



økonomaen
16 2003

19. september

Go'morgenmad • Svampe til tiden

Den vilde jagt • Skåret og helet





LEDER

Partnerskaber – men med hvem

Når fødevareministeren vil flytte forskning og indsamling af viden fra Fødevaredirektoratets afdeling for ernæring bliver det vanskeligere for Økonomaforeningen at finde nogen at indgå partnerskaber med.

Fødevareministeren er optaget af at få forskellige institutioner til at indgå partnerskaber om sund mad. Det kan f.eks. være uddannelsesinstitutioner og organisationer, detailhandlen og erhvervslivet – og fagforeningerne. Ministeriet ønsker, de skal arbejde sammen og påtage sig ansvaret for at fremme folkesundheden. Det er en god ide, men desværre hænger fødevareminister Mariann Fisher Boels ønske om flere af disse partnerskaber ikke sammen med udviklingen i Fødevareministeriets eget regi.

For hvem skal Økonomaforeningen indgå partnerskaber med, når ernæringsafdelingen flyttes til fødevareafdelingen?

Hermed forsvinder nemlig samtidig muligheden for et vigtigt partnerskab mellem teori og praksis, mellem forskning og udvikling.

Det har tidligere været ernæringsafdelingens opgave at indsamle erfaringer, forske og studere udviklingstendenserne inden for miljø, arbejdsmiljø og teknologi i storkøkkenerne blandt andet med det mål at fremme madkvaliteten i de offentlige institutioner. Mens fødevareafdelingen tager sig af fødevaresikkerheden og fører kontrol med fødevarevirksomhederne, inklusive storkøkkenerne.

Hvis de to afdelinger bliver til én, hvem skal så sikre, at der forskes og sker en udvikling indenfor storkøkkenområdet. Det er et vigtigt område, og ernæringstilstanden hos borgere, der får mad fra det offentlige, er i høj grad i fokus. Der er et massivt behov for at styrke området. Og det er vigtigt, at det er en offentlig myndighed, der sikrer uvildig forskning, indsamling og formidling af viden og erfaringer. Ikke mindst hvis regeringens målsætning om øget valgfrihed for borgerne og øget liberalisering af offentlige måltider skal gennemføres på et anstændigt kvalitetsniveau.

Kan det snart betale sig

Regeringens forslag om, at man ikke må få supplerende dagpenge, hvis man arbejder 23 timer om ugen eller mere, vil tage lysten til at arbejde på deltid fra mange almindelige lønmodtagere. De vil nemlig få mere ud af at være ledige på fuld tid end at tage et deltidsarbejde og supplere op med dagpenge, skriver FTF-A i en orientering til organisationerne.

Det gælder for en lang række grupper på det offentlige område f.eks. køkkenassistenter, fysioterapeuter og bioanalytikere. Som fuldtidsansatte har de i dag en grundløn, der ligger mellem 17.840 og

18.630 kroner om måneden. Hvis regeringens forslag bliver ført ud i livet, må de fremover klare sig for henholdsvis 11.090 kroner og 11.625 kroner, hvis de tager et deltidsjob på 23 timer om ugen. Hvis de derimod er fuldt ledige, kan de få 13.395 kroner om måneden.

Efter de nuværende regler kan man få supplerende dagpenge, hvis man som fuldtidsforsikret arbejder 29,6 timer om ugen eller derunder. ☕



Mager, magrere og magrest

I 1984 overhalede letmælken sødmælken og blev den mest populære mælketype. Op gennem 90'erne flyttede forbruget sig ikke meget, dog drak vi stadig mindre sødmælk – og tilsvarende mere skummetmælk.

I 2002 kom forskellige minimælk på markedet. Og i dag drikker vi mere skummetmælk end letmælk, ifølge Mejeriforeningens nyhedsbrev Dialog.

Men det kan blive mere magert endnu. For der er netop kommet en ultramager mælk på markedet: Jersey promille skummetmælk, med bare 0,05 procent fedt.

Havregrød – kan blive en vanesag. Ja, faktisk et helt uundværligt morgenritual. Sådan er det for nogle af eleverne på Lynghøjskolen i Roskilde. Også selv om de kan se frem til frokost i skolekantinen allerede halv tolv. I Roskilde er der nemlig skolemad til alle, tykke som tynde.



FORSIDEFOTO: HENRIK FRYDKJÆR



Fisk har kviksølv i enden

Der kan stadig være kviksølv i fisk.

Derfor opfordrer Fødevarerdirektoratet gravide og ammende til »at undgå at spise for meget af bestemte arter«. Formodentlig de fede fiskearter, der ophober kviksølv i fedtvævet.

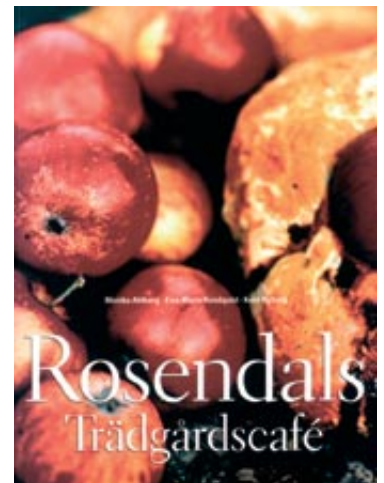
»Men for resten af befolkningen er der ingen fare«, skriver direktoratet på sin hjemmeside, og forklarer det med, at 95 procent af danskerne får under halvdelen af den mængde kviksølv, som FAO og WHO's eksperter har sat som grænse for, hvornår det er farligt. ☕

► www.fdir.dk

Smagen er en kunst

»Som øjenvidne kan jeg ikke lade være med at forundres over, at noget, som stoppes i munden, kan give anledning til så mange livlige samtaler. Stimuleret af smagsoplevelsen diskuterer gæsterne mellem bidderne: opskrifter, ingredienser, hævetider, bagetider mm.

Det er så fascinerende og engagerende, at jeg begynder at ane, at ikke alene bagværket, men også smagen er en stor kunst. En kunst som i hvert fald



ser ud til at kunne berige livet for de fleste. ☕

Oversat fra svensk – fra bogen Rosendahls Trädgårdscafé, af Monika Ahlberg m.fl.



Forandringsvillig	Brugervenlig	On demand	Vindere	Tovholder
Koncept	Visionær	Nytteværdi	Decentral	Arbejdsgruppe
Netværksbaseret	Menneskelige ressourcer	Team	Udfaset	Innovation
Vindermentalitet	Know how	Mission	Face-2-face	Værdibaseret

Der flyver mange fine ord gennem luften. Nogle af dem går igen og igen. Og bliver til de rene floskler.

Det har fået Dagbladet Information til at lancere en dansk udgave af et nyt spil, **Bullshit Bingo**, som man kan muntre sig med på kurser eller konferencer:

Du laver dig en spilleplade med f.eks. ni felter. I hvert felt skriver du et af de mest højtravende og moderigtige ord indenfor dit fag. Det kan f.eks. være: sparringspartner, kompetenceudvikling, kvalitetsoptimering, evalueringsdata osv. Du tager spillepladen med på kursus og krydser af, hver gang oplægsholderen bruger et af dine ord.

Når pladen er fuld – så er det bare bingo!

► fakta.information.dk/bingo/

Økogrøntsager **sundere** end almindelige

Forskere har for første gang nogensinde kunnet dokumentere en forskel på økologiske og konventionelle grøntsager, skriver Fødevarerdirektoratet i en pressemeddelelse.


De økologiske grøntsager har en højere koncentration af flavonoider. Flavonoider er anti-oxidanter, og de har en sundhedsfremmende virkning, da de styrker vores immunforsvar og blandt andet gør os bedre til at forsvare os mod kemiske stoffer.

En forklaring på forskellen mellem økologiske og konventionelle grøntsager kan være, at økologiske landmænd vælger sorter, som er bedre til at forsvare sig mod angreb fra insekter og svampe end de konventionelle sorter.

– Vi kan ikke helt sikkert sige, hvor meget af forklaringen, der ligger i valget af sorter, og hvor meget det betyder, at planterne ikke har været udsat for sprøjtning. Men undersø-

gelsen bekræfter, at de økologiske grøntsager, forbrugerne kan købe i butikkerne, kan have et højere indhold af de muligt sundhedsfremmende stoffer«, siger Lars O. Dragsted, der er en af forskerne bag undersøgelsen.

Undersøgelse er lavet i et samarbejde mellem Institut for Fødevarer sikkerhed og Ernæring, Institut for Human Ernæring og forskningsinstitutionen Risø. Forsøgspersonerne har fået henholdsvis økologisk og ikke økologisk mad på skift i tre uger ad gangen. Og undervejs har man undersøgt kroppens reaktion ved at tage prøver af personernes blod og urin.

Det er første gang, at man har undersøgt virkningen af økologisk mad i et fuldt kontrolleret og blindet studie, skriver Fødevarerdirektoratet. 

SIDEN HEN

Ok med hjemmelavet i børnehaven

Fødevarerdirektoratet har lavet en ny vejledning for køkkener og madlavning i børneinstitutioner.

Mens faste madordninger skal godkendes og kontrolleres af fødevarermyndighederne, gælder der andre regler for lettere madlavning som lejlighedsvis pandekagebagning og smør-selv arrangementer.


Særlige arrangementer som f.eks. fester, børnefødselsdage og kolonier skal heller ikke

godkendes. Det betyder, at forældre gerne må have hjemmebakte boller og kage med til børnene.

Vejledningen beskriver, hvilken slags mad pædagogerne må lave sammen med børnene, og hvilken mad børnene må have med hjemmefra som fællesmad.

– Der er foretaget en afvejning mellem hygiejne og hensynet til ikke at bureaukratisere børnenes og pædagogernes

hverdag unødigt, siger kontorchef Esben Egede Rasmussen, Fødevarerdirektoratet. Selvfølgelig skal forældrene kunne medbringe en fødselsdagsskage, men etablering af en madordning forudsætter godkendelse fra fødevareregionen.

Vejledningen omfatter daginstitutioner for børn, skolefritidsordninger og klubber. 

► www.altomkost.dk

Mad om bord

Selv den skrappeste sømand kan blive ked af det, hvis maden er kedelig igen og igen.

Det har fået Navigatør til at bringe et tema om mad og trivsel. Og at dømmе efter de interviews, der er i bladet, er det småt med herlighederne om bord:

»Det er sjældent, at kokken smutter i land og supplerer med friske spændende varer fra det lokale marked.« og »Alt for mange skibe får en færdigpakket proviantpakke med om bord hjemmefra.«

»Med de mange udenlandske kokke, der ikke har lært at lave den mad, vi gerne vil spise, er der ikke mange udfordringer i måltiderne.« Og er det ikke udenlandske kokke, men unggokke, der er problemet, for de har ingen

uddannelse – hverken i madlavning, sikkerhed eller fødevarerhygiejne.

Selvom maden ser god ud, er hygiejnen i kabyssen ofte dårlig, fortæller sømændene. Og det får en af dem til at overveje, »om det i virkeligheden burde være økonomaer og ikke kokke, der laver vores mad. De er uddannede til at lave god, nærende kost.«

Bestyrelsesmedlem i Dansk Navigatørforening, Bent Boye Hansen, ser dog snarere frustrationerne over maden som et udtryk for store problemer med det psykiske arbejdsmiljø ... »Det skal jo gå ud over et eller andet. Det er også den fandens mad. Nu er det kylling igen..., som han siger«.

Bønner og bulgur på Riget

Først i august havde Rigshospitalet debut på et nyt menukort.

Det betyder, at de mange patienter, der ikke spiser traditionel dansk mad, nu kan få opfyldt deres behov for f.eks. arabisk, asiatisk eller afrikansk mad. Ligesom patienter, der blot har lyst til at udfordre deres smagsløg, kan vælge menuer, hvor ingefær, chili og hvidløg spiller en væsentlig rolle.

Anne-Lis Olsen, der er køkkenchef på Rigshospitalet, lægger vægt på, at det er vigtigt, at folk har lyst til at spise, mens de er indlagt, så der skal være mad for enhver smag.

Hun forventer samtidig, at de nye retter kan begrænse trafikken af mad hjemmefra. Det gør det nemlig svært for plejepersonalet at vide, om patienterne får, hvad de har



Ikke karry ... og vi skal ikke være for nærige med hvidløgene, siger Anne-Lis Olsen.

brug for, siger hun til Jyllandsposten.

En del af køkkenpersonalet i Rigshospitalets køkken har en anden etnisk baggrund end dansk, og de har hjulpet med at udvikle menuerne, så de rent faktisk smager 'etnisk'

– Og smagspanelet har lært os, at vi ikke skal være for nærige med hvidløgene, advarer Anne-Lis Olsen.

SIDEN HEN





En verden af viden

Åhh, nej. Ikke nu igen. Sort skærm, altid på det mest ubejlelige tidspunkt. (Er det egentlig ikke altid ubejleligt?) Og jeg har prøvet alt: det vil sige at slukke og bede til, at det ville se anderledes ud, når jeg tændte igen. Længere rækker min viden om computerens indre liv nemlig ikke. Trods meget stor afhængighed af apparatet. Og jeg er sikker på, at jeg deler skæbne med mange.

Hvor er der egentlig meget, vi skal vide for at begå os!

Ve den, der ikke kan surfe på internettet. Han går glip af mange, mange informationer. Ve den, der skal ud at købe mobiltelefon. Hun er næsten hundrede procent sikker på at blive snydt. For der er helt sikkert et bedre tilbud lige om hjørnet.

Ve den, der ikke kender

købeloven og ved, at der er flere års reklamationsfrist, hvis en vare går i stykker.

Og ve den, der kommer til at købe et bake-off brød i den tro, at det er spiseklart.

Vi har ganske enkelt brug for masser af hjælp til vores komplicerede liv!

Også til almindeligheder, som f.eks. de daglige indkøb.

Det mener Forbrugerinformation også. Så helt uden, at vi har bedt om det, har de udgivet en guide, der skal hjælpe os med at finde rundt i junglen af dagligvarer.

– Det er den 'kloge moster', du kan tage i hånden, når du skal ud at købe ind. Eller du kan sætte dig med guiden i lænestolen en aften i ugen, foreslår Stig Yding Sørensen, sekretariatschef i Forbrugerinformation.

Så vil vi være rustet til tænderne, når vi skal ud på det traditionsbundne

lørdagsindkøb, mener han. Måske får vi tilmed lyst til at bryde med traditionen og købe noget andet, og klogere, end vi plejer.

I guiden står der noget om mærker og deklarationer, opbevaring og emballering, om ny teknologi, overflødige varer og vildledning. Alt det, vi ikke har lært noget om hjemme hos mor, eller ikke har haft en chance for at lære, fordi der hele tiden sker noget nyt.

Så vidt så godt. Så er dagligvarehandlen klaret.

Men hvad med alt det andet, vi ikke har forstand på? Vi kan vælge at ville vide alt. Eller lære os at prioritere, hvad vi behøver at vide, for at leve det liv, vi gerne vil leve.

Det første er umuligt. Det sidste er – svært. Men med lidt øvelse ...



Noget går i stykker

Fire centralsygehuse er blevet til to. Og det har været en hård omgang, siger de fire, tidligere ledere. De er til gengæld lige så enige om, at det ville have været endnu mere konfliktfyldt, hvis ikke de allerede inden fusionen havde vænnet sig til at snakke sammen og haft gang i et fælles udviklingsprojekt.

Fusion gør altid ondt. Nogle skal forlade et arbejde, de holder af, mens andre har sværest ved at vænne sig til tanken om at skulle noget andet, end de plejer. Der er perioder, hvor alt er uvist og utrygt. Og der går masser af tid med afvikling – som er alt andet end opmuntrende.

Sådan har det også været i Århus, hvor centralsygehuse i Grenaa og Odder er blevet lagt ind under sygehuse i Silkeborg og Randers. Men det kunne have været meget værre, hvis ikke det havde været for det knaldgode samarbejde, som sygehuskøkkenerne havde gang i allerede længe inden, nogen talte om fusion. Et samarbejde, der har gjort arbejdsmiljøet bedre og medarbejderne fagligt dygtigere. Men som også har skabt den åbenhed mellem kolleger-

ne på de fire sygehuse og mellem lederne, som har reddet dem alle fra de værste frustrationer i forbindelse med de mange jobskift, der uværgeligt er fulgt i kølvandet på fusionen.

Så ingen afvikling uden udvikling, formaner de fire økonomaer i det midtjyske: *Maja Ramsgaard*, Grenaa, *Bente Sloth*, Randers, *Vibeke Kjærsgaard*, Silkeborg og *Dorte Skipper*, Odder.

Ikke modspillere

– Vi var med i et samarbejde med de store sygehuse i Århus. Men i maj 2000 besluttede vi os for, at der ikke var go' nok i dem, så vi måtte gøre noget selv, griner Bente Sloth. Mens Maja Ramsgaard forklarer, at mens de store køkkener i Århus havde været gennem utallige analyser med henblik på udlicitering, så sad lederne af køkkenerne på centralsygehuse bare i hver sin krog og kukkelurede.

– Så blev vi enige om, at vi kunne jo også mødes, siger hun. Og så etablerede vi et netværk, hvor vi siden har diskuteret alt mellem himmel og jord: priser, service, udbud – problemer ...

– Nu havde vi også set, at der var gang i den inde i Århus, så vi kunne lige så godt forberede os på at blive de næste, tilføjer Maja.

Grundholdningen i netværket var,



at lige meget hvad der skete, så ville køkkenerne ikke spilles ud mod hinanden, men hjælpe hinanden.

– Vi snakkede f.eks. om at dele produktionen mellem os, så ét sygehus producerede en stor mængde et eller andet, mens et andet køkken påtog sig en anden opgave. Så kunne vi ud-



FOTO: MICHAEL LANGE

veksle erfaringer, men også konkrete ydelser, og vi kunne ruste os til at være åbne om vores tal. Desuden kunne vi vise, at vi ikke troede på udlicitering. Men på samarbejde, siger Vibeke Kjærgaard.

Banansamarbejdet udvides

Vi fandt hurtigt ud af, at vi gik rigtigt godt i hak med hinanden og kunne få den sparring, vi ikke fik på vores arbejdsplads, siger Bente Sloth.

– Så da Vibeke anbefalede et kursus i kompetenceudvikling, gjorde vi som hun sagde. Og fulgtes ad alle fire. Det

blev udgangspunktet for den fælles uddannelse af vores medarbejdere, som har kørt i tre år.

– Vi søgte amtet om penge og argumenterede med, at vi ville styrke ‘banansamarbejdet’ – som de kaldte samarbejdet mellem Silkeborg, Randers og Grenaa. Og hvis sygehuskøkkenerne skulle være med i udviklingen, så skulle alle medarbejdere være med til at løfte opgaven, siger Bente Sloth

– Og så fik vi pengene fra sygehuse-nes uddannelsespulje. Bare sådan, uden vrøvl, fortæller Maja, og lyder stadig lidt overrasket.

Rotation køkkenerne imellem

Der gik et års tid, inden den fælles uddannelse kom i gang. Alle køkkener måtte være parate. Ideen var nemlig både at lære af hinanden fagligt, men også at lære hinanden og arbejdsgangen i de fire køkkenerne at kende, så de kunne udveksle medarbejdere.

– Hvis jeg akut manglede arbejdskraft, kunne det være, at der i Majas køkken var en medarbejder, der kunne tage over. Vi ville skabe egentlig rotation køkkenerne imellem, forklarer Bente Sloth.

– Og at det skulle blive en særlig pointe, det var der egentlig ikke nogen af os, der tænkte på dengang, selvom vi havde snakket både analyser, udlicitering osv. Det var først sidste efterår, at det gik op for os, at det her udvekslingsarbejde, det var da sat i gang lige på det rigtige tidspunkt!

I forbindelse med fusionen har det vist sig at være en kæmpe fordel for

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

medarbejderne, at kende hinanden på tværs af køkkenerne og kende både stemningen og arbejdsgangen i de køkkener, som de måske skulle skifte til. Det har lagt låg på de værste frustrationer og den utryghed, der uværgeligt opstår, når medarbejdere, som måske har været i et og samme køkken i ti, tyve, tredive år, pludselig skal skifte arbejdsplads!

– Når man har været så længe på en arbejdsplads, så kan man let blive i tvivl om sine kvalifikationer og om, man kan slå til på en anden arbejdsplads.

Husk på, at vi ikke er på Sjælland, hvor det er helt almindeligt at skifte job, siger Bente Sloth.

Pinlige detaljer

Kvalitetsudviklingskurserne er gennemført for 20 medarbejdere ad gangen, og foregået på skift i de fire køkkener. Og de har handlet om dagligdags problemer.

– Det er nemt at få information om de store forkromede projekter. Dem vil de fleste gerne fortælle om. Men man er sjældent så villig til at tale om de små, dagligdags problemer, selvom de har afgørende betydning for kvaliteten, siger Vibeke Kjærgaard.

Og projekterne har faktisk handlet om alt fra kringlebægning over kartoffelkvalitet til spild og støjproblemer.

Og Maja indrømmer, at det bestemt heller ikke var sjovt, at komme i et 'fremmed' køkken med den overbevisning, at 'vi bager verdens bedste kringler'. For så at opdage, at den kunne da blive meget bedre.



En tillidssag. Det gav medarbejderne rigtig meget at finde ud af, at det var de samme problemer, de tumlede med. De fik tillid til hinanden. Og det har været godt i forbindelse med jobskiftene, fortæller Maja Ramsgaard.

Åbne kort. Ved at have gang i samarbejdet kunne vi ruste os til at være åbne om vores tal og vise, at vi troede på samarbejde. Og ikke udlicitering, forklarer Vibeke Kjærgaard.



– Men når den slags barrierer var overvundet, så viste det sig jo, at vi kunne lære en masse af hinanden, siger hun.

Og det har givet medarbejderne rigtig meget at finde ud af, at det var de samme problemer, de tumlede med i alle køkkener. Det gav dem tillid til hinanden. Og til sig selv. Men også mod til at pege på de problemer, de oplevede i deres egne køkkener. Og lyst til at løse dem.

Alt sammen noget, de fik hårdt brug for under de forandringer, som fulgte.

Barskt at fyre 'uden grund'

For midt i projektet sprang bomben. Den 23. september viste det sig, at Grenaa og Odder sygehuse skulle lukke!

Det kom som et chok for alle. Også lokalbefolkningen, som var rasende og reagerede med et hav af protester og demonstrationer.

– Det var frustrerende at skulle tage stilling til, hvad vi skulle i fremtiden, så længe der ikke var taget endelig beslutning om lukningerne. Og det blev der først den 3. december. Men vi var nødt til at bruge 'mellemtiden' til at finde ud af, hvem der var bedst til de pladser, der var. Sådan var det bare, siger Bente Sloth.

Randers fik de kun tre ekstra stillinger, til de patienter, der kom fra Grenaa.

– Medarbejdersamtalerne handlede ikke om kvalifikationer, men alligevel skulle der stå i brevet, hvorfor en medarbejder eventuelt ikke kunne følge med. Og vi vidste, at der var fire,



Dur, dur ikke. Medarbejdersamtalerne handlede ikke om kvalifikationer, men alligevel skulle der jo stå i brevet, hvorfor en medarbejder eventuelt ikke kunne følge med, siger Bente Sloth.

Basisgruppe. Hvis ikke vi havde kendt hinanden så godt, ville vi have haft svære ved at tackle problemerne for vores medarbejdere, mener Dorte Skipper.

fem stykker, der skulle fyres i Randers, siger Bente Sloth. Der også fortæller, hvordan hun og Maja måtte stille op mod hinanden.

– Vi var to til én cheføkonomastilling. Hvem skulle have den?

Det var en svær tid, og der skete nogle trælse ting. Jeg er sikker på, at hvis ikke vi havde kendt hinanden, så var det gået galt. Det var jo liv og levned, der blev sat på spil.

– Hvis ikke vi havde kendt hinanden, ville vi også have været dårligere til at tackle situationen for vores medarbejdere, mener Dorte Skipper.

De lukkede afdelinger

I har gjort det så godt I kunne medarbejderne. Er I selv blevet ordentligt behandlet?

– Nååh, det har da ikke været problemfrit ... indleder de jyske chefer historien om et halvt år fyldt med hovsaløsninger, mangel på information, divergerende informationer og beslutninger, der blev omgjort i sidste øjeblik.

– Vi kunne sidde om fredagen og planlægge, hvordan den kommende uge så ud. Og så – en time inden vi gik hjem – fik vi kontraordrer. Og så vidste vi alligevel ingenting.

– Når medarbejderne spurgte, hvordan med det og det. Så kunne jeg bare sige: »jeg ved ingenting om nogen ting«. Jeg synes virkelig, der må sidde nogen med en dårlig smag i munden over den manglende information. Og de hurtige beslutninger, der blev truffet over natten og ført ud i livet næste morgen, siger Dorte Skipper, med indignationen i behold.


– Den ene dag lukkede de børneafdelingen i Silkeborg, for at genoprette en ny et andet sted på sygehuset. Men det glemte de at fortælle os, så vi vidste ikke, at der var patienter, der skulle have mad, tilføjer Vibeke Kjærgaard.

Ringene er sluttet

I Grenaa er der kun tre afdelinger tilbage. Så få, at de i køkkenet er begyndt at spekulere på, hvad de skal bruge tiden til.

– Jeg tror sørme, vi giver os til at bage småkager. Er der nogen af jer, der skal bruge småkager til jul? Spørger Maja Ramsgaard, halvt i sjov, halvt i alvor. Så kan det slutte, hvor det startede, med vores beslutning om at deles om opgaverne.

Så måske ender det i vaniljekranse. Du kan illustrere artiklen med en vaniljekrans. Eller måske en klejne – for vi er godt nok blevet vredet meget rundt i de sidste år.

Også det er de fire økonomaer ganske enige i. 

I sidste ende

Ingen blev fyret i Randers, alle fra Grenaa fik tilbudt job i Randers eller i Århus. Men ikke alle kunne tage imod det, på grund af lang transport. Fra november står seks af de fastansatte i Grenaa derfor uden job. Odder bevarer 20 sengepladser og 3 medarbejdere. De øvrige er flyttet til henholdsvis Silkeborg og Århus.

Maja Ramsgaard, starter som cheføkonoma på Århus Amtssygehus pr. 1. november. Dorte Skipper er kostkoordinator på Hammel Neurocenter, der får mad fra Silkeborg. Bente Sloth og Vibeke Kjærgaard fortsætter som cheføkonomaer i henholdsvis Randers og Silkeborg.



Go'morgen du. Selv de store elever stiller frivilligt op i køen for at få havregrød eller risengrød klokken ni om morgenen på Lynghøjskolen. Hvem skulle nu have troet det. Og minsandten om ikke de stiller op igen halv tolv, når frokosten er klar!



FOTO: HENRIK FRIDKJØR





Alle Roskildes skoler langer skolemad over disken. Det er Bernadottegården, der tilbereder moussa-ka, lasagne og andre herligheder, som skolerne varmer og serverer sammen med friskbagte boller, sandwich, råkost og frugt i kantinen.









Vildt i varmen

Der er for meget snobberi forbundet med at spise vildt, mener jæger Niels Frost. Som naturvejleder bringer han tingene ned på jorden. 26 unger var med på ideen, da de parterede og spiste en hel råbuk i det fri.

BAAAAAAAAANGGG.

Riffelskuddet smælder gennem den høje løvskov. Da lyden fortoner sig, bliver det helt stille i få sekunder. Selvfuglene tier. Så bliver der fniset lidt nervøst. Langsomt vokser snakken frem igen i den store gruppe af børn mellem 8 og 14 år, der følger tæt i hælene på naturvejleder *Niels Frost*. Han har taget børneflokket med på en fingeret jagt i skoven ved Jægerforbundets Vildtforvaltningsskole på Kalø, og det skarpe skud, som for et øjeblik siden lagde en dæmper på de ivrige børn, gennemhullede kun en fotoplanche af en råbuk. Men nu går

»jagten« videre med sporhund. Længere inde i skoven venter nemlig en rigtig råbuk. Den er skudt et par dage tidligere – uden tilskuere – og her til morgen har Niels Frost lagt et frisk blodspor ud, så børnene kan opleve, hvordan hunden finder frem til byttet, der angiveligt har flyttet sig fra anskudsstedet.

Hvor kommer maden fra

De ivrige »jægere« deltager i Århus Naturhistoriske Museums sommerferieaktiviteter for skoleelever. I år er temaet jagt og vildt til lands og til vands. Et par biologi studerende har planlagt forløbet sammen med museets skoletjeneste. Den ene – *Malene Sell* – fortæller, at én af tankerne bag projektet er at »rode op« i børnenes forhold til den mad, de spiser.

– Vi vil gerne fjerne noget af fremmedgørelsen omkring dyr og slagtning. I går, da vi dissekerede fisk, var der nogle af børnene, der reagerede med at kalde det mord. Tit er det jo ikke noget, de har tænkt nærmere

over. De synes bare ikke, det er godt at slå dyr ihjel. Men hvad nu med maden, hvis vi ikke slår dyr ihjel? Jeg kommer til at tænke på ferieophold for visne københavnere, der kommer ud på landet et par uger. De finder ud af, hvor tingene kommer fra. Det er lidt det samme vi skal med vores sommerferieaktiviteter – og så prikke lidt til de forudfattede meninger, siger hun.

De faderløse lam

I skoven snuser den sorte labrador Emil ivrigt rundt. Snart er det døde rådyr lokaliseret, og 26 par børneøjne gransker ivrigt den flotte buk. Indvoldene er for længst taget ud. I det varme vejr vil maveindhold og saft ellers ganske hurtigt trække ud i kødet og ødelægge det. Niels Frost løfter dyret op, og hele flokken bevæger sig tilbage mod Vildtforvaltningsskolen. Undervejs forklarer Niels Frost børnene, hvordan råbukke fejer deres opsats mod træerne for at lindre den kløende overhud og for at afmærke territo-

rium overfor andre hanner. Og han fortæller, at rådyrene parrer sig i august og har lam, når juni går på hæld.

– Jamen, er du så sikker på, at dén der ikke har lam, spørger en dreng forskrækket, mens han peger på den døde buk. Niels Frost kan berolige ham med, at råbukke ikke i nærværdigt omfang deltager i yngelplejen, så faderløse lam skal nok klare sig.

– Nu skal vi hjem og ha' ham skilt ad, siger han muntert.

Neeeej, siger nogle af de mindste i kor og vrider sig lidt ved tanken.

Dyret afpelses

Et kvarter senere står alle samlet omkring det store valnøddetræ, hvor Niels Frost har hængt bukken op i en strik. Han tørrer sveden af panden og giver sig øvet i kast med at save det nederste stykke af benene af. Derefter løsner han pelsen omkring halsen med en skarp kniv.

– AADDDDD, lyder det fra flere af børnene, og der bliver rynket næser over hele linjen.

– Jamen kære venner. Det er jo det samme, der sker rundt omkring på slagterierne. Men jeg skal ikke have

den ud til en slagter! Hvis jeg kan skyde et dyr, så kan jeg også partere og tilberede det! Det er nu min holdning, siger Niels Frost med fasthed i stemmen og trækker skindet ned over dyret. Den nøgne dyrekrop er blottet, og børnene kigger fascineret.

– Der er jo plastic om, siger en dreng tøvende, da han får øje på de mange fine hinder, men finder hurtigt ud af, at han tager fejl, da han mærker på kødet.

Niels Frost grovparterer dyret, mens det endnu hænger i rebet. En dreng

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



FOTO: POLIFOTO

Rå mad. Råbukken er skudt et par dage tidligere – uden tilskuere. Og børnene skal være med til at skille den ad og stege kødet over bål.

ARKIVFOTO

bærer forsigtigt bovene over til de mørke borde og bænke. Så bliver ribbenene savet over.

– Ååhh, det er en klam lyd, siger en dreng og tager et øjeblik hovedet ned mellem benene, men nysgerrigheden vinder hurtigt over ubehaget.

Fyrstelig mad

Resten af parteringen foregår på bænken. De modigste børn får på skift lov til at prøve saven, da ryggen skal skilles fra køllerne. Og til sidst er dyret nydeligt parteret, og børnene opfordres til at hjælpe med at skære kødstykkerne ud i mere mundrette bidder, der snart kan ryge på risten over bålet.

– Kan I se forskellen?, spørger Niels Frost.

– Fra noget I stod og sagde ADDDR til, til de fineste slagtervarer. Det ædleste på bukken er fileterne her på ryggen. De er en spise for konger og fyrster. Nogle tror, man kun kan tilberede rådyr med tyk fløde og Waldorfsalat. Men der er mange måder. Jeg laver tit pizza med råvildt. Det smager herregodt, siger han til børnene. Så går han over for at skaffe hoved og skind af vejen i en blå affaldspose. Imens skærer børnene ivrigt videre. En meget stille pige kigger betuttet på. Hun afviser selv at prøve.

– Det ser lidt ulækkert ud, næsten hvisker hun. Men tilskurollen giver hende alligevel mod til fem minutter

senere at stikke en overstrakt pegefing frem og hastigt berøre kødet.

Back to basic

Få minutter senere er grillristen fyldt med små stykker dyrekød. Niels Frost kigger tilfreds derhen.

– Jeg vil gerne afmystificere det med vildt som spise. Jeg synes egentlig, der har været meget snobberi omkring det. Det er jo ganske almindelig mad, og jeg vil gerne vise, at det er nemt at gå til. Nemmere end at lave frikadeller efter min mening! Og jeg vil æde min gamle hat på, at 95 procent af de her unger har smagt vildt, når de går hjem. Hvis det er tilfældet, er jeg en glad mand, siger han.

En dreng kommer hen til ham og begynder at fortælle om sine hjemlige erfaringer med at marinere kød. Niels Frost lytter interesseret.

– Jamen, noget af det, jeg gerne vil opnå, er jo netop sådan en dialog med en knægt. Og så vil jeg også gerne tage lidt af luften ud af den steriliserede køkkenverden. Det er også derfor, rammerne er, som de er. Lidt rustikke og back to basic. Man kan godt se lidt stort på køkkenhygiejnen, når det gælder vildt. Der er ikke salmonella i vildtkød, siger Niels Frost og funderer videre over vores måde at købe kød på:

– Mad lugter ikke af noget mere. Det er pap og plastic, det meste. Når jeg tager et stykke kød ud af posen fra su-



permarkedet, så lugter det ikke. Det her – det lugter af noget, siger han og banker på det flotte, rødliga kød på bordet.

Smag og vurder!

Imens er de første kødstykker blevet møre. Børnene holder om den varme mad med et stykke mellemlægspapir og stænker kødet med olivenolie og salt.

– Det er det bedste kød, jeg nogensinde har smagt, jubler en dreng, inden han går i gang med sit næste stykke. Den forsigtige pige, der dårligt har villet røre det rå kød, ser også tilfreds ud, mens hun med pertentlige bevægelser holder om kødet med papiret og undgår fedt på fingrene.



Spiseligt. Børn synes bare ikke, det er godt at slå dyr ihjel. Men hvad så med maden? Vi vil gerne rode lidt op i børnenes forhold til mad og fjerne fremmedgørelsen omkring dyr og slagtning, forklarer Malene Sell, der har tilrettelagt turen for børnene.

ARKIVFOTO

Lidt væk fra bålstedet på en skyggefuld plet sidder de to yngste piger. Efter en smagsprøve er de gået i gang med den medbragte madpakke.

– Det lugter ikke godt, siger Laura på otte år og vrænger næse. Den jævnaldrende veninde samtykker.

– Det er jo heller ikke helt almindeligt, hvis ens far ikke er jæger. Jeg kan bedre li' oksekød. Det lugter ikke af noget, siger hun.

En råbuks endeligt

Klokken nærmer sig to, og der er stort set intet kød tilbage.

– Niels, kan man spise tungen, spørger et par af de største drenge, men har ikke held til at overtale naturvejlederen til flere »udskæringer«.

Bussen er på vej, og Niels Frost siger farvel til hele flokken med opfordringen:

– Nu håber jeg, at I siger ja tak, næste gang I bliver budt på vildt. Selvom det ikke er råvildt, men skovdue eller noget helt andet – så prøv det! 🍷



FOTO: POLIFOTO

De higer og søger



FOTO: STONE

Jagten på spiselige, vilde svampe er omgærdet af et vist hemmelighedskræmmeri. Det mener kogekone og madskribent **Nanna Simonsen, der her fortæller om en mindre vellykket svampetogt og giver gode råd om svampe.**

Det var midt i det jyske, midt i juli og vegetationen var helt rigtig. Blandt løv- og nåleskov, ikke for åben og ikke for lukket. Terrænet var fladt med enkelte småtoppe, formodentlig forladte og tilgroede myretuer. Det havde regnet nogle dage forinden, og nu var det blevet solskin og dejlig varmt. Lyset faldt i smukke pletter på skovbunden, som sine steder var dækket af blade og bløde græspuder iblandet enkelte lyngtotter. Hist og her lå knæk-

kede grene og gamle stammer i fald. Kort sagt: Et kantarelland efter bogen.

Dér står én, tænkte jeg, når mit blik fangede noget okkergult, men hver gang var det bare et birkeblad, der var visnet og faldet af i utide.

Som sagt forudsætningerne for frodig kantarelvækst var optimale. Men selv efter en times ihærdig jagt fandt vi ikke så meget som en enkelt lille svamp.

Retfærdigvis skal det siges, at vi ikke var blevet lovet kantareller. Ingen havde udpeget netop dén skov som stedet. Men man havde ladet os forstå – og vi havde jo selv set de kurvefulde naboen hjembragte – at der var mange kantareller i området. Min mand gør sig ikke klog på den slags, han er blot venligt interesseret og følger med, holder cyklerne og udpeger optimistisk nye pletter. Næh, det var mig selv, der med stor ekspertise havde udset mig stedet. Med mindst tre svampebøger stående hjemme i reolen følte jeg mig ganske sikker i mine udvælgelseskriterier.

Desværre er det ikke første gang, det er gået mig sådan. Jeg må indrømme, at jeg ikke har noget godt svampeøjje.



De få vellykkede svampetogter, jeg har været på i mit liv, skyldes udelukkende kvalificeret selskab. At nogen har taget mig med. Og desværre – men forståeligt nok – er det sådan, at de gode svampesamlere altid omgærdner deres gerning med et vist mål af taktisk hemmelighedskræmmeri. Man kan være sikker på, at det sted, de tager én med til, kun er en forsmag på

hvilke lyksaligheder, der virkelig venter. De bedste steder opsøger de alene og i dybeste diskretion.

Professionel assistance

Jeg elsker gode skovsvampe, og jeg ved, at der er mange flere at komme efter end de fire, fem slags, som jeg er fortrolig med. Derfor har jeg i år meldt mig til en rigtig svampetur. En søndag i oktober vil jeg gå lige i hælene på en svampeekspert og være hans ivrigste og mest interesserede elev.

For nu vil jeg lære det ... 🍄

På svampejagt

Enkelte svampe skal findes om foråret, men generelt er det sommeren og efteråret, der er svampetid. Næsten 200 af de omkring 500-600 svampearter, der findes i Danmark, regnes for at være gode spisesvampe og kun knapt 10 regnes for giftige. Resten er blot uspiselige. Men selvom antallet af giftige svampe er forholdsvis lavt, bør man altid kun samle de svampe, man kender og er hundrede procent sikker på. Og alligevel er det altid en god ide at indprente sig hvilke omgivelser, svampene bliver plukket i, og sammenligne sine fund med svampebogen.

En svampetur i skov og hegn er ikke den eneste løsning, hvis man vil lave mad med svampe. Grønthandlere og supermarkeder har dyrkede svampe som champignon, portobello, østershatte, bøgehatte, shii-take m.fl. De mest velassorterede butikker har friske kantareller, tragtkantareller, og rørhatte som Karl Johan'er i sæsonen. Tørrede og frosne vilde svampe er også ret udbredte.

Mere sjældne og kostbare svampe, som friske morkler og trøfler, når kun sjældent frem til almindelige butikker, men kan sommetider købes hos særlige delikatessehandlere.

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Svampepizza

Hovedret til to personer eller forret til fire

Dej:

10-15 g gær
1 dl lunkent vand
1 tsk. salt
200 g italiensk hvedemel (type »00«)

Fyld:

godt 250 g friske svampe (vilde og/eller dyrkede)
1 skalotteløg
1 fed hvidløg
4-6 tynde skiver pancetta (lufttørret italiensk brystflæsk) el. bacon
80-100 g italiensk mozzarella
1-2 tsk. vineddike
3-4 spsk. olivenolie
salt og peber
kviste af frisk merian og oregano

Rør gæren ud i vandet. Tilsæt salt og et par skefulde af melet. Tilsæt resten af melet og ælt dejen smidig og glat. Dæk skålen til med plastik-

film og stil dejen til hævnning et lunt sted i 3-4 timer eller til den har dobbelt størrelse.

Rens svampene som beskrevet nedenfor og riv eller skær dem i mindre stykker. Snit løg og hvidløg meget fint. Skær pancettaskiverne i mindre stykker og riv mozzarellaen på den grove side af rivejernet eller skær den meget tyndt.

Rul dejen tyndt ud (3-4 mm) og læg pizzaerne på bagepapir eller melpudrede plader. Fordel svampe, løg og hvidløg over pizzaerne. Dryp lidt vineddike og olie over og krydr med salt og peber. Fordel merian- og oreganokvistene, pancetta og drys til sidst mozzarella henover. Osten skal ikke dække, men blot optræde som tætte småøer af ost. Varm ovnen op til maksimumtemperatur 250-300° og sæt pizzaerne ind, når ovnen er varm.

Bagetid: 8-12 min.

Hvis pizzaerne skal bage af flere omgange skal ovnen være rigtig varm igen, før de næste sættes ind.

Rensning af svampe

Friske svampe, bør så vidt muligt kun renses med en skarp urtekniv og en pensel, der kan børste jord og fnuller væk. Hvis vand skønnes absolut nødvendigt, så begræns det til rindende vand i en meget tynd stråle, og altid før der skæres i dem. Svampe bør aldrig lægges i vand. Der er en grund til, at de hedder svampe.

Tørring af svampe

Hvis man har samlet flere svampe, end man orker at spise, kan overskuddet fryses eller tørres. Under alle omstændigheder skal de renses først. Svampe fryses i portionsposer og skal ikke optøs, før de kommer i maden. Svampe, der skal tørres, spredes ud over en avis eller et klæde på et lunt og meget tørt sted i flere dage. Eller tørres i ovnen ved ca. 40° i mange timer. Brug om muligt varmluft og sæt ovndøren på klem, så fugten kan slippe ud.

Mad med svampe

Alle svampe, både vilde og dyrkede, bør krydres med salt, peber og gerne en anelse syre som citronsaft eller vineddike for at opnå den bedste smag. Frisk persille, merian, timian, basilikum og rosmarin klæder svampesmag. De fleste svampe kan blandes med hinanden. Således kan man sagtens blande sine vilde svampe med



Højest uspiselig. Knap ti af de 5-600 svampearter, der findes i Danmark, er giftige. Og nogle er uspiselige. Men det er klogt at sammenligne sine fund med svampebogen for at være helt sikker.

indkøbte, dyrkede svampe som østershatte og champignon. Det er klart, at den specifikke smag af den enkelt svamp bliver sløret, men den gode og overordnede smag af svampe vil altid være der. På samme måde kan en ret med »tamme« svampe gøres »vild« i smagen ved tilsætning af knuste eller finthakkede tørrede, vilde svampe. 🍄

1 København og Frederiksberg kommuner

Else Toft Jensen, 38 79 93 39, toft@inform-bbs.dk;
arb: Kildevæld Sogns Plejehjem, 35 30 53 56.

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

2 Københavns Amt

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

3 Frederiksborg Amt

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

4 Vestsjælland og Roskilde amter

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

5 Storstrøms Amt

Afventer ekstraordinær genrealforsamling.

7 Fyns Amt

Ulla Rosenfeldt, 62 27 19 40, ullarosenfeldt@vip.cybercity.dk,
arb: Grønnebakken, 62 27 26 26 – 15.

8 Nordjyllands Amt

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

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

9 Århus Amt

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

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

10 Viborg Amt

Liselotte Bjerger, 97 14 35 15, arb: Produktionskøkkenet Møldrup, 86 76 34
99.

11 Ringkøbing Amt

Ulla Møller Christensen, 97 11 95 94, ulla.mc@mail.tele.dk;
arb: Aktivcenter Syd, Højbo, 97 14 91 44.

12 Vejle Amt

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

13 Ribe Amt

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

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

14 Sønderjyllands Amt

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

15 Bornholms Amt

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

16 Færøerne

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

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

17 Grønland

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

Demonstration i den nordligste kreds

Det er sjældent, men det sker. At medarbejdere i de offentlige køkkener bliver involveret i en konflikt. Og netop nu har økonomaerne i Grønland været på barrikaderne for bedre lønninger til ansatte i sundhedssektoren.

– Det startede med, at sygeplejerskerne i Grønland varslede strejke – og de øvrige organisationer varslede blokade. Det fik Hjemmestyret til at varsle lockout mod alle fagforeninger i sundhedskartellet fra mandag den 1. september, fortæller Birgitte Nathanielsen

– Det fik os til at forberede et nødberedskab – som vi også fik brug for – om end kortvarigt.

Den 31. august blev der ført forhandlinger hele natten. De sluttede om morgenen – tæt på et resultat. Men nærvæd og næsten.

– Vi nåede ikke til enighed og konflikten trådte i kraft mandag den 1. september.



Samme dag mødtes alle faggrupper i forsamlingshuset i Nuuk og forberedte en tavs demonstration. Vi lavede bannere og skrev skilte. Senere bevægede vi os gennem byen, vi gjorde stop ved Brugsen og gjorde lidt mere larm af os selv. Og sluttede udenfor Hjemmestyret.

– Vi ville have gentaget demonstrationen næste dag – og da være lidt mere provokerende, afslører Birgitte. Men allerede mandag aften blev vi indkaldt til forhandlinger, som sluttede klokken

tre om natten med, at formanden for Sundhedskartellet, Birtha Bianco, underskrev et resultatpapir.

Strejke og lockout var hermed afblæst.

Og resultatet blev en lønstigning på 10,3 procent.

– Hvilket vi jo er særdeles godt tilfredse med, siger Birgitte Nathanielsen. Det var absolut kampen værd.

Resultatet skal nu til urafstemning i de andre organisationer, og Hjemmestyret skal endeligt godkende det, før det træder i kraft. ☕

Børn og ældre kan deles

Centralkøkkenet i Hals har foreslået, at de leverer mad til byens børnehaver sammen med mad til ældreplejen. F.eks. én gang om ugen.

Måltidet de tilbyder, forestiller de sig skal koste 13 kr. Og det vil indbringe kommunen en årlig merindtægt. Kommunen synes om både indtægten og ideen med kommunal mad til børnehaverne, skriver Nordjyske Stiftstidende. Det kan måske være med til at forebygge overvægt senere i børnenes liv, mener kulturudvalgsformanden, der har ansvaret for børnehaverne.

Centralkøkkenet har også indgået en aftale med en af byens skoler om at levere mad, en ordning, de håber, kan komme til at omfatte flere skoler. ☕

Mad efter ønske

– Hellere en tournedos, der kommer ned i patientens mave, end et stykke smørrebrød, der står tilbage på tallerkenen, siger Inge Pia Christensen, der er sygeplejerske på hæmatologisk afdeling på Århus Amtssygehus.

Hun taler om den nye ernæringspolitik og projektet på kræftafdelingen, der går ud på, at patienterne skal kunne vælge den mad, de har lyst til. Derfor er der indrettet et produktionskøkken på afdelingen, hvor maden tilberedes af en økonoma og fire køkkenassistenter. Og en restaurant, hvor maden serveres fra buffet.

Patienter på sygehuse og ikke mindst kræftpatienter har i høj grad brug for sund og nærende mad. Hvis ikke de får, hvad de har brug for, svækkes deres immunforsvar yderligere, og behandlingen virker dårligere. ☕

Økonomaforeningens kontor:

Nørre Voldgade 90, 1358 Kbh. K.

Tlf 33 13 82 11

mandag til torsdag kl. 8.30-15

fredag kl. 8.30-13.30.

Fax 33 13 82 40

33 13 82 10 (forhandling)

E-mail: post@oekonomaforeningen.dk

– eller brug den enkelte medarbejders initialer (se listen) i stedet for 'post'.

Internet:

www.oekonomaforeningen.dk

Formand:

Irene Kofoed-Nielsen, lok. 252

ikn@oekonomaforeningen.dk

Næstformand:

Ghita Parry, lok. 253

gp@oekonomaforeningen.dk

Administrativ ledelse:

Sekretariatschef

Anne Kofoed, lok. 270

ak@oekonomaforeningen.dk

Souschef og regnskabschef

Egon Hansen, lok. 267

eh@oekonomaforeningen.dk

Arbejdsmarkedschef

Kirsten Skovsby, lok. 284

ks@oekonomaforeningen.dk

Økonomaforeningens elevforening:

Formand Heidi Mætzke, tlf 63 11 16 22;

arb. 66 13 13 72.

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

Pensionskassen for økonomaer (PKA),

tlf. 39 45 45 45.

Økonomaforeningen er tilsluttet FTF (Funktionæernes og Tjenestemændenes Fællesråd).

FTF-A Hovedkontor

Nørregade 41

Postboks 2137

1015 København K

Tlf. 33 32 41 66

Fax 33 15 20 78

Dagligt 9-16, fredag 9-15

Regionskontorer,

se kalenderen

Økonomaforeningens sekretariat: Navne og lokalnumre,

samt initialer der sættes foran @oekonomaforeningen.dk til e-mail.

ADMINISTRATIV TEAM

267 Egon Hansen • [eh] • Regnskabschef

265 Gitte Borup Hansen • [gb] • Sekretær. Medlemsregistrering. Registrering af tillids-/sikkerhedsrepræsentanter og kredse. Bestilling af labels og lister. Tilmelding til kredsarrangementer.

266 Vibeke Petersen • [vp] • Bogholderiassistent. Bogholderi. Afregning til tillidsvalgte.

264 Torben Sparre • [ts] • Regnskabsassistent. Abonnementer på Økonomaen. Vikar for Michelle Wegman.

FAGLIGT TEAM

251 Karen Hvid • [kh] • Sekretær.

261 Berith Lundborg • [bl] • Sekretær for Morten Seerup og Holger Pedersen. Bestilling af pjecer.

250 Lis Overgaard • [lo] • Sekretær. Indkøb og reservationer.

272 Holger Pedersen • [hp] • Faglig sekretær. Arbejds miljølovgivning. Teknologi. Arbejdsskader. Revalidering. Fleksjob og skånejob. Konsulenttjenesten.

257 Morten Seerup • [ms] • Faglig sekretær. Konsulenttjenesten. Ledige. Sikkerhedsrepræsentanter. Arbejds miljø. Arbejdspladsudvikling. Redskabet.

... Stilling til besættelse • Faglig sekretær. Kostfagligt og internationalt område.

FORHANDLINGSTEAM

292 Ritta Bjerre • [rb] • Sekretær for Irene Kofoed-Nielsen, Kirsten Skovsby og Bjarne Ellefsen.

282 Jorge Bombaci • [jb] • Faglig sekretær. Bornholms, Roskilde, Storstrøm og Vestsjælland amter.

283 Bjarne Ellefsen • [be] • Forhandlingsleder. HS, København og Frederiksberg kommuner.

286 Helle Enghardt • [he] • Sekretær for Hanne Jensen.

291 Lissi Friis • [lf] • Faglig sekretær. Frederiksborg og Århus amter.

269 Bente Hovmand • [bho] • Sekretær for Tine Matzen.

290 Hanne Jensen • [hj] • Faglig sekretær. København, Ringkøbing og Ribe amter. Vikar for Charlotte Knudsen.

285 Jørgen Juel • [jj] • Jurist. Opsigelse, ansættelsesretlige forhold, retssager, overenskomster på det private arbejdsmarked.

268 Liselotte Lundberg • [llu] • Sekretær for Erik Just Pedersen.

222 Tine Matzen • [tm] • Faglig sekretær. Nordjyllands og Viborg amter. Elevforeningen.

255 Lykke Palmberg • [lyp] • Sekretær for Jorge Bombaci.

281 Erik Just Pedersen • [ejp] • Faglig sekretær. Fyn, Vejle og Sønderjylland amter.

284 Kirsten Skovsby • [ks] • Arbejdsmarkedschef.

287 Christina Wilken • [cwi] • Sekretær for Lissi Friis.

280 Marina Zaar • [mz] • Sekretær for Jørgen Juel.

INFORMATIONSTEAM

258 Stella Bangsbo • [sb] • Sekretær. Annoncer

263 Mette Jensen • [mj] • Redaktør. Økonomaen, kostpolitik m.m.

262 Torben Wilhelmsen • [tw] • Grafiker. Web

259 Susanne Zehngraff • [suz] • Journalist, arbejdsmarkedspolitik m.m.

LEDELSETEAM

260 Birgit Hansen • [bh] • Sekretær for Anne Kofoed. Udviklingspuljen.

267 Egon Hansen • [eh] • Souschef

270 Anne Kofoed • [ak] • Sekretariatschef.

UDDANNELSES- OG ORGANISATIONSTEAM

258 Stella Bangsbo • [sb] • Sekretær. Kreds kurser m.m. Kontaktperson for kredsens efteruddannelsesudvalg.

273 Mette Bjerring Ellegård • [me] • Faglig sekretær. Kredse. TR. Samarbejdsudvalg. Medarbejderråd. Konsulenttjenesten.

261 Berith Lundborg • [bl] • Sekretær. Lokale uddannelsesudvalg.

271 Dorte Nordahl • [dn] • Sekretær. Uddannelser. TR / TV kurser. Sekretær for Ghita Parry, Mette B. Ellegård og Gerda K. Thomassen.

256 Gerda K. Thomassen • [gkt] • Faglig sekretær. Uddannelse og efteruddannelse.

8 Noget går i stykker

Når fire sygehuse bliver til to, er der noget der må klinkes. Fusion gør ondt, men uden samarbejde ville det have været værre, mener de fire cheføkonomaer.



FOTO: MICHAEL LANGE

16



Vildt i varmen. Det er råt, når bukken parteres. Men det er også med til at bringe tingene ned på jorden for de børn, der er med naturvejlederen på oplevelse.

12 Rygende varm

Havregrød kan blive et uundværligt morgenritual. Også selv om der er skolefrokost i vente på Lynghøjskolen i Roskilde.

20 De higer og søger

Svampene gemmer sig godt i skovbunden. Og man fortæller ikke alle om sit hemmelige svampested.



Økonomaen

Fagblad for
kostforplejningspersonale
Udgivet af
Økonomaforeningen
81. årgang

Nørre Voldgade 90, 1358 København K
Tel 33 13 82 11, Fax 33 13 82 40
redaktion@oekonomaforeningen.dk

Redaktion: Mette Jensen, redaktør
Susanne Zehngraff, journalist
Ansvarshavende redaktør:
Irene Kofoed-Nielsen
Layout: Torben Wilhelmsen

Næste nummer udkommer:
5. oktober (Økonomaen 17)
Næste frist for indlæg:
26. september (Økonomaen 18)

Prisliste for annoncer kan rekvireres på 33 13 82 11 lokal 258.

ISSN 0901-4691
0plag: 9.700

Medlem af Dansk Fagpresse
Tryk: Laursen·Grafisk

Bladet er afleveret til
postvæsenet den 18. september