



økonomaen
2 2004

20. januar

megaaflyst • smagsdommeri

til forhandling • orange





Strukturen er ikke afgørende

Strukturen i amter og kommuner er blevet set efter i sømmene. Lad os satse på, at de forandringer, der følger, kan være med til at sætte fokus på kvaliteten i den offentlige sektor.

Strukturkommissionen har barslet med et forslag til færre og større enheder. Færre amter eller regioner og kommunesammenlægninger. Og dermed til ændringer i opgavefordelingen i den offentlige sektor.

Og der er ingen tvivl om, at der er brug for forandringer. Der er ikke sket ændringer i den offentlige forvaltning siden kommunalreformen i 1970, og siden da har både de faglige og teknologiske forudsætninger – og vores ønsker til service – ændret sig.

Jeg tror ikke, strukturforandringerne får afgørende indflydelse på hverken arbejdsmængden, arbejdsmiljøet eller arbejdslønnen på vores arbejdsområde. Behovet for offentlig omsorg er det samme. Og strukturforandringer ændrer heller ikke på, at der i de kommende år vil blive mangel på arbejdskraft i det offentlige.

Men større enheder kalder altid på frygten for mindre indflydelse.

Derfor er det vigtigt at sikre den demokratiske proces i forbindelse med en omlægning.

Både i lokalsamfundet og på den enkelte arbejdsplads.

Regioner og kommuner skal stadig styres af politikere, der er direkte ansvarlige overfor os, som vælgere. Ansvaret må ikke gemme sig, der skal være åbenhed i forvaltningen, og vi skal vide, hvordan vi får indflydelse.

Økonomaforeningen forventer at blive inddraget i de kommunale omlægninger, hvis de får betydning for jeres arbejdspladser. Og vi forventer, at I sikres tryghed i ansættelsen.

Det gode ved større enheder er, at de kan samle ressourcerne og give os flere valgmuligheder på alle områder – fra flere specialer på sygehusene, flere regionale uddannelsesmuligheder og flere fritidsaktiviteter i kommunerne til en længere menuplan i køkkenet. Men faren er, at fordelene drukner i administration, eller at der bliver for langt fra top til bund.

Vi kender det fra køkkenerne. Her forventer vi at have indflydelse på udviklingen, og at effektiviseringer og sammenlægninger ikke kun betyder besparelser, men også forbedringer – flere valgmuligheder og bedre service. De forventninger har vi også til strukturforandringerne.

Sukker til overflod

Ernæringsrådets rapport om sukker fastslår, at det er en god ide, at begrænse sukkerforbruget, da tilsat sukker ikke har nogen positiv sundhedsmæssig effekt! Og ikke er et nødvendigt næringsstof. Ja, der er tilmed holdepunkter for, at et højt sukkerforbrug er skadeligt, skriver Ernæringsrådet og anbefaler, at højst 10 procent af energien kommer fra sukker. Børn får i dag gennemsnitligt knapt 15 procent af energien fra sukker.

Sukker kan omdannes til fedt, og risikoen for at tage på ser ud til at være større, hvis man får sukker i flydende form f.eks. som sodavand. Der er ikke dokumenteret en sammenhæng mellem sukker og udvikling af diabetes, hvorimod sukker ser ud til at være en risikofaktor ved hjerte-karsygdom, skriver Ernæringsrådet.


Rapporten kan bestilles hos Ernæringsrådet eller hentes på hjemmesiden. 

► www.ernaeringsraadet.dk

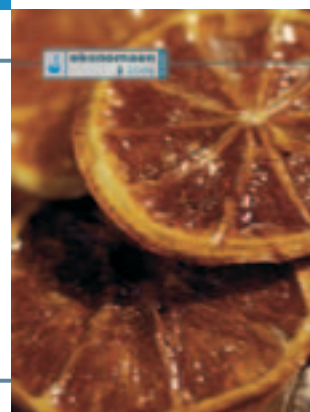


Sidste hold

I januar løser de sidste 12 økonomaelever den tværfaglige opgave, der hører til den afsluttende eksamen på økonomauddannelsen. Opgaverne spænder vidt – fra valg af tilberedningsmetoder og optimering af den kulinariske kvalitet på forskellige råvarer til bud på, hvordan man udvider menuvalget til brugere med muslimsk baggrund, forbedrer ernæringsstanden hos småtspisende eller diabetikere – eller mindsker sygefraværet på den kostfaglige arbejdsplads.

Efter endt eksamen dimmenteres det sidste hold økonomaer. Uddannelsen er nu afløst af pb i ernæring og sundhed med speciale i cateringledelse. 

Clementinfri zone. Clementinfri zone. Clementiner er en ked-sommelig opfindelse, mener madskribent Nanna Simonsen. De har ikke andre kendetegn, end at de findes alle steder. Hun savner mandarinerne, som havde en ganske anderledes smag og aroma. Men de er stort set ikke til at opdrive. Side 20




FORSIDEFOTO: ANNE-LI ENGSTRÖM

Ud med mager mad

Amagerforbrænding A/S har deltaget i Projekt Sund Arbejdsplads, hvor sund og mager mad i kantinen har været et af flere initiativer, der skulle gøre arbejdsdagen sundere for medarbejderne. Men der er delte meninger om resultatet.

Kantinens indsats har fået nogle til at nyde sund og mager mad – og en enkelt til at tabe sig 35 kilo. Mens andre er stået helt af på ideen:

– Alt grønt er bandlyst ved vores bord, forklarer Per Hansen. Vi har brug for tung, solid kost – og den får vi for lidt af, mener han, der sammen med kollegerne har valgt en demonstrativ måde at afvise den grønne mad på.

– Når vi sætter os til frokostbordet, ryger alt det grønne over på en fælles tallerken, som om det var afgnavede ben, og så ryger det ud. Vi vil simpelthen ikke have det, siger han, ifølge Fødevarerdirektoratets hjemmeside, og efterlyser gammeldags husmandskost. 



Færre penge til forskning i ernæring


Finansloven beskærer Fødevareministeriets budget med 60 millioner kroner. Det betyder, at fødevareforskningen nu er beskåret med 200 millioner på tre år, skriver Plus Proces. Det går hårdest ud over Danmarks Fødevare- og Veterinærforskning, der i 2005 vil mangle midler til forskning blandt andet indenfor ernæring.

Pyramiden på hovedet

Den danske madpyramide udfordres nu af en amerikansk forsker, Walther Willet, der mener, at vi bør ændre pyramiden ved at flytte lyst brød, ris, pasta og kartofler – de hurtigt omsættelige kulhydrater – fra bunden til toppen af pyramiden. Og samtidig lægge vægt på at de umættede fedtsyrer, fra planteolier, nødder og frø, indgår i den daglige kost. De vegetabiliske olier rykker derfor ned i bunden af Willets pyramide.

Den kritik af den danske madpyramide, vil de danske forskere ikke sidde overhørig og sætter derfor gang i et fireårigt forskningsprojekt på Institut

for Human Ernæring ved Landbohøjskolen. Projektet skal afgøre hvilken madpyramide, der er den sundeste, og dermed hvilke kostråd vi skal følge i fremtiden.

– Projektet går ud på at få 150 overvægtige danskere til at teste de to kostpyramider og finde frem til den kost, som er bedst til at fastholde et vægttab. Samtidig er det vigtigt, at kosten nedsætter risikoen for livsstilssygdomme, siger projektleder Thomas Meinert Larsen til MetroXpress. 

► www.denomvendtekostpyramide.dk



Emballage med urter

En ny type emballage kan komme til at forbedre madens smag samtidig med, at holdbarheden forlænges, skriver Samvirke. Fidsen er, at der er indbygget urter med konserverende virkning i emballagefolien. Fra folien siver bittesmå mængder af urter ind i maden og hindrer vækst af de skimmelsvampe, der får maden til at mugne.

Urtefolierne testes i øjeblikket på Danmarks tekniske Universitet. Og det ser ud til, at især sennepsfrø kan forlænge holdbarheden af f.eks. ost og brød. Men oregano og timian har også konserverende egenskaber.



SIDEN HEN

Stadig pakket i pvc

Siden slutningen af 90'erne besluttede de fleste supermarkeds kæder – efter pres fra forbrugerne – at holde op med at bruge pvc til at pakke fødevarer ind i. Men en rundringning som Tænk+Test har foretaget i november viser, at det stadig er muligt at finde pvc på supermarkedernes hylder.

Pvc kom i sin tid i forbrugernes søgelys, fordi det indeholdt blødgørende ftalater, som kan overføres fra indpakningen til fødevarerne. Ftalater mistænkes for at skade fertiliteten hos mennesker og dyr. Men i de senere år er ftalaterne erstattet af andre stoffer og Tænk+Test fandt ikke ftalater i de fire pvc-emballager, der blev undersøgt i stikprøvekontrollen i november, skriver bladet.



► www.taenk.dk

Fedterstatter på vej

EU kommissionen har godkendt Benefat, et stof, der kan erstatte fedt og nedsætte fedtenergiprocenten – efter siddende uden, at det går ud over smagen. EU har tidligere været forbeholden overfor en godkendelse, fordi et overdrevent forbrug kan være sundhedsskadeligt. Og derfor skal mad, der indeholder Benefat mærkes med advarsler om, at det kun er til folk på slankekur og ikke må anvendes til børn!



Opskrifter fra FOA

Forbundet af Offentligt Ansatte har lagt omkring 800 opskrifter på sin hjemmeside til inspiration for medlemmer, der ønsker sund, varieret, fedtfattig og næringsrig mad, skriver forbundet. Man kan også få ideer til ugeplaner og udskrive indkøbssedler fra hjemmesiden.



► www.foa.dk – søg på: så er der serveret ...

Webetik

Er du kritisk, når du modtager og sender e-mails, får uopfordrede breve, handler på nettet osv. Netkommunikation kræver god etik. Den statslige it-virksomhed UNI-C har udgivet en folder om webetik, og selvom materialet er henvendt til skolebørn og deres forældre, kan det måske også inspirere andre til »sikker og ansvarlig opførsel i forhold til sms, e-mails, spam, virus, chat, kildekritik, ophavsret, hacking og handel«, som Politiken skriver. ☕

► www.emu.dk/gsk/webetik – Klik på: Har I en webetik?

Trængsel på gadehjørnet

Socialforskningsinstituttet har netop undersøgt udviklingen i antallet af praktikpladser.

Mens der for fem år siden var 109.000 unge i lære var tallet sidste år faldet til 88.000

Sammen med regeringens beslutning om at reducere antallet af skolepraktikpladser fra 7.000 til 1.200 kan det skabe trængsel på landets gadehjørner, skriver Uddannelsesavisen, der også refererer de økonomiske vismænds forudsigelse af, at de færre praktikpladser vil få unge til at fravælge en erhvervsuddannelse til fordel for de gymnasiale uddannelser – eller til slet ikke at tage en uddannelse. Det sidste gælder især de svageste, de ikke-boglige og nydanskerne, skriver avisen. ☕

Nethandlen vokser hastigt

Vi handler på nettet som aldrig før. Mindst hver fjerde dansker køber mindst en gang om måneden varer ind via nettet. Det fremgår af nye tal fra Danmarks Statistik. Det er især billetter, tøj og aviser, forbrugere klikker ned i de elektroniske indkøbsvogne, skriver Information, men også f.eks. smykker og dvd'ere.

Der er ofte penge at spare, men forbrugere begrunder nethandlen med lysten til når som helst at kunne sætte sig bag skærmen og danne sig et overblik over udbuddet af varer, vælge, bestille – og betale. Det er især efter, at det er blevet muligt at betale med dankort, at nethandlen er vokset, siger Gert Birnbacher, formand for Dansk Internethandel. ☕



Kvindehistorier

Kvinder og mænd har ikke lige adgang til medierne. Det gælder herhjemme, men i endnu højere grad mange andre steder i verden. Det er mænd, der er eksperterne, og det er eksperterne, der udtaler sig. Og det har konsekvenser for det billede af virkeligheden, som medierne tegner.

Det fik Kvinderådet og Dansk Journalistforbund til i november at sætte fokus på kvinder og medier ved hver dag, fra den 10.-24. november, at bringe en ny »skjult« kvindehistorie på sin hjemmeside. Historierne er fra Mozambique, Indien, El Salvador, Serbien, Israel, Oman, Nepal, Zambia, Danmark, mv. og kan fortsat læses på nettet. ☕

► www.kvinderadet.dk/kvindehistorier



En behjertet mand

Ålsgårde har besluttet at flytte maden tilbage på plejecentrene. Og i Hørning fastslår det socialdemokratiske byrådsmedlem, Carsten Jakobsen, at 'et rigtigt plejehjem har et køkken'.

– Andre køkkener er gået andre veje, men jeg tror, de fortryder og laver om på det igen, siger han til Århus Stiftstidende og bakkes op af en kollega i byrådet, der mener, at 'vejen til velvære går gennem køkkenet'.

Netop det udsagn leder tanken hen på det gamle mundheld: Vejen til mandens hjerte går gennem maven. Og når det kommer op på lystavlen, så er det uden tvivl på grund af den

aktuelle sag om den behjertede vinhandler fra Virum og maden i Jels.

Carlo Merolli kneb en tåre, formodentlig lige så meget af harme som af vemod, selveste nytårsaften, da han i pressen hørte, at Rødding Kommune har besluttet at lukke køkkenet på plejehjemmet Dixensminde i Jels for at spare 135.000 kr. Og vil spise beboerne af med mad fra et andet køkken i kommunen.

– De har stegt en milliard frikadeller og sørget for madder og flæskesteg til en hel generation. De har formodentlig tilbragt det halve af deres liv i køkkenet, mens de bidrog til, at det gik godt for landet, påpeger Carlo Merolli.

Og han besluttede straks at samle penge ind, så køkkenet kan holdes åbent.

Og det er beboerne på Dixensminde glade for, de synes nemlig heller ikke, de har noget hjem, hvis ikke de har et køkken.

– Det er jo krænkende, hvis køkkenet lukker, uden vi ældre er blevet hørt, siger Gudrun Christensen, fra Dixensminde til Jydske Vestkysten.

Jels' borgmester, Tage Sørensen, ved til gengæld ikke rigtigt, hvad han skal sige til den be-

hjertede italieners gestus.

– Jeg tror jo nok, at han har misforstået situationen lidt. Køkkenet ligger jo ikke i de ældres hjem i dag heller. De bor i lejligheder lidt væk fra køkkenet. De vil kunne få det samme, som de plejer fra et andet køkken, mener han.

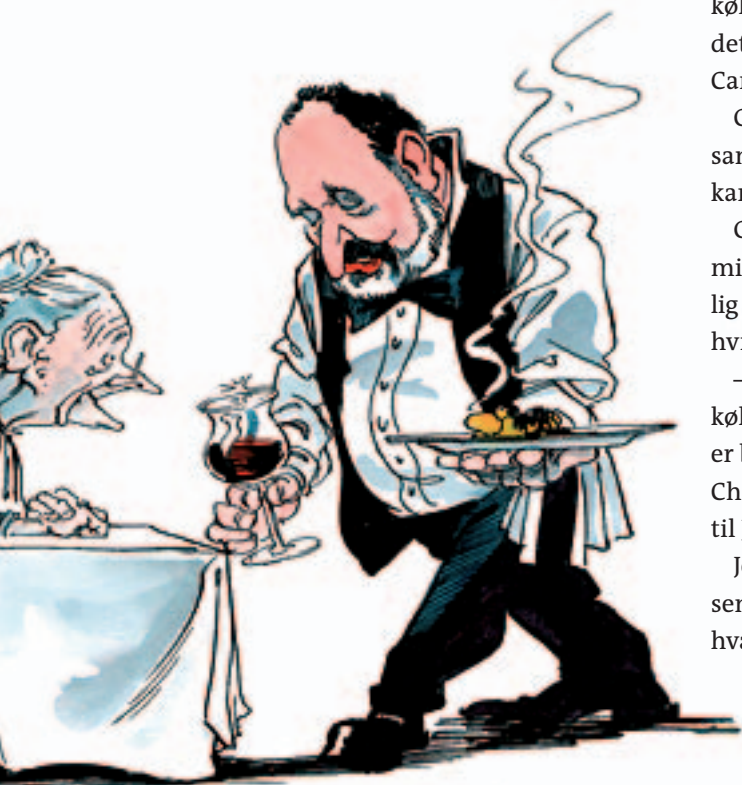
Men vil han afvise en vinhandler med 135.000 kr.?

– Njaah, så giver vi det vel en chance, siger Røddings borgmester til Politiken.

Det glæder Carlo Merolli. Som man måske nok må sige, har misforstået mere end bare lidt. Men gudskelov. For hvis han vitterligt kendte udviklingen i det ganske land, og vidste hvor mange ældre, der må savne duften fra den daglige madlavning og snakken hen over maden, så ville han da stortude. Og få nok at gøre med at få andre lige så behjertede mennesker til lommerne for at komme de ældre til undsætning.

Carlo Merolli's reaktion er al ære værd. Og Tage Sørensens forbløffelse tilsvarende passende. Måske har han ikke helt forstået situationens alvor ... Som Gudrun Christensen siger:

– De ødelægger en god stemning ved at lukke køkkenet. 🍷







TEGNING: LISE ARILDSSKOV RASMUSSEN

Med vid og sans

Der bliver forsket i den gode smag på Landbohøjskolen i København. Her arbejder en lille gruppe eksperter med, hvordan vi oplever fødevarerne med sanserne. Sensorik hedder specialet.

Magni Martens linder forsigtigt på døren. Med en tyssende pegefinger sørger hun for, at forstyrrelsen bliver minimal. Indenfor døren sidder en række mennesker i hver sin lille kabine. De er uddannede »smagsdommere« og lige for øjeblikket smager de på kærnemælk. Mellem smagsprøverne renser de munden med en skive agurk. Indtrykkene under smagningen plottes straks ind, og meddelelserne går videre til en central computer til bearbejdning.

Magni Martens lukker døren igen – sanseindtrykkene skal være så »rene« som muligt og må ikke forstyrres af udefrakommende indtryk.

Magni Martens er professor ved Landbohøjskolen i København og en

af fem forskere i sensorik. Sammen med forskningsassistenter, ph.D og andre studerende sætter de smagen i højsædet i deres daglige arbejde.

Kun spist mad er sund

Ifølge Magni Martens er hovedopgaven at være med til at sikre, at fremtidens levnedsmidler i tillæg til at være sunde og sikre også er velsmagende og af høj sensorisk kvalitet – altså kvalitet, der knytter sig til vores sanseoplevelser. Maden skal ikke kun give næring i traditionel forstand, men også næring til vores fintfølelse sanser. Mad skal smage, dufte, give lyd og kunne mærkes, når vi rører ved den eller tygger på den. Det er nemlig alt sammen med til at give os lyst til at spise den.

– Maden er ikke sund, før den er spist, så derfor skal den også smage godt samtidig med, at den er sund, slår Magni Martens fast.

Mennesket som måleinstrument

Sensorikken placerer sig med Magni Martens ord midt imellem psykolo-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ gien og kemien. Sensorikforskningen skal på samme tid beskæftige sig med de kemiske og fysiske egenskaber ved et produkt og menneskets reaktion på produktet. Hver eneste dag putter vi mad af en bestemt beskaffenhed i munden og noterer os smagen. I sensorikgruppen bringes disse dagligdags begivenheder ind i videnskabens verden. Her kan smag og behag nemlig måles. Metoderne er mange – én af de vigtige er det trænedes smagspanel, der bedømmer forskelle i produkters udseende, lugt, smag og tekstur.

– Træningen af de sensoriske dommere er en relativ lang proces, hvor vi skal finde ud af, om de er farveblinde, om kan de smage, om de er motiverede og så videre, fortæller Magni Martens.

Men indsatsen lønner sig, for sensoriske dommere kan fungere som pålidelige »måleinstrumenter«, selvom den ene måske er mere følsom end den anden. De får et sprog for deres sanseoplevelser og kan beskrive forskelle mellem produkter med få ord.

Spørgeskemaer snyder

Smag og behag kan også beskrives ved hjælp af forbrugerundersøgelser. Men man kan ikke altid regne med, vi mener det, vi har svaret. I hvert fald ikke i længden. Vi kan måske synes om et produkt første gang, vi møder

det – men ikke senere. Noget kan få os til at skifte mening. Magni Martens giver et eksempel på vores manglende troværdighed i spørgeskemaundersøgelser fra en anden sammenhæng:

– Der er mange forskningsprojekter, der viser, at alle vil leve sundt. Vi vil spise sundt, dyrke motion og leve happy life. Men når det kommer til stykket, gør vi noget andet. Går efter smagen af fedt for eksempel. Og for fødevarer virkninger er der et potentiale i at forstå det gab mellem ambitioner og virkelighed. Det er ikke gjort med at lave sunde produkter, hvis smagen går tabt, siger hun.

Sensorik til millioner

En af de væsentlige arbejdsopgaver for sensorikforskningen er samarbejdet med industrien. I de seneste seks år har der været gang i en række projekter, der tilstræber at få sensorikken ud i produktionsvirksomhederne. Samarbejdspartnerne har blandt andet været Toms Gruppen, Chr. Hansen A/S, De danske Spritfabrikker og Arla.

– For os er det vigtigt, at industrien forstår metoderne, så de selv kan opbygge sensorikpaneler. I dag ved vi mere, end der praktiseres i industrien. Hvis virksomhederne vil bruge ressourcer på at fokusere på madens smag, så kan vi love, at vi kan give dem et oplæg, som gør det muligt for



dem at producere bedre madvarer, siger Magni Martens. Og hun lægger ikke skjul på, at hun mener, at højere sensorisk kvalitet også ville gavne indtjeningen.

– Pointen er, at vi har metoder, som kan fortælle, hvornår det er individuelle variationer mellem mennesker, der afgør, hvad de kan lide. Og hvornår det handler om produktet. For virksomhederne kan det betyde millioner at bruge den viden.

Flødeduftende, mager mælk

Som et helt konkret eksempel på sensorikkens værdi i forhold til industriprodukter nævner Magni Martens et tre-årigt projekt, der beskæftigede sig med fedtindholdet i mejeriprodukter. Det blev undersøgt, hvad der sker, når man sænker fedtindholdet i mælk – og samtidig anvender hjælpestoffer som hvid farve, fortykningsmiddel og aromastoffer.



Kritisk sans

Kan en citronkaramel være rød? Hvad er bedst at drikke til en salat med olie-eddikedressing, vand eller sodavand? Smager et æble sødt eller surt? Hvordan føles maden i munden? Og hvordan lyder det, når man steger en sild. Spørgsmålene indleder den svenske bog: *Mat för alla sinnen*, en lærebog i sensorisk træning af børn.

Ideen er at lære børnene at opleve maden med alle sanser – og beskrive smagsoplevelsen. Det sidste er ikke mindst vigtigt, skriver bogens forfatter, når smagssansen skal gøre børnene til bevidste og kritiske forbrugere, der kan være med til at stille krav til madvarernes kvalitet. *Mat för alla sinnen. Sensorisk träning enligt sapere metoden. Livsmedelsverket och Stiftelsen för Måltidsforskning.*

– Vi kunne beskrive de sensoriske forskelle, når der var en, to, tre, fire eller fem procent fedt i mælken. Og vi kunne beskrive spillerummet for, hvor langt man kan sænke fedtprocenten, uden at det går udover smagen, fortæller hun.

Undersøgelserne viste, at den sensoriske kvalitet varierer mest med en fedtprocent mellem 0,1 og 1,3. Mellem 1,3 og 3,5, som er fedtprocenten i sødmælk, skete der knap så meget. Og ved at hæve fedtprocenten ganske lidt i forhold til de 0,1 procent, der er i skummetmælk, er det muligt at opnå de samme sensoriske kvaliteter som letmælk og sødmælk har – for eksempel flødeagtig lugt og cremet konsistens. En viden, som mejerierne ud-

nytter i fremstillingen af produkter med et lavt fedtindhold, som f.eks. minimælk.

En videnskab i vækst

Magni Martens er ikke i tvivl om, at sensorikkens rolle vil vokse i de kommende år. Forskningen har de sidste syv år nået et højt internationalt niveau, og industriens interesse er konstant stigende. Flere og flere virksomheder opretter egne smagspaneler, og de mange studerende ved sensorikgruppen på Landbohøjskolen er ikke arbejdsløse mange sekunder efter afsluttet speciale. Virksomhederne står på spring – til Magni Martens' glæde.

– For ti år siden fokuserede man ikke så meget på smag. Da handlede

det om høj produktivitet og egenskaber som for eksempel holdbarhed. Og på den måde forsvandt smagen.

Magni Martens er overbevist om, at det er muligt at producere langt bedre industriprodukter, og hun mener også, der kan gøres meget for kantinemad, flymad og hospitalsmad.

– Når mad står på køl, sker der kemiske processer. Den oprindelige smag synker, og maden får afsmag af oxidationsprocessen. Men det er muligt at maskere en afsmag. Måske skal der bare lidt mere salt i maden. Vi ved også en masse om, hvordan maden kan behandles mere skånsomt, siger hun med eftertryk. 🍲

En følsom smag. Sensorik kan give bedre mad, det er Magni Martens overbevist om. Hun opfordrer derfor både industrien og storkøkkenerne til at sætte sig ind i de sensoriske principper og bruge smagspaneler i arbejdet på at forbedre smagen.

Megakøkkenen aflyst

Voldsomme protester og kritik af manglende fokus på madkvaliteten fik Københavns Amt til at opgive planen om et megakøkken. Køkkenerne på de tre amtssygehuse bevares, men de skal spare. Og det kommer til at koste medarbejdere – og økologi.

På sit sidste møde i 2003 besluttede politikerne i Københavns Amt at bevare de tre sygehuskøkkener på Amtssygehuse i Gentofte, Glostrup og Herlev i stedet for at samle dem til et megakøkken i Herlev. Ud af fire forslag, udarbejdet for amtet af Dansk Catering Center A/S, var det kun sammenlægningen af de tre køkkener, der kunne levere den nødvendige besparelse på 16 millioner kroner, som amtets budgetforlig for 2004-2007 krævede. I første omgang i hvert fald.

Men hørings svar fra blandt andet Økonomaforeningen og kraftige protester fra køkkenerne fik amtets sygehusudvalg til at drøfte sagen igen, og på et møde i slutningen af november blev det besluttet at lade de tre køkke-

ner og sygehusdirektioner komme med deres bud på, hvordan besparelserne kunne hentes hjem, fordelt med 5,3 mill. kroner på hvert sygehus. Budene blev leveret på rekordtid, og i midten af december indstillede sygehusudvalget til amtsrådet, at man fulgte køkkenernes forslag.

Økologien fjernes

Og sådan blev udfaldet på *sag nr. 17 – Samordning af køkkenfunktionen i Københavns Amt*, på amtsrådsmødets dagsorden den 18. december:

»Hovedkonklusionen for løsning 5 er, at det er muligt at fastholde de tre køkkener samtidig med, at der spares 16 mio. kr. på driftsbudgettet og foretages investeringer for cirka 22 mio. kr., således at amtsrådets budgetforudsætninger dermed overholdes. Udover nedlæggelse af stillinger i køkkenerne indgår i løsning 5 en række besparelsesområder, som ikke tidligere har indgået i beregningsgrundlaget – for eksempel intern finansiering af en række udgiftsbehov (...), reduktion af kosttilbud til ambulante patienter og fjernelse af det økologiske element i kostforsyningen.«

Køkkenkniven for struben

Medlem af sygehusudvalget og amtsrådet, *Pia Boisen*, Enhedslisten, ryster på hovedet af sagen. Hendes gruppe i amtsrådet har stået udenfor budgetforliget, og hun har derfor heller ikke kunnet tilslutte sig nogle af de løsninger, køkkenerne har været præsenteret for i forløbet.

– De har jo fået køkkenkniven for struben, så de havde ingen anden mulighed end at finde på den løsning, og de har gjort et stort stykke arbejde. Men at spare 16 millioner kroner på så vigtigt et område som kosten er hul i hovedet, mener Pia Boisen, som også er modstander af, at økologien forsvinder.

– På samme amtsrådsmøde vedtog vi en Agenda 21-plan for amtet og besluttede at opgive økologien i sygehuskosten – det hænger jo slet ikke sammen, siger hun.

Hvorfor ændrede I mening fra at foreslå et megakøkken til at bevare de tre køkkener?

– Jeg kan kun tale for min egen gruppe, men mit indtryk er, at der var bred usikkerhed om, hvorvidt løsning-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



FOTO: THORKILD AMDI CHRISTENSEN

Pest eller kolera. De tre sygehuskøkkener i amtet får, trods alle odds og konsulentanbefalinger, lov til at beholde hvert sit køkken. Det er de glade for, også selv om amtet fastholder sit sparekrav på 16 millioner kroner, der nu fordeles på de tre køkkener. Sparekravet betyder, at køkkenerne både må fyre folk og effektivisere produktionen. Men det vigtigste er, at patienterne får god mad, og vi slap for madfabrikken, siger tillidsrepræsentanterne.

Færre stillinger. Var det endt i et megakøkken, viste konsulentberegningerne, at køkkenerne tilsammen måtte fyre 67 medarbejdere. Selvom der stadig skal fyres folk, regner køkkenerne med, at det bliver færre end tidligere beregnet, da de har peget på andre områder, hvor der kan skæres: eksempelvis bliver tilbuddene til de ambulante patienter færre og de økologiske råvarer opgives.

→ gen med et stort køkken nu også var så god. Høringssvarene har også haft indflydelse, så vi tog en snak om, hvad kvalitet er, og der var enighed i sygehusudvalget om, at samme frikadelle i hele amtet ikke nødvendigvis er kvalitet, siger Pia Boisen.

Ejerskab for maden

For *Birgit Tystrup*, medlem af sygehusudvalget og amtsrådet for Venstre, spillede kvaliteten af maden også den vigtigste rolle. Til daglig er hun sygeplejerske på kræftafdelingen på Herlev Amtssygehus og har i årevis oplevet, at patienterne taber sig og ikke vil spise maden. En udvikling som er vendt, efter køkkenet har givet maden et gevaldigt løft, blandt andet gennem et samarbejde med en række kokke – et projekt, som også har mindsket madspildet voldsomt.

– Der er meget psykologi i det her, og jeg tror ikke, at et megakøkken ville have kunnet tilgodese den enkelte patient på samme måde, som vi gør nu. Og jeg tror også, at det er en bedre løsning for medarbejderne. Jeg har svært ved at forestille mig, at de ville føle ejerskab for maden i så stort et køkken. Derfor tog vi forslaget med et stort køkken af bordet igen og lod medarbejderne komme med deres bud på besparelserne, siger *Birgit Tystrup*.

– Jeg tror, vi har fået den bedste løsning nu, og det er så tilføjet, at ordningen skal evalueres inden for de næste par år, så vi kan følge op på, om køkkenerne lever op til det, de har lovet.

God løsning for personalet

Formand for sygehusudvalget, *Leif Flemming Jensen*, fra Socialdemokratiet, er også tilfreds med, at der blev fundet et alternativ til megakøkkenet.

– I udvalget har vi været under voldsomt hårdt pres i år for at finde besparelser på sygehusområdet, og derfor blev køkkenerne inddraget. Og da løsningen med ét stort køkken var den eneste, som opfyldte kravet om de 16 millioner, var vi næsten prædisponeret i udvalget til at vedtage det, siger han og konstaterer, at slutresultatet – betingelserne taget i betragtning – er en god løsning set fra personalets side.

– Så må vi håbe, at det også bliver det for patienterne, siger *Leif Flemming Jensen*.

God løsning for patienterne

Det er medarbejderne på de tre sygehuse sikre på, at det bliver.

– Det gode ved denne løsning er netop, at vi får mulighed for at lave mad så tæt på patienterne som muligt, siger *Trine Mossman*, tillidsrepræsentant på Amtssygehuset i Gentofte. De ville have lidt under genopvarmet mad, som ville have været betingelserne på Gentofte.

Medarbejderne er alt i alt optimistiske, og de er stolte af at have vundet et slag, som de troede tabt på forhånd. Men det har været en hård proces.

– Det har ikke været sjovt at sidde til møde med politikerne. Man følte man havde tabt på forhånd, uanset hvor meget man råbte op, siger *Susanne Ørtoft*, tillidsrepræsentant fra Glostrup.

– Men nu er vi glade for at have vundet, og vi er især glade for at blive i vores køkken fremfor at skulle ud i et kæmpe produktionskøkken. Det ville blive ligesom på en fabrik.

Fyringer truer

Hvis megakøkkenet var blevet realiseret, viste beregningerne, at der skulle rulle 67 hoveder. Så galt går det ikke, blandt andet fordi køkkenerne har fundet besparelserne på andre måder. Men de slipper ikke for at fyre medarbejdere.

– Det var godt, det ikke blev et me-



Det gode i alt det onde

Produktionsformen på de tre sygehuse er forskellig allerede i dag. Og det betyder, at de omlægninger – og investeringer – der skal til, for at spare 5,3 millioner, som køkkenerne hver især har måttet lovet amtet, får forskellige konsekvenser for køkkenerne.

- Det er den rigtige beslutning, amtsrådet har truffet, mener *Gitte Breum*, cheføkonoma på Amtssygehuset i Glostrup. Det er vigtigt, at der er et køkken på hvert sygehus. Det fastholder nærhedsprincippet og gør køkkenet mindre sårbart. Men selvfølgelig bliver det vanskeligt at gennemføre så store besparelser uden at kunne udnytte stordriftsfordelene, tilføjer hun. Vi har da heller ikke endeligt overblik over hvad og hvordan, det skal ske. Men vi ved, at produktionsformen skal ændres, f.eks. kommer vi kun til at producere fire gange om ugen, så vi kan spare weekend- og aftentillæg. Og vi må sige farvel til økologien.
- Årligt tilbagevendende besparelser på budgettet er

ikke noget nyt, siger *Kirsten Koudal*, cheføkonoma på Amtssygehuset i Gentofte. Denne gang har vi sammen med besparelsen fået mulighed for at investere, og det indebærer en god mulighed for at optimere vores arbejdsgange og driften, og give et væsentligt bedre arbejdsmiljø end i dag. Jeg forventer også, at patienttilfredsheden vil kunne øges, siger hun.

Køkkenet på Gentofte Amtssygehus fortsætter deres a la carte projekt, og vil lægge vægt på en 'lempeligere' produktion, som Trine Mossman kalder en produktion, hvor mere af maden kan forproduceres.


Processen har været lang og krævet meget af både medarbejdere og ledere, erkender Kirsten Koudal og Gitte Breum. Men der er også kommet noget godt ud af det.

- Alle er blevet mere bevidste om deres eget værd, og om hvad faglig stolthed og samarbejde betyder for at skabe en god arbejdsplads, mener Kirsten Koudal.

gækøkken. Men vi skal jo stadig spare og fyre folk. Produktionen skal lægges om, og vi ved endnu ikke hvor mange, der skal varpes ud, siger *Anika Jensen*, tillidsrepræsentant på Herlev.

I Gentofte regner de ifølge Trine Mossman med at beholde det faglærte personale.

- Skal vi af med nogle få, regner vi med, at det kan klares ved ikke at genbesætte ledige stillinger, siger hun. Hvis vi kun skulle have varmet mad

op og vasket op, skulle vi have haft 40 ufaglærte opvaskere på stedet. Og nogle få faglærte til at styre afdelingen. Men hvem søren gider være et sted, hvor der ikke laves mad ... Nej, enten skal man lukke køkkenet helt. Eller beholde det. Der er ikke meget ved et køkken til genopvarmning og opvask, fastslår hun og udtrykker hermed medarbejdernes største frygt gennem de måneder, hvor amtsrådet har tygget på sagen. 

Kampen om lønnen

Som tillidsrepræsentant må man vænne sig til, at ikke alle forhandlingsresultater vækker lige stor glæde hos alle.

Kampen vindes ikke hver gang. Hverken når det gælder Ny løn, efteruddannelse eller alle de andre ting, en tillidsrepræsentant til hverdag forhandler om med ledelsen i køkkenet.

Men jobbet som tillidsrepræsentant giver også glæde og en masse erfaringer, selvtillid og mod, som ikke slipper op, når arbejdsdagen er forbi, og man er helt privat.

Det er der ingen ben i

Pia Dyreby har ikke kriller i maven mere ved tanken om at forhandle Ny løn. Hun er tillidsrepræsentant for køkkenassistenterne på Kolding Sygehus og har forhandlet én gang.

– Vores forhandling gik rigtig, rigtig godt. Så nu har jeg ligesom den her følelse, at det er der ingen ben i. Man kan være heldig eller uheldig. Men man er selvfølgelig nødt til at forberede

de sig godt på forhandlingen, siger *Pia Dyreby*, der har været tillidsrepræsentant i halvandet år.

Får styrke af hinanden

Da hun forhandlede for køkkenassistenterne, fik hun støtte af økonomaernes tillidsrepræsentant, *Karen Birck Andersen*, der uden at sige noget under forhandlingen, sad med ved bordet. Forhandlingskonsulenten fra Økonomaforeningen sad også med og gav tryk.

På den anden side af bordet sad sygehusdirektøren og personalechefen sammen med den ledende økonoma, som var med, men ikke havde kompetence til selv at forhandle.

– Selvfølgelig var vi noget skeptiske, før vi skulle forhandle. Vi skulle jo ikke forhandle med chefen, men med den øverste sygehusledelse. Men det gik jo godt. Og det sidste, jeg sagde til dem, var da også, at det her skulle vi gøre noget oftere, siger *Pia Dyreby*.

Hun har ikke haft problemer med kolleger på grund af forhandlingsresultatet. Men det var nu også lidt bed-

Klar, parat, forhandling

Økonomaforeningens grunduddannelse for tillidsrepræsentanter, og forhandleruddannelsen, hvor tillidsrepræsentanterne lærer at forhandle Ny løn for kollegerne og sig selv, gør tillidsrepræsentanterne klar til at forhandle med den lokale ledelse om Ny løn.

Økonomaen har talt med tillidsrepræsentanter, der har forhandlet Ny løn en eller flere gange, om deres erfaringer og om, hvad det at forhandle har betydet for dem.

re end forventet, selv om en kollega slet ikke fik noget i Ny løn.

– Jeg kan jo ikke hekse, men så må vi se på Ny løn til den, der ikke fik noget, næste gang vi skal forhandle. Andet kan jeg jo ikke gøre. Det er jo ledelsen, der bestemmer i sidste ende. Jeg har argumenteret for, at alle kom på listen, siger *Pia Dyreby*.

Nur Behendigkeit ... Jeg kan jo ikke hekse, så må vi se på Ny løn til den, der ikke fik noget, næste gang vi skal forhandle. Jeg kan ikke gøre andet. Det er ledelsen, der bestemmer i sidste ende, siger *Pia Dyreby*.



TEGNING: BOB KATZENELSON

Ny og veteran

Når Pia Dyreby og Karen Birck Andersen valgte og fik lov til at sidde med ved bordet under forhandlingerne både for økonomaerne og køkkenassistenterne, var det for at give hinanden moralsk opbakning under forhandlingerne.

Mens Pia Dyreby er næsten ny tillidsrepræsentant, er Karen Birck Andersen veteran. Hun har været tillidsrepræsentant i 16 år og suppleant før da, så det at forhandle er ikke uvant. I dag er hun tillidsrepræsentant for tre økonomaer på Kolding Sygehus.

Forhandlingerne på Kolding Sygehus var i øvrigt på forhånd målrettet. Økonomaforeningen havde sammen med de seks tillidsrepræsentanter fra amtet på forhånd forhandlet sig frem til med Vejle Amt, hvilke områder der denne gang specielt skulle tilgodeses.

Konsulenten uden for døren

Selv om man ikke arbejder på den samme arbejdsplads, kan man sagtens støtte hinanden, også når der forhandles Ny løn.

Heidi Isalin er tillidsrepræsentant for 15 kostfagligt ansatte i køkkenet på Svanedammens Plejehjem i Nyborg, og hun har forhandlet sammen med en kollega, der er tillidsrepræsentant på et andet plejehjem i kommunen, hvor 25 arbejder i køkkenet.

Heidi Isalin var med på det allerførste hold, der fik Økonomaforeningens forhandleruddannelse. Så hun har forhandlet Ny løn to gange. Den første gang var en forhandlingskon-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ sulent fra Økonomaforeningen med ved bordet, men sad uden for døren den anden gang. Klar, hvis der skulle blive brug for råd.

– Jeg synes, det er rigtig spændende at forhandle. Og man får en indsigt og viden om, hvordan det hele hænger sammen, siger Heidi Isalin.

– Vores forhandling gik rigtig godt. Der er altid nogle, der ikke er tilfredse, og nogle, der er meget tilfredse. Sådan vil det altid være, for det er jo ikke alle, der kan få, siger hun.

Alle får samlet besked

I køkkenet på Svanedammens Plejehjem har de ansatte besluttet, at de gerne alle sammen samlet ville orienteres af Heidi Isalin om, hvem der havde fået hvad i Ny løn, og hvad de havde fået for.

Nogle funktioner, som giver tillæg, har man i to år eller fem år, som for eksempel weekendansvarlig eller elevansvarlig. Når årene er gået, kan alle søge funktionen, og dermed tillægget, hvis de har lyst. Og ved sidste forhandling lykkedes det at få et fast tillæg for at være tillidsrepræsentant og for at være sikkerhedsrepræsentant.

Heidi Isalin og hendes kollega på det andet plejehjem forhandler i dag direkte med økonomaerne, mens områdelederen og lederen sad for bordenden første gang, der blev forhandlet Ny løn.

– Det er tæt på, og vi kender hinanden, og vi ved, hvordan vi forholder os til det. Så jeg kan ikke sige andet end

positivt, siger Heidi Isalin, som også føler, at forhandleruddannelsen har givet en masse redskaber, som kan bruges resten af livet i mange andre sammenhænge.

Ulige bordsætning

Tina Hannibaldsen er tillidsrepræsentant for 12 køkkenassistenter på de to plejehjem Humlehaven og Åhaven i Årslev på Fyn. Da hun forhandlede Ny løn for første gang, sad hun helt alene på den ene side af bordet.

På den anden side af bordet sad fire, der repræsenterede arbejdsgiverne: lederen af kommunens sundhedsafdeling, en repræsentant for kommunens regnskabsafdeling, køkkenets leder plus en repræsentant fra Danske Diakonhjem, som plejehjemmet er en del af.

En gang imellem under forhandlingen gik Tina Hannibaldsen ud på gangen og snakkede med konsulenten fra Økonomaforeningen, som sad stand by.

– Det gik fint. Vi har ikke de store problemer. Det er en lille kommune, og det er ikke sådan, at vi river penge fra hinanden. Og der har ikke endnu været noget med, at pengene skulle gå til en anden gruppe. De procent-satser, der er afsat til Ny løn for Økonomaforeningens medlemmer, har vi stort set fået hvert år, siger Tina Hannibaldsen.

– Det, der kan være ubehageligt, er, at det jo ikke længere er Økonomaforeningen, man kan lynche, hvis man er utilfreds, men mig, siger hun.

Nærhed giver bedre resultat

– Selv om nogle kolleger måske synes, at det var dårligt, at jeg ikke fik forhandlet noget hjem til dem, havde det jo ikke været anderledes, hvis det havde været Økonomaforeningen. Jeg tror faktisk, man får mere ud af det, når det er tættere på. Man kan bedre forklare sig, især om de der blødere værdier, som det må være svært for Økonomaforeningen at kende og gå ind og forhandle. De kender jo ikke personerne på samme måde, som jeg gør, når vi går sammen hver dag.

– Jeg skal selvfølgelig også gå sammen med dem bagefter, siger Tina Hannibaldsen. Men det er jo i sidste ende ikke mig, der bestemmer, hvad kollegerne skal have i løn. Det er jo dem selv, der skal komme med forslag til, hvad de synes. Og det er svært at få kollegernes forslag. Men så er det jo også nemmere at brokke sig bagefter, når man ikke er tilfreds med resultatet, siger hun.

Ved den anden forhandling om Ny løn havde Tina Hannibaldsen sin suppleant med til forhandlingen. Og det var en god oplevelse, selv om hun ikke sagde noget under forhandlingen.

– Så var der ikke kun mig til at forklare de andre, hvad der var sket i forhandlingerne. For man kan jo ikke få alt, hvad man gerne vil have. Man er nødt til at give sig en gang imellem, siger hun. 🍵

Frugtlysten er orange

Når ikke solen vil skinne, er det godt, at vi kan finde energi i de solfyldte appelsiner her i vintermørket, mener madskribenten.

Vi har stadig en del æbler stående. Jeg købte et par kasser af den gode og velmagende sort Topaz i efteråret, og da de står ret koldt, regner jeg med, at vi kan have glæde af dem langt ind i foråret. Når den sidste halve kasse kan strækkes så længe, er det fordi, appel-

sinerne har gjort deres indtog. Frugtlysten er sat på orange, og æblerne er i samme takt gledet ind i køkkenets råvareregiment sammen med kålen, løgene og rodfrugterne.

Det er ret fantastisk at lægge mærke til, hvordan appetit og smag ændrer sig i takt med årstider og sæson. Noget vil måske kalde det indbildning, men jeg synes nu, at min lyst til søde, saftige og c-vitaminfyldte appelsiner virker ret uafviselig her i den mørke januar, hvor vi endnu ikke har kunnet mærke, at dagene er blevet længere,

og solen – hvis den overhovedet er fremme – ikke rigtig synes at kunne udstråle mere energi og varme end til blot at blive synlig.

Sydeuropæisk orange

Fra januar til april er det højsæson for appelsiner. Det er ganske vist altid appelsinsæson et eller andet sted på kloben. Men der er ikke noget, der overgår de appelsiner, der kommer op til os fra Sydeuropa og Nordafrika på denne årstid. Fulde af saft, forførende sødme og aromatisk syrlighed.



TEGNING: HANNE BARTHOLIN

Andalusisk appelsinsalat

4 personer

4-5 søde, usprøjtede appelsiner

4 tsk. flydende honning (evt. orangeblomst-honning)

1-2 spsk. ekstra jomfruolivenolie

Riv en lille smule appelsinskal på den fine side af rivejernet. Skær skrællen af alle appels-

inerne, sådan at både skrællen og de hvide hinder er skåret helt bort. Skær appelsinerne i tynde skiver, og læg dem på et fad eller på tallerkenerne. Fordel honning, olie og den lille smule revne skal over skiverne. Lad salaten trække et kvarters tid, før den serveres som luksurmorgenmad eller dessert.

Appelsiner er selvfølgelig ikke bare appelsiner, smagen varierer med de forskellige sorter. Jeg er ikke stiv i navnene på dem, og de står i øvrigt kun yderst sjældent anført på net eller poser, ja heller ikke engang, hvis man handler engros og køber sine appelsiner kassevis. Efter bedste evne og med en noget simpel karakteristik skelner jeg mellem: Blodappelsiner, naveltyperne (det er alle dem der har »navle« og små appelsinbørn indeni), de små runde græske og marokkanske, der er så gode at presse, samt jaffaappelsiner.

De sidste er jeg mindst begejstret for, ligesom kæmpestore navelappelsiner heller ikke har min interesse. Generelt er det som om, store appelsiner ikke har så meget smag. Men det kan vel egentlig ikke undre så meget. Småt er jo oftest bedst i madens verden.

Jeg køber øko-appelsiner, så er jeg helt sikker på, at de ikke er overfladebehandlede. Appelsiner (og alle andre citrusfrugter), der ikke er blevet vok-

set og overfladekonserveret, dufter vidunderligt, når de pilles, og skrællen kan bruges i madlavningen.

Med forstandig dossering kan appelsinskræl gøre små underværker i maden. Kager og desserter, der er kendetegnet ved appelsin, kan selvsagt tåle en hel del. I krydrede mediterrane kødretter som daube og sugo/ragout til pasta, giver en anelse reven appelsinskal retten en fin tone. Visse fiskeretter, f.eks. supper af bouillabaisetil-snit, vinder ved lidt appelsinsaft og -skræl. Og appelsiner, både saft og skræl, er oplagte i mad af arabisk/nordafrikansk tilsnit.

Grønsager som fennikler, gulerødder, pastinakker og julesalat – både rå og tilberedte – har det ligeledes godt i selskab med appelsin.

Opbevar appelsinerne køligt, så holder de sig bedst. Dog ikke i køleskabet, citrusfrugter afgiver en smag og lugt til de andre varer i køleskabet, og desuden kan syren i dem ødelægge termostaten. Men sørg for hele tiden at hente nogle stykker ind i stuevarmen,

for kolde appelsiner er der ikke meget ved at spise.

Appelsinpilleri

Vi piller appelsiner til den store guldmedalje for tiden. De gør det ud for både eftermiddagssnack og dessert, og ud på aftenen er de sammen med resterne af julens nødder løsningen på en uundgåelig forlystelsestrang.

At få serveret en pillet appelsin, er en smuk gestus. Tænk bare på, hvad der er gået forud: Først er appelsinen blevet trillet mellem to håndflader, så skrællen har løsnet sig. Derefter har velgøreren skåret eller boret hul på skrællen med en finger – eller brugt tænderne (føj, det smager grimt) – og derefter, med yderste forsigtighed, pillet den af, uden at frugtkødet er bristet. De hvide hinder, der måtte være blevet siddende, er omhyggeligt blevet fjernet. Og med saften dryppende fra fingrene, er frugten blevet delt i fine både og lagt på en tallerken eller underkop og serveret for dig. 

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Clementiner i karamellage

4 personer

10-15 usprøjtede clementiner

5-600 g rørsukker

2 laurbærblade

5 cm hel kanel

1 tsk knuste korianderfrø

5-8 cm citronskræl

Saften af en citron

1 dl rørsukker

Vælg 10-15 fine og faste clementiner, dvs. skrællen bør ikke have løsnet sig fra frugten. Det mærker man ved et let tryk med fingrene.

Skyl dem og skær dem tværs igennem med en skarp kniv. Smelt forsigtigt sukkeret i en

stor tykbundet emalje- eller stålgrøde. Læg de halve clementiner ned i den gyldne karamel med den overskårne side nedad. Lad dem simre sådan fem-syv minutter, før de vendes og simrer endnu nogle minutter. Fortsæt med at vende rundt på clementinerne i ca. 20 minutter.

Derefter tilsættes krydderier, citronskal og saften af en citron og endnu ca. 1 dl sukker. Læg låg på og lad clementinerne simre på absolut laveste blus i en halv times tid.

Fordel clementinerne og krydderierne i rene glas, hæld lagen over og luk glassene til. Syltede clementiner skal opbevares køligt.



→ Til en gløggfest i december købte vi en hel kasse clementiner. Mange blev spist den eftermiddag, men alligevel var der rigtig mange tilbage.


Alt for mange, var vi enige om, for ingen i familien bryder sig særligt om clementiner. De er sådan en tidstypisk og kedsommelig opfindelse. En slags konsumfrugt uden andre og særlige

kendetegn, end at de står alle steder – selv i banken ved siden af tvangspebernødderne – og ligner generøsitet. De er på besynderlig vis blottet for velsmag og intensitet. Nogle af dem smager endda lidt af dåsefrugt. Det bedste, man kan sige om clementiner, er, at man kan pille dem uden større vanskeligheder og fedtede fingre.

Men det kunne man sådan set også med deres vidunderlige forgængere, mandarinerne. Er der nogen, der husker dem? De havde alt, hvad man kunne ønske sig (og stadig forføres til at tro, man får ved clementiner) af skøn og aromatisk smag – og duft, uhhmmm! Men mandariner er forsvundet fra markedet. Spørger man efter dem hos forskellige frugtgrossister og importører, får man samme nedslående svar: De findes vist nok

stadig i Sydeuropa, men vi tager dem ikke hjem. Folk vil ikke købe dem, fordi de har kerner, og der er også nogle, der synes, de er for stærke!

Er det ikke sørgeligt, at vi er blevet så dovne, at vi frem for at spytte et par sølle kerner ud (eller sluge dem, vi er jo ikke alle små børn eller ældre med synkebesvær) hellere vil lade os spise af med et tamt surrogat?

Nå, men her i januar har de fleste af vores alt for mange clementiner alligevel fundet deres anvendelse, og en rigtig god en endda. Jeg har nemlig fået syltet dem med henblik på desserter senere på året. Ved hjælp af karamelliseret sukker, krydderier og syre fra en citron har de fået tilført al den velsmag, man ellers savner ved dem. 

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 A/S, 76 69 37 71.

13 Ribe Amt

Birthe Starup Andersen, 75 17 35 07, birstestarup@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.

Dogmeøkologi i Tvebakken

Det er for længst slut med Stryhns og den trestjernede salami i vuggestue Tvebakken. Institutionen er nemlig med i Københavns Kommunes dogmeprojekt, der startede for godt et år siden og har som ambition at sætte økologisk mad på menuen i daginstitutioner, døgninstitutioner og kantiner på de kommunale arbejdspladser.

I Tvebakken er det andet forsøg på at spise økologisk. Men første gang måtte institutionen opgive, fordi de økologiske varer slog bunden ud af madbudgettet. I dag får institutionen tilskud til omlægningen.

Det er først og fremmest af hensyn til miljøet, at borgerrepræsentationen besluttede at omlægge. Kommunen køber fødevarer for 190 millioner kroner om året. Hvis vi skifter ud med økologiske, mindsker vi forureningen af grundvandet og kan være med til at afvikle brugen af pesticider, siger projektmedarbejder Greta Nedergaard til JyllandsPosten.




Hvordan skal vi planlægge

Ak ja! Så går endnu et år på held. Det er tiden, hvor vi alle reflekterer over det for-gangne år og dets aktivite-ter.

I aktivitetsudvalget har vi også ladet en tanke eller to flyve hen over arrangemen-terne i 2003. Vi må konsta-tere, at selvom vi er en blandet flok med mange forskellige ideer, så sker det ofte, at vi må aflyse. Hvad kan det skyldes? Er tids-punktet forkert? Er emner-ne for kedelige? Vækker fo-redragsholderen ikke gen-kendelse? Foregår det et

forkert sted? Skal tilmel-lingen ske for lang tid før arrangementet? Eller an-nonceres det for sent, så ka-lenderen er fyldt i forvejen? Er det for dyrt? Eller er det ikke i medlemmernes in-teresse at deltage i kreds-arrangementer?


Hermed er bolden givet op til nogle tanker omkring kredsarrangementerne. Har du nogle kommenta-rer, hører vi gerne fra dig. Skriv evt. til hjans@mail.dk

Aktivitetsudvalget ønsker godt nytår! 
Hanne Jans

Fødevedirektoratet blev sponsor


Brøndsted Børnegård i Veksø Kommune vakte stor opsigt, da institutionen for godt et år siden indgik en sponsoraftale med den lokale ejendoms-mægler. Ejendomsmægleren betalte maden i institutionen i tre måneder mod at få lov til at reklamere for sit firma udenfor institutionen. Skønt forældrebestyrelsen siden har lagt sig i selen for at finde nye sponsorer, er det ikke lyk-

kedes. Og formanden, Claus Feldby, må erkende, at det ikke er vejen frem.


Alligevel har indsatsen båret frugt, for Fødevedirektoratet har bevilget insti-tutionen 300.000 kr. til at sætte økologisk mad og mad-kultur i højsædet. Pengene bruges til en halvtids med-arbejder, der skal lave mad sammen med børnene. 

Det danske Madhus

Pensionisterne i Skive vil få Danmarks næstbedste mad, og kun næstbedst. Den bedste er jo den, man laver hjem-me i sit eget køkken, siger Henrik Sørensen, til Skive Fol-keblad. Han er direktør for det nye aktieselskab, Det dan-ske Madhus Skive A/S, som overtager den kommunale mad. Aktieselskabet består af Skive Kommune og Det danske Madhus Holding. Fidusen ved aktieselskabet er, at det bliver lovligt for køkkenet at sælge mad til andre kommuner. Og det satses der på, for kapaciteten bliver stor, når selskabet lejer det tidligere kommunale køkken, Møllegården og overtager driften, produktionsapparatet og medarbejderne. Også økonoma, Dorte Thorsen, der fortsat skal lede køkkenet.

Aktieselskabet har forpligtet sig til at lade produktio-nen af mad blive i Skive Kommune. Og til at dele over-skuddet med en tredjedel til de ansatte, en tredjedel til kommunen og en tredjedel til holdingselskabet. 

De ældre ved bedst

De ældre på ældrecentrene i Nr. Snede ved selv bedst, hvad der er sundt for dem, mener ældrecentrets økono-ma Aase Rask. Og derfor har hun indbudt brugere og kommende brugere til nogle kostdage, hvor de kan komme med bud på, hvad de gerne vil spise. Og der er nedsat et smagspanel på hvert af de tre ældrecentre, som skal bedømme madens kvalitet. Begge dele er et led i kommunens kostpolitik, der blandt andet skal til-byde de ældre sund, ernæringsrigtig og varieret mad af årstidens friske råvarer og mad tilpasset brugernes be-hov, også etniske og religiøse. 

12 Megakøkken aflyst

Københavns Amt vendte hesten i vadestedet, overhørte konsulentens anbefaling og aflyste megakøkkenet. Men køkkenerne skal stadig hente besparelsen hjem, nu bare hver for sig.



8



TEGNING: LISE ARILD SKOV RASMUSSEN

Med vid og sans. Sensorik kan give bedre mad. Og også stor-køkkenerne ville kunne forbedre maden ved at nedsætte et smagspanel, mener sensorikgruppen.

16 Kampen om lønnen

Økonomaforeningens forhandleruddannelse giver tillidsrepræsentanterne det sidste skub til at forhandle Ny Løn med den lokale ledelse. Og det går godt.

20 Frugtlysten er orange

Lysten til søde, saftige og C-vitaminfyldte appelsiner melder sig meget passende sammen med januarmørket, for det er nu, der er sæson.