



**KOST & ER
NÆRINGS
FORBUNDET
BERETNING**

**2004
2007**

Mad til mennesker. Vores indsats har stor betydning for mange menneskers livskvalitet. Og det er vores og forbundets opgave at sætte dagsordenen i forhold til hverdagsmaden og det gode måltid.

Beretning i tre kapitler. Her kan du læse tredje og sidste del af beretningen, der dækker perioden fra midtvejsstatus i august 2006. Du kan læse hele beretningen på hjemmesiden.

► www.kost.dk

Linjen er lagt

Kost & Ernæringsforbundet skal være samlingssted for de faguddannede, der professionelt beskæftiger sig med hverdagsmad og gode måltider. Så klart blev det udtrykt fra talerstolen på forbundets første kongres, der blev afholdt i Odense den 30. og 31. maj.

Det var 57 engagerede, kostfaglige tillidsfolk, der samlede i Odense for at gøre status på forbundets arbejde fra 2004 til 2007 og for at fastlægge linjen for de kommende tre års arbejde. Helt fra starten var der spænding i luften, for ingen ønskede en stille kongres med kun få på talerstolen. Ønskemålet for hovedbestyrelsen var, at alle ville komme frem med netop det, de syntes var vigtigt, så kongressens konklusioner blev resultater af konstruktive debatter med mange indlæg og vinkler på fremtiden.

Der gik ikke ret længe, før der var smil over hele linjen, for der var kø ved talerstolen, og sådan fortsatte det, lige indtil formanden kunne takke forsamlingen for en fantastisk indsats og nogle helt klare holdninger til forbundets fremtid.

Den nye struktur var kommet godt fra start. Og det, der var målet med den, nemlig at skabe et meget større engagement og netop et engagement i fag og i medlemmernes vilkår, var i fokus under hele kongressen.

Løn som fortjent. Vores indsats skal desuden afspejle sig i lønnen. Og ved forårets overenskomstforhandlinger skal der flere penge på bordet, siger medlemmerne.



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

God mad giver energi til livet

Kongressen fastlagde visioner og mål for den kommende periode. Forslaget til visioner og mål, der fik titlen 'God mad giver energi til livet', har et klart fagligt fokus, og der er en klar sammenhæng mellem faget og det løn- og ansættelsesmæssige.

Som fagpersoner er vi vigtige, og vores indsats har stor betydning for mange menneskers livskvalitet. Hverdagsmaden er vores fagområde, og det er vores og forbundets opgave at sætte dagsordenen i forhold til hverdagsmaden og det gode måltid.

Det skal vi, det vil vi, var signalet fra mange af de kongresdelegerede.

Den gode hverdagsmad. Måltidet skal være trygt, vedkommende, veltillavet, velsmagende, varieret og nærværende, hvis brugerne skal have en god oplevelse.

Flere penge på bordet

Lønnen er alt for lille i forhold til den betydning, veltillavet mad og gode måltider har. Vi tilbereder næsten en million måltider hver dag hele året rundt, og alligevel får mange på trods af uddannelse og en stor indsats en helt uacceptabel lav løn. Det skal der gøres noget ved. Forudsætningen for at tiltrække unge til faget er, at de kan få nogle fornuftige arbejdsvilkår, og at det bliver helt tydeligt, at faget og kvaliteten af deres indsats har stor betydning for mange mennesker.

Fagets fremtid hænger tæt sammen med arbejdsgivernes villighed til at anerkende fagets betydning, også når det handler om lønnens størrelse. Resultatet af overenskomstforhandlingerne afhænger blandt andet af, hvor mange penge arbejdsgiverne har med til forhandlingsbordet. Mulighederne for at opnå fornuftige resultater hænger tæt sammen med, om arbejdsgiverne suppleret af regeringen sørger for, at der er tilstrækkelige midler at forhandle om! Stemningen på kongressen og stemningen på forårets møder og konferencer om krav til overenskomstforhandlingerne har været entydig: denne gang skal der flere penge på bordet!



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

Hverdagsmaden og det gode måltid

Der er mange, og alt for mange uden faglig indsigt, der udtaler sig om hverdagsmad. Smagsdommere, som ud fra hver deres kæphest sætter ord på, hvad de mener om den mad, som tilberedes af kostfaglige i køkkener over hele landet.

Hovedbestyrelsen har mange gange ærgret sig over, at der er så ringe sammenhæng mellem det, medlemmer præsterer i køkkenerne og den måde, maden bliver præsenteret for brugerne på. Det sidste fører alt for ofte til en ringe bedømmelse, ja nærmest en fordømmelse af den offentlige mad.

Men i stedet for kun at ærgre sig, så har man analyseret på, hvorfor det er sådan, og ikke mindst, hvad der kan gøres ved det.

Hvad er vigtigt for at skabe succes til hverdagsmaden, og hvad er vigtigt for at gøre et måltid til et godt måltid? Vi bliver nødt til at samle alle, der mener noget, og der bliver lyttet til. Vi skal have skabt samling og sat ord på, hvad vi mener, når vi taler om god hverdagsmad og gode måltider.

Som sagt, så gjort. Hovedbestyrelsen søsatte et projekt med at sætte ord på hverdagsmaden og skabe enighed om, hvad der skal til for at skabe succes til hverdagsmaden og det gode måltid.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Udadvendt snak. Mad og måltider skal ændre status. Fra at blive betragtet som en nødvendig omkostning skal hverdagsmaden ses som en investering i menneskers sundhed og livskvalitet.



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Samspil med andre faggrupper

Hovedbestyrelsens reaktion på topmødet var: vores kostfaglige succes er afhængig af mange faktorer og mange faggruppers indsats.

Det har vi sådan set godt vidst hele tiden, men nu har vi fået sat ord på, og dermed har vi fået nogle pejlemærker, som vi kan styre efter.

Vores succes skal skabes i tæt samspil med andre faggrupper og beslutningstagere.

Det er noget af en udfordring, for vi er jo ikke de eneste, som er pressede i dagligdagen, hvor effektivitet, ressourcestyring, kontrol og dokumentation er det, der tæller.

Men der er et oprør på vej. Det er et oprør fra brugerne, men det støttes af mediernes solide dokumentation af uacceptable forhold omkring velfærdsydelse. Målet er at sætte omsorg for den enkelte i centrum, når der skal tages stilling til udviklingen af den offentlige sektor. Og det er et mål, som hovedbestyrelsen deler.

Veltillavet mad kan meget mere end at sikre menneskers overlevelse. Mad har afgørende betydning for livskvaliteten og for kvaliteten i forebyggelse og behandling. Men selvom det efterhånden er almindeligt anerkendt, har den anerkendelse endnu ikke ført til politisk, økonomisk og faglig prioritering af mad og måltider.

Mad og måltider skal ændre status fra at blive betragtet som en nødvendig omkostning og noget, der skal overstås, til at være en investering i menneskers sundhed og livskvalitet. Og vi er helt klar over, at det kræver, at vi som fagpersoner og som hovedbestyrelse bliver endnu mere udad-

- Som faguddannede har vi både en faglig og menneskelig interesse i, at det, vi bruger vores arbejdsliv på, er en succes – hver dag. Derfor holdt forbundet med god hjælp fra Madeleines Madlaboratorium i maj 2007 et topmøde om den gode hverdagsmad. Deltagerne var en broget skare af mennesker med helt forskellige baggrunde, men fælles for dem alle er, at de har holdninger til mad og kan påvirke andre med deres holdninger.

I stedet for at starte ved gryderne startede man med at spørge den spisende: Hvad skal der til for at gøre et måltid til et godt måltid? Konklusionen var, at hverdagsmaden skal være både tryk, vedkommende, veltillavet, velsmagende, varieret og nærværende, hvis brugerne skal opleve måltidet som en succes.

Professionelt samarbejde. Hvis vi skal give faget og os selv prestige, skal vi være mere udadvendte og samarbejde med andre, der vil noget med maden.

vendte, og at vi tager initiativ til at samle meningsdannere, politikere og alle, der vil noget med hverdagsmaden og det gode måltid.

Netop det ser hovedbestyrelsen som en af hovedopgaverne for både tillidsvalgte og medlemmer i perioden frem til 2010. Vi er overbeviste om, at succes til hverdagsmaden og måltiderne er et vigtigt element i arbejdet for at skabe prestige og dermed bedre vilkår for os som fagpersoner.

Mad- og måltidsorganisationer

Vi skal have en meget mere synlig placering i de kommunale og regionale strukturer. Det har været et af de emner, hovedbestyrelsen gang på gang er vendt tilbage til: nedeunder, omme bag ved, duer ikke. Mad og måltider skal have en selvstændig placering med egen faglig chef, der kan udfordre, inspirere og sikre, at mad og måltider reelt bliver en del af forebyggelse og behandling.

Vi går efter at få etableret mad- og måltidsorganisationer, som skal have ansvaret for samtlige måltider til børn, unge og ældre i kommunerne. Og vi skal også have mad- og måltidsorganisationer på sygehusene i regionerne. Sådan lød meldingen fra hovedbestyrelsen i forbindelse med reformen af den offentlige struktur.

Vi er helt på det rene med, at der forestår et langt sejt træk, før vi kan se vores mål omsat til virkelighed, for ét er, at vi i hovedbestyrelsen opstiller klare mål, noget andet er at få overbevist politikere og embedsmænd i kommuner og regioner om, at de skal ændre på strukturerne, så mad og måltider får en synlig og selvstændig placering.



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

Set i bakspejlet er det gået langt bedre end forventet. Mange kommuner har været åbne for at flytte beslutninger om mad og måltider opad i de kommunale strukturer. I første omgang indenfor ældreområdet, hvor der i ca. 25 kommuner er etableret egentlige mad- og måltidsorganisationer.

Det er endnu ikke lykkedes at få mad- og måltidsorganisationerne bredt ud, så de dækker alle de måltider, som kommunerne har ansvaret for. Så det bliver en af udfordringerne for den nye hovedbestyrelse.

Vi er godt tilfredse med, at det på forholdsvis kort tid er lykkedes at få mad og måltider gjort til en synlig del af de centrale forvaltninger i mange kommuner. Og hovedbestyrelsen tror på, at klare, velunderbyggede meldinger er vejen frem til større indflydelse.

Chef for mad og måltider. Mad og måltider skal have en selvstændig placering i såvel den kommunale som den regionale struktur. Og der skal være en chef for området. Chefens opgave er at udfordre og inspirere både politikere, embedsmænd og ansatte i køkkenerne og sikre, at mad og måltider reelt bliver en del af både forebyggelse og behandling.

Med til bords. Vi skal ikke slippe maden ved køkkendøren, men være til stede ved måltiderne også. Vi kan så være med til at give brugerne en god oplevelse.



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Vi følger maden

Gennemslagskraft og beslutningskompetence er to sammenhængende størrelser. Derfor er centralt placerede kostfaglige ledere vigtige for fagets fremtid og for kvaliteten af den mad, som rigtig mange mennesker spiser hver dag.

Men høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet gør det ikke alene. Vi skal have langt mere fokus på succes til måltidet og dermed på en god spiseoplevelse, konstaterer hovedbestyrelsen.

Vi har en lang faglig tradition for at slippe maden ved køkkendøren, og overlade resten til andre faggrupper. Vi har sørget for valgmuligheder. Vi har sørget for skriftligt informationsmateriale om valgmulighederne, men vi har ikke selv været til stede og set, hvad der sker med maden, når den har forladt køkkenet.

Vi har lavet brugerundersøgelser, og vi har lyttet til sig-

naler, men hovedbestyrelsen har flere gange i perioden konstateret, at anstrengelserne ikke har båret frugt. Successen er udeblevet.

Hovedbestyrelsen er ikke i tvivl om, at vi fremover skal have et bredere fokus. Vi skal følge maden helt frem til brugeren. Vi skal være personligt til stede ved måltiderne, så vi kan bidrage med vores faglighed.

Det individuelle måltid

Vi skal have ansvaret fra planlægningen af maden, til den er spist.

Vi er eksperter i at tilberede mad til mange, og det kan sagtens kombineres med det individuelle måltid. For i hovedbestyrelsen er der ikke tvivl om, at kravene om individuel behandling og respekt for det enkelte menneskes behov og krav vil stå højt på dagsordenen i det danske sundhedssystem i de kommende år.

Det er en bevægelse, der allerede er i gang. Fra både brugere og fagfolk høres tydelige røster om, at omsorg og respekt er altafgørende for succes til pleje og behandling.

Her kan vi med vores faglighed yde et væsentligt bidrag. Gennem maden er vi i kontakt med næsten alle. Og det er vi en af de få faggrupper, der er. Vi skal gå foran i arbejdet med at ændre værdier og normer i det danske sundhedssystem, og det kræver, at vi konsekvent argumenterer for betydningen af individuelle måltider. For et vellykket måltid forudsætter prioritering af måltidet i alle led.



Det tværfaglige samarbejde

Vi er langt fra den første hovedbestyrelse, der har talt om betydningen af at arbejde sammen faggrupperne imellem. Men selvom vi aktivt deltager i f.eks. Sundhedskartellet og i FTF, så synes vi, det går alt for langsomt med at få udbygget det tværfaglige samarbejde, der sætter brugeren i centrum.

Brugeren skal i centrum i stedet for som nu, hvor bureaukrati og kontrol skygger for det, det hele handler om: at det enkelte menneske får optimalt gavn af de respektive gruppers faglighed.

Som faglige organisationer kan vi være med til at vise, at det er helt andre veje, der skal betrædes, hvis brugerne skal opleve et sundhedsvæsen, hvor faggrupperne spiller sammen og får brugerne til at opleve, at indsatsen udgør en helhed.

Vi skal tage initiativ til tværfaglige projekter, hvor brugeren er i centrum, og det er oplagt, at vores initiativer skal have det gode måltid som omdrejningspunkt. Dermed er vi med til at skabe opmærksomhed om betydningen af f.eks. tryk og nærvær – værdier, der har stor betydning for det enkelte menneskes oplevelse af kvaliteten af de tilbud, det får.

Mad til hver enkelt. Gennem maden er vi i kontakt med alle, og det giver os mulighed for at tilbyde måltider, der passer til hver enkelt. Det skal vi gøre samtidig med, at vi tager initiativ til tværfaglige projekter, der sætter brugeren i centrum.

Trepartsforhandlinger og kvalitetsreform

I hovedbestyrelsen ser vi frem til en udmøntning af kvalitetsreformen. Men vi er samtidig meget skeptiske, for hvad vil regeringen? Det ved vi reelt ikke, og derfor ved vi heller ikke, om reformen vil medføre øget fokus på rammerne for mad og måltider.

Men vi ved, hvad der kom ud af de trepartsforhandlinger, som regeringen tog initiativ til og gennemførte sammen med arbejdsmarkedets parter i foråret 2007.

I hovedbestyrelsen synes vi, det er et rimeligt resultat, FTF hentede hjem. Det så ellers sort ud undervejs, fordi der var alt for få penge til de grupper, som FTF repræsenterer. Det så så sort ud, at FTF valgte at forlade forhandlingerne. Men finansministeren og dermed regeringen vendte tilbage til FTF efter at have fundet flere penge til blandt andet efteruddannelse af ledere. Og så blev aftalen underskrevet – også af FTF.

Selvom trepartsforhandlingerne var et led i regeringens forberedelse af kvalitetsreformen og sandsynligvis også et folketingsvalg, så ser hovedbestyrelsen også resultatet som et element i forarbejdet til overenskomstforhandlingerne i 2008.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Bedre løn. Medlemmernes forventninger til forbedringer af løn og arbejdsvilkår er så store, at arbejdsgiverne skal gribe dybt i lommerne, hvis det skal lykkes at nå frem til et acceptabelt resultat.

OK-08

Mange af de emner, der var på dagsordenen i trepartsforhandlingerne, har været oppe at vende på møder og konferencer i forarbejdet til OK-08, som indledtes i december 2006.

I trepartsaftalen er der blandt andet afsat penge til forbedring af arbejdsmiljøet, bedre muligheder for efteruddannelse og lederuddannelse. Penge, der dermed ikke skal tages ud af de midler, der er til rådighed i overenskomstforhandlingerne.

Det ser vi som en klar fordel, men selvom det hjælper, så er medlemmernes forventninger til forbedringer af løn- og arbejdsvilkår så store, at arbejdsgiverne skal gribe dybt i kassen, hvis det skal lykkes at nå frem til et acceptabelt resultat.

En enig hovedbestyrelse sendte i juli forbundets krav til de kommende overenskomstforhandlinger til Sundhedskartellet.

Forud for dette lå et stort forarbejde for tillidsrepræsentanter og for første gang også repræsentanter for lederne. På flere møder og konferencer havde de vendt og drejet de mange mulige krav. Og sluttede med at prioritere kravene.

Hovedbestyrelsen havde allerede i foråret 2006 besluttet at give medlemsinddragelsen en ordentlig saltvandsindsprøjtning. Og allerede i december 2006 afholdt hovedbestyrelsen den første OK-konference.

Det er hovedbestyrelsens indtryk, at den tidlige start og et solidt materiale har betydet et større engagement blandt tillidsrepræsentanter og ledere. Og det var netop også målet.

I forhold til overenskomstforhandlingerne i 2005 er

Solide krav. Antallet af arbejdspladser, der har indsendt krav til overenskomstforhandlingerne i år er næsten fordoblet i forhold til i 2006. Og det betyder solid opbakning til de krav, som forbundet har leveret til Sundhedskartellet.



FOTO: JOHNNY WICHMANN

antallet af arbejdspladser, der har indsendt krav til OK-08, næsten fordoblet. Det betyder, at der er en solid opbakning til de krav, vi har fremsendt til Sundhedskartellet, og det er godt.

Fremtidens kostfaglige

Vi må konstatere, at der de sidste år har været en katastrofal nedgang i antallet af ernæringsassistentelever, og at der allerede nu er mangel på kost- og ernæringsfaglige mange steder i landet. Det gør hovedbestyrelsen dybt bekymret for fagets fremtid. Professionsbacheloruddannelsen i ernæring og sundhed er heldigvis ikke ramt af den samme nedgang, tværtimod. Antallet af ansøgere steg med 100 fra 2006 til 2007. Det betyder, at der i 2007 var 1940 ansøgere til 565 uddannelsespladser. Det er altså ikke mangel på interesse for ernæring og sundhed, der får unge til at fravælge



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

ernæringsassistentuddannelsen. Det ser hovedbestyrelsen som et positivt tegn.

Der skal gøres en helt særlig indsats i den kommende periode for at tiltrække både unge og voksne til ernæringsassistentuddannelsen. Uddannelsen er fagligt set en meget seriøs og helt opdateret uddannelse, så hovedbestyrelsen er overbevist om, at forklaringen på nedgangen skal findes andre steder.

Årsagerne til fravalget skal analyseres og give grundlag for initiativer, der kan vende udviklingen. Det kan vi selvfølgelig ikke gøre alene, men da vi har et godt samarbejde med arbejdsgiverne, blandt andet i Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen, så er rammerne for fælles initiativer til stede.

Fagligt samlingssted

Allerede i 2004 traf generalforsamlingen en beslutning om forbundets fremtidige struktur, som trådte i kraft 1. januar 2007.

Hovedbestyrelsen koncentrerede sig derfor om indholdet og besluttede at fastlægge en strategi for forbundet, som kunne drøftes på kongressen: hvad vil vi satse på? Hvilken rolle skal forbundet spille i fremtiden? Skal vi forsætte som selvstændigt forbund, eller skal vi hoppe på fusionsbølgen? Sådan lød nogle af de helt grundlæggende spørgsmål, som

Flere hænder. Faldet i antallet af ernæringsassistenter er katastrofalt. Derfor vil vi sammen med Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen arbejde på at tiltrække flere unge til uddannelsen.

hovedbestyrelsen har analyseret og drøftet ud fra mange forskellige vinkler.

Svaret var entydigt, og sådan blev det sagt på kongressen i maj 2007: Vi vil være fagligt inspirations- og samlingssted for alle faguddannede, der arbejder med hverdagsmad og gode måltider.

Når forbundet vil være fagligt samlingssted, så er det, fordi der mangler et sted, hvor faguddannede mødes om hverdagsmaden, og hvor gensidig inspiration og udvikling er i centrum. Og fordi der er brug for en organisation, der kan sætte dagsordenen, når det handler om hverdagsmaden og det gode måltid.

Det er os, konkluderede hovedbestyrelsen, for vi er reelt den eneste faglige organisation, der har medlemmer, som arbejder professionelt og ud fra en kost- og ernæringsfaglig vinkel med hverdagsmaden og det gode måltid.

Kongressen besluttede at invitere alle faguddannede indenfor, og at give forbundet et klart fagligt fokus, som skal være løftestang for anerkendelse til medlemmerne.

Vi respekterer selvfølgelig de overenskomster og aftaler, som andre organisationer har, så vi vil være den kostfaglige organisation, der tiltrækker fagfolk, som vil noget med hverdagsmaden og gode måltider.

Vi vil sætte dagsordenen. Vi vil være det sted, hvor faguddannede mødes om hverdagsmaden, og hvor gensidig inspiration og udvikling er i centrum. Og vi vil sætte dagsordenen for den gode hverdagsmad.

Hovedbestyrelsen

Linjen er lagt, og den nye hovedbestyrelse tiltrådte den 1. november. Udfordringen bliver at få omsat strategien til virkelighed i tæt samarbejde med forbundets medlemmer og regionsformænd.



FOTO: LARS SKAANING

Den ny hovedbestyrelse, fra venstre: Ulla Rosenfeldt, Mary-Ann Sørensen, Alice Linning, Rikke Kristensen, Bettina Bøgelund, Marian Aagaard, Annemette Vestergaard Jakobsen, Jette Nielsen, Bente Schiødt, Ghita Parry. Trine Nielsen er ikke med på billedet.

KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET BERETNING 2004-2007