



**KOST&ER  
NÆRINGS  
FORBUNDET  
BERETNING**

---

**2008  
2010**

---

## **5 INDLEDNING**

### **6 FREMTIDENS LØN**

#### **6 Gode resultater til medlemmerne ved OK08**

- 7 Lokale lønkroner til medlemmerne
- 7 Ledere og tillidsrepræsentanter rustes til selv at forhandle
- 7 Ernæringshjælperne har fået en overenskomst
- 7 Stadigt flere privatansatte medlemmer sikres
- 8 Ny overenskomst i Grønland og på Færøerne
- 8 Grænseaftaler sikrer arbejdsmarkedet for medlemmerne
- 8 OK11 er allerede begyndt
- 9 Medlemmer i klemme får juridisk bistand
- 10 Pensionskassen giver et højt afkast
- 10 A-kassen hjælper medlemmer

### **13 FREMTIDENS FAG**

#### **13 Den gode hverdagsmad er på dagsordenen**

- 14 Personas – eller kunsten at tilgodese alle
- 14 Nyt nordisk køkken: Mad til mange i hverdagen
- 14 Digitalt måltidsværksted styrker fagligheden
- 14 International førstepris til lærebog
- 15 Nye anbefalinger for institutionskosten
- 15 Den Nationale Kosthåndbog er revideret
- 15 Mad til børn og unge
  - 16 Skolemad: Et område under udvikling
- 16 Mad til voksne

#### **16 Mad til ældre**

- 16 Bedre kvalitet i ældremaden

#### **17 Mad til syge**

- 17 Nye faggrænser på vej

#### **18 Professionalisme og høj kvalitet**

- 18 Hædersdiplom til medlemmerne
- 18 Påvirkning af Den Danske Kvalitetsmodel
- 18 Kvalitetstræf
- 18 Temadage i kulinarisk sensorik

#### **18 Madkulturzonen**

#### **18 Madexperimentarium**

#### **19 Det Rådgivende Fødevareudvalg**

### **21 FREMTIDENS ARBEJDSMARKED**

#### **21 Nye krav til grunduddannelserne**

- 21 Behov for flere ernæringsassistenter
- 21 Ny uddannelse på banen: Ernæringsteknolog
- 22 Revision af uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed
- 22 En platform til ernæringshjælperne

#### **22 Flere muligheder for efter- og videreuddannelse**

#### **22 Forbundet yder karrierevejledning**

#### **22 Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen**

#### **23 Et godt og sikkert arbejdsmiljø**

- 23 Rådgivning til medlemmerne, når arbejdsmiljøet gør ondt
- 23 Sikkerhedsrepræsentanter på arbejdsmiljøkursus
- 24 Fyraftensmøder om psykisk arbejdsmiljø
- 24 DVD om arbejdsmiljø

## Kost & Ernæringsforbundets Beretning 2008-2010

Indeværende kongresperiode strækker sig fra maj 2007 til maj 2010.

Denne beretning dækker primært anden halvdel af kongresperioden fra november 2008 til maj 2010. Midtvejsberetningen, der beretter om første halvdel af perioden, ligger på forbundets hjemmeside:

► [www.kost.dk/forbund](http://www.kost.dk/forbund)

### 24 Tillidsrepræsentanterne er forbundets ansigter på arbejdspladserne

- 24 Ny uddannelse til tillidsrepræsentanterne
- 25 Fællestillidsrepræsentanter i kommuner og regioner

### 25 Udfordringer for lederne

- 25 Benchmark dit køkken
- 25 Lederne skal op i ledelsesniveau
- 25 Leder Politisk Udvalg
- 25 Lederpejlinger
- 26 Ledere i Køkkenliv

### 26 Elever og studerende er fremtiden

- 26 Velbesøgt Fagligt Ungdomsforum

## 29 ET STÆRKT FORBUND

### 29 Kommunikation skaber synlighed

- 30 Køkkenliv: Løn, fag og arbejde som omdrejningspunkt
- 30 Spis Bare: Maden som omdrejningspunkt
- 31 Nyhedsbrev bliver til nyhedsmail
- 31 Hjemmeside kun for medlemmer

### 31 Ny struktur i forbundet

- 31 Fem regionale formænd

### 32 Forbundet samarbejder

- 32 Nationale samarbejdspartnere
- 32 Forbundets netværk
- 32 Forbundets bestyrelses- og udvalgsposter
- 33 Formandens bestyrelses- og udvalgsposter
- 33 Internationale samarbejdspartnere

### 33 Udviklingen i medlemstallet



# Indledning

Du har fat i den sidste del af Kost & Ernæringsforbundets beretning for denne kongresperiode. Siden midtvejsberetningen er der sket meget. Forbundet er blandt andet blevet beriget med en række priser for sit virke på det kost- og ernæringsfaglige område. Den gode hverdagsmad har fået en pris, madmagasinet Spis Bare har fået en pris, og en lærebog i kulinarisk sensorik, som forbundet har været med til at udvikle, har fået en international førstepris. Det er noget at være stolte over.

Forbundets hovedbestyrelse besluttede i perioden at satse på tre hovedområder. Fremtidens løn, fremtidens fag og fremtidens arbejdsmarked. Satsningen skal sikre solide og holdbare resultater til medlemmerne.

Helt konkret har forbundet blandt andet gennemført en lang række lokale lønforhandlinger, hvor vi har opnået gode resultater. Forbundet har også ydet juridisk bistand til cirka 150 medlemmer, der har været i konflikt med deres arbejdsgiver, og vi har sørget for økonomisk erstatning til en række af dem.

Gennem arbejdet med Den gode hverdagsmad har forbundet rustet medlemmerne til at

målrette maden til den enkelte person – for eksempel barnet i daginstitutionen. Til det formål har forbundet udviklet et 'personasredskab', der har vundet stor respekt blandt kolleger og samarbejdspartnere.

Arbejdsmiljøet har høj prioritet i forbundet, da vores medlemmer er ansat i en branche, der slider hårdt. Kost & Ernæringsforbundet har blandt andet produceret en film, der skal være med til at sætte fokus på og forbedre det psykiske arbejdsmiljø. Og i hele kongresperioden har vi hjulpet omkring 600 medlemmer med deres arbejdsmiljø.

Hovedbestyrelsen har arbejdet målrettet på at skabe resultater til forbundets medlemmer, når det gælder løn, fag og arbejdsmarked. Samtidig har regionsformændene – der nu har været i funktion i cirka tre år – skabt et solidt regionalpolitisk ståsted for forbundet.

Du kan læse meget mere om de resultater, forbundet har opnået, i denne beretning.

*På vegne af hovedbestyrelsen,  
Ghita Parry, formand*



# Fremtidens løn

Kost & Ernæringsforbundet indgår overenskomster med arbejdsgiverne for at sikre medlemmerne gode løn- og arbejdsvilkår. Noget af det, vi har brugt kræfter på i beretningsperioden, er de lokale lønforhandlinger:

Som en del af overenskomsterne på det offentlige område er der en pose penge til lokale lønforhandlinger, som overvejende varetages af tillidsrepræsentanterne. Forbundet ruster tillidsrepræsentanterne til at opnå det bedste resultat på medlemmernes vegne ved at rådgive og vejlede om forhandlingerne. Forbundets hjemmeside er desuden forsynet med et lokallønsredskab, der viser, hvordan forhandlingerne kan forberedes og gennemføres, og som noget helt unikt har Kost & Ernæringsforbundet udarbejdet en puljeberegner, der gør det muligt for tillidsrepræsentanterne at beregne, hvor mange penge der er at forhandle om lokalt.

På det kommunale og det regionale område forhandler forbundet sammen med Sundhedskartellet, et stærkt forhandlingsfællesskab på 11 organisationer. Vores andet forhandlingsfællesskab er CO10 (tidligere COII), som indgår aftaler med Personalestyrelsen for medlemmer ansat i staten. På det private arbejdsmarked forhandles overenskomsterne mellem forbundet og den enkelte arbejdsgiver.

## Gode resultater til medlemmerne ved OK08

Ved overenskomstforhandlingerne i 2008 skaffede forbundet et historisk godt resultat og særlige forbedringer hjem til medlemmerne. Det kan du læse om i midtvejsberetningen. Nogle af de resultater, som forbundets medlemmer senest har fået gavn af, er de generelle lønstigninger. Den 1. oktober 2009 steg lønnen i kommunerne med 1,16 %, mens stigningen for de regionsansatte var 1,33 %. På statens område steg lønnen 0,65 %.

Forbundet har også skaffet særlige forbedringer til nogle af forbundets medlemmer. For eksempel en trinforhøjelse til erfarne ernæringsassistenter samt visse ledere, anciennitetsbestemmelse for kommunalt ansatte økonomaer og et centralt tillæg på 3.100 kr. om året (niveau 1.1.06) på det kommunale område. Tillægget udbetales fra den 1. april 2010 til basisgrupper på begyndelsesløn.

Et særligt godt resultat blev opnået for eleverne, hvor lønningerne blev hævet markant både i kommuner, regioner og på statens område.

På møder informerede forbundet i efteråret 2008 om resultatet af overenskomstforhandlingerne på det regionale og kommunale område, mens medlemmer, der er ansat på det

statslige område, fik informationen på et landsdækkende møde.

#### **LOKALE LØNKRONER TIL MEDLEMMERNE**

Forbundet har kæmpet for at få de lokale lønmidler hjem til medlemmerne. Det er i mange tilfælde lykkedes godt. F.eks. har en enkelt tillidsrepræsentant sprængt rammen med hele 35 % – det vil sige forhandlet 6.500 kr. om året ud over det aftalte hjem til kollegerne.

For at sikre at der rent faktisk forhandles om de penge, der er afsat til lokale lønforhandlinger i kommuner og regioner, har Sundhedskartellet aftalt en udmøntningsgaranti. Ifølge garantien skal lønkronerne til basispersonalet være forhandlet den 1. april i henholdsvis 2009 og 2010. Hvis ikke de lokale lønkroner kommer til forhandling i tide, bliver arbejdsgiveren straffet.

#### **LEDERE OG TILLIDSREPRÆSENTANTER RUSTES TIL SELV AT FORHANDLE**

Forbundet mener, at forhandlingerne om de lokale lønkroner foregår bedst så tæt på medlemmerne som muligt, og har derfor arbejdet målrettet på at ruste tillidsrepræsentanter og ledere til at forhandle. Det er lykkedes.

I 2009 forhandlede langt flere ledere end tidligere deres egen løn. Forbundet tilbyder ledere sparring til forberedelse og lønkrav, og det benyttede seks-otte ledere om dagen sig af i 2009. I 2010 har i gennemsnit fire ledere om dagen henvendt sig for at få sparring. Der er desuden udviklet en forhandlingsvejledning, som forbundets ledere har adgang til på hjemmesiden.

I 2008 havde 133 ud af i alt 253 tillidsrepræsentanter opnået forhandlingskompetence – det svarer til 52 %. I dag forhandler 177 ud af 224 – svarende til 79 % og endnu flere er i gang

med at tilegne sig kompetencen. Samtidig er flere tillidsrepræsentanter valgt til at dække flere arbejdspladser, og det betyder alt i alt, at mange flere medlemmer end tidligere får varetaget deres lønforhandling af en tillidsrepræsentant.

Tillidsrepræsentanterne rustes til forhandlingerne på lokale stormøder og gennem tillidsrepræsentantuddannelsen. På forbundets hjemmeside kan de desuden hente materiale om lønforhandlingens fire faser: forberedelsen, selve forhandlingen, udmelding af resultatet og evalueringen. Forbundet har også udviklet en helt unik puljeberegner, som tillidsrepræsentanterne kan anvende til at beregne, hvor mange penge der er at forhandle om.

Fra efteråret 2009 har regionsformændene i øvrigt overtaget en del af opgaven med at forhandle lokalløn til medlemmer ansat i daginstitutioner.

#### **ERNÆRINGSHJÆLPERNE HAR FÅET EN OVERENSKOMST**

I begyndelsen af 2010 blev ernæringshjælperne overenskomstdækket på det regionale område, og der arbejdes aktuelt på også at indgå en aftale med KL.

### **Stadigt flere privatansatte medlemmer sikres**

På grund af strejken på det offentlige område blev overenskomstfornyelserne på det private område først indgået sidst i 2008 og i 2009. Forbundet har indgået flere private overenskomster. Blandt andet med Det Danske Madhus. Det private arbejdsmarked er i vækst, og forbundet er med til at sikre, at stadig flere medlemmer omfattes af private overenskomster eller sikres via tiltrædelsesaftaler, som indgås med private arbejdsgivere.

## Ny overenskomst i Grønland og på Færøerne

I Grønland blev den nye overenskomst indgået i 2009 efter hårde forhandlinger.

Resultatet var historisk godt – en ramme på 19 %. Udover lønforbedring er der nu fuld løn i hele barselsperioden, seniorordning fra 55 år samt indførsel af to ekstra fridage om året. Der blev desuden aftalt en forsøgsordning omkring vikarsættelser

På Færøerne har Landsstyret ønsket at indskrænke antallet af overenskomster, og de faglige organisationer har arbejdet på en sammenkrivning. I øjeblikket er der ingen afklaring i forhold til dette arbejde, men det vækker bekymring, at en offentlig arbejdsgiver på denne måde forsøger at lægge pres på organisationernes forhandlings- og aftaleret.

## Grænseaftaler sikrer arbejdsmarkedet for medlemmerne

Forbundet arbejder på at indgå grænseaftaler med andre organisationer.

I 2009 lykkedes det eksempelvis at indgå en aftale med FOA om ernæringshjælpere, og der arbejdes aktuelt på at indgå aftale med Teknisk Landsforbund om ernærings teknologer og med Danmarks Lærerforening om professionsbachelor i ernæring og sundhed.

Grænseaftalerne er med til at sikre medlemmernes organisatoriske tilhørsforhold og sikre fremtidens arbejdsmarked for medlemmerne.

## OK11 er allerede begyndt

Resultaterne af OK08 var knap nok gennemført, før forberedelserne til OK11 begyndte.

Som optakt til OK11 holdt Kost & Ernæringsforbundet konference i december 2009 for tillidsrepræsentanter og repræsentanter for lederne. På konferencen arbejdedes der med

ønsker og krav til overenskomsten, og resultaterne dannede grundlag for hovedbestyrelsens påvirkning af det debatoplæg, som Sundhedskartellets organisationer i april sendte til tillidsrepræsentanter og lederrepræsentanter i kommuner og regioner.

Den 20. april 2010 holdt forbundet sammen med Sundhedskartellets øvrige organisationer Kick off for tillidsrepræsentanter og hovedbestyrelsesmedlemmer. Der holdes desuden regionale debatmøder i april og maj.

## Medlemmer i klemme får juridisk bistand

En række medlemmer har haft konflikter med deres arbejdsgiver, og har derfor fået juridisk bistand fra forbundet. Det drejer sig om 149 medlemmer i en periode på tre år.

Langt de fleste sager handler om afskedigelser på grund af omstrukturering, lukning af køkkener og besparelser. Afskedigelserne kan også skyldes uoverensstemmelser på arbejdspladsen og et dårligt psykisk arbejdsmiljø, eller der er tale om usaglige afskedigelser i forhold til ligebehandlingsloven. Nogle sager handler om manglende betaling af løn, pension og feriepenge. I de seneste år har der desuden været en stigning i antallet af sager, der skyldes arbejdsgivers konkurs.

I flere af disse sager er det lykkedes for Kost & Ernæringsforbundet at opnå, at medlemmet er blevet fritstillet i forbindelse med afskedigelsen.

Samlet set har forbundet i hele kongresperioden hentet 15,8 millioner kr. hjem til de 149 medlemmer i form af løn, fratrædelsesgodtgørelse, pensionsindbetalinger og feriepenge – i gennemsnit 106.000 kr. pr. medlem.

## **Pensionskassen giver et højt afkast**

Pensionskassen forvalter medlemmernes pensionskroner. De sidste 15 år har pensionskassens afkast før skat i gennemsnit ligget på 7,7 % om året – en præstation i toppen, når man sammenligner med andre pensionskasser. I 2009 var afkastet på hele 12,3 %.

## **A-kassen hjælper medlemmer**

Kost & Ernæringsforbundet samarbejder med arbejdsledigheds-kassen, FTF-A.

Hvis forbundets medlemmer står uden arbejde og lønindkomst, kan de sikre sig vejledning i forbindelse med ledighed og dagpenge gennem et medlemskab af a-kassen. FTF-A samarbejder med regionsformændene om at informere medlemmerne på møder i regionerne om eksempelvis jobskifte og karriereudvikling og har bistået ledige medlemmer med et job som kostfaglig eneansvarlig i daginstitutioner i Københavns Kommune.

En tilfredshedsundersøgelse viser, at forbundets medlemmer er tilfredse med servicen i a-kassen.





# Fremtidens fag

En million måltider hver dag året rundt er en meget stor og betydningsfuld opgave. Den kræver høj professionalisme. Derfor har forbundet lagt stor vægt på at udvikle faget, både ved at udvikle konceptet 'Den gode hverdagsmad' og ved at stille konkrete redskaber til rådighed for medlemmerne. Det har omgivelserne belønnet os for med indtil flere priser. Forbundet har desuden gjort det lettere at udveksle erfaringer og viden om den gode hverdagsmad gennem et internetbaseret 'måltidsværksted'.

Det kost- og ernæringsfaglige arbejde i køkkenet er madhåndværk af høj karat. Men det er meget mere end det. Derfor har forbundet arbejdet målrettet på at sprede og forankre vores holdninger om, at kostfaglige ledere, måltidsværter, kostkonsulenter, forebyggelseskonsulenter m.fl. spiller en afgørende rolle for borgernes sundhed. Resultaterne begynder at vise sig. Eksempelvis har Danske Regioner meldt ud, at ansvaret for kost og ernæring bør placeres på topledelseniveau.

## Den gode hverdagsmad er på dagsordenen

Siden 2008 har forbundet arbejdet systematisk med at udvikle 'Den gode hverdagsmad' og forankre konceptet hos medlemmer og samarbejdspartnere. Hensigten er dels at ruste medlemmerne til at give fagligheden et løft – ved at målrette maden til hver enkelt bruger og forbedre madens kulinariske kvalitet – dels at skabe større respekt om og anerkendelse af medlemmernes faglighed og professionalisme. I sommeren 2009 tildelte Danish Meat Association forbundet en specialudgave af 'kantineprisen' for initiativet Den gode hverdagsmad.

Den gode hverdagsmad er formidlet til medlemmer, samarbejdspartnere, kommunalpolitikere, faglærere og brugere gennem fagblad og madmagasin, på kurser, via en lang række oplæg og gennem deltagelse på workshops, messer og andre arrangementer rundt om i landet. Intentionen med Den gode hverdagsmad er også udgivet som spiralbog, der er solgt til medlemmer og andre interesserede.

Derudover har forbundet arbejdet ihærdigt på at fremhæve Den gode hverdagsmads sundhedsfremmende effekter og kvaliteter over for blandt andre sundhedsministeren og fødevarerministeren.

## **PERSONAS – ELLER KUNSTEN AT TILGODESE ALLE**

Forbundet har på baggrund af grundig research udviklet et kostfagligt redskab efter Personasmetoden. Redskabet beskriver 16 forskellige brugere, og metoden skal hjælpe kostfaglige til at forstå, tilgodese og forene kliniske behov med personlige forventninger til maden hos alle, som er afhængige af kostfagliges mad og service.

For at forankre Den gode hverdagsmad hos medlemmerne har forbundet holdt seks tredages kurser for i alt 150 medlemmer rundt om i landet. Kurserne præsenterer personasredskabet, brugerdreven mad- og måltidsudvikling, kulinarisk sensorik og tilberedning af måltider. Endvidere er cirka 50 faglærere fra erhvervsskolerne blevet præsenteret for personasredskabet og har udtrykt stor begejstring for materialets høje kvalitet og udsigten til at bruge det i undervisningen af ernæringsassistenter og ernæringshjælpere.

Personasredskabet afprøves blandt andet i projekt MORE, Mennesker Og Rigtig Ernæring, på Aalborg Sygehus.

Personasredskabet, der er udgivet i form af en vifte, og derfor også omtales som 'Viften', er solgt til medlemmer og andre, der har fået øje på redskabets faglige fordele – bl.a. erhvervsskoler, der bruger det i undervisningen.

## **NYT NORDISK KØKKEN: MAD TIL MANGE I HVERDAGEN**

I samarbejde med Viffos (Videnscenter for fødevarer og sundhed) og Københavns Universitet og med støtte fra Nordisk Ministerråd har forbundet gennemført et projekt om ny nor-

disk mad i storkøkkener. Projektet kan ses som en forlængelse af Den gode hverdagsmad – på et nordisk plan.

10 kostfaglige ledere og arbejdspladser fra hele Norden deltog i projektet, der har forholdt sig kritisk til manifestet 'nyt nordisk køkken' og udviklet opskrifter med brug af nordiske råvarer.

## **DIGITALT MÅLTIDSVÆRKSTED STYRKER FAGLIGHEDEN**

På forbundets hjemmeside åbnes et 'måltidsværksted' hen mod sommeren 2010. Her kan forbundets medlemmer finde inspiration til planlægning af måltider og næringsberegnete opskrifter på hverdagsmad. Værkstedet er samtidig en platform, hvor medlemmerne kan udveksle erfaringer, opskrifter og viden om Den gode hverdagsmad.

## **INTERNATIONAL FØRSTEPRIIS TIL LÆREBOG**

Forbundet samarbejder med Erhvervsskolerne Forlag om at udvikle og udgive lærebøger til ernæringsassistent- og ernæringshjælperuddannelsen. Senest er følgende bøger revideret og udgivet: 'Kulinarisk sensorik', 'Produktionshygiejne' og 'Diætetik'. Derudover 'Sans din mad', der er en let forståelig introduktion til kulinarisk sensorik.

'Kulinarisk sensorik' vandt i december 2008 en international pris, der uddeles af Gourmand World Cookbook Awards. Det blev til intet mindre end en førstepris i kategorien 'Best innovative food book', og med den i bagagen har 'Kulinarisk sensorik' været med på den internationale bogmesse i Frankfurt.

## Nye anbefalinger for institutionskosten

På utallige opfordringer fra forbundet nedsatte Sundhedsministeren i 2008 en arbejdsgruppe, som skulle revidere anbefalingerne for den danske institutionskost. To af forbundets medlemmer deltog i arbejdsgruppen. De nye anbefalinger kom i september 2009 og er udvidet med et afsnit om måltidet og måltidsværtens betydning.

Forbundet har fulgt op på de nye anbefalinger ved at iværksætte fem regionale møder om baggrunden for revisionen og de praktiske konsekvenser for køkkenerne.

## Den Nationale Kosthåndbog er revideret

Da de nye anbefalinger for den danske institutionskost var blevet revideret, opstod der et behov for også at revidere Den Nationale Kosthåndbog. Forbundet har stået i spidsen for revisionen af kosthåndbogen, der oprindeligt blev udviklet i 2005 i et samarbejde mellem forbundet, Sundhedsstyrelsen, Fødevarestyrelsen, Fødevareinstituttet, DTU, og FaDK (Foreningen af Kliniske Diætister).

Den Nationale Kosthåndbog, der færdiggøres hen mod sommeren 2010, er den første digitale kosthåndbog. Med den nye version kan kosthåndbogen bruges ved planlægning og kostvejledning af såvel raske som syge. Og den kan bruges af både kostfaglige og plejepersonalet.

## Mad til børn og unge

Siden regeringen i 2009 besluttede at indføre et fælles og sundt frokostmåltid for alle børn i daginstitutioner, har forbundet alene – og i samarbejde med f.eks. FOLA (Forældrenes Landsforening) og BUPL (Børn & Ungdomspæ-

dagogernes Landsforbund) – gjort en stor indsats for at åbne politikernes øjne for, at den bedste løsning er kostfagligt personale til at lave maden.

Forbundet har inviteret skiftende indenrigs- og socialministre til drøftelse af 'den bedste løsning'. Og da regeringen i foråret 2010 lagde op til at ændre ordningen til en 'fritvalgsordning', hvor forældrebestyrelserne fik mulighed for at takke nej til maden, afgav forbundet hørings svar. Den klare holdning er, at det ikke skal overlades til forældrene at vælge madordningen til eller fra hvert eller hvert andet år. Madordningen skal være lovpligtig, hvis intentionen om sund mad til alle skal følges.

Forbundet har desuden:

- udarbejdet en elektronisk vejledning til medlemmer, der laver mad i daginstitutionerne. Vejledningen ruste medlemmerne til at fortælle ledere og forældrebestyrelser om madordningens betydning og er en hjælp i forbindelse med de overvejelser, der skal gøres, når der indføres en madordning. Vejledningen indeholder bl.a. viden om forplejningsmodeller, ideer til en mad- og måltidspolitik, argumenter for at ansætte kostfagligt personale, råd til et godt arbejdsmiljø og bud på beregning af normering.
- kontaktet kommunale beslutningstagere med en række gode argumenter for, hvorfor det selvfølgelig er kost- og ernæringsfaglige, der skal lave maden i daginstitutionerne
- gennemført en elektronisk spørgeskemaundersøgelse af arbejdsvilkårene i 169 institutioner, der har en kostfaglig ansat. Målet var at skabe overblik over normeringer, arbejdsopgaver og arbejdsvilkår samt overudgifter til råvarer i de institutioner, der har professionelle til at tilberede maden
- udgivet folderen 'Spis med', der er sendt til

beslutningstagere, forældre og pædagogisk personale i landets kommuner. Folderen giver inspiration til forskellige typer madordning

- bidraget med konstruktiv kritik af Fødevarestyrelsens 'Anbefalinger for daginstitutionskosten'. Kritikken blev leveret af 150 medlemmer ved fire regionale møder
- deltaget i Partnerskab for mad i daginstitutioner, der har udviklet AMU-uddannelser til køkkenprofessionelle og andre nøglepersoner i institutionerne
- planlagt møderække for daginstitutionsledere og kostfaglige i institutionerne med det formål at præsentere fordelene ved at ansætte kostfaglige i daginstitutionerne.

#### **SKOLEMAD: ET OMRÅDE UNDER UDVIKLING**

Forbundet har deltaget i FoodLab+, et projekt til udvikling af skolemad, der varetages af Dansk Industri. Resultatet af arbejdet er Fødevarestyrelsens 'Anbefalinger for sund mad i skolen', guidelines til industrien om udvikling af sunde skolemadsprodukter og en rapport om børns mad- og måltidspræferencer.

#### **Mad til voksne**

En række af forbundets medlemmer er beskæftiget med mad til voksne. Derfor har forbundet blandt andet på følgende måder sat fokus på området:

- deltaget i flere netværksgrupper, der har samarbejdet med Fødevareministeriet om at udgive to pjecer om implementering af de nye regler om, at alle statslige institutioner skal have formuleret en mad- og måltidspolitik fra 1. januar 2009
- rustet kantinedarbejdere til at indføre en mad og måltidspolitik

- udarbejdet en pjece i samarbejde med University College Syd. Pjecen er en konkret vejledning i at udarbejde og indføre en mad- og måltidspolitik i kantinerne
- deltaget i kvalificering og formidling af 'Kantineindexet', som er en del af 'Kantine take away projektet'
- deltaget i netværk om formidling af 'Nøglehulsmærket', som skal gøre det nemt at tage et sundere valg.

#### **Mad til ældre**

Alt for ofte udsættes ældremaden for kritik på trods af, at køkkenerne gør en kæmpe indsats for at servere indbydende mad for alle ældre. Forbundet tog senest bladet fra munden, da ældremaden i tre kommuner i vinteren 2009 måtte tage imod en sønderlemmende kritik fra pressen og Ældresagens formand. Det førte blandt andet til, at forbundets formand og regionsformændene inviterede medlemmerne til regionale debatmøder – nogle med titlen 'Hundeæde, nej tak' – for at finde ud af, hvordan kritikken kan modgås.

Forbundet har også på andre områder deltaget i den politiske debat om ældremaden. Et godt eksempel er spørgsmålet om det 'prisloft', regeringen har sat over ældremaden. Forbundet hilser prisloftet velkomment, men har advaret kommunerne mod at bruge det som argument for endnu flere besparelser i køkkenerne.

#### **BEDRE KVALITET I ÆLDREMADEN**

For at fremme kvaliteten af ældremaden deltager forbundet i:

- Servicestyrelsens store projekt 'God mad godt liv', der skal give ældre en bedre oplevelse af måltidet og en bedre madkvalitet. Forbundet er med i en ekspertgruppe, der

skal komme med forslag til, hvordan en ændret produktionsform kan forbedre mad- og måltidskvaliteten og bidrager desuden til afklaring af behovet for uddannelse. De første resultater er klar i foråret 2010 og projektet afsluttes i efteråret 2010.

- et samarbejde med Tandplejerforeningen. De to forbund udgav i 2009 folderen 'Glæden ved at spise', som fokuserer på nødvendigheden af at have en velplejet mund for at kunne nyde veltillavet og velsmagende hverdagsmad. Folderen blev sendt til alle kostfaglige ledere, som har ansvaret for mad til ældre.

## Mad til syge

Maden på sygehuset spiller en afgørende rolle for vores oplevelse af at være indlagt og for helbredelsen. Det betaler sig at sætte maden i højsædet. Både praktisk og organisatorisk ved at placere mad- og måltidschefer i topledelsen.

Det var meldingen, da forbundet i sensommeren 2009 var vært ved konferencen 'Fremtidens sygehuse' på Christiansborg. 120 personer deltog heriblandt lands- og regionspolitikere, kostfaglige ledere og samarbejdspartnere. Konferencen fokuserede på at inddrage kostfaglige kompetencer sammen med patienternes behov og forventninger til maden ved planlægning af de nye regionshospitaller.

I samarbejde med et medlem af Danske Regioners sundhedsudvalg sendte formanden efterfølgende et debatindlæg til landsdækkende og regionale dagblade, bl.a. om betydningen af måltidsværter og kost- og ernæringsfaglige topledere. Ligesom holdninger og fakta fra konferencen blev sendt til sundhedsministeren.

## NYE FAGGRÆNSER PÅ VEJ

Medlemmerne har en lang række kost- og ernæringsfaglige kompetencer. Men på grund af gamle, stive faggrænser kommer kompetencerne ikke altid patienterne til gode. Derfor arbejder forbundet på at nytænke arbejdsdelingen mellem faggrupperne.

Et godt eksempel er kostkonsulenterne. De formidler kostfaglig viden om køkkenets produkter og deres optimale anvendelse til afdelingerne for at sikre professionel madomsorg for den enkelte patient. Derfor har forbundet samarbejdet med gruppen af kostkonsulenter på hospitalerne og blandt andet gennem fagbladet *Køkkenliv* formidlet viden om, hvor stor betydning de har for patienternes sundhed og helbred.

Et andet godt eksempel er måltidsværter og kommunale koordinatore, der står for forplejningen i institutioner for raske mennesker. De bærer et særligt ansvar for en vellykket professionel forplejning. Forbundet har taget initiativ til et projekt hvor måltidsværtens opgaver og funktioner afprøves på Herlev Hospital i samarbejde med de berørte samarbejdspartnere. Ideen er, at måltidsværter understøtter sygeplejerskens og plejepersonalets arbejde. Måltidsværtens skal være med til at fremme patientens lyst til at spise og dermed fremme et positivt energiindtag, så indlæggelsesperioden forkortes.

Et tredje eksempel er, at formanden sammen med Dansk Sygeplejeråds formand har skrevet en kronik i fagbladet 'Dagens medicin', der opfordrer til at forbedre patienternes kost og ernæring gennem en bedre arbejdsdeling mellem kostfaglige og sygeplejersker og ved at sætte øget politisk fokus på maden til patienter.

## Professionalisme og høj kvalitet

Forbundet har deltaget i en række aktiviteter, der ruster medlemmerne til at stå i spidsen for en faglig udvikling.

### HÆDERSDIPLOM TIL MEDLEMMERNE

Forbundet har deltaget i udviklingen af ratingordningen 'Køkkenløftet', som Københavns Madhus står i spidsen for. Køkkenløftet er en kvalitetsvurdering af Københavns Kommunes mad- og måltidsordninger.

Til ordningen er knyttet et hædersdiplom, der hvert år uddeles til institutioner og personale, der har gjort en særlig indsats for at højne kvaliteten af måltidet. I efteråret modtog flere af forbundets medlemmer det fine diplom.

### PÅVIRKNING AF DEN DANSKE KVALITETS-MODEL

Modellen skal udvikle og synliggøre kvaliteten i sundhedsvæsnet blandt andet ved at fastsætte en række kvalitetsstandarder, som regionale og kommunale institutioner skal leve op til. Det gælder også området 'mad og ernæring'.

Forbundet har bidraget med to forslag til standarder på det regionale område: Et, der skal sikre den hygiejniske håndtering af maden, når den forlader køkkenet, og ét, der skal sikre ernæringsmæssig dokumentation af maden.

Kvalitetsmodellen for det kommunale område er undervejs. Også her skal madens næringsværdi dokumenteres.

### KVALITETSTRÆF

Kost & Ernæringsforbundet tilrettelægger sammen med en skiftende gruppe af medlemmer et årligt træf, hvor deltagerne deler viden og erfaring om aktuelle kvalitetsudviklings-

projekter i køkkenerne. Træffet er efterspurgt og bruges til at generere viden blandt medlemmerne såvel på netværksbasis som med udgangspunkt i et aktuelt tema. Planlægningen og indhold i kvalitetstræffet er i høj grad drevet af medlemmerne i planlægningsgruppen, hvilket giver medlemmerne et godt ejerskab til kvalitetstræffet.

### TEMADAGE I KULINARISK SENSORIK

Med henblik på at udbrede kendskabet til sanners afgørende betydning for gode mad og måltidsoplevelser, udbyder forbundet i 2010 nogle regionale temaeftermiddage. Viffos (Videnscenter for fødevarer og sundhed) står for det faglige indhold, som byder på en grundlæggende introduktion til, hvordan tilsmagning og fagsproget omkring mad og måltidsoplevelser kan have afgørende betydning for køkkeneres kvalitetsarbejde og succes.

## Madkulturzonen

Som del af et større partnerskab bidrager forbundet til et pilotudviklingsprojekt, som er etableret via midler fra Erhvervsministeriet. Projektet har fokus på, hvordan det i fremtiden kan blive muligt for os alle at opleve dansk madkultur og vælge sund og velsmagende mad, når vi er på vej gennem landet ad motorvejen, holder ferie i sommerlandet eller er på museum med familien. Projekterfaringerne forventes at danne grundlag for udvikling af fremtidige sunde mad- og måltidstilbud.

## MadExperimentarium

Forbundet har deltaget i en række møder i forbindelse med etableringen af et MadExperimentarium, som den tidligere fødevareminister stod bag. Forbundet har tilskyndet ministeriet til at fastholde fokus på mad til mange,

innovation og særlige uddannelses tilbud i forbindelse med det planlagte MadExperimentarium. Forbundets mål er, at MadExperimentarium kan bidrage til en positiv udvikling af sund og velsmagende hverdagsmad og til professionelle køkkeneres virke.

## **Det Rådgivende Fødevarerudvalg**

Kost & Ernæringsforbundet har en plads i Det Rådgivende Fødevarerudvalg, der er nedsat af fødevarerministeren. Rådet giver ministeren faglig rådgivning og sparring.

Ved udvalgmøderne har det blandt andet været diskuteret, hvilke konsekvenser regeringens fødevarerforlig ville få for fødevareregionernes kontrol og tilsynsmetoder. Ligesom udvalgmøderne har afstedkommet et samarbejde med andre nordiske organisationer om at indføre Nøglehulsmærkningen.



# Fremtidens arbejdsmarked

Det kost- og ernæringsfaglige arbejdsmarked er under konstant udvikling. Kost & Ernæringsforbundet arbejder målrettet for, at netop vores medlemmer indtager de kost- og ernæringsfaglige funktioner på plejehjem, hospita-ler, skoler, daginstitutioner mv. Men vi gør mere end det. Vi forsøger også at påvirke fremtidens arbejdsmarked, så der kommer endnu flere jobmuligheder for medlemmerne – blandt andet nogle af vores nyere medlems-grupper som professionsbachelor i ernæring og sundhed, ernæringsteknologer og ernæ-ringshjælpere. Vi er sammen med Undervisningsministeriet og uddannelsesinsti-tutionerne med til at sikre, at de kost- og ernæringsfaglige uddannelser fastholder et højt niveau. Og vi kæmper for, at medlemmerne har et sundt og sikkert arbejdsmiljø.

## Nye krav til grunduddannelserne

Kravene til kost- og ernæringsfaglige stiger konstant. Det betyder, at behovet for uddan-nelse af enhver art er stigende. Derfor arbejder Kost & Ernæringsforbundet for et relevant udbud af grunduddannelser, der er på niveau med arbejdsmarkedets krav. Og for, at der er et relevant udbud af efter- og videreuddannelser til kost- og ernæringsfaglige.

## BEHOV FOR FLERE ERNÆRINGSASSISTENTER

Efter flere år med et faldende elevtal på ernæ-ringsassistentuddannelsen ser det ud til, at den negative udvikling så småt er ved at vende, og elevtallet stiger igen. Det sker samtidig med, at forbundet sammen med Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen arbejder på at få flere til at vælge uddannelsen og arbejdsgivere til at oprette flere praktikpladser. Forbundet har bl.a. spredt viden om den bonus, arbejdsgi-vere kan få, når de opretter en elevplads, og der er udviklet et kommunikationsmateriale, der skal gøre især arbejdsgiverne opmærksomme på ernæringsassistenter og elever.

Der uddannes omkring 250 ernæringssassi-stenter om året.

## NY UDDANNELSE PÅ BANEN: ERNÆRINGSTEKNOLOG

Efter flere års fagligt og politisk pres er det i 2009 lykkedes Kost & Ernæringsforbundet at få uddannelsen ernæringsteknolog oprettet og udbudt til studerende. Ernæringsteknolog er en grunduddannelse på fire semestre. Uddan-nelsens kerneområder er: Mad- og måltids-produktion, Fødevarerikkerhed, kvalitets- og miljøstyring, Ernæring og sundhed, Ledelse, administration og økonomi.

I 2009 blev der optaget 180 studerende på

uddannelsen (der har fire retninger, hvor ernæringsteknologi er en), der bliver udbudt tre steder i landet.

#### **REVISION AF UDDANNELSEN TIL PROFESSIONSBACHELOR I ERNÆRING OG SUNDHED**

Kost & Ernæringsforbundet har deltaget i arbejdet med at revidere uddannelsen. Forbundet har længe ønsket, at uddannelsen fik færre studieretninger og dermed specialer, da de syv retninger, der er aktuelle i dag, overlapper hinanden.

De forslåede studieretninger er: Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling, Klinisk diætetik samt Ledelse, fødevare og service. Det forventes, at de nye retninger træder i kraft fra september 2010.

#### **EN PLATFORM TIL ERNÆRINGSHJÆLPERNE**

Uddannelsen til ernæringshjælper er forholdsvis ny. De første ernæringshjælper blev færdige i slutningen af 2008. Uddannelsen er blevet til på opfordring af Undervisningsministeriet, der ønskede uddannelsen til ernæringsassistent opdelt i trin. Efter halvandet år på uddannelsen til ernæringsassistent, er man uddannet ernæringshjælper. Ernæringshjælperen kan stå for de mere rutineprægede opgaver i køkkenet.

Selvom uddannelsen til ernæringshjælper oprindeligt ikke var et stort ønske for Kost & Ernæringsforbundet, arbejder forbundet nu målrettet på at skabe de bedste rammer fagligt såvel som overenskomstmæssigt for ernæringshjelperne.

## **Flere muligheder for efter- og videreuddannelse**

Kost & Ernæringsforbundet har presset på for at få udviklet nye og tidssvarende uddannelser, der passer til de kompetencebehov og faglige krav, der stilles af arbejdsgiverne. Det er blandt andet sket gennem en kompetencerapport, som forbundet var med til at rekvirere i Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen. Rapporten kom i efteråret 2009 og pegede på en række nye uddannelsesmål for køkkenets medarbejdere. Mål, der blandt andet opfyldes gennem følgende nye AMU-uddannelser: Medarbejderen som deltager i forandringsprocesser, Værdibaserede arbejdspladser, Take-away og offentlige køkkener, Den gode hverdagsmad, Produktionsplanlægning i institutionskøkkener, Mad til børn – sunde børn, Kreativ anretning, Sensorisk anretning med værtskab, Bæredygtighed i storkøkkener.

## **Forbundet yder karrierevejledning**

Kost & Ernæringsforbundet har oprettet et tilbud om karrierevejledning. Et tilbud, der er blevet meget vel modtaget blandt medlemmerne. Henvendelserne handler hovedsageligt om uddannelses- og jobmuligheder i forbindelse med nedslidning, karrierefremme og overflødiggørelse ved sammenlægning af produktionsenheder.

## **Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen**

Kost & Ernæringsforbundets politiske og faglige holdninger i forhold til ernæringsassistentuddannelsen varetages af tre hovedbestyrelsesmedlemmer, der sidder med i Fagligt Udvalg. De har ydet en massiv politisk indsats

i arbejdet med den udviklingsredegørelse for 2009, som Fagligt Udvalg har leveret til Undervisningsministeriet. Redegørelsen er en beskrivelse af den erhvervmæssige udvikling og mulighederne inden for udvalgets indsatsområde.

De har også været med til at sikre, at ernæringsassistentuddannelsen er med i Danmarksmesterskaberne for erhvervsuddannelser (DK-skills) i 2011, og de har været særdeles aktive i arbejdet med en ny hjemmeside til Fagligt Udvalg. Målet er en hjemmeside, der kan tiltrække flere elever til uddannelsen. Endelig sidder forbundet med i Opgavekommissionen, der udarbejder eksamensopgaver og stiller dem til rådighed for skolerne. Forudsat at skolerne vælger at benytte opgaverne, er de med til at sikre eleverne ens vilkår ved eksamen.

Sekretariatet for Fagligt Udvalg er flyttet til en ny adresse og indgår fremover i SEVU, Sekretariatet for Erhvervsrettede Velfærdsuddannelser.

## Et godt og sikkert arbejdsmiljø

Som altid er medlemmernes arbejdsmiljø højt prioriteret af Kost & Ernæringsforbundet. Når det handler om forbyggelse, har forbundet via sin plads i Branchearbejdsmiljørådet Social og Sundhed arbejdet på følgende projekter, der sigter på at forbedre arbejdsmiljøet for kost- og ernæringsfaglige:

- Ledelse af attraktive arbejdspladser. Materiale: Værktøjshæfte, hjemmeside og konferencer over hele landet. Værktøjet er blevet afprøvet af MED-udvalget på blandt andet ældreområdet i Thisted Kommune.
- E-learningprojekt rettet mod ledere og sikkerhedsrepræsentanter, der har ansvar for arbejdsmiljøet på rengøringsområdet. Med

særlig vægt på det psykiske arbejdsmiljø. Temadag om emnet er afholdt i december 2009.

- Branchevejledning om brugerinddragelse i sygehusbyggeri: 'Det er billigere at viske ud end at bygge om', udgivet i 2009.
- Genoptrykning af branchevejledningen 'Arbejdsmiljøet kan smages i sovsen' i 2009.

## RÅDGIVNING TIL MEDLEMMERNE, NÅR ARBEJDSMILJØET GØR ONDT

Køkkenet er en arbejdsplads, der påvirker medarbejderne hårdt både fysisk og psykisk. Derfor har forbundet i kongresperioden ydet rådgivning og hjælp til medlemmer i sager om sygefravær, revalidering, fleksjob, førtidspension og arbejdsskader.

Forbundet har desuden ydet bistand til cirka 600 medlemmer fordelt på følgende sagstyper:

- Arbejdsfastholdelse/sygefravær: 71
- Revalidering: 22
- Fleksjob/førtidspension: 88
- Arbejdsskader: 199
- Lidelser/erhvervs sygdomme: 110
- Ulykker: 89

I de arbejdsskadesager, som forbundet har behandlet i perioden, er der i alt udbetalt 2.983.162 kr. i erstatning til medlemmerne.

## SIKKERHEDSREPRÆSENTANTER PÅ ARBEJDSMILJØKURSUS

Sikkerhedsrepræsentanterne er nøglepersoner, når det gælder om at forbedre arbejdsmiljøet på kostfaglige arbejdspladser, og forbundet får stadig flere sikkerhedsrepræsentanter. Antallet er steget fra 234 i 2008 til 260 i 2010.

For at ruste sikkerhedsrepræsentanterne til arbejdet holder forbundet et årligt arbejdsmiljøkursus, der udbydes to steder i landet – i

øst og vest med 61 deltagere i 2008 og 57 i 2009. Hvert år er der et aktuelt tema på programmet. I perioden har det været henholdsvis konflikthåndtering, Arbejdstilsynets screening af køkkener samt stress. Der har været stor interesse for kurserne, og deltagerne har været meget positive i deres tilbagemeldinger: de får noget med hjem, som de kan bruge i deres daglige virke som sikkerhedsrepræsentanter.

Forbundets sikkerhedshåndbog er blevet revideret og digitaliseret og ligger nu på forbundets hjemmeside.

#### **FYRAFTENSMØDER OM PSYKISK ARBEJDSMILJØ**

Som opfølgning på arbejdsmiljøundersøgelsen 'Sødt – surt køkken' blev der i januar-februar 2009 udbudt fire møder. Temaet var køkken-sammenlægninger som følge af kommunalreformen – hvilke konsekvenser har det haft for kulturen på arbejdspladsen, samarbejdet og kommunikationen i køkkenerne, og hvilke værktøjer kan anvendes, når der arbejdes med disse temaer?

Møderne blev gennemført i samarbejde med COK (Center for Offentlig Kompetenceudvikling) og henvendte sig til sikkerhedsrepræsentanter, tillidsrepræsentanter og ledere. 80 medlemmer deltog.

#### **DVD OM ARBEJDSMILJØ**

Kost & Ernæringsforbundet har i samarbejde med COK produceret en DVD om det psykiske arbejdsmiljø 'Sig hvad du tænker'.

Alle forbundets sikkerhedsrepræsentanter har modtaget filmen, der kan bruges som oplæg til debat om det psykiske arbejdsmiljø på den enkelte arbejdsplads. Handlingen fore-

går i et køkken, så situationerne afspejler en dagligdag, som kost- og ernæringsfaglige kender. Forbundet har vist filmen for medlemmer på en række fyraftensmøder.

### **Tillidsrepræsentanterne er forbundets ansigter på arbejdspladserne**

Tillidsrepræsentanterne forhandler løn, arbejder sammen med sikkerhedsrepræsentanterne for et godt arbejdsmiljø, er bisidder ved sygefraværssamtaler mv. De er sparringspartnere for ledelsen og har desuden en vigtig rolle med at hverve nye medlemmer til forbundet. Forbundet prioriterer det derfor højt at ruste tillidsrepræsentanterne bedst muligt til deres hverv.

Forbundet har 224 tillidsrepræsentanter, heraf 177 med forhandlingskompetence, 12 fællestillidsrepræsentanter samt 117 suppleanter (pr. 1. april 2010). 116 af tillidsrepræsentanterne har opnået indflydelse gennem MED-udvalgene.

#### **NY UDDANNELSE TIL TILLIDSREPRÆSENTANTERNE**

Forbundet har søsat en ny uddannelse, som i langt højere grad end tidligere dækker tillidsrepræsentanternes behov for kompetenceudvikling, læring og erfaringsudveksling. F.eks. indgår forhandling nu i første del af uddannelsen, så nye tillidsrepræsentanter hurtigt rustes til de mangeartede forhandlingsopgaver, de kastes ud i fra begyndelsen. Det første hold tillidsrepræsentanter, suppleanter og stedfortrædere deltog på den nye uddannelse i begyndelsen af 2010. Interessen for uddannelsen var så stor, at det var umuligt at få alle med i første omgang.

## FÆLLESTILLIDSREPRÆSENTANTER I KOMMUNER OG REGIONER

Siden kommunalreformen i 2007, hvor både kommuner og køkkenorganisationer blev lagt sammen, er der valgt fællestillidsrepræsentanter i flere kommuner og regioner. Fællestillidsrepræsentanten har overblik over de udfordringer og problematikker, der gør sig gældende på forskellige typer af arbejdspladser og kan derfor repræsentere arbejdspladserne på et højere niveau i kommuner og regioner.

## Udfordringer for lederne

Kost- og ernæringsfaglige ledere befinder sig under et stærkt pres, blandt andet fordi køkkenerne konstant er udsat for effektiviseringer og krav om omstilling. Samtidig er lederne i tæt samarbejde med tillidsrepræsentanterne centrale aktører, når der skal skabes et godt arbejdsmiljø og god trivsel for medarbejderne. Derfor har Kost & Ernæringsforbundet arbejdet på at give lederne mulighed for at blive klædt godt på til de udfordringer, de står overfor.

## BENCHMARK DIT KØKKEN

Kost & Ernæringsforbundet har udviklet et benchmarkingværktøj, der har været til rådighed siden begyndelsen af 2010. Værktøjet ligger på forbundets hjemmeside og kan bruges til at måle og sammenligne produktiviteten i køkkenet med andre køkkener. Benchmarkingværktøjet er målrettet forbundets ledere, og 150 ledere er blevet præsenteret for de muligheder, det giver den enkelte i det daglige arbejde med produktionsoptimering.

## LEDERNE SKAL OP I LEDELSESNIVEAU

Lederne skal være med i den øverste ledelse på sygehusene såvel som i den kommunale køkkenorganisation. Det er Kost & Ernæringsforbundets ubestridte mål. Og det arbejder forbundet på igennem politisk påvirkning af blandt andet politiske ordførere inden for sundheds- og fødevarerområdet i Folketinget. Hvis det skal lykkes at udnytte de sundhedsfremmende effekter af kost og ernæring optimalt, skal arbejdet med Den gode hverdagsmad integreres i det samlede arbejde på for eksempel sygehusene. Og de kost- og ernæringsfaglige ledere skal ansættes som mad- og måltidschefer.

## LEDER POLITISK UDVALG

Via deltagelse i LPU, Leder Politisk Udvalg, i FTF søger forbundet aktivt at påvirke de strategier, indsatser og aktiviteter, der er afgørende for, at kostfaglige ledere har et godt og udviklende arbejdsmiljø. Forbundet har bidraget med input til relevante analyser og dokumentation, som fremover bliver omsat til konkret handling i form af værktøjer, information og dialogmøder med ledere.

## LEDERPEJLINGER

Kost & Ernæringsforbundets hovedorganisation FTF tager hvert andet år pulsen på ledermedlemmernes arbejdsmiljø. Forbundet opfordrer altid sine ledermedlemmer til at deltage i undersøgelsen. Resultatet bruger forbundet til at tilpasse og udvikle indsatsen over for ledermedlemmer og deres behov. Lederpejlingen 2010 handler om innovation på arbejdspladsen. Resultatet forventes i maj. I 2008 handlede pejlingen om ledernes vilkår på arbejdspladsen.

## **LEDERE I KØKKENLIV**

Ledere har et nuanceret, udfordrende og vigtigt virke inden for det kost- og ernæringsfaglige område. Det har Kost & Ernæringsforbundet skildret igennem en række artikler i fagbladet Køkkenliv. Artiklerne handler om de forskellige karriereveje, som lederne har valgt, og de redskaber, de gør brug af, for at nå deres professionelle og faglige mål.

## **Elever og studerende er fremtiden**

Antallet af elever og studerende er steget i kongresperioden. Men der er stadig et stort medlemspotentialt – ikke mindst når det gælder professionsbachelor- og ernæringsteknologstuderende.

Kost & Ernæringsforbundet har derfor i foråret 2010 søsat en rekrutteringsindsats, der skal gøre det mere attraktivt at være medlem af forbundet. Blandt initiativerne er rekrutteringsbesøg på uddannelsesinstitutionerne og en folder, der beskriver forskellige karriereveje.

## **VELBESØGT FAGLIGT UNGDOMSFORUM**

Forbundet har inviteret til Fagligt Ungdomsforum, der i foråret 2009 samlede 70 unge elever, studerende og nyuddannede. De mødtes for at diskutere fagets fremtid og danne netværk. Fagligt Ungdomsforum er afløseren for de tidligere 'elevtræf'.





# Et stærkt forbund

Noget af det, der er med til at gøre forbundet til et stærkt forbund, er de mange alliancer, samarbejder, udvalgsposter og netværk – politiske såvel som faglige, nationale som internationale – som forbundet er med i.

Forbundet forsømmer ingen lejlighed til at gøre opmærksom på sig selv i politiske og faglige fora eller i medierne – både i egne medier og i eksterne medier – når der er behov for at aflevere et kost- og ernæringsfagligt synspunkt eller tage til genmæle mod en kritik rettet mod fagområdet. Det vidner blandt andet nedenstående opgørelse over forbundets synlighed i medierne om.

## Kommunikation skaber synlighed

Forbundet har med formanden i spidsen været aktiv i forhold til at få kost- og ernæringsfaglige holdninger og argumenter frem i medierne. Målet er at ramme beslutningstagere på de områder, som forbundet har valgt at sætte fokus på eller at gøre sig gældende i en debat, som andre har bragt frem i medierne.

- En mediesøgning viser, at forbundets navn har været nævnt 170 gange i løbet af de seneste to år.
- Formanden og regionsformændene har i gennemsnit markeret forbundets holdninger i forskellige eksterne medier hver tredje uge fra 2008-2010.
- Formanden er gået til kamp for kost- og ernæringsfaglige holdninger på sin blog 30 gange i perioden. I gennemsnit har hvert blogindlæg fået omkring 500 klik.
- I fagbladet Køkkenliv har formanden hver gang ytret kost- og ernæringsfaglige holdninger under overskriften Visse Vasse. Blandt de emner, forbundet har markeret sig omkring, er:
  - Konferencen om fremtidens sygehuse på Christiansborg i september 2009 blev fulgt op af debatindlæg af formanden og et medlem af regionsbestyrelsen med opfordring til at tænke maden ind som en del af behandlingen, inden de nye supersygehuse står færdige.
  - I efteråret 2009 var der hed debat om maden til ældre, og hvad den skulle koste. Her var forbundet på banen med en holdning til regeringens og Dansk Folkepartis forslag om at sætte prisloft over ældremaden.
  - Julen 2009 angreb pressen ældremaden i tre sjællandske kommuner – godt hjulpet på vej af formanden for Ældresagen og en ernæringssekspert. Sidstnævnte blev siden inviteret i krydsild med formanden i forbundets fagblad.
  - I forbindelse med debatten om det lovpligtige forslag om mad i daginstitutioner har formanden udtalt sig i en række medier,

blandt andet TV2 News, om nødvendigheden af kostfaglige medarbejdere i institutionerne.

- Værdien af gode indkøbsaftaler har været på bordet, ligesom årets kødskandale, der tog sit udspring i en velkendt supermarkedskæde, har fået ord med på vejen.
- Et socialdemokratisk forslag om at invitere kontanthjælpsmodtagere til at lave mad til skolebørn, har fået en skarp tilbagemelding om, at det kræver en professionel baggrund at tilberede mad til det offentlige.

Alle debatindlæg fra formanden kan ses på forbundets hjemmeside under 'Formanden mener'.

Landets regionale dagblade skriver i øvrigt et helt overvældende antal indlæg om medlemmernes arbejdspladser.

#### **KØKKENLIV: LØN, FAG OG ARBEJDE SOM OMDREJNINGSPUNKT**

Målsætningen for fagbladet Køkkenliv er at formidle ny viden om faget, arbejdsvilkårene og arbejdsmarkedet.

Konkret har Køkkenliv blandt andet formidlet Den gode hverdagsmad. En billedserie har levedejgjort, at mad er så meget mere end mad. Et temanummer har vist fine eksempler på Den gode hverdagsmad og givet en mere teoretisk tilgang til arbejdet med hverdagsmaden. I første halvdel af 2010 sendes en stafet fra medlem til medlem, der præsenterer 'sin arbejdsplads' indsats for hverdagsmaden'.

Fagbladet har også nøje fulgt den politiske slingrekurs omkring den lovpligtige – der senere blev til frivillige – børnemad i daginstitutioner. Og siden loven blev vedtaget taget stikprøver på kommunernes forskellige og famlende håndtering af børnemaden. Samt udgivet et temanummer med eksempler på,

hvordan maden kan gribes an, når der er kostfaglige i institutionen.

Andre eksempler er Køkkenlivs tema om karriereudvikling, sygefraværssamtaler, obligatoriske trivselsmålinger på arbejdspladserne, ligeløn, forberedelsen til OK11 og meget mere.

Et tema om 'køkkenets tal' har afsløret, hvordan politikerne misbruger tallene til at presse køkkenernes budgetter ved at sammenligne æbler med pærer fra køkkenet til køkkenet.

Et andet tema viste, hvordan indkøbsaftaler kan spænde ben for køkkener, der gerne vil købe både bedst og billigst. Og flere artikler har vist, hvordan kommunerne kan udnytte det prisloft, som regeringen satte over ældreområdet.

I takt med udgivelsen af Spis Bare gik frekvensen af Køkkenliv fra 21 til 10 årlige udgivelser. Hensigten var samtidig at skærpe fagbladets profil og prioritere den fagpolitiske linje.

#### **SPIS BARE: MADEN SOM OMDREJNINGSPUNKT**

I foråret 2008 udkom første nummer af forbundets madmagasin Spis Bare. Intentionen var at udgive et magasin, der kunne være med til at samle alle madprofessionelle i en fælles interesse og stolthed over at lave mad til mange. Mad i alle facetter – madkvalitet, mad og ernæring, mad som råvare, som håndværk, kultur og politik er omdrejningspunktet for Spis Bare, der i løbet af perioden er udkommet med otte magasiner.

I sommeren 2009 fik Spis Bare tildelt Anders Bordings Mediepris som bedste fagblad.

I dag udkommer Spis Bare to gange om året, forår og efterår, og har i højere grad medlemmerne som målgruppe og Den gode hverdagsmad som omdrejningspunkt.

## **NYHEDSBREV BLIVER TIL NYHEDSMAIL**

Køkkenvejen, nyhedsbrevet til tillidsrepræsentanter og ledere, gik fra papir til digital version, inden det i sommeren 2009 blev nedlagt.

For fortsat at være i dialog sender formanden i dag en nyhedsmail, når der er vigtig information til tillidsrepræsentanter, ledere og kostfaglig eneansvarlige på daginstitutionsområdet. Den personlige mail har vakt stor glæde, viser de tilbagemeldinger, der er kommet fra medlemmerne.

## **HJEMMESIDE KUN FOR MEDLEMMER**

På baggrund af et ønske fra mange medlemmer har hovedbestyrelsen besluttet, at forbundets ydelser kun skal komme medlemmerne til gavn. Derfor er en lang række sider på hjemmesiden i dag forbeholdt medlemmerne. Det vil sige, at der kræves login. Det er sider med særlige ydelser, råd og vejledninger og et indhold, som medlemmerne kan drage fordel af at kende i deres arbejde.

I efteråret 2009 blev hjemmesiden delt op efter forbundets indsatsområder, så medlemmer kan søge informationer indenfor områderne: din løn, dit fag og dit job.

## **Ny struktur i forbundet**

I januar 2007 trådte forbundets nye struktur i kraft – i takt med ændringerne i den kommunale og regionale struktur i Danmark.

Syv regioner (inklusive Grønland og Færøerne) afløste de tidligere amtskredse. Ved valget i april 2007 blev der valgt fem regionsformænd ved urafstemning i de danske regioner. De blev efterfølgende ansat på fuld tid i forbundet.

Sammen med den nye struktur blev også hovedbestyrelsens sammensætning ændret. Hovedbestyrelsen udgøres i dag af formanden,

de fem regionsformænd, to repræsentanter for tillidsrepræsentanterne, to repræsentanter for lederne samt en repræsentant for elever og studerende.

## **FEM REGIONALE FORMÆND**

Regionsformændene har arbejdet målrettet på at gøre forbundet og faget mere synligt i regionerne.

De har samarbejdet med uddannelsesinstitutionerne om at gøre de kostfaglige uddannelser mere synlige, de har netværket med de øvrige sundhedsorganisationer, og de har helt generelt arbejdet på at skabe sig en politisk platform kommunalt og regionalt, noget der kræver benarbejde og tager tid.

Regionsformændene har også varetaget medlemmernes interesser over for lokale og regionale beslutningstagere, for eksempel i forbindelse med udbud af madordninger. Et andet eksempel er kommunalvalget i efteråret 2009, hvor regionsformændene stod i spidsen for at formidle fakta og materiale til en debat om kostfagliges betydning i velfærdssamfundet.

Regionsformændene repræsenterer forbundet i lokale uddannelsesudvalg, deltager på messer og udstillinger med videre.

De har desuden gennemført en lang række medlemsrettede aktiviteter som arbejdspladsbesøg, kommunemøder og stormøder for tillidsrepræsentanter, ligesom de har stået i spidsen for flere faglige arrangementer blandt andet for ambassadørerne for Den gode hverdagsmad.

Med virkning fra efteråret 2009 har regionsformændene overtaget opgaven med at forhandle lokalløn for medlemmer ansat i daginstitutioner. Det har givet gode muligheder for at koble den direkte medlemskontakt med

interessevaretagelse i forhold til de nye frokostordninger i daginstitutionerne.

## Forbundet samarbejder

Forbundet indgår i en række samarbejder, der har til formål at varetage medlemmernes interesser på mange forskellige områder, faglige såvel som fagpolitiske. Nedenfor nævnes vigtige, faste samarbejdspartnere. Tidligere i beretningen er omtalt flere ad hoc samarbejder.

### NATIONALE SAMARBEJDSPARTNERE

- FTF: Vores hovedorganisation varetager medlemmernes interesser på uddannelses-, skatte- og velfærdsområdet. FTF's lederpolitiske udvalg – hvor Kost & Ernæringsforbundets formand har en plads – gennemfører regelmæssigt Lederpejlinger, der sætter fokus på vores ledes arbejds miljø og rammebetingelser
- Sundhedskartellet: Vores forhandlingsfællesskab på det kommunale og regionale område er i fuld gang med at forberede overenskomstforhandlingerne i 2011  
Det er via Sundhedskartellet lykkedes at undgå, at den negative reguleringsordning i foråret 2010 førte til, at medlemmerne i kommuner og regioner blev sat ned i løn  
Kost & Ernæringsforbundets formand sidder i forhandlingsudvalget, Sundhedskartellets ledende organ
- CO10: Vores forhandlingsfællesskab på det statslige område dækker ansatte i forsvaret, på de tekniske skoler og på højskoler. Ved kampvalg blev Kost & Ernæringsforbundets formand i december 2009 valgt ind i bestyrelsen for CO10.
- FTF-A: Forbundet samarbejder med a-kassen. Kost & Ernæringsforbundets formand er næstformand for FTF-A

- PKA: Kost & Ernæringsforbundet har to pladser i bestyrelsen i Pensionskassen for Kost- og Ernæringsfaglige.

### FORBUNDETS NETVÆRK

Forbundet deltager herudover i en lang række netværk. Blandt andre Kartoffelpartnerskabet, Kantine Take Away, Nøglehulsmærkning, Øresund Food Network, Rådet for bedre hygiejne og Forbrugerrådet. Forbundet har støttet og deltaget i Store smagedag.

### FORBUNDETS BESTYRELSES- OG UDVALGSPOSTER

Forbundet har:

- en plads i uddannelsesudvalgene på de fire professionshøjskoler, der udbyder uddannelsen til professionsbachelor i ernæring og sundhed
- to bestyrelsesposter og tre pladser i uddannelsesudvalgene på erhvervsakademierne, der udbyder uddannelsen til ernæringsteknolog
- 38 pladser i lokale uddannelsesudvalg på 19 erhvervsskoler, der varetager uddannelsen af ernæringsassistenter og ernæringshjælpere
- en bestyrelsesplads på Uddannelsescenteret i Roskilde og en på Erhvervsskolerne i Aars
- tre pladser i Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen, der besættes af hovedbestyrelsesmedlemmer
- en FTF suppleantplads i Rådet for de Grundlæggende Erhvervsrettede uddannelser (REU)
- en FTF suppleantplads i Rådet for Voksen – og Efteruddannelse (VEU-rådet)
- en plads i Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor & Kødbranchen
- en plads i uddannelsesudvalget i Køben-

havns Madhus

- og i Branchearbejdsmiljørådet Social og Sundhed.

Forbundet er desuden med i FTF's baggrundsgruppe i forbindelse med Rådet for Erhvervsakademiuddannelser og Professionsbacheloruddannelser, ligesom forbundet er repræsenteret i FTF's socialpolitiske gruppe og FTF's arbejdsskadeudvalg.

### **FORMANDENS BESTYRELSES- OG UDVALGSPOSTER**

Formanden har følgende bestyrelses- og udvalgsposter:

- Medlem af Sundhedskartellet's forhandlingsudvalg
- Medlem af hovedbestyrelsen i CO10
- Næstformand i Pensionskassen for Kost- og Ernæringsfaglige
- Næstformand i FTF-A's hovedbestyrelse
- Suppleant i FTF's forretningsudvalg
- Medlem af Leder Politisk Udvalg i FTF
- Medlem af FTF's beskæftigelsesudvalg
- Medlem af bestyrelsen for Købehavns Madhus.

### **INTERNATIONALE SAMARBEJDSPARTNERE**

Forbundet har gennemført en række aktiviteter i de internationale samarbejder, vi indgår i. Dels for at indhente viden om internationale tendenser, der kan få betydning for kost- og ernæringsområdet herhjemme, dels for at styrke vores internationale netværk til gavn for medlemmerne. Blandt aktiviteterne er:

- Nordiske søsterorganisationer: Formanden og den internationale repræsentant mødes hvert år med de nordiske søsterorganisationer, hvor blandt andet spørgsmål om arbejdsmiljø, køkkenstruktur og næringsberegning har været på dagsordenen.

- EFAD (European Federation of the Association of Dietitians): Kost & Ernæringsforbundet er repræsenteret i bestyrelsen af et hovedbestyrelsesmedlem. EFAD har fokus på uddannelse, profilering af faget og på, hvordan økonomaer og diætister kan bidrage til den ernæringsmæssige sundhed blandt den europæiske befolkning. Forbundet har deltaget i den 3. DIETS-konference. (Dietitians Improving Education and Training Standards.)
- ICDA (International Confederation of Dietetic Association): Formanden og forbundets internationale repræsentant deltog i 2008 i International Congress of Dietetics. ICDA har udarbejdet 'The International Code of Ethics and Code of Good Practice', som hovedbestyrelsen efterfølgende har tilsluttet sig. Kost & Ernæringsforbundet har indtil efteråret 2009 haft en repræsentant i bestyrelsen.
- HCI (Healthcare Caterers International): Forbundet var i juni 2009 vært for HCI-konferencen om "The customers, the profession and the leadership in foodservice". Forbundet har været medlem indtil 2010.

### **Udviklingen i medlemstallet**

Kost & Ernæringsforbundet har godt 7.600 medlemmer (pr. 1. april 2010). Ved kongresperiodens begyndelse var tallet 8.349. Det giver samlet set en medlemstilbagegang på 749.

Tilbagegangen skyldes flere faktorer. Blandt andet, at det ved sidste kongres blev besluttet, at pensionistmedlemmer skulle betale et beskedent kontingentbidrag på 50 kr. Det resulterede i en udmelding fra omkring 400 pensionistmedlemmer.

En anden væsentlig faktor er kommunalreformen, som har været årsag til, at nogle medlemmer har skiftet erhverv og dermed også

faglig organisation. Den økonomiske krise har betydet, at medlemmer har forladt forbundet af privatøkonomiske årsager. En tredje faktor er, at der uddannes færre ernæringsassistenter end tidligere.

Til gengæld har forbundet fået flere elever og studerende som medlemmer, siden det i 2007 blev vedtaget, at prisen på deres medlemskab skulle være blot 50 kr. om måneden. Fremgangen er på 185 medlemmer – næsten en fordobling af antallet af studerende og godt en halv gang flere elever.

Forbundet arbejder generelt på at skaffe medlemmerne flere kontante fordele såsom forsikringer og rabatordninger. Eksempelvis havde 260 medlemmer i april 2010 tegnet en sundhedsforsikring.

**Beretning**

for anden halvdel af kongresperioden  
2008-2010

**Kost & Ernæringsforbundet**

Nørre Voldgade 90  
1358 København K  
33 41 46 60  
post@kost.dk  
www.kost.dk

**Fotos:**

Side 4: Kissen Møller-Hansen

Side 6: Henrik Frydkjær

Side 12: Peter Sørensen

Side 20: Henrik Frydkjær

Side 28: Michael Bo Rasmussen

**Layout:** Torben Wilhelmsen

**Tryk:** Saftryk

Maj 2010

