

KØKKENLIV

KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET

Hverdagsmad i verdensklasse

Forbundet har inviteret gæster på dejlig, dansk hverdagsmad i Zaragoza. Stemningen er god både i restauranten og køkkenet, men det er en udfordring at tegne og fortælle om maden, som det var planen. **Fra hverdagsmad til verdensmad, side 4-11**

Færre hænder i Ikast-Brande

Det var ikke sjovt at være dem, der blev hængt ud for at lave landets dyreste ældremad. Så derfor har køkkenet sænket både prisen og antallet af medarbejdere. Og starter forfra. **Ny start, side 12**



Giv værktøjskassen et kvalitetstjek



Kvalitetsreformen sætter fokus på offentlige ledere. Kravene bliver større, men der er også tilbud om nye værktøjer i form af lederuddannelse.

Kommunalreformen har længe været en realitet, og mad- og måltidsorganisationen har ændret sig voldsomt i mange kommuner. Det er ikke blevet lettere at være leder i det offentlige! Du stilles overfor nye krav om både faglig, strategisk og personalemæssig ledelse, og du vil mærke, at det bliver stadig sværere at lukke køkkendøren og passe sig selv.

Kvalitetsreformen, som er en del af kommunalreformen, skal fremme kvaliteten i den offentlige sektor. Et af midlerne er at stille krav til offentlige ledere. De skal udvikle attraktive arbejdspladser, der kan tiltrække kvalificeret arbejdskraft. Kvalitetsreformen stiller ligefrem krav om, at alle ledere skal 'måles og vejes' – i aftalen står, at lederne skal evalueres mindst hvert tredje år. Så vi kan være forvisset om, at vi ikke får lov at hvile på laurbærrene. Og det skal vi heller ikke.

Jeg ser reformen som en mulighed for, som leder, at skaffe sig nye kompetencer. Alle ledere har ret til lederuddannelse. Og der er afsat penge til formålet.

Så kik i jeres værktøjskasse: mangler I redskaber, eller trænger knivene til at blive slebet?

Det er vigtigt, at lederne i Kost & Ernæringsforbundet er rustet til fremtidens udfordringer. Og det bliver uden tvivl en udfordring at fastholde og udvikle kvaliteten i den offentlige madservice.

En lederuddannelse på niveau med den, som andre offentlige ledere tilbydes, kan ruste jer til god dialog med lederkolleger f.eks. i Sundhedskartellet, samarbejdspartnerne, politikerne og ikke mindst medarbejderne. God ledelse og målrettet kommunikation er forudsætningen for indflydelse. Og indflydelse er en forudsætning for at stå stærkt som fag. Og forbund.

Kvalitetsreformen stiller store krav, men åbner også for større frihed til ledelse. Du har til gengæld pligt til at skaffe dig de kvalifikationer, du har brug for.

► Forbundet har sammen med Den Kommunale Lederuddannelse skræddersyet en diplomuddannelse. Læs mere på hjemmesiden.



FORSIDEFOTO: ARKIV, EXPO

Langt hjemmefra. 100 medlemmer kaster sig med ildhu over Den gode hverdagsmad i Zaragoza. Det er en udfordring at få restauranten til at køre. Og alle kommer hjem med en uforglemmelig oplevelse.

FOTO: CHILL



Nye uddannelser og efteruddannelser

I takt med den øgede interesse for mad og sundhed etableres der nye uddannelser, der skal forbedre madkvaliteten såvel i fødevarerindustrien som i den offentlige madservice.

På Københavns Universitet er der etableret en uddannelse, der bevæger sig i krydsfeltet mellem gastronomi og sundhed. Kandidaterne uddannes til at vejlede industri, kantiner, restauranter og offentlige køkkener i at producere fødevarer, der er både lækre og sunde.

Århus Universitet tilbyder også nye fødevareruddannelser som dog snarere er målrettet industri og landbrug. Målet er at forbedre fødevarerens kvalitet ved at fokusere på klima, natur, jord- og husdyrbrug, skriver det jordbrugsvidenskabelige institut, der tilbyder uddannelserne. 🍷

► www.life.ku.dk

Send en madpakke

Ældresagen opfordrer politikerne til at sende en 'nødhjælpsspakke' til de fattigste pensionister. Baggrunden er de stigende fødevarerpriser, der også har bragt de kommunale madpriser op i et tårnhøjt leje i nogle kommuner.

Uanset om årsagen er politik eller stigende fødevarerpriser, så er ældremaden i gennemsnit blevet 33 procent dyrere. Den gennemsnitlige madpris er steget fra 2.200 kr. i 2000 til 2.960 kr. om måneden i 2008. Det viser statistik fra Ældresagen.

– Med en gennemsnitlig prisstigning på 17,7 procent i samfundet i øvrigt, svarer det altså til, at ældremaden er steget næsten dobbelt så meget som de øvrige priser, siger Jens Højgaard, souschef i Ældresagen, til Ritzau.

De nye kommunale nøgletal viser desuden stor prisforskel fra kommune til kommune – op til 20.000 kr. om året fra den billigste til den dyreste kommune.

Det er umuligt at se, hvad der ligger bag prisstigningerne og de kommunale forskelle. Og det er i øvrigt tvivlsomt, om tallene er umiddelbart sammenlignelige. 🍷

Køkkenliv ser på 'køkkenets tal' i et kommende nummer.

Fra hverdagsmad til verdens



FOTO: ARKIV, EXPO



Der serveres frikadeller med stuvet spidskål sammen med bæredygtig energi i den danske pavillon på verdensudstillingen. Konceptet for restauranten er 'Den gode hverdagsmad', men det er svært at forklare de spanske gæster.

Hola, Hi, Hej, Ciao ...

Alle slags turister bydes velkommen til Zaragoza.

'Fuglen', højhastighedstoget mellem Barcelona og Madrid, er landet på stationen. Det samme er Køkkenlivs udsendte. Og endelig er der fokus på verdensudstillingen Expo 2008, som vi hører så forsvindende lidt om herhjemme.

En ny by

Udenfor stationen i 'den nye ende' af Zaragoza i provinsen Aragon i Spanien breder verdensudstillingen sig. Siden 2000 har byen været i gang med forberedelserne, og det forstås: der er bygget et hav af boliger, omfartsveje, broer – over floden Ebro, der snor sig gennem byen – foruden alle udstillingsbygningerne selvfølgelig. Her er det udstillingens tema 'vand', der har sat rammer for arkitekturen og givet bygningerne form som dråber, iskrystaller, hav og regn.

Ring i vandet

Det er en lise at træde ind i den kølige, danske pavillon fra de 38 graders stegende varme, der netop nu plager byen. Det nyder gæsterne tydeligvis. Nogle har slået sig ned på bænken, som løber langs væggen i pavillonen. Andre dukker ud og ind – og slår knolten – på de fem store cylindre, der hænger ned fra loftet. I den ene blæser vestenvinden, i den anden drypper regnen, en handler om udnyttelser af solens energi og en om at forvandle affald til brændsel.

Temaet er 'ringe i vandet' – om udnyttelse af danske naturressourcer til bæredygtige energi.

Den gode hverdagsmad

Udstillingens femte og sidste cylinder byder gæsterne på 'Den gode hverdagsmad'.

På kortet står dansk smørrebrød – med kartofler, roastbeef, rygeost eller æg – frikadeller med spidskål og kartofler, fiskefilet med kartofler og salat. Trifli eller koldskål. Kaffe og kage.

Gæsterne slår sig ned ved den halvcirkelformede disk, hvor de fleste bestillinger kan klares. Men skal der varm mad på bordet, skal køkkenet have besked. Så serveres den kort tid efter. Enkel og veltilberedt. Helt efter konceptet.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ Øv, dårlige varer

Birthe Mikkelsen, der netop nu er leder af restauranten, kommer ind i pavillonen og ligner en mild tordensky.

– Du må vist hellere komme og se, siger hun.

Ude i baglokalet står en stor papkasse, med noget underligt papfyld. Det hele er godt fedtet. Og kassen lugter råddent.

– Det er koldskål fra Thiese. Men den er lige til at kassere. Den har været alt for længe undervejs, konstaterer hun.

Det sker bare alt for ofte. Forleden måtte jeg kassere hele sendingen af kød. Det er ikke alene ærgerligt, når noget går til spilde – både for os og for leverandørerne, vi skal også ud at finde erstatninger for de varer, vi ikke kan bruge. Og det er ikke let, for det er ikke alle lokale butikker, der er godkendt til at levere til Expo, tilføjer hun.

Fra ro til travlhed

Det er hen på eftermiddagen, og der er fredeligt i restauranten. Vi sætter os ud i personalestuen, så *Birthe Mikkelsen* kan fortælle om arbejdet i pavillonen.

Kort tid efter står *Gitte Ranke Falkesgaard*, der til dagligt arbejder på Bytoften Kollektivcenter i Tjørring, i døren. Stemningen i restauranten er vendt. Der er pludselig mange gæster og susende travlt.



FOTO: ARKIV, EXPO

– Nu bestiller de både menuer og smørrebrød, udbryder hun. Men vi mangler æg. Ja, øh..., de er altså ikke blevet kogt i formiddags, siger hun appellerende ...

Birthe Mikkelsen rejser sig for at koge æg. Og når hun nu er i køkkenet, er der vist også et par andre 'løse ender'.

Blandt andet må hun redde *Katrine*, der er løbet tør for fiskefiletter og frikadellefars. Det skal hentes på lageret, som ligger i pæn afstand fra køkkenet.

– Ja, det er ikke sjovt at glemme en citron, ler hun, da hun kommer tilbage.

Toppen af menuerne

Katrine, der hedder Godtfredsen til efternavn og netop er blevet færdig som ernæringsassistent, ser sammenbidt ud. Hun er alene om køkkenvagten og må koncentrere sig for at få alle menuerne sendt af sted: frikadeller med stuvet spidskål og nye kartofler.

Fiskefiletter med remoulade og salat.

– Det smitter. Når gæsterne ser, hvad de andre spiser, vil de have det samme, melder *Gitte Ranke Falkesgaard* glad ude fra serveringscirklen, hvor menubestillingerne mod sædvane strømmer ind. 17 på godt en time!

– Normalt sælges der måske 13 på en god lørdag, forklarer *Birthe Mikkelsen*.

Ros gør godt

Gitte Ranke Falkesgaard stikker atter hovedet ind gennem serveringshullet.

– De siger, at maden smager helt vildt godt, siger hun og afleverer en stabel brugte tallerkner.

Bemærkningen udløser straks et stort smil hos *Katrine Godtfredsen*.

– Yes! Det er det hele værd, siger hun og ånder lettet op. Det, og når gæsterne kommer igen. Det er den største ros, for der er jo så mange andre steder, de kan spise.



– Var det mig, der havde stået alene i køkkenet, ville jeg ikke have klaret det, erkender Gitte Ranke Falkesgaard, da den værste travlhed er overstået.

Og det er der ikke noget mærkeligt i, understreger Birthe Mikkelsen.

– De færreste ernæringsassistenter er vant til a la carte bestillinger.

Og de færreste er vant til så tæt kontakt med gæsterne.

– Det er en stor udfordring for mange! Men det er også med til at gøre det til en uforglemmelig oplevelse. Gitte Ranke Falkesgaard tager udfordringen med jysk besindighed. Hun vender sig mod nye gæster i restauranten og får endnu en bestilling –

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Verdensudstillingen i Zaragoza kaldes også Expo 08. Erhvervs- og Byggestyrelsen står for det danske bidrag. Kost & Ernæringsforbundet driver restauranten i den danske pavillon.

Restaurant Relationship: navnet på restauranten. Navnet refererer til konceptet 'Den gode hverdagsmad' – hvor der lægges vægt på, at der er kontakt mellem den, der laver maden og den, der spiser.

Den gode hverdagsmad: læs om konceptet på www.kost.dk eller i Køkkenliv nr. 2, 2008.

Serveringscirklen: disken i restauranten består af to halvcirkler, hvor den ene er især er til gæster, der vælger menuer eller måltider, der varer lidt længere, end det tager at drikke en kop kaffe.

Træningslejr: alle kostfaglige, der arbejder i restauranten har været på tre træningslejre herhjemme, hvor de er trænet i 'Den gode hverdagsmad' – både i at lave maden og at snakke med gæsterne.

Læs Køkkenliv nr. 6, 2008.

Pixibøger: til hver af de 16 menuer, der serveres i restauranten i løbet af de tre måneder, udstillingen varer, er der lavet en lille bog, der viser, hvordan menuen er sammensat. Se Køkkenliv nr. 6, 2008.

Bloggen: på hjemmesiden kan du læse korte indlæg fra alle kostfaglige, der arbejder i Restaurant Relationship.

▷ www.kost.dk

▷ www.dengodehverdagsmad.dk

▷ www.expo08.dk

Alle udfordringerne

→ på spansk. De færreste taler engelsk. Men de kan da pege på menukortet! Og så lykkes det endnu engang med kaffe og trifli.


Den pædagogiske udfordring

Sprogbarriererne og det faktum, at langt de fleste kommer for at læse kagen med kolde drikkevarer, kaffe og kage – frem for menuer, har også betydet, at pixibøgerne, der tegner og fortæller om den gode hverdagsmad, for det meste må blive bag disken.

Den gode mad og stemningen i restauranten må tale for sig selv.

– Set i bakspejlet var det meget ambitiøst at ville formidle et pædagogisk koncept for den danske hverdagsmad her i restauranten, mener *Noa Grønlykke Møllerup*. Han er guide i den danske pavillon, taler glimrende spansk og assisterer gerne, når en i restauranten har udset sig gæster, der skal høre om hverdagsmaden.

Små ringe i vandet

Lige nu sidder et spansk par og bladrer i hver sin lille bog, der viser billeder af den menu, de skal sætte til livs om lidt. Da maden kommer, stikker de pixibogen i tasken. Så verden er ikke længere helt uvidende om hverdagsmaden i danske institutioner. 

Vi er godt rustet til at fortælle om Den gode hverdagsmad, når vi kommer hjem. Det er jo pludselig let, når det kan foregå på dansk, mener leder af restauranten, Birthe Mikkelsen.

Birthe Mikkelsen træder ud på den lille balkon over serveringscirklen.

– Herfra har jeg et godt overblik. Så kan jeg se, om der ser ud, som der skal ifølge konceptet, siger hun. Hun skyn-der sig at tilføje, at hun ikke bruger balkonen som 'kontrolltårn'.

– Vi har et fælles mål, det er konceptet, der er en rød tråd, vi skal følge, og det gør jeg meget ud af. Det er hele omdrejningspunktet for vores virke her. Og det, vi har øvet os i på de træningslejre, vi har været på i foråret.

Konceptet handler om restaurantens udseende, om stemningen, maden, anretningen, serveringen – og ikke mindst – samtalen med gæsterne.

Alt det første er der styr på. Det sidste er en udfordring.

– Det er en udfordring at formidle ideen om 'Den gode hverdagsmad'. Det er uvant for flere at have så tæt kontakt til gæsterne, men træningen har været en god hjælp. Det er svært at nå den store pædagogiske udredning, når der er travlt i restauranten. Og så er der sprogbarrierer. De fleste gæster taler kun spansk! Men alle gør deres

bedste – og så er det godt at have pixibøgerne med menuerne, som gæsterne kan bladre i, mener hun.

Der er udfordringer nok

Kontakten til gæsterne er ikke den eneste udfordring. I køkkenet er det råvarerne, eller de udeblevne råvarer, der kalder på kreative løsninger.

– Der er for mange fejllieferinger. Og det er surt. Som mælken her, siger *Birthe Mikkelsen*. Den må højst være 48 timer undervejs. Men er den det, så kan vi ikke bruge den. Aftalen skulle hedde 24 timer i stedet.

– Vi ved ikke, hvor varerne strander, men vi har en ide om, at de får lov at stå for længe i en bil, inden de kommer på fjernlageret udenfor Zaragoza!

De bliver pakket af leverandørerne hjemme og leveret til et transportfirma, som sørger for transport med kølebil hertil. I Zaragoza bliver de sat af på et fjernlager – det samme sted, hvor jeg handler et par gange om ugen. Derefter fragtes de til lageret her på Expo. Når de ringer, gælder det om at hente varerne i en fart, så det, der skal på køl, kan komme det så hurtigt som muligt.

– Efter at have fået kød, hvor temperaturen var for høj, har jeg ændret på egenkontrol. Nu måler jeg varernes temperatur, inden jeg tager dem med fra lageret. Så kan vi dokumentere, hvis der er noget galt ved leveringen.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



FOTO: ARKIV, EXPO

Søgang. Glassene med den runde bund vækker undren hos de spanske gæster og udenlandske turister, der besøger 'cirklen' for at få en pause fra det pulserende Expo-liv.

→ Varer gennem kontrollen

Birthe Mikkelsen mener, at ideen med danske råvarer i restauranten er god.

– Vi kender smagen og vil gerne kunne servere netop den smag. Til gengæld er det meget sårbart, erkender hun.

– Når vi mangler varer, må jeg ud og købe ind lokalt. Men det er ikke alle butikker, der er akkrediteret til at levere til Expo. Så det giver noget besvær. Når vi skal have varerne ind på området, bliver alt endevendt, og bilerne bliver gennemlyst.

Køkkenet får også jævnlige besøg af den spanske fødevarekontrol. Og vi ser også ofte kontrollen fra 'Expoen'.

– Vi gør, hvad vi kan, for at leve op til reglerne. Næsten da, siger Birthe Mikkelsen.

Feks. skal vi skylle alle grøntsager i klorvand. Men det nægter vi altså. Vi har forsøgt at forklare, at det er forbudt i Danmark. Det argument køber de selvfølgelig ikke. Men vi skyller i flaskevand i stedet, siger Birthe Mikkelsen og peger på de store vanddunke, der fylder op i lagerrummet.

Gryden skal holdes i kog

Ressourcerne på verdensudstillingen er godt givet ud, mener Birthe Mikkelsen.

– Ingen er vel i tvivl om, at det økonomisk er en stor post for forbundet. Men jeg er sikker på, at det, at vi er med her, kan være med til at sætte



fokus på faget på en anden måde end hidtil.

Jeg er overbevist om, at alle, der er med, har en god oplevelse, som de vil tage med hjem – og give videre. Det sidste er selvfølgelig rigtig vigtigt, hvis det skal virke. Men pludselig bliver det jo let at fortælle om den gode hverdagsmad – når det kan foregå på dansk, driller hun.

Hun understreger, at det selvfølgelig kræver mod og sejhed hos den enkelte, interesse fra arbejdspladserne og sidst, men ikke mindst: fortsat opbakning fra forbundet.

– Netop fordi kurserne har haft som mål at forberede os til den her store begivenhed, er det lykkedes at få engagerede medlemmer med, mener hun.


Leder med gentagelser

Birthe Mikkelsen, der er serviceleder på lokalcenter Viby-Rosenvang i

Århus, havde egentlig regnet med, at hun skulle til Zaragoza for at lave mad. Men endte altså med at stå med lederjobbet i seks uger.

– Lederjobbet adskiller sig på mange områder ikke så meget fra det derhjemme, mener Birthe Mikkelsen. Det vigtigste er at få oparbejdet en god teamånd, så alle tager fat – og har lyst til at guide hinanden. Der er brug for god kommunikation.

Det, der er anderledes, det er de mange gentagelser. Jeg hører mig selv sige det samme igen og igen. Men det er naturligt, for der er hele tiden nye, der skal sættes ind i, hvordan det hele fungerer.

– Skulle der blive en anden gang, siger Birthe Mikkelsen, så ville jeg meget anbefale at stille krav om, at alle var her i mindst to uger! Det ville skabe mere overblik og ro for den enkelte. 

God kommunikation er alfa og omega!

Der er travlt, er du stresset?

– Nej, jeg bliver ikke stresset, forsikrer Katrine, der er nyuddannet ernæringsassistent. Jeg har bare brug for at koncentrere mig fuldstændigt om menuerne, hvis det skal lykkes. Der skal ikke være gæster, der venter på maden, tilføjer hun og ved, at det gik skævt en enkelt gang undervejs.

– Jeg fik bestilling på flere menuer på en gang. Men jeg fik ikke at vide, at fisken skulle serveres samtidig med to frikadellemenuer. Så familien kom ikke til at spise sammen. Det må ikke ske. God kommunikation er alfa og omega, siger hun.

Når Katrine klarer de mange bestillinger uden stress, så er det, fordi hun er vant til at arbejde på restaurant.

– Jeg har arbejdet som tjener, og jeg kender det 'bonryk' der er i restau-

rantkøkkenet. Jeg er også vant til at forklare køkkenet, hvilke retter der skal følges ad, tilføjer hun.


Men jeg kan godt forstå, det er stressende, hvis man er vant til at gøre al maden klar til klokken 12.

– Men vi hjælper hinanden undervejs. Og vi har det fint med hinanden i sidste ende, understreger hun.

Katrine Godtfredsen har tilbragt alle øvrige vagter i serveringscirklen og startede fuld af optimisme: hun glædede sig til at fortælle alle gæster om den gode hverdagsmad.

– Efter de første dage, var jeg helt vildt frustreret. For det kunne jo ikke lade sig gøre. Så måtte jeg moderere mine ambitioner og har besluttet, at jeg mindst én gang på hver vagt skal forklare konceptet. Og det gør jeg. Jeg elsker at møde folk, der udstråler, at



de holder af det, de laver. Den stemning vil jeg gerne give videre, tilføjer hun. 

Det optimistiske koncept

– Jeg er spændt! siger *Gitte Ranke Falkesgaard*, der har taget opstilling i cirklen sammen med Kristiane Bertelsen.

– Vi har været alene fra morgenstunden. Og vi har kun været hernede en halv dag! Når man har været her en dag eller to, så er man vist allerede 'gammel', siger hun med et skævt smil og antyder, at der er for lidt information og oplæring.

– Men vi ta'r det, som det kommer. Der er jo ikke andet for end at klø på!

Hvad har bragt dig til Zaragoza?

– Jamen, det har faktisk min chef.

Jeg arbejder på Bytoften Kollektivcenter i Tjørring, og chefen tilbød både Kristiane og mig at tage til Zaragoza. Det, synes jeg da, var en udfordring, som jeg ikke kunne sige nej til.


– Der er gået tre træningslejre forud for rejsen. Den første var forvirrende, men sidste gang var det bare rigtig, rigtig godt! Siden har jeg læst på bloggen, at alle har det godt hernede. Så jeg har glædet mig.

– Det er som at få en ny arbejdsplads – nye kolleger, nye opgaver. Overvældende!

Og så er der konceptet. Det er jo

sådan, det burde være. God, frisklavet og lækker mad. Men vi ved jo godt, at det ikke er muligt, sukker Gitte.

– Jeg tror, at *alle* ernæringsassistenter gerne ville lave frisklavet mad. Men langt de fleste laver jo kølemad. Det smager ok, helt bestemt. Men det er ikke det samme. Maden bliver så ens, siger hun.

– Hos os er vi heldige, fordi vi har en café, hvor vi har kontakt til brugerne. Så er der da lidt af det, som konceptet går ud på. Men det er et optimistisk koncept, fastholder hun. 

Ny start til Ikast-Brande

Det var ikke sjovt at være dem, der producerede Danmarks dyreste ældremad. Medarbejderne i Ikast-Brande Kommune tog derfor udfordringen op og vandt en EU-licitation som de bedste – og billigste. Prisen var ca. 30 heltidsstillinger.



FOTO: KISEN MØLLER HANSEN

Døgnforplejning: 116 kr. Udbringning: 63 kr. for stor hovedret og bilet. Ikast-Brande Kommune i Midtjylland havde indtil for nylig den tvivlsomme ære af at tilbyde Danmarks dyreste madordning.

Der skulle spares og ikke gives tilskud til ældremaden. Det mente politikerne i den midtjyske kommune, der er sammensat af Ikast, Brande og Nørre Snede. Ikast og Nørre Snede havde før sammenlægningen i 2007 hovedsageligt leveret varmholdt mad, mens Brande bød på kølemad til både hjemmeboende og plejecentre.

Protesterne og utilfredsheden med den dyre mad voksede i omfang og styrke i løbet af foråret 2007, ikke mindst i de områder, hvor brugerne havde været vant til, at kommunen ydede tilskud. For Brandes vedkommende var der reelt tale om en prisstigning på 50 procent.

Mange hjemmeboende reagerede ved at reducere deres bestillinger eller framelde sig madordningen til skade for økonomien – og formentlig også brugernes sundhed.

Analyser jer selv

Noget måtte gøres, og meget belejligt satte byrådet på samme tid en effektiviseringsproces i gang for alle områder af den kommunale forvaltning og service.

– På køkkenområdet fik vi lov at analysere vores egen indsats og

komme med forslag til, hvordan den kunne løses mest effektivt i forhold til det vedtagne serviceniveau. Vi fornemmede klart, at vi var nødt til at gøre noget drastisk, for politikernes mål var først og fremmest at få produktionsprisen bragt ned. Vi måtte bringe os selv på banen og ikke være bange for at foreslå nedskæringer, hvis vi ville have indflydelse, fortæller *Randi Moshage*, der frem til sammenlægningen var ledende økonomi i Brandes produktionskøkken, Brandlundparken og nu er leder af det samlede køkkenområde i Ikast-Brande.

To faktorer faldt umiddelbart i øjnene: Produktionsformen og antallet af produktionskøkkener. Den daglige produktion af varm mad i Ikast og Nørre Snede var mandskabstung, og der blev produceret i seks køkkener spredt over kommunen.

– Vi endte med at foreslå, at der fremover skulle produceres i to køkkener, og at formen skulle være kølemad. Det indebar, at vi samtidig foreslog at reducere personalestaben voldsomt. Det kunne vi godt blive enige om. Vi havde haft en rigtig god tone under processen, og der er blevet ydet en kæmpe indsats af alle, der deltog, fortæller *Randi Moshage*.

Takkede for oplægget med et udbud

Tanken om kølemad var oprindelig uspiselig for de dele af kommunen,

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



Det sker i Ikast-Brande

Kommunen afvikler madproduktionen i køkkenerne Østervang i Klovborg, Bavnehøj i Nørre Snede, Dybdalsparken i Engesvang og Kærmindeparken i Bording.

Fra 1. januar 2009 skal Frisenborgparken i Ikast producere kølevakuummad til udbringning samt skolemad. Brandlundparken i Brande skal producere døgnforplejning til centre med den varme del leveret som kølemad og desuden stå for bagning og mad til arrangementer og gæster.

Der investeres 5,5 mio. kr. i ombygning og nyt udstyr. I overgangsperioden frem til nytår har mange af de ledige stillinger været besat med vikarer.

I samme periode skal det nye kølemadskoncept implementeres på kommunens 10 plejecentre.

→ der havde været vant til frisklavede varme måltider. Men ved en blindsmagning, der blev foretaget i 2006 blev kølemaden vurderet som bedst i forhold til frost- og varmholdt mad. Det ændrede politikere og ældreråds syn på den sag.

Køkkengruppens forslag byggede videre på den oprindelige Brande-model: hjemmeboende skulle have køle-vakuumretter bragt ud én gang ugentligt, mens centrene skulle have kølemad leveret i bulk tre gange om ugen af hensyn til logistik og fleksibilitet.

Kommunens forvaltning og byråds-politikerne roste køkkengruppen for at have leveret et godt og gennearbejdet materiale med mange gode ideer. Og valgte så efterfølgende at sende opgaven i udbud.

På det tidspunkt rumsterede socialminister Eva Kjer Hansen med planer om at indføre tvungne udbud af madordninger i den sociale servicelov – planer som foreløbig ikke er blevet til noget. Derimod er der lovkrav om, at 25 procent af en kommunes serviceopgaver skal i udbud. Det blev byrådets vigtigste bevæggrund for at indhente tilbud på Ikast-Brandes madservice med virkning fra 1. januar 2009. Da opgaven oversteg 1,5 mio. kroners grænsen, skulle der holdes en EU-licitation. Køkkenerne fik selv lov at byde, og de fik indflydelse på udbudsmaterialet



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

– For ikke at blive grebet i en fodfejl, der kunne have diskvalificeret os, måtte vi holde skarp afstand mellem udbuds- og tilbudsopgaven. Der blev nedsat en styringsgruppe, og vi valgte en leder og en tillidsrepræsentant fra køkkenerne til at deltage i udarbejdelsen af udbudsmaterialet, siger Randi Moshage.

Tillidsrepræsentanter lavede udbudsmateriale

Valget af tillidsrepræsentanten gav sig selv, for ernæringsassistent *Winnie Hansen* er den eneste tr'er for Kost & Ernæringsforbundet i Ikast-Brande Kommune. Hun arbejder i Frisenborgparken i Ikast, som senere sammen med Brandlundparken blev udpeget som de to fremtidige produktionskøkkener.

– Det skulle gå stærkt, men jeg synes vi fik lavet et reelt oplæg, som både

private og kommunale tilbudsgivere kunne forholde sig til. Vi havde et godt grundlag i form af det materiale, som køkkenerne forinden havde udarbejdet. Desuden fik vi en ekstern konsulent at støtte os til. Kommunen havde indskærpet os, at kvalitet skulle vægte omtrent lige så meget som pris. Begge dele talte 45-55 procent ifølge oplægget. Det var altså ikke afgjort, at dem med det billigste bud ville få opgaven, fortæller Winnie Hansen.

Det viste sig dog, at det billigste bud også var det, som kommunens ledelse troede mest på. Kommunens eget bud var 100.000 kr. billigere end nabokommunens, Herning Madservice, og næsten 10 mio. billigere end Det Danske Madhus A/S, som var eneste private byder.

Sejren var ventet

Hvordan kunne køkkenerne i Ikast-

Tak selv. Kommunens forvaltning og byrådspolitikerne roste køkkengruppen for at have leveret et godt og gennearbejdet materiale med mange gode ideer. Og valgte så efterfølgende at sende opgaven i udbud.



Spareprojektet vandt. Vi ville gerne have bevaret madduften i de små køkkener, og da det ikke kunne lade sig gøre, havde vi foretrukket, at det hele blev samlet i et nyt stort køkken, men det var der ikke råd til, siger **Winnie Hansen**.

Brande kunne besejre en dreven privat køkkenaktør så klart? Tillidsrepræsentanten er ikke overrasket over, at hun og kollegerne fik opgaven:

– Vi fejrede det som en sejr, men jeg var på intet tidspunkt i tvivl om, at vi kunne gøre det. Udover at vi var de billigste, har kvaliteten har også spillet ind. Politikerne har vidst, hvad de fik ved at lade os beholde opgaven, mener Winnie Hansen.

Samme opfattelse har lederen af køkkenområdet.

– Overordnet vil jeg sige, at vi har givet det helt rigtige bud efter at have vendt alle sten. Vi har trukket på juridisk og køkkenfaglig ekspertise fra vores konsulent, som har været BDO Kommunernes Revision, understreger Randi Moshage.

Langt færre hænder

Ikast-Brandes køkkenområde påtager sig fra nytår at løse opgaven for et beløb på ca. 15,2 mio. kr. Personalestaben reduceres fra 53 fuldtidsstillinger til ca. 22.

Har medarbejderne solgt sig for billigt?

– Nej. Vi vidste, at der skulle ske store ændringer og at vi ville blive færre. Vi ville gerne have bevaret madduften i de små køkkener, og da det ikke kunne lade sig gøre, havde vi foretrukket, at det hele blev samlet i et nyt stort køkken, men det var der ikke råd til. Mange medarbejdere har søgt væk i løbet af den periode, hvor vi har arbejdet med planerne, og vores leder mener nu, at det ikke bliver nødven-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



→ digt at afskedige nogen, siger tillidsrepræsentant *Winnie Hansen*.

Nulstillet organisation

Et tilbud om at levere skolemad er blevet positivt modtaget af 12 ud af 13 folkeskoler i kommunen. Den ordning skal økonomisk kunne hvile i sig selv, men den vil give ekstra beskæftigelse. Randi Moshage ser store perspektiver for Ikast-Brandes køkkenområde:

– 1. januar 2009 vil vi sikkert kunne konstatere, at vi ikke er en eneste medarbejder for meget. Måske skal vi endda ud at søge folk. Det spændende er, at vi opbygger en fuldstændig nulstillet organisation med en helt ny produktions- og leveringsform. Vi får udstukket en ramme, som vi selv skal fylde ud. Grundlæggende bliver vi en produktionsenhed og ikke som tidligere en del af et serviceapparat. Der bliver sammenhæng mellem ydelse og pris, og vi vil kunne byde ind på nye opgaver, forudser Randi Moshage.

Og hvad skal brugerne betale for maden i fremtiden?

Taksterne er ikke fastlagt endnu, men i tilbuddet fra kommunens køkkener er der budgetteret med en døgnforplejning til 96 kr., mens en stor hovedret og bired skal koste 48,50 kr. inkl. udbringning. Ikast-Brande Kommune vil således ikke længere være den dyreste.

Det endelige ord i den sag er imidlertid byrådets, som fastlægger bru-



FOTO: KISSEN MØLLER HANSEN

gerprisen efter et budgetseminar i september. Formanden for Sundheds- og omsorgsudvalget, *Frank Heide-mann Sørensen* (S), siger:

– Jeg er overbevist om, at brugerprisen i køkkenets tilbud vil holde. Der er næppe økonomi til at yde yderligere tilskud, og omvendt kan vi ikke tillade os sætte prisen op, for så vil vi jo tjene på ordningen. Med de besparelser i køkkener og udbringning, der er en følge af overgangen til kølemad, vil vi kunne tilbyde vores pensionister mad, der er 20 kr. billigere pr. dag i forhold til nu. Uden anden form for kommunalt tilskud, end at vi tilfører plejen arbejdskraft, der svarer til 10 mandeår som følge af, at centrene fremover skal håndtere kølemaden. 🍽️

Mad på ny. Vi opbygger en fuldstændig nulstillet organisation med en helt ny produktions- og leveringsform. Vi får udstukket en ramme, som vi selv skal fylde ud. Grundlæggende bliver vi en produktionsenhed og ikke som tidligere en del af et serviceapparat. Der bliver sammenhæng mellem ydelse og pris, og vi vil kunne byde ind på nye opgaver, forudser **Randi Moshage** (tv).

På besøg i eventyrkøkkenet

**Man kan gøre så meget med dej!
Og det gør de i Eventyrkøkkenet
– et projekt for indlagte børn på
Skejby Sygehus.**

Bordet bugner af bøtter, poser, flasker og urtepotter. Pinjekerner, akaciehonning, kokosmasse, frisk salvie, basilikum, nødder, chokolade, vanillestænger og spejdersnus.

Laura går forsigtigt til værks. Ælter sin dejklump og lader den glide fra hånd til hånd.

– Jeg vil gerne snakke lidt om sanser. Kender du lidt til det på forhånd, spørger Heidi Kragh-Sørensen med et stort smil.

14-årige Laura nikker, men lytter alligevel intenst, mens Heidi Kragh-Sørensen fortæller om duften af nybagt brød, der kan sælge et hus, hvis man er strategisk nok til at bage, når der kommer købere på besøg. Om lyden af mad, der betyder så meget, når vi spiser noget, der skal være sprødt. Om den fantastiske smagsans. Og om nydelsen ved at røre ved råvarerne – som nu dejen.

Rod og larm – med duft og smag

– Prøv at dufte til sådan en basilikum her, siger Heidi Kragh-Sørensen og rækker planten frem mod Laura.

– Uhmhhh, lyder det fra pigen, inden Heidi Kragh-Sørensen trækker den tilbage og nulrer et par blade,





FOTO: CLAUDS HAAGENSEN

så duften nærmest eksploderer i køkkenet.

– Ja, jeg ved ikke lige, hvad der sker med sådan en basilikum og dens følsomhed, når man nulrer den. Måske siger den “Hey – lad være med at forstyrre mig!” I hvert fald går den helt amok, konstaterer Heidi Kragh-Sørensen og stiller planten tilbage på bordet.

Laura har fået blod på tanden og går i gang med at støde rosmarin og hvidløg i en morter, så olie og duftstoffer vælter ud.

– Du må gerne larme. På et sygehus er der altid så rent og pænt. Men ikke herude hos os. Her *roder* og *larmer* vi, siger Heidi Kragh-Sørensen opmuntrende, og Laura går mere dristigt til værks med støderen.

Dej med potentiale

– Jeg bruger snakken om sanserne til at åbne op for børn og voksne

undren for at skabe opmærksomhed om nuet, forklarer Heidi Kragh-Sørensen, der er pædagog og har skrevet bacheloropgave om pædagogisk madværksted – og desuden har mange års erfaring som madhåndværker.

Siden maj 2007 har hun på skift besøgt to forskellige børneafdelinger på Skejby Sygehus med sit – og firmaet Unisans – eventyrkøkken. Et projekt, der er kommet på benene takket være penge fra fonde. Og et projekt, der tilbyder børnene et frirum midt i hospitaliseringen, hvor det for en stund er sanselighed, hygge og selvbestemmelse, der står på dagsordenen.

– Det hedder Eventyrkøkkenet, fordi det er eventyrligt dejligt at være med til. Og fordi der bliver bagt så mange spændende brød med overraskelser indeni, forklarer Heidi Kragh-Sørensen.

Ved projektets start fortalte hun

Et frirum. Du må gerne larme og rode, her behøver ikke være pænt, siger Heidi Kragh Sørensen. Hun får de små patienter til at koncentrere sig om de mange dufte og smage, så de glemmer sygdommen for en stund.

eventyr under bagningen – men da det ikke fangede børnenes interesse i samme grad som selve bageriet, blev eventyret skrinlagt. Til gengæld er dejen og de spændende ingredienser blevet et fast element.

– Med dejen kan man gøre så meget. Nogen har foreslået, at vi skulle lave hele retter, men nej! Med dej er der mulighed for alt det gode: fordybelse, egne kreationer, det eksperimenterede og selvbestemmelsen. Og det er vigtigt i en sygehusverden, hvor børnene selvfølgelig er underlagt en hel masse ting. Eventyrkøkkenet er deres frirum. Her har de ret til at bestemme, forklarer Heidi Kragh-Sørensen med eftertryk.

I dag er det afdeling A1, der har besøg hele eftermiddagen. Her indlægges børn med neurologiske sygdomme, sjældne sygdomme, trivselsproblemer og psykosociale problemer.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

→ Det lystfyldte køkken

I køkkenet kommer 10-årige Frida ind af døren. Hun er kortvarigt på visit på afdeling A3, men har fået at vide, at Eventyrkøkkenet er på A1 – og nu vil hun gerne være med. Hun sætter sig ved bordet, parkerer dropstativet bag sig og afslører hurtigt med sin foretagsomhed, at hun har været med i Eventyrkøkkenet før.

Charlotte Stenbjerg, der er hospitalspædagog, sætter sig ved siden af Frida og spørger efter kageruller.

Heidi Kragh-Sørensen leder forgæves, mens Frida resolut snupper støderen fra den største morter og bruger den som rulle. Carl på 7 støder til selskabet sammen med sin mor og en gæst. Han forholder sig i første omgang meget observerende til foretagendet, men da Frida farver en bolle blå med Heidi Kragh-Sørensens medbragte madfarve, bider han på og går i gang med et lignende projekt. Frida laver et brød med kanel, nødder og ost. Her er ingen censur, højst et godt råd.

– Jeg har smagt pizza med spejdersnus. Det er ikke det værste, jeg har smagt – men nok heller ikke det bedste, konstaterer Heidi Kragh-Sørensen grinende, mens hun åbner et af de lange plasticrør med spejdersnus.

Frida er straks med på ideen og drysser det brune støv udover sit brød.

– Måske skulle du lave nogle små boller med de blandede ting, Frida. For jeg kan huske sidste gang, hvor der



FOTO: CLAUS HAAGENSEN

var sådan nogle vilde blandinger, da var der ingen, der kunne li' dem, siger Heidi Kragh-Sørensen.

Hele tiden er hun opmærksom på den gode og legende stemning.

– Det skal være lystbetonet. Her er ingen tvang. Vi har en glædelig tilgang til maden – og vi må gerne lege med den. Hvis de får kraft og livslyst af at være i køkkenet, så er målet nået.

Mærkbart – men ikke målbart

Det sundhedsfaglige personale er begejstret for projektet.

Eventyrkøkkenet har flere funktioner, mener Lone Fredensborg, der er afdelingssygeplejerske på A1. Først og fremmest er det en spændende og hyggelig aktivitet for børnene. Men et besøg i Eventyrkøkkenet kan også være en del af behandlingstilbuddet f.eks. til børn med dårlig trivsel eller spiseforstyrrelser.

– De leger med mad og sanser i

Eventyrkøkkenet – og det kan få nysgerrigheden efter at spise på gled. Og vi ser børn, der pludselig interesserer sig for mad.

– Dertil kommer, at nogle af de børn, det er svært at komme ind på livet af, åbner lidt op – og så er det med at fange den lille åbning, forklarer Lone Fredensborg.

Derfor tilstræbes det, at afdelingens pædagog deltager i Eventyrkøkkenet – og når et 'trivselsbarn' kaldes ind på hospitalet, sigtes der efter onsdage, hvor Heidi Kragh-Sørensen er på besøg.

Privat behandling i det offentlige

Projektet er udsprunget af et privat initiativ, men det volder ikke problemer på det offentlige hospital. Her er private donationer en del af hverdagen i 2008 på børneafdelingen.

Når projektet løber tør for penge til sommer, håber Lone Fredensborg på,

Det virker. Der leges med mad og sanser i eventyrkøkkenet. Og erfaringen viser, at det vækker nysgerrigheden efter at spise. Men det kan ikke bevises.



at det kan fortsætte ved hjælp af nye fondsmidler. Selvom det rummer et behandlingsmæssigt aspekt, vil det ikke blive finansieret af sygehuset, mener hun.

– Man vil sikkert aldrig kunne måle det som behandling. Det handler jo meget om fornemmelser. Og man kan aldrig vide, om det barn, der første gang puttede mad i munden i køkke-

net, alligevel ville have gjort det er par timer senere, siger hun.

Dokumentation eller ej: i køkkenet stråler Carl som en lille sol, mens han kigger på sin kuglerunde, blåsorte bolle på bagepladen.

– Skal den ikke snart i ovnen, spørger han Heidi Kragh-Sørensen, der er travlt beskæftiget med at tage plader ud med duftende bagværk. Noget med

krydderurter, boller med farver, brød med alverdens ting, små snegle med nødder og smør og Heidis eget brød-til-slikmunde med kokosmasse, flormelis og chokolade.

– Jo. Glæder du dig? spørger Heidi Kragh-Sørensen.

– Mmmmmmm, lyder det bekræftende fra den lille dreng. 🍷

En erfaring rigere

Centralkøkkenet og Ernæringsenheden på Rigshospitalet satte i fællesskab mellemmåltiderne på hjul. Målet var at øge plejepersonalets viden om små måltider til syge. Men det havde ingen effekt, erkender køkkenchef og overlæge, der gerne vil dele den erfaring med andre.

– I køkkenverdenen er der ikke så stor tradition for at dele viden, men vi synes, det er vigtigt, at brede vores erfaringer ud, så andre kan lære af det, vi har gjort ikke og behøver at gøre det samme.

Sådan forklarer køkkenchef i Centralkøkkenet på Rigshospitalet, *Anne Lis Olsen*, hvorfor hun gerne vil fortælle om et projekt, som ikke havde den effekt, hun og de øvrige projektdeltagere havde håbet på.

Mad i patienternes maver

Historien starter med en bakke med to slags kage, chokolade, nødder og snackgulerødder. Lyder det lækkert? Det var meningen, for indholdet på bakken var omdrejningspunktet, da Centralkøkkenet sammen med Ernæringsenheden satte gang i en kampagne for at markedsføre udvalget af mellemmåltider til patienter i ernæringsmæssig risiko.



Målet var at give plejepersonalet, som bestiller maden i køkkenet, mere viden om energitæt mad til denne gruppe af patienter. Det skulle få deres øjne op for de muligheder, køkkenet byder på – og i sidste ende få dem til at bestille flere mellemmåltider til patienterne.

– Kampagnen var et led i et landsdækkende projekt om patienter i ernæringsrisiko, fortæller *Anne Lis Olsen*.

Ingen effekt i bestillingerne

Med plakater, særlige dækkeservietter og badges med budskabet 'spis mellem måltiderne' – og ikke mindst et ugelangt 'road show' på 45 afdelinger med 71 afsnit – gjorde kostkonsulenterne en stor indsats for at sælge varen. Og interessen på afdelingerne var også fin – der var kontakt med 500 ansatte fra plejen i løbet af kampagneugen.

– Desværre kunne vi stort set ikke måle nogen effekt i form af øgede



bestillinger på mellemmåltider bagefter. Men vi håber selvfølgelig, at kampagnen har haft betydning for nogle mere 'bløde' værdier, f.eks. at den har skabt en bedre kontakt mellem køkkenet og plejen, siger *Anne Lis Olsen*.

– Men vi ved det ikke, for det har vi ikke målt på. Det, vi har målt på, er, om kampagnen havde effekt i form af øgede bestillinger. Og det er vigtigt, for det er første gang nogensinde, at nogen har gennemført et road show og bagefter målt, om det havde en effekt, påpeger overlæge *Jens Rikardt Andersen* fra Ernæringsenheden.

Det var hans ide at måle på effekten, for 'det ville enhver privat virksomhed jo gøre', som han udtrykker det.

– Hvis ikke man måler på sine resultater, bliver man jo bare ved med at gøre det, man plejer, selvom man ikke ved, om det virker. Og så kommer man aldrig videre, konstaterer han.

Ikke det store løft

Målingerne blev gennemført ugen

Spis mellem måltiderne



Urokelig. Vidensniveauet hos plejen er stort set uændret fra 2006 til i dag. Så det er på tide at gøre noget andet, mener **Jens Rikardt Andersen**. Men hvad?

før road showet fandt sted, ugen efter samt to måneder senere for at måle en eventuel langtidseffekt. Resultatet var ikke opløftende: bestillingen af mellemmåltider steg med knap seks procent i ugen efter. To måneder senere var tallet faldet til 4,3 procent. For kageanretningerne var stigningen blot på to procent.

En efterfølgende spørgeskemaundersøgelse afslører, at heller ikke i forhold til plejens viden om køkkenets tilbud, ernæringsindholdet i maden osv. har projektet haft den store effekt. Sammenlignet med en tilsva-

rende undersøgelse i 2006 er vidensniveauet stort set det samme nu som dengang.

Vigtigt at dele viden

Hverken Jens Rikardt Andersen eller Anne Lis Olsen er kede af at erkende, at kampagnen ikke lykkedes. For det er mindst lige så meget værd, at de nu har nye erfaringer, som andre kan få gavn af.

– Der er to pointer. Den ene er, at de patienter, vi skal have fat i, er de rigtigt syge, blandt andet kræftpatienterne. Det er dem, som har mistet appetitten og er i ernæringsrisiko. De udgør cirka en tredjedel af vores indlagte, og vi ved fra plejepersonalet, at disse patienter ikke vil have maden, fordi de har mistet lysten til at spise – og at plejepersonalet ikke ved, hvad de skal stille op, for de har ikke de pædagogiske værktøjer til at nøde dem, siger Jens Rikardt Andersen.

– Den anden pointe er, at man i sådan en kampagne er nødt til at forpligte ledelsen på afdelingerne, så de kan medvirke til at udbrede og fastholde budskabet over for plejepersonalet. Vi mødte jo en fin interesse for projektet på afdelingerne, men det flyttede ikke noget, fordi vi ikke fik fat i alle dem, som ikke frivilligt kommer hen til vognen med mellemmåltiderne, konstaterer han.

– Men jeg er sikker på, at hvis køkkens tilbud var bedre kendt ude på

afdelingerne, vil det gavne, supplerer Anne Lis Olsen.

Skød med spredhagl

Hvad så nu – har I andre ideer til, hvad I vil gøre?

– Vi er enige om, at når vi næste gang går ud med et budskab, så skal det være klart og enkelt. Vi skød med spredhagl denne gang, og det duer ikke. Desuden skal vi forpligte afdelingerne til at deltage på en anden måde, siger Anne Lis Olsen.

Jens Rikardt Andersen hævder mere til, at man må tænke helt om:

– Jeg mener, det er tid til at gøre op med road show konceptet, som mange hospitaler bruger til at markedsføre bestemte produkter på afdelingerne. I hvert fald vil jeg opfordre dem til at måle effekten af det – som vi har gjort. Vi kan jo se, at det generelle vidensniveau hos plejen stort set er uændret fra 2006 til i dag. Så måske tiden er inde til at gøre noget helt andet. Vi har brugt 200 mandetimer på projektet – det svarer vel til ca. 40.000 kr. i løn. Spørgsmålet er, hvad vi ellers kunne have gjort for de penge, siger Jens Rikardt Andersen og opfordrer andre hospitaler til at komme med deres erfaringer:

– Vi er ikke det eneste hospital, som var med i projektet. Men vi har ikke hørt om erfaringerne fra et eneste af de andre. Der ligger helt sikkert viden, andre kunne have gavn af.

Nye medarbejdere på vej

Nye uddannelser og nye medarbejdergrupper kan komme køkkener med mangel på arbejdskraft til undsætning. På afdelingerne kan de stå for kontakten til brugerne og forbedre brugernes ernæringsmæssige status, forudser forbundets formand.

En række erhvervsuddannelser, heriblandt ernæringsassistentuddannelsen, er blevet trindelt. Det betyder, at det nu er muligt at afbryde uddannelsen efter et år og seks måneder, afslutte med en prøve og kalde sig ernæringshjælper.

Den korte uddannelse opfylder et ønske fra undervisningsministeriet om at give en uddannelsesmulighed til de mange unge, der i dag ikke får en uddannelse. Men den kan samtidig afhjælpe problemet med mangel på arbejdskraft i køkkenerne.

Der er samtidig udsigt til en to-årig erhversakademiuddannelse, som vil kvalificere ernæringsassistenterne til lederjob.

Kost & Ernæringsforbundets formand opfordrer køkkenerne til at tage

godt i mod de nye medarbejdergrupper og tænke dem ind i de kommunale og regionale mad- og måltidsorganisationer.

Slut med underernæring af småtspisende

Ernæringshjælperen er uddannet i køkkenet. Det betyder, at hun kender køkkenets tilbud, og sammen med sin viden om ernæring gør det hende kvalificeret til at sammensætte og servere mad, der svarer til brugernes ernæringsmæssige behov.

– Ernæringshjælperen kan ansættes i produktionskøkkenet og stå for de mere rutineprægede opgaver. Men netop i kraft af sin viden om mad og ernæring kan hun også påtage sig rollen som måltidsvært på afdelingerne både i primærsektoren og på hospitalerne, vurderer formand for Kost & Ernæringsforbundet *Ghita Parry*.

– Som måltidsvært vil ernæringshjælperen være bindeled mellem køkkenet, plejen og de ældre eller patienterne. Og ved at have en tæt, daglig kontakt både til køkkenet og brugerne kan hun være med til at skabe en god stemning omkring måltidet. Erfaringerne viser, at det vil få brugerne til at spise mere. Hun kan via sin viden om ernæring og køkkenets tilbud sam-

mensætte måltider, der svarer til den enkeltes behov. Og ved at have tæt kontakt til f.eks. småtspisende kan hun skærpe appetitten, hvor det er nødvendigt. Hun kan med andre ord give brugerne den opmærksomhed omkring måltiderne, som plejepersonalet ikke har tid til, mener Ghita Parry, der også peger på, at bedre kontakt mellem køkkenet og afdelingen kan minimere madspildet.

Flere hænder i køkkenet

Den korte uddannelse er et tilbud til dem, der ikke lige nu prioriterer at fuldføre en ernæringsassistentuddannelse. Det forventes, at den vil mindske frafaldet på uddannelsen, og den kan derfor være med til at sikre køkkenerne den nødvendige arbejdskraft i fremtiden.

Der er tilmed chance for hurtigt at få ernæringshjælper ud i køkkenerne, forudser *Gerda K. Thomassen*, der er uddannelseskonsulent i Kost & Ernæringsforbundet.

– Uddannelsen tilbydes fra august i år. Men da det er muligt at tilbyde nogle af de elever, der tidligere er faldet fra ernæringsassistentuddannelsen, en realkompetencevurdering, vil der sandsynligvis være nogle, som blot skal bestå den afsluttende prøve



Ernæringshjælper

Ernæringsassistentuddannelsen, der er 3-årig, er nu blevet trindelt. Det betyder, at man kan afslutte uddannelsen med en prøve efter 1 år og 6 md. – og kalde sig ernæringshjælper.

for at blive ernæringshjælpere – så vil de være klar allerede om kort tid.

Nye ledere eller mellemledere

Fra næste sommer bliver det muligt ikke alene at forkorte, men også at forlænge sin ernæringsassistentuddannelse. Planen er at tilbyde en to-årig erhvervsakademiuddannelse til ernæringsteknolog.


Videreuddannelsen vil forsyne ernæringsassistenterne med mere viden om især ledelse og økonomi, og ernæringsteknologen vil derfor være kvalificeret til at lede små og mellem-



Ernæringsteknolog

Et nyt speciale på procesteknologuddannelsen (nu: erhvervsakademiuddannelsen) vil på 2 år videreuddanne ernæringsassistenter til ernæringsteknologer. Uddannelsen forventes tilbudt fra august 2009.

store køkkener – eller indgå som mellemleder i større køkkener.
– Siden nedlæggelse af køkkenleder-

uddannelse har der manglet en uddannelse, der kvalificerer til ledelse af små og mellemstore køkkener. Forbundet har gennem flere år arbejdet hårdt på at få en overbygning i stand, så vi ser frem til, at ernæringsteknologuddannelsen bliver en realitet, siger Ghita Parry. 

Læs mere om uddannelserne på hjemmesiden eller kontakt uddannelseskonsulent Gerda K. Thomassen: gkt@kost.dk
► www.kost.dk/uddannelse

FTF-A er a-kasse for

Kost & Ernæringsforbundet

Meld dig ind på www.ftf-a.dk

FTF·A En af de absolut billigste a-kasser



Skou Petersen
**LYNGBY
METODEN AS**

Tonne Kjærsvvej 20,
Postboks 720
DK-7000 Fredericia

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

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

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

Brugt storkøkkeninventar købes og sælges



Konflikt på godt og ondt

Efter 8 ugers konflikt er det tid for tilbageblik. At være en arbejdsplads, der er udtaget til konflikt, har både været en udfordring, men også en meget stor belastning. Vi har, som nogle af de få medlemmer, kæmpet en kamp på alle medlemmers vegne.

Her på Regionshospitalet i Randers har vi haft mange gode oplevelser i forsøget på at gøre opmærksom på vores sag. Vores to tillidsrepræsentanter har investeret rigtig mange kræfter i deres arbejde og været til enorm støtte og hjælp for os øvrige medlemmer. Og når vi var ved at miste gejsten, havde de altid forslag til nye initiativer.

Vi var udtaget til en konflikt, som vi støtter fuldt ud. Men de udtagne medlemmer rammes urimeligt hårdt, idet de bliver frataget retten til at holde ferie med deres familier. Derfor valgte vores to tillidsrepræsentanter at spille åbent og ærligt ud fra starten i et forsøg på ikke at blive 'straffet', så de valgte at holde ferie uden løn. De stod derudover til rådig-

hed, telefonisk, under deres fravær. Desværre endte konflikten for vores arbejdsplads med, at begge vores tillidsrepræsentanter blev ekskluderet. Vi anerkender ferieloven og vedtægterne i forbindelse med konflikt, men vi synes, eksklusion er en meget hård dom for trofaste og engagerede medlemmer gennem mange år.

Næste overenskomstforhandling er i 2011, så muligheden for at få indsat en klausul i vedtægterne under konflikt, som berettiger konfliktramte til at afholde ferie, såfremt den er købt og betalt inden konfliktens start, var måske noget, forbundet kunne arbejde videre med?

Med venlig hilsen

Produktionsleder Hanne Kjeldgaard

På vegne af medlemmer af Kost & Ernæringsforbundet i køkkenet på Regionshospitalet Randers


Indlægget var sendt til Køkkenliv 7 i juli, men kom ved en fejl ikke med. Redaktionen beklager.

Skolemad i stor stil

Der er håb forude for skoleelever i Ikast-Brande, som ikke tidligere har fået sig en ordentlig frokost midt på skoledagen.

Efter sommerferien har 5.000 skoleelever i kommunen nemlig fået mulighed for at bestille skolemad gennem kommunens madordning 'Optimeal'. Et forsøgsprojekt har vist, at 20-25 procent vil benytte ordningen.

På Optimeals hjemmeside kan børn og forældre bestille – og betale – maden for to uger ad gangen. Kommunen lover, at maden er sund. Det er også helt frisklavet, for den tilberedes dagligt i kommunens ældrecentre.

Der er kun kold mad på menuen, da skolemaden ikke skal erstatte det varme aftenmåltid, skriver Herning Folkeblad. 

► www.optimeal.dk


Slut med pensionistmad fra sygehuset

I løbet af august og september afvikler køkkenet på Fredericia Sygehus mere end halvdelen af sin daglige produktion. De skal ikke længere lave mad til pensionisterne i Fredericia Kommune.

Da amter blev til regioner i 2007, besluttede Indenrigsministeriet, at regioner ikke måtte sælge ydelser til kommuner. Køkkenet på sygehuset, der hører under regionen, må derfor ikke længere levere pensionistmad til Fredericia.

– Det er med vemod, at vi siger farvel til opgaven, siger ledende økonom Anne Lise Betak til Vejle Amts Folkeblad.

Personalet må f.eks. undvære opringningerne fra de ældre, de små søde kort og de håndskrevne beskeder på bestillingslisterne.

– Men der er også fordele, f.eks. skal der fremover kun laves varm mad en gang om dagen, nævner hun. 




Etnisk og spicy i køkkenet

Eva Thorø har skiftet frostmaden ud med frisklavet og stærkt krydret mad.

Efter at have lavet mad til Nr. Rangstrups pensionister i mange år har økonoma Eva Thorø i dag kastet sig over et job som leder af projektet Spice i Haderslev.

Spice er et træningskøkken for kvinder med en anden etnisk baggrund end dansk og støttes blandt andet af Integrationsministeriet.


I køkkenet får kvinderne mulighed for at træne deres færdigheder ud i madlavningens kunst – med henblik på senere at kunne tage job i branchen. En anden drøm er, at Spice kan udvikle sig til et selvstændigt catering-firma, som drives af de kvinder, der arbejder i projektet, skriver Haderslev Ugeavis. 

Hjemmelavet i Gentofte

I centralkøkkenet på Gentofte Hospital har de gjort den erfaring, at de ofte kan gå i front, når det drejer sig om at lave den bedste kvalitet til den billigste pris. Det skriver personalebladet Hospitalet rundt.

– Det er oftest vores egne produkter, der løber af med sejren, når vi laver smagsprøver og sammenligner pris og kvalitet, bekræfter afdelingsøkonoma Trine Mossmann og fortæller, at de derfor selv hakker kød og rører fars.

– Vores slagter tjekker kvaliteten, inden kødet bliver videreforarbejdet. Og vi har udviklet vores egne hjemmelavede produkter og opskrifter, der egner sig til storkøkkendrift, fortæller hun.

I centralkøkkenet arbejdes der med en sommer- og vintermenu med udgangspunkt i årstidens råvarer. Og der er en bredde i menuplanen, så den både appellerer til dem, der ønsker gammeldags retter og dem, der foretrækker en mere let og moderne ret, fremgår det af personalebladet, der også har plukket i menuplanen fra maj: rødvinsbraiseret nakkekam og panna cotta af fløde, vanilje og portvin med hyldeblomstgelé. 

REGIONSFORMÆND & KONTORER

Region Hovedstaden Alice Linning, Kornvænget 205, 3600 Frederikssund, 23 37 86 74, region-hovedstaden@kost.dk

Region Sjælland Rikke Kristensen, Nykøbing F, 23 37 85 07, region-sjaelland@kost.dk

REGIONSKONTOR: Kringelborg Alle 7, 4800 Nykøbing F

Region Syddanmark Ulla Rosenfeldt, Holmegyden 4, 5772 Kværndrup, 21 34 18 76, uro@kost.dk

Region Midtjylland Jette Nielsen, Sabro, 23 37 90 84, jni@kost.dk

REGIONSKONTOR: Mindegade 10 D, 2. sal, 8000 Århus C, 86 18 10 47

Region Nordjylland Marian Aagaard, Asaa, 21 34 20 63, maa@kost.dk

REGIONSKONTOR: Sofiensdalsvej 3, 9200 Aalborg SV, 98 18 16 56

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

REGIONSKONTOR: Jákup Stova, J. Paturssonar Gøta 24, 100 Tórshavn, (00298) 21 90 41

Grønland, Birgitte Nathanielsen, Box 891. 3900 Nuuk, (00299) 32 47 42, niels.birgitte@greenet.gl, (00299) 26 65 33



Kulinarisk Vestjylland

Kost & Ernæringsforbundet stiller op på det kulinariske fødevaremarked på havnen i Ringkøbing den 27. -28. september.

Mød os her, så kan du samtidig besøge stande med udsøgte råvarer af alle slags og ditto forarbejdede varer. Du får chance for at se, dufte – og smage på alle herlighederne.



Region Midt

Indvandrerkvinder i institutionskøkkenet

Vi skal have flere i gang med uddannelserne indenfor vores fagområde, hvis vi vil have en chance for at reducere manglen på arbejdskraft i køkkenerne i fremtiden.

I kombination med en stigende efterspørgsel på 'mad med anden etnisk baggrund – både i ældreplejen, på sygehusene og i daginstitutionerne – udgør det baggrunden for, at vi til oktober sætter gang i et projekt, der giver kvinder med anden etnisk baggrund end dansk mulighed for at forberede sig til et ufaglært job i køkkenet. Eller på at tage en uddannelse som ernæringshjælper eller ernæringsassistent.

Forberedelsen varer 60 uger med teoretisk og praktisk undervisning, intensiv og jobrettet dansk samt praktik på arbejdsstederne.

Det er jobcentrene, der henviser kvinderne til projektet. Og optagelsen sker i samarbejde med erhvervsskolen og en repræsentant for institutionskøkkenerne/Kost & Ernæringsforbundet.

Hvis dit køkken er interesseret i at være praktiksted, inviteres du til informationsmøde 4. november kl.13.30 på Erhvervsskolen Nordsjælland.



► Alice Linning: all@kost.dk eller 23 37 86 74

Læs mere på regionens hjemmeside:
region.kost.dk/hovedstaden

Informationsmøde om OK-08 for ledere og tillidsrepræsentanter

HOVEDSTADEN

tirsdag 9. september

Nordsjællands Konferencecenter, Gydevang 39-41, Allerød

SJÆLLAND

tirsdag 2. september

Ringsted Kongrescenter, Nørretorv

SYDDANMARK

mandag 1. september

Torvehallerne, Kirketorvert 10-16, Vejle

MIDTJYLLAND

onsdag 10. september

Silkeborg Medborgerhus, Søvej 3

NORDJYLLAND

torsdag 4. september

Ålborg Kongrescenter, Europa Plads 4, Ålborg

På mødet, der er målrettet tillidsrepræsentanter og ledere, gennemgår forhandlingsleder Charlotte Knudsen hvilke forbedringer den kommunale og den regionale overenskomst indebærer, og hvilken betydning de har for den enkelte.

Vel mødt

Tidspunkt: kl. 9.00-15.30

Pris: Gratis – kun for medlemmer

Oplysning: Dorte Bjørn, db@kost.dk eller regionsformanden

Tilmelding: Hjemmesiden

Frist: 25. august

12 Ny start til Ikast-Brande

Nu er det slut med at være det dyreste køkken. Ikast-Brande starter helt forfra, men også med færre hænder.



FOTO: KISSEN MÖLLER HANSEN

4 Fra hverdagsmad til verdensmad

Medlemmerne knokler for at servere dansk hverdagsmad i den danske pavillon på verdensudstillingen.

8 Alle udfordringerne værd

Ressourcerne er givet godt ud. Flere vil få øje på faget, mener lederen af restauranten i Zaragoza.

18 På besøg i Eventyrkøkkenet

Her bestemmer børnene, madlavningen er et frirum fra sygdom og sygehus.

22 En erfaring rigere

På Rigshospitalet har køkkenet forsøgt at få plejen til at servere flere små måltider. Men det lykkedes ikke.

24 Nye medarbejdere på vej

De kommende ernæringshjælpere kan arbejde som måltidsværter og være bindeled mellem køkkenet og afdeling.

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
86. årgang

Redaktør: Mette Jensen, journalist
Ansvarshavende redaktør: Ghita Parry
Layout: Torben Wilhelmsen

Næste nummer udkommer: 18. september (nr 9)
Næste frist for indlæg: 27. august (nr 9)

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 18. august.