

Vi har høje ambitioner på fagets vegne

Vores profession som kost-, ernærings- og sundhedsfaglige spænder vidt, og vores arbejde har betydning for stort set alle grupper af danskere – fra vuggestuebørnene til de ældste på plejecentrene. Vi har forskellige uddannelser, vi arbejder under forskellige rammer, med forskellige arbejdsgivere og udfordringer. Gennem alt vores arbejde løber en rød tråd. Vi har fælles kerneværdier og fælles kompetencer. Og vores arbejde bygger på værdier om faglig stolthed, fokus på borgere og patienter, ansvarlighed, professionalisme og kvalitetsbevidsthed.



Det er konklusionen i professionsrapporten "Mestre i mad & sundhed", som Kost & Ernæringsforbundet har udarbejdet. Essensen af den kan du læse i denne folder. Men hvorfor har vi undersøgt os selv? Det har vi, fordi vi er en profession, som hele tiden forandrer sig og er påvirket af, hvad der foregår både i samfundet og internt i de organisationer, vi er en del af. For at kunne være med til at sætte dagsordenen er vi nødt til at kende kernen af vores opgaver, vores værdier og vores kompetencer. Så kan vi formidle et klart budskab til dem, vi arbejder sammen med, og som vi arbejder for.

Alle møder os mindst en gang i livet

Et vigtigt budskab er, at vi er professionelle omsorgsgivere og ernærings eksperter. Alle møder os mindst én gang i livet på vejen fra vugge til grav. Vi har rigtig høje ambitioner for vores profession og for at være med til at fremme sundheden og øge livskvaliteten hos dem, vi har med at gøre i vores daglige arbejde.

Vores samarbejdspartnere i offentlige instanser og private virksomheder roser os for vores faglige stolthed, tværfaglighed og for at være gode madhåndværkere. Men de mener også, at vi kan blive endnu bedre til at gøre opmærksom på os selv – fortælle hvem vi er, og hvad vi kan.

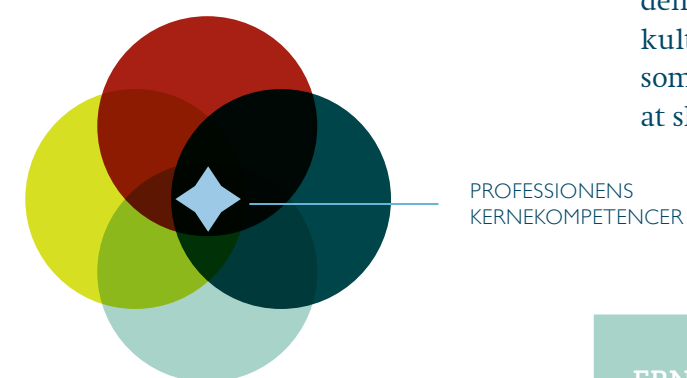
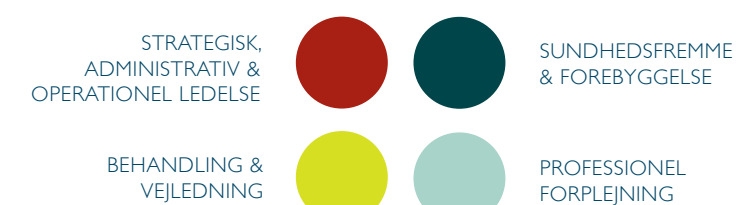
Derfor opfordrer jeg alle kost-, ernærings- og sundhedsfaglige: Tal om dit fag på en professionel måde med de begreber, kompetencer og værdier, som knytter sig til det. Dem kender vi nu – og vi har god grund til at være stolte af, hvem vi er, og hvad vi kan: Vi udfører professionelt ernærings- og sundhedsarbejde for samfundets borgere – gennem ledelse, sundhedsfremme og forebyggelse, rådgivning og behandling og mad og måltidsfremstilling.

Ghita Parry, formand for Kost & Ernæringsforbundet

Vores fælles grundlag

Centrum i arbejdet med at kortlægge professionen har været at finde ind til fagets kerne og identitet: Det, som samler alle kost-, ernærings- og sundhedsfaglige i en fælles profession med fælles værdier og arbejdsfelter.

På møder, i debatter, i interviews og fokusgrupper har medlemmer og samarbejdspartnere stillet deres holdninger, erfaringer og viden om professionen til rådighed. Deres bidrag, som nu udgør fundamentet i professionsrapporten, har givet en værdifuld viden om det arbejde, som udføres, måden det udføres på, og den sammenhæng, det sker i. Analysen af det er mundet ud i fire kendetegnende arbejdsfelter, som professionen favner, og som er vist her med hver sin farvede cirkel:



FORSKELLIG VIDEN – FÆLLES FAG

Den kost-, ernærings- og sundhedsfaglige profession består af forskellige fagligheder, som anno 2014 har baggrund i disse uddannelser:

Læs mere om grund-, efter- og videreuddannelser på www.kost.dk/uddannelse

Professionen som kost-, ernærings- og sundhedsfaglige har afgørende betydning for det danske velfærdssamfund – for den enkelte borgers sundhed, trivsel og livskvalitet. Og dermed for den samlede folkesundhed.

Den fællesmængde, hvor de fire arbejdsfelter lapper over hinanden, udgør fagets kernekompetencer, som er fælles for alle kost-, ernærings- og sundhedsfaglige. Vores kernekompetencer er at behandle, vejlede og forpleje borgerne med afsæt i vores viden om ernæring, sundhed og sygdom. Vi er ansvarlige for en bred vifte af sundhedsindsatser og for at sikre næringsrigtige, veltilberedte og velsmagende måltider, som sikrer borgerens sundhed og livskvalitet.

Vi har to klare roller

Vi udfylder to helt klare roller i vores profession: Den ene er rollen som ekspert, der bruger evidensbaseret viden, screeningsmetoder og ernæringsmæssige byggesten i sit arbejde. Den anden er rollen, hvor vi med vores brede videns- og erfaringsniveau som professionelle omsorgsgivere sætter borgeren i centrum med nærvær og forståelse for forventninger og behov hos den enkelte. Vi har altid udgangspunkt i den sundheds- eller sygdomstilstand og de sociale og kulturelle ressourcer, den enkelte eller målgruppen som helhed besidder. Som nøglespillere er vi med til at skabe rammerne for høj kvalitet og effektivitet.

ERNÆRINGSHJÆLPER

Erhvervsuddannelse på 1½ år, som giver viden og færdigheder vedrørende de grundlæggende funktioner i et professionelt køkken.

ERNÆRINGSASSISTENT

3-årig erhvervsuddannelse og fortsættelse af uddannelsen som ernæringshjælper. Uddannelsen kvalificerer til selvstændig tilrettelæggelse af forplejningsopgaver ud fra grundlæggende viden om ernæring, fødevarer, sensorik, madkvalitet, tilberednings- og produktionsmetoder, samt egenkontrol og hygiejne.

Forskellige job

Kost-, ernærings- og sundhedsfaglige har forskellige uddannelser bag sig og bestrider mange forskellige job og opgaver i det daglige. Men de rutiner, erfaringer og normer, som arbejdet bygger på, kan sammenfattes i fem værdier, som er fælles for hele professionen:

- Vi har faglig stolthed.
- Vi arbejder med fokus på borgere og patienter.
- Vi er ansvarlige.
- Vi er professionelle.
- Vi er kvalitetsbevidste.

- Fælles værdier

FAGLIG STOLTTHED

Det grundlag, hele professionen hviler på.

BORGER- OG PATIENTORIENTERET PRAKSIS

Vi har altid borgeren i centrum.

ANSVARLIGHED

Det gælder både økonomi, borgertilfredshed, bæredygtighed, kommunikation og deadlines.

PROFESSIONALISME

Vi udfører arbejdet med ekspertise og omsorg.

KVALITETSBEVIDSTHED

Det gælder både viden, arbejdsmetoder, samarbejdsflader og produkter.

Spred budskabet om dit fag

Vi befinder os ikke på en øde ø. Vi samarbejder på tværs med andre faggrupper og arbejdsgivere lokalt på arbejdspladserne, og med forskningsinstitutioner og uddannelsessteder udenfor. Vi agerer i en politisk virkelighed med krav, ønsker og stramme budgetter. Så mange andre end os selv er med til at sætte rammerne og dagsordenen for fremtidens kost-, ernærings- og sundhedsfaglige arbejde. Og netop derfor skal vi alle sprede budskabet om, hvem vi er, og hvad vi kan.

Mestre i mad & sundhed

ER TITLEN PÅ KOST & ERNÆRINGSFORBUNDETS PROFESSIONSRAPPORT. DU KAN DOWNLOADE OG LÆSE HELE RAPPORTEN PÅ WWW.KOST.DK/PROFESSION

ERNÆRINGSTEKNOLOG

2-årig erhvervsakademiuddannelse, som kvalificerer til mellemliderjobs i storkøkkener. Uddannelsen giver viden om mad- og måltidsproduktion, ernæring, fødevarer, sikkerhed og fødevarer, konceptudvikling, organisation, ledelse og økonomi.

PROFESSIONSBACHELOR I ERNÆRING OG SUNDHED MED TRE FØRSKELLIGE SPECIALER I

Sundhedsfremme, forebyggelse og formidling, Klinisk diætetik, samt Ledelse, fødevarer og service. En 3½-årig professionsbacheloruddannelse, som giver viden og praksisforståelse vedr. ernæringsrigtig kost, livsstil, målgruppetilpassede sundhedsaktiviteter, vejledning og formidling, sygdomsspecifik diætbehandling, fødevarer og forbrug, produktudvikling, sensoriske metoder, pædagogisk teori og praksis, organisering og ledelse af professionel forplejning og service.

PROFESSIONSBACHELOR I GLOBAL NUTRITION AND HEALTH MED TO SPECIALER I

Public Health Nutrition and Food Policy (PHNFP) eller Lifestyle and Health Education (LHE). En 3½-årig professionsbacheloruddannelse, som giver viden og praksisforståelse vedr. globale udfordringer i ernæring, sundhed og livsstil og kvalificerer til varetagelse af sundhedsopgaver med tværfagligt og interkulturelt perspektiv.

KANDIDATUDDANNELSER

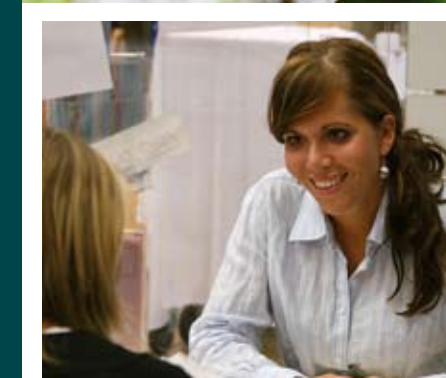
Det er 2-årige universitets overbygningsuddannelser. Fælles for uddannelserne er, at de giver den studerende redskaber og metoder til at tænke helhedsorienteret, og til at agere strategisk og løsningsorienteret i forhold til komplekse problemstillinger vedr., sundhedsfremme og forebyggelsesindsatser, human og klinisk ernæring, fødevarerproduktion og professionel forplejning.



Mestre i mad & sundhed

“ Gennem alt vores arbejde løber en rød tråd. Vi har fælles kerneværdier og fælles kompetencer. Og vores arbejde bygger på værdier om faglig stolthed, fokus på borgere og patienter, ansvarlighed, professionalisme og kvalitetsbevidsthed.

Ghita Parry, formand for Kost & Ernæringsforbundet



Fire arbejdsfelter – med en rød tråd

PROFESSIONEN som kost-, ernærings- og sundhedsfaglige rummer i dagligdagen mange funktioner og arbejdsopgaver, som den enkelte udfylder, afhængigt af uddannelse, typen af arbejdsplads, stilling osv. Men overordnet set kan professionen deles op i fire arbejdsfelter. De er her på siden vist med hvert sit farvede område. Gennem alle arbejdsfelterne går en rød tråd - de fire samme overordnede arbejdsopgaver:

STRATEGI, MÅL & ØKONOMI > PLANLÆGNING > IMPLEMENTERING & GENNEMFØRELSE > EVALUERING & OPFØLGNING

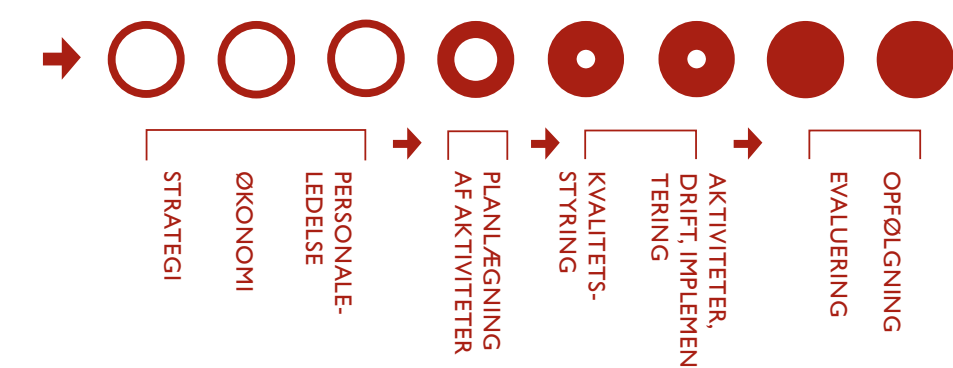
De fire arbejdsopgaver er vist med cirkler, som samtidig illustrerer et forløb eller flow i arbejdsopgaverne – fra den tomme cirkel til den fyldte. De viser samtidig hvilket arbejde og hvilke opgaver, du og dine kolleger udfører hver eneste dag.



Strategisk, administrativ & operationel ledelse

"Jeg er ansat til at finde løsninger, som opfylder de ønsker og krav som politikerne stiller."

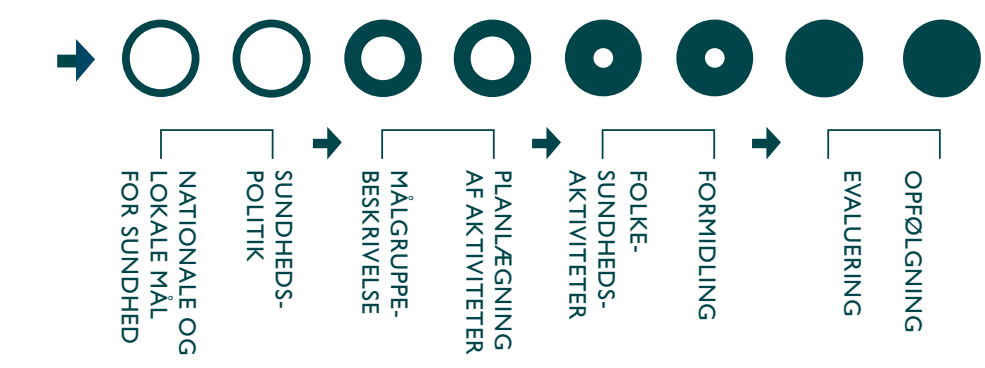
Opgaven for lederne i faget er overordnet at sikre, at organisationens mål og visioner bliver opfyldt. Det sker gennem faglige strategier og handleplaner for kost-, ernærings- og sundhedsfagligt arbejde. Stram budgetstyring, god personaleledelse, klar kommunikation, planlægning og kvalitetsstyring – samt evaluering og opfølgning på alle innovative og vedligeholdende tiltag, ideer og aktiviteter, som hver dag udfolder sig på arbejdspladsen.



Sundhedsfremme & forebyggelse

"Vi kigger på sindet, vi kigger på samfundet, vi kigger hele vejen rundt."

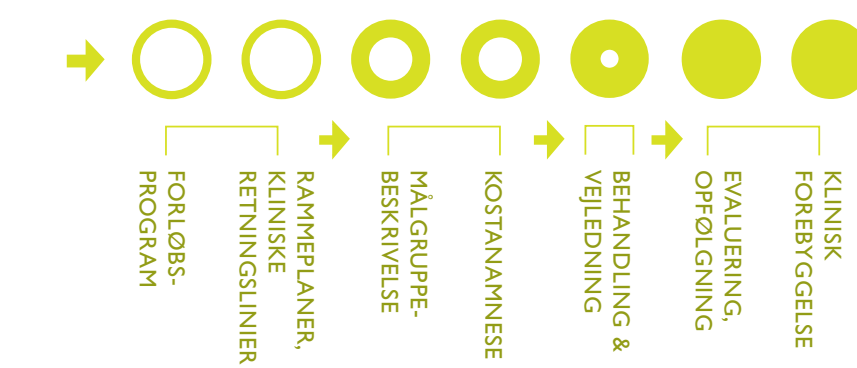
I stat, regioner, kommuner og private organisationer arbejdes der med at fremme sundhed og forebygge sygdom hos borgerne. Der fokuseres strategisk på nationale mål for sundhed, planlægning og gennemførelse af konkrete folkesundhedsaktiviteter. Målet er at styrke borgeren til selv at opnå succes med ændringer i sundhedsadfærd. Metoderne er holdundervisning i sund livsførelse, individuel kostvejledning, inspiration til motion og madlavning, undervisning i KRAM-faktorer samt evaluering af resultater.



Behandling & vejledning

Ernæringscreening er en central opgave, som følges op af behandling og vejledning af borgeren. Motiverende personlige samtaler om behandling, sundhed, livsstil, kost og diæt er kerneopgaven i denne del af professionen, med det klare mål at fremme den enkeltes sundhed. I opfølgende samtaler evalueres forløb og resultater i fællesskab med borgeren. Der forudsættes autorisation som klinisk diætist for at kunne udføre de behandlende opgaver med og for ernæringstruede borgere.

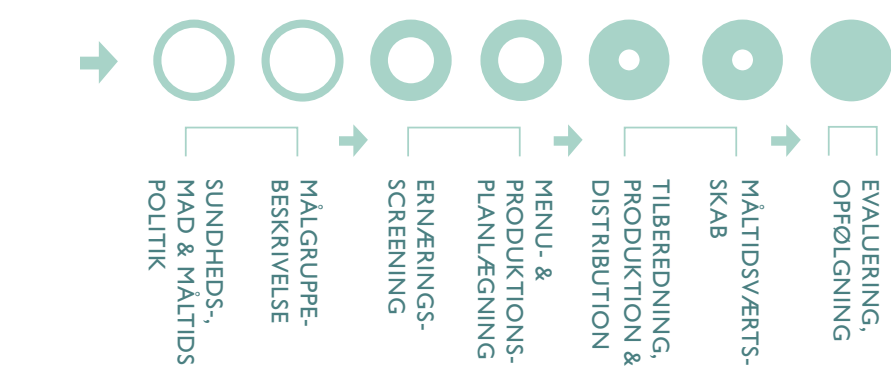
"Jeg har sat en ære i både at være klinisk og være praktisk. Så når jeg taler med kollegaer, kalder jeg det ernæring, og når jeg taler med patienter, kalder jeg det mad."



Professionel forplejning

"Jeg kan holde fokus på ernæring og sundhed."

Kompetencerne i dette felt rummer alle opgaver i forbindelse med attraktiv, velsmagende og sund dag- og døgnforplejning. Det professionelle madhåndværk og måltidsværtsskab er i centrum: Måltidspolitikker, beskrivelser af målgrupper, nærings sammensætningen i måltidet, tilrettelæggelse, tilberedning, kulinarisk sensorisk tilpasning, distribution og servering af mad og måltider samt opfølgende kostvurdering og registrering af maden og dens succes for borgeren. Det er kernen i den professionelle forplejning.



Alle møder os mindst en gang i livet - Vi er professionelle omsorgsgivere og ernæringseksperter

REDAKTION: KAREN LETH, MAD- OG MÅLTIDSKONSULENT · KAMILLA GEHRT ERIKSEN, PROJEKTMEDARBEJDER
TINA JUUL RASMUSSEN, JOURNALIST · CHARLOTTE SØEBORG OHLSEN, GRAFIKER
FOTOGRAFER: HENRIK FRYDKJÆR, KISSEN MØLLER, HANSEN
2014 - WWW.KOST.DK · VERSION 3.