



økonomaen
1 2004

5. januar

en hånd til kulturen · ø for fisk

frem og tilbage med maden





Syg på jobbet

Er man syg, skal man pleje sig selv. Og hverken styrte på arbejde eller lade sig presse afsted. Det giver bagslag.

Regeringen barsler i øjeblikket med en række forslag, der skal nedbringe sygefraværet. Og heriblandt en række helt fornuftige ideer til, hvordan man fastholder sygemeldte og ikke mindst langtidssyges tilknytning til arbejdsmarkedet. Men også ideer, der efter min mening ligger tæt på dyneløfteri. Som arbejdsleder – og kollega – er man nødt til at have tillid til, at når en medarbejder melder sig syg, så er vedkommende syg – indtil han eller hun er tilbage på arbejdet. Og er man overbevist om noget andet, må problemet klares på anden vis.

Det er uetisk at forcere en tilbagevenden til arbejdspladsen. Og jeg vil opfordre alle medlemmer til at tænke sig om en ekstra gang, hvis de får tilbudt bonus for et lavt sygefravær.

Det vil der muligvis blive flere, der får lejlighed til at overveje. For også en række virksomheder arbejder på at nedbringe sygefraværet. Det er dyrt at have syge medarbejdere. Men pas på - det handler ikke kun om penge. Hvis det kan lade sig gøre, at nedbringe sygefraværet ved at give bonus for færre sygedage, risikerer man at presse medarbejderne for tid-

ligt tilbage på arbejde. Og al erfaring viser, at det giver bagslag. Kommer man for tidligt afsted, bliver man ofte nedlagt igen. Og hvis ikke det går sådan, kan der i stedet være tale om en umærkelig og gradvis nedslidning, der måske i grunden først viser sig, når arbejdslivet er slut.

Har man et højt sygefravær, skal man langt hellere se arbejdsmiljøet efter i sømmene: er arbejdsdagen for hård, er der for få hænder, er der tale om mobning? Og gøre noget ved det, der ikke fungerer. Regeringen foreslår, at sygefraværet skal være en del af APV'en. Det er godt, fordi det betyder, at medarbejderne er med til både at kortlægge årsagerne til sygefraværet og planlægge sygefraværspolitikken.

Nogle medarbejdere må opleve det triste at blive langtidssygemeldte. Vi har et hårdt erhverv, hvor mange slides ned eller får arbejds-skader. Det skal vi gøre alt, hvad der står i vores magt for at forhindre. Og hvis ulykken er sket, skal vi gøre alt for at fastholde medarbejdernes tilknytning til arbejdsmarkedet ved at tilbyde mindre belastende opgaver i køkkenet, kontorarbejde eller arbejde på deltid.

Jeg ønsker alle medlemmer og samarbejdspartnere et godt og helsebringende nyt år.

Slik med næringsstoffer

EU vil give industrien lov til at putte vitaminer og mineraler i stor set alle fødevarer, undtagen friske råvarer som frugt og grønt. Det er overraskende, for tidligere har det set ud som om, kommissionen ville bøje sig for et massivt krav fra europæiske forbrugerorganisationer og bevare forbudet mod vitaminer i slik og læskedrikke. Men i det endelige forslag er forbeholdene slettet.

Det får Forbrugerrådet til at rase og sige, at kommissionen tegner et forskønnende, industrivenligt – og vildledende billede af de berigede varer og får det til at lyde, som om det er til gavn for folkesundheden. Økonomaforeningen kalder de berigede produkter for



FOTO: JØRGEN TRUE, SPUTNIK

surrogater og lægger i sit høringssvar vægt på, at tilsætning af næringsstoffer vil gøre det umuligt for folk at skelne mellem, hvad der er naturligt næringsrigt, og hvad der er beriget. ☕

Hvad synes du ...

Hvis du vil fortælle, hvad du synes om den information, du får fra Økonomaforeningen, skal du melde dig til foreningens smagpanel. Så vil du to gange i løbet af året få tilsendt en mail med spørgsmål til enten »Økonomaen«, Køkkenvejen, hjemmesiden, pjecer eller anden information fra foreningen.

Du får samtidig chancen for at vinde et gavekort på 500 kr. Deltagelse i smagpanelet kræver medlemskab af foreningen og en e-mailadresse.

Meld dig straks til på Økonomaforeningens hjemmeside.

► www.oekonomaforeningen.dk



Det er ik' så ringe ... og dog. Et stort hav, fiskekampagner, økologiske fisk og fisk i abonnement til trods er vi stadig ikke meget for fisk. Det er et spørgsmål om opdragelse, siger portugisiske Anna Oliveira. Hun foreslår alle institutioner at sætte fisk på menuen mindst to gange om ugen.



FORSIDEFOTO: ANN-LI ENGSTRÖM




Julemad i et særligt lys

De flotte billeder af julemad i sidste nummer af »Økonomaen« var fotograferet i Meyers Madhus, med deltagelse af kokken, Mikkel Bruhn Christensen. Anne-Li Engstrøm fotograferede.

Bedre behandling af spiseforstyrrelser

Sundhedsstyrelsen foreslår alle amter at oprette tværfaglige grupper til at tage sig af patienter med spiseforstyrrelser. Ideen er at sikre en hurtigere, bedre og mere ensartet behandling af alle former for spiseforstyrrelser. I dag er der nemlig stor forskel på, hvilke tilbud der gives til patienter med anoreksi, bulimi og overspisning, og det har skabt stor utilfredshed blandt både patienter og pårørende.


Sundhedsstyrelsen peger i rapporten på, at det ikke er tilstrækkeligt at indlægge og tvangsfodre patienterne til en ønsket vægt. Og foreslår desuden de tværfaglige grupper i amterne, at arbejde sammen med landets tre specialcentre i København, Odense og Århus.

Rapporten er sendt til høring i amterne indtil 1. marts, skriver Berlingske Tidende. 

Vandrør forurener drikkevandet

Plastrør, som i dag udgør to tredjedele af det danske vandforsyningsnet, afgiver en række sundhedsskadelige kemikalier til vandet. Det viser to undersøgelser fra henholdsvis Danmarks Tekniske Universitet og det norske Næringsmiddeltilsyn.


Kemikalierne stammer ifølge under-

søgelserne fra tilsætningsstoffer og urenheder i det materiale, som rørene er fremstillet af. Ingen af undersøgelserne har kortlagt alle de forurenende stoffer, men peger på fenol, som et af dem. Ifølge Fødevarerdirektoratet er tre af de fundne stoffer forbudt i fødevarereemballage. 

Driftsherrepris til servicecenter

Rigshospitalets Servicecenter, som Centralkøkkenet er en del af, har fået Driftsherreprisen. De har fået prisen for »et målbevidst arbejde med bedre og billigere serviceydelser til hospitalets mange funktioner, samtidig med at medarbejderne er blevet mere engagerede og tilfredse«, skriver Boligfonden-Kuben på sin hjemmeside.

Prisen er på 100.000 kr., som skal bruges til kunstnerisk udsmykning. Prisen er indstiftet af BoligfondenKuben og uddeles i samarbejde med Dansk Facilities Management-netværk.

Udover Centralkøkkenet består Servicecenteret af Byg & Anlæg, Café & Kantine, Call Center, H:S Fællesindkøb, Maskinafdeling, Patienthospital, Transportafdeling og Steriliseringscentral. 

Al smag forbudt

Sådan lyder en alarmerende overskrift i Ugeskrift for Læger.

»I takt med, at maden spiller en stadig større rolle i det moderne menneskes bevidsthed, er det som om, tiden har stået ubejæpelig stille i hospitalskøkkenerne. Her i Økonomaland har man tilsyneladende kun forstået den ene del af tidens budskab og stirrer sig blind på fedt-energi-procenter og ernæringsindhold, mens man fuldstændig glemmer, at mad også og ikke mindst handler om smag, struktur og konsistens. Om farver og dufte, om præsentation, om individualisering og først og fremmest om lyst, appetit og begær.

SIDEN HEN

I stedet serveres va-kuumpakkede halv- eller helfabrikata og langtidsholdbare retter, der måske nok overholder alle ernæringsforskrifter, men er blottet for smag og ydermere er blevet holdt varme i halvanden time, før de serveres. I forvejen lider hospitalskøkkenerne under, at det er de færreste, der nogensinde har set en kok eller bare nogen, der kan lide at lave mad...«, skriver Svend Rasmussen.

Svend Rasmussen er madanmelder på Berlingske Tidende og har prøvesmagt maden på Hvidovre, Bispebjerg, Rigshospitalet og Amtssygehuset i Gentofte for ugeskriftet.

Retfærdigvis skal tilføjes, at maden på Rigshospitalet ender med at gå an i madanmelderens mund, og fra Gentofte får den endog rosende ord med på vejen. 🍴

sundhed.dk



Sundhed.dk

I december åbnede en offentlig sundhedsportal på nettet, som Amdsrådsforeningen, Indenrigs- og Sundhedsministeriet, Hovedstadens Sygehusfællesskab, Københavns Kommune og Frederiksberg Kommune samt Danmarks Apotekerforening, står bag.

Portalen har tidligere været varetaget af Apotekerforeningen i samarbejde med en række private organisationer, men ændrer nu indhold. F.eks. forsvinder brevkassen, mens receptfornyelse, tidsbestilling, guide til håndkøbsmedicin og medicinkøb bevares.

Det er desuden planen, at vi senere vil få adgang til at oprette en personlig sundhedsside, få adgang til vores journal, og hente prøvesvar fra laboratorier.

– Sundhedsportalen skal give borgere såvel som fagfolk en enkel vej ind i sundhedsvæsenet. Man vil f.eks. kunne bestille tid hos lægen, finde information om ventetider og frit sygehusvalg og forny recepter, sagde formanden for portalen, Amdsrådsforeningens formand Kristian Ebbensgaard, ved åbningen. Mens sundhedsministeren pegede på, at sundhed.dk støtter arbejdet med at skabe mere gennemsigtighed i sundhedsvæsenet. 🍴

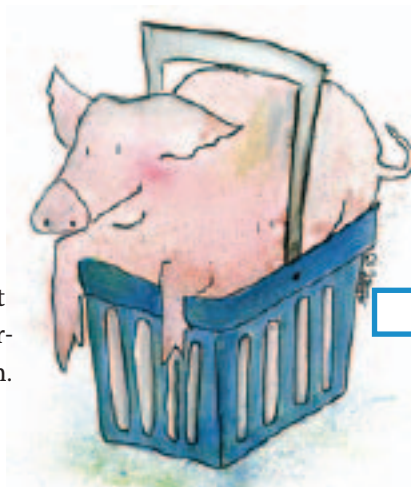
► www.sundhed.dk

Et værre svineri

I år er dobbelt så mange mennesker, nemlig 170, blevet indlagt med salmonella fra svinekød sammenlignet med sidste år, hvor der var 80.

Det viser sig, at det kan skyldes, at laboratorieudstyret hos Danmarks Veterinærinstitut ikke er blevet vasket ordentligt – på grund af en defekt vaskemaskine – og derfor gav unøjagtige målinger. Inficeret kød kan derfor være endt i butikkerne og givet anledning til smitte, skriver Politiken.

Sagen understreger, hvor vigtigt det er at håndtere og stege kødet omhyggeligt. 🍳



SIDEN HEN

Kantine i grønt, groft og magert

Kantinekagebogen rummer 12 års erfaring, som forfatteren, Britta Rolsting, har gjort sammen med medarbejderne i Daniscos kantine, imens de har arbejdet på at ændre udbuddet i kantinen fra traditionelt til grønt, groft og magert.

Britta Rolsting videregiver desuden sine erfaringer fra arbejdet som rådgiver for projekt 6 om dagen. Hendes opgave i projektet var blandt andet at undersøge, om det kunne lade sig gøre at øge forbruget af frugt og grønt i kantinerne. »Det kan det, viljen er der, men metoderne mangler«, lød hendes konklusion. Og netop derfor fylder metoderne en del i kantinekagebogen. Foruden

alle opskrifterne er der en køreplan for omlægningen og gode råd til den daglige planlægning, råd om råvarer og brug af halvfabrikata, økonomi, arbejdsrutiner og samarbejdet med leverandørerne. Sammen med ideer til en kostpolitik og til motivation og information af medarbejdere og brugere – som der er god brug for, når vanerne skal ændres.

Opskrifterne indeholder mange grøntsager, og der er skåret på fedtenergien. Mængderne er til 100 personer. Men på bogens hjemmeside kan man skalere efter behov fra 10-4.000 personer.

Bogen er fyldt med flotte billeder af delikate anretninger. 🍳



► www.kantinekagebogen.dk
Kantinekagebogen
af Britta Rolsting
Politikens Forlag
226 sider, 349 kr.

TEGNING: STINNE JENSEN

Tjek på skolemaden

Fremtidens skolemadsordninger skal køre professionelt, rationelt og økonomisk. Kvaliteten være i top, og maden præsenteres, så den fanger og lever op til de unges forventninger til spændende mad. Sådan lyder ambitionerne i Københavns Kommune, der i tre år har arbejdet på at fremtidssikre skolemaden. Og hvor idag 36 ud af 65 skoler tilbyder mad.

Vi fandt hurtigt ud af, at samtlige skolemadsprojekter i Danmark lider af de samme problemer, fortæller Jan Michelsen. Og nævner spild af mad, dårlig logistik og dårlig information, som de væsentligste. Kommunen har arbejdet med at løse problemerne og har blandt andet lave billeder af maden, udviklet køsystemer og afprøvet en ide, hvor en varm ret, som f.eks. gulasch med kartofler, serveres som en kold og en varm del. Når eleven får maden i en bakke, skal han åbne den kolde med kartoflerne og lægge den i den varme gulasch. Så på med et filterlåg, og få minutter efter er det hele varmt, forklarer Jan Michelsen til Børsen.

Nogle skoler får maden leveret fra et storkøkken, mens andre laver maden i hjemkundskabstimerne.

Kærlighed og kondisko

Familiens madvaner er de vigtigste understreger Forbrugernes Hus i deres nye håndbog *Hvalpefedt – familiens plan mod overvægt*.

Hvis der er et overvægtigt barn i familien, må familien i fællesskab aftale at lave om på madvanerne, gå så tilpas gradvist frem, at det ikke overvælder og overlade noget af ansvaret til børnene selv.

Det er i orden at stille krav til børnene, mener forfatterne og råder forældrene til at tænke over, hvad der er mest synd: at børnene bliver overvægtige, eller at de ikke får alle de søde sager, de ønsker. Sæt grænser og find måder at belønne barnet på – prøv f.eks. med kærlighed og kondisko – opmærksomhed og omsorg, foreslår forfatterne.

Hvalpefedt – familiens plan mod overvægt kan ses på hjemmesiden for Forbrugernes Hus.

► www.fi.dk



Svinske fisk

Dambrug mistænkes for at udlede så store mængder antibiotika til vandløbene, at det vil skade vores helbred. Og selv om en række amter allerede på baggrund af EU-regler og et oplæg fra Miljøstyrelsen har fastsat grænseværdier for udledningen, udsætter miljøministeren kravene til 2005.

Kemiprofessor ved DTU, Finn Bro-Rasmussen, siger til Politiken, at miljøministeren »leger med ilden« og tænker mere på erhvervet end miljøet. Mens embedslæge, Carl Hugod fra Sønderjyllands Amt vurderer, at der er risiko for, at der vil opstå resistente bakterier, der kan fremkalde allergi og hindre, at

vi kan behandles mod sygdom.

► Se artiklen om økologiske dambrug, side 18.

Ingen



mad i ferien

**Tre ugers ferie til køkken-
personalet gjorde projektet
uoverskueligt. Og maden måtte
tilbage fra boenhederne til
centralkøkkenet. Køkkenet
forsøger nu at uddelegere én
daglig opgave til boenhederne.
Så madduften bliver i husene.**

Der er lyst og venligt, men uendeligt langt ned til den anden ende af gangen, hvor køkkenet og cafeen ligger. Personalet får god motion, hvis de skal rundt til de forskellige boenheder. Beboerne ligeså, men de kommer næppe så meget rundt.

På min vej mod køkkenet møder jeg dog Marie, der er på vej for at besøge sin bror.

– Han bor lige derovre, siger hun og peger om et par hjørner...

Æblehaven er fra 1997 og rummer elleve boenheder med omkring 100 beboere.

Hvert hus har sit eget køkken. Men det er begrænset, hvad der bliver lavet af mad her. Maden bliver bragt fra centrets store køkken.

Maden flytter ud

Det vil sige – i et halvt år har tre af boenhederne selv stået for maden. Det betyder, at der i hver boenhed var en køkkenassistent, som lavede morgenmad og middagsmad og mad til indimellem. Og gjorde aftensmaden klar. Et forsøg, der skulle vise, om beboerne fik mere appetit på livet, i takt med, at de fik mere indflydelse på menuen, når maden blev tilberedt i deres eget køkken og de kunne give en hånd med – hvis de havde lyst og ork til det.

Og det fik beboerne: mere lyst – både til maden og til livet. Det er hverken ledende økonoma *Eva Vincent* eller køkkenassistenterne *Tine Saabye Nielsen* og *Charlotte Andresen* i tvivl om.

Liv i kludene

– De fik sanserne skærpet og appetitten stimuleret. Der duftede jo hele tiden af mad i husets fællesrum. De spiste meget mere. Og nogle af de beboere, der tidligere havde valgt maden fra, hoppede på, da vi rykkede tættere på med maden, fortæller Charlotte Andresen.

– Beboerne kunne selv bestemme, hvad de ville spise. Hos mig valgte de

f.eks. konsekvent desserterne fra og spiste ost og kiks i stedet. Og nogle af dem kom med forslag til gamle retter og livretter, som de gerne ville genopleve.

– Børge, der ellers var en kræsenpind, som kun spiste pølser og frikadeller, begyndte at spise alt muligt, husker Tine Saabye.

I øvrigt nød beboerne også, at der hele tiden var et menneske til stede, som var i gang med noget og – ikke mindst – tilgængelig for en snak.

– Jeg var der jo hele tiden. Jeg spiste min mad i spisestuen eller sad og skrev indkøbssedler, siger Tine Saabye. Og fortæller, at beboerne spiste ved to borde, da hun startede ude i hus 12.

– De damer, der ikke spiste så pænt, sad ved et bord for sig. Det havde jeg det skidt med. Og det endte da også med, at plejepersonalet og jeg ved fælles hjælp fik de to borde skubbet sammen. Ved at snakke med beboerne om det at acceptere hinanden.

– En af beboerne var meget angst. Og jeg var ærligt talt bange for at skubbe hende helt udenfor med mine ideer. Men der skete det modsatte.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



→ Hun fik mod – og lyst – til at ønske, f.eks. noget bestemt mad.

– Selvom de gamle, der kommer på plejehjem, er meget dårlige, og det er de færreste, der kan hjælpe til, var der alligevel nogle stykker, der fik faste roller i køkkenet, fortæller Charlotte Andresen.

– Birgitte var f.eks. med ude at handle. Hun syntes, det var dejligt at blive brugt til noget. Desuden fik jeg en stegemester i mit hus – Jørgen, han vendte altid frikadellerne. Og lavede faktisk meget op. Ja, han blev ligefrem livsglad, hvor vi tidligere havde oplevet ham som et meget deprimeret menneske, mindes Tine Saabye.

Lettere at ønske

Men mad ud i husene betød ikke alene en forandring for beboerne.

– Fordelen for os i køkkenet var, at det blev enklere at samle op på beboernes ønsker, når der blev købt ind hus for hus, siger Eva Vincent.

Inden projektet havde hun netop oplevet, at det begyndte at knibe med at få samlet op på de småtspisende, og at der blev stadig flere individuelle ønsker til maden.

– Nogle ville have dessertost til morgenmad, andre spegepølse. Nogle ville lave noget af maden selv. Og vi blev ofte spurgt: må vi det?

Og selvfølgelig måtte de det! Hjemme spiser vi jo også, hvad vi har lyst til.

Men det fik mig til at overveje, om ikke det ville være enklere at administrere, hvis der var en køkkenassistent ude hos beboerne, siger Eva Vincent om de overvejelser, der satte gang i projektet.

– Og jeg er stadig overbevist om, at det ville have gjort administrationen enklere i sidste ende, tilføjer hun, selvom jeg selvfølgelig i forsøgsperioden fik mere arbejde ud af, at der kom tre huse til med hver deres økonomi.

Alle gode erfaringer – sociale og ernæringsmæssige – til trods: køkkenet måtte opgive at lave mad ude i husene, da der viste sig at være for få hænder. Og maden er tilbage i det store køkken.

For få hænder

Det var ikke økonomien, der slog bunden ud af projektet. Ikke direkte i hvert fald.

– Det gør ingen forskel om maden bliver tilberedt i centralkøkkenet eller ude i boenhederne. Vi har 41 kr. pr. beboer om dagen. Det kan vi godt lave mad for også i boenhederne. Men vi kan ikke dække køkkenvagterne i husene i ferien.

– Da plejen meldte ud, at lige meget hvor mange boller vi lagde i fryseren, og hvor mange frikadeller vi stegte, så kunne de ikke klare sig selv i tre uger, så måtte vi erkende, at det ikke var måden at gøre det på, siger Eva Vincent.

Evalueringen af projektet har da også vist, at mens mange gerne ville fortsætte, var der flest blandt plejepersonalet, der ikke ønskede, at maden skulle tilberedes i husene. Maden kom til at fylde for meget i deres dagligdag. Nogle af beboerne klagede desuden indimellem over støj. Og et af stederne syntes de ganske enkelt bedre om maden fra det store køkken.

Dagens opgave

Køkkenet har dog ikke opgivet at bidrage til den hjemlige atmosfære i husene.

Nu prøver de en anden model: Dagens opgave. Hver dag uddelegerer



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Omsorgstid. Det bedste for beboerne er en køkkenassistent i hvert hus, ingen tvivl om det. Men det kræver hjælp fra plejen af og til. Og det har de simpelthen ikke tid til, siger Eva Vincent (tv) og Charlotte Andresen.

de én madlavningsopgave til husene, som beboerne kan være med til at løse. Det kan være at skrælle kartofler, stege frikadeller, snitte kål.

– Ja, det kan egentlig være alt muligt, siger Charlotte Andresen. Undtagen at lave sovs og dessert. Det skal de ikke blandt andet af hygiejniske grunde.

Kan plejepersonalet overskue dagens opgave, når de ikke ellers har haft tid til at deltage i køkkenarbejdet?

– Tja, vi regner med, de bakker op. For beboernes skyld, siger Charlotte Andresen.

Er I tilfredse med denne løsning? Er den god eller blot et godt kompromis?

– Der er ingen tvivl om, at det bedste for beboerne er en køkkenassistent i hvert hus, når man ser socialt på det, mener Tine Saabye. Men det er afgørende, at det ikke er muligt at få lavet mad til beboerne i weekender og ferier.

Vi havde en forventning om, at plejen kunne gå ind i projektet. Bage brød eller købe en pizza, bare en gang imellem – og f.eks. i ferierne. Men de har simpelthen for travlt, siger Eva Vincent.

Og så går det jo ikke.





Måltidskultur i 15 små hjem

Måltidskonsulenten i Frederikshavn skal hjælpe mad- og måltidskulturen på vej i leve-bomiljøerne. Og give en hånd med ved julebagningen.

Måltidskonsulenten har endnu ikke rigtig sat sig fast på nethinden. I hvert fald har de fleste, »Økonomaen« talte med, da vi ringede til Rådhuset i Frederikshavn for at få fat på *Pia Kaalund Andersen*, ikke hørt om måltidskonsulenten. Hun er da også ny som rådgiver for kommunens leve-bomiljøer.

Pia Kaalund Andersen har været i gang siden juli. Og i de næste to år er hun, der er uddannet økonoma, hovedkraften i et projekt, der skal »sikre en bedre kvalitet i den offentlige måltidsservice til ældre«, som det officielt hedder. Et projekt Frederikshavn Kommune har sat i gang og får penge til af Den Sociale Sikringsstyrelse.

Efter eget valg

I Frederikshavn Kommune er 150 plejekrævende ældre inden for det seneste år flyttet fra et traditionelt plejecenter til 15 leve-bomiljøer. Den store omvæltning for de ældre og for de ansatte betyder også, at maden og

alt omkring måltidet i dag er hvert enkelt hus' eget ansvar.

Geografisk er leve-bomiljøerne placeret tre forskellige steder i kommunen. I Bangsbo er der tre huse med hver 10 beboere, og i Søparken og i Abildparken er der hvert sted seks huse med hver 10 beboere.

Den nye form for plejebolig stiller andre krav både til den enkelte beboer og til de ansatte. Og den giver mulighed for at indrette hverdagen i hvert enkelt hus, lige som det hus nu synes bedst om.

For eksempel er der i de tre huse i Bangsbo ansat en køkkenassistent. De seks huse i Søparken har i princippet en køkkenassistent pr. hus, selv om der i øjeblikket kun er fem køkkenassistenter ansat. Og i Abildparkens seks huse har de tre huse valgt ikke at ansætte kostfagligt personale, mens de tre andre har ansat en køkkenassistent i 25 timer om ugen til at købe ind og vejlede.

En til at mene noget om madkulturen

Hanne Holmberg er uddannet sygeplejerske og områdeleder for Søparken og Abildparken. Hun er også Pia Kaalund Andersens leder.

På spørgsmålet om, hvorfor kommunen i det hele taget har ansat en måltidskonsulent, siger hun, at det er i erkendelse af, at plejepersonalet jo er uddannet til pleje og omsorg.

– Og i forbindelse med opbygningen af leve-bomiljøerne kunne vi se, at det var vigtigt at have kvalificerede folk til at hjælpe os med opgaven omkring måltider og madlavning. Det at se måltidskulturen og se måltidet som et socialt tiltag med andre briller end pleje-brillerne, det var også en af tankerne bag, siger Hanne Holmberg.

En ekstra hånd

At skabe rammer for beboernes deltagelse i måltidets faser er et af de mål, Pia Kaalund Andersen arbejder med. Det betyder, at hun i samarbejde med for eksempel beboerne, de ansatte, ledelsen og de pårørende skal skabe rammerne for planlægningen af indkøb, tilberedning, borddækning og oprydning.

– Jeg kan og skal jo ikke indgå i husenes normering. Men hvis et hus en dag siger, at de har en fødselsdag, og gerne vil bage en kagemand, kan jeg være der og være de to hænder ekstra, siger Pia Kaalund Andersen.

Hun fortæller, at hun også skal være



FOTO: BENT JAKOBSEN

med til at indføre måltidskultur, men endnu ikke har kunnet slå det ord op noget sted.

– Hvis vi synes, det er måltidskultur at lave en flot blomsterdekoration eller bage en kage, så gør vi det. Det er lidt det, jeg lægger i ordet. For jeg kan mærke ude i husene, at det er de bløde ting, de higer efter. Og det er jo også

en indgang for mig, for så får vi samtidig en snak, siger Pia Kaalund Andersen.

Vejledning i egenkontrol

Der skal også indføres egenkontrol i husene.

– En arbejdsgruppe er stille og roligt begyndt at arbejde med at indføre kvalitetssikring og lave aftaler med lo-

Konsulentkultur. Pia Kaalund Andersen skal være med til at indføre måltidskultur i husene. Men hvad er det?

Hvis vi synes det er at lave en flot blomsterdekoration eller bage en god kage, så gør vi det, siger måltidskonsulenten, der også skal vejlede både faglærte og ufaglærte i hygiejne og ernæring.

kale fødevarerleverandører, så vi er sikre på, at vi modtager fødevarer, der opfylder fødevarerlovgivningens regler. Arbejdsgruppen har lavet en liste over leverandører, som husene vælger deres leverandør ud fra, siger Pia Kaalund Andersen.

Alle husene får nu også stiktermo-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ metre, og også i den forbindelse bruger Pia Kaalund Andersen megen tid på at snakke med de ansatte i husene om egenkontrol.

– Det er naturligvis lettere at formidle i de huse, hvor der er ansat kostfagligt personale, siger hun. Udover egenkontrollen, som kræver tid til information, er det næste projekt julebagningen, hvor det bliver spændende at se, hvor mange af beboerne, der har lyst til at være med, siger Pia Kaalund Andersen.

Maden fylder i hverdagen

Efter planen skal der også rigtig gang i ernæringsvejledningen. Plejepersonalet plejer jo blot at ringe til central-køkkenet, når en beboer begynder at tage på, tabe sig eller skal have en diæt. Nu skal de lige pludselig selv gøre noget.


– Vi er i gang med ernæringsvejledningen. Og naturligvis er det nemmere i de huse, som har kostfagligt personale tilknyttet. De har en god basisviden om ernæring, kender de enkelte

beboere og kan hurtigt sætte sig ind i en diætforskrift. Men overalt er der nu stor lyst til at lytte og lære og ikke mindst til at bruge vejledningen, siger Pia Kaalund Andersen.

Når så mange skal beskæftige sig med maden, er det vigtigt for en beboer med diabetes, at alle i hvert fald ved, hvor de kan finde oplysninger om, hvilken kost der er den rigtige.

Husene har allerede fået en skriftlig vejledning af Pia Kaalund Andersen: Sund kost til alle – diabetikere og raske beboere.

– Men den skal jo ikke bare ligge på hylden, den skal i brug, siger Pia Kaalund Andersen, der også har en ambition om, at det værdigrundlag, der er lavet for leve-bomiljøerne, skal indeholde noget om mad. Ordet er overhovedet ikke nævnt i øjeblikket.

– Men man kan se, hvor meget maden fylder i husene. Den fylder jo utrolig meget i beboernes hverdag. Så det er vigtigt også at få den diskussion: hvad er god mad? Hvad er god smag? Hvad er etik omkring mad, siger Pia Kaalund Andersen. 



Ny inspiration om Ernæring og sundhed, samt voksenpædagogik

Ankerhus Seminarium har nu det nye katalog med efter- og videreuddannelsesmuligheder for hele 2004 klar.

Der er også korte kurser, konferencer og temadage.

Rekvirér materiale på tlf. 57 83 01 38 eller info@ankerhussem.dk

Ankerhus Seminarium, Slagelsevej 70-74, 4180 Sorø, tlf. 57 83 01 38
www.ankerhussem.dk, info@ankerhussem.dk



Skou Petersen
LYNGBY
METODEN A/S

Tonne Kjærvej 20,
Postboks 720
DK-7000 Fredericia

Telefon +45 75 94 33 33
Telefax +45 75 94 23 33
www.lyngbymetoden.dk

Det er vigtigt for patienter og hjemmeboende pensionister, at den mad de får, er både varm, velsmagende og vitaminrig.

Derfor går flere og flere kommuner over til LYNGBY METODEN, den ideelle termotransport, der opfylder alle hygiejniske krav og sikrer, at maden er varm, og at smag og duft kan bevares.



Fisk med sundhedsattest

Efter flere års tilløb vil det i løbet af 2004 blive muligt at købe økologiske fisk fra danske dambrug. Mindre medicin og mere plads, lyder et par af stikordene til den nye produktion. Hos Niels Ole Andersen svømmer allerede nogle tusinder af de ørreder, der næste år må sælges som økologiske.

For bilisterne, der suser forbi på landevejen mellem Skive og Hobro, er der ikke noget nyt og usædvanligt at se ved Stravad Mølle Dambrug, som ligger næsten helt ud til vejen et par km fra den lille by Møldrup.

En flok får går roligt rundt og æder af det grønne græs, der gror på de lave jordvolde mellem *Niels Ole Andersens* 11 damme med regnbueørred. To kaskader af plaskende vand står op imellem alt det grønne, der hvor hastigt roterende hjul sørger for, at vandet bliver iltet. Det hele ligner sig selv, som det har set ud de sidste 25 år her i de skovplettede bakker ved Stravad Bæk og den gamle mølledam.

End ikke et skilt fortæller, at Niels



Ole Andersen er med i et pilotprojekt, hvor fire af Danmarks cirka 400 ferskvandsdambrug er begyndt at producere efter de regler for økologiske fisk, som fødevarerministeren har sendt til godkendelse i EU.

Rødt Ø-mærke næste år

Først når reglerne er blevet endeligt godkendt, og først når Niels Ole An-

dersen i et år har fodret med det særlige øko-fiskefoder, der endnu ikke er på markedet, må han sætte et skilt op med det kendte røde Ø-mærke med kongekronen og ordet økologisk.

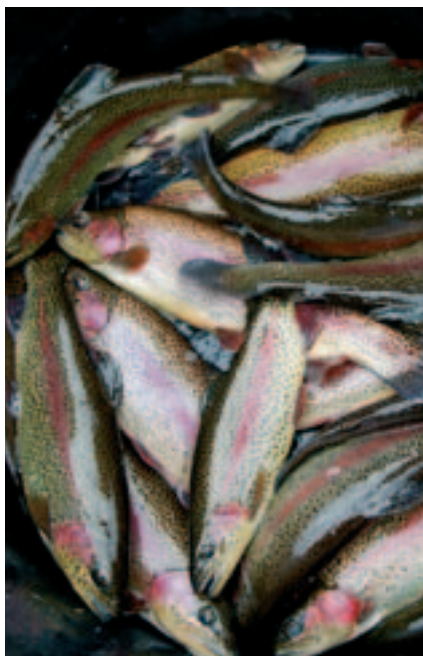
– For forbrugerne vil den største forskel nok være, at når de køber økologiske dambrugsfisk, får de større sikkerhed for, at det er sunde fisk, de køber, og sikkerhed for at der har været mi-



FOTO: MICHAEL LANGE

nimal brug af medicin. Man kan faktisk sige, at de får fisk med sundhedsattest, for der er skrapere kontrol med de økologiske fisk.

– Desuden får kunderne vished for, at fiskene har haft en bedre dyrevelfærd, fordi de ikke har gået så tæt sammen. Men det vigtigste for forbrugerne er jo nok, at der ikke er brugt hjælpstoffer og medicin, mener han.



Færre fisk – mindre sygdom

Ikke for det, at Niels Ole Andersen førhen har været storforbruger af medicin til fiskene. Faktisk har han ikke rigtig brugt noget ud over blåsten (et kobberpræparat) mod gælleinfektioner. Da han for to år siden begyndte at følge det nye økologiske regelsæt, måtte også den rutinemæssige brug af blåsten stoppe. Alligevel fik han ikke problemer med infektioner hos fiskene.

– Måske var det fordi, vi førhen producerede hårdere og var oppe på at producere 10-20 tons fisk pr. år, mens vi nu højst producerer otte et halvt ton. Når fiskene ikke går så tæt, bliver de ikke så let syge, mener han.

Niels Ole Andersen skynder sig at tilføje, at han nu heller ikke tror, at andre dambrugere producerer usunde fisk, selv om de sætter så mange

fisk sammen som muligt i bassinerne og måske bruger medicin to-tre gange om året. Hvorimod en øko-fisk kun må få medicin en enkelt gang i dens to-tre årige levetid.

– Jeg er da også sikker på, at mine traditionelle kollegers fisk er sunde. Forskellen er bare, at med de økologiske er der større kontrol og dermed fuld garanti for det, siger han.

Nul hormonbehandling

En anden forskel er, at i et økologisk dambrug er det ikke tilladt at behandle moderfiskene med hormoner, så alt afkommet bliver hunner. Denne teknik bruger en del konventionelle dambrugere, da hunnfisk er mere værdifulde end hanner.

Som for økologisk landbrug gælder det også for økologiske dambrug, at princippet om forebyggelse frem for helbredelse er noget af det vigtigste i regelsættet.

Det er en del af forklaringen på, at hele området med Niels Ole Andersens 11 damme, det vil sige et areal lidt mindre end en fodboldbane, er omgivet af trådhegn, både foroven og langs siderne. Hegnet skal forhindre fugle som måger og fiskehejre i at komme ind til det, der set med fuglenes øjne er et vidunderligt spisekammer.

Grunden, til at kravet om hegnet er med i økologi-reglerne, er, at fuglene kan medbringe smitte fra vilde fisk eller andre dambrug, og smitten kunne gøre det nødvendigt at bruge medicin. Traditionelle dambrug skal blot have spærrende tråde for oven som

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ en slags grovmasket tag over arealet, men ikke nødvendigvis hegn langs siden.

For Niels Ole Andersen er der imidlertid en anden nok så stor grund til, at han er glad for, at han har sat hegn op:

– Så slipper jeg for at skulle ud og skyde på fuglene, som jeg gjorde førhen, siger han med et lettet smil.

I øvrigt kan han som økolog slet ikke få tilladelse til at skyde fiskehejrer og andre fugle, som almindelige dambrugsejere kan få.

Som i gamle dage

Ifølge en fire år gammel ekspertrapport har kun omkring 20 procent af de danske dambrug forudsætninger for at lægge om til økologisk drift. De øvrige 80 procent vil ikke kunne leve op til et eller flere af kravene i økologireglerne.

Niels Ole Andersen har sin egen forklaring på, hvorfor han nemt kan lægge om til økologi.

– Det er, fordi vi stort set kører det på samme måde, som vi gjorde for 20 år siden, og driver det meget ekstensivt. Det er meget sværere for dem, der producerer 20 gange så meget som os. Det er ligesom, det er meget nemmere for en lille husmand med fire søer i stalden at lægge om til økologisk landbrug, end det er for en stor gård med flere tusinde grise, mener han.

Og hvor meget mere skal forbrugere så betale for de økologiske ørreder?

Det kan Niels Ole Andersen endnu ikke svare konkret på. Det kommer an



på, hvor meget det nye økologiske foder kommer til at koste. Men et gæt vil være, at han – som sælger alle sine fisk direkte til forbrugerne – sætter prisen op fra 32 til omkring 35 kr. pr. kg. levende vægt.

Villy Larsen, konsulent i Dansk Dambrugerforening, tror dog, at prisforskellen vil blive noget større. Men heller ikke han vil komme med et konkret bud, før prisen for det nye foder er kendt. ☕

Frie fisk. Økologerne må ikke ændre fiskenes køn ved hjælp af hormoner eller give dem farve gennem foderet. Det kan Niels Ole Andersen nemt overholde, for han driver i forvejen ekstensivt dambrug.

Kritik af økologiske dambrug

Tanken om økologiske fisk fra dambrug er ikke lige populær i alle fiskeri- og miljøkredse. Landsforeningen Levende Hav, som arbejder for et rent havmiljø og for et skånsomt og bæredygtigt fiskeri med små kuttere, er decideret imod fænomenet økologiske dambrug.

– Det største problem er foderet. Vi finder det helt enkelt ulogisk, at man skal kunne få økologiske fisk ud af nogle vildfangede fisk, som er hentet i land ved hjælp af et industrifiskeri, som slet ikke er spor økologisk.

– Man ser slet ikke på de fiskemeto-


der og de ressourcer, der bliver brugt af de kæmpestore trawlere i industrifiskeriet. Samtidig kan de kystfiskere, der bruger skånsomme metoder og fisker på bæredygtige bestande, ikke få lov at kalde deres fisk økologiske. Det her (de økologiske dambrug, red.) fører ikke til en mere økologisk udnyttelse af havet, siger foreningens formand *Kurt Bertelsen Christensen*.

Villy Larsen, som er konsulent i Dansk Dambrugerforening, finder kritikken helt forfejlet.

– I Dambrugerforeningen har vi ikke haft nogen videre indflydelse på

reglerne for foderet, men jeg går da ud fra, at der er tale om de bedst mulige regler ud fra et miljøsynspunkt.

– Det er også værd at hæfte sig ved, at Fødevareministeriet og en række organisationer står bag reglerne for økologiske dambrug, mens det kun er Levende Hav selv, der har anerkendt deres mærke for skånsomt fiskeri.

– Jeg forstår ikke, at de ikke anerkender økologiske dambrug som et frem-skridt i forhold til miljø og natur, siger *Villy Larsen*. 

Fakta om økologiske dambrug

Fødevareminister Mariann Fischer Boel (V) har sendt et sæt danske regler til høring hos EU Kommissionen. Reglerne træder tidligst i kraft til februar og omfatter blandt andet disse punkter:

- Det økologiske foder skal produceres på godkendte fabrikker med fisk fra dokumenteret bæredygtige bestande (foder til ørreder består hovedsageligt af fiskemel og fiskeolie fra industrifisk).
- Foderet må ikke indeholde farvestoffer eller gensplejset materiale.
- Året rundt skal der være fri passage for vilde fisk og andre dyr i åen udenom dambruget.
- Skrappere krav til indholdet af ilt i dambrugets vand.
- Maksimalt brug af medicin én gang i fiskenes levetid (to – tre år) og kun ved ordination fra dyrlæge.

- Dobbelt så lang tilbageholdelsestid fra medicinering til slagtning som for konventionelle dambrugsfisk.
- Obligatorisk sundhedsrådgivning.
- Forbud mod manipulation af fiskenes køn ved hjælp af hormoner.
- Forbud mod beskydning af fiskehejrer, andre fugle og rovdyr ved dambruget.
- Fødevareregionerne kontrollerer, at reglerne bliver overholdt.

Der findes økologiske dambrug i Sverige, Tyskland, Storbritannien, Frankrig og en række andre lande.

► www.eco-aquafish.dk

Jamen, ost lugter også ...



FOTO: MICHAEL LANGE

Portugisiske Anna Oliveira har afsat tre år til at finde ud af hvorfor fiskerinationen Danmark ikke sætter flere fisk på bordet, hverken i hjemmene eller i storkøkkenerne. Men eksporterer dem til hendes hjemland.

Ethvert mellemstort portugisisk supermarked har en fiskeafdeling med mindst 50 forskellige arter på is. I Danmark skal man som fiskespiser

udenfor storbyerne føle sig privilegeret, hvis der tømmer en ugentlig fiskebil rundt med ferske produkter i ens lokalområde. Og så skal man alligevel ikke sætte næsen op efter et sortiment, der rækker meget ud over torsk, sild, rødspætter, skrubber, laks og enkelt ål.

Det var dette kulturelle og kulinariske paradoks, der forbavtede den dengang 23-årige *Anna Oliveira*, da hun var udvekslingsstuderende på Handelshøjskolen i Århus i eftersommeren 2000.

– Danmark og Grønland fanger tilsammen 22 procent af alle fisk i EU og er dermed Europas største fiskerination. Men I spiser kun 23 kilo fisk om året pr. person. I Portugal fanger vi en ottendedel af, hvad I gør, men vi spiser 60 kilo pr. person om året. Med andre ord må der foregå noget helt andet inde i hovedet på danskere, når I tænker på fisk, end der gør i en portugisers hoved. Og det er blandt andet det, jeg vil forsøge at finde ud af, hvad er, siger den nu 26-årige lektor og ph.d.-studerende ved Syddansk Universitet.

Danskere dødtrætte af fisk

Selvom et digert ringbind fuld af nybearbejdet statistisk materiale – skemaer, diagrammer og kurver i alle kulører og variationer – måske kunne antyde det modsatte, er Anna Oliveiras interesse for fisk langt fra kun af akademisk art. Hun er helt pjattet med fisk! Hver eneste aften tilbereder og spiser hun en eller anden form for fiskeret, og hendes øjne gnistrer af ren og skær begejstring, når hun fortæller om det enorme gastronomiske potentiale, hun finder i de proteinrige og delikate hav- og ferskvandsdyr. Og hun kan ikke lade være med at more sig lidt over, at danskerne helst indtager dem i marineret, paneret eller røget tilstand.

– Ja, det skal jo helst ikke smage for meget af fisk, smiler hun.

Anna Oliveira mener – populært sagt – at danskerne som øboere er

Tips om fisk

Danskerne spiser i gennemsnit kun 100 gram fisk om ugen. Vi burde spise to til tre gange så meget ifølge Fødevarerdirektoratet. Fisk har et godt indhold af D-vitamin, jod, selen og n-3 fedtsyrer. Og det opvejer den mængde dioxin og kvikksølv, der kan være i nogle fisk, mener direktoratet, som dog samtidig fraråder gravide og ammende at spise større portioner rovfisk som f.eks. tun, helleflynder, sværdfisk, oliefilet, gedde, aborre og sandart.

Fødevarerdirektoratet har udgivet pjecen: *Tips om fisk*.



blevet dødtrætte af at spise fisk. Historisk set har havet repræsenteret en let tilgængelig ressource, og fisk var derfor den primære ernæring i mange lokalsamfund. Da den industrielle produktion gjorde det tidligere så begrænsede og eftertragtede kød billigt og allestedsnærværende, fik vi som nation mulighed for at skifte kostvaner. Og det gjorde vi så – så eftertrykkeligt, at holdningerne til fisk er fasttømrede hos en ganske stor del af den flække- og farsspisende befolkning.

Besværligt og ildelugtende

Top-3-listen over rygmarvs-reaktioner lyder: 1) Fisk har besværlige ben, 2) Fisk lugter ubehageligt, 3) Fisk er for dyrt.

Fiske-entusiastens øjne himler en anelse.

– I Portugal lærer ethvert barn at pille ben ud af en fisk. Først hjælper forældrene dem, og så kan de efterhånden selv. Det er noget man skal lære, ligesom at pille en appelsin. Og lugten? Jamen ost lugter også! Og alligevel spiser I masser af ost. Og med hensyn til at fisk skulle være så meget dyrere end anden mad, er det simpelthen en myte, konstaterer hun og slår prompte op på et af sine talrige skemaer, der sammenligner kilopriser.

– Der er masser af kødtyper, der koster meget mere, men alligevel sælges i stor stil. Oksebøffer, oksehøjreb og oksemørbrad. Og der er også billige fisketyper som sild og fiskefileter. Prisen er altså ingen reel undskyldning, insisterer Anna Oliveira.

Til gengæld kan hun godt gå med til, at forekomsten af mange single-husstande og små familier måske bevirker, at der ikke kokkeres med samme omhu og variation, som hvis der sad en større forsamling omkring spisebordet. Måltider er ganske enkelt ikke det samme sociale samlingspunkt for moderne danskere, som i hendes del af Europa. Men det burde netop være et incitament, filosoferer hun videre; fisk er jo som regel både lynhurtige og pærenemme at tilberede.

Når alt kommer til alt er det et opdragelsesspørgsmål, fastslår Anna Oliveira.

– Det er forældrenes ansvar, hvad deres børn spiser. Jeg ville da også helst spise pølser som lille, men det fik jeg ikke lov til hele tiden. Der er ting, man ganske enkelt skal lære at kunne lide. Og når danske forældre bruger børnene, som en undskyldning for ikke selv at spise mere fisk, er det sikkert fordi, de heller ikke selv har lært det, vurderer hun.

Opdragelses-kampagne

Og når det gælder det nationale plan siger den portugisiske ph.d.-studerende

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



Selvangivelsen 2003

Kontingentet til Økonomaforeningen trækkes fra i din indkomst, før der beregnes skat, og vi skal oplyse til skattevæsenet, hvor meget du har betalt.

På opkrævningen for januar kvartal 2004 – på girokortet eller på betalingsoversigten fra din bank – kan du se, hvor meget vi har oplyst. Beløbet vil også fremgå af din årsoppgørelse.

Beløbet ændres, hvis du f.eks. er i restance. Er du det, vil du få brev fra os i begyndelsen af februar.

– Hvis du har fået nedsat kontingent i slutningen af 2003, men har betalt det fulde kontingent i årets sidste kvartal, har vi kun oplyst det nedsatte kontingent, og det er derfor også kun det, du får fradrag for. Differencen, det du har betalt for meget i kontingent i 2003, trækker vi fra i dit kontingent for januar kvartal 2004, men du får naturligvis fradrag for hele 2004-kontingentsatsen i 2004.

– Dit kontingent til A-kassen er også fradragsberettiget. Det modtager du information om fra A-kassen.

– Gruppelivsforsikringspræmien, som din pensionskasse betaler, er skattepligtig indkomst. Se den særlige information fra din pensionskasse.

Du er altid velkommen til at kontakte Økonomaforeningen på tlf. 33 13 82 11, lokal 265, hvis du har spørgsmål om din kontingentindbetaling.

Dårlig opdraget. Danmark og Grønland fanger 22 procent af fiskene i EU og er Europas største fiskerination. Men vi spiser kun 23 kilo fisk pr. person om året imod 60 kilo i Anna Oliveiras hjemland, Portugal. Det er et spørgsmål om opdragelse, mener hun.

→ de ligeud, at regeringen burde tage et ansvar. For folkesundhedens skyld og som en strategi imod den tiltagende fedmeepidemi.

– Fiskebranchen kan sagtens eksportere alt det, fiskerne fanger og til gode priser i f.eks. Japan. Den har altså ingen umiddelbar økonomisk interesse i at afsætte mere på hjemmemarkedet. Det er derfor regeringens opgave at gøre noget for at sætte fisk på menuen – helt konkret f.eks. to gange om ugen i institutionerne og i de skolekantiner, man nu taler om, skal indføres. Men det kræver nødvendigvis at hele befolkningens indstilling til fisk ændres. Og her er det ikke tilstrækkeligt med en kampagne a la »Gunnar og Minna«-reklamerne på tv. Godt nok fik kampagnen salget af fisk til at gå op med hele 25 procent, men effekten forsvandt igen bagefter. Hvorfor? Fordi den kun skabte opmærksomhed. Ingen ændrer adfærd på langt sigt ved at se en klovn på tv anbefale

et eller andet. Ham kan de ikke rigtigt bruge, når de selv står i supermarkedet eller køkkenet, lyder Anna Oliveiras dom over den velkendte tv-kampagne, der med 10 mio. kr. fra den danske regering og EU kørte i tre år.

Hun foreslår i stedet en kampagne, der helt fra bunden opdrager danskerne i at købe, håndtere og tilberede fisk. Med opskrifter og tv-spots, der viser børnefamilier, som mange umiddelbart kan identificere sig med.

Sunde signaler – eller god smag

Ifølge Anna Oliveiras tal, serverer danske sygehuse, institutioner og offentlige kantiner i gennemsnit fisk to gange om måneden.

– Og det sker desværre lidt med den attitude, at »nu gør vi noget godt og sundt«. Og det signal betyder, at folk ofte ikke er så interesserede i at vælge fiskeretter frem for andet på menuen. I Portugal har selv McDonalds fisk på deres spisekort. Portugisere forbinder først og fremmest fisk med noget, der smager godt, siger hun.

Godt et år henne i sit tre-årige forskningsprojekt, er Anna Oliveira i øjeblikket i gang med at tilrettelægge en undersøgelse af, hvordan fiskeretter generelt bliver opfattet på danske plejecentre – af såvel køkkenpersonale som beboere.



– nøglen til
en bedre kostplan...

Tlf .33 22 44 12



Økonomaforeningens udviklingspulje

Har du mod på at gå i gang med at udvikle dig personligt eller fagligt, kan du søge penge i Økonomaforeningens udviklingspulje. Pengene kan både søges til deltagelse i kurser og til planlægning af et større projekt eventuelt sammen med kolleger. Puljen kan ikke søges til den efteruddannelse, som er nødvendig i dit nuværende job. Den skal din arbejdsgiver betale.

Udviklingspuljen er målrettet medlemmer, der ikke kan komme i betragtning til et legat fra Jubilæumsfonden.

Du skal udfylde et ansøgningskema, som du kan få i Økonomaforeningen hos Birgit Hansen, bh@oekonomaforeningen.dk, eller på tlf. 33 13 82 11, lokal 260. Ansøgningsfristen er den 12. marts.

(Udviklingspuljen blev annonceret i Økonomaen 21 med henblik på at give medlemmer en chance for at søge penge til deltagelse i diætistkongressen i Chicago i maj. Hvis pengene søges til dette formål, er ansøgningsfristen allerede den 9. januar.)

Elendig hospitalsmad

Vi er for tiden indlagt på sygehuset i Ballerup, hvor man får mad fra Herlev Hospital. Vi synes, maden er under al kritik! For det første er sovsen smagløs, lunken og næsten lige så tyk som budding. Kødet er tit og ofte iskoldt, smagløst og fyldt med fedtmarmoreringer – altså fuldstændig uspiseligt. Grøntsagerne er totalt udkogte. Kartofflerne er enten for hårde eller totalt udkogte – de skal have præcis 20 minutter på damp i en konvektionsovn!

Kostplanen er også helt hen i vejret – vi får jo næsten den samme mad hver uge. Og det samme to dage i træk – hvor normalt er det? I sætter hverken fars eller hakket oksekød på menuen – kun når vi får købefrikadeller ... ih, hvor ophidsende.

Når vi har hørt andre, som har været indlagt, sige, at maden var uspiselig på hospitalet, har vi tænkt »slå lige koldt vand i blodet«. For vi havde aldrig i vores vildeste fantasi tænkt, at køkkenpersonalet kunne servere sådan noget »mad«. Det er lige til grisepanden ... som godt nok ikke eksisterer mere.

Hvis I nu siger, »vi skal spare«, så dur den altså ikke. Man kan sagtens lave dejlig, varm mad med den rette konsistens, næringsrig og varieret – selvom man skal spare.

Det kunne være en god idé at smage på maden, inden udportioneringen – få eventuelt en anden til det, hvis I er i tvivl om smag og konsistens, og sørg for, at maden er minimum 75 grader. Det vil måske også være bedre at få en anden til at lave kostplan. Den, som står for det nu, er åbenbart kørt fast.

For os som brugere er maden dagens højdepunkt. Tænk på det og følg maden til dørs, så I ved, hvad I serverer på afdelingerne. Det er på tide at få fokus på sygehuskost, da den er en meget vigtig faktor for helbredet. 🍲

*Dorthe Klejn og køkkenassistent
Michella Belkvist*

De fortjener en præmie

Når man afslutter en erhvervsuddannelse som kok, bager, slagter eller et hvert andet håndværksfag, kan de dygtigste elever opnå at blive præmieret med f.eks. en sølvmedalje eller 'bestå med ros'.


Hvorfor kan køkkenassistenteleverne ikke det?

Vi uddanner en række elever og heraf mange virkelig dygtige, der fortjener at få en særlig påskønnelse.

Som praktiksted har vi oplevet, at det kan være svært at tiltrække kvalificerede ansøgere til elevstillingerne. Derfor mener vi, en præmiering kan være med til at give mere positiv omtale af faget.

Hvilken elev ville ikke være pave-stolt af at få sit billede med omtale i den lokale avis? For ikke at snakke om al den gratis reklame faget og praktikstedet vil få.

Vi ved godt, at det kan koste lidt at uddele medaljer, men har vi råd til at lade være?

Vi vil gerne have en debat i gang og uddannelsesudvalget involveret i sagen. 

Venlig hilsen

Ledende økonoma Jane Vase og afdelingsøkonoma Linette Henningsen
Ceres Centret, Horsens

Hovedbestyrelsen står bag

Kære Pia Susanne Baunsgaard

Du skriver i ›Økonomaen‹ 21/03, at »Man undrer sig i kreds 3 over, at man aldrig læser information fra hovedbestyrelsens møder«. Det er jeg ked af at høre, for alt hvad der sker i Økonomaforeningen, er besluttet af hovedbestyrelsen. Når vi f.eks. annoncerer en konference eller indbyder til informationsmøder, eller når vi skriver om, at vi har meldt os ud af KTO, så er det hovedbestyrelsen, der har truffet beslutningen.

Du kan roligt regne med, at hver gang du læser om noget, der sker, eller noget vi gør i Økonomaforeningen, så sker det efter beslutning i hovedbestyrelsen. Sådan mener jeg, det skal være i en faglig organisation, hvor medlemmerne har valgt bestyrelsen til at lede arbejdet og træffe beslutninger.

I hovedbestyrelsen har vi for nylig drøftet vores informationsstrategi, og vi besluttede at fortsætte med at informere målrettet, hvilket betyder at informere dem, der skal bruge informationen, i stedet for at informere alle. Der er voldsomt meget information i omløb, og vi synes, det er vigtigt at tænke sig om, i stedet for bare at informere alle om alt.

Vi har før haft referater af hovedbestyrelsesmøder i ›Økonomaen‹, men en læserundersøgelse viste, at det var en af de ting, der blev læst af ganske få medlemmer.

Den anden ting, du nævner, er, at vi sender information til alle medlemmer i udvalgene i stedet for at nøjes med at sende til formanden. Hvis vi kun sendte til formanden, så tror jeg, at mange udvalgsmedlemmer vil bede formanden om en kopi, så de kan forberede sig til møderne, og så er det billigere og enklere at tage kopierne herinde. Personligt synes jeg ikke, at vi skal bruge kredsformænds tid på kopiopgaver. De skal koncentrere sig om at løse lokale politiske ledelsesopgaver. Men jeg vil tage emnet op, næste gang kredsformændene mødes, for vi skal selvfølgelig kun gøre noget, der er fornuftigt.

Venlig hilsen

Irene Kofoed-Nielsen,
formand

Kredsformænd og kredskontorer

KREDSENE

1 København og Frederiksberg kommuner

Else Toft Jensen, 38 79 93 39, elsetoft@jensen.mail.dk;
arb: Kildevæld Sogns Plejehjem, 35 30 53 56.

KREDSKONTOR: Struenseegade 13A, 2., 2200 København N, 35 34 97 33, okf-kredskontor@mail.dk. Åbent onsdag 15.30-17.

2 Københavns Amt

Birgitte Schaumburg-Muller, 36 70 54 23, kreds2@sch-m.dk;
arb: Broparken, 36 70 14 26, sobrobis@rk.dk

3 Frederiksborg Amt

Alice Linning, arb./priv: 47 31 59 90, linning@mail.tele.dk

4 Vestsjælland og Roskilde amter

Annette Kræmer, 59 19 40 11; a.kraemer@mail.tele.dk;
arb: Slagelse Centralsygehus, 58 55 91 21.

5 Storstrøms Amt

Afventer ekstraordinær generalforsamling.

7 Fyns Amt

Ulla Rosenfeldt, 62 27 19 40, ullarosenfeldt@vip.cybercity.dk

8 Nordjyllands Amt

Lene Dahl Larsen, 98 96 80 15, lene.dahl.priv@mail.tele.dk;
arb: Hjørring/Brønderslev Sygehus, 99 64 52 01.

KREDSKONTOR: Sofiendalsvej 3, 9200 Aalborg SV, 98 18 16 56, kreds8@mail.tele.dk

9 Århus Amt

Jette Irene Rasmussen, 86 44 23 87, jetterasmussen@123mail.dk.

KREDSKONTOR: Mindegade 10D, 2.sal, 8000 Århus C, 86 18 10 47, kreds9@mail.dk

10 Viborg Amt

Liselotte Bjerger, 20 95 21 84, arb: Produktionskøkkenet Møldrup, 86 76 34 99.

11 Ringkøbing Amt

Ulla Møller Christensen, 97 11 95 94, ulla.mc@mail.tele.dk;
arb: Aktivcenter Syd, Højbo, 87 76 34 80. SFLL@moeldrup.dk.

12 Vejle Amt

Pia Løvschal, 75 61 35 37, pialovschal@mail.dk; arb: Velux AIS, 76 69 37 71.

13 Ribe Amt

Birthe Starup Andersen, 75 17 35 07, birthestarup@webspeed.dk;
arb: Centralkøkkenet i Bramming, 75 17 31 73

KREDSKONTOR: Norgesgade 19, stuen, 6700 Esbjerg, 75 13 76 70

14 Sønderjyllands Amt

Anna Lajer, 74 74 47 26, lajer-loegumkloster@mail.tele.dk;
arb: Plejecentret Åløkke, 74 74 45 39.

15 Bornholms Amt

Michael Nielsen, 56 48 72 02, michdyndeby@vip.cybercity.dk;
arb: Ø-mad, 56 49 31 13.

16 Færøerne

Bente Else Kjær, (00298) 31 63 58; arb: Landssjukrahusid, (00298) 31 35 40.


KREDSKONTOR: Jakup Stova, J. Patursons Gøra 24, F0-100 Tors-havn, (00298) 21 90 41.

17 Grønland


Birgitte Nathanielsen, 29 932 47 42, niels.birgitte@greenet.gl;
arb.: Personalekantin, Grønlands-fly-Box 1012, 29 934 33 12.

Megakøkken droppet

Maden til patienterne på de tre amtssygehuse i København skal alligevel ikke komme fra et megakøkken. Amtsrådet har netop besluttet, at de tre sygehuse får lov at bevare deres eget køkken. Det betyder, at den planlagte besparelse på 16 millioner kroner fordeles på de tre køkkener med 5,3 millioner til hver.

Køkkenerne slipper næppe for at afskedige medarbejdere, men en del af besparelsen forventes at kunne hentes ved blandt andet effektivisering og naturlig afgang, mener fællestillidsrepræsentant Lise-Lotte Nielsen, Gentofte. 

Mad alligevel

Århus Kommune, der har truet med at spise maden i børnehaverne, har besluttet at bevare maden i 2004. Til næste år og frem til 2007 er der derimod kun budgetteret med halv forplejning i institutionerne. Politikerne er dog positive overfor at overveje sagen endnu engang, når budgettet for 2005 skal laves. 

Danmarksmesteren i køkkenet

635 pensionister i Randers kunne en dag i november nyde »danmarksmesterlaks« med tilbehør af urtekartoffelmos og rødbedestrimler med aca-ciehonning.




Marianne Sloth, køkkenchef i Mad-service Kronjylland havde nemlig sat radiovært Niels Boesdal stævne i køkkenet. Og sammen havde de kreeret en menu, som mange pensionister var blevet fristet af.

– Pensionisterne fik fornøjelsen af at have en, de kendte fra radioen, til at bestemme menuen. Og vi fik lidt inspiration i køkkenet. Vi var spændte på, om vi kunne lokke Niels Boesdal til at være med, siger Marianne Sloth. Han er jo ikke vant til halvfabrikata.

Men Niels Boesdal var godt tilfreds med et velsmagende resultat.

– Jeg havde håbet, at alle kunne blive inspireret af at se Boesdal lave mad. Men vi har jo ikke tid til at stå stille og se på. Hans forslag til sammensætning og krydderier skubber dog til os. Og det var jo også meningen, siger Marianne Sloth, der er fornøjet over successen med en fremmed kok, selvom hun må indrømme, at retten ikke hører til blandt køkkenets billigste.

– Rødbeder er dyre, når de skal være friskrevne. 

Bedste læreplads

I år blev både Ulvsundcentrets køkken i Stege og Stenhusbakkens køkken i Holbæk kåret som bedste lærepladser.

I Stege var det *Lorna Kirsten Hoseassen*, der havde indstillet sin læreplads til prisen.

– Fordi alle mine kolleger simpelt hen er de sødeste, sjoveste, rareste og bedste læremestre, siger hun til Folketidende. Vores køkkenleder, Kirsten Corneliussen er professionel samtidig med, at hun har hjertet på rette sted. Jeg har haft problemer med mine skoleophold, men også dem har

hun været åben for at løse.

Esther Bruus forklarer om sin anbefaling af Stenhusbakkens køkken, at køkkenet gør meget for, at eleverne skal føle sig godt tilpas, man har hele tiden tjek på, at uddannelsesforløbet er, som det skal være, og at eleverne får den nødvendige erfaring, siger hun.

– Og så er de gode til at bakke op om eleverne i køkkenet, siger Esther Bruus til Holbæk Amts Venstreblad.

Begge køkkener går videre i dysten om at blive årets bedste læreplads i Danmark. 

Skolemad gør sund og glad

Silkeborg Kommune tilbyder fra i år kommunens 16 skoler sund skolemad.

Maden tilberedes af Silkeborg Kommunale Madservice, der foreløbig giver skolerne 17 retter at vælge mellem.


– Vi har valgt de 17 retter ud fra, hvad børn og unge kan lide. F.eks. italiensk kødsovs, ris- og pastasalater, lasagne, pizza, suppe og boller i carry, siger ledende økonoma Mette Lei.

En portion mad vil koste 10-14 kr, som forældrene skal betale. Men ordningen kræver af skolerne, at de har energi og faciliteter til at håndtere maden.

Ordningen er fleksibel, forældrene kan give børnene madpakke med den ene dag og penge til at købe sund mad i skoleboden den næste, siger Lars Faarup, formand for Børne- og Undervisningsudvalget, i kommunens pressemeddelelse.

Og skolerne kan også vælge, om den vil tilbyde skolemad hver dag eller kun et par gange om ugen. Og om den vil tilbyde alle 17 retter. Skolerne bestemmer også selv prisen.

– De kan f.eks. lægge lidt ekstra på som tilskud til 7. klasses lejr-tur, hvis klassen hjælper i skoleboden, foreslår Lars Faarup.

Hvis alle skoler går med i ordningen, får 6.000 elever tilbud om skolemad. 

Godt i gang

Kredsbestyrelsen er igen godt i gang med kredsarbejdet og har sammen med udvalgsmedlemmerne fundet frem til hvilke aktiviteter, vi vil tilbyde i denne sæson.

Alle har fået tilsendt vores aktivitetskalender og oversigten over, hvem der er med i kredsens tre udvalg og i bestyrelsen. Begge dele kan du i øvrigt også se på hjemmesiden.

Vi fortsætter med vores arbejdspladsbesøg, idet vi ser frem til at få alle arbejdspladser, der kan have en tillidsrepræsentant, til at vælge en. Ønsker I besøg på din arbejdsplads, så kontakt Karina Larsen i kredsbestyrelsen.

Et nye år er på vej – hvad er dit nytårsforsæt?

Jeg har et forslag - sagt med Piet Hein:

Kærlighed:
Der er ingen absolut op og ned.
Der er ingen Gud eller Fanden
Vi får ikke anden kærlighed end den, som vi gi'r hinanden.

Tak for flot opbakning til vores arbejde. Vi ønsker alle medlemmer et godt og helsebringende nytår og på gensyn til de kommende arrangementer.

*De bedste nytårshilsener fra kredsbestyrelsen
Alice Linning*

Kreds uden formand

Efter to generalforsamlinger har vi stadig ingen formand i vores kreds. Men tro ikke, at vi er nedlagt eller har opgivet af den grund.

Hovedbestyrelsen har givet tilladelse til, at bestyrelsen og udvalgene i en periode fungerer og laver aktiviteter. Og det vil vi gerne, men vi har brug for jeres støtte og opbakning. Så kom, når vi byder til spændende, faglige arrangementer.

Foreningens formandskab varetager formandsopgaverne, indtil vi får valgt en formand. Og en formand skal vi have. Så vi opfordrer alle til at holde øjne og ører åbne.

Hvis du kender en, eller selv overvejer, så ring til undertegnede og få en snak om, hvad det indebærer, og hvordan man kan gribe opgaven an. Både bestyrelse og udvalgsmedlemmer vil selvfølgelig bakke op om formanden - vi løser opgaverne sammen.

Der må være en i kreds 5, der kan og vil være formand, så først i det nye år gør vi et nyt forsøg og indkalder til ekstraordinær generalforsamling.

*På vegne af kreds 5
Ghita Parry
Næstformand*



– nøglen til en bedre kostplan...

Tlf. 33 22 44 12

Økonomaforeningens kontor:

Nørre Voldgade 90, 1358 Kbh. K.
Tlf 33 13 82 11
mandag til torsdag kl. 8.30-15
fredag kl. 8.30-13.30.

Fax 33 13 82 40
33 13 82 10 (forhandling)

E-mail: post@oekonomaforeningen.dk
– eller brug den enkelte medarbejders
initialer (se listen) i stedet for 'post'.

Internet:
www.oekonomaforeningen.dk

Formand:

Irene Kofoed-Nielsen, lok. 252
ikn@oekonomaforeningen.dk

Næstformand:

Ghita Parry, lok. 253
gp@oekonomaforeningen.dk

Administrativ ledelse:

Sekretariatschef
Anne Kofoed, lok. 270
ak@oekonomaforeningen.dk
Souschef og regnskabschef
Egon Hansen, lok. 267
eh@oekonomaforeningen.dk
Arbejdsmarkedschef
Kirsten Skovsby, lok. 284
ks@oekonomaforeningen.dk

Økonomaforeningens elevforening:

Formand Heidi Mætzke, tlf 63 12 17 91;
arb. 65 51 62 15.

Medlemskab: Foreningen optager
økonoma-, køkkenleder- og køkken-
assistentuddannede, levnedsmiddel-
teknikere, elever og studerende samt
kliniske diætister.

Pensionskassen for økonomaer (PKA),
tlf. 39 45 45 45.

Økonomaforeningen er tilsluttet FTF
(Funktionærernes og Tjenestemændenes
Fællesråd).

FTF-A Hovedkontor

Nørregade 41
Postboks 2137
1015 København K
Tlf. 33 32 41 66
Fax 33 15 20 78
Dagligt 9-16, fredag 9-15
Regionskontorer,
se kalenderen

**Økonomaforeningens sekretariat: Navne og lokalnumre,
samt initialer der sættes foran @oekonomaforeningen.dk til e-mail.**

ADMINISTRATIV TEAM

- 267 **Egon Hansen** • [eh] • Regnskabschef
265 **Gitte Borup Hansen** • [gb] • Sekretær. Medlemsregistrering. Registrering af tillids-/sikkerhedsrepræsentanter og kredse. Bestilling af labels og lister. Tilmelding til kredsarrangementer.
266 **Vibeke Petersen** • [vp] • Bogholderiassistent. Bogholderi. Afregning til tillidsvalgte.
264 **Torben Sparre** • [ts] • Regnskabsassistent. Abonnementer på Økonomaen. Vikar for Michelle Wegman.

FAGLIGT TEAM

- 275 **Pernille Hansted** • [ph] • Kostfaglig konsulent. Kostfagligt og internationalt område.
251 **Karen Hvid** • [kh] • Sekretær for Pernille Hansted.
261 **Berith Lundborg** • [bl] • Sekretær for Morten Seerup og Holger Pedersen. Bestilling af pjecer.
250 **Lis Overgaard** • [lo] • Sekretær. Indkøb og reservationer.
272 **Holger Pedersen** • [hp] • Arbejdsmiljøkonsulent. Arbejdsmiljølovgivning. Teknologi. Arbejds-skader. Revalidering. Fleksjob og skånejob. Konsulenttjenesten.
257 **Morten Seerup** • [ms] • Konsulent, arbejdspladsudvikling. Konsulenttjenesten. Ledige. Sikkerhedsrepræsentanter. Arbejdsmiljø. Arbejdspladsudvikling. Redskabet.

FORHANDLINGSTEAM

- 292 **Ritta Bjerre** • [rb] • Sekretær for Irene Kofoed-Nielsen, Kirsten Skovsby og Bjarne Ellefsen.
282 **Jorge Bombaci** • [jb] • Forhandlingskonsulent. Bornholms, Roskilde, Storstrøm og Vestsjælland amter.
283 **Bjarne Ellefsen** • [be] • Forhandlingsleder. HS, København og Frederiksberg kommuner.
286 **Helle Enghardt** • [he] • Sekretær for Charlotte Knudsen.
291 **Lissi Friis** • [lf] • Forhandlingskonsulent. Frederiksborg og Århus amter.
269 **Bente Hovmand** • [bho] • Sekretær for Tine Matzen.
285 **Jørgen Juel** • [jj] • Jurist. Opsigelse, ansættelsesretlige forhold, retssager, overenskomster på det private arbejdsmarked.
290 **Charlotte Knudsen** • [ck] • Forhandlingskonsulent. København, Ringkøbing og Ribe amter.
268 **Liselotte Lundberg** • [llu] • Sekretær for Erik Just Pedersen.
222 **Tine Matzen** • [tm] • Forhandlingskonsulent. Nordjyllands og Viborg amter. Elevforeningen.
255 **Lykke Palmberg** • [lyp] • Sekretær for Jorge Bombaci.
281 **Erik Just Pedersen** • [ejp] • Forhandlingskonsulent. Fyn, Vejle og Sønderjylland amter.
284 **Kirsten Skovsby** • [ks] • Arbejdsmarkedschef.
287 **Christina Wilken** • [cwi] • Sekretær for Lissi Friis.
280 **Marina Zaar** • [mz] • Sekretær for Jørgen Juel.

INFORMATIONSTEAM

- 258 **Stella Bangsbo** • [sb] • Sekretær. Annoncer
263 **Mette Jensen** • [mj] • Redaktør. Økonomaen, kostpolitik m.m.
262 **Torben Wilhelmsen** • [tw] • Grafisk designer og webmaster
259 **Susanne Zehngraff** • [suz] • Journalist, arbejdsmarkedspolitik m.m.

LEDELSETEAM

- 260 **Birgit Hansen** • [bh] • Sekretær for Anne Kofoed. Udviklingspuljen.
267 **Egon Hansen** • [eh] • Souschef
270 **Anne Kofoed** • [ak] • Sekretariatschef.
388 **Catrina Pescatori** • [cp] • Elev.
284 **Kirsten Skovsby** • [ks] • Arbejdsmarkedschef.

UDDANNELSES- OG ORGANISATIONSTEAM

- 258 **Stella Bangsbo** • [sb] • Sekretær. Kredscurser m.m. Kredsenes efteruddannelsesudvalg.
273 **Mette Bjerring Ellegård** • [me] • Organisationskonsulent. Kredse. TR. Samarbejdsudvalg. Med-arbejderråd. Konsulenttjenesten.
261 **Berith Lundborg** • [bl] • Sekretær. Lokale uddannelsesudvalg.
271 **Dorte Nordahl** • [dn] • Sekretær. Uddannelser. TR / TV kurser. Sekretær for Ghita Parry, Mette B. Ellegård og Gerda K. Thomassen.
256 **Gerda K. Thomassen** • [gkt] • Uddannelseskonsulent. Uddannelse og efteruddannelse.

8 Ingen mad i ferien

Da ferien meldte sig på banen, måtte de opgive at lave mad i boenhederne i Æblehaven. Selv om beboerne var fornøjede over, at maden blev lavet »hjemme«.

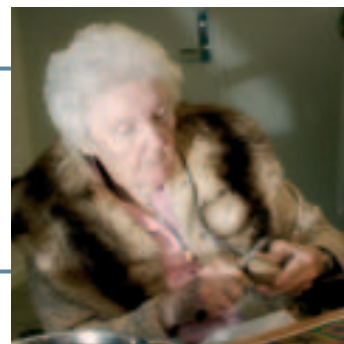


FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

16

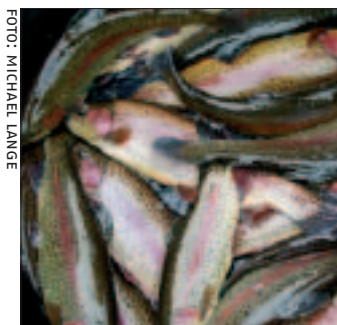


FOTO: MICHAEL LANGE

Fisk på disk. Vi fanger masser af fisk, men spiser kun få. Resten sender vi sydpå. Anna Oliveira undrer sig.

12 Måltidskultur i 15 små hjem

Frederikshavn har ansat en måltidskonsulent, der skal hjælpe madkulturen på vej i leve-bomiljøerne.

20 Kursuskalender

Oversigt over kredskurser i foråret 2004.

18 Fisk med sundhedsattest

I år bliver det muligt at købe økologiske dambrugsfisk. De har fået mindre medicin og mere vand at boltre sig i. Måske smager de også bedre?