

KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET

> **VI LEVER AF MADEN**

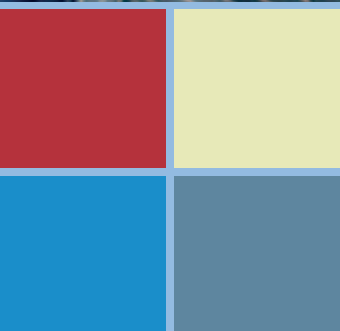
KØKKENET

MADEN

BRUGERNE

UDDANNELSE

LOKALT OG CENTRALT



**kost &  
ernærings  
forbundet**

KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET

> VI LEVER AF MADEN

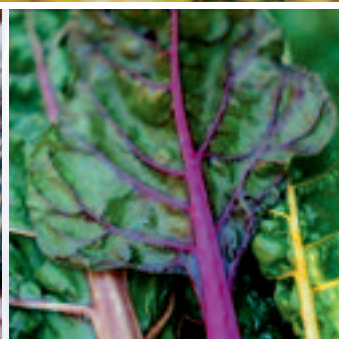
KØKKENET


MADEN

BRUGERNE

UDDANNELSE


LOKALT OG CENTRALT





**Kost & Ernæringsforbundets** mål er, at medlemmerne trives på deres arbejdspladser og oplever glæde ved arbejdet – fagligt og personligt.

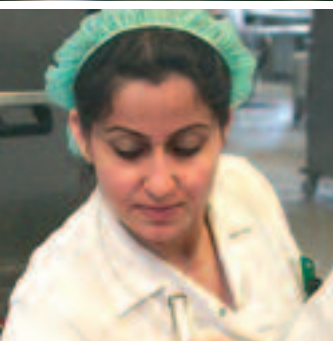
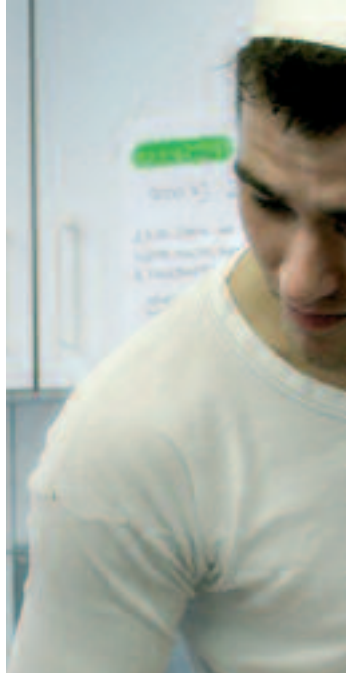
**Kost & Ernæringsforbundet** er den faglige organisation for ernæringsassistenter (tidligere køkkenassistenter), økonomaer, køkkenledere, PB'ere i ernæring og sundhed og kliniske diætister. Elever og studerende er også velkomne.



**Kost & Ernæringsforbundet** arbejder for at sikre sine medlemmer gode løn- og arbejdsvilkår. Men også arbejdspladser med størst mulig indflydelse på arbejdet, hvor arbejdsmiljøet er i top, den faglige stolthed er i fokus og medarbejderudvikling en selvfølge.

Det sker gennem aftaler og overenskomster. Men også ved aktivt at deltage i debatten om madkvalitet og den offentlige mad.







KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET

VI LEVER AF MADEN

> KØKKENET

MADEN

BRUGERNE

UDDANNELSE

LOKALT OG CENTRALT



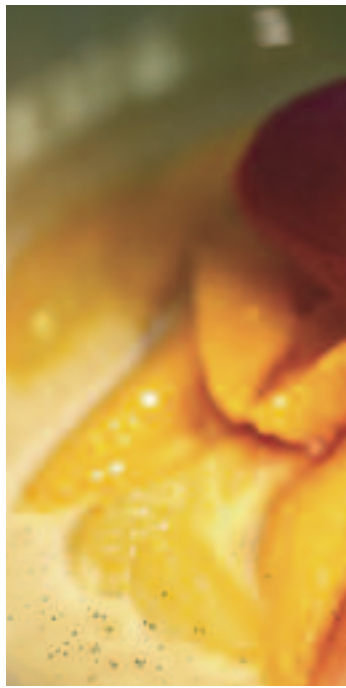
Hver dag tilbereder **storkøkkener** mindst en halv million måltider landet over. Mad som spises af mennesker med meget forskellige behov. Mad i vuggestuer, børnehaver, skoler, fritidshjem, arbejdspladser, sygehuse, plejehjem og af ældre i deres eget hjem.

Storkøkkener er travle arbejdspladser. Og det kræver viden og planlægning at lave mad af høj kvalitet til mange.



Kost & Ernæringsforbundet tilbyder køkkenerne rådgivning i forbindelse med udvikling og forandring af arbejdspladserne og hjælp til forbedringer af såvel det fysiske som det psykiske arbejdsmiljø. Det sker blandt andet gennem forbundets konsulenttjeneste og ved udvikling af redskaber til f.eks. egenkontrol, forandringer, arbejdspladsvurdering og kvalitetsudvikling.

Målet er at ruste medlemmerne til at kunne leve op til tidens krav om sund mad af høj kvalitet tilberedt med udgangspunkt i brugernes ønsker og behov.





KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET

VI LEVER AF MADEN

KØKKENET

> MADEN

> BRUGERNE

UDDANNELSE

LOKALT OG CENTRALT



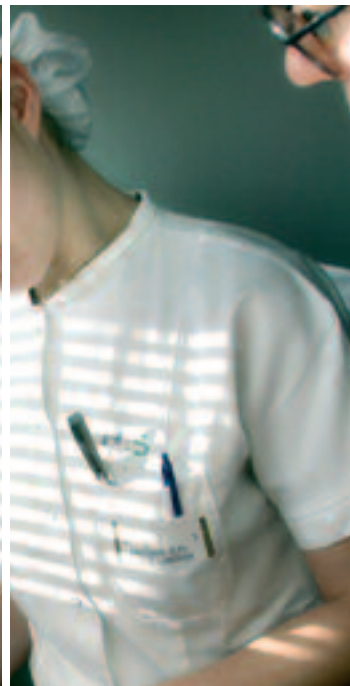
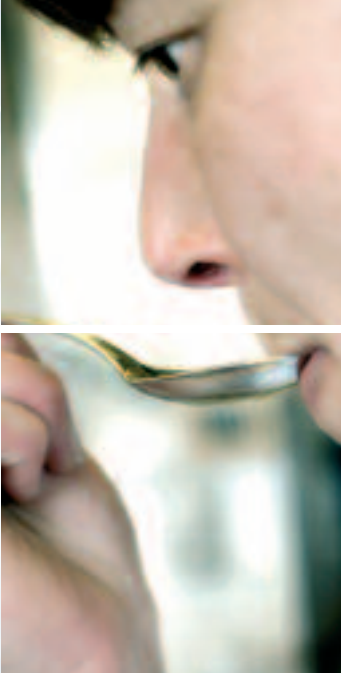
Kost & Ernæringsforbundet har holdninger til **maden**. Den skal kort fortalt være:

- velsmagende og næringsrig
- tilberedt af friske råvarer
- med god hygiejne
- serveret med omhu i rare omgivelser



**Brugerne** har ret til indflydelse på maden. De skal kunne vælge hvad, de har lyst til at spise, og hvornår, de har lyst til at spise. Og de skal kunne spise efter deres behov. De skal også kunne få vejledning om mad.

Kost & Ernæringsforbundet inviterer til temadage og konferencer, der kan ruste medlemmerne til at lave mad, der svarer til brugernes behov.



KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET

VI LEVER AF MADEN


KØKKENET

MADEN

BRUGERNE


> UDDANNELSE

LOKALT OG CENTRALT



Udviklingen på det teknologiske og på det sundhedsmæssige område går stærkt. Hvis arbejdsmarkedets krav om både faglig og personlig udvikling skal matches, er det derfor nødvendigt at supplere den kostfaglige grunduddannelse med efter- og videreuddannelse.

Kost & Ernæringsforbundet arbejder for at sikre medlemmerne adgang til lokale tilbud om kompetenceudvikling på de offentlige uddannelsesinstitutioner. Og forbundet arbejder for løbende at forbedre grunduddannelserne inden for det kost- og ernæringsfaglige område.



Samarbejdet mellem tillidsrepræsentanter og ledere er vigtigt for et godt arbejdsmiljø og for at gøre køkkenerne synlige for omverdenen.

Kost & Ernæringsforbundet uddanner forbundets tillidsrepræsentanter og sikkerhedsrepræsentanter. De får – lige som lederne – også faglig information gennem Køkkenvejen, forbundets faglige nyhedsbrev.

Elever og studerende i Kost & Ernæringsforbundet har deres eget forum. Her kan de mødes og få indflydelse på forbundets arbejde. Eleverne og de studerende kan også få hjælp, hvis der opstår problemer undervejs i uddannelsen, f.eks. på praktikstedet.





KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET

VI LEVER AF MADEN

KØKKENET

MADEN

BRUGERNE

UDDANNELSE

▼ LOKALT OG CENTRALT

Kost & Ernæringsforbundet arbejder både på landsplan og lokalt. Både i forhold politikerne på Christiansborg og politikerne i det kommunale system.

Alle medlemmer er tilknyttet en lokal kreds, der tilbyder kurser og arrangementer. Her kan man mødes med kolleger, udveksle erfaringer og opbygge lokale netværk. Amtskredsene deltager desuden i det lokale samarbejde med andre organisationer og med myndigheder for at få indflydelse på udviklingen indenfor forbundets faglige område.

Medlemmerne får gratis tilsendt fagbladet Køkkenliv to gange om måneden. Bladet indeholder artikler om faglige og samfundsmæssige emner, der er relevante for medlemmerne og for livet i køkkenerne.

Kost & Ernæringsforbundet udgiver desuden rapporter og pjecer om emner, der er relevante for medlemmernes arbejdsliv.

Kost & Ernæringsforbundets sekretariat rådgiver og vejleder medlemmerne i faglige, uddannelses- og ansættelsesmæssige spørgsmål i tilknytning til arbejdslivet.

Kost & Ernæringsforbundets hjemmeside rummer information om forbundet, løn- og arbejdsvilkår, uddannelse og kost- og ernæringsfaglige nyheder: [www.kost.dk](http://www.kost.dk)





## **kost & ernærings forbundet**

Forbundets sekretariat har åbent alle hverdage mellem kl. 8.30 og 15.00 (fredag 8.30-13.30).

Medlemmer kan maile, ringe, faxe eller skrive på  
post@kost.dk  
telefon 33 41 46 60  
fax 33 41 46 70

Vores adresse er:  
**Kost & Ernæringsforbundet**  
Nørre Voldgade 90  
1358 København K

[www.kost.dk](http://www.kost.dk)

**Foto:** Henrik Frydkjær, Anne-Li Engström, Lars Bahl, Michael Bo Rasmussen, Thorkild Amdi Christensen, Lars Horn, Johnny Wichman, Kirstine Theilgaard samt Biofoto

**Redaktion:** Susanne Zehngraff og Mette Jensen

**Layout:** Torben Wilhelmsen

**Tryk:** Eks-Skolens Trykkeri

Juni 2005