

---

## Kost- og Servicesektor

Marts 2023



Så er vi allerede i marts måned. 2023 er godt i gang.

Kost og Service vil benytte lejligheden til at ønske alle en god marts og et godt forår.

De bedste Pia og Berit

- **Skills 23 og Skills 24**

Vi var afsted til Skills 23 i Fredericia. Et meget velbesøgt Skills 23, hvor Erhvervsuddannelsen til Serviceassistent var med som demonstrationsfag. Vi evaluerer vores deltagelse i bestyrelsen.

Næste år 2024 er Skills i Roskilde. Det er i perioden 18.-20. april ved Roskilde Kongrescenter.

- **Velfærdstalenter 2023**

For sjette gang er PenSam og FOA i gang med at finde landets største talenter i den danske velfærdssektor. Det sker, når Velfærdens Talent 100 igen løber af stablen over de næste måneder. Med prisen hylder vi unge talenter, som hver dag gør en forskel og yder en særlig indsats.

Kender du én under 36 år, som fortjener at blive hyldet og få et stort skulderklap? Nominér dit talent frem til den 5. april 2023.

Kost og Service ser frem til sektorens nominerede velfærdstalenter, der hver dag gør en forskel, yder en særlig indsats.

Læs mere her: <https://www.pensam.dk/nyheder/2023/talent100-23>

Indstillingen sker her: [https://www.pensam.dk/om\\_pensam/talent/nominer-talent-2023](https://www.pensam.dk/om_pensam/talent/nominer-talent-2023)

- **Faggruppelandsmøde 2023**

Faggruppelandsmøde i Kost og Service bliver afholdt 26. og 27. april 2023 i Kolding på Hotel Comwell Kolding.

Invitationer og dagsordener er sendt til afdelingerne og tilmeldingerne er i gang. Tilmeldingsfristen er den 10/3 og foregår via fiusys.

Vi ser alle frem til et godt faggruppelandsmøde 2023.

- **Maddag 2023**

Maddag 2023 fejrer og hylder alle fordelene ved madordninger i daginstitutionerne og sætter fokus på køkkenpersonalets vigtige arbejde. Datoen er sat og det bliver onsdag d. 20. september. Børnemadsgruppen har været samlet og de er i fuld sving med at afprøve opskrifterne. I næste Nyhedsbrev vil vi folde lidt mere ud om arbejdet og indholdet



- **Indsatsen Hygiejne og Rengøring 2023**

Denne dagsorden er fortsat vigtigt, da pandemien med Covid-19 og andre multiresistente bakterier og vira her stadig.

Du kan benytte dette link: <https://www.foa.dk/ordentlig-rengoering>

På denne side finder du også en video – undersøgelsen fra analysefirmaet Implement – om store forskelle i kommuners prioritering af rengøring

Overordnet siger vi:

- **Flere** medarbejdere
- **Flere** fagligt uddannede
- **Færre** infektioner
- **Færre** dødsfald



Du finder links her! <https://www.foa.dk/ordentlig-rengoering>

På denne side finder du også en video – undersøgelsen om store forskelle i kommuners prioritering af rengøring

Har du brug for at vide, hvordan man konkret gør hygiejnisk rent, så har Kost- og Servicesektoren udarbejdet disse to vejledninger. De bygger på Seruminstittets retningslinjer for, hvilken kvalitet der bør være i hhv. ældreområdet og på sygehuse. Vi har så ”oversat” retningslinjerne til det daglige arbejde.

- ✓ Hygiejnisk rengøring - plejcentre, daghjem og sundhedscentre
- ✓ Hygiejnisk hospitalsrengøring

Disse 2 vejledninger kan bestilles på FOAs hjemmeside



Samt **Viden om effekten af ordentlig rengøring.**

Her finder du disse 3 videns effekter:

1. Samfundsøkonomisk effekt
2. Folkesundhedsmæssige effekter samt
3. Uddannelse af rengøringspersonale

Derudover en masse god viden og værktøjer (☺).

- **Fødevarestyrelsen klar med råd om vegetarmåltider i børnehaver.**

Flere børnehaver tilbyder i dag måltider uden kød og fisk, og det stiller krav til personalet i de køkkener, der laver maden. Derfor lancerer Fødevarestyrelsen nu Kostråd til vegetariske måltider, som skal hjælpe madprofessionelle i børnehaverne med at lave sund og planterigt mad til børn i voksenalderen. Kostrådene til vegetariske måltider i børnehaver er målrettet børn i alderen 2-6 år. Her er link: <https://altomkost.dk/kostraad-til-maaltider/kostraad-til-vegetariske-maaltider/kostraad-til-vegetariske-maaltider-i-boernehaver>

Kostrådene til måltider – i daginstitutioner, skoler og kantiner finder du her: <https://altomkost.dk/kostraad-til-maaltider>

I Kostrådene lægges der op til at vi spiser flere bælgfrugter og skærer ned på vores kødforbrug. Det arbejde har sektorens medlemmer arbejdet med gennem mange år og de har en høj faglighed og faglig viden.

Der er lavet en video til netop at kommunikerer ud om bælgfrugten. Se den her:

<https://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/hvad-fuck-er-en-baelgfrugt/>

Nedenfor er den nye Kostrådscirkel



- **Vigtige datoer i 2023**

- ❖ **3 årlige møder for sektorformænd/ansvarlige. Datoerne er hhv. 9. januar kl. 11-17, - 10. maj kl. 10-16 og 4. oktober kl. 10-16.**
- ❖ **Månedlige digitale møder på Teams med sektorformænd og -ansvarlige opstart ultimo januar 2023 både morgen og eftermiddag på ½ times varighed.**
- ❖ **Faggruppelandsmøde d. 26. og 27. april 2023**
- ❖ **Maddag 2023 er onsdag d. 20. september 2023**

- **Bælgfrugternes Dag 10. februar 2023**

Bælgfrugternes Dag 2023 blev fejret og hyldet i FOA. Det er et samarbejde med FOA, Rådet for sund mad og Fødevarestyrelsen. Der sættes fokus på sund, klimavenlig og bæredygtigt måltid. I år deltog nyudnævnt Fødevareminister Jacob Jensen samt ordførerne Ida Auken, Carl Valentin samt Christian Friis Bach. Jacob Jensen fik derudover en særlig gave overrakt af Forbundsformand Mona Striib. Det var en kurv nybagte hveder, helt særligt bagt på dagen med kikærtemel. Der fulgte et klart budskab med på vejen omkring Regeringen vil afskaffe store bededag som helligdag. Vi mister en fridag, og mange risikerer at miste tillæg. Det finder vi os ikke i. Hold nallerne væk fra den danske model.



- **Arbejds miljø**

### **Stor arbejds mængde og pres set tid? - Få hjælp til dit arbejds miljøarbejde**

Der har været afholdt webinar om:

Stor arbejds mængde og tids pres. Det dominerende arbejds miljøproblem for kollegerne. Hele 66% af FOAs medlemmer oplever ofte eller altid at skulle holde et højt tempo i arbejdet. Men hvordan håndterer og forebygger vi det som et arbejds miljøproblem?

### **Materialer**

Vedhæftet er præsentationerne fra webinar et. I præsentationen fra BFA Velfærd og Offentlig Administration (*inspiration og redskaber*) kan du finde link til film en om restitution og podcastserien. På [www.arbejds miljøweb.dk](http://www.arbejds miljøweb.dk) kan du finde flere af de redskaber, som blev nævnt på webinar et.

Derudover har vi vedhæftet AT-vejledningen om stor arbejds mængde og tids pres, så du selv kan dykke videre ned i detaljerne og bringe den i spil i dit arbejds miljøarbejde.

### **Optagelser af webinar et**

Optagelserne af de forskellige oplæg bliver lagt ud på FOA.dk, når de er færdig redigeret.

## Næste webinar

Næste webinar afholdes 23. marts kl. 14.00 – 16.00 og vil omhandle det systematiske og langsigtede arbejdsmiljøarbejde på arbejdspladsen. Vi kommer bl.a. ind på reglerne for samarbejde om og indflydelse på arbejdsmiljøarbejdet, ligesom du vil blive præsenteret for forskellige redskaber til arbejdsmiljøarbejdet.



Inspiration og redskaber - Stor arb



Stor arbejdsmængde og



Sæt stor arbejdsmængde og



AT-vejledning om stor arbejdsmaengd



### Køkkenprisen 2023 hylder bæredygtige måltider – indstil den ildsjæl der gør en forskel i branchen

Traditionen tro hædrer Køkkenprisen de ildsjæle i offentlige køkkener, som er en inspiration for resten af branchen. Prisen hylder køkkener, der gør en ekstraordinær indsats for at servere bæredygtige måltider til danskerne.

For fjerde år i træk uddeler Landbrug & Fødevarer Køkkenprisen til de offentlige køkkener i Danmark, der udmærker sig inden for arbejdet med økologi og bæredygtighed.

**Større fokus på bæredygtigheden** Igen i år har Køkkenprisen et fokus på bæredygtighed.

Køkkenprisen uddeles til de køkkener, der har formået at skabe en klar retning for, hvordan de arbejder med bæredygtighed. Der er point for refleksion over, hvordan køkkenet arbejder bæredygtigt, og de køkkener, der i sidste ende kommer i betragtning til Køkkenprisen 2023, vil først og fremmest blive udvalgt på baggrund af deres stærke bæredygtige profil, samt køkkenets vilje til at arbejde med at fremme udviklingen af bæredygtige måltider.

Eksempler på køkkener, der arbejder med en bæredygtig profil, kan være: Køkkener der har et særligt fokus på fx madspild, lokale råvarer, sæson, høj økologiprocent, brugen af fx bælgfrugter

osv. Dertil kan det også indbefatte en klar strategi for bæredygtig mad og måltider i form af arbejde med de 7 officielle kostråd, FN's verdensmål eller andet.

Udover bæredygtighed er kriterier for Køkkenprisen, at køkkenet:

- laver mad med målgruppen og måltidsoplevelsen i fokus
- har en klar strategi for kompetenceudvikling af medarbejderen
- naturligvis har en glad smiley fra Fødearestyrelsen
- Det Økologiske Spisemærke i Sølv

**Der er åbent for indstillinger til Køkkenprisen frem til den 1. maj 2023.** Herefter udvælges de nominerede køkkener, og Køkkenprisens jury aflægger anmeldt besøg i august. Udnævnelsen og fejringen af vinderen af Køkkenprisen 2023 finder sted i efteråret.

**Indstil din kandidat eller dig selv** og læs mere om Køkkenprisen her:

<https://goderaavarer.dk/priser/koekkenprisen>

Køkkenprisen er et samarbejde mellem de faglige organisationer: Kost- og Ernæringsforbundet, FOA og 3F, der organiserer de køkkenprofessionelle, samt Landbrug & Fødevarer.

Køkkenprisen 2023 finansieres af Fonden for Økologisk Landbrug.

- **Nyt fra FOA OVERENSKOMST**

Sammen med FOA Overenskomst vil vi fremover have et fast punkt i nyhedsbrevet "Nyt fra FOA OVERENSKOMST". Her vil vi bringe aktuelle indspark fra FOA Overenskomsts verden. I denne udgave har vi fokus på valgeregler og de særlige – og komplekse – beskyttelsesregler for TR.

Vi vil også fremover bringe lidt nyt om, hvordan det går med den lokale løndannelse i vores sektor.

### **Tillidsrepræsentanter**

#### *Valgeregler*

Det er vigtigt med lokal repræsentation på arbejdspladsen – det synes både FOA og arbejdsgiverne. Det er også et vigtigt trin for at organisere flere kollegaer i FOA-fællesskabet. Derfor har vi bedt FOA Overenskomst kort beskrive valgreglerne for tillidsrepræsentanter.

#### Overordnede valgeregler

- ✓ Mindst 5 ansatte på institutionen indenfor samme faggruppe, for at kunne vælge en TR.
- ✓ Hvis der ikke er 5 i faggruppen, så kan I gå sammen med kolleger fra andre FOA-overenskomster, såkaldt valgforbund, for at danne et tilstrækkeligt valggrundlag.
- ✓ Faggrupper ansat på fællesoverenskomster kan vælge en FOA-TR, hvis FOA-TR repræsenterer mindst 5 medarbejdere.



Læs mere her: Sådan gør I: Valg af tillidsrepræsentant

### *Den særlige beskyttelse af TR*

Tillidsvalgte er særligt beskyttet mod afskedigelse. Det skyldes, at TR indimellem må gå ind i konfliktsituationer med ledelsen og kan komme i en mere udsat position end sine kolleger. Derfor er TR omfattet af en særlig beskyttelse mod afskedigelse.

TR kan alene afskediges, hvis der er det der hedder "tvingende årsager". Kort fortalt skal der "meget til" for, at TR kan opsiges.

TR kan også have ret til et forlænget opsigelsesvarsel. Det afhænger af omstændighederne ved afskedigelsen og overenskomstgrundlaget.

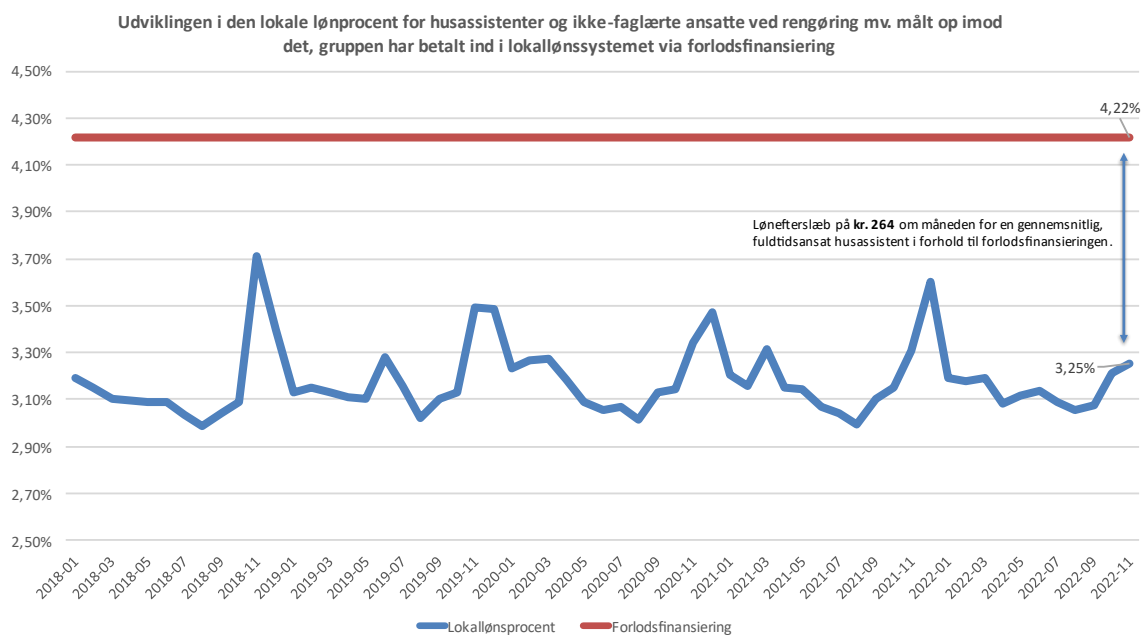
Læs mere her: Tillidsvalgtbeskyttelsen - din beskyttelse mod afskedigelse

Reglerne ved afskedigelse af TR er komplekse. Vi opfordrer til at kontakte FOA Overenskomst: [forha001@foa.dk](mailto:forha001@foa.dk), hvis man er det mindste i tvivl i sager om afskedigelse af TR.

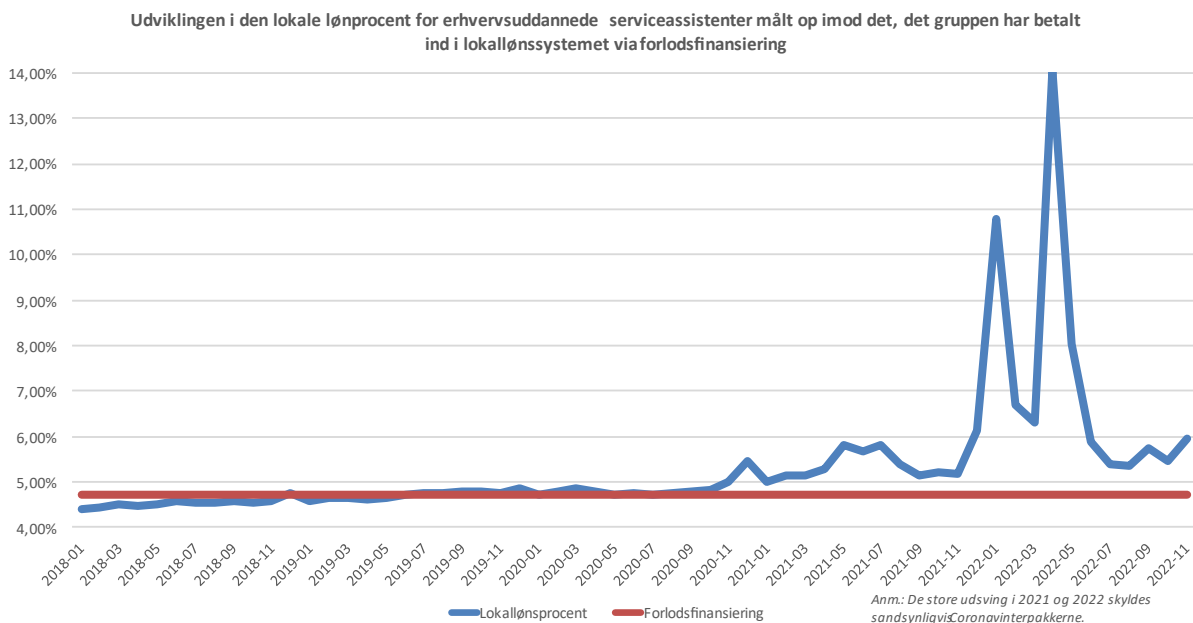
## LOKAL LØN

Vi har stort fokus på lokal løn. Derfor får I her en oversigt over udviklingen i den lokale lønprocent. Den første oversigt er kommunerne og den næste er regioner. Vi har endnu ikke et overblik over statens område, men det håber vi at få til næste nyhedsbrev.

### KOMMUNERNE



### REGIONERNE



- **tilbud fra sektoren**

- ❖ Opmåler – har du brug for at kontakte en af sektorens opmålere for at få opmålt, f.eks. hvor mange timer skal der bruges til rengøring hos dig eller er det arbejdsgiveren, der henvender sig, tager du kontakt til

sektornæstformand Berit Jakobsen på [bec016@foa.dk](mailto:bec016@foa.dk)

så formidler hun kontakten, kriterier m.m. På FOA Net finder du yderligere oplysninger her

[https://foanet3.foa.dk/service\\_og\\_support/tilbud\\_til\\_afdelinger/opmaaling\\_rengoering\\_sarbejde/Sider/default.aspx](https://foanet3.foa.dk/service_og_support/tilbud_til_afdelinger/opmaaling_rengoering_sarbejde/Sider/default.aspx)

- ❖ Fagfortæller <https://www.foa.dk/forbund/temaer/a-i/fagfortaeller>

- **Nyttige Links**

- ❖ Kost- og Servicesektorens faggruppefilm er på YouTube under FOA Kost- og Servicesektoren <https://www.youtube.com/channel/UC03X26mtHRL-u1j8k3WQkTw>

- ❖ Viden om hygiejne <https://www.foa.dk/forbund/temaer/p-aa/ren-besked-viden-om-hygiejne>

- ❖ Uddannelse/kurser <https://www.foa.dk/kost-service/uddannelse> Akademiuddannelse i Hygiejne og rengøringsteknik kommer snart på hjemmesiden

Vi kommer gerne på besøg til en dialog i jeres afdeling, bestyrelser, regionale samarbejder, temadage og medlemsmøder

Pas godt på jer selv og hinanden.

De bedste forårshilsner  
Pia og Berit