



V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

Bekymrende mangel på kostfaglige medarbejdere

De offentlige køkkens forplejningsopgave bliver langt større i de kommende år, end den er i dag: Der kommer flere ældre. Børnehavebørnene skal have et sundt frokostmåltid. Antallet af kronisk syge stiger markant, og det risikerer at føre til flere indlæggelser. Det øger behovet for kostfaglige medarbejdere.

Desværre bliver der ikke uddannet nok kostfaglige medarbejdere. F.eks. er der markant færre ernæringsassistentelever i dag end for blot få år siden. I december 2003 var der 396 uddannelsesaftaler. I december 2008 var tallet faldet til 256 uddannelsesaftaler. Det er et fald på ca. 35 procent på blot 5 år.

Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Hvordan vil du sikre, at der bliver uddannet nok kostfaglige medarbejdere i fremtiden?

Vil din kommune /region de næste 4 år have flere eller færre ernæringsassistenter end i dag?



V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

Mad- og måltidspolitik kræver kostfaglige kompetencer

Kommunerne har hovedansvaret for sundhedsfremme og forebyggelse. Et vigtigt redskab er en mad- og måltidspolitik. Den kan f.eks. beskrive, hvilke mål der er med kommunens mad og måltider, hvilke konkrete mad- og måltidstilbud kommunen har, og hvilke succeskriterier der er for kommunens mad og måltider.

Det kræver kostfaglige kompetencer at udarbejde en kvalificeret mad- og måltidspolitik, f.eks. i form af professionsbachelorer i ernæring og sundhed eller kliniske diætister. Det kræver også kostfaglige kompetencer at sikre, at mad- og måltidspolitikken bliver implementeret på tværs af kommunens forvaltninger.

Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Hvordan vil du sikre, at kommunen har de nødvendige kostfaglige kompetencer, der skal til for at udarbejde og implementere kommunens mad- og måltidspolitik?



V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

Dårligt arbejdsmiljø presser køkkenerne

I en årrække har lokale politikere udsat de offentlige køkkener for konstante omstruktureringer og besparelser. Diskussioner om nøgletal og madpriser har mange steder overskygget det, medarbejderne er mest optaget af: God hverdagsmad til brugerne.

Undersøgelser viser, at det har alvorlige konsekvenser for det psykiske arbejdsmiljø. F.eks. føler hver fjerde medarbejder sig stresset, fordi tempoet – der i forvejen er højt – stiger på grund af de konstante krav om nedskæringer og sammenlægninger. Undersøgelser viser også, at mange medarbejdere i køkkenerne har et fysisk dårligt arbejdsmiljø: 4 ud af 10 har problemer med støj og dårligt indeklima.

Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Synes du, det er i orden, at hver fjerde medarbejder i køkkenerne føler sig stresset? Hvad vil du gøre for at forbedre situationen?

Synes du, det er i orden, at 40 procent har dårligt fysisk arbejdsmiljø? Hvad vil du gøre for at forbedre situationen?



V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

Fremtidens køkkener har brug for kompetenceudvikling

Undersøgelser viser, at selv om de fleste medarbejdere i køkkenerne er tilfredse med deres arbejde, oplever mange, at de har for få chancer for at lære nyt. Efteruddannelse og kompetenceudvikling prioriteres alt for lavt i køkkenerne. Med de konstante forandringer i produktionsmetoder, nye krav fra brugere og lovgivere osv. er der behov for, at de kostfaglige medarbejdere klædes godt på til fremtidens udfordringer.

Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Hvordan vil du sikre, at de kostfaglige medarbejdere i køkkenerne får den efter- og videreuddannelse, de har brug for?

Hvordan vil du sikre, at de kostfaglige ledere får den nødvendige kompetenceudvikling?



V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

Mad- og måltidschefer sikrer kvaliteten

En kommune har mange forskellige institutioner, hvor der bliver lavet mad: Plejecentre (måske med leve-bomiljøer), daginstitutioner, skoler, rådhuskantinen mv. Ofte mangler det enkelte køkken faglig sparring, og ofte mangler kommunen det samlede overblik over kostudbuddet.

En af løsningerne er en mad- og måltidschef. Hun har det overordnede ansvar og overblik over alle måltider i kommunen, hun sikrer faglig udvikling i de enkelte køkkener, hun optimerer indkøbsaftalerne og hygiejneindsatsen, hun har det overordnede ansvar for kommunens mad- og måltidspolitik mv.

Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Vil du arbejde for, at der kommer en mad- og måltidschef i vores kommune? Hvis ikke: Hvordan vil du så sikre, at der er høj kvalitet i kommunens samlede måltider?