

Kost- og Service - Køkken

Faggruppelandsmøde

Dato: 22.-23. april 2015

Dagsorden:

1. Velkomst og præsentation
 2. Valg af mødeleder og referent
 3. Godkendelse af dagsorden
 4. Fællesoplæg v. den centrale sektor
 5. Fællesspor for alle faggrupper: Madkultur – Mad og Børn – Mad og Ældre
 6. Erfaringsudveksling – opdelt
 7. Opsamling af erfaringsudveksling – sammen
 8. Arbejdsglæde v. Dorthe Visby
 9. Evaluering
 10. Eventuelt
-

Punkt	1
Emne	<i>Velkomst og præsentation</i>
Ansvarlig	<i>Tove Bahne bød velkommen herefter en kort præsentations runde.</i>

Punkt	2
Emne	<i>Valg af mødeleder og referent</i>
Ansvarlig	<i>Tove Bahne</i>
Til referat	<i>Connie Jensen</i>

Punkt	3
Emne	<i>Godkendelse af dagsorden</i>
Ansvarlig	<i>Fagligt udvalg</i>
Til referat	<i>Godkendt.</i>

Kost- og Service - Køkken

Punkt	4
Emne	<i>Fællesoplæg v. Gina Liisborg, sektorformand for Kost- og Service</i>
Ansvarlig	<i>Gina bød velkommen til os alle og fortalte, at det var den mest atypiske OK-forhandling de nogensinde havde været med til. Oplægget var en fælles OK for hele FOA, samt uddannelseskrav/pligt for alle. HB stemte nej til forslaget, og dermed måtte de starte forfra.</i>

Punkt	5
Emne	<i>Fællesspor for alle faggrupper: Madkultur.</i>
Ansvarlig	<i>Gina Liisborg (sektorformand) og Erik Kristiansen (konsulent)</i>
Indhold	<i>Faggrupperne inden for madområdet får viden om udviklingen på madområdet - både i forhold til børn i daginstitutioner og i forhold til ældre på plejecentre og ældre, som får leveret mad i eget hjem.</i> <i>Vi ser en tendens til, at flere kommuner samt regioner/hospitaler har en skærpet opmærksomhed på både udvikling af det gode måltid, men også en fokus på at skabe gode måltidsrammer. Køkkenerne er på vej tilbage til institutionerne, maden laves fra grunden, madordninger i daginstitutioner udvikles og meget mere.</i> <i>Vi skal på faggruppelandsmødet drøfte denne udvikling, og hvad det betyder for sektorens faggrupper arbejds- og kompetencemæssigt. Og vi skal drøfte, hvilke initiativer vi skal sætte i gang.</i>

Punkt	6
Emne	<i>Erfaringsudveksling – opdelt i daginstitutionskøkkener, storkøkkener og plejecentre</i> <i>Storkøkken/Plejecentre:</i> Lone: <i>Er kommet ind under SOSU-sektoren i Horsens FOA afd. Hendes arbejdsplads har fået ny struktur. Er bekymret for sin arbejdsplads, om den bliver nedlagt til fordel for mad laveret af Ceres.</i> Inge: <i>Ålborg er lagt sammen med Teknik og Service, kan ikke</i>

Kost- og Service - Køkken

	besætte alle bestyrelsesposterne. Deres klub er blevet nedlagt. De arbejder med LEAN på arbejdspladsen. Karina: Horsens Rådhus - rokering i varm- kold ca. 14 dage af gangen. Hierarki med kokke – ernæringsassistenter og husassistenter. FOA-afdelingen er rigtig god til at hjælpe, når der er brug for det. Anita: Arbejder på Holbæk Sygehus køkken. Nyt madsystem med færdiglavede tallerkner, som står i køleskab, og kan serveres efter behov. Sidder i afdelingsbestyrelsen i Holbæk, og er næstformand i Kost- og Servicesektoren. Gitte: Arbejder på plejehjem i Slagelse. De laver alt fra bunden, og har et mål der hedder 60 % økologisk senest i 2020. Pia: Slagelse Sygehus, alle kantiner er selvstændige, de er 5 medarbejdere i Slagelses kantine, og Pia kører fortrinsvis med kioskvognen rundt på afdelingerne. Håber, at blive valgt som TR for alle kantinerne, som er Holbæk, Roskilde samt Fjorden i Roskilde, Slagelse, Køge, Næstved, Oringe, Nykøbing Falster, Ringsted. Connie: Arbejder på Trekroner Plejecenter, ansat af Roskilde Madservice. Har besluttet at gå på efterløn, så dette er mit sidste landsmøde. Både Snøft og YES..... ☺ Yvonne: Der har ikke været ændringer i antallet af dag institutioner. Maden i vuggestuerne er en kerneydelse. I børnehaverne har ingen forældre tilvalgt frokostordningen. Vi er ca. lige mange faglærte som ufaglærte. Der er kommet stor fokus på måltidet og værtsskabet i daginstitutionerne, vi har flere gange været til fællesmøder-temadage leder, pædagog og køkken. Alle faggrupper har et fælles ansvar for at udvikle sund mad og sunde måltider. Tove: Rødovre Kommune, der fødes stadig flere børn, så der bliver bygget ny institution med plads til 120 enheder (en enhed = 1 børnehavebarn er = 2 vuggestuebørn). Der lægges to institutioner sammen under en ledelse, det betyder ikke noget for køkkenpersonalet, da der stadig skal laves det samme mad.
Ansvarlig	En fra det faglige udvalg i hver gruppe
Indhold	Som forberedelse bør du tænke over, hvad gruppen kan have glæde

Kost- og Service - Køkken

	<i>af at høre om. Det er altid givende og godt at høre, hvordan andre har det i deres hverdag, og hvor nye ideer kan udveksles.</i>
Til referat	Besøg af Gina med debat om strukturen af måden vi indkalder/fordeler personer til deltagelse af faggruppelandsmødet. FOA Sjælland er blevet oprettet af 4 forskellige afdelinger, så efterfølgende kan der kun sendes en person pr. faggruppe i stedet for 4 før. Da sektoren sætter fagligheden højt, er det ærgerligt, at der bliver reduceret i antal i stedet for en øgning af deltagere. Flere giver udtryk for, at det ville være dejligt, hvis vi kunne få lov at have en deltager med fra hver gruppe – (Storkøkken, Plejehjem og Daginstitution) fra hver afdeling.

Punkt	7
Emne	Opsamling af erfaringsudvekslingen
Ansvarlig	Fagligt udvalg
Indhold	Her får vi et kort referat fra hver af grupperne.
Til referat	

Punkt	8
Emne	Arbejdsglæde v. Dorthe Visby
Ansvarlig	Tove Bahne – fagligt udvalg
Indhold	Vi bruger mange af vores vågne timer på vores arbejde. Derfor er det vigtigt, at vi trives og føler glæde ved at gå på arbejde. Oplægget vil som udgangspunkt handle om arbejdsglæde og faglig stolthed, men også komme rundt om forholdet til andre faggrupper, synlighed og anerkendelse. Dette punkt afvikles i fællesskab med andre faggrupper
Til referat	Alle syntes Dorthes oplæg var rigtig godt, og kunne godt have brug

Kost- og Service - Køkken

	<i>for mere tid – og det er jo positivt.....</i>
--	--

Punkt	9
Emne	<i>Evaluering, samt ønsker til næste års faggruppelandsmøde</i>
Ansvarlig	<i>Fagligt udvalg</i>
Til referat	<i>Noget om/fra Storkøkkener, bliver maden stadig lavet fra bunden af Århus og Randers feks.!!! Strukturdebatten ang. antal/deltagere til faggruppelandsmødet. Fælleskab, når du har en alene- arbejdsplads og evt. arbejdsglæden.(Dorthe Visby igen).</i>

Tak for denne gang og kom godt hjem