

meget mere end mad

**kost&ernæringsforbundets
teknologipolitik**






Opbrud og forandringer

Køkkenerne gennemlever store forandringer i disse år – både hvad angår struktur, teknologi og ledelse. Og ikke mindst kommunalreformen vil betyde nye udfordringer for de fleste medlemmer af Kost & Ernæringsforbundet.

Disse forandringer har betydning for arbejdet i køkkenerne – og for den teknologi, der bruges. Derfor har Kost & Ernæringsforbundets teknologipolitik to formål: at formulere visioner og krav for fremtidens køkken med udgangspunkt i maden, brugerne og arbejdets tilrettelæggelse. Og at give næring til debatten om køkkeners brug af teknologi.

Teknologipolitikken skal bruges både indadtil i forbundet og udadtil over for samarbejdspartnere og politikere.

Indadtil skal den skabe debat blandt medlemmerne om holdninger og visioner med hensyn til mad og måltider. Hvilken vej skal vi gå, når vi snakker om fremtidens køkkener og madproduktion?



Udadtil skal politikken vise politikere, brugere og andre, hvad Kost & Ernæringsforbundets holdninger er til temaer og problemstillinger i forbindelse med køkkenernes brug af teknologi.

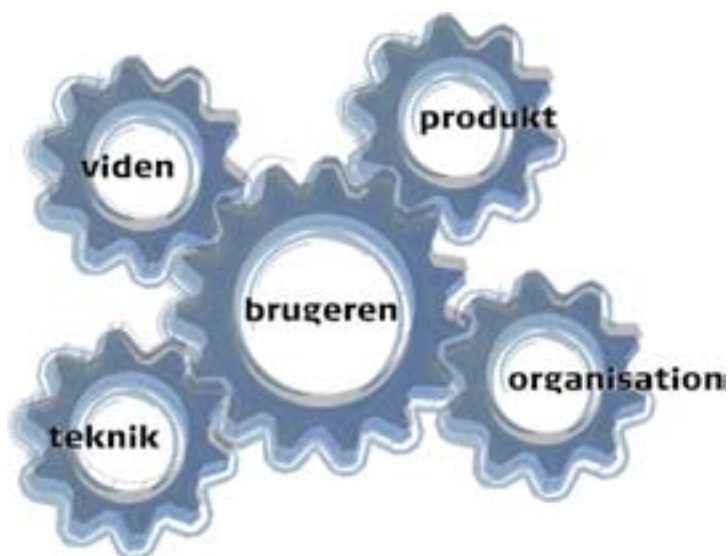
Hovedbudskaberne i teknologipolitikken er:

- Søg indflydelse
- Stil krav, og skab et godt arbejdsmiljø
- Brug teknologien til udvikling af ny viden og faglighed
- Brug teknologien til kvalitetsudvikling.

Hvad er teknologi?

Snakken om teknologi handler ofte om produktionssystemer og -udstyr: hvilke gryder, ovne, hæve-sænkeborde, transportudstyr og systemer til udportionering det enkelte køkken skal satse på.

Kost & Ernæringsforbundet lægger imidlertid op til et bredere og mere helhedspræget syn på teknologien. Med udgangspunkt i brugerens behov består teknologibegrebet af fire elementer: teknik, viden, organisation og produkt.





Teknik

Teknik består af tre elementer:

fysiske hjælpemidler (værktøj, maskiner og redskaber af enhver

art), de materialer, som bearbejdes og forbruges i processen samt den menneskelige arbejdskraft. Når vi taler om at producere mad, består teknikken af det udstyr, der bruges i produktionen, af de transportsystemer, maden bæres videre i og det administrative udstyr, som er forudsætningen for at kunne planlægge og styre produktionen.

Den vigtigste ingrediens i produktionen er naturligvis råvarerne – sammen med el, vand, varme og brændstof.



Viden

Viden er erfaring, know-how, indsigt og intuition.

I køkkenet bruger ansatte løbende den viden og erfaring, de har opsamlet om brugerne og maden, til at udvikle nye tilbud. Inden for fødevarer- og cateringområdet kommer der også hele tiden ny viden fra forskning og produktudvikling.

Den nye viden har betydning for produktionsmetoderne i fremtiden, for måden arbejdet tilrettelægges på og for madtilbuddene fra køkkenerne. Men den har også indflydelse på de krav, der stilles til viden og kompetence hos køkkenets ledelse og medarbejdere.



Organisation

Organisation handler om arbejdets tilrettelæggelse, men også forhold som ledelse og kommunikation. De ansatte i køkkenerne oplever løbende forandringer i strukturen og produktionen og dermed også i måden arbejdet organiseres på.

Under organisation hører også forskellige ledelses- og styringsteknologier, som skal gøre organisationen mere rentabel og effektiv. På køkkenområdet bruges flere former for styring: udbud, selskabsdannelser, kontraktstyring, benchmarking er eksempler på styringsteknologier, som mange køkkener kender til. Sideløbende arbejdes der mange steder med systemer inden for certificering- og kvalitetsledelse.



Produkt

Som den fjerde og sidste dimension indgår produktet. Produktet er det umiddelbare resultat, man opnår, når teknik, viden og organisation bliver kombineret. Produktet kan være både den konkrete mad eller en serviceydelse.

Maden har tidligere været køkkenets kerneprodukt. I dag er virkeligheden den, at køkkenernes medarbejdere udfører mange forskellige opgaver – også uden for køkkenernes fire vægge: caféer, madudbringning, leve-bo miljøer, sygehusafdelinger m.m. Kerneydelsen er derfor den brede vifte af opgaver, som skal sikre brugerne en god mad- og måltidsoplevelse.



Vision for fremtidens måltidsservice

Kost & Ernæringsforbundets teknologipolitik bygger på en vision om forplejningsenheden. En vision om, at køkkenernes teknologivalg altid skal tage udgangspunkt i brugernes ønsker og behov.

Fundamentet for visionen er, at det kostfaglige personale er samlet i en forplejningsenhed, som tager sig af alle opgaverne i forbindelse med forplejning og følger maden fra råvare, til den er spist.

Selve produktionen kan foregå i et centralt køkken, på de enkelte institutioner og afdelinger eller i en kombination. Udgangspunktet er hele tiden, hvad den enkelte bruger har behov for, og hvad målet er med maden set i forhold til de fysiske og logistiske muligheder.

Tankegangen bag modellen om forplejningsenheden er, at der på hver afdeling ansættes en eller to kost- og ernæringsfaglige, som er måltidsansvarlige. Deres rolle er – ud over råd og vejledning om maden – at gøre madprocessen tydelig for brugerne: at være et bindeled mellem køkkenet, hvor maden produceres og afdelingen, hvor den spises.

Der er tæt sammenhæng mellem Kost & Ernæringsforbundets arbejdsmarkedspolitik og teknologipolitik. Visionen er den samme: At kostfaglige følger maden fra råvare til det enkelte måltid er serveret og spist, og der er ryddet af. Og at man organisatorisk både er ude ved brugeren og tæt knyttet til organisationens øverste ledelse.



Sæt dagsordenen for teknologien

Presset på det kost- og ernæringsfaglige personale har været stort de sidste 10-15 år som følge af de mange forandringer – og forandringen er blevet en del af køkkeneres hverdag. Men én ting er at leve med forandringer, noget andet at søge indflydelse og præge dagsordenen – også når det gælder ny teknologi. Når teknologien først er installeret og taget i brug, er den svær at ændre.

Stil krav

Specielt i de store køkkener er arbejdsmiljøet fysisk og psykisk belastende. Og udviklingen går netop i retning af stadig større køkkener – ikke mindst fordi den teknologiske udvikling inden for cateringbranchen gør det muligt.

Samtidig handler det også om at se mulighederne i den nye teknologi for at sikre et bedre arbejdsmiljø. Hvilke muligheder giver teknologien for eksempel for mindre ensidigt gentaget arbejde og tunge løft? Hvordan kan ny teknologi være med til at tilføre køkkenet nye arbejdsopgaver og til at udvikle både den enkelte medarbejder og arbejdspladsen som helhed?



Kost & Ernæringsforbundet mener, at

det er afgørende, at tillids- og sikkerhedsrepræsentanter så tidligt som muligt informeres og inddrages, når der indføres eller omlægges til ny teknologi. Men personalets repræsentanterne skal også selv være aktive og sætte teknologispørgsmål på dagsordenen i SU/MED-systemet og sikkerhedsorganisationen. Med sin viden og erfaring kan det kostfaglige personale vurdere teknologiens konsekvenser for arbejdsmiljøet, arbejdets tilrettelæggelse og dets udførelse.

Kost & Ernæringsforbundet mener,

det er vigtigt at se på, hvordan ny teknologi og arbejdets udførelse og tilrettelæggelse hænger sammen. Ny teknologi skal ikke forringe medarbejdernes arbejdsvilkår, for eksempel i form af mere ensidigt gentaget arbejde. Se ansatte skal derfor stille krav, så teknologien indrettes efter de ansattes ønsker og behov til arbejdspladsens indretning og til organiseringen af arbejdet.

Kost og Ernæringsforbundet lægger vægt på, at

teknologiændringer ikke kun gennemføres ud fra snævre økonomiske hensyn, men også sikrer et udviklende arbejde, god trivsel og et sikkert og sundt arbejdsmiljø. Arbejdet skal kunne organiseres på en måde, så det tilfredsstillende de ansattes behov for ansvar og udfordringer uden at belaste dem yderligere fysisk og psykisk.

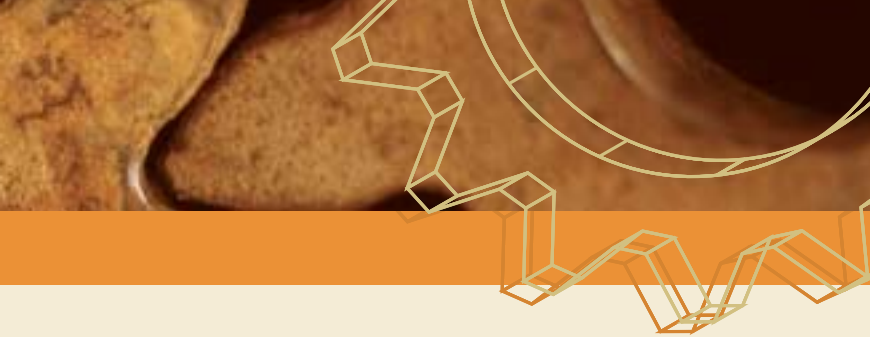


Ny viden og faglighed

Debatten om teknologi og madkvalitet handler ofte kun om holdninger til kølemad, sous-vide eller frostmad. Tit går brugere og politikere på barrikaderne for at bevare den varmholdte madproduktion. Men også blandt kostfaglige er der forskellige holdninger, der selvfølgelig hænger sammen med den enkeltes baggrund og erfaringer.

Nye produkter – nye udfordringer

De kommende år vil vi se et stigende udbud af nye produkter og madkomponenter inden for catering som for eksempel convenience-produkter og halvfabrikata med højere ernæringsmæssig og gastronomisk kvalitet.



Kost & Ernæringsforbundet mener, at

medlemmerne skal tage handsken op og forholde sig offensivt til valg af teknologi. Ledelse og medarbejdere skal sætte sig ind i teknologiens muligheder og begrænsninger og træffe et valg ud fra, hvad der er til størst gavn for både brugerne og medarbejderne i køkkenet.

Kost & Ernæringsforbundet mener, at

udviklingen inden for fødevareteknologien vil lægge pres på den traditionelle faglighed, som siger, at god madkvalitet udelukkende er det samme som mad produceret fra bunden. Det vil udfordre køkkenerne til at tænke nyt og anderledes. Og det vil gavne madkvaliteten, brugen af ressourcer og arbejdsmiljøet i køkkenerne.

Når teknologien bruges rigtigt, skabes der ny know-how, som kan udvikle nye kostfaglige arbejdsområder og jobfunktioner.

Men: ny fødevareteknologi må ikke føre til hovedløse og kortsigtede nedskæringer. Den skal tænkes ind i helhedsløsninger med fokus på alle aspekter omkring køkkenernes måltidsservice.



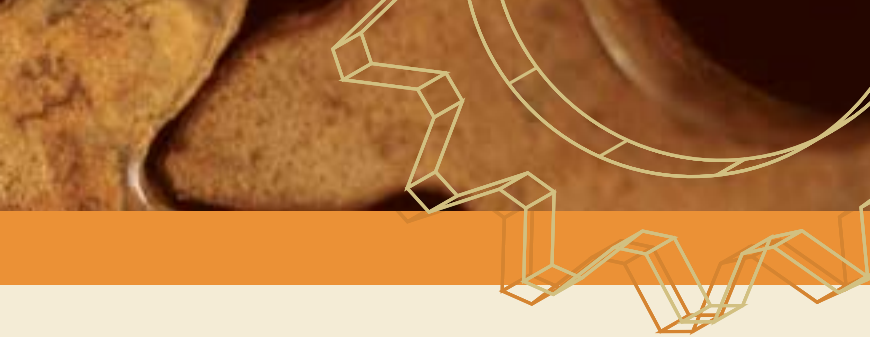
Køkkenernes styringsredskaber

Kvalitetsudvikling og -styring er i fokus inden for den offentlige kostforplejning. Det er en udvikling, som skal ses i sammenhæng med den teknologiske udvikling, større fokus på ernæring, hygiejne og madkvalitet samt brugernes forventninger og krav til maden og måltidet. To vigtige styringsredskaber på køkkenområdet er Medicinsk Teknologi Vurdering (MTV) og Den Danske Kvalitetsmodel.

Fokus på kvalitet

Kost & Ernæringsforbundet lancerede i starten af 2005 i samarbejde med en række organisationer og styrelser 'Den nationale kosthåndbog', der samler alle informationer om mad til raske og syge i alle aldre.

I 2006 udgiver Kost & Ernæringsforbundet en internetbaseret kvalitetshåndbog. Formålet er at lette køkkenernes arbejde med standarder, selvevaluering og akkreditering – og at forbedre medlemmernes kompetencer inden for kvalitetsarbejdet på vejen mod at opfylde kravene i Den Danske Kvalitetsmodel.



Kost & Ernæringsforbundet anser

MTV for at være et væsentligt redskab til systematisk at vurdere forudsætningerne for og konsekvenserne af at bruge medicinsk teknologi, herunder ernæringspleje. MTV kan medvirke til, at maden og ernæringen prioriteres højere og indgår i en helhed og som en del af behandlingen i fremtidens sundhedsvæsen. Det kræver politisk vilje og konkret opfølgning på alle niveauer.

Kost & Ernæringsforbundet ønsker at

sætte fokus på kvalitetsarbejdet i køkkenerne. Det er vigtigt, at de ansatte får gode redskaber til kvalitetsudvikling og -sikring og bruger dem som en naturlig del af de daglige arbejdsopgaver.

Kvalitetsarbejdet er omfattende og tidskrævende. Det er derfor vigtigt, at der afsættes de nødvendige ressourcer til arbejdet med den Danske Kvalitetsmodel – både til at kvalificere køkkenpersonalet og til at sikre den nødvendige tid til at udføre de opgaver, kvalitetsarbejdet medfører.







Teknologien i køkkenerne

Køkkenerne gennemlever store forandringer i disse år i både struktur, teknologi og ledelse. Disse forandringer betyder meget for arbejdet i køkkenerne – og for den teknologi, der bruges.

Derfor er hovedbudskaberne i Kost & Ernæringsforbundet teknologipolitik:

- Søg indflydelse
- Stil krav og skab et godt arbejdsmiljø
- Brug teknologien til udvikling af ny viden og faglighed
- Brug teknologien til kvalitetsudvikling.



**kost &
ernærings
forbundet**

Nørre Voldgade 90

1358 København K

Tlf 33 41 46 60

Fax 33 41 46 70

www.kost.dk

post@kost.dk

Redaktion: Konsulent Morten Seerup

Journalist Tina Juul Rasmussen

Redaktionen afsluttet 1. november 2005.

Lay-out: Paramedia

Tryk: Eks-Skolens Trykkeri