
Få din del i de lokale lønkroner

Kerneområdet

Det udviklingsmæssige funktionsområde

Det pædagogiske funktionsområde

Det ledelsesmæssige funktionsområde



kost & ernæringsforbundet

Få din del af de lokale lønkroner

Ved overenskomstforhandlingerne i 2008 er der på det regionale og kommunale område afsat penge til lokal løn i 2010.

Overordnet kan der forhandles lokal løn inden for fire funktionsområder.

De fire funktionsområder er:

- kerneområdet
- det udviklingsmæssige funktionsområde
- det pædagogiske funktionsområde
- det ledelsesmæssige funktionsområde.

Nedenfor er samlet en række eksempler på, hvad medlemmer af Kost & Ernæringsforbundet kan argumentere med for at få del i de lokale lønmidler.

Det er ikke nogen facitliste, men tænkt til inspiration for jeres videre arbejde tilpasset jeres lokale forhold.

Hvert af de fire funktionsområder er delt op i:

- varetagelse af specialistfunktioner
- særligt ansvar
- varetagelse af arbejdsopgaver på et særligt kvalificeret niveau.

Kerneområdet

Varetagelse af specialistfunktioner

En specialist er en person, der ved meget om et afgrænset område.

Inden for Kost & Ernæringsforbundets område kan en specialistfunktion være tilberedning af diæter. En specialist kan være en medarbejder, som har gennemgået kurser i tilberedning af specielle diæter.

En specialist kan være en superbruger af it. Det kan også være én, der har særlig teknisk indsigt, som for eksempel kan afhjælpe stop på den store opvaskemaskine.

Særligt ansvar inden for kerneområdet

Her handler det om at have ansvar for at løse en særlig opgave. Og altså ikke som ovenfor selv at udføre en specialisopgave.

Særligt ansvar kan inden for det kost- og ernæringsfaglige område være ansvar for vedligeholdelse af egenkontrolprogrammet. At være den, der sikrer, at data er indsamlet og opbevaret som foreskrevet.

Det kan også være at have ansvaret for:

- vedligeholdelse af opskriftssystem, og/eller beregning af nye opskrifter
- at maden smager som aftalt, inden den forlader køkkener.

Varetagelse af arbejdsopgaver på et særligt kvalificeret niveau inden for kerneområdet

Indholdet i arbejdsopgaven er omdrejningspunktet.

Det kan være at være:

- kontaktperson til kommunens it-afdeling. At formidle køkkenets ønsker og behov for it og it-redskaber til en anden faggruppe – it-eksperterne i institutionens/kommunens/regionens it-afdeling
- den kost- og ernæringsfaglige, der analyserer uddannelsesbehovet blandt de ansatte i køkkenet, når målsætningerne for den fremtidige mad og måltidsservice skal opfyldes
- den kost- og ernæringsfaglige, der er rigtig god til at tilberede for eksempel mad til diabetikere og altså løser opgaven på et særligt kvalificeret niveau
- kost- og ernæringsfaglige, der er bindeled mellem køkkenet og afdelingen. Sørger for, at afdelingerne får bestilt de produkter, der er brug for. Mad og kolonial- og drikkevarer.

Kost- og ernæringsfaglige kan også tilegne sig nye kvalifikationer inden for kerneområdet.

Det kan for eksempel være:

- ved oplæring, når der indføres ny teknologi i køkkenet. Her foregår arbejdet med den nye teknologi på et særligt kvalificeret niveau.

Det udviklingsmæssige funktionsområde

Her drejer det sig om medarbejdere eller en gruppe medarbejdere, der udvikler endnu bedre tilbud.

Varetagelse af specialistfunktioner

Det kan for eksempel være:

- udvikling af egenkontrolprogrammer i forhold til nye kundegrupper. Egenkontrolprogrammet skal løbende udvikles og tilpasses forholdene i køkkenet og der, hvor maden serveres
- udviklingsopgaver i forbindelse med ændringer både i opgavefordeling og i opgavernes organisering
- at nogle af køkkenets medarbejdere deltager i udviklingsprojekter i forbindelse med offentlig-privat partnerskab. Måske udvikling af en maskine til at pakke maden til hjemmeboende
- afprøvning og vurdering af nye produkter. Det er en opgave på specialiseret niveau, fordi det kræver særlig indsigt at kunne vurdere forskellige produkter og deres fortrin i forhold til hinanden
- udvikling af mad-omsorgskoncept, hvor mad ses som del af behandlingen
- at være måltidsvært.

Særligt ansvar inden for det udviklingsmæssige funktionsområde

Det kan være:

- konceptudvikling af mad- og måltidspersoners arbejdsområder
- udvikling af nye opskrifter og at få opskrifterne afprøvet i stor skala, næringsberegnet og præsenteret
- udvikling af nye produktionsmetoder i køkkenet
- udvikling af den gode hverdagsmad, for eksempel ved at bruge kompetencer erhvervet i projektet Den gode hverdagsmad
- de medarbejdere i køkkenet, som har ansvaret for at indsamle og systematisere data for eksempel i forbindelse med forskellige typer af brugerundersøgelser
- udvikling af et bedre arbejdsmiljø – fysisk og psykisk.

Varetagelse af arbejdsopgaver på et særligt kvalificeret niveau inden for det udviklingsmæssige område

Her er der tale om projektmedarbejdere. For eksempel i forbindelse med kommunalreformen kan det være arbejdet med at formulere fremtidens mad og måltidskoncept i den nye store kommune.

Det kan være at:

- deltage i udviklingen af mad- og måltidstilbud i leve-bomiljøer
- at løfte maden ind i en ny og større ramme, skabe samarbejde omkring maden og måltiderne på flere niveauer.

Det pædagogiske funktionsområde

Her handler det om formidling af faglig viden.

Det kan være:

- medarbejderen eller gruppen af medarbejdere, der formidler deres faglige viden til andre. For eksempel til kolleger, til samarbejdspartnere, til elever/studerende, til patienter/brugere eller til patientgrupper/brugergrupper.

Varetagelse af specialistfunktioner

Det kan være:

- funktionen som praktikvejleder for ernæringsassistenteleverne
- undervisning i særlige tilberedningsteknikker i forbindelse med tilberedning af diætmad
- rådgivning på sengeafdelinger om køkkenets produkter og ydelser
- rådgivning i køkkenet om afdelingernes behov, så køkkenets tilbud og produkter hele tiden svarer til brugernes behov.

Særligt ansvar inden for det pædagogiske funktionsområde

Det kan være:

- at være den elevansvarlige i køkkenet
- at være den eller dem, der har ansvaret for at løse de kommunikationsmæssige opgaver, når der bliver lavet informationsmaterialet om køkkenets tilbud og produkter
- at have ansvaret for køkkenets uddannelsesplanlægning, så den viden køkkenets medarbejdere har, altid er aktuell og arbejdsopgaverne kan løses tilfredsstillende
- at være ansvarlig for rådgivning eller supervision af andre og af egne faggrupper og borgere
- at have ansvaret for rådgivning om madens sammensætning og/eller valg af mad i forhold til sygdom og diæter
- at have ansvaret for rådgivning og vejledning i sundhedscafeen i de nyoprettede sundhedscentre
- som kostkonsulent at være rådgiver, vejleder og supervisor i forhold til patienter, borger og plejepersonalet.

Varetagelse af arbejdsopgaver på et særligt kvalificeret niveau inden for det pædagogiske område

Det kan være:

- arbejdet som kost- og ernæringsfaglig i et leve-bomiljø, hvor arbejdet foregår sammen med brugerne i brugernes hjem. Det kræver særlige sociale kompetencer. De ældre skal inddrages og samtidig skal der være styr på fagligheden: ernæringen og hygiejnen.
- arbejdet i daginstitutioner og med skolemad-ordninger, hvor køkkenets samspil med bruger, mad og måltid er afgørende for succes.

Det ledelsesmæssige funktionsområde

Dét funktionsområde omfatter medarbejdere eller en gruppe medarbejdere, der står for faglig ledelse, koordinerende funktioner eller for eksempel har planlægningsansvar.

Nøgleord kan være:

- evne til at koordinere
- evne til at skabe overblik for sig selv og andre
- tildelt beslutningskompetence – må træffe beslutninger inden for et givet område.

Varetagelse af faglige ledelsesfunktioner

Det kan være:

- ledelse af egenkontrollens gennemførelse og lagring af data
- ledelse af særlige kontrolfunktioner som for eksempel kontrol af vareleverancer eller kontrol af produkter, som forlader køkkenet
- projektlederfunktioner
- souschefffunktioner.

Varetagelse af arbejdsopgaver på et særligt kvalificeret niveau inden for det ledelsesmæssige område

Det kan være:

- medarbejdere, der har et overblik, som gør, at hun eller han inden længe sikkert har en egentlig lederstilling
- den medarbejder, der tildeles flere og flere opgaver med selvstændig beslutningskompetence
- medarbejderen, som koordinerer opgaver og informationer mellem for eksempel køkkenet og centralforvaltningen
- medarbejderen, der formulerer køkkenets behov over for en it-medarbejder i kommunen
- medarbejderen, der kan kommunikere med økonomiforvaltningens medarbejdere om køkkenets behov i forhold til økonomistyring.
- medarbejderen, der færdes blandt brugerne, og har overblik over og indsigt i køkkenets drift og dermed præcist ved, hvordan køkkenet kan efterkomme brugernes ønsker.



kost & ernæringsforbundet

Kost & Ernæringsforbundet er fagforbundet for køkkenassistenter, ernæringsassistenter, køkkenledere, økonomaer, professionsbachelorer i ernæring og sundhed og kliniske diætister. De har ansvaret for maden, vejledning og rådgivning i institutioner, på skoler, arbejdspladser, hospitaler og plejecentre.

Kost & Ernæringsforbundet

Nørre Voldgade 90

1358 København K

Tlf 33 41 46 60

Fax 33 41 46 70

post@kost.dk

www.kost.dk

2. udgave

juni 2009