



FORSLAG TIL  
**Visioner  
og mål  
2007-2010**



**kost &  
ernærings  
forbundet**

## **God mad giver energi til livet**

### *Visioner og mål for perioden 2007-2010*

Kost & Ernæringsforbundet vil kendes som en fremsynet, dynamisk, professionel og troværdig organisation, der lægger vægt på helhedsorienterede løsninger og samarbejde.

## Udvikling af fag og faglighed

Forbundets vision er:

- at mad og måltider, der tilbydes på offentlige/private institutioner og arbejdspladser, bliver en succes blandt brugere og beslutningstagere
- at mad og måltider, som faguddannede ledere og medarbejdere har ansvaret for, bliver et synligt og aktivt led i forebyggelse og behandling
- at kvalitet i mad og måltider reelt prioriteres både politisk og økonomisk
- at der alle steder, hvor der tilbydes mad i hverdagen, findes en mad- og måltidspolitik, der anvendes i praksis
- at alle borgere uanset alder m.v. får mulighed for rådgivning om gode, sunde madvaner
- at grupper med særlige behov får mulighed for vejledning om sammensætning af fødevarer, måltider og om gode madvaner
- at Forbundet bliver fagligt samlingssted for alle, der professionelt arbejder med og for god mad og gode måltider i hverdagen.

Vi vil arbejde med:

- at få beslutningstagere til reelt at prioritere god sund mad og måltider som et vigtigt element i forebyggelse og behandling
- at få klare mål for arbejdet med mad og måltider i form af mad- og måltidspolitikker og engagement i at få dem omsat til praksis
- at teknologi udvikles og anvendes med udgangspunkt i brugernes individuelle behov for mad og måltider og med klare mål om forbedring af kvalitet
- at næringsindholdet i mad og drikke dokumenteres, og at dokumentationen anvendes som grundlag for kvalitetsudvikling
- at synliggøre at faglig viden bl.a. om ernæring, råvaresammensætning og hygiejne er nødvendig for at sikre kvalitet i de daglige måltider
- at få faglige ledere, tillids- og sikkerhedsrepræsentanter og medarbejdere til at samles om at skabe kvalitet i, synlighed til og respekt om den gode hverdagsmad
- at udvikle grunduddannelser målrettet madhåndværk, faglig ledelse, rådgivning og formidling i forbindelse med råvarer, mad og måltider
- at udvikle efter- og videreuddannelser målrettet faguddannede, der arbejder professionelt med håndværk, faglig ledelse, vejledning, rådgivning og formidling indenfor mad- og måltidsområdet.

## Udvikling af arbejdsmarked og arbejdspladser

Forbundets vision er:

- at der tilbydes god og sund mad hver dag på alle arbejdspladser, offentlige/private institutioner og samlingssteder for børn, unge, voksne, ældre og syge.
- at faguddannede ledere og medarbejdere får ansvaret for mad og måltider fra råvare til maden præsenteres på tallerkenen
- at strukturer i kommuner og regioner understøtter og tydeliggør betydningen af mad og måltider som led i forebyggelse og behandling
- at kostfaglige arbejdspladser bliver attraktive, fordi der er et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø og gode muligheder for faglig og personlig udvikling
- at løn- og ansættelsesforhold for Forbundets medlemmer forbedres og udvikles.

Vi vil arbejde med:

- Udvidelse af det kostfaglige arbejdsmarked og etablering af flere tidssvarende køkkener, der kan stå for daglige måltider til afgrænsede målgrupper f.eks. børn og syge
- at sikre at faguddannede ledere og medarbejdere får ansvar og kompetence i forhold til alle opgaver omkring mad og måltider, og at løn- og ansættelsesforhold aftales og svarer til ansvar og kompetence
- at sikre, at der på alle arbejdspladser er en faglig leder med kompetence til at træffe beslutninger om forhold på arbejdspladsen og en tillidsrepræsentant, der kan repræsentere medarbejdernes synspunkter
- at sikre at rådgivning, vejledning og formidling om mad og måltider som led i forebyggelse og behandling prioriteres og varetages af professionelle
- at der i kommuner og regioner oprettes en mad- og måltidsorganisation med en mad- og måltidschef, som tillægges ansvar for og kompetence til at træffe beslutninger i forhold til organisering og udvikling af madservice og madtilbud
- at nye beskæftigelsesområder og nye stillingstyper overenskomst-/aftale-dækkes
- at forbedre det fysiske og psykiske arbejdsmiljø
- at det tværfaglige samarbejde om mad og måltider udvikles med gensidig respekt for de forskellige faggruppers viden og kompetencer
- at få faglige ledere og tillids- og sikkerhedsrepræsentanter til at samles om at skabe gode og trygge forhold på arbejdspladserne
- at få flere arbejdspladser til at investere i uddannelse af ernæringsassistenter og i efter-/ videreuddannelse af ledere og medarbejdere
- at yde professionel hjælp og støtte til medlemmer om alle arbejdsrelaterede forhold.

## Udvikling af Forbundet

Forbundets vision er:

- at forbundets holdninger og synspunkter får stor vægt i politiske beslutningsprocesser på landsplan, regionalt og på de enkelte arbejdspladser
- at Forbundets medlemmer og tillidsvalgte engagerer sig synligt i arbejdet med udvikling af kvalitet i mad og måltider
- at alle med en kost- og ernæringsfaglig uddannelse, elever og studerende bliver medlemmer af Forbundet
- at Forbundet bliver samlingssted for alle, der har en professionel interesse i gode og sunde måltider og i udvikling af den gode hverdagsmad til forskellige målgrupper.

Vi vil arbejde med:

- synliggørelse af fag, faglighed og medlemmer og udvikling af Forbundets kommunikations- og medievirksomhed
- udvikling af politiske netværk såvel på landsplan som regionalt
- udvikling af netværk med professionelle ”meningsdannere”, der har betydning for holdningen til og udviklingen af offentlige måltider
- udvikling af samarbejdet med organisationer og andre, der har betydning for fag, arbejdspladser og medlemmer
- udvikling af intern dialog og samarbejde med henblik på at opnå størst mulig effekt af den fælles indsats
- udvikling af faglig dialog og netværk mellem medlemmer, der arbejder med mad til forskellige målgrupper f.eks. medlemmer på efterskoler og i kantiner og mellem medlemsgrupper med samme jobindhold f.eks. rådgivning, kvalitet og formidling
- organisering af kost- og ernæringsfaglige, elever og studerende
- udvikling af initiativer, der sætter kvalitet i den gode hverdagsmad på dagsordenen både internt og eksternt