

## Referat Faggruppelandsmøde

18. – 19. august 2021

### 18. august 2021

#### 1. Velkomst og formalia i egen faggruppe (10.00-11.00)

Præsentationsrunde:

- Stephan: TR for husassistenter, piccoliner og servicemedarbejdere på Aalborg Hospital
- Yvonne: Tårnby, laver mad til 26 vuggestuebørn. Kombi-stilling med medhjælpertimer. Aktiv i fagbevægelsen gennem TR, MED-systemet, FOAs børnemadsgruppe, KLS-bestyrelse og fagligt udvalg.
- Helle: Laver mad til 75 børn i Køge. TR for køkkenansatte og pædagogmedhjælper, Område Midt i Køge.
- Nanna: Laver mad til 80 vuggestuebørn i Holstebro. Siden sidste faggruppelandsmøde er det blevet fuldkost og ikke kun frokost.
- Janni: Laver mad til 93 børn i Holstebro. 29 køkkentimer og 2 pædagogmedhjælpertimer.
- Tadese: Arbejder i EAT-køkkenet, som laver mad til 57 skoler i København. De ufaglærte medarbejdere laver ikke mad, men er ansat til at ordne grøntsager, pakke mad og gøre rent.
- Kirsten: Arbejder på cafeteria i Guldborgsund, hvor der serveres mad til ældre, som er produceret i fælleskøkkenet. Der er i alt 11 cafeteria, og Kirsten er AMR samt TR for de ufaglærte.
- Britta: Sektorformand for Servicesektoren (Kost- og Servicesektoren og Teknik- og Servicesektoren) i Guldborgsund. Arbejder i kundeservice i Fælleskøkkenet.
- Josephine: Laver mad til 36 vuggestuebørn på Amager. TR for de ufaglærte køkkenmedarbejdere i Københavns Kommune – Område Amager.

FOA Guldborgsund har lavet et arrangement 22. september 2021. En slags åbent hus med pølsevogn på parkeringspladsen.

#### 2. Valg af mødeleder og referent

Stephan er valgt som mødeleder og Josephine er referent.

#### 3. Godkendelse af dagsorden

Vi taler om, at Madens Folkemøde er et interessant arrangement og vi håber, at det kan blive ordentligt etableret efter Corona, så det kan være en tilbagevendende begivenhed. Vi er enige om at vi håber, at FOA vil prioritere at have en stand på kommende arrangementer. Det var oprindeligt planlagt, at vi skulle have en stand om ældremad, og den plan ønsker vi at gennemføre.

## Fællesoplæg for alle faggrupper

4. **Fælles velkomst m.m. for all faggrupper** – v. sektorformand Pia Nielsen (11.00-12.00)

*Frokost – 12.00 – 13.00*

5. **Fælles oplæg** – v. Jens Nielsen, forbundssekretær i FOA (13.00-14.00)

”Arbejds miljø i en Coronatid og derefter...”

6. **Workshop – 1. runde** (14.00-15.30)

1. Hygiejne og hygiejnisk rengøring (se mødemappe)
2. Klima og bæredygtighed (se mødemappe)

*Kaffepause – 15.30 – 16.00*

7. **Workshop – 2. runde** (16.00-17.30)

1. Hygiejne og hygiejnisk rengøring (se mødemappe)
2. Klima og bæredygtighed (se mødemappe)

*Middag 18.00 – 20.00*

8. **Fælles oplæg og socialt samvær** (20.00-??)

”Dem, vi står på skuldrene af...”... og lidt quiz...

## 19. august 2021

Vi starter dagen med en fælles morgensamling. (09.00-09.30)

### Faggruppens eget møde:

9. **Opsamling fra workshops** (09.30-10.30)

#### Sagsfremstilling

Efter afviklingen af 2 runder med workshops gives der nu mulighed for, at den enkelte faggruppe mere specifikt kan give tilbagemelding om emnerne og indholdet i går ud fra følgende spørgsmål:

#### Klima & Bæredygtighed

- Hvad er det vigtigste for jeres faggruppe i forhold til Klima & Bæredygtighed?
- Hvordan kan faggruppen bedst sætte en konstruktiv og effektiv dagsorden i forhold til Klima og Bæredygtighed?
- Hvordan kan faggruppen være med til at understøtte medlemmerne i at øve indflydelse på arbejdet med Klima & Bæredygtighed?

### Hygiejne og rengøring

- Hvad kan du selv gøre for at sikre, at der fortsat diskuteres kvalitet i hygiejne og rengøring?
- Er der faggrupper på arbejdspladsen, som I kan alliere jer med? Og hvorfor?
- Hvad kan din faggruppe gøre for at hygiejne bliver et tema til det kommende regions- og kommunevalg?

### Indstilling

Faggruppen drøfter udbyttet af workshops og kommer med svar på spørgsmålene, som den centrale sektor kan inspireres af i arbejdet fremover.

### Bilag

Ingen.

### Konklusion

#### Klima og bæredygtighed

#### Hvad er det vigtigste for jeres faggruppe i forhold til klima og bæredygtighed?

At vi bliver taget med på råd, og vi får den fornødne viden/uddannelse.

#### Hvordan kan faggruppen bedst sætte en konstruktiv og effektiv dagsorden i forhold til klima og bæredygtighed?

Tæt samarbejde mellem fagligt udvalg/medlemsinteressenter og konsulenterne i forbundet. Samarbejde med de øvrige kostfaglige organisationer.

#### Hvordan kan faggruppen være med til at understøtte medlemmerne i at øve indflydelse på arbejdet med klima og bæredygtighed?

Fx en temadag hvor deltagerne kan sparre og idéudveksle i forhold til, hvordan vi kan påvirke vores kolleger til at engagere sig i den grønne omstilling. Og hvordan vi kan påvirke arbejdsgiverne til at prioritere indsatsen i form af både uddannelse vedrørende den klimavenlige mad og andre tiltag, fx minimering af ressourcebrug på energiområdet.

### Hygiejne og rengøring

Vores evaluering handlede mest om, at oplægget var stort set irrelevant for os, da det slet ikke havde sigte på vores faggruppe. Vores rengøringsopgaver er begrænsede. Flere af os kunne godt have interesse i at arbejde med emnet, men så skulle det være tilpasset til gruppen.

#### 10. Fødevarerhygiejne og baktier – fup, fakta, forskning og fremtiden (10.30-12.00)

På mødet deltager Maria Bregnhardt, konsulent i FOA

### Sagsfremstilling

Fødevarerikkerhed og hygiejne inden for køkkenområdet, hvad er hjemmestrikkede fortolkninger og hvad er fakta?

### Indstilling

Set i lyset af de nye tendenser omkring bæredygtighed og madspild skal deltagerne drøfte nedenstående:

- Er der ny viden på området?
- Hvem har ansvaret, hvem kan/skal vurdere om en fødevare kan bruges?
- Hvad betyder eksempelvis "bedst før" og "sidste anvendelses dato"?
- Hvordan udlægges det inden for det offentlige hospitalsvæsen og andre offentlige køkkener? Hvad må og hvad kan og skal vi?

**Bilag 1** – <https://www.foedevarestyrelsen.dk/kampagner/TjekDatoen/Sider/default.aspx>

### Konklusion

Punktet udgår, da den oplægsholder som var sat på, ikke havde nogen viden om emnet. Vi håber at kunne få emnet på dagsordenen til næste faggruppelandsmøde

*Frokost – kl. 12.00 – 12.45*

11. **Uddannelse og opkvalificering** – v. Laura Voigt Møllebro, konsulent i FOA (12.45-14.30)

### Sagsfremstilling

Laura kommer og fortæller om muligheder, tilbud og ordninger for uddannelse og opkvalificering inden for faggruppens fag.

### Indstilling

Deltagerne skal drøfte ovenstående oplæg fra Laura og vil komme ind på følgende spørgsmål:

- Hvordan kan vi gøre vejen til uddannelse mere gennemsigtigt – også for arbejdsgiverne?
- Hvilke udfordringer og vanskeligheder kan der være og hvordan løses det?
- Hvordan kan vores faggruppe løftes til fremtidens udfordringer?
- Hvordan får vi styrket AMU-kurserne, så de bliver attraktive, efterspurgte og relevante for vores arbejdsområde?
- Skal der nytænkes på indhold og kursus emner?

### Bilag

Ingen.

## Konklusion

Oplæg ved Laura, uddannelseskonsulent i FOA.

Laura arbejder med overenskomstaftaler, Kompetencefonde, ufaglært til faglært med mere. Sidder i flere arbejdsgrupper – blandt andet Efteruddannelsesudvalg for køkkenområdet.

Laura starter med at stille spørgsmålet ”hvad tænker I på, når I hører ordet kompetenceudvikling?”

- Det er nærmest ikkeeksisterende.
- Der er ikke store udviklingsmuligheder indenfor vores område. Der skal mere fokus på muligheder for vores gruppe udover AMU-systemet, i hvert fald i sin nuværende form
- Kompetenceudvikling er ikke inspiration. Det handler om færdigheder, som kan løfte niveauet, og i en grad som medfører lønkroner. Lige nu er udsigten til uddannelse at uddanne sig ud af FOA, og med stor sandsynlighed en lønnedgang i forbindelse med en erhvervsuddannelse.

## Andre pointer

- Kompetenceudvikling er specifikt for fleksjobbere. Deres muligheder for opkvalificering er næsten ikkeeksisterende.
- Der er meget langt fra snakken om uddannelse og opkvalificering på det strategiske niveau til, at det kommer i effekt i yderste led.
- Vores kollegaer er ofte meget svage bogligt/skolemæssigt, og derfor kan det være en stor personlig barriere at skulle på uddannelse.
- I arbejdet med den fælles opsøgende indsats, i forhold til uddannelse i samarbejde med KL, FOA og 3F, skal der ansættes fem nye konsulenter i FOA, som skal tage ud i kommunerne og tale om uddannelsesaftaler for vores overenskomster. Budskabet fra faggruppelandsmødedeltagerne er, at vi ønsker at kunne uddanne os indenfor FOA, men at niveauet skal være højere end AMU-niveau (i hvert fald som vi oplever AMU i sin nuværende tilstand).
- Målet er, at arbejdsgiverne planlægger uddannelse efter samme principper som ferieplanlægning for at få det tænkt ind som en del af driften, og derved bekæmpe de alt for mange afslag med begrundelsen, at driften ikke kan bære, at medarbejderne er fraværende.
- Mødedeltagerne ønsker, at Fagbladet FOA bidrager med at oplyse medlemmerne om uddannelse og opkvalificering.

## 12. Evt. suppleringsvalg til faglige udvalg

## 13. Eventuelt

### Dialog med FOA-konsulent Maria Bregnhardt

Maria har overtaget en stor del af Eriks område. Maria har ikke en kostfaglig baggrund, men er god til metoder og strategier til at opnå politisk indflydelse.

- Vi talte om børnemadsgruppen, som har ligget stille under Coronaen. Maria og fagligt udvalg arbejder på at få det genoplivet.
- Vi skal se på, om der skal være flere grupper – fx ældremad, skolemad, mad på bosteder.

14. **Fælles afslutning for alle faggrupper** – v. sektorformand Pia Nielsen (14.30-15.30)