

Spørgemaries hallokort

Undrer du dig også, når du hører, at

- 3.000 mennesker hvert år dør af at komme på sygehus, når man samtidig sparer på den infektionsforebyggende hygiejne?
- over halvdelen af ældre på plejehjem er underernærede, når man taler så meget om ernæring og kost?
- skoletoiletterne er så beskidte, at børn holder sig, når vi lever i et af verdens mest moderne ilande?

Så træk lige hallokortet!

Kost- og Servicesektorens hallokort stiller de indlysende og himmelråbende spørgsmål til og om velfærdssamfundet.



Hallo!

Spørgemaries hallokort



Brug kortene!

- i diskussion med dine kolleger
- som argument, når der igen skal skæres ned
- som emne for et fyraftensmøde
- som vinkel på et indlæg, en tale etc.
- som isbryder til et møde
- som invitation, plakat, gave
- som ...



Hurtigere, hurtigere ...

Spørgemaries hallokort nr. 1

Højt arbejdstempo og grænseløst arbejde.

Et vilkår? Tilfredsstillende?

Eller et resultat af politiske prioriteringer og holdninger?

Det mærkes i hvert fald.

FOAs medlemsundersøgelse viser, at

- en tredjedel af Kost- og Servicesektorens medlemmer ofte er alt for trætte til private gøremål, når de har fri
- over halvdelen ofte tænker på arbejdet, når de har fri
- over en tredjedel, ud over deres eget arbejde, også varetager ekstra opgaver
- en fjerdedel ofte har arbejde, som ledelsen burde varetage.

Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 1



Der er vist nogen, der får meget for pengene!
Men, men ...

Hvor få medarbejdere kan man nøjes med?

Findes der et maksimum for tempo?

Findes der en grænse for uanstændighed?

Findes der et nej tak?

Kilde: FOAs medlemsundersøgelse,
gennemført i perioden 23. oktober til 2. november 2014.

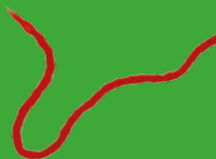


Lugten i bageriet

Spørgemaries hallokort nr. 2

Kost- og Servicesektorens medlemmer kommer i klemme i krav til fleksibilitet og en grænseløse indsats. Og kan man ikke 'lide lugten i bageriet', er alternativet alt for ofte arbejdsløshed, depression og førtidspension.

I Danmark hylder vi en solidarisk velfærdsmodel. Det er dog så som så med solidariteten, når arbejdsbelastninger ikke er et fælles anliggende, men udelukkende den enkeltes personlige ansvar.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 2



Kan det virkelig være rigtigt, at vi hellere vil bruge arbejdskraften helt op end skabe gode arbejdsforhold?

Hvor er perspektivet i brug og smid væk-modellen?

Er der en grænse for uanstændigheden?



Den banale quiz

Spørgemaries hallokort nr. 3

Sandt eller falsk

JA NEJ

- Man trives bedre, når man får kedeligt, ringe, gammelt, opvarmet mad? ☐ JA ☐ NEJ
- Det er sværere for multiresistente bakterier at sprede sig, når der ikke er rent? ☐ JA ☐ NEJ
- 4 halve, morgengamle leverpostejmadder giver børn madforståelse og sociale færdigheder? ☐ JA ☐ NEJ
- Madspildet bliver større, når man bruger det hele? ☐ JA ☐ NEJ

... og så et hurtigt regnestykke:

- Når man skærer ned i personalet, bliver der så færre eller flere hænder til at udføre opgaverne? ☐ JA ☐ NEJ



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 3



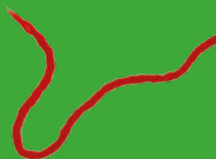
Discountvelfærd

Spørgemaries hallokort nr. 4

Det er veldokumenteret, at god kvalitetsrengøring kan nedbringe smitte og bryde allerede udbrudt smitte.

Det gælder fx den frygtede MRSA på hospitalerne.

Alligevel er den effektive rengøring til salg for den lavestbydende, og undersøgelser viser, at lav pris altid trumfer høj rengøringskvalitet, når offentlige arbejdspladser udliciteres.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 4



Er beskidte skoletoiletter og hospitalsinfektioner prisen værd?

Er der overhovedet besparelser, hvis borgerne får infektioner?

Hvad er målet? Discountvelfærd?

Kilde: Nationale infektionshygiejniske retningslinjer for rengøring i hospitals- og primærsektoren, herunder dagtilbud og skoler, Statens Seruminstitut 2015

Kilde: 3F Aktindsigt i udbudsmateriale, september 2015



Vi bliver, hvad vi spiser

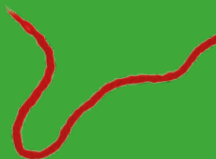
Spørgemaries hallokort nr. 5

Et samfund = borgerne.

Et velfærdssamfund = borgere, der har brug for hjælp, får den.

Et sundt velfærdssamfund = sunde borgere, der trives.

Ernæring er en af grundpillerne i et sundt velfærds-samfund. Det er veldokumenteret, at varieret kost spiller en afgørende rolle for helbred, trivsel, indlæring, hukommelse, udvikling, glæde osv. Vi bliver så sunde, som vi spiser.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 5



Når man nu ved så meget om kostens betydning:

Hvorfor skal ældre medborgere spises af med
fryseretter?

Hvorfor skal mad til de syge på sygehusene
være så ringe?

Hvorfor får alle børn ikke god og varieret mad
hver dag?

Kilde: En undersøgelse af hospitalsmaden på 12 hospitaler
i Region Hovedstaden, Region Hovedstaden 2014

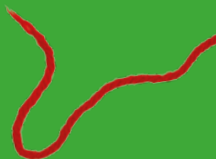


Vakkelvorn

Spørgemaries hallokort nr. 6

Når man altid skærer fra bunden, fjerner man langsomt, men sikkert den basis, resten af konstruktionen skal stå på. Jo tyndere og smallere fundamentet bliver, jo mere vakkelvornt bliver resten. Naturligvis.

God hygiejne og ernæring er forudsætningen for at syge bliver raske, børn og ældre trives og for, at samfundsøkonomien ikke hele tiden er på nippet til at brase sammen under vægten af sundhedsudgifterne.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 6



Hvorfor i himlens skyld bliver man så overrasket over:

At der er beskidt, når der ikke afsættes ressourcer til at gøre rent?

At snavs betyder, at børn får problemer med ernæring, madvaner og fordøjelse?

At ældre mistrives med stiv sovs og smagløst kød?

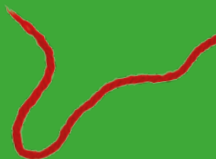


Så var der dengang ...

Spørgemaries hallokort nr. 7

... hvor arbejderne på Lindøværftet smed de uorganiserede kolleger i vandet, og rengøringspersonalet ikke gik i gang med arbejdet, hvis kollegerne ikke kunne fremvise en fagforeningsbog.

Det var dengang, alle vidste, at et stærkt fællesskab var forudsætningen for ordentlige løn- og arbejdsforhold.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 7



Hvornår glemte vi, hvad solidariteten kan?

Hvornår forsvandt troen på fællesskabets styrke?

Hvornår begyndte vi at tro, at alene er man stærkest?

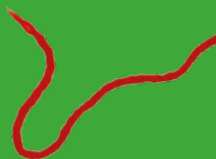


God energi – hvorfor ikke?

Spørgemaries hallokort nr. 8

Igen og igen understreger forskning de mange gevinster, der følger med madordninger for børn i institutioner. Måltider, der produceres i daginstitutionen, er vigtige pædagogiske rum for dannelse og socialisering. Om frokostbordet lærer børn forståelse for og lyst til sund mad.

I Sverige og andre europæiske lande, som vi sammenligner os med, er det en selvfølge og ikke fordyrende for forældrene, at der serveres måltider for institutionsbørn. I Danmark har vi endnu ikke formået at veksle forskningsresultaterne til sund fornuft.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 8



Hvorfor dog spare på sund mad til børn?

Og er det overhovedet en besparelse?

Kilder.

Frokostordninger i daginstitutionerne - hvad ønsker forældrene

- En landsdækkende undersøgelse i kommuner og institutioner
2011. FOA Fag- og Arbejde 2012.

Frida, PHD-projekt, Aalborg Universitet, 2014

Undersøgelse af DTU for fødevarestyrelsen 2012



Alle ved det Ingen gør noget ved det

Spørgemaries hallokort nr. 9

Hvert år rammes 100.000 danskere af en infektion, mens de er indlagt på sygehus. 3.000 af dem dør. Dertil kommer det antal infektioner, der fragtes videre og koster dødsfald andre steder i sundhedssystemet, på plejehjem, i private hjem og ældreboliger.

At man kan blive mere syg af at blive indlagt, er efterhånden gammel viden. At infektionsforebyggende rengøring er en vigtig del af løsningen, er også veldokumenteret. Alligevel ...



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 9



Når man nu ved, at infektionshygiejnisk rengøring nedbringer smittefaren, hvorfor sparer man så igen og igen netop her?

Hvorfor accepterer befolkningen og politikerne, at sygehusene omdannes til forlystelsesparker for multiresistente bakterier?

Er det ikke både torskedumt og alt for dyrt
– økonomisk og menneskeligt?



En hundedyr myte

Spørgemaries hallokort nr. 10

‘Alle kan vride en karklud.’

Uanset hvor meget uddannelse og efteruddannelse serviceassistenter tager, er myten sejlivet.

Og det er vel at mærke en myte, der koster økonomisk, i kvalitet og effektivitet.

Og det er en farlig myte, der bremser faglig udvikling og holder liv i umoderne holdninger.

Når ‘alle kan vride en karklud’, mister rengøring på offentlige institutioner sin status og bliver alt for let en økonomisk buffer.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 10



Hvornår siver det ind:

At madlavning, tøjvask og rengøring er faglige opgaver, der skal løses professionelt?

At vi alle har et samfundsansvar for at skabe respekt om den sunde velfærd?



Øh bøjh ...

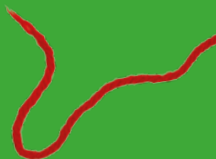
Spørgemaries hallokort nr. 11

Serviceassistenten var i færd med at vaske gulv på stuen, da lægen kom ind.

“Nå, her er nok ingen ...?” sagde han.

“Hvad laver du så?” spurgte bordherren, der straks tabte interessen, da serviceassistenten svarede.

“Er det nu blevet raketvidenskab at gøre rent?” sagde chefen, da serviceassistenten ved MUS-samtalen udtrykte ønsket om at tage akademiuddannelsen for serviceassistenter.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 11



Rengøring er et fag.

Hvorfor er det så svært at forstå og respektere?

Hvorfor er fordommene stadig så sejlivede, når de er helt ude i hampen?

Hvem tager ansvaret for aflivningen af myterne?



Ja, ja, så skar de igen ...

Spørgemaries hallokort nr. 12

... en gevaldig luns af rengøringspersonalet på sygehuset.

Enhver kunne regne ud, at færre ikke kunne nå det samme. Opgaverne forandrede sig ikke, og så var der kun forventningerne, man kunne skrue på:

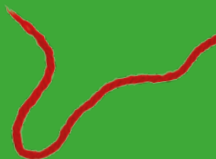
3 operationsstuer

1 skyllerum

1 kontor

1 personalerum

... nu på 1 time?



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 12



Læs lige de sidste linjer igen! Hvor meget kan du nå at gøre rent på 1 time?

Hvordan kan man blive overrasket over, at der er nullermænd i hjørnerne?

At sengestuerne ikke er skinnede rene, og at multiresistente bakterier spredes?

Kilde: Marianne Schjøtt Rohweder: Velfærdens fundament, FOA – Fag og Arbejde, Kost- og Servicesektoren 2013

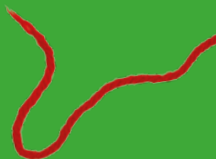


Hvorfor spare på sanseindtryk ...

Spørgemaries hallokort nr. 13

... der dufter afsindigt dejligt af hjemmelavet mad, alle afdelinger på min farmors plejecenter har en køkkenfaglig medarbejder ansat, og der bliver lavet mad med friske råvarer hver dag, og jeg gentager mig selv, men der dufter afsindigt dejligt!

Ønsketænkning? Nej, ikke i Mariagerfjord Kommune, hvor Carsten Andersens farmor bor på plejecentret.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 13



Hvorfor er det ikke bare sådan alle steder?

Hvornår blev dufte, synsoplevelser, lyde og sund fornuft
for dyrt for vores fine velfærdssamfund?

Kilde: Facebook 1. november 2015

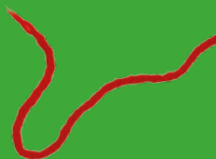


Intet forandres

Spørgemaries hallokort nr. 14

Næsten halvdelen af eleverne i indskolingen og endnu flere af de ældre elever oplever, at toiletterne i skolerne ikke er rene. De undersøgelser, der er udført gennem årene, når altid frem til det samme nedslående resultat. Men det ændrer åbenlyst ingenting.

Beskidte skoletoiletter er noget skidt. Når børnene holder sig, giver det helbredsproblemer fx inkontinens og dårlig trivsel. De medarbejdere, der gør rent på en skole, konfronterer problemet hver dag. Årsagerne er krystalklare: Manglende ressourcer og tid til grundig og god faglighed.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 14



De simple spørgsmål til trivselsundersøgelserne er:
Hvorfor blive ved med at spørge for at få det samme svar?

Hvorfor gør ingen noget ved det?

Kilde: Den nationale trivselsmåling blandt skolebørn.
Undervisningsministeriet 2015 .



Kørekort – øh – uden bil og vej?

Spørgemaries hallokort nr. 15

INSTA 800 og DS 2451-10. Nationale Retningslinjer.
ÆldreKViK.

Der mangler hverken analyser af eller gode metoder
til professionel rengøring. Også fagligheden er tip top.
Flueben. Flueben. Bum. Bum. Så mangler vi bare tiden
og medarbejderne og læringen og differentieringen
og planlægningen og ...

Da kontrollen var på besøg på de sjællandske ho-
spitaler i september 2015, dumpede 31 ud af 37.
På de 3 hospitaler, der gjorde det dårligst, dumpede
hvert 4. rum.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 15



Gode metoder gør det jo nok ikke alene, vel?
Infektionsforebyggende rengøring forudsætter
mennesker med tid og faglighed.

Hvad skal man med et fint kørekort uden bil og vej?

Kilde: Tv-avisen 29. august 2015



Supersygehuse uden ernærings- visioner

Spørgemaries hallokort nr. 16

Først var der kun afsat få midler til etablering af køkkener i 2 af i alt 6 supersygehuse. Siden er den beslutning nogle steder taget op til revision og ændret. Men det er stadigvæk en gåde, at beslutningstagerne overhovedet kan tænke sådan.

Ved de noget, vi andre ikke ved? At patienterne i fremtiden vil blive superhurtigt raske og udskrevet mellem 2 måltider? At god sund mad ikke har betydning for helbredet?

At god ernæring er groft overvurderet?



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 16



Er der ingen, der læser alle de rapporter, der dokumenterer sammenhæng mellem ernæring og helbred?

Er det ikke visionsløst, at køkkener sidder så yderligt i bevillingerne, når man bygger til fremtiden?



Man får, hvad man betaler for

Spørgemaries hallokort nr. 17

Flere og flere kommuner udliciterer.
Målet er naivt: Mere kvalitet for færre penge.

Indtil videre har veksling af offentlige opgaver til private udbydere, ikke været noget at råbe hurra for. Resultatet har blandt andet været forringelser af arbejdsmiljøet og dårligere service til borgerne. Og når kvalitetsløfterne viser sig at være alt for luftige, og den private udbyder ikke længere kan udføre opgaverne eller går konkurs, er der kun kommunerne til at samle op og betale regningen.

Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 17



Hvor er besparelsen af denne politik?

Hvor store bliver omkostningerne
– for samfundsøkonomien og borgerne?



Pris for ligegyldighed: 6 milliarder kroner

Spørgemaries hallokort nr. 18

Hver anden ældre på plejehjem og under indlæggelse på sygehus taber sig utilsigtet, og 20 % af de skrøbelige, plejekrævende ældre vejer for lidt. Undervægt ned-sætter ældres livskvalitet og koster samfundet 6 milliarder kroner om året.

Ovenstående skyldes ifølge forskerne ikke mindst manglende fokus på det helt basale: Madens kulinariske kvalitet, rammerne for måltidet og betydningen af det sociale samvær.

Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 18



Er det ikke meget logisk, at der ikke er hverken næring, trivsel eller sund samfundsøkonomi i frysemad og gamle madpakker?

Hvor svært kan det være at tænke sig om og yde almindelig omsorg?

Kilde: SMAG. Skønne Måltider til Alle Gamle.
Københavns Universitet og Madkulturen. Januar 2015



Win ... win ...

Spørgemaries hallokort nr. 19

98 procent af patienterne på Gentofte Sygehus synes, at maden er god eller virkelig god. Hemmeligheden bag succesen er banal og billig: Måltider lavet fra bunden af, friske råvarer og hænder nok til servering tæt på tilberedningen. Det betyder frisk og ikke opvarmet mad, der også er mere vitaminrig og ernæringsrigtig.

Financieringen kommer fra veksling af dyre halvfabrikata og madspild til friskere mad og flere medarbejdere i køkkenet.



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 19



Hvad venter vi på?

Billigere, mindre spild, friskere, flere medarbejdere ...

Lige til at kopiere!

Kilde: En undersøgelse af hospitalsmaden på 12 hospitaler
i Region Hovedstaden, Region Hovedstaden 2014



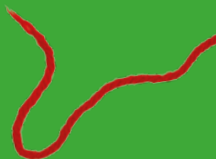
1,3 milliarder tons!

Spørgemaries hallokort nr. 20

Ifølge en rapport fra FN's Fødevare- og Landbrugsprogram går ca. 1/3 af verdens fødevarer til spilde. Det svarer årligt til omtrent 1,3 milliarder tons landbrug- og fødevarer.

En undersøgelse fra DTU for Fødevarestyrelsen viser, at offentlige køkkener med opmærksomhed på anretning, færre retter, større variation og genanvendelse kan halvere madspildet. Og det gælder ikke kun ved omlægning til økologi.

Vi taler i tons!



Hallo!

Spørgemaries hallokort nr. 20



Hvad venter vi på?

Kilde: Madspild i forbindelse med økologisk omlægning
i offentlige køkkener.

Undersøgelse af DTU for Fødevarestyrelsen fra 2014

