

-- Det er et godt redskab, og det vil være skønt, om også plejepersonalet og lægerne ville finde vej til det, siger hun.

Kun på nettet

Og 'finde vej' vil sige til internettet. For kosthåndbogen findes ikke i en trykt udgave. Hvorfor egentlig ikke?

– Vi har arbejdet med en række krydlink frem og tilbage i bogen. Og det vil være svært at udnytte dem i en trykt version, hvor man skulle bladre uendeligt meget frem og tilbage for at opnå det samme overblik. Der også er rigtigt mange link ud af bogen, til hjemmesider om ernæring, sundhed, diæter mv. Det er kun på nettet, man kan få adgang til så stor en mængde

viden på én gang, forklarer Anne Marie Beck.

Det er samtidig lettere at ajourføre bogen og være sikker på, at alle har de nyeste informationer. ☕

Bag bogen

Bag bogen står Kost & Ernæringsforbundet, Danmarks Fødevareforskning, Sundhedsstyrelsen, Fødevarestyrelsen, Foreningen af Kliniske Diætister og Dansk Selskab for Klinisk Ernæring. Kost & Ernæringsforbundet har gennemarbejdet bogen og stået for layoutet, der får den til at fungere på nettet med henvisninger, krydlink mv.

Et lille sluttet selskab på Kost & Ernæringsforbundets stand åbnede den 27. februar Den Nationale Kosthåndbog. Anne Marie Beck fra Danmarks Fødevareforskning klippede snoren og demonstrerede, hvordan kosthåndbogen bruges på nettet.



FOTO: THORKILD AMDI

Appetit på integration

Hvordan er det lige man matcher frikadeller med skysovs, kogte kartofler og broccoli til den pakistanske plejehjemsbeboers behov? Og behøver man egentlig det. Er det ikke noget med skik følge eller land fly.

Nej, det er det ikke. Og ja, det skal man, hvis det står til forfatteren bag *Mad, livsglæde og integration – for ældre indvandrere*, økonoma og cand. mag. Bente Leed.

Bogen er blevet til i respekt for madkulturens betydning for det enkelte menneskes identitet og livsglæde. Som forfatteren siger: 'Det er ens for alle: den madkultur, som er den oprindelige, kan ikke glemmes og vil dukke op, muligvis især for svage ældre, når der ikke er så meget andet at være optaget af.'

Desuden vil udfordringen med at samstemme menuer – eller lave flere slags mad – blive mere og mere almindelig, da undersøgelser viser, at stadig flere gamle fra andre etniske minoriteter end dansk er parate til at bryde med traditionen og komme på plejehjem i stedet for at blive passet af familien.

Bogen viser, hvordan man kan samstemme traditionelle danske menuer med andre madkulturer. Eksemplet med frikadellerne kunne f.eks. blive til köfte med bulgurpilav, yoghurt og dampet broccoli på tyrkisk, mens det på somalisk vil blive til kødsovs med soor (majsgørde) og de samme broccoli.

Men bogen giver desuden et billede af den muslimske madkultur, og der gives eksempler på karakteristiske retter

i specielt den tyrkiske, pakistanske og somaliske madkultur. Der skabes sammenhæng med madkulturens religiøse forankring og måltidsmønsteret. Og vi får forslag til energirige, proteinrige, vitamin- og mineralrige basisfødevarer, der indgår i henholdsvis en normal menu og en særlig energitæt menu til småtspisende ældre.

Bogen indeholder opskrifter på basisting, som er afgørende for at fastholde den oprindelige madkultur – og som uden tvivl vil vække genkendelsens glæde hos ældre indvandrere.

Hensigten med bogen er at give et billede, af de madkulturer indvandrere og flygtninge er fortrolige med, skriver Bente Leed. Men i mødet med den enkelte må man spørge ind til madvanerne, understreger hun.

Bogen henvender sig til både plejepersonalet og køkkenpersonalet i ældreplejen. Og til uddannelsesinstitutioner, der uddanner medarbejdere indenfor ældreplejen.



Mad, livsglæde og integration
– for ældre indvandrere
af Bente Leed
Erhvervsskolernes Forlag
www.ef.dk
216 sider
247,50 kr.

Ernæringskonference i Schweiz

Den 2.-4. juni holdes den 6. ernæringskonference i regi af EFAD i Geneve, Schweiz

Hvis du vil med for den billigste pris, skal du melde dig til inden den 31. marts. Det koster omkring 229 .

Du kan få flere oplysninger om konferencen og melde dig til på EFAD's hjemmeside.

► www.efad.org

Vidste du, at køkkenassistentuddannelsen har fået nyt navn

I Økonomaen 21/04 kunne man læse, at køkkenassistenterne fra 1. august 2005 skal hedde ernæringsassistenter.

Vi må sige, vi blev lidt overraskede. Godt nok har vi længe ønsket et bedre navn til uddannelsen, for der er ikke, og har aldrig været, rigtig prestige i at være nogens assistent. Ja faktisk kan det også være svært helt at vide, hvem køkkenassistenterne skal assistere for. Det er jo netop køkkenassistenterne, der er håndværkerne, det er dem, der fremstiller al den gode mad, vi serverer hver dag.

Så et nyt navn hilser vi velkomment. Men vi havde nu nok tænkt på et helt andet navn – et navn, der signalere håndværk og gode madoplevelser.

Der har de seneste år været meget fokus på kvaliteten af maden fra blandt andet sygehuskøkkener. Dygtige kokke har ment,

at vi ikke gjorde det godt nok, og at vi kunne lære noget af kokkene.

Netop den ide finder vi god. Lad os slå kokkeuddannelsen og køkkenassistentuddannelsen sammen og lad så de unge, undervejs i uddannelsen, vælge retning, så de kan uddanne sig til storkøkkenkok eller restaurationskok.

Nå, nu vælger man så et navn som ernæringsassistent – i den forbindelse kunne det jo være lidt interessant at se, hvor meget ernæringslære der er på en sådan uddannelse. Der er to uger! Det er faktisk lidt af en katastrofe at lægge de to ugers ernæringslære til grund for den nye titel.

Skulle man se på, hvilke fag uddannelsen ellers indeholder, ville det være mere nærliggende at kalde dem diætassistenter, idet undervisningen her strækker sig over hele tre uger – eller måske produktions- teknikassistenter – de har

nemlig hele fire ugers undervisning i produktions- teknik.

Nej, tilbage til vores bud – storkøkkenkok. Lad os få højnet uddannelsen og dermed håndværket – at fremstille god mad i store portioner. Lad os få revideret uddannelsen og få den lagt sammen med kokkenes uddannelse, så kan det være, der bliver lidt mere respekt om vores fag og måske ville maden til syge og gamle få et smagsløft.

Er der andre, der mener som os, så synes vi faktisk, vi sammen skal fortælle Kost & Ernæringsforbundet, at vi er helt uenige med dem. Måske kan vi sammen få ændret denne helt og aldeles tåbelige beslutning. 

*På vegne af økonomagruppen i Centralkøkkenet på Amtssygehuset i Glostrup
Gitte Breum, cheføkonoma*

Kredsformænd og kredskontorer

KREDSENE

1 København og Frederiksberg kommuner

Else Toft Jensen, 38 79 93 39, elsetoft@jensen.mail.dk;
arb: Kildevæld Sogns Plejehjem, 35 30 53 56.

KREDSKONTOR: Struenseegade 13A, 2., 2200 København N,
35 34 97 33, kreds1@mail.dk.

2 Københavns Amt

Birgitte Schaumburg-Müller, 36 70 54 23, kreds2@sch-m.dk;
arb: Broparken, 36 37 80 90

3 Frederiksborg Amt

Alice Linning, arb./priv: 47 31 59 90, linning@mail.tele.dk

4 Vestsjælland og Roskilde amter

Esther Bruus Midgley, 22 70 07 67, esther@bruus1.fthmail.dk

5 Storstrøms Amt

Gurli Lundgaard, 55 99 21 90; arb: Fjordgården Plejehjem,
55 90 91 48

7 Fyns Amt

Ulla Rosenfeldt, 62 27 19 40, ullarosenfeldt@vip.cybercity.dk

8 Nordjyllands Amt

Lene Dahl Larsen, 98 96 80 15, lene.dahl.priv@mail.tele.dk;
arb: Hjørring/Brønderslev Sygehus, 99 64 52 03.

KREDSKONTOR: Sofiendalsvej 3, 9200 Aalborg SV, 98 18 16 56,
kreds8@mail.tele.dk

9 Århus Amt

Jette Irene Rasmussen, 86 44 23 87, jetterasmussen@123mail.dk.

KREDSKONTOR: Mindegade 10D, 2.sal, 8000 Århus C, 86 18 10 47,
kreds9@mail.dk

10 Viborg Amt

Lise Lotte Bjerger, 96 48 04 62, llbjerger@mail.dk; arb: Produk-
tionskøkkenet Møldrup, 87 76 34 80.

11 Ringkøbing Amt

Ulla Møller Christensen, 97 11 95 94, ulla.mc@mail.tele.dk;
arb: Aktivcenter Syd, Højbo, 97 14 91 44.

12 Vejle Amt

Pia Løvschal, 75 61 35 37, pialovschal@mail.dk; arb: Danish Crown,
Horsens, 87 67 72 30/30 71 77 47, pial@danishcrown.dk.

13 Ribe Amt

Anette Waldhauer, 75 45 19 23, anette_waldhauer@hotmail.com;
arb: Sydvestjyst Sygehus Ribe Amt, 79 18 20 00

KREDSKONTOR: Norgesgade 19, stuen, 6700 Esbjerg, 75 13 76 70

14 Sønderjyllands Amt

Anna Lajer, 74 74 47 26, lajer-loegumkloster@mail.tele.dk;
arb: Plejecentret Åløkke, 74 74 45 39.

15 Bornholms Amt

Michael Nielsen, 56 48 72 02, vibegaard@vip.cybercity.dk;
arb: Ø-mad, 56 49 31 13.

16 Færøerne

Bente Else Kjær, (00298) 31 63 58; arb: Landssjukrahusid, (00298)
30 45 00.

KREDSKONTOR: Jakup Stova, J. Patursons Gøra 24, FO-100 Tors-
havn, (00298) 21 90 41.

17 Grønland

Birgitte Nathanielsen, 29 932 47 42, niels.birgitte@greenet.gl;
arb.: Personalekantin, Grønlands-fly-Box 1012, 29 934 33 12.

Vælg efter maden

I Høje Taastrup har kommunens plejecentre fået hver sin hjemmeside.

Det betyder, at kommunens borgere – f.eks. pårørende til ældre på plejecentrene – kan få et overblik over aktiviteterne og hverdagen på det enkelte center – inklusiv køkkenets madplaner og spisetider. 

► www.kloeverhuset.htk.dk

25 års jubilæer

Køkkenassistent *Laila Didriksen* som også har embed som tillidsrepræsentant, havde tirsdag d. 1. marts været ansat ved Nr. Alslev Kommune igennem 25 år. Laila har gennem alle årene arbejdet i køkkenet på Plejecenteret Skerisvej 24 og har derfor også været med til den udvikling og omlægning årene har budt på.

Laila ønskes tillykke med dagen.

Kollegaer og ledelse

Køkkenassistent *Inge Lise Larsen*, Bramming Centralkøkken har den 1. april været ansat i Centralkøkkenet i 25 år.

Et stort tillykke med tak for godt samarbejde fra alle dine arbejdskollegaer.

Centralkøkkenets personale



Inviter naboen

‘Tag madplanen med hjem og giv den til din nabo’ – opfordrer cafeen på Grønnehave i Helsingør sine brugere. Cafeen vil nemlig gerne blive større – og en større del af nærmiljøet, skriver Helsingør Dagblad.

Cafeen er åben seks dage om ugen og laver mad til byens pensionister, de ansatte, pårørende og gæster på plejehjemmet. Og alle bliver budt på ‘lidt mere moderne mad end man ellers ser, men på en pensionistvenlig måde’, siger økonoma Charlotte Sørensen. Hun tror nemlig ikke, at pensionister kun er til suppe, steg og is. Desuden synes hun, at hun har fået mange flere muligheder ved at lave frisk mad fra bunden, end hun havde tidligere med kølemaden.



Jobtræningsprojekt overtager køkkenjob

Socialafdelingen vil overfor økonomiudvalget i Hundested Kommune foreslå, at projekt ‘Køkkenservice’ på Jobgården fremover skal levere mad til: de ansatte på Rådhuset og Materielgården, til andre kommunale institutioner og til møder og kurser, skriver Frederiksborg Amtsavis.

Baggrunden er, at det eksisterende køkken på Hundested Rådhus ikke lever op til sundhedsmyndighedernes krav. Derfor er det blevet lukket, og vil ikke blive genåbnet.

Jobgården er kommunens beskæftigelsesprojekt, der ‘opkvalificerer ledige til arbejdsmarkedet og foretager arbejdsprøvninger’. På Jobgården er der gang i et køkkenprojekt, der blandt andet giver de ledige mulighed for at købe mad.

Køkkenet lever op til fødevareregionens krav. Og Arbejdsmarkedsstyrelsens vejledning om afsætning af produktionen fra særlige projekter sikrer, at der ikke er tale om konkurrenceforvridning. Derfor vil socialudvalget anbefale indstillingen, skriver avisen.



Skou Petersen
LYNGBY
METODEN A/S

Tonne Kjærvej 20,
Postboks 720
DK-7000 Fredericia

Telefon +45 75 94 33 33
Telefax +45 75 94 23 33
www.lyngbymetoden.dk

Det er vigtigt for patienter og hjemmeboende pensionister, at den mad de får, er både varm, velsmagende og vitaminrig.

Derfor går flere og flere kommuner over til LYNGBY METODEN, den ideelle termotransport, der opfylder alle hygiejniske krav og sikrer, at maden er varm, og at smag og duft kan bevares.



Kogebogen er lagt på hylden

Ældrecentret Birkegården i Stoholm skal ombygges. For at give plads til to leve-bomiljøer har Fjends Kommune besluttet at nedlægge produktionskøkkenet.

Tanken er, at de ældre skal være med til at lave maden. Men den ide vækker ikke begejstring hos alle:

– Det er nu hyggeligst at spise sammen alle sammen, men her er vi begyndt at spise hver for sig, ligesom de gør i Sjørup. Og sådan bliver det også i det nye, og så skal vi lave maden. Vi skal jo snart gøre det hele. Men min kogebog har jeg nu gemt væk, siger beboer Rigmor Høj til Viborg Stifts Folkeblad. 

Fællesmøde i kreds 9, 10 og 11

Den dag vi havde folketingsvalg i Danmark, havde kreds 9, 10 og 11 sat hinanden stævne i Ikast

Vi mødtes til morgenkaffen og fortsatte derefter diskussionen om, hvordan et samarbejde på tværs af kredsene kan komme op at stå.

Vi ved jo, at vi skal have valgt regionsformand for Region Midtjylland i 2007, og derfor havde vi aftalt på kredsformandskonferencen i januar, at vi så småt ville begynde at samarbejde på tværs af kredsene.

Vi lagde ud med at lave en regionsmappe med en oversigt over alle arbejdspladser, TR, SR, arbejdspladser uden TR og alle medlemmer. Det bliver en stor region. I dag har kreds 9 1.268 medlemmer, kreds 10.428 og kreds 11.486 medlemmer. Hvor mange der kommer til fra kreds 12 ved

vi ikke endnu – og heller ikke hvor mange, vi må afgive til Region Nordjylland.

Vi besluttede at afsætte midler i kredsens budgetter til samarbejdet.

Vi besluttede at lave et fælles arrangement i uge 41 for alle i de tre kredse – vi har jo allerede et samarbejde (også med kreds 8) om et arrangement den 13. april i Århus.

Vi snakkede om regionsformandens opgaver. Der er jo et stort spring fra Århus, Grenå, Skive til Lemvig, Ringkøbing, Skjern, og der var ingen, der havde et bud på, hvor et regionskontor skulle ligge. Dog snakkede vi om at placere os samme sted, som vores samarbejdspartnere i Sundhedskartellet.

Vi fortalte, hvordan vi hver især formidler information til vores medlemmer. Kreds 9 og 10 sender et nyhedsbrev ud to gange om året, mens kreds 11 sender lidt oftere.

Vi kom langt omkring i vores snak. Så langt som til beregning af kostprisen på en dagskost, frikøb og honorarer i kredsene, hvordan får vi valgt en TR på de arbejdspladser, som ingen har, hvordan tilslutningen er til TR-møder, skolekontakt, samarbejdspartnere, vores reference til hovedbestyrelsen og meget mere.

Vi sluttede dagen med at aftale et møde for de tre kredse den 11. maj i Århus – på kredskontoret. 

På vegne af de tre kredse, næstformand i kreds 9, Jette Nielsen.

**POST****PP**

DANMARK

Maskinel magasinpost
ID-nr. 42063

8 Ti gange så meget mad i maven til dem, som spiser mindst

Selv med helt almindelig mad kan man få de småtspisende til at spise meget mere, hvis man samarbejder om det og vejleder patienterne.

12 Hjælp os med at finde elever og praktikpladser

Hvorfor gør hverken fagligt udvalg eller forbundet en synlig indsats for at skaffe flere elever – og flere praktikpladser – til faget, spørger de i Århus.

16 Elevtræf med kritik og engagement

Praktiktiden fik hårde ord med på vejen, da eleverne holdt træf.

20 Klar til overenskomst – eller konflikt

Sundhedskartellets overenskomst er i hus. For første gang er det overladt til medlemmerne at stemme om resultatet.



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

24 Nej til svinekød

Kan man arbejde i et køkken, hvis man ikke vil smage på retter med svinekød?

26 Messe i mad

Der var mange lette løsninger at hente på årets cateringmesse.

28 Kosthåndbogen til fælles

Den Nationale kosthåndbog kan være med til at gøre en ende på underernæring og fejlnæring på sygehuse og plejehjem – hvis man altså bruger den.

Afsender: PJS Portoservice
Hjulmagervej 13, 9490 Pandrup

Alt henvendelse til:
Kost & Ernæringsforbundet
Nørre Voldgade 90, 1358 København K
Tlf 33 41 46 60, Fax 33 41 46 70
redaktion@kost.dk

Fagblad for kost- og ernæringsfaglige
Udgivet af Kost & Ernæringsforbundet
83. årgang

Redaktion: Mette Jensen, redaktør
Susanne Zehngraff, journalist
Ansvarshavende redaktør: Ghita Parry
Layout: Torben Wilhelmsen

Næste nummer udkommer: 7. apr. (nr 7)
Næste frist for indlæg: 30. mar. (nr 8)

Prisliste for annoncer kan fås på 33 41 46 75.

ISSN 1604-4304
Oplag: 9.600

Medlem af Dansk Fagpresse
Tryk: Laursen-Grafisk

Afleveret til postvæsenet den 14. marts.