
Mad- og måltidschef



kost&ernæringsforbundet

Ansæt en mad- og måltidschef

Skal den offentligt finansierede madservice fungere optimalt, er det nødvendigt, at det overordnede kostfaglige og administrative ansvar placeres hos én person i ledelsen af kommunen.

Det er derfor en god ide i kommunen at etablere en køkkenorganisation, der går på tværs af alle forvaltninger og har ansvaret for alle opgaver i forbindelse med mad og måltider i kommunens regi.

Kommunerne må ansætte en mad- og måltidschef, der har ansvaret for at sikre kvalitet og service på madområdet. Mad- og måltidschefens ekspertise på det kost- og ernæringsfaglige område skal være garant for den kvalitetssikring af måltidet, der er brug for.

En sådan ny organisation vil betyde et helt nyt, offensivt perspektiv for mad og måltider i offentligt regi. En køkkenorganisation, som har ansvaret fra maden er tænkt, til måltidet er forbi og regningerne er betalt.

Ansvar på tværs

I mange kommuner er det overordnede ansvar for mad og måltider i dag placeret i forskellige forvaltninger uden nogen tværgående kost- og ernæringsfaglig kompetence.

Og mange dygtige ledende økonomaer har i dag ansvaret for de enkelte køkkener på plejecentrene og produktionen af maden til hjemmeboende.

Men kommunerne mangler en person i den centrale ledelse, som på en kostfaglig baggrund kan have det helt overordnede ansvar for maden og måltiderne i den kommunale administrative struktur.

Som kan være sparringspartner for de ledende økonomaer, sikre sammenhængen plus være rådgiver for det øvrige administrative system og politikerne.

Målet er, at flere spiser i samklang med deres individuelle behov og ønsker. Og at kunne måle endnu større tilfredshed hos borgerne med køkkenorganisationens tilbud og levering af ydelser. Plus selvfølgelig at kommunerne i køkkenerne får det maksimale for pengene.

Den ny køkkenorganisation

Mad og måltider til de små børn, skolebørnene, de unge, alle de ansatte, forplejning til møder, til ældre, og til syge. Køkkenorganisationen tager sig - med mad- og måltidschefen i spidsen - af mad, måltider, forebyggelse og sundhed i hele kommunen.

Medarbejderne i køkkenorganisationen har stor viden om den rigtige ernæring til borgerne og om hygiejne i forbindelse med tilberedning af mad. De ved, hvordan der tilberedes mad, som smager godt og ser indbydende ud. De ved, hvordan maden skal anrettes og hvordan man skaber rammerne for det gode måltid.

Og al mad og drikke, som leveres fra køkkenorganisationen, kan dokumenteres med hensyn til næringsindhold, så det til enhver tid er muligt at have styr på den enkeltes behov.

Den ny køkkenorganisation skal være en selvstændig økonomisk enhed, hvor det er gennemskeligt og synligt for alle, hvad bevilningerne bruges til, så det også er muligt at have et samlet overblik. Ligesom fremstillingsomkostningerne kan dokumenteres, fordi de er adskilt fra kommunens øvrige funktionsområder.

Madfremstilling er en kompleks proces, som består af mange del-elementer i en lang funktionskæde. For at sikre en god madfremstilling og gode måltidsoplevelser kræves både viden og indsigt i alle led i funktionskæden.

Manglende faglig indsigt kan være forklaringen, når mulighederne fra køkkenet i dag ikke udnyttes fuldt. Tværfagligt samarbejde er løsningen på dét problem.

Ved et øget tværfagligt samarbejde, kan ressourcerne udnyttes bedre og dermed give en bedre økonomi. Mad- og måltidschefen vil også hér have et ansvar for at sikre, at rammerne omkring måltidet er i orden.

Stillingen skal beskrives

I flere kommuner er der allerede ansat mad- og måltidschefer eller kostchefer. Somme tider – og det foreslår Kost & Ernæringsforbundet – går mad- og måltidschefen på tværs af alle forvaltningerne og rangerer på niveau med de andre øverste chefer i kommunen.

Nogle steder er mad- og måltidschefen ansat som den øverste chef med ansvar for kommunens madservice til ældre.

Uanset indplacering og titel er det meget vigtigt, før kontrakten skrives under, at have stillingsbeskrivelsen for jobbet som mad- og måltidschef diskuteret igennem og forhandlet færdig.

Beslutningskompetencen i forhold til alt omkring mad og måltider skal ligge hos mad- og måltidschefen som øverst ansvarlig for mad og måltider i kommunen. Og det skal stå i stillingsbeskrivelsen.

Ligesom det klart skal fremgå, hvem mad- og måltidschefens nærmeste overordnede er og hvis organisationen er på plads, også hvem de underordnede er. Og der skal stå, at mad og måltidschefen udarbejder mål og rammer for ledelse af mad og måltidsorganisationen.

Kompetencer og ansvar

I øvrigt skal der blandt andet stå i stillingsbeskrivelsen, at mad- og måltidschefen har kompetence til i mad- og måltidsorganisationen, at:

- træffe alle økonomiske beslutninger om mad og måltider
- udarbejde og indstille budgettet til politisk godkendelse
- forhandle løn med medarbejderne
- indstille til ansættelse og afskedigelse af medarbejderne
- tage initiativer om mad og måltider på tværs af den øvrige organisation
- indstille forslag på mad- og måltidsområdet til politisk beslutning med udgangspunkt i kommunens overordnede politikker
- være det ledelsesmæssige samlingspunkt og sparringspartner for mad- og måltidsorganisationen.

Og det skal fremgå af stillingsbeskrivelsen, at mad- og måltidschefen har ansvaret for:

- personalet i mad- og måltidsorganisationen og personalets faglige udvikling
- at udvikle mad og måltider både praktisk og politisk
- at mad- og måltidsorganisationen fungerer, er nyskabende og udviklende.

Lønnen følger ansvaret

Når kommunerne ansætter mad- og måltidschefer eller kostchefer, der har det øverste ansvar for alt i kommunens/regionens regi, der har med mad og måltider at gøre, skal lønnen naturligvis følge ansvaret.

Stillingen som mad- og måltidschef er åbenlyst meget ansvarsfuld og derfor skal lønnen være passende høj.



kost & ernæringsforbundet

Kost & Ernæringsforbundet er fagforbundet for omkring 8.500 køkkenassistenter, ernæringsassistenter, køkkenledere, økonomer, professionsbachelorer i ernæring og sundhed og kliniske diætister. De har ansvaret for maden, vejledning og rådgivning i institutioner, på skoler, arbejdspladser, hospitaler og plejecentre.

Kontakt Kost & Ernæringsforbundet, hvis du har spørgsmål om mad- og måltidsorganisationen eller om funktionen som mad- og måltidschef.

Kost & Ernæringsforbundet
Nørre Voldgade 90, 1358 København K
33 41 46 60 · post@kost.dk · www.kost.dk

December 2006