

KØKKEN LIV

dannelse • maddannelse
uddannelse • efterdannelse

nr 10 • 2007 • 7. juni

Kost & Ernæringsforbundet



Vi kan lave mad!

Vi skal i kontakt med brugerne og fortælle dem om vores mad. Sådan lød et af budskaberne fra topmødet om 'den gode hverdagsmad'.

Hverdage er der flest af. Og hverdagsmad er der mest af.

Og det er faktisk os, der står for rigtig meget af den hverdagsmad, der spises i Danmark. Hver dag er tusindvis af mennesker afhængige af vores mad.

Vi gør hver især vores bedste indenfor de rammer, vi har. Alligevel ser vi ofte vores mad omtalt som 'det kan vi ikke være bekendt mad' – helt uden at kritikerne egentlig ved, hvad de taler om.

Det skal vi ikke acceptere. For vi er gode til at lave mad! Og det skal omverden respektere os for.

Derfor satte vi os for at gøre noget ved sagen. Men hvad?

Vi startede med et topmøde. Vi inviterede 40 gode folk – ikke alle madfolk, men alle med et hjerte, der brænder for mad. Vi bad dem tale om den gode hverdagsmad og finde frem til de begreber og værdier, der kendetegner den gode mad.

Målet var at bruge alle disse folk som ambassadører for den gode hverdagsmad. De er alle på den ene eller anden måde i deres profession i berøring med maden eller

måltidet. Og jo mere vi taler om, hvad der skal til, jo nærmere kommer vi målet.

Resultatet af topmødet var, at der skal tales mere om maden og om måltidet.

Og de, der laver maden, skal altid mødes med dem, der spiser maden.

Begge dele er en forudsætning for at skabe respekt om maden.

Så til jer medlemmer: I må ud af køkkendøren for at fortælle om jeres mad. F.eks. om hvilke råvarer I har valgt og hvorfor, og hvordan I har tilberedt maden. Og I skal fortælle om det med stolthed. Gør I det, øger I appetitten hos dem, der skal spise. Og højner respekten for jeres arbejde – og for hverdagsmaden.

Mange steder vil det kræve 'nye institutioner' - hvor værdierne omkring måltiderne er anderledes. Hvor der er plads til maden og til at give den tid og ord med på vejen. Det er en politisk beslutning på institutionerne. Og hos de ansvarlige politikere. Og I skal blande jer i den!

Jeg har mange tanker om, hvordan vi kan køre landet tyndt med budskabet om 'den gode hverdagsmad'. Og hvordan hver region kan gøre sit.

Kongressen bliver det første forum for den debat.

► Læs om topmødet side 24



Ghida Panay

SIDEN HEN



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

Opbakning. Janni Carlsen har scoret tre 11-taller til eksamen. Og vist at man sagtens kan klare sig, selvom man er ordblind. Men det kræver en ekstra indsats. Også af praktikstedet. Læs side 6.




FOTO: 1-2-3 SKOLEMAD

Skolemad på turné


Siden starten af april har 1-2-3 skolemad turneret landet rundt med sin skolemadsbus og tilbudt smagsprøver, debat med mere.

Ideen med bussen er at inspirere kommunerne til gode skolemadsordninger. 1-2-3 skolemad tilbyder også gerne sit koncept til en hvilken som helst kommune i landet.

Undervejs på turen prøves en ny ret af: kyllingespyd med ærter, rismåtte og tangsalat. Og når først der er hul igennem, så vil eleverne være solgt til den fremmedartede ret, mener Jan Michelsen, der står for 1-2-3. 

Mindre kontrol

Et EU-forslag vil slække på fødevarekontrollen, så små virksomheder med under ti ansatte ikke længere skal føre egenkontrol. Det gælder f.eks. slagtere, bagere, kantiner m.fl. Målet er at begrænse papirnusseri, siger EU. Men det forslag har ingen gang på jorden herhjemme, siger forbrugerminister Carina Christensen. Alle, der håndterer fødevarer skal føre egenkontrol. Kun virksomheder, hvor der ikke er sundhedsmæssig risiko, som f.eks. bodegaer, kan slippe, siger hun.


Det viser sig da også at 247 ud af de 621 virksomheder, der ved det seneste kontrolbesøg fik den sureste smiley, må formodes at være virksomheder med under ti ansatte, skriver Politiken.dk. 

Kommunale ledere er ikke gode nok

Danske kommuner og regioner ansætter hvert eneste år flere hundrede offentlige ledere, der ikke udfylder det job, som de er ansat til. Og det er alt for dyrt, skriver Ugebrevet A4.

Ikke mindst fordi en dårlig leder kan være årsag til at medarbejderne mistrives på arbejdspladsen, får flere sygedage og yder mindre.

Når det kan gå så galt med at finde en god leder, så er det fordi kommunerne ikke er omhyggelige nok. Faktisk har man slet ikke gjort op, hvad det er for en udvikling arbejdspladsen er inde i, og hvilken ledertype medarbejderne har brug for mener professor Sten Hildebrandt fra Handelshøjskolen i Århus.


Det anbefaler han kommunerne at gøre noget ved, ikke mindst med de store forventningerne der stilles til kommunernes service efter kvalitetsreformen. Og på grund af den kamp om arbejdskraften, der vil blive i fremtiden. 

Ønskeseddel hos offentligt ansatte

De offentligt ansatte ønsker bedre tid til opgaverne, højere løn og bedre muligheder for faglig udvikling, f.eks. gennem efteruddannelse. Det svarer pædagoger, socialrådgivere, kostfaglige og andre FTF-grupper, i en undersøgelse som FTF har lavet blandt 2.500 offentligt ansatte.

De ansatte er desuden blevet spurgt om, hvilke arbejdsvilkår de prioriterer højest, for at deres arbejdsplads er attraktiv. Allerflest, nemlig 53 procent, svarer at det er 'gode kolleger'. Der er også bred enighed om, at indflydelse på planlægning og udførelse af arbejdsopgaverne er vigtig. I øvrigt helt i overensstemmelse med svarene i Kost & Ernæringsforbundets egen arbejdsmiljøundersøgelse (se Køkkenliv 8/07).

Gode kolleger har de offentligt ansatte allerede. Så hvis arbejdsvilkårene skal forbedres, så skal der sættes ind over for manglerne: god løn, bedre tid, god ledelse, faglig udvikling og anerkendelse af indsatsen.

FTF har en række forslag til hvordan. Det kan du læse om i pjecen 'Mere kvalitet'. 

► www.ftf.dk – søg 'mere kvalitet'






FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

A la carte på plejehjemmet

På Peder Lykke Centret i København har de besluttet at fredag og lørdag skal være festdage. Der bliver serveret en tre retters a la carte menu med vin til beboerne. Og mens de normalt har mulighed for at vælge mellem to forretter, hovedretter og desserter, så er der i weekenden seks forskellige at vælge mellem. Og de bliver serveret på særligt fint 'weekend-porcelæn', skriver Danske Kommuner.

Beboerne får tilmed mulighed for at invitere familie eller bekendte på besøg til middagene. Gæsterne skal dog betale for menuen. 

Myter og fakta om økologi

Der knytter sig mange spørgsmål til økologien og mange af dem kan besvares med fakta. Mens andre svar handler om følelser og holdninger, skriver Økologisk Landsforening. Og mange af holdningerne bygger på myter, som måske engang havde noget på sig. Men som er uaktuelle i dag, hvor økologien er professionel. Landsforeningen vil gerne bidrage til at komme myterne til livs. Og bringer derfor de mest kendte op på hjemmesiden og erstatter dem med fakta: f.eks. 'omlægning til økologi i køkkenet kræver mere arbejde og mere plads', 'man kan ikke smage forskel' eller 'økologi kan kun fås i byen'. 

Tjek myterne på hjemmesiden.

► www.okologi.dk



FOTO: KISEN MØLLER HANSEN


Der skal forskes i mad og motion hos børn og unge

Det Sundhedsvidenskabelige Fakultet på Syddansk Universitet har fået seks millioner kroner fra TrygFonden. Pengene skal bruges på at undersøge børns fysiske aktivitet og deres madvaner.

Undersøgelsen skal give indsigt i, hvorfor nogle børn ender med livsstilssygdomme og om der er bestemte sociale, økonomiske eller kulturelle risikofaktorer.

En anden del af projektet handler om at finde ud af, hvordan man kan ændre børns adfærd, så de får livsvilkår, der ikke fører til sygdom.

– Vi ved, at kost og motion har betydning for udviklingen af livsstilssygdomme, men hvordan kan man reelt ændre på børn og unges adfærd? Det vil være overordentligt interessant at få belyst, siger dekan Mogens Hørder, Syddansk Universitet.

– Vi håber også, at vi med projektet får nye veldokumenterede handlemuligheder, som kan anvendes af kommuner, institutioner og forældre til at skabe sundere rammer omkring børn, siger Gurli Martinussen, direktør for TrygFonden. 




Længe leve livet

“Den officielle pensionsalder er 65 år, og så kan man jo leve 40 år mere ...”.

Citatet indleder pjecen ‘Når du bliver ældre’, der er udgivet af Fødevarestyrelsen, Ældre Sagen m.fl.

Pjecen gør opmærksom på, at det aldrig er for sent at begynde på at spise sundt og motionere. Og hvis man holder gang i begge dele, giver man sig selv de bedste chancer for en aktiv alderdom, hvor man selv kan klare hverdagens gøremål og fortsat nyde livet sammen med andre.

Pjecen henvender sig til ældre, både raske og syge. En undersøgelse fra Ældre Sagen viser nemlig, at mere end hver anden ældre er forvirret over, hvad de skal spise. Og motionerer mindre end anbefalet. 

Pjecen kan hentes på hjemmesiden.

► www.altomkost.dk




Chance for balance

Flere betalte fridage ved børns sygdom, afskaffelse af lukkedagene i institutionerne og et forslag om at gøre ‘balance mellem arbejdsliv og familieliv’ til en del af den lovpligtige indsats for et bedre arbejdsliv. Sådan lød nogle af de forslag som Arbejdslivskommissionen præsenterede ved et debatmøde om de 31 forslag, som skal skabe en bedre balance mellem arbejdsliv og familieliv.

Og der er hårdt brug for en bedre balance.

900.000 danskere har problemer og det er især børnefamilierne og de enlige forsørgere, der ikke kan få arbejdsliv og familieliv til at gå op i en højere enhed, fortalte formand for arbejdslivskommissionen, Linda Nielsen.

Per Kongshøj Madsen præsenterede desuden muligheden for at spare tid op i en ‘bank’, så man kan trække på opsparingen og arbejde mindre, mens børnene er små, og mere, inden man får børn – eller når de er fløjet fra reden.

Nu er det op til regeringen at beslutte, hvilke af kommissionens anbefalinger, den vil følge. 

► www.familieogarbejdsliv.dk

Slankechokolade og andre sunde tvivlsomheder

For et stykke tid siden lå en gastronomisk nyhed på mit bord og ventede på mig. Men måske havde den ventet lidt for længe. I hvert fald var lugten ikke besnærende, da jeg fik åbnet køletasken med forskellige færdigretter af 'Quorn'. Eller også stod køleteknikken ikke mål med den komplicerede teknik, som det svampeprotein, der er substansen i Quorn, må have været udsat for, for at blive til 'sunde middagsretter med smag af kylling og kalv'. Og sunde var de, hvis man skal tro reklamen. De var f.eks. både fedtfattige og kolesterolfri.

Desværre smagte 'svampekødet' mest af alt af 'det tredje krydderi', og det var ikke nogen god smagsoplevelse.

I går landede en anden nyhed på mit bord. 'Pastalife', en pasta hvor halvdelen af de forkætrede kulhydrater var erstattet af protein. Det funktionelle ved proteinpastaen er, at den mætter længere og ikke giver så stort et udsving i blodsukkeret, som almindelig pasta.

Jeg har endnu ikke kogt pastaen, men vil ikke afvise at det sker. Den ligner trods alt noget, jeg kender. Jeg tvivler derimod på, at jeg nogensinde vil stå i kassekøen med en færdig middagsret af Quorn i indkøbskurven. Men man skal aldrig sige aldrig.

De nye madvarer tager konsekvensen af, at folk ikke vil spise sundt. Og bestræber sig i stedet på at gøre det usunde sundt.

Noget lignende er målet for en ny uddannelse på Institut for Human Ernæring, hvor kokke er sat sammen med 'hardcore ernæringskemikere'. De skal udvikle 'sunde højkvalitetsfødevarer og sublime madoplevelser'.

Lige nu er forskerne f.eks. ved at teste mørk chokolades evne til at mætte. Det ser ud til, at hvis vi spiser mørk chokolade, så bliver vi så mætte, at vi alt i alt

kommer til spise færre kalorier, end hvis vi havde sprunget chokoladen over. Det lyder besnærende! Så besnærende, at det kan få mig til at besinde mig med hensyn til at afvise 'de funktionelle madvarer'.

Men jeg er enig med ernæringsforsker Arne Astrup, der siger til Politiken:

- Det er ikke nødvendigt at tænke i højteknologiske baner. Der er masser af hemmeligheder i de råvarer, vi har, som ikke er afsløret endnu. Forbrugerne vil alligevel ikke have noget, der lugter af 'frankenfood' (som skeptikerne kalder de kemisk og genetisk manipulerede madvarer), mener han.

Så lad bare det kunstfærdige Quorn ligge i køletasken en rum tid endnu. 🍷



Når ordene driller

Janni Callesen er ordblind. Alligevel scorede hun tre 11-taller for sin afsluttende opgave om sund kost – takket været opbakning fra sin mand, skolen og praktikstedet.

I folkeskolen oplevede hun det ene nederlag efter det andet. Der blev ikke taget hånd om hendes ordblindhed, og derfor forlod hun skolen efter 8. klasse. Siden blev det til job som barnepige i Spanien og arbejde i en bistro.

– Når folk hører, at jeg er ordblind, så tror mange, at jeg ikke kan noget som helst, siger *Janni Callesen*.

Men det kan hun i høj grad. Det har hun bevist for sig selv og alle andre ved at høste tre 11-taller for sin afsluttende opgave. Og om et par måneder er hun færdig som ernæringsassistent.

Modet kom med ægtemanden

Lysten til at tage en uddannelse har altid ligget og luret, men modet har manglet.

– Jeg har altid sagt, at når jeg blev gift, så ville jeg tage en uddannelse. Jeg har brug for opbakning og hjælp, og jeg vidste, at jeg ikke ville kunne klare det, hvis jeg var alene, siger *Janni Callesen*, som er 27 år.

Det var da også hendes prins på den hvide hest, ægtemanden Rune, som



gav hende det sidste kærlige skub i retning af en uddannelse til ernæringsassistent.

– Han sagde, at han nok skulle hjælpe, hvis jeg ville tage 9. klasse på VUC, så det gjorde jeg. Og efter en vellykket eksamen begyndte Janni

Callesen på grundforløbet på Vejle Tekniske Skole.

Køkkenleder var skeptisk

På Plejecenter Bakkegården havde de ikke haft elever i ti år. Da køkkenleder *Charlotte Ancker* besluttede sig for

"Nu vil hun bare ... nyde sin sit første øjeblik, hvor hun var sammen med ham, hvor hun var helt alene for sig selv. Ingen af de sagde ret meget, men det var ... bestemt ... det var ... jordbæris sagde spurgte hun: – Det var altså ret ... det var altså ret t...tænkeligt nu ... du er heller ikke h... nu er ... du er ... Det er altså ret t...tænkt...tænke...tænkeligt, nu er ... du er hed!"



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

at prøve igen, resulterede det i nogle bekendtskaber, som ikke ligefrem gødede jorden for flere elever.

– Vi havde to elever, som begge røg ud igen efter kort tid. Så jeg var da noget skeptisk med hensyn til at få en elev mere ind, siger hun.

Men Janni Callesen fik chancen.
– De sagde på skolen, at jeg skulle opføre mig ordentligt, fordi stedet havde haft nogle uheldige oplevelser. Og det lovede jeg, siger Janni Callesen.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Unge ordblinde

- læser langsomt og upræcist
- udsætter opgaver med læsning
- undgår skrivning
- kan have problemer med at resumere tekster
- kan have problemer med at besvare åbne spørgsmål til tekster
- kan have ringe korttidshukommelse
- arbejder langsomt
- kan have ringe opmærksomhed på detaljer eller for stort fokus på dem
- kan misforstå information
- kan have mangelfuldt ordforråd
- kan have et utilstrækkeligt lager af viden fra tidligere læsning
- kan have problemer med planlægning af tid og opgaver

Kilde: Dansk Videnscenter for ordblindhed

Historien går i stå. "Det er ligesom at sidde og se på et teaterstykke. Når jeg kan læse ordene, så foregår handlingen oppe på scenen. Men når jeg møder et ord, jeg ikke kan læse, så går lyset ud. Og så sidder jeg bare og ser på en sort kasse. Jeg ved, at ordet er inden i kassen; men jeg kan ikke lukke den op."

Lars B på: www.dvo.dk

→ Fik lektien læst

– Jeg var da lidt betænkelig ved at tage Janni ind, fordi hun er ordblind. Jeg ville ikke bidrage til endnu et nederlag, hvis hun ikke kunne klare skolen. Men det viste sig jo, at hun er meget dygtig til det praktiske, siger Charlotte Ancker.

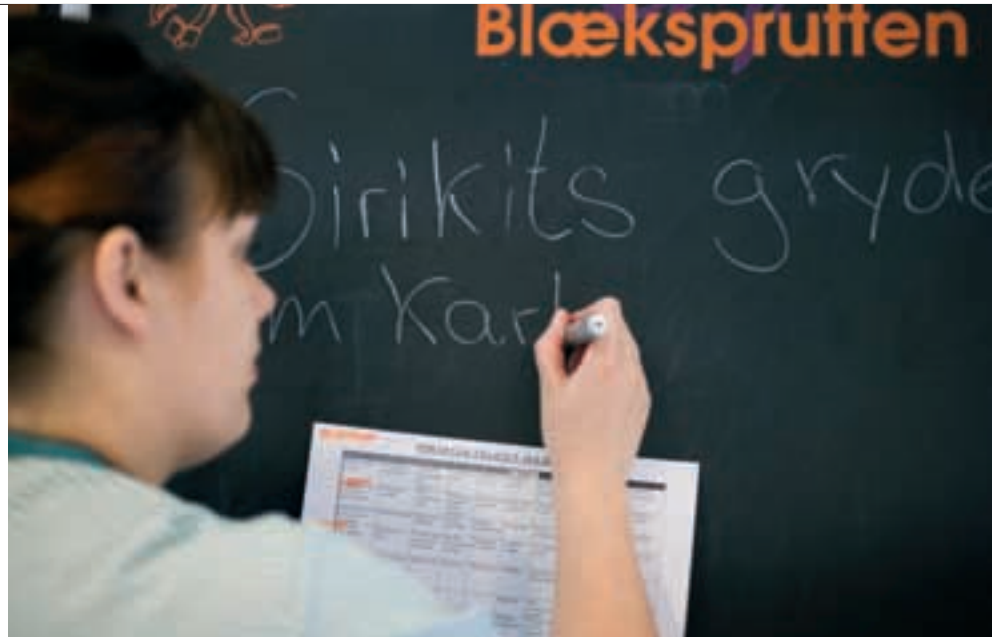
Janni Callesen fortæller, at hun blev rigtig godt modtaget på Bakkegården.

– Jeg blev lovet, at jeg nok skulle få al den hjælp, jeg behøvede. Jeg fandt også hurtig ud af, hvem der var gode til at forklare tingene, så jeg forstod dem. Der skal ikke være så mange tal indblandet, og så skal det foregå i et stille og roligt tempo, siger Janni Callesen.

Hun blev sat sammen med *Rikke Knudsen*, der har været ansat på Bakkegården i 12 år. Rikke Knudsen skulle være praktikvejleder.

– Vi har hjulpet hende rigtig meget. Læst op for hende. Hun har en enorm god hukommelse, så når hun først har fået en ting forklaret, så husker hun det bare, siger Rikke Knudsen.

Praktikvejlederen valgte en opgave om måneden, som Janni Callesen skulle løse. Opgaver der skulle ruste



hende til eksamen.

– Jannie er typen, der ikke giver op. Hvis hun sidder med noget en aften, som hun ikke kan finde ud af, så SMS'er eller ringer hun, og det er fint nok, siger Rikke Knudsen.

På skolen fik Janni Callesen en bærbart computer og alt undervisningsmateriale blev læst op for hende på computeren. Et arbejdsredskab, som hun fik lov til at beholde, mens hun var i praktik.

Et fremmed sprog

Derhjemme har Rune, der er elektriker, også givet en hånd med, når der skulle laves opgaver. Og det har været en udfordrende proces.

– Han kender jo ikke det sprog, vi

bruger i køkkenet, så der har jeg også skulle forklare en del, siger Janni Callesen med et smil.

I sin afsluttende opgave valgte hun at fokusere på 'sund mad til personalet på Bakkegården'.

– Jeg ville gerne lave noget, så personalet kunne begynde at spise sundere. Poser med frisk frugt og grønt og mad, som de kunne tage med hjem, fordi arbejdet nogle gange er stressende, og det kan være rart ikke at skulle tænke på at købe ind til aften, siger Janni Callesen.

Som en del af opgaven tilrettelagde hun også en undervisningsaften om sund kost for personalet. Den har de dog endnu til gode.



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

For meget tekst

Da Janni Callesen skulle lave sin skriftlige opgave, var det første resultat ikke særligt godt.

– Det lignede en stil fra skolen med tætskrevne sider med ord, siger hun.

Men da ord jo netop volder Janni Callesen problemer, foreslog Rikke Knudsen hende, at hun skulle putte flere billeder og illustrationer på. Så Janni Callesen satte sig til computeren og fandt billeder og andet, der kunne gøre opgaven mere indbydende.

– Jeg har lavet en hel mappe. Opgaven blev meget bedre anden gang,

siger hun med stolthed i stemmen.

Opgaven gav hende samtidig en sikkerhed og selvtillid, som hun kunne bruge, da hun kom tilbage på skolen.

Personen bag karaktererne

Janni Callesen har lagt meget energi i arbejdet på at få sin uddannelse.

– Efter eksamen sagde hendes mor til os, at hun stort set ikke havde set sin datter i de tre år, som uddannelsen har varet, fortæller Charlotte Ancker, der ikke fortryder, at hun gav Janni Callesen en chance.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Hvad vil det sige at være ordblind

“At være ordblind er som at cykle i modvind. Man kommer langsomt frem, bliver træt og får lyst til at stå af undervejs.”

- Ordblindhed har hverken med intelligens eller syn at gøre.
- Ordblinde kan ikke sammensætte bogstavernes lyde til ord, ligesom andre kan
- Ordblindhed er et handicap, der ikke forsvinder. Men ordblinde kan forbedre sine færdigheder.
- Jo tidligere der sættes ind, jo større er chancerne for at udvikle sine færdigheder
- Ofte, men ikke altid, er der andre i familien med læsesvækkeligheder (forældre, søskende, bedsteforældre)
- 7 procent af voksne danskere opfatter sig selv som ordblind. Internationale undersøgelser viser 3-5 procent, afhængig af, hvor man sætter grænsen for ordblindhed.

Kilde: Dansk Videnscenter for ordblinde

Ven og fjende. "It har på samme tid været de ordblindes største gevinst og største fjende. Gevinst fordi computerprogrammer har stavekontrol og digitale stemmer, som har gjort det muligt for selv stærkt ordblinde at formulere sig. Og fjende fordi it-alderen med emails, sms og internet i den grad har ført skriftsproget ind i dagligdagen, så man dårligt kan klare sig uden det skrevne ord."

Alt for Damerne i maj

→ – Det er jo lidt frygteligt at tænke på, at vi fokuserer så meget på boglige egenskaber. Hvis det kun kom an på det, så var Jannie aldrig kommet i praktik her, men jeg er glad for, at vi gjorde det, og vi har også lært en masse af forløbet. En anden gang vil jeg ikke kigge så meget på karaktererne, men i stedet se på personen bag, understreger køkkenlederen. Hun tilføjer, at begge parter skal ville et uddannelsesforløb, som kræver lidt ekstra, for at det kan lade sig gøre.

Godt jeg blev ved

Når Janni Callesen er færdig med sin praktik om to måneder, er hun blevet ansat i et vikariat indtil 1. januar på Bakkegården. Der er ansættelsesstop i Vejle Kommune.

– Det er dejligt, at der ikke er flere skriftlige opgaver. Og jeg ser frem til at få en rigtig løn, siger hun.

Janni Callesen ved ikke med sikkerhed, hvad hun vil i fremtiden, men hun vil gerne lave noget forskelligt mad – ikke kun plejehjemsmad. Det har hun haft mulighed for på Bakkegården, der både laver cafémad, plejehjemsmad og mad ud af huset til arrangementer på andre institutioner,



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

Ekstra godt. Vi har lært en masse af forløbet, siger Charlotte Ancker, der synes det er frygteligt at tænke på, at vi fokuserer så meget på boglige egenskaber og karakterer i stedet for personen bag.

og hun har prøvet så mange forskellige arbejdsfunktioner som muligt.

– Jeg har fundet noget, som jeg er god til. Før gav jeg op, når jeg ikke kunne finde ud af noget, fordi jeg skulle læse en masse, men det gælder bare om at blive ved, siger Janni Callesen.



Læs mere – og få hjælp:

Ordblindeinstituttet:

▶ www.oi.dk

Hovedstadens ordblindeskole:

▶ www.hokbh.dk

Dansk Videnscenter for ordblindhed:

▶ www.dvo.dk

Sådan ser teksten ud, der på side 9 læses af ordblind

Nu ville hun bare nyde disse få øjeblikke, hvor hun var sammen med ham, – hvor hun havde ham helt for sig selv. Ingen af dem sagde ret meget, men ved desserten – det var jordbæris – spurgte hun:
– Det er altså rent tjenstligt, du er hernede?

Kilde: Dansk Videnscenter for ordblind

Kvalitetstræf 2007



På kvalitetstræffet i år inviterer Forum for Kvalitetsudvikling og Kost & Ernæringsforbundet til debat om tre forskellige former for partnerskab. Der er samtidig lagt op til diskussioner om samarbejde mellem ledere og medarbejdere og roller og forventninger til samarbejdspartnere.

Den Danske Kvalitetsmodel

Carsten Hundborg, IKAS (Institut for Kvalitet og Akkreditering i Sundhedsvæsenet), fortæller om samarbejdet med den internationale rådgiver HQS (Health Quality Service).

Samarbejde mellem offentlig og privat

Søren Brandt, Hildebrandt og Brandt A/S, fortæller om partnerskab mellem privat og offentlig virksomhed.

Open SpaceTechnology

Open SpaceTechnology (OST) er en ny metode at afvikle konferencer på. Metoden sætter rammerne, men deltagerne organiserer selv deres indlæring. Partnerskab er også her et gennemgående tema.

Tid: 5. og 6. oktober, fra fredag kl. 13 til lørdag kl. 13

Sted: Trinity, Fredericia.

Der er et begrænset antal pladser. Arrangørgruppen forslår derfor, at man i videst muligt omfang bestiller dobbeltværelse.

Tilmeldingsfrist: 16. august 2007

Tilmelding: på www.kost.dk eller hos Lone Boje-Andersen, lbo@kost.dk eller 33 41 46 82



TEGNING: CLAUS RIIS

Fri os for fælles retningslinier

Bente Sloth, cheføkonoma på Regionshospital Randers er imod fælles retningslinier for hospitalskøkkener. En ide som Gitte Breum, der er cheføkonoma på Glostrup Hospital, har fået og fortalt om på Kost & Ernæringsforbundets hjemmeside.

Gitte Breum foreslog f.eks. fælles retningslinier for økonomistyring, brugerundersøgelser og koncepter for mad og produktion. Ideen er at kunne sammenligne køkkenerne og lære af hinanden.

Men Bente Sloth afviser blankt ideen:

- Jeg krummer tæer, når jeg hører det her med fælles retningslinjer. Retningslinjer ensretter produktionen i køkkenerne. Jeg tror ikke på fælles retningslinjer. Det vil udelukke nogle køkkener, fordi de laver tingene bedre end retningslinjerne foreskriver. Eller så bliver de gode køkkener trukket ned på et lavere niveau, fordi fælles retningslinjer sænker niveauet.

- Hvis retningslinjerne er fulde af detaljer bliver det jo en spændetrøje. Bliver de overordnede er de så lette at se bort fra, at det kan være lige meget, siger Bente Sloth til www.kost.dk

Hvad mener du? Er ideen med fælles retningslinier god eller dårlig. 

Skriv din mening på

► www.kost.dk/debat



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Som økonoma må du ikke stå stille

Som en af de første har økonoma Marianne Lange gennemført en diplomuddannelse i ernæring og ledelse som aftenstudie på Suhrs. Et sejt forløb, men nødvendigt, hvis man skal kunne honorere kravene som leder i et offentligt køkken, mener hun.

Næsen i bøgerne, fingrene på tastaturet og mand, børn og venner sat delvist på standby. Sådan så hverdag og weekender ud i to et halvt år for økonoma *Marianne Lange*, mens hun – udstyret med studiekort og læseplaner – gennemførte en diplomuddannelse ved siden af fuldtidsjobbet på Omsorgscentret Bakkegården i Gladsaxe ved København.

Inspireret af blandt andet 'truslen' fra de nye pb'ere var Marianne Lange interesseret i at forbedre sine kompetencer, så hun blev mindst lige så dygtig som de nye professionsbachelorere.

Nyttig dannelse. Uddannelsen har lært mig at finde min identitet som leder. Jeg har lært om de politiske beslutningsprocesser, sammenhængen mellem systemerne og hvilke veje, jeg skal gå, for at få mit budskab igennem, siger Marianne Lange.

Omvej til ledelse

Valget faldt på en diplomuddannelse, der kunne læses som aftenstudie på Suhrs i København. Det var praktisk i forhold til såvel bopæl som arbejde.

En diplomuddannelse består af fire valgfag, et obligatorisk fag (videnskabsteori, etik og metode) samt et afsluttende speciale. Marianne Lange tog 'human ernæring' som sit første valgfag. I dag kan hun imidlertid godt se, at hun famlede sig lidt frem, da hun skulle sammensætte uddannelsen.

– Skolerne tilbyder diplomfag i deres kursusprogram, som desværre ikke bliver oprettet på grund af for få tilmeldte, så muligheden for at stykke en diplomuddannelse sammen efter eget ønske er stort set umulig. Jeg manglede også lidt vejledning fra skolens side, synes jeg. Så set i bakspejlet ville jeg i dag have valgt kun at læse ledelse. Som økonoma har man jo hovedsagligt drifts- og ledelsesmæssige opgaver og beskæftiger sig ikke så detaljeret med ernæring. Men jeg fik da opdateret min viden, smiler hun.

Personlig ledelse

Undervejs i studiet blev Marianne Lange imidlertid klogere og lagde de to næste valgfag i ledelsesteori på Forvaltningshøjskolen.

– Det har givet mig så meget på det personlige plan at læse ledelse. Jeg har lært at finde min identitet i relation til de udfordringer, det er at være leder i dag, om de politiske beslutningsprocesser, om sammenhængen mellem systemerne og om hvilke veje, jeg skal gå for at få mit budskab igennem og hente de informationer, jeg har brug for i forvaltningen, siger Marianne Lange.

Det krævede dog en god salgstale over for Marianne Langes distriktschef at få lov at læse ledelse på firmaets regning. På det tidspunkt havde Marianne nemlig ikke selv ledelseskompetence i køkkenet. Men det lykkedes. Også selvom køkkenet ikke kunne garantere hende et job som leder bagefter. Siden gik det anderledes, men det er en anden historie.

Havnet på rette hylde

I januar i år afsluttede Marianne Lange diplomuddannelsen med sit speciale om ældre og underernæring – en problematik, som ligger hende

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Sejt træk. Der var ikke megen tid til at ligge på langs. Et fuld-tidsjob sammen med en aftenuddannelse er en sej affære. Men nødvendig, hvis man vil klare udfordringerne som leder af et offentligt køkken, mener Marianne Lange.

→ meget på sinde. Sammen med en anden økonoma var de to kvinder de første som gennemførte en diplomuddannelse som aftenstudie. Inden da havde Marianne Lange taget sit sidste valgfag “kost, sygdom og forebyggelse” på Ankerhus i Sorø.

I dag sidder Marianne Lange i sit lyse kontor, indrettet i et tidligere beboerværelse på Bakkegården med udsigt til grønne områder og blå himmel – et godt stykke væk fra køkkenet. På døren står der “Serviceleder”.

– Der skete det, at min daglige leder fratrådte i løbet af efteråret, mens jeg stadig læste. Jeg var i tvivl om, hvorvidt jeg skulle søge stillingen som tidligere medarbejder, men det valgte jeg at gøre og fik den. Så i dag er jeg daglig leder af Serviceafdelingen med ansvar for køkken, rengøring og teknik – i alt 28 ansatte, fortæller Marianne Lange og udstråler på alle måder, at hun er havnet på den rette hylde. Og det gør kun valget af ledelsesteori på uddannelsen endnu mere indlysende:

– I dag bruger jeg ledelsesdelen af min uddannelse meget. Vi arbejder efter Lean-principperne – et på mange måder fantastisk værktøj. Jeg tror, det er sundt at se på alle processerne i virksomheden. Men samtidig skal man kunne acceptere, at ens personlige ledelsesstil skal passe ind i Lean-

konceptet. Det er en udfordring, fordi det indskrænker din handlefrihed som leder, erkender Marianne Lange, som også har måttet se sine egne begrænsninger i øjnene.

– Jeg er blevet mere ydmyg i mit arbejde. Jeg skal for eksempel ikke kunne alt det tekniske, selvom jeg er leder af teknisk afdeling. Jeg kan altid tilkalde en, som kan. Jeg er leder og skal være til stede dagligt og være der for medarbejderne. Derfor er jeg også lidt forgabt i tanken om at læse en fuld diplomuddannelse i ledelse.

– Men det ved min mand ikke endnu, griner Marianne Lange.

At du orker...

For bagsiden af glæden ved at stå med eksamensbeviset i hånden var det hårde slid, som også gik ud over familien.

– Det var meget hårdt. Det faglige niveau alle tre steder, jeg læste, er meget, meget højt. En del litteratur var på engelsk, og jeg brugte nok 15-20 timer ved siden af undervisningen og mit arbejde på at læse og løse opgaver. Heldigvis var min mand meget forstående – han er selv akademiker. Men vennerne sagde tit til mig, når jeg peb over hvor hårdt det var: “At du orker ...” Men jeg ville gøre det igen – ingen tvivl om det, siger Marianne



Lange, som dog har en bredside til flere af de skoler, hun læste på:

– Både på Suhrs og Ankerhus var der en del ting, som ikke fungerede særlig godt. Jeg oplevede ikke, at Ankerhus havde styr på ret meget – bare sådan en ting at jeg ikke har fået mit eksamensbevis fra i sommer endnu. Begge



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

steder var de også meget sene med at melde eksamensdatoer osv. ud. Det levede ikke op til mine forventninger. Men til gengæld var det faglige niveau i undervisningen højt og lærerne meget kompetente, tilføjer hun og opfordrer sine kolleger i køkkenfaget til at tænke i efteruddannelse:

– Hvis vi skal kunne håndtere de krav, der stilles i køkkenerne i dag, er videreuddannelse vigtig – for eksempel at lære hvordan det politiske system fungerer. Man kan ikke stå stille som økonoma, fordi der hele tiden sker så meget nyt, og forældet viden skal opdateres. Uddannelse er også en af

Blå bog

Marianne Lange

34 år. Mor til to børn på 5 og 8 år.

Udannet økonoma på Odense Universitetshospital

1995-97

Herlev Amtssygehus

1997-2001

Bistrochef og Servicechef i Føtex

2001


Økonoma på Omsorgscentret Bakkegården

2004

Gruppekoordinator samme sted (ansvarlig for daglig drift af køkkenet)

2006

Serviceleder for køkken, rengøring og teknik på Bakkegården.

måderne, man kan fastholde medarbejderne på. Derfor ville jeg elske, hvis en af medarbejderne fra køkkenet kom og spurgte mig om det samme, som jeg gjorde i sin tid, fastslår Marianne Lange. 

Personalet **spiser** patienternes mad



TEGNING: GITTE SKOV

Er maden et frynsegode, eller er det ren og skær rapseri, når personalet spiser med af patienternes mad?

Køkkenliv spurgte til holdningen i ti sygehuskøkkener. Du kan læse svarene i Køkkenliv nr. 8, 2007.

Nogle af køkkenerne spillede bolden videre til sygehusenes ledelse; det har Køkkenliv fulgt op på ved at spørge cheferne på fire sygehuse:

Er ledelsen opmærksom på, om personalet spiser af patienternes mad?



Bo Andersen

service- og logistikchef på Sygehus Sønderjylland:

– For et års tid siden blev vi opmærksomme på, at det nærmest var common sense, at personalet spiste af patientmaden. Derfor sendte vi en mail rundt om, at maden er forbeholdt patienterne.

Så vidt jeg husker, kom der ingen særlige reaktioner på det. Og vi gør ikke mere ved sagen. Men vi har et projekt under opsejling til næste år på Sygehus Haderslev – et a la carte projekt, hvor maden sælges ude i afsnittene. Her er det meningen, at personalet også kan købe maden.

– Så det er en behagelig måde at komme omkring den problemstilling på, siger Bo Andersen.



Erling S. Pedersen

sygehusdirektør, Sydvestjysk Sygehus i Esbjerg:

– Vi har i omkring tre år haft etagekøkkener på sygehuset. Her serverer køkkenpersonalet maden for patienterne, så vi mener, at vi har løst problemet rent organisatorisk. Vi har selvfølgelig ikke indført den løsning for at undgå, at personalet spiser af patienternes mad, men det er en god sidegevinst!

– Skulle en ansat komme og bede om mad i etagekøkkenet og få den udleveret, ved begge parter godt, at det ikke er tilladt – ligesom man heller ikke må tage kuglepenne eller kitler til eget brug.



Lone Møller

viceleder, Herlev Hospital:

– Det er ikke tilladt for medarbejderne at spise patienternes mad. Vi er både opmærksomme på problematikken, og vi har reageret i forhold til den.

– Problemstillingen blev drøftet for cirka to år siden, da Herlev Hospital indførte decentral udportionering af maden. Vi satser altså på udportionering og vejledning tæt på patienten. Det understøttes af et elektronisk bestillingssystem, hvor maden bestilles i forhold til antal patienter på afdelingen. Vi har drøftet madkonceptet med de enkelte ledelser i afdelingerne. Ledelsen i køkkenet laver statistikopfølgning for de enkelte afdelinger, og køkkenledelsen afholder løbende møder, hvor de går i dialog med ledelserne i afdelingerne om madbestilling, forbrug etc.




Gert Sørensen

sygehusdirektør, Regionshospitalet Randers/Grenaa:

– Vi har været opmærksomme på denne problemstilling og har også en klar holdning til, at maden ikke er til de ansatte, men til patienterne. Vi har det sidste års tid haft kostkvoter i forhold til afdelingernes forbrug, både med det formål at begrænse spild, men også for at understøtte, at der kun kan laves bestillinger til patienterne. Vi planlægger en evaluering af denne ordning, som har haft til hensigt at sikre, at det ikke er køkkenets budget, der skal holde for, når afdelingerne rekvirerer mere.

– Princippet i ordningen er godt, men der kan være indkøringsproblemer i forhold til at give afdelingerne den 'rigtige' grundkvote. Den kvote, vi giver, er baseret på det faktiske patientantal den pågældende måned – dvs. at kvoten svinger fra måned til måned, afhængig af belægningen.

Der er en balance mellem at undgå spild og sikre, at patienterne får mest muligt at spise. 

Kan man måle smag?

På Akademi-Gastronom studiet fokuserer vi på måltidets æstetik og kvalitet. Du får mulighed for at kombinere kendt viden på nye måder. Studiet er for dig, der har en relevant faglig uddannelse. Undervisning to dage om måneden.

Vi starter nye hold i uge 39 og 40

Informationsmøde

21. august 2007 kl. 16.00
Flæsketorvet 60
1711 København V

Læs mere om Akademi-Gastronom på www.hrs.dk

Hotel- og Restaurantskolen

Niels Hemmingsens Gade 24
Postboks 2030, 1012 København K

Internet adresse: www.hrs.dk
E-mail: hrs@hrs.dk

Telefon +45 33 86 22 00
Telefax +45 33 86 22 99



Gratis skolemad til alle i Finland

På Tapanila skolen i den finske hovedstad Helsinki kan ingen forestille sig en skoledag uden et sundt gratis måltid mad til alle elever. Sådan har det været siden 1948.

Børnene er godt i gang med dagens frokost i kantinen på Tapanila skolen i Helsinki. Kød- eller grøntsagssuppe med brød og frisk salat lyder menuen på i dag. Børnene sidder klassevis på bænke ved lange borde og slubrer suppen i sig. Nogle synes tydeligvis bedre om maden end andre. Eller også er de blot ekstra sultne, fordi de ikke har fået morgenmad.

Kantinen er i god stand, og måltidet foregår – i hvert fald i dag – i skøn ro og orden. I kantinens køkken, som børnene har frit udsyn til fra bordene, huserer det to-personers køkkenpersonale, som skolen har ansat. De kan vejlede både børn og lærere om maden.

Maden leveres fra cateringfirmaet Palmia, så personalet tager sig primært af at arrangere maden, skære brød ud og stille mælk, vand og saft frem til børnene. Midt i kantinen står maden på et bord. Børnene øser selv

dagens ret op og tager den salat, som de nu har brug for.

– På den måde bestemmer de selv, hvor meget de spiser, og det er vigtigt for os, fortæller *Eeva Äijala*, der underviser i svensk.

Smager fint nok

– Suppen smager fint nok, siger pigerne *Ella* og *Mira* i munden på hinanden og fortæller, at de som regel godt kan lide den mad, de får serveret på skolen. Engang imellem kan den dog ‘godt være lidt kedelig’, siger de.

Det prøver den ansvarlige myndighed ellers at gøre alt for at undgå.

I Helsinki har kommunens undervisningsafdeling det overordnede ansvar og den sørger for, at cateringfirmaet Palmias mad ofte bliver testet af professionelle og af børn og forældre via brugerundersøgelser. Undervisningsafdelingen har hyret Palmia til at stå for tilberedningen af det daglige skolemåltid til mere end 50.000 elever og studerende.

– Børnene får kun tilbudt én menu om dagen, og derfor er det naturligvis afgørende, at maden smager godt. Et efterladt måltid på tallerkenen er altid et tab, siger *Airi Rintamäki*.

Som leder af cateringkontoret under kommunens undervisnings-



afdeling har hun ansvaret for, at madkvaliteten er i orden. Hun viser en 6-ugers menuplan frem, der ikke afslører dage med pizza, burgers og anden fast food.

– Det er ikke nødvendigt, hvis bare vi sørger for at den sunde mad også smager godt, fortæller hun.



FOTO: PERKA SAKKI

Påvirker undervisningen

Ved Ella og Miras bord sidder også deres klasselærer. Og kigger man sig rundt i kantinen, opdager man, at sådan er det ved alle borde. Lærerne spiser med.

– Jeg holder hele tiden øje med eleverne i min klasse, mens de spiser. Tit siger jeg til dem: Spis nu lidt mere

salat eller tag nu lidt mere kylling. Og jeg tror det virker. Det er motiverende for dem, at jeg er her og samtidig selv spiser med, siger *Lisa Eikenen*, der er klasselærer for en 5. klasse.

– Det er så vigtigt med det måltid. Tit er der børn, der kommer i skole uden morgenmad, og derfor er det afgørende for deres sundhed og for

Sundt. Der er hverken pizza eller anden fastfood i sigte. Det er ikke nødvendigt, hvis bare den sunde mad smager godt, siger lederen af cateringkontoret, der har ansvaret for madkvaliteten.

undervisningen, at de får i hvert fald ét ordentligt måltid mad om dagen, siger *Lisa Eikenen* og føjer til:

– Det påvirker klart indlæringen, hvis de snyder med frokosten eller kommer i skole på tom mave. Vi bor jo langt nordpå, og tit er det mørkt og sner, når de står op. Det kan være ganske tungt i sig selv og så accepterer nogle forældre, at børnene springer morgenmaden over, siger hun.

Samtidig kan skolemåltidet være det eneste måltid på dagen, hvor børnene spiser sammen med en voksen. Tit er der fart på derhjemme, og så bliver der ikke tid til at sidde og spise sammen i familien.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



FOTO: PEKKA SAKKI

Klog på mad. I Finland bruger staten årligt 2,3 milliarder kroner på at servere skolemad for alle børn. Og det er en god ide, for det påvirker indlæringen, hvis de snyder med frokosten eller kommer i skole på tom mave, mener lærerne.

– Også af den grund er det vigtigt, at vi spiser sammen med dem. Vi lærere forsøger at påvirke deres spisemåder og har dermed også en opdragende funktion omkring måltidet. Nogle vil sige, at det er forældrenes opgave, men jeg vurderer, at det er nødvendigt, at vi spiller med, siger Eeva Äijala.

Også finsk fedmeproblem

I Finland bruger staten årligt 2,3 milliarder kroner på at servere skolemad for alle skolebørn – såvel i folkeskolen som i gymnasiet. Og det er en god ide,

for det fungerer rigtig godt, mener Tapanila skolens leder *Dennis Valnio*.

Fedmeproblematikken eksisterer også i Finland i bedste velgående og Dennis Valnio erkender, at et sundt og nærende gratis måltid mad hver dag ikke løser problemet med fedme blandt børn i Finland.

– Men på denne måde får børnene i hvert fald ét sundt måltid hver dag, og jeg er sikker på, at det ville stå endnu værre til med fedme problemerne, hvis ikke vi havde det gratis måltid, siger Dennis Valnio. Han er også overbevist om, at integreringen af det daglige skolemåltid i undervisningen er væsentlig for børnenes forhold til sund mad.

– Vi bruger ofte det daglige skolemåltid som omdrejningspunkt i vores undervisning. Når vi underviser i emner som mad og sund levevis, er det rigtig godt at kunne bruge det fælles måltid som referencepunkt. Alle har jo spist det samme, og måltidet er som regel sundt og velsmagende, siger han.

Streng kontrol med kvaliteten


Fra myndighedernes side er der streng kontrol med sammensætningen af skolemåltidet.

– Loven siger, at måltidet skal være nærende, og samtidig skal det bidrage

til at give børnene sunde spisevaner og lære dem sociale færdigheder omkring spisesituationen, siger Airi Rintamäki.

Hun oplyser, at der findes et par konkurrerende firmaer til Palmia, men Helsinkis bystyre har kontraktansat det kommunalt ejede cateringfirma Palmia til at varetage opgaven. I kontrakten mellem undervisningsafdelingen og cateringfirmaet er der udspecificerede regler, der fastlægger, hvordan Palmia skal løse opgaven i forhold til madkvalitet, variation, religiøse og etniske hensyn samt hele den logistiske side af opgaven.

Ifølge skoleleder Dennis Valnio er Palmia god til at sørge for sunde og varierede måltider. Men besparelser på Helsinkis cateringbudget de seneste par år har begrænset Palmias udfoldelsesmuligheder. Tidligere var der to eller tre menuer dagligt at vælge imellem – i dag er der én menu.

– Vi har mulighed for at klage over madkvaliteten, men hos os sker det højst et par gange årligt, så jeg er stadig meget tilfreds. Jeg kan ganske enkelt ikke forestille mig en skole uden skolemåltidet, siger han. 

Ansvar og økonomi

Cateringkontoret under Undervisningsafdelingen i Helsinki har ansvaret for et dagligt måltid mad til mere end 50.000 elever og studerende på 165 skoler i Helsinki.

Det koster Helsinki Kommune mere end 150 millioner kr. årligt at have en velfungerende skolemadsordning. Tallet inkluderer lønninger. Det svarer til mellem 12 og 15 kr. om dagen pr. elev.

I hele Finland handler det om ca. 900.000 børn, og udgiften er p.t. i runde tal 2,3 milliarder kr. årligt. Beløbet er skattefinansieret.

Kostfaglig i Finland

Hos det kommunale cateringfirma tilberedes maden af ansatte med en tre-årig køkkenuddannelse med skole og praktikophold. Uddannelsen svarer til ernæringsassistentuddannelsen.

Announce

Inspirationskonference

Kvalitetsstyring, dokumentation og kulinarisk kvalitet – et stor-køkkens udfordringer

Tirsdag d. 4. september 2007

kl. 9:00 – 15:00

Uddannelsescentret i Roskilde.

Maglegårdsvej 8

På inspirationskonferencen 2007 lægger vi op til debat og erfaringsudveksling og vi stiller oplægsholderne spørgsmål som: Hvilke krav til dokumentation og akkreditering bliver aktuelle i kommunerne i fremtiden?

Kan Lean frigøre mere tid i hverdagen?

Kan egenkontrol programmet slankes og hvordan kan det give en større kulinarisk kvalitet?

Konferencen arrangeres i et samarbejde mellem Ankerhus seminarium; Videnscenter for fødevarer og sundhed VIFFOS, Kost & Ernæringsforbundet samt Uddannelsescentret i Roskilde

Pris 925 kr. pr. person

Tilmelding til skolen: Over-ass. Birgit Pedersen bip@srts.dk tlf.46346302 eller via skolens hjemmeside på www.ucr.dk/inspirationskonference
Tilmelding senest: 21. august 07



Den gode hverdagsmad

Vi må udvise respekt for hverdagsmaden og give vores børn en ordentlig maddannelse. Og det er afgørende at de, der laver mad, mødes med de, der spiser. Sådan lyder nogle af anbefalingerne fra topmødet om den gode hverdagsmad.

– Det handler jo om hele livet, det her, siger *Katrine Klinken* med et glimt i øjet, da diskussionerne om hverdagsmaden en rum tid har løbet henover de rødtertede duge. Men vi har nu

valgt at begrænse det lidt, tilføjer hun. Så vi diskuterer alene storkøkkenproduktion.

Og det er da også hovedsagen for Kost & Ernæringsforbundet, der sammen med Madeleines inviterer til topmøde om 'den gode hverdagsmad'. Forbundet vil give den offentlige mad et løft. Og sætte et nationalt fokus på hverdagsmaden. Blandt andet ved at sætte tanke og tale i gang hos de madfolk, mediefolk, historikere, designere, embedsmænd med flere, som er inviteret og har ét tilfælles: de har noget på hjerte, når det handler om mad.

En bred debat

– Et måltid er jo alt fra et besøg ved pølsevognen til et kongeligt taffel. Og måltidet er langt. Det strækker sig fra produktionen af råvarer til tallerknerne er vasket op, lyder det fra Jørgen Højmark Jensen, der refererer fra en af topmødets arbejdsgrupper.

Og det udsagn kendetegner meget godt bredden i de seks timers debat, hvor meningene brydes om det gode hverdagsmåltid. En debat, der handler om alt fra etik til politik, sanseoplevelser, maddannelse, tid, rum, økonomi, uddannelse, ansvar med meget mere.

Min smag. 'Det bedste er en sildemad', sagde Ruth på 89 år. Mens Mads på 27 lagde vægt på 'kokkenes' tilstedeværelse i spisesalen. For den unge kræftpatient var det afgørende, at maden var lavet til hende, personligt, med kærlighed. Det viste de personlige beretninger om mødet med den offentlige mad, der indledte topmødet.



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Et godt måltid kræver ansvarlighed

– Når man skal vurdere den gode hverdagsmad, starter vurderingen ved kvaliteten af råvarerne. Hvis kakaoen er lavet af børnearbejdere i Congo, så 'smager' den måske ikke så godt, foreslår *Jørgen Højmark Jensen*.

Men ansvaret rækker videre end til råvarerne.

De, der laver mad, må tage ansvar for måltidet. De spisende skal føle en vis grad af frihed. Der skal være mulighed for at vælge til og fra omkring måltidet. Men måltidet skal

ikke stå totalt åbent, mener topmødedeltagerne.

– Et måltid er en dannelsesproces. Derfor skal køkkenet have en plan for både maden og måltidet. Det kræver holdning. Og en politisk prioritering, siger *Katrine Klinken*.

– Køkkenet skal påtage sig værtskabet for måltidet. De skal være stolte af maden og fortælle om den. Og herigennem drage omsorg for dem, de laver mad til.



Tid til hverdagsmaden

– Der skal være værdighed forbundet med måltidet. Vi må lære børnene maddannelse – frem med *Emma Gad*, foreslår en af grupperne. Når vi spiser må politik og religion lægges på hylden – og vi må koncentrere os om maden.

Og der skal være tid til den. Både til at tilberede den og til at nyde den.

– Men hvad nu, hvis der ikke er tid, lyder det fra 'djevlelsens advokat'.

– Det skal der være. Det er et ufravigeligt krav, lyder det fra gruppen, der peger på, at det er en ledelsesopgave at sørge for, at tiden er der til måltidet. Det gælder såvel derhjemme, som i institutionerne.

Og i institutionerne kræver det samarbejde på tværs af faggrupper og nye ledelsesformer.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Sanserne skal udfordres

– ‘Ernæringsassistenter’, det er da den mest usexede titel, udbryder *Bi Skaarup*.

Desuden tales der altid om ernæringsrigtig og sikker mad, når det handler om offentlig mad. Hvor er alt det sjove?

Gruppen foreslår, at det er slut med at sende ernæringsassistenterne på flere ‘sikkerhedskurser’.

– De skal til Sydfrankrig og opleve de skønne madmarkeder. Sanseligheden skal ind i køkkenerne. Lad os opfordre til, at storkøkkenerne bliver ‘madeksperimentarier’ hvor sanserne bliver stillet på prøve. Ideerne sprudler i gruppen.

Sanseligheden skal ikke alene ind i køkkenregionerne. Den skal også ses af ‘tallerknerne’, pointerer en anden gruppe.

– Alle former og farver skal repræsenteres. De fem smage, flere konsistenser, tilberedninger, ingredienser – stegt, syltet, kogt ... Det er et spørgsmål om forførelse, siger *Helle Brønnum Carlsen*.

Og der suppleres med holdninger til, hvordan de omgivelser, der spises i skal være: rummet skal være en nydelse. Duften skal være god. Og selvsagnet godt!



Politik om offentlig mad

– Folk i køkkenet er dårligt uddannede, har dårlige arbejdstider og dårlig løn – hvad forventer vi? Spørger *Frank Vinge*. Hvis hverdagsmaden skal blive bedre, er der brug for flere ressourcer end der prioriteres til den offentlige mad i øjeblikket. Vi må hive tæppet væk under systemet ...

Lise-Lotte Bjerge nikker bekræftende.

– Vi er utroligt styret af økonomi i storkøkkenerne, endnu værre efter kommunalreformen. Vi har ikke penge til at købe ordentlige råvarer. Vi vil rigtigt gerne alle sammen, siger hun og tilføjer: vi savner politikerne her i dag!

Det betaler sig at investere i måltiderne. Det vil betyde færre udgifter på andre områder: færre syge, friskere ældre, afgør topmødets deltagere. Og hvis politikerne skal fatte det, kan det måske gøres som i København.

– Københavns madhus er et godt eksempel. Én gang om året skal madhuset orientere borgerrepræsentationen om, hvordan det går med institutionsmaden – og den kan derfor ikke undgå at få politisk bevågenhed, siger *Jørgen Højmark Jensen*.



En kasse med kort. I madkassen ligger en række kort, der beskriver værdier ved hverdagsmaden – den skal være velsmagende, nærværende, tryk, vedkommende osv. På topmødet blev værdierne suppleret med deltageres holdninger til 'den gode hverdagsmad'.



Ambassadører for den gode hverdagsmad

Hvordan bringes alle de gode ideer videre?

Køkkenliv spørger deltagerne, hvad de kan tage med sig ud af døren fra topmødet:

– Jeg sporer en velvilje til at løfte hverdagsmaden. Som måske nok bunder i andet end virkeligheden, tilføjer cheføkonoma *Ole Hoffmann*, med et glimt i øjet. Men der er nogen, der vil os det godt. Og det føler jeg mig opløftet over. Det er dejligt, at andre er med på at tale om hverdagsmad.

– Det er jo en meget politisk snak, vi

har gang i, mener *Christian Hovmand*, Københavns Madhus. Men den giver god indsigt i, hvad der er i gang rundt omkring. Og hvordan holdningen er til den offentlige mad.

Nu skal visionerne omsættes. Og det er nok sværere. Men der er gode potentialer.

– Jeg ved måske ikke lige, hvordan jeg kan bruge dagen i dag, erkender *Karen Mukupa*. Men jeg kan bringe tankerne videre – til alle de kantineer jeg spiser i som musiker, til min mand, som er kok, til mine venner,

når jeg laver mad til dem. Jeg føler mig godt rustet som ambassadør for den gode hverdagsmad!

Også madhåndværkerne var tilfredse med dagen:

– Sådan en dag som i dag giver ekstra blod på tanden. Det husker vi, når trådene strammer i kommunen, og vi er ved at give op. Men det kunne have været godt, hvis, der havde været nogle beslutningstagere til stede i dag, siger *Lise-Lotte Bjerge* og *Trine Hammering*.

Flere mails og et nyt magasin

Som medlem af Kost & Ernæringsforbundet vil du fremover få mulighed for at læse nyheder på din computer om de emner, der interesserer dig. Og til næste forår sender forbundet et nyt kostfagligt magasin på gaden. Til gengæld vil du modtage færre fagblade.

På mødet i maj vedtog hovedbestyrelsen at skære i mængden af fagblade, så der fra 2008 udkommer 12 numre af Køkkenliv om året. Det kan mærkes så småt allerede efter sommeren, hvor Køkkenliv 13 og 14 slås sammen til ét blad, der udkommer den 6. september. Det samme gælder nummer 17 og 18, der udkommer den 8. november.

Kostfagligt magasin

I stedet vil forbundet sende et kostfagligt magasin på gaden fire gange om året fra foråret.

Magasinet skal handle om alt vedrørende mad og ernæring – og det skal kunne læses af alle, der beskæftiger sig med mad.

Ideen er at samle nyheder om mad, smag og ernæringsvidenskab i et og samme blad. Og bladet forventes derfor også at vække interesse hos andre 'madfolk' end forbundets egne medlemmer.

Interesserede vil kunne abonnere på magasinet.

Nyhedsmails

Til januar får du mulighed for gratis at abonnere på nyhedsmails fra forbundet.

Det kræver blot at du afleverer din mailadresse og vælger, hvilken type af de nyheder, du bliver tilbudt, du har lyst til at modtage. Måske skal du også beslutte, hvor ofte du vil have nyheder i din mailbox.

Køkkenvejen

Køkkenvejen som i dag sendes til ledere og tillidsrepræsentanter vil også blive sendt som et elektronisk nyhedsbrev fra november i år. 📧



TEGNING: STINNE JENSEN

Regionsformænd og kontorer

Region Hovedstaden

Alice Linning, Frederikssund
47 31 59 90,
linning@mail.tele.dk

Region Sjælland

Rikke Kristensen, Nykøbing F
54 43 92 52
rik@ceus.dk

Region Syddanmark

Ulla Rosenfeldt, Kværndrup
21 93 91 02
ullarosenfeldt@vip.cybercity.dk

Region Midtjylland

Jette Søndergaard Nielsen, Sabro
20 44 23 84
jnielsen@webspeed.dk

Regionskontor:

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

Region Nordjylland

Marian Aagaard Jensen, Asaa
29 66 74 45
marian-regionnord@mail.dk

Regionskontor:

Sofiendsalsvej 3, 9200 Aalborg
98 18 16 56

Færøerne

Bente Else Kjær, Hoyrik
(00298) 31 63 58
bente.kjaer@hotmail.com
Landsjukrahusid, (00298) 30 45 00

Regionskontor:

Jakup Stova, J. Patursons Gøra 24, F0 100 Torshavn
(00298) 21 90 41

Grønland

Birgitte Nathanielsen, Nuuk
(00299) 32 47 42
niels.birgitte@greennett.gl,
(00299) 26 65 33

Velkommen til Region Hovedstaden

Den nye enhed, Region Hovedstaden, er en enestående chance for at revurdere de eksisterende rutiner og tænke nyt. Målet er ikke et kludetæppe af gamle måder at gøre tingene på. Vi skal sammen have mod, vilje og overskud til at tænke nyt. Ny struktur skaber også muligheden for at flere beslutninger træffes tættere på medlemmerne.

Den 24. april blev der afholdt regionsgeneralforsamling i Region Hovedstaden. Her blev der valgt en regionsbestyrelse og flere af de øvrige deltagere tilkendegav, at de gerne vil deltage i et udvalgsarbejde i din region.

Der er eksempelvis behov for et udvalgsarbejde omkring såvel efteruddannelse som kostfaglige aktiviteter: alle skal vide, at mad har betydning for sundhed og forebyggelse. Det gælder de faglige grupper, vi arbejder sammen med, og det gælder politikerne.

Alle skal have den bedste mad. At kunne sammensætte det rigtige måltid kræver, at vi hele tiden udvikler vores viden om madens betydning. Og det er afgørende med relevante og gode tilbud om efteruddannelse for at matche det fremtidige arbejdsmarked.

Vi skal også have fokus på at fastholde forbundets medbestemmelse ude på arbejdspladserne. Derfor er et udvalgsarbejde omkring tillids- og sikkerhedsrepræsentanter også vigtigt.

Har du lyst til at arbejde med disse emner, så meld dig!
Regionsformand, Alice Linning



Aktive elevpladser

Der er behov for flere aktive elevpladser.

I Region Hovedstaden er der 583 arbejdspladser indenfor vores arbejdsfelt og en del mangler allerede nu faglært arbejdskraft.

Lige i øjeblikket er der 15 personer, som er ved at afslutte et forløb på Teknisk skole Hamlet i Hillerød. De har brug for en uddannelsesaftale inden den 30. juni 2007 – her har jeg brug for jeres hjælp til at få dem i gang med uddannelsen til ernæringsassistent. Har du en eller flere elevpladser? Så giv mig et ring en af de nærmeste dage.

Jeg ser frem til sammen med jer at udvikle de fremtidige pejlemærker omkring mad, synlighed og fagligt fællesskab.

Alice Linning





FOTO: LARS LINDSKOV

Slut med ældremaden

Det er slut med at lave mad til kommunens hjemmeboende ældre i køkkenet på Fredericia Sygehus.

I september 2005 vandt køkkenet ellers licitationen på maden til 250 ældre. Og køkkenet har da også en treårig kontrakt med kommunen, men den kan kommunen ikke længere overholde.

Nye regler i forbindelse med kommunalreformen siger nemlig, at der ikke må samarbejdes om maden på tværs af kommune og region. Det har sygehuskøkkenet netop fået bekræftet fra Indenrigsministeriet.

Personalet i sygehuskøkkenet er bekymret for at miste arbejdspladser. Det er ikke kun maden til de ældre, den nye aftale går ud over. Men også den mad, som køkkenet laver til café, bofællesskaber og et par kommunale institutioner.

Den nye sundhedslov åbner imidlertid mulighed for, at samarbejdet kan fortsætte, hvis parterne opretter et interessentselskab.

– Mulighederne for os i fremtiden er et interessentselskab. Begrænsningerne ligger i, at det kræver politisk velvilje fra Fredericia Kommune og Region Syddanmark samt opbakning fra sygehusledelsen og service- og logistikchefer, skriver Birthe Hansen i Fredericia Dagblad. Vi håber det bedste, og frygter det værste. 🍷

Danmarks bedste plejehjem ligger i Sjørup

“I Sjørup er der liv på plejehjemmet”, skrev BT for et par uger siden.

Og det er der, blandt andet fordi plejehjemmet er blevet kåret som ‘Danmarks bedste plejehjem’.

I marts udskrev BT i samarbejde med socialministeriet en konkurrence om det bedste plejehjem. Alle – også Køkkenlivs læsere – blev opfordret til at byde ind med et særligt fint sted, som de kender. Og rigtigt mange har taget udfordringen op. 700 steder er blevet anbefalet til titlen.

Ved kåringen af Sjørup Ældrecenter lagde dommerne blandt andet vægt på, at beboerne har mulighed for at være med i aktiviteterne. De deltager f.eks. i den daglige madlavning og kan også gå med i haven, hvis de har lyst.

De fem plejehjem, der var nomineret, har én ting til fælles, skriver BT, nemlig et stærkt værdigrundlag, en dygtig ledelse – og medarbejdere for hvem ‘arbejdet ikke er en sur pligt, men en vigtig mission’.

De øvrige nominerede var Margrethe Hjemmet i Roskilde, Lotte på Frederiksberg, Boller Slot Plejehjem i Horsens og Provstegårdshjemmet i Odense. 🍷

**POST****PP** DANMARKMaskinel magasinpost
ID-nr. 42063

21 Topmøde om den gode hverdagsmad

Kost & Ernæringsforbundet samlede gode folk med noget på hjerte for at diskutere, hvad der gør hverdagsmaden god. De mange ideer er samlet i en madkasse.

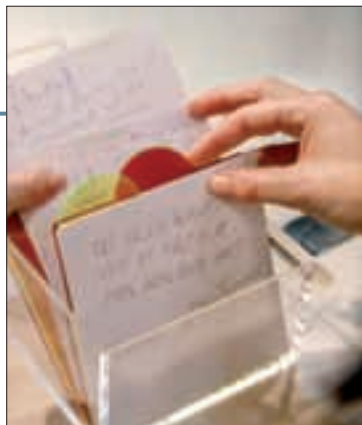


FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

6 Når ordene driller

Som ordblind har man problemer med at læse. Ernæringsassistent Janni Carlsen har oplevet mange nederlag, fordi ingen tog hånd om hendes ordblindhed.

16 Personalet spiser af patienternes mad

Er maden et frynsegode eller er det ren og skær rapseri, når personalet spiser med? Læs hvad sygehusledelserne mener.

12 Som økonoma må du ikke stå stille

Job om dagen og studie om aftenen. Det kan være et sejt forløb, men det er nødvendigt, hvis man skal honorere kravene som leder, mener Marianne Lange.

20 Gratis skolemad til alle i Finland

Der er gratis mad til alle og det er godt. For det påvirker undervisningen, hvis børnene ikke har fået mad, siger de finske lærere.

28 Flere mails og et nyt magasin

Til januar kan forbundets medlemmer få nyheder sendt pr. mail.

Afsender: PJS Portoservice
Hjulmagervej 13, 9490 Pandrup

Al henvendelse til:
Kost & Ernæringsforbundet
Nørre Voldgade 90, 1358 København K
Tlf 33 41 46 60, Fax 33 41 46 70
redaktion@kost.dk

Fagblad for kost- og ernæringsfaglige
Udgivet af Kost & Ernæringsforbundet
85. årgang

Redaktion: Redaktør Mette Jensen, journalist
Susanne Zehngraff og journalist Bo Simonsen
Ansvarshavende redaktør: Ghita Parry
Layout: Torben Wilhelmsen/PM1245

Næste nummer udkommer: 28. juni (nr. 11)
Næste frist for indlæg: 18. juli (nr. 12)

Prisliste for annoncer kan fås på 33 41 46 75.

ISSN 0901-4691
Oplag: 9.600

Medlem af Dansk Fagpresse
Tryk: Laursen-Grafisk

Afleveret til postvæsenet den 4. juni.