

KØKKEN LIV

politiker vægelsind • kropsmasseindex
ny lønmodel • ernæringsgastronomassistent

nr 20 • 2005 • 24. november

Kost & Ernæringsforbundet



Vores egen pension

I Pensionskassen for Kost & Ernæringsfaglige er vi vore egne aktionærer og bestemmer selv, hvad pengene skal bruges til.

Medierne har for nylig kritiseret forskellige pensionsordninger, også vores, for blandt andet at gøre dårlige investeringer, ikke at lade overskuddet komme medlemmerne til gode og for at føre en lukket politik omkring investeringerne.

Men kritikken går ram forbi, når det gælder Pensionskassen for Kost & Ernæringsfaglige.

Vi bestemmer nemlig selv over pensionsmidlerne og overskuddet kommer ene og alene medlemmerne til gode. Desuden har vi også valgt at være åbne om pensionskassens investeringer.

For nylig har bestyrelsen i pensionskassen for eksempel besluttet, at vi skal investere i virksomheder i udviklingslande. Som næstformand i bestyrelsen er det en holdning, som jeg fuldt ud står inde for. Hvis vi – gennem Danida – kan være med at hjælpe fattige mennesker til en lidt bedre tilværelse, så skal vi gøre det – forudsat at vi kan kombinere investeringen med et konkurrencedygtigt afkast i forhold til risikoen.

Når vi kan gøre det, er det fordi, der i Pensionskassen for Kost & Ernæringsfaglige

ikke er aktionærer eller andre, der skal tjene penge på vores pensionsmidler. Vi ejer selv alle pensionsmidler. Overskuddet bliver hos os og bruges alene til at sikre vores pensioner. Vi er vores egne aktionærer.

De investeringer, vi gør i pensionskassen, giver muligheder for gode afkast, men afkastet kan også af og til blive lille eller negativt. Det kan vi ikke altid forudse. Derfor skal pensionskassen altid have lidt på kiste-bunden til dårlige tider, og det har vi. På den måde sikrer vi, at forrentningen af vores pensioner er stabil, og du får, hvad du er stillet i udsigt, når du skal have din pension udbetalt.

Da pensionsordningen blev etableret, valgte vi en kollektiv model. Det betyder, at vi deles om fordelene, men også om risikoen. Alle er for eksempel med til at betale til de kolleger, der mister deres arbejdsevne. Og selvom ingen ønsker, at der sker ubehagelige ting i deres liv, så synes jeg, det er meget godt at vide, at hvis uheldet er ude, så er der hjælp at hente i pensionskassen. Lidt populært sagt, så har vi valgt at tage vare på hinanden gennem pensionskassen.

Jeg synes, det er den bedst tænkelige model. Og så er det vores egen.



Ghick Paus

SIDEN HEN

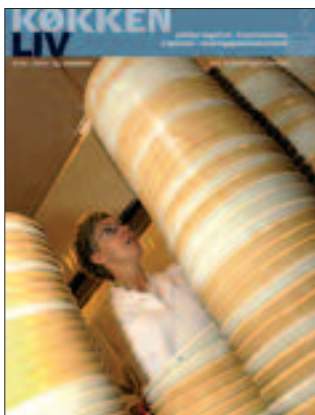


FOTO: CARSTEN BUCH

Svært at overskue. Udfordringerne hober sig op hos Madservice Bornholm. Bedst som medarbejderne har gjort gode, men dyrekøbte, erfaringer med at samle mange små køkkener til ét, taler politikerne om atter at flytte køkkenerne ud på plejehjemmene.

Dementi af madkritik

I det seneste nummer af Køkkenliv tog vi en rundtur til alle amtskredse, for at høre formændene om deres erfaringer og samarbejde op til kommunalvalget, hvor strukturreformen står allerøverst på lystavlen.

I Sønderjyllands amtskreds fortalte Anna Lajer, at der har været utilfredshed med den mad, som Det Sønderjyske Køkken har leveret. Det var en misforståelse og det beklager hun. Hun har ingen dokumentation for klager over maden. 

Søvnmangel øger appetitten

For lidt og for dårlig søvn øger appetitten og kan være medvirkende årsag til udvikling af overvægt og diabetes 2. Det viser undersøgelser på Institut for Human Ernæring, skriver Politiken.

Dårlig nattesøvn gør os uoplagte og parate til at springe motionen over. Med andre ord, aktivitetsniveauet falder. Uoplagthed kan også få os til at spise mere, især det, der giver hurtig energi.

Både øget appetit og lavt aktivitetsniveau øger risikoen for at udvikle fedme og diabetes.

En belgisk undersøgelse har desuden vist en markant forskel på udskillelsen af de appetitregulerende hormoner. De, der sov færrest timer, udskilte flere sultfremmende hormoner – og flere stresshormoner.



Økologiske spisepinde

En medarbejder ved et kinesisk dagblad anbefaler kineserne at spise med fingrene, i stedet for med spisepinde, skriver Politiken. Ideen med den radikale forandring i spisevaner er at beskytte miljøet.

Væksten i forbruget er nemlig stærkt stigende, også i Kina. Og selvom spisepinde-
ne selvfølgelig blot er en lille streg i et stort miljøproblem, så bruger kineserne ikke
færre end 45 milliarder sæt engangspinde om året. Og det koster dem 25 millioner
fuldvoksne træer. 

Fut i træningen



Alt for mange børn og unge fylder sig med tomme kalorier, sodavand, slik og is, når de dyrker idræt – blandt andet fordi det er det eneste, de kan købe i mange idrætshaller.

Projekt 'Mad i bevægelse', der er et samarbejde mellem Fødevarestyrelsen og Kræftens Bekæmpelse, arbejder på at ændre madkulturen hos børn og unge, der dyrker idræt, og inspirere til et bedre udbud af mad i hallernes kiosker og cafeterier.

Mad i bevægelse har blandt andet udgivet pjecen 'Hvad skal idrætsaktive børn og unge spise og drikke'. Den henvender sig til trænere, forældre og selvfølgelig de unge selv. Kostrådene er de 8 nye, som gælder almindelige sunde kostvaner. Men pjecen anbefaler desuden hvordan de daglige måltider sammensættes, og også hvad og hvornår det er godt at spise og drikke i forhold til træningen.

Pjecen får samtidig aflivet en række myte om, at det er godt for idrætsaktive unge at spise energibarer og andre hurtige kulhydrater i forbindelse med træningen. Det er bedre at spise sund mad inden træning. 

► www.mad-i-bevaegelse.dk/publikationer

Kun plads til lidt fyld



Hvis vi spiser sundt og tilpas, så vi får dækket vores behov for energi og næringsstoffer, så er der også plads til tomme kalorier. Men det er ikke mange – faktisk nok langt færre, end vi regner med, og færre end de fleste af os spiser!

Illustrationen er fra pjecen 'Hvad skal idrætsaktive børn og unge spise' og viser, hvad børn og unge på 11-15 år kan spise om ugen, forudsat at de er fysisk aktive 60 minutter om dagen, og at de øvrige måltider er sunde.

► Se også 'kostskolen', side 14.

www.mad-i-bevaegelse.dk

Ingen penge til mad

Der er ingen, der er i tvivl om, at sund og livsbekræftende skolemad vil være guld for rigtig mange børn. Både de alt for store, de lidt for klejne og alle de andre.

Men både fagfolk og fødevareproducenter er begyndt at tvivle på, om der følger vilje og penge med politikernes visioner for skolemaden.

Det fremgik af den skolemadskonferencen som Øresund Food Network m.fl. holdt først i november.

– Vi har hørt mange lovende ord om etablering af skolemad, men set meget få midler indtil nu, sagde lektor Niels Heine Kristensen, DTU.

Og Ole Linnet, direktør i FødevareIndustrien tilføjede:

Der er meget spredt fægtning i kommunerne lige nu, og hvis skolemadsordninger skal blive en succes, tror jeg, at man fra centralt politisk hold er nødt til at signalere, at man er villig til at hjælpe det i gang, og så må kommuner og forældre selv spæde til.

Formanden for fødevareudvalget, Christian H. Hansen (DF) sagde, at 'man sagtens kunne forestille sig, at nogle af pengene fra børnepuljen (der er på finansloven for 2006, red.), kunne bruges til skolemadsordninger.

– Men jeg vil understrege, at kommunerne også selv må tage deres del af det økonomiske ansvar, tilføjede han ifølge Altinget.dk.



Teknologi er andet end teknisk udstyr

Meget mere end mad – er titlen på Kost & Ernæringsforbundets nye teknologipolitik. Teknologipolitikken lægger op til debat om køkkenernes brug af teknologi – blandt andet ved at formulere visioner og krav for fremtidens køkken.

Når vi tænker teknologi, tænker vi nemlig som regel på teknisk udstyr – forskellige produktionsteknologier, blæstkølere og avancerede gryder ... Men fremtidens teknologi handler faktisk også om køkkenets ledelse, om uddannelser og kompetencer i køkkenet, om arbejdsmiljø, kvalitetsudvikling og køkkenets organisering.

Eksempelvis vil udbuddet af nye produkter og madkomponenter lægge pres på den traditionelle faglighed og udfordre køkkenerne til at tænke nyt og anderledes. Og det vil få betydning for køkkenets brug af ressourcer, arbejdsmiljøet osv.

Derfor opfordrer forbundet køkkenerne til at sætte dagsordenen for indførelse af ny teknologi.



Diskuter kvaliteten før prisen

Op til kommunalvalget sendte Kost & Ernæringsforbundet et debatindlæg til 17 af landets aviser, med en opfordring til politikerne om at sætte fokus på kvaliteten fremfor prisen, når de efter valget skal diskutere maden i de nye kommuner.

– Lad os – i stedet for at lade os forblænde af tal – diskutere serviceniveauet i en offentlig madservice, hvor kvaliteten er i top. Jeg vil gerne anbefale politikerne, at I som udgangspunkt finder et fælles højt kvalitetsniveau for den offentlige madservice. Et fælles niveau for kvaliteten, som I vil være bekendt at præsentere borgerne for, skrev Ghita Parry.

Debatoplægget opfordrede kommunerne til at bruge de fagfolk – ‘køkkenassistenter, ernæringsassistenter, køkkenledere, økonomaer, PBere i cateringledelse, køkkenledere og kliniske diætister’ – der hver dag arbejder med den offentligt finansierede madservice til at kvalificere diskussionen om maden.

– Vi har både uddannelsen, ekspertisen og erfaringen. Som offentligt ansatte er vi jo også ansat til at diskutere madservice og til være med til at sikre kvaliteten i den offentlige madservice. Så sæt kvaliteten på dagsordenen i de nye kommuner, skrev formanden. 🍲

Flere sygedage hos stressede

Sygefraværet blandt ansatte i det offentlige har været stærkt stigende i de sidste fem år og de har tilsyneladende langt flere sygedage end privatansatte. Det viser en undersøgelse fra Dansk Arbejdsgiverforening, skriver Berlingske.

Samtidig viser tal fra en ny undersøgelse, som FTF har gennemført, at stressede medarbejdere har flest sygedage.

Formand for FTF, Bente Sorgenfrey, forklarer stress og sygedage med, at tempoet inden for den offentlige sektor er skruet voldsomt op.

– De ansatte presses af manglende vikardækning ved fravær og barsel, siger hun blandt andet.

Dennis Kristensen, formand for FOA, forudser at kommunalreformen vil øge de offentliges sygefravær.

– Arbejdet kommer til at tårne sig op for de ansatte. Samtidig med, at de skal køre butikken videre og passe børn, syge eller ældre, så skal de også planlægge hvordan butikken skal se ud i fremtiden. Det kan belaste arbejdsmiljøet og øge sygefraværet endnu mere, siger han. 🍲



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Fra pære til æble

Kvinder har ændret facon med årene. Det viser en britisk undersøgelse, skriver Politiken.

Kvindernes taljemål er øget fra gennemsnitligt 69 cm til 86 cm. Det betyder, at de har fået en mere lige og dermed en mere maskulin kropsform. Da kvinderne samtidig er blevet tykkere får de æbleform – som mændene – i stedet for som tidligere pæreform.

Berit Heitman, der er professor og forskningsleder på Institut for Sygdomsforebyggelse vurderer, at de samme ændringer er sket herhjemme. Dog har kvinderne herhjemme ikke taget lige så meget på, som de britiske kvinder.

Ændringen fra pære til æble skyldes både dårlige madvaner, for meget alkohol, mangel på motion og stress, mener Berit Heitman.

Med andre ord, kvinderne har tillagt sig en mere mandlig livsstil og får derfor også en facon som mændene.

Når det lige præcis er på maven, at fedtet sætter sig, så er det fordi fedtvævet her lettere påvirkes af forandringer i kroppen end fedtvævet andre steder, forklarer Berit Heitmann.

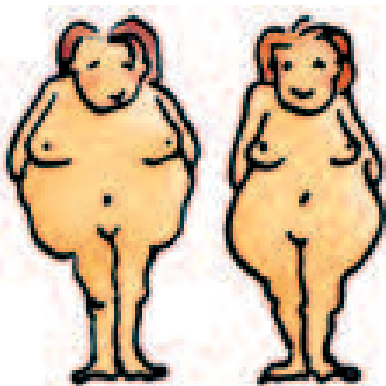
– Når man er stresset udskilles hormonet kortison, som bidrager til vægtøgning. Men det særligt aktive fedtvæv i bughulen er mere modtageligt for hormonpåvirkningen, forklarer hun.

En anden forklaring på, at det er på maven, at det overskydende fedt lejr sig, kommer fra Emma Stiles, der er ernæringsforsker på University of Westminster.

Hun mener, det skyldes, at vi spiser flere kulhydrater og derfor har øget produktionen af insulin. Det nedsætter produktionen af det kvindelige kønshormon østrogen. Og derfor kommer vi til at ligne mændene, mener hun.

Hvis vi ligner mændene i form, vil vi måske også få deres sygdomme, forudser Berit Heitmann.

Det drejer sig om hjertekarsygdomme og diabetes 2, som mænd statistisk set får ti år før kvinder, netop fordi fedtet fordeler sig forskelligt i kroppen.



TEGNING: TORBEN WILHELMSEN



I 2003 blev fem kommuner og et amt lagt sammen til Bornholms Regionskommune. Og sammen med en helt ny organisation i kommunen, hvor forvaltningerne blev nedlagt og erstattet af 122 selvstændige virksomheder, førte det til en række ændringer for køkkenerne.

Slinger i køkkenvalsen i regionskommunen

På Bornholm har de prøvet det.

Alle de forandringer som mange køkkenfaglige står overfor, når strukturreformen træder i kraft.

Og de deler gerne ud af deres erfaringer.

Selv er de lige nu ved at gå i knæ over politikere, der vil tilbage til små produktionskøkkener.

Klippeøens køkkenpersonale er tæt på at opgive ævred. Først blev personale, ledere og ressourcer – fra fem kommuner og et amt – hældt i den store fælles gryde. Efter mange omrøringer i gryden, der blev stadig større, er personalet ved at komme op til overfladen igen. Blot for endnu engang at møde nye signaler fra politikerne: Madproduktionen bør ud på plejehjemmene.

Tak for kaffe, siger køkkenfolkene på Bornholm. Der alt andet end længes efter forandringer.

Ny struktur, nye muligheder

Fælleskøkkenet i Rønne arbejder på højtryk. Det er mandag formiddag. *Anette Rasmussen* er TR, og *Hanne Stuhr* er ledende økonoma. De må afløse hinanden ude i køkkenet, så de én af gangen kan få tid til at snakke med Køkkenliv her på kontoret. Nina Kragsskov, den yngste af de tre, er leder af Madservice Bornholm. Det vil sige, hun styrer tre store produktionskøkkener, seks medproduktionskøkkener og 130 ansatte.

Det er næsten tre år siden, at Bornholms fem kommuner og amtet i 2003 blev lagt sammen til Bornholms Regionskommune. Samtidig blev forvaltninger nedlagt og erstattet af 122 nye kommunale virksomheder med udstrakt selvstændighed. Det betød nye krav og nye muligheder – som Nina Kragsskov i dag er glad for.

– Vi vil ikke bytte den nye struktur tilbage til forvaltningsniveau. Vi har fået en frihed i virksomheden, som jeg ikke vil undvære. Ved at være en stor virksomhed har vi større frihed og råderum økonomisk f.eks. til efter-

uddannelse og lønstyring. Og det har givet fordele, siger Nina Kragsskov.

Køkkenliv er på jagt efter de bornholmske erfaringer, der måske kan bruges over hele landet, nu hvor køkkenfolk skal finde en vej gennem kommunalreformen. Personale og ledelse på Bornholm er på mange måder tilfredse med det resultat, man er nået til. Men det har bestemt ikke været lige ud ad landevejen.

Uden opskrift

– Det har været spændende, siger Hanne Stuhr og lader øjnene rulle en gang.

Det var mere spændende end sjovt, forstår man. Ingen havde en 'opskrift' at gå frem efter, da kommunesammenlægningen kom.

– Jeg tror ikke, det var muligt, at være klædt på til det på forhånd. Vi har måttet kæmpe os ud af kaos efterhånden, som det er kommet, siger Nina Kragsskov. Først blev de bornholmske køkkener organiseret i to kommunale virksomheder. Bare 10 måneder senere blev de så slået sam-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Selvkørende. Indtil videre klarer hun både indkøb og madlavning selv og bekymrer sig ikke om politikernes vægelsind, når det drejer sig om maden fra 'det offentlige'. Om den skal være varm eller kold og komme fra ét stort køkken eller mange små.

→ men til én virksomhed, Madservice Bornholm.

– Det var vores eget bud, at der skulle være to virksomheder, men det holdt bare ikke ret længe, siger Nina Kragsskov. Hun og Hanne Stuhr erkender, at man ikke fra personalet og ledelsen havde nogen langsigtet plan klar til politikerne, da de skulle tilrettelægge madservicen i den nye stor-kommune på Bornholm. Derfor er det blevet til, at politikerne har villet spare penge ved at udnytte stordriftens muligheder.

– Hvert halve år har der været større ændringer fra politikerne, og det er økonomien, der ligger bag. Når de har krævet besparelser, er vi selv kommet med nogle bud på, hvordan det kunne gøres. Vi har sparet politikerne for rigtig mange penge, påpeger Nina Kragsskov.

Og det har blandt andet kostet kolleger. Hvor mange der er sagt farvel til i processen, kan de ikke lige sætte tal på. Men i Rønneområdet anslår de, at ca. hver femte er forsvundet.

Tillidsrepræsentanterne skal snakke sammen

Medarbejderne i de bornholmske køkkener har mærket sammenlægningen på egen krop.

– I starten var tingene ret kaotiske. Vi havde tre chefer på tre år, konstaterer Hanne Stuhr.

Også for Anette Rasmussen har det været en drøj tid:



– I halvandet år har vi været nede i en bakkedal. Det har været utrygt hele vejen igennem, mener hun. Som tillidsrepræsentant er hun ikke i tvivl om, hvad hun vil råde sine kolleger i resten af landet til, allerede inden sammenlægningerne står for døren:

– Vi står stærkere, hvis vi snakker sammen. Lav en midlertidig MED-struktur. Sørg for oplysning til kollegerne. Jo flere der kan komme med i udvalgene jo bedre, for så kan de rapportere tilbage til kollegerne. Lav tværgående arbejdsgrupper imellem køkkener fra de forskellige steder. Oplysning, oplysning, oplysning betoner Anette Rasmussen.

Ikke fordi hun selv har været super til det, mere fordi hun har savnet det.

– Bare det at skulle ringe til hinanden var svært, erkender hun.

Og beklager samtidig, at hun heller ikke fik den store opbakning fra sit forbund i processen.

Styr på meget mere end mad

På Bornholm skete der to store forandringer samtidig.

Fem kommuner og et amt blev lagt sammen til én regionskommune. Og de dengang 5-6 traditionelle forvaltninger i kommunen blev til 122 selvstændige kommunale virksomheder. På ældreområdet er det for eksempel fem virksomheder, der sørger for øens plejehjem og døgnpleje. Og også visitation og madservice er selvstændige virksomheder.

Ikke mindst den sidste forandring fik store konsekvenser for lederne, og det kom bag på dem.

Nina Kragsskov og Hanne Stuhr har



FOTO: CARSTEN BUCH

Ud af kaos. Vi har måttet kæmpe os ud af kaos efterhånden, som det er kommet siger Hanne Stuhr, Annette Rasmussen og Nina Kragsskov (fra venstre). De havde ikke selv nogen langsigtet plan klar til politikerne ved omlægning til storkommunen og erkender, at politikerne udnyttede det til at spare på køkken-driften. Det får dem til at opfordre andre til at snakke sammen og sørge for oplysning til kollegerne.

taget udfordringen op. Ellers var de ikke ledere i dag. Men de lægger ikke skjul på, at det har krævet meget, som ligger langt uden for deres egentlige fag.

– Mit overblik krakelerede fuldstændigt, indrømmer Hanne Stuhr. Forvaltningen forsvandt jo. Fra den ene dag til den anden. Vi fik overdraget løn- og personaleadministration og skulle stå for ansættelser og afskedigelser, også de formelle breve. Der blev holdt en temadag fra 9 til 15 for os, og så var det ellers vores ansvar.

Som leder af MadserviceBornholm er Nina Kragsskov stort set ansvarlig for alt, der har med virksomheden at gøre.

– Vi er blevet eksperter i gulvbelægninger, vedligeholdelse af taget, com-

putere, ja det hele, siger hun med et ironisk grin.

– Lige efter sammenlægningen kunne de ikke engang stille om til én, der kunne hjælpe os, for de vidste ikke, hvor i regionen personen sad henne, vedkommende havde måske fået et andet job – eller også fungerede omstillingen ikke, fortæller Hanne Stuhr. Og i øvrigt var det ikke deres opgave længere at hjælpe os! Men i dag har vi da en kontaktperson, vi kan ringe til, når vi er i tvivl.

Ved hvad det koster at køre forretningen

– Økonomien var også en stor udfordring, tilføjer Nina Kragsskov. Man vidste jo ikke, hvad der var brugt på maden på de forskellige plejehjem. Der

var ikke nogen fælles dagskostpris. Vi havde ikke nogen personalepolitik. Og hvor gik grænsen mellem de nye virksomheder på ældreområdet?

Det sidste kan stadig skabe diskussion. For grænsen kan for eksempel gå midt igennem et plejehjem. De seks medproduktionskøkkener ude på øens plejehjem, som Madservice Bornholm i dag driver – med personale, inventar og maskiner – de hører under én af de fem ældrevirksomheder.

– Hvem skal så betale for pedelarbejdet og når køkkenelevatoren går i stykker, spørger Nina Kragsskov. Måske er det bare 15.000 kroner, vi diskuterer, og det kan virke banalt, indrømmer hun. Men vi skal tage penge for hver eneste kande kaffe, vi leverer.

– Vi har været benhårde. Vi driver en forretning, supplerer Hanne Stuhr.

Og Nina Kragsskov er stolt over, at hendes virksomhed næsten løber rundt i sig selv, bortset fra et lille tilskud, der mest går til diætmaden.

Selvom den nye organisation betyder, at Madservice Bornholm selv skal klare mange opgaver, der før lå i forvaltningen, er der ikke kommet ekstra penge eller tid til disse opgaver. Udvikling af edb har vi også selv betalt, tilføjer Nina Kragsskov og konkluderer: til gengæld ved vi præcis, hvad vi laver, og hvad det koster! 🍲

Centralisering var forkert

Ét plejehjem har fået maden tilbage. Hvis andre ønsker det samme, 'kan vi jo ikke sige nej', siger medlem af ældreudvalget på Bornholm, mens køkkenpersonalet er desperate ved tanken om at skulle vende bøtten endnu engang.

Og så sker det. Lige op til valget. At Venstres medlem af Ældre- og Handicapudvalget og kandidat ved valget, *Birger Rasmussen* har besøgt leve-bomiljøer på Sjælland.

– I bakspejlet må vi erkende, at beslutningen om en central madvirksomhed har vist sig at være forkert. Det har kostet penge, men også sved og tårer. Personalet er hårdt prøvet med alle disse forandringer, men vi er nødt til at vende bøtten. Vi må sætte os ned og finde ud af, hvordan vi fremover skal levere mad til de ældre. Indtil nu har det været økonomien og virksomheden, der har præget beslutningerne, men der er en voksende politisk forståelse for, at det er brugerne, det handler om. Jeg ønsker decentralisering og indtænkning af leve-bomiljøer i den nye plan for området, som vi bliver nødt til at lave her efter valget, siger Birger Rasmussen.



FOTO: CARSTEN BUCH

Til grin. Medarbejderne har svært ved at tage det alvorligt, når politikerne godt to år efter den store centralisering snakker om at flytte maden tilbage på plejehjemmene.

Hvorfor centraliserede I madservicen, hvis det var en forkert beslutning?

– Forudsætningen for den tidligere beslutning er bristet, mener Birger Rasmussen.

– De hjemmeboende har ikke længere mulighed for at få varm mad fra Madservice Bornholm. Den valgmulighed havde vi lovet dem. Mange har valgt at få mad fra en privat leverandør. Det udhuler økonomien for de resterende. Det psykiatriske plejehjem i Rønne laver snart selv maden, og flere andre plejehjem ønsker at gøre det samme.

Køkkenet skal være omdrejningspunkt

At det er kommunalbestyrelsen selv, der udhuler grundlaget for Madservice Bornholm ved at lade det psykiatriske plejehjem, Slottet, overtage madlavningen, indrømmer Birger Rasmussen. Netop dette plejehjem hører, som det eneste på øen, under Psykiatrivirksomheden, altså ikke én af ældrevirksomhederne. Da de på Slottet fremlagde et regnskab, der viste, at det ikke kostede kommunen ekstra, kunne politikerne ikke sige nej til deres hovedargument: »Køkkenet er hjertet i ethvert hjem. Det skal være et levende omdrejningspunkt for dagens aktiviteter. Maden skal så vidt muligt laves, om ikke sammen med beboerne, så i hvert fald så tæt på dem som

Langt fra hovedbestyrelsen til køkkengulvet

Når man læser i Køkkenliv 18/05, hvilke ønsker nogle medlemmer af Kost & Ernæringsforbundets hovedbestyrelse nærer til kommunesammenlægningerne, skulle man tro, de nye ønsker på Bornholm var kræs. Hovedbestyrelsens medlemmer håber jo blandt andet på færre store produktionskøkkener og tættere kontakt mellem brugere og køkkenpersonale.

Men på kontoret i Fælleskøkkenet i Rønne trækker man på smilebåndet.

Tillidsrepræsentanten, den ledende økonoma og virksomhedslederen for Madservice Bornholm er enige. Smilene bliver anstrengte.

– Hovedbestyrelsen er langt fra hverdagen. Det sociale aspekt af vores arbejde har aldrig betydet noget særligt. Heller ikke, da vi var ude på plejehjemmene. Det var jo ikke os, der gik ud med maden og mødte beboerne i hverdagen.

– Det, at vi nu alle arbejder i en stor virksomhed, har betydet flere forbedringer med hensyn til bedre arbejdsvilkår, efteruddannelse og større faglighed. Og hvis madlavningen flyttes tilbage på plejehjemmene i mindre enheder, så risikerer vi, at ufaglært personale overtager arbejdet og at de forbedringer, vi har opnået, går fløjten igen, siger de samstemmende.

muligt. Og vi får en bedre fleksibilitet i hverdagen.«

– Vi kan jo heller ikke sige nej til de andre plejehjem, når de ønsker det samme. Og det er der flere og flere, der vil gøre, mener Birger Rasmussen.

Tak for kaffe

På de umagelige stole på kontoret i Fælleskøkkenet i Rønne har man svært ved at kapere de nye udmeldinger. Tillidsrepræsentant *Anette Rasmussen* tager sig til hovedet og griner, mens hun læner sig tilbage.

– Hvad skal vi stille op med de skiftende meldinger? Man hopper sådan frem og tilbage. Vi kan bare ikke klare det lige nu.

Ledende økonoma *Hanne Stuhr* skrev et vredt læserbrev og fortalte politikerne, at de skaber et dårligt arbejdsklima på den måde.

Og leder af Madservice Bornholm *Nina Kragsskov* tror ikke, politikerne ved, hvad det koster at decentralisere madproduktionen.

– Når de flytter madproduktionen tilbage på plejehjemmene, skal det jo ikke bare foregå i en kælder et eller andet sted. Det skal jo være en integreret del af beboernes hverdag. Hvis de vil gøre det, skal de gøre det rigtigt, siger hun. Men hun har ikke nogen forventning til, at det vil ske. 

Vejer du for meget

BMI kan vise, om der har sat sig for meget på sidebenene. Men et grundigt kik i spejlet er nu også en god metode.

I Danmark findes der ca. 1,3 millioner overvægtige, heraf er 400.000 svært overvægtige.

Overvægt øger risikoen for at få forhøjet blodtryk, hjerte-karsygdomme, type 2-diabetes og kræft.

Er man i tvivl, om man har for mange kilo på sidebenene, findes der forskellige metoder til at finde ud af, om man er overvægtig eller ej.

En måde er at bruge BMI, som står for Body Mass Index eller på dansk kropsmasseindeks.

Bodymassindex

BMI er kropsvægten i kg divideret med højden x højden i meter.

Det vil sige, at en voksen, der er 1,75 m høj og vejer 100 kg, har et BMI på:

$$\text{BMI} = \frac{100}{1,75 \times 1,75} = 33$$

Nedenstående tabel viser Verdenssundhedsorganisationen WHO's klassifikation af overvægt hos voksne.

Det fremgår, at en person med et BMI

på 33 klassificeres som fed, hvilket svarer til svær overvægt.

BMI	Klassifikation
< 18,5	Undervægt
18,5-24,9	Normalvægt
25-29,9	Overvægt
> 30	Fedme (svær overvægt)

For børn og unge anvendes der et aldersjusteret BMI, hvor man tager hensyn til alder, højde, køn og pubertetsudvikling.

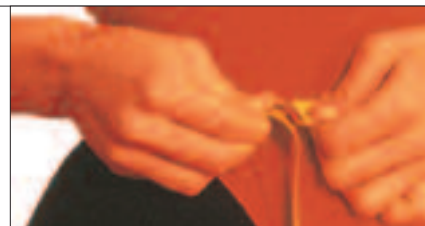
Fedt eller muskler

BMI-metoden har den svaghed, at den ikke tager højde for, hvad kroppen er sammensat af. Mange idrætsfolk har f.eks. et forholdsvis højt BMI uden at være overvægtige, fordi muskler vejer mere end fedt.

Er man i tvivl, om en høj BMI skyldes fedt eller muskler, er det en god idé at måle sin taljeomkreds.

Den vil afsløre, hvor fedtet sidder på kroppen. Fedt på maven (æbleform) ses typisk hos mænd og er mere skadeligt for helbredet end fedt på balder, hofter og lår (pæreform), som ofte ses hos kvinder.

Mænds taljeomkreds bør være under 94 cm og kvinders bør være under 80.



Hvis taljeomkredsen er over 102 cm for mænd og over 88 cm for kvinder anbefales det, at man taber sig af hensyn til helbredet (se side 7).

I det daglige er den bedste metode, til at se om man er overvægtig eller ej, at stille sig foran et spejl uden tøj på.

Energibehov

Spiser man for lidt eller for meget i forhold til energibehovet, vil det på lang sigt have negative konsekvenser for helbredet.

For voksne, som er normalvægtige, skal energiindtag og energiforbrug være lige store for at bevare en konstant vægt.

Hvor stort energibehovet er, afhænger blandt andet af om man er mand eller kvinde, fysiske aktivitetsniveau, vægt, alder, om man er gravid m.m.

I tabellen til højre kan du se hvor meget energi, der anbefales til voksne med en stillesiddende og en aktiv livsstil.

KOSTKOLEN



I det foregående og i de kommende numre bringer Køkkenliv artikler i serien 'Kostskolen', som genopfrisker forskellige faglige aspekter af det kost- og ernæringsfaglige arbejde.

Tallene i tabellen er usikre, da der kan være stor variation i begreberne 'stillesiddende arbejde' og 'fysisk aktivitet' i fritiden. Tallene bør derfor anvendes på grupper og ikke enkeltpersoner.

Tabellen viser, at mænd på 20 år med stillesiddende livsstil har et energibehov på ca. 12.300 kJ. En tilsvarende gruppe mænd med en aktiv livsstil har et energibehov på 13.800 kJ. Det øgede energibehov på 1.500 kJ til de aktive, svarer til energien i 600 gram æbler eller en oksemørbradbøf på 250 gram.

Der findes et tilsvarende skema for børn og unge.

Aktivitet	Tempo	Energiforbrug/time
Gang	5-6 km pr. time	1.250-1.650 kJ
Jogging/løb	6-8 km pr. time	2.500-5.450 kJ
Havearbejde	Let-hårdt	1.050-2.100 kJ
Svømning	20-40 m pr. minut	1.450-2.950 kJ

Motion skal der også til

Ved den seneste revision af de Nordiske Næringsstofanbefalinger – blev fysisk aktivitet føjet til. Det skyldes at daglig aktivitet kan bidrage til forebyggelse af livsstilsrelaterede sygdomme som hjertekarsygdomme, knogleskørhed og visse typer af kræft.

Børn og unge anbefales mindst 60 minutters fysiske aktivitet hver dag, mens voksne anbefales mindst 30 minutter med moderat og/eller stærkere intensitet svarende til et energiforbrug på ca. 630 kJ.

Aktiviteten kan fordeles på kortere perioder i løbet af dagen. Det er en god ide, at aktiviteterne er forskellige, så der er mulighed for at udvikle forskellige aspekter af 'fitness' – det gælder kondition, muskelstyrke, smidighed, hurtighed, bevægelighed og koordination.

Ovenfor ser du eksempler på fysisk aktivitet, det gør det muligt at forbrænde mere end 630 kJ på 30 minutter. 

Opgave: Udregn dit eget BMI

$$\text{BMI} = \frac{\text{vægt}}{\text{højde} \times \text{højde}} =$$

Se mere

► BMI: www.altomkost.dk

► Nordiske Næringsstofanbefalinger: www.foedevarestyrelsen.dk

Køn og alder	Kropsvægt	Stillesiddende livsstil	Aktiv livsstil
		Stillesiddende arbejde og begrænset fysisk aktivitet i fritiden	Stillesiddende arbejde og regelmæssig fysisk aktivitet i fritiden
	Kg	kJ/dag	kJ/dag
Mænd			
18-30 år	76	12.300	13.800
31-61 år	77	11.800	13.300
61-74 år	74	10.600	12.000
75 år +	73	9.600	10.800
Kvinder			
18-30 år	62	9.400	10.700
31-61 år	63	9.200	10.400
61-74 år	63	8.500	9.500
75+ år	62	8.200	9.300

Skemaet er fra de Nordiske Næringsstofanbefalinger.

Glæden vej faget



NAVN: Åbakken Plejehjemskøkken
ALDER: fra 1976
ARBEJDSSTED: Hurup, Sydthy
Kommune
KOLLEGER: 17 medarbejdere
i køkkenet
LEVERER TIL: 250 ældre og tre
skoler.



Hver dag er en festival

På parkeringspladsen bag plejehjemmet Åbakken i Hurup på Thy står seks store containere klodset op i vatter. Plejehjemmet er ved at blive bygget om til leve-bomiljø, så man kunne godt tro, at containerne var fyldt med håndværkere. Men nej... Åbner man døren, er sandsynligheden for at støde ind i en køkkenassistent stor – lige som man vil se for eksempel en 300 liters gryde, opvaskefaciliteter, kølerum, lagerreoler, gryder, pander og røreværktøj. Og en livlig aktivitet ...

Containerner har siden august været Sydthy Kommunes produktionskøkken. Her bliver lavet middagsmad til både beboerne på Åbakken og tre andre plejehjem samt ældre hjemmeboende – i en kombination af varm-, køle- og frostproduktion. Desuden bliver der lavet skolemad til tre skoler.

Egentlig er det et mobilt køkken, som bliver brugt til festivaler rundt om i landet. At det er havnet på p-pladsen i Hurup er ledende økonomi Karin Nielsen en af de ansvarlige for.

– Jeg hørte om Tokes mobile containerkøkken gennem en konsulent, vi har kontakt med. Egentlig skulle vi have etableret et midlertidigt køkken i kælderen på plejehjemmet, men det her var meget bedre, syntes både jeg, TR'en og sikkerhedsrepræsentanten i køkkenet. Og det fungerer faktisk over al forventning, siger Karin Nielsen – til trods for at hendes første reaktion var 'nej, det kan man da ikke'. Men da hun hørte, at der normalt laves mad til 1.500 på en festival, tænkte hun: 'hvis de kan, kan vi også'.

Hvad siger personalet til det?

– De siger, 'det er vel nok godt, vi fik det sådan her og ikke fik lavet et midlertidigt køkken i kælderen'.

– Selvfølgelig er der også ting, som er både trælse og besværlige, men pigerne har taget det som en udfordring. De er på lejr. De griner, pjatter – og slider i det! Der er meget, som skal transporteres frem og tilbage mellem containerner og lagerrum i kælderen, og pladsen er trang. Det stiller store krav til samarbejde og planlægning..

Hvad er besværligt?

– Afstandene er større. Min souschef og jeg har et midlertidigt kontor inde midt i centerbygningen, langt fra containerkøkkenet. Det betyder en anden kommunikationsform, når en besked eller ændringer til pakke- og kørelister skal ud i køkkenet. Forholdene gør, at vi hele tiden skal tænke på en anderledes måde. Så vi glæder os rigtigt meget til vores nye køkken – som vi selv har været med til at designe. Vi håber at flytte ind i starten af december, siger Karin Nielsen.

Det vil sige, at I ved hvordan verden ser ud frem til 1. januar 2007, hvor den nye storkommune kommer?

– Ja, det gør vi. Men ikke derefter. Sydthy kommune har valgt at centralisere middagsmadproduktionen hos os, og det nye køkken er designet, så der er en overskydende kapacitet. Vi kan godt tage flere opgaver ind. Indtil nu har vi haft stor indflydelse på de mange forandringer. Og vi er meget glade for, at køkkenpersonalet allerede nu er med ude i de nye leve-boenheder nogle timer alle hverdage. Så i det hele taget føler vi os godt rustet til at møde de udfordringer, som fremtiden måtte bringe, siger Karin Nielsen. 



FOTO: JENS BACH

Klar til ny lønmodel

Sundhedskartellet fik indført en ny lønmodel, der træder i kraft til april. Den blev forklaret sammen med mange andre fakta i den nye overenskomst.

Der var dyb koncentration og panderynken hos de omkring 350 tillidsrepræsentanter og ledere i den store sal i Odense den første tirsdag i november.

Forbundet havde indkaldt til orienteringsmøde om overenskomsten for de ansatte i kommuner og amter, der blev vedtaget i foråret. Nu træder Sundhedskartellets lønmodel snart i kraft. Så tiden er kommet til at se nærmere på, hvad overenskomsten betyder.

Prestige lig løn

Ghita Parry, forbundets formand, sagde, da hun indledte dagen, at hun er overbevist om, at der er klar sammenhæng mellem løn og faglig prestige.

– Skal vi have mere i løn og bedre vilkår, så skal vi helt ind på scenen og få medspillerne til at se på os, som eksperter på dét med maden og med ernæringen, sagde hun og fortalte om sine oplevelser på den høring Folketingets Fødevarerudvalg har holdt om offentlig forplejning.

For alt det forbundet arbejder for blev sagt i det ene indlæg efter det

andet. Og der var fuld opbakning til os og vores fag fra alle oplægsholdere, sagde Ghita Parry, som selv var i fokus på høringen som repræsentant for forbundets medlemmer.

– Vi har en fælles opgave med at vise omverdenen, at vi er de rigtige til arbejdet. At vi ikke er amatører, men glade professionelle. At vi kan det med mad og ernæring, slog hun fast.

Vi vil have mere

Forbundets formand sagde, at hun er tilfreds med OK05, men at det, der sker mellem forhandlingerne, tæller mindst lige så meget.

– Der er virkelig noget at kæmpe for de kommende år. Vi vil have mere i løn. Vi vil have mere i pension. Vi vil ikke hænge efter de andre grupper i Sundhedskartellet. Vi er mindst lige så meget værd som de andre. Og det skal afspejle sig i løn og pension. Vi fik denne gang lidt mere i løn og mere i pension, sagde Ghita Parry.

Den nye lønmodel, som Sundhedskartellet fik indført og de muligheder, der er for at forhandle sig til mere i løn og pension lokalt, var hovedelementer i den gennemgang af OK resultatet, folk fra forbundets forhandlingsteam stod for.

6.100 kr. er laveste tillæg

Lønskemaer blev gennemgået og tal og tillæg fløj gennem luften. Og spørgsmål var der nok af, da summemøder



Professionel. Lønnen hænger sammen med den faglige ekspertise. Så vi må vise omverdenen at vi kan det med mad og ernæring, lød det fra formanden på forbundets OK møde i Odense.

blev fulgt af muligheden for at stille spørgsmål og straks få svar.

Flere spørgsmål handlede om de 6.100 kr., som er det laveste tillæg, der kan gives fremover til basispersonalet. Færre vil få tillæg, lød bekymringen. For ledere er der i øvrigt ingen grænse

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



OK på tryk

Overenskomsten, der trådte i kraft den 1. april 2005 og gælder til den 1. april 2008, er ikke trykt endnu. Faktisk er den endnu ikke redigeret færdig. Traditionelt går der et godt stykke tid, når overenskomstforhandlingerne er færdige, før alt er forhandlet færdigt. Og først når hvert et komma er på plads, kan overenskomsterne trykkes.



Omregn din løn på www.kost.dk

Der laves et elektronisk omregningssystem, der regner lønnen i dag om til den nye lønmodel. Omregneren, der kan bruges både af basispersonale og af ledere, ventes at være klar inden længe. Og lige så snart den er klar, bliver den lagt på forbundets hjemmeside.

Den nye lønmodel for medlemmerne i Sundhedskartellets organisationer træder i kraft den 1. januar 2006 for ledere og den 1. april 2006 for basispersonalet.

FOTO: NIELS LUND

Strafgebyr. Arbejdsgiverne skal udmønte de lokale lønmidler til Sundhedskartellets medlemmer. Ellers straffes de med et gebyr.

→ for, hvor lave – eller hvor høje – tillæggene kan være.

Ud over lønmodellens trin er de lokale muligheder mange. Og tillæg inden for de fire funktionsområder, der er en del af aftalen om den lokale løndannelse, skal nu forhandles med blik for fagets kompetencer.

Kompetencer giver tillæg

Ideer til hvilke tillæg, der er oplagte for kost- og ernæringspersonalet at arbejde med, blev præsenteret i dagens andet tema om de lokale muligheder.

Arbejdsmarkedschef Kirsten Skovsby sagde, at hun ikke har nogen facitliste, men rigtig mange forslag til hvilke tillæg, der er relevante for forbundets medlemmer, når kompetencerne skal honoreres.

Og arbejdsgiverne i kommuner og amter skal forhandle. Det nytter ikke noget, at de bare lader stå til.

Garanti for udmøntning

I den nye aftale står der nemlig, at de enkelte kommuner har pligt til at indkalde organisationerne fra Sundhedskartellets område for at aftale forhandlingsproceduren. Kommunerne har altså, står der sort på hvidt i overenskomsten, pligt til at være aktive.

Og er de ikke det, er der pr. 1. januar 2007 i overenskomsten indføjet en



Hvem er hvem

Basispersonalet er i overenskomsten beskrevet som køkkenassistenter/ernæringsassistenter, kostfagligt eneansvarlige, økonomaer, økonomaassistenter, instruktionsøkonomaer og kliniske diætister.

Og lederne, som har deres egen lederoverenskomst, er dem, der har personaleledelse.

OK i staten

Overenskomsten for de ansatte i staten er endnu ikke forhandlet færdig. Når overenskomsten er klar, indkalder forbundet tillidsrepræsentanter og ledere fra staten til orienteringsmøde.

garanti for, at arbejdsgiverne også udmønter de lokale midler, og at de går til medlemmer fra Sundhedskartellets organisationer.

Gør de ikke det, straffes arbejdsgiverne. Så skal der lægges et strafgebyr på 15 procent af de lokale midler oveni. Derfor skulle der være sikkerhed for, at pengene, som aftalt, ender i de ansattes lommer. 🍷

Tag med på elevtræf

Grib chancen for at møde andre under uddannelse inden for vores fag. Alle elever og studerende i Kost & Ernæringsforbundet kan møde hinanden til elevtræf og generalforsamling i den første weekend i februar.

Vi skal råhygge, netværke og diskutere spændende emner, der helt sikkert giver noget med hjem. Ud over at vi holder generalforsamling i Elevforeningen.

Alt sammen – fra lørdag morgen til søndag efter frokost – og det er helt gratis for medlemmer af forbundet. Rejsen betaler forbundet også.

Frede Bräuner er lærer og sundhedskonsulent. Han kalder sit foredrag for 'En sukkernarkomans livshistorie og lidelser'. Og en ergoterapeut viser os, hvordan vi skal stå og gå, så vi kan undgå at vores krop siger stop.

I løbet af weekenden er der også både debat om uddannelsen til ernæringsassistent og altså generalforsamling i Elevforeningen. Og lørdag aften skal musklerne røres – også lattermusklerne – når vi sammen skal linedanse. Senere snakker og hygger vi i natklubben.

Vi ses!

*Louise, Aviaq, Christina, Ditte og Jane
Elevbestyrelsen*

Tid: Lørdag den 4. februar kl. 11 til søndag den 5. februar kl. 13.30

Sted: Grand Park Hotel, Korsør

Pris: gratis – og du får refunderet transportudgifterne, når du tager den billigste rejse.

Tilmelding til: Stella Bangsbo, sb@kost.dk, tlf.: 33 41 46 75 eller www.kost.dk

Tilmeldingsfrist: mandag den 5. december 2005

Kommentar til køkkenernes kommunalvalg

I Køkkenliv 19/05 læste jeg en udtalelse fra kreds 11 i artiklen 'Køkkenernes kommunalvalg'.

Jeg er tidligere økonoma på det omtalte plejehjem, men jeg følte mig ikke ramt, for jeg har ikke lagt skjult på, at jeg kæmper for, at de ældre skal have en optimal forplejning.

Der var enighed blandt plejhjemslederne, om at alle køkkener skulle bevares, og at de ældre ikke skulle have frostmad. Men en økonoma og en økonomichef overbeviste byrådet om de store besparelser, og derfor byggede man et stort nyt køkken for ca. 10 år siden.

Der skrives i indlægget om, at der ikke er samarbejde, men det ønsker økonomaen i frostkøkkenet heller ikke.

Problemet er, at køkkenet ikke er rentabelt, men der var blevet advaret: hvad er

et plejehjem uden et køkken – altid opvarmet mad og ingen duft af frisklavet mad? Og hvad med fester og fødselsdage?

Det viste sig, da et plejehjem i Struer fik frostmad i en måned som et forsøg. Det var for dyrt, og der var ingen rester til madpakke og frokost.

Vi kan ikke være bekendt, at der skal spares på mad til ældre og syge, og at mange er underernærede.

Det er rigtigt, at min mand er formand for ældrerådet i Struer. Det er jeg glad for, for han kæmper for, at de ældre skal have god pleje og god mad i Struer Kommune. Om det lykkes kan kun fremtiden vise. 

*Elly Østergaard – tidligere økonoma på plejehjemmet
Ålkjærsminde*

Bliv gastronom på deltid



UDDANNELSE

Spring på. Det er vigtigt at vi efteruddanner os og ikke overlader det hele til kokkene, opfordrer Laila Hansen.

Hver anden tirsdag videreuddanner Laila Hansen sig. Og i dag er hun godt halvvejs mod målet at kunne sætte akademigastronom på visitkortet ved siden af titlen ernæringsassistent – som er den, hun vælger frem for køkkenassistent.

Laila Hansen er 45 år og var i sin tid blandt de første, der tog den 1-årige voksenuddannelse til køkkenassistent. Og nu er hun på det første hold i den nye uddannelse til akademigastronom, som begyndte sidste år. Her uddanner hun sig sammen med andre ernærings- og køkkenassistenter, køkkenledere, økonomaer og kokke med flere.

– I mange år har jeg gerne villet lære noget mere. Der sker jo hele tiden noget nyt. Og nu er det ti år siden, jeg blev køkkenassistent. Hvis jeg skal arbejde 20 år endnu, kan jeg jo ikke om



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

15 år gå ud og søge et arbejde og sige, at jeg blev uddannet i 1995. Det handler også om min egen nysgerrighed og mine egne muligheder for at udvikle mig og ikke gå i stå, siger Laila Hansen.

Hun har ikke lyst til et nyt job. Det er ikke grunden til, at hun videreuddanner sig, siger hun.

Ti års jubilæum

Den 1. november havde hun ti års jubilæum på plejecenteret Toftehaven i Ballerup. Toftehaven er netop blevet moderniseret og har i dag også levebomiljøer. Her har Laila Hansen de sidste seks år haft jobbet som sous-chef i køkkenet sammen med fem andre fastansatte køkkenassistenter plus økonomaen.

Uddannelsen til akademigastonom fik Laila Hansen grønt lys til at gå i gang med af lederen af plejecenteret, efter at kommunen, som hun søgte hos først, havde sagt nej.

Hendes arbejdsplads betaler for den tre-årige uddannelse, hvor hvert modul koster omkring 4.500 kr.

Teori og praktiske øvelser går hånd i hånd på uddannelsen. At læse om,

hvordan noget smager, er ikke nok. Der bliver også smagt på varen, f.eks. i faget sensorik.

Foruden sensorik hører blandt andet dansk madkultur og gastronomisk naturvidenskab samt måltidets æstetik og kvalitet til modulet på uddannelsen.

Måltider til ældre er emnet for den næste opgave Laila Hansen og hendes medstuderende har givet sig i kast med. De undersøger f.eks. om de ældre i leve-bomiljøerne spiser mere. Og om er de med til at lave maden. Ligesom de vil beskrive plejehjemmenes udvikling og historie.

Klarer jeg det

– Nogle gange så har jeg da tænkt: klarer jeg det her? F.eks. når man kommer smaddertræt hjem fra arbejde, og der ligger en masse på hjemmesiden, som man skal hive ned og læse, siger Laila Hansen. Og hun er glad for, at hendes datter er 20 år, så hun ikke også har små børn, der skal passes.

– Men jeg har ikke tænkt: nej, nu hopper jeg fra.

Der er meget få dage uden uddannelse. For enten er der noget, der skal

læses, skrives eller arbejdes med på pc'en, fortæller hun.

– Men spring på. Der er ikke noget at være nervøs for, selv om det kan virke uoverskueligt. For det er vigtigt, at vi som ernæringsassistenter også videreuddanner os – og ikke bare overlader det hele til kokkene, siger Laila Hansen. 

Sådan bliver du akademigastonom

- Du skal have en relevant erhvervsuddannelse eller grunduddannelse for voksne og derefter mindst to års relevant erhvervs erfaring
- Det tager et år på fuldtid eller tre år på deltid
- Der er deltagerbetaling for hvert modul og udgifter til bøger og andre materialer
- Få mere at vide:
 - ▶ Hotel- og Restaurantskolen, København, www.hrs.dk
 - ▶ Dalum Uddannelsescenter, www.dalumuc.dk
 - ▶ Aalborg Tekniske Skole (Culinary Institute of Denmark), www.culinaryinstitute.dk

Spring på. Der er ikke noget at være nervøs for, selv om det kan virke uoverskueligt. For det er vigtigt, at vi som ernæringsassistenter også videreuddanner os – og ikke bare overlader det hele til kokkene, siger Laila Hansen.

Sæt pris på kvaliteten

Knap 100 engagerede køkkenfolk mødtes til Kvalitetstræf 2005. Et træf, som bød på lidt til smagsløgene og rigtig meget til de små grå.

Temaet for årets kvalitetstræf 'Sæt pris på kvaliteten', rummede både snak om kvalitetsstandarder, kroner-ne bag kvaliteten, udfordringer for smagsløgene og den tavse viden, som køkkenerne gemmer på.

Eva Winther, der underviser på uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed i Århus, indledte træffet med et historisk rids af arbejdet med kvalitetsudvikling.

I starten af 90'erne udgav Sundhedsstyrelsen en national strategi for kvalitetsudvikling. Målet var at fremme kvaliteten i patientforløbene ved at måle og vurdere. Der skulle kort sagt tal på bordet. I dag styres arbejdet med en national kvalitetsmodel i højere grad centralt, pointerede hun og satte derefter fokus på arbejdet med kvalitetsudvikling i køkkenerne.

– Tidligere var der vilde diskussioner om standarderne. Der må ikke være fejl – men vi laver jo alle fejl. Når vi for eksempel pakker en vogn, hvor mange fejl må der så være?

I dag er det gået af mode at sætte tal på, men diskussionerne er stadig vigtige – for hvad er det, vi lover – og ger-

ne vil holde, spurgte hun forsamlingen.

Inden Eva Winther fortalte om arbejdet med dokumentation og kvalitetsudvikling som fag i professionsbacheloruddannelsen, fremhævede hun, at faglig udvikling også har at gøre med at skrive ting ned.

– I gamle dage kunne det være et tegn på faglig dygtighed, at man kunne alle opskrifterne i hovedet. Man behøvede aldrig slå noget op, men gik bare i gang. Jeg kommer til at tænke på, da jeg var elev, og spurgte søster Meta, hvor meget aspargessuppe vi skulle lave. 'Herop til', svarede hun og pegede på et bestemt sted på det store piskeris, som hun holdt i gryden. Men den holder ikke. 'Skriftliggørelse' er vigtigt for professionen, opfordrede Eva Winther.

Frikadellens flugt

Mette Lei, cheføkonoma fra Silkeborg Madservice, holdt et oplæg om kvalitet i relation til økonomi.

– Steger I frikadellerne selv, spurgte hun indledningsvis – og under megen latter og enkelte forsigtige buh-råb – viste en håndsoprækning, at ja, det gjorde flertallet i salen stadig.

– Hver gang vi foretager et valg, er det vigtigt at regne på økonomien. Vi kan ikke bare hoppe fra gryde til gryde uden at spørge, hvad det koster. Alt har en økonomisk konsekvens, sagde hun og gennemgik de mange omkost-

ninger, der løber på under frikadellens rejse fra leverandør til tallerken.

– Vi synes jo tit, at det håndlavede er lig med god kvalitet. Man kunne mærke det før, da vi snakkede om frikadeller. Men sådan er det jo ikke pr. definition. Det er en holdning. Og når vi snakker kvalitet, skal vi huske, at den skal vurderes, som den optræder hos slutbrugeren.

Mette Lei rykkede aldrig ud med, om hun selv foretrækker hjemmelavede frikadeller i sin produktion, men i et ivrigt ping-pong med salen, snakkede hun om konkurrencesituationen – og de udfordringer den giver offentlige leverandører.

– I REMA 1000 har de så billige køletter, at jeg ikke tør købe dem, fordi jeg tænker 'hvad er der dog i?' Men det er det, vi er oppe mod. Pakker til 10-12 kroner. Jeg kan sagtens forestille mig, at vi skal konkurrere med industrien – og hvis vi skal klare os på det marked, er jeg overbevist om, at vi skal have nogle større produktionsenheder, sagde hun.

Hun sluttede sit oplæg med at pege på, at nye teknologier kan gøre arbejdsmiljøet bedre.

– Jeg synes faktisk, det er småpinligt, at vi stadig står og hælder op af 100-liters gryder manuelt!

En snaps til smagsløgene

Konsulent Karsten Kramer Vig fra Teknologisk Institut serverede fakta



FOTO: CLAUDIA HAAGENSEN

om smagssansen krydret med små 'smagesnapse' i medicinbægre, så tilhørerne i praksis kunne erfare, at vi er forskelligt udstyret med smagsløg. Antallet kan variere fra 500 til cirka 20.000, fortalte han og tilføjede, at også for eksempel lugtesansen og spyttproduktionen er afgørende for vores evne til at smage. Ligesom smagsople-

velsen altid er påvirket af det, vi ser.

– Langt de fleste børn vælger røde æbler blandt røde og grønne. Men hvis vi slukker lyset, så kan de faktisk bedst lide de grønne, fortalte Karsten Kramer Vig som et eksempel.

Han satte senere smagsoplevelsen i relation til kvalitetsdiskussionen, da han viste kurver over, hvordan vores

smagsevner forringes med alderen.

– Ved 60 år og opefter aftager vores sensitivitet – og der skal flere stimuli til. Så når hr. Hansen siger, at maden smager for lidt af salt, så er det fordi han smager anderledes. Og når grøntsagerne skal koges mere, så er det ikke nødvendigvis bare fordi, at sådan husker han kogte grøntsager. Tyggeevnen daler også med alderen, oplyste Karsten Kramer Vig.

Som afslutning opfordrede han til systematisk at bruge smagninger som redskab i kvalitetsudviklingen.

– Det er lige så vigtigt som økonomiske kalkulationer, hvis I vil give hr. Hansen den objektive kvalitet, I har lovet ham. Og husk: hvis I ved, hvordan hr. Hansen kan lide maden, så er det ikke sikkert, det er sådan, I synes, maden er bedst. Men det er altså hans vurdering, der er vigtig!

Et nyt køkkensprog?

Bente Schiødt, assisterende chef-økonoma fra Psykiatrisk Hospital i Risskov talte om den tavse viden i køkkenerne.

– Køkkenerne ligger inde med viden, som ikke er nedfældet noget sted, og som heller ikke bliver formidlet mundtligt, sagde Bente Schiødt og gav et eksempel:

– Når vi har studerende i køkkenet,

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ hvordan får vi så alt, det vi ved, leveret videre til de unge mennesker? Hvad er det, vi ved, som vi glemmer at sige?

– Hvis man skal kvalitetsudvikle, skal vi både have fat i den viden, der kommer fra bøger og videregives fra andre og den tavse viden, sagde hun.

Bente Schiødt nærmede sig begrebet tavs viden fra en praktisk vinkel, da hun stillede spørgsmålet: 'hvad er en himmerigsmundfuld – og hvordan giver vi det videre?'

Salen summede af stemninger og smil ved spørgsmålet. Selv svarede hun:

– Måske har vi ikke sprog for det i vores køkkenverden. Kokkene kan jo det der med ordene – for eksempel Claus Meyer, hvor det næsten kan blive for meget. Men måske skulle vi kigge på, hvordan vi udvikler et mad-sprog, der passer til vores store køkkener.

– Vi ved jo også fra eleverne, at en god praktikplads er et sted, hvor man står og snakker henover gryderne, tilføjede hun.

Og en ivrig diskussion i forsamlingen viste, at emnet havde ramt plet.



Kvalitetstræf 2005 var arrangeret af Ole Hoffmann, Mette Lei og Birthe Mikkelsen i samarbejde med Kost & Ernæringsforbundet. Træffet blev holdt den 7.-8. oktober i Vejle.

11. nov 2005 Få aftaler om løn på skrift

Det sker alt for ofte, at Kost & Ernæringsforbundets for-handlingskonsulenter har vanskeligt ved at...

10. nov 2005 Stress giver flere sygedage

Medarbejdere med stress har flere sygedage end kolle-ger, der ikke lider af stress. Det viser en undersøgelse...

9. nov 2005 Kostråd til sportsbørn

Fødevarestyrelsen har lavet en pjece om, hvad børn bør spise drikke, hvis de dyrker idræt. Pjecen...

8. nov 2005 Netværks-hjælp til kvinder

En hjemmeside hjælper kvinder med at skabe kontakter og netværke, så de kan få bedre forhold, højere...

7. nov 2005 Konference om overvægt

Der bliver konstant flere overvægtige personer i de nordiske lande, og det er et problem. For at...

5. nov 2005 Ny plan for arbejdsmiljøet

Arbejdsmiljørådet har vedtaget et nyt forslag til en arbejdsmiljøplan, som er sendt til beskæftigelsesmini-steren,...

4. nov 2005 Ikke fokus på maden

Maden og ernæringen til de syge spiller ikke den store rolle i debatten om strukturen i de nye regioner....

2. nov 2005 På skolebænken i efteråret

Se på opgaven med at næringsberegne som en proces, der kan deles op i små dele. Sådan siger Lykke...

1. nov 2005 Elektronisk løn fra november

Et klik med musen er fra den 1. november adgangen til lønseddelen, hvis du er ansat inden for staten....

31. okt 2005 Vil beholde madpakkerne

I Ledøje-Smørum Kommune uden for København siger forældre til børnene i børnehaverne ja tak til selv...

30. okt 2005 Kvinder ændrer kropsform

Fra pæreform til æble. Kvinders kropsform vil i frem-tiden i højere grad ligne mænds på grund af kvinder-nes...

Jeg hader at være tyk

»De kaldte mig fede svin, tykke og sådan noget«

»Jeg er også blevet mobbet meget, da jeg var lille, men jeg prøvede at skjule det, for jeg var ikke så glad for det«.

»Ofte havde jeg ikke nogen at være sammen med.«

Citaterne er fra bogen 'Overvægt', og er alle udtryk for smertefulde erindringer fra en barndom som overvægtig. En barndom der for nogles vedkommen- de ligger langt væk, mens den for andre knapt er forbi.

Bogen består nemlig af 21 beretninger fra børn og unge i alderen 9- 23 år. De har alle meget modigt indvilget i helt personligt at berette om deres barndom, der for de flestes vedkommende er en beretning om mobning i skolen, skrækken for at vise kroppen frem, savnet efter at være med i flokken, vanskeligheder ved at få kammeraternes accept, trøstespisning

og mavepine. Og for nogle tilmed en beretning om manglende opbakning fra familien, der mobbede videre, hvor kammeraterne slap.

Mens andre heldigvis fortæller om uvurderlig støtte fra familie og søskende. Og fra venner. Som en af de unge skriver: »det er dejligt at ha en ven, som ser dig, som du er og ikke, som du ser ud.«

Beretningerne er bevægende og barsk læsning, der gør det klart hvilke omkostninger overvægt har og skærper opmærksomheden for, hvordan de unge kan hjælpes.

Nogle af dem har været på julemærkehjem og oplevede netop dette ophold blandt ligesindede unge og forstående voksne som et afgørende vendepunkt på vægtskalaen – og i deres liv. Som en af pigerne siger: det er altså ikke helt nemt, men heller ikke umuligt at tabe sig.

Foruden de unges bidrag giver psykolog Tine Heede et bud på sammenhængen mellem psyke og overvægt – den sociale belastning, miljøet og fordommene og hvordan man kan hjælpe.

Mens læge Niels Wedderkop beskriver den fysiske sammenhæng mellem mad, motion og overvægt, arvelige forhold og konsekvenser af overvægten.

Det er ernærings- og husholdningsøkonom Jette Kiær Ørntoft (som skriver kostskolen i Køkkenliv), der har taget initiativ til bogen. Den er redigeret i samarbejde med Birgit Madsen fra Kroghs Forlag og Sundhedsstyrelsen har støttet udgivelsen.

Det er en bog at blive klog af. For alle, men især for dem, der arbejder med børn og unge. Den kan bruges som inspiration til, hvordan man støtter de unge i kampen for et sundere og sjovere liv. ☺ MJ



Overvægt – 21 børn og unge skriver om at være overvægtig

Jette Kiær Ørntoft og Birgit Madsen

Kroghs forlag 2005

192 sider

229 kr

Ikke et ord om maden

Maden spiller ingen rolle i debatten om fremtiden i de nye regioner og kommuner, viste et valgmøde i FTF-Hovedstadsområdet

Det var de store linjer i fremtidens sygehusstruktur, som var til debat på valgmødet på Herlev Amtssygehus uden for København. Mødet var arrangeret af FTF, som havde inviteret en række spidskandidater til debat om sundhedspolitikken i Region Hovedstaden. Sygehuslukninger, økonomi og det sammenhængende patientforløb var nogle af nøgleordene på mødet, som blev sparket i gang af professor i sundhedsøkonomi *Kjeld Møller Pedersen* fra Syddansk Universitet.

Reform uden indhold

– Reformen løser ingen problemer på kort sigt. Den er en fremtidssikring, og der er en række udfordringer på sundhedsområdet – regioner eller ej. Strukturreformen er en reform uden indhold, den har ændret på strukturen, men udfordringen for politikerne bliver at putte indhold i den, sagde *Kjeld Møller Pedersen* blandt andet.



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Bekymring for ernæringen

Hans oplæg var baggrund for en debat ved bordene med de fremmødte politikere. Ved et af dem sad tre medlemmer af Kost & Ernæringsforbundet sammen med spidskandidaten fra Det Radikale Venstre, Kirsten Lee. Her faldt snakken blandet andet på sygehusmaden og ernæringen. Og den gav anledning til bekymring hos politikerne.

– Der er ikke taget stilling til ernæringsterapien til de gamle og småt-

spisende – og hvem tager sig af det forebyggende arbejde, de svært overvægtige osv.? Den aktivitetspulje, som staten har at gøre godt med til regionerne, vil ikke blive brugt til det, men til flere operationer, er jeg sikker på, sagde Kirsten Lee blandt andet.

Hvem skal lave maden?

– Hvem skal lave sygehuskosten og hvorhenne, ville økonoma *Dorte Nielsen* gerne vide. Hun arbejder selv i en daginstitution.

– Jeg er sådan set ligeglad, hvem og hvor den bliver, men der må gerne gøres noget for kvaliteten af sygehusmaden. For eksempel har de en politik om, at der skal dufte af mad på børnekræftafdelingen på Rigshospitalet ... Men hvor synes I selv, at maden skal laves og af hvem?

– Af kostfagligt personale, men vi ville gerne kunne følge maden ud på afdelingen – ud til brugerne og sikre, at den bliver serveret rigtigt. Men det kræver flere hænder, svarede *Birgitte*

Schaumburg Müller, kredsformand i kreds 2.

– Ja, netop, og de penge kommer ikke via aktivitetspuljen, gentog *Kirsten Lee*.

Alice Linning, kredsformand i kreds 3, spurgte politikerne, hvor mange sygehuskøkkener der skal være, hvis alle sygehuse bevares, som politikerne lover. Det var der ikke et klart svar på, men *Benedicte Kiær* (C) gav udtryk for, at 'maden skal laves i eget regi' – uden dog at komme ind på, hvad

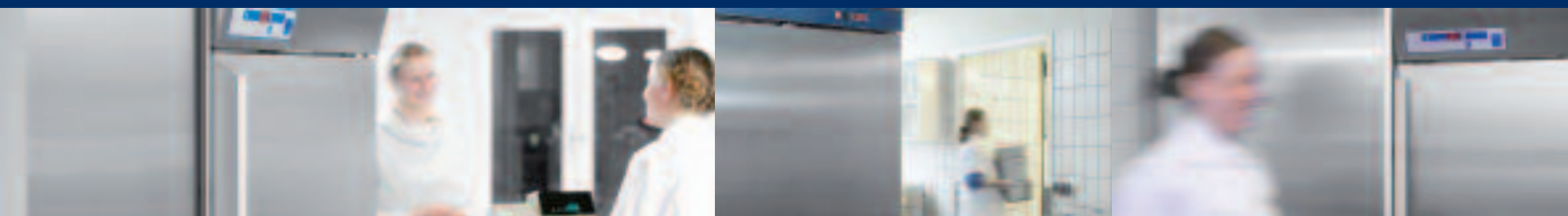
der skal ske der, hvor den i dag er udliciteret.

Afhænger af politikerne

Ved et andet bord blev *Sofie Hæstrup Andersen* (S) spurgt, hvor maden er henne i den fremtidige struktur.

– Om der kommer fokus på ernæringen efter strukturreformen, afhænger helt af hvilke politikere, der kommer til at sidde på hvilke poster i regionerne, svarede hun. Det har intet med reformen at gøre. 

Spar 50% af dit elforbrug til køl og frys



Brug www.prof-hvidevarer.sparel.dk – og find ud af, hvor let I kan spare op til 50% af elforbruget til køl og frys!

Målinger i storkøkkener viser, at der er stor forskel i elforbruget mellem konventionelle apparater og moderne energieffektive apparater. Forbruget kan ofte skæres ned med mere end 50 procent. Ekstraomkostningen ved at investere i et energieffektivt apparat vil således hurtigt være tjent hjem – og besparelsen vil fortsætte hvert år fremover...

Elsparefonden har sammen med brancheforeningen for storkøkkenudstyr, nogle af de største producenter og leverandører af storkøkken-kølemøbler etableret positivlisten for professionelle kølemøbler med fokus på energieffektivitet.

Positivlisten giver indkøberen af professionelle kølemøbler et værktøj, der hjælper med at sætte fokus på elforbruget og gør det nemmere at vælge de mest energieffektive apparater.

Køb kun storkøkken-køleskabe og -frysere, der er på Elsparefondens positivliste med energieffektive apparater. Så er du sikker på, at elforbruget er mindst muligt.

Se mere på www.prof-hvidevarer.sparel.dk eller kontakt os på 70 26 90 09

Kontingent til Kost & Ernæringsforbundet

Kontingentet opkræves kvartalsvis forud og udgør:

	2004	2005	2006	2007
Aktive	1119	1152	1188	1224
Elever	438	450	465	480
Arbejdsløse	834	858	885	912
Forældre/uddannelsesorlov	834	858	885	912
Passive	321	330	339	348
PB-studerende	150	156	162	168
Pensionister	0	0	0	0

Nedsat kontingent

Elever betaler elevkontingent indtil udgangen af det kvartal, hvor uddannelsen afsluttes.

Arbejdsløse, passive medlemmer og pensionister kan søge om nedsat kontingent.

– Arbejdsløse skal indsende kopi af dagpengekortet. Kontingentet ændres fra den første i måneden, efter at ansøgningen er modtaget.

– Passive medlemmer skal søge på en særlig blanket, som de kan få fra medlemsregistreringen. Kontingentet ændres med mindst en måneds varsel til et kvartalsskifte.

– Pensionister skal også søge på en blanket fra medlemsregistreringen. Kontingentet ændres med mindst en måneds varsel til et kvartalsskifte.

Medlemsregistrering

Har du spørgsmål vedrørende dit medlemskab eller dit kontingent, er du altid velkommen til at kontakte medlemsregistreringen, Gitte Borup Hansen: gb@kost.dk eller 33 41 46 99

Husk altid at kontakte medlemsregistreringen, hvis du:

- flytter til ny adresse
- skifter arbejdsplads
- ændrer navn
- ændrer stillingsbetegnelse



Skal du have kantineprisen 2006

Med kantineprisen sættes der fokus på de kantiner, der gør en indsats for at gøre frokosten til arbejdsdagens højdepunkt og udfordrer både kolleger og budgetter ved at lave mad af høj kvalitet.

Det skriver Danske Slagterier på sin hjemmeside i anledning af, at de også i 2006 vil uddele 'kantineprisen' til en kantine, hvor medarbejderne er bevidste om, 'at frokosten er det brændstof, der skal give medarbejderne energi til arbejdet' – og som samtidig vægter et godt arbejdsfællesskab i køkkenet.

Du kan indstille din egen arbejdsplads eller kolleger til prisen. Fristen er den 6. januar.

Kantineprisen overrækkes ved cateringmessen i Herning i marts. Med prisen følger en rejse til Grønland og en skulptur af Erik Heide.



► Du kan læse mere om prisen og indstille prisvinderen på: www.danskeslagterier.dk

Kredsformænd og kredskontorer

KREDSENE

1 København og Frederiksberg kommuner

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

KREDSKONTOR: Struenseegade 13A, 2., 2200 København N,
35 34 97 33, okf-kredskontor@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 90 91 48, kost5@mail.dk;
arb: Fjordgården Plejehjem, 55 90 92 00

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

9 Århus Amt

Jette Nielsen, 20 44 23 84, jnielsen@webspeed.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, bjerger@viggolotte.dk; arb:
Produktionskøkkenet 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

KONTAKTPERSON: Ulla Rosenfeldt, 62 27 19 40,
ullarosenfeldt@vip.cybercity.dk
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 Ålørke, 74 74 45 39.

15 Bornholms Regionskommune

KONTAKTPERSON: Heidi Elisabeth Rasmussen, 36 96 85 97.

16 Færøerne

Bente Else Kjær, (00298) 31 63 58; arb: Landssjukrahusid,
(00298) 30 45 00.
KREDSKONTOR: Jakup Støva, J. Paturson Gøra 24,
FO-100 Torshavn, (00298) 21 90 41.

17 Grønland

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

Mad i børnehaven i 33 år

I oktober trådte den lov i kraft, der giver kommunerne lov til at opkræve penge for både råvarer og lønudgifter ved tilberedning af mad i børnehaver.

Det har fået mange forældrebestyrelser til at drøfte, om de vil prioritere en madordning, til f.eks. 2-300 kr. om måneden. Men den diskussion behøver forældrebestyrelsen i Spjald Børnehave ikke at tage.

Børnehaven har serveret mad for børnene i 33 år uden at kræve ekstra penge. Men for et par år siden blev der skåret så kraftigt i institutionens budget, at leder Elisa Bagger måtte bede forældrene om 50 kr. om måneden for at bevare madordningen.

Trods mulighederne i den nye lov, skal maden ikke være dyrere, siger hun til Ringkøbing Amts dagblad. Hun mener nemlig, at mad i børnehaven er et spørgsmål om prioritering.

– Vi ser maden som en del af aktiviteten. Børnene kan jo ligeså godt ælte dej, som de kan ælte ler. Vi prioriterer maden højt, mens andre ting såsom udflugter og besøg ikke har samme prioritet her, som i andre børnehaver, siger hun.

Og dermed bliver der penge til mad i budgettet.



Ernæringsassistenter hjælper på appetitten

Den onde cirkel med dårlig appetit og vægttab brydes, når der bliver draget omsorg for patienternes dårlige appetit.

– Måske har de mere lyst til en energidrik, en omelet eller pandekager med is, end de store måltider, som normalt serveres på sygehusene, siger Karin Ø. Lassen til Midtjyllands Avis.

Karin Ø. Lassen har evalueret et projekt på tre medicinske afdelinger på Bispebjerg Hospital. Afdelingerne har i et halvt år haft ansat ernæringsassistenter (social- og sundhedsassistenter), som dagligt har sørget for, at patienterne fik den rigtige ernæring. Og samtidig har patienterne fået mulighed for at vælge nogle af deres yndlingsretter.

– Patienternes trivsel er gået i vejret, fortæller Karin Ø. Lassen og tilføjer, at projektet desuden har haft den positive bivirkning, at madspildet er faldet.

Mens det tidligere lå på omkring 55 procent er det på de tre afdelinger faldet til 18 procent i forbindelse med projektet. Et resultat, der i øvrigt stemmer med erfaringer, der er gjort også på andre sygehuse. 

Økologi i ny storkommune

Den kommende storkommune omkring Herning får en kickstart, skriver Herning Folkeblad. Kommunen har nemlig fået en million kroner i tilskud fra Innovationspuljen, og det betyder, at økologien i storkøkkenerne vil få et skub.

Målet er 75 procent økologi, for det er hvad kommunen har lovet som samarbejdspartner i 'Dogme 2000' – et miljøsamarbejde med flere andre kommuner.

I 2006 og 2007 skal alle køkkenernes medarbejdere uddannes og tre økonomaer får en særlig uddannelse som økologiske konsulenter. Planen er, at konsulenterne skal hjælpe de nye køkkener, der kommer til efter kommunesammenlægningen, i gang med økologien, fortæller Line Thastum, der er grøn guide i kommunen. Hun forestiller sig, at køkkenerne på sigt skal lave skolemad til kommunen. 



**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.



**POST****PP**

DANMARK

Maskinel magasinpost
ID-nr. 42063

8 Slinger i køkkenvalsen i regionskommunen

På Bornholm har de været igennem alle de forandringer, som andre står overfor med strukturreformen. Og de deler gerne ud af deres erfaringer.

14 Vejer du for meget

Ved at måle dit BMI kan du tjekke, om der har sat sig for meget på sidebenene. Her kan du læse, hvordan.

16 Hver dag er en festival

I Hurup bliver maden lavet i en container, mens køkkenet bliver bygget om. Det er både festligt og besværligt.

18 Klar til ny lønmodel

Sundhedskartelletts nye lønmodel fik en forklaring med på vejen på forbundets OK møde i Odense.



FOTO: JENS BACH

22 Bliv gastronom på deltid

Vi må efteruddanne os, så kokkene ikke løber med det hele, opfordrer Laila Hansen.

24 Sæt pris på kvaliteten

Kvaliteten skal også vurderes med brugernes øjne, lød det på årets Kvalitetstræf.

28 Ikke et ord om maden

Politikerne nævnte ikke maden med et ord. Det lover ikke godt for interessen i de nye regioner.

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: 15. dec. (nr 21)
Næste frist for indlæg: 7. dec. (nr 1)

Prisliste for annoncer kan fås på 33 41 46 75.

ISSN 0901-4691
Oplag: 9.600

Medlem af Dansk Fagpresse
Tryk: Laursen-Grafisk

Afleveret til postvæsenet den 21. november.