ERNÆRINGS TEKNOLOG

En ny faggruppe i den kost- og ernærings-faglige verden med fundament til at blive fremtidens ledere

PJECE
BLIV KLOGERE
PÅ ERNÆRINGS-TEKNOLOGERNE

MØD TRE AF ERNÆRINGS-TEKNOLOGERNE HER – OG HØR, HVORDAN KØKKENER TAGER IMOD DEM

kost&ernæringsforbundet

KL

VELKOMMEN TIL EN NY FAGGRUPPE

ERNÆRINGSTEKNOLOGERNE er en ny faggruppe, målrettet det kost- og ernæringsfaglige arbejdsmarked. De er uddannet til at lave sund, ernæringsrigtig og velsmagende mad til mange og samtidig holde styr på hygiejne og egenkontrol. Med uddannelsen har de fået fundamentet til i fremtiden at kunne lede, administrere og planlægge produktionen af måltider i mindre køkkener eller være mellemledere på store arbejdspladser. Og holde styr på økonomien, så borgerne får mest kvalitet for pengene.

Med disse kvalifikationer vil de sammen med kollegerne i og uden for køkkenet spille en vigtig rolle, når folkesundheden skal forbedres, og mad- og måltidsområdet skal kvalitetsudvikles. Og de kan bidrage til at bringe sundhedsfremme og forebyggelse helt i front — i alle typer køkkener: På hospitaler, i kantiner, på plejehjem, i børnehaver og skoler, på uddannelsesinstitutioner, i private produktionskøkkener, på døgninstitutioner, på høj-, fri- og efterskoler osv.

Det er derfor vores håb, at arbejdsgiverne giver ernæringsteknologerne en velfortjent plads i køkkenerne, så den fælles dagsorden om sundhed, ernæring og kvalitet i den offentlige mad- og måltidspolitik kan blive ført ud i livet på bedste og mest professionelle vis.

Så: Tag godt imod ernæringsteknologerne!

KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET OG KOMMUNERNES LANDSFORENING

FAKTA
UDDANNELSE

Ernæringsteknolog-uddannelsen

- Er en ny, toårig uddannelse, som læses på erhvervsakademierne i Roskilde og Vejle.

Den studerende

- Får fundament til at udvikle sig til at blive leder af mindre køkkener eller mellemleder i større køkkener
- Lærer om kvalitetssikring og hygiejniske forhold i køkkenet
- Lærer at sikre fremstilling af ernæringsrigtig, velsmagende kost til både børn, voksne, ældre, syge og andre grupper med specielle behov
- Får mulighed for at afprøve sin viden i et praktikforløb undervejs i studiet
- Skal have relevant erhvervsuddannelse eller gymnasial eksamen for at blive optaget
- Kan få SU under studiet.

ERNÆRINGSHJÆLPER
Tekst: Journalist Tina Juul Rasmussen (DJ) **Fotos:** Thomas Willads, Jonas Ahlstrøm, Istockphoto.com
Layout: Mediegruppen **Oplag:** 500 stk.

ERNÆRINGSTEKNOLOGER VED, HVAD DE KAN

Ernæringsteknologerne kommer ud i køkkenerne med en solid faglig ballast, vurderer Kate Kanstrup Nielsen fra Erhvervsakademiet Lillebælt. Her fortæller hun om den nye faggruppes kompetencer:

- **DE ER FAGLIGT** stærke og har ledelsesværktøjer med sig. De er meget selvstændige og har et godt overblik, så de kan mere end drift. Vores studerende har udviklet sig helt forrygende i løbet af de to år på uddannelsen. De har haft stort udbytte af deres praktikperiode og har fået flotte tilbagemeldinger.

- Deres udfordring er, at de er en ny faggruppe, der først skal bevise over for arbejdsgiverne, hvad de kan. Men ernæringsteknologerne ved godt, hvad de kan, fastslår Kate Kanstrup Nielsen, som underviser på ernæringsteknologuddannelsen på Erhvervsakademiet Lillebælt.

Uddannelsen som ernæringsteknolog er opdelt i fire hovedemner, som de studerende bliver undervist i: Mad- og måltidsproduktion, fødevaresikkerhed, kvalitets- og miljøstyring, ernæring og sundhed samt ledelse, administration og økonomi.

Ifølge bekendtgørelsen er formålet med uddannelsen at kvalificere ernæringsteknologen til selvstændigt at kunne planlægge, kontrollere og udføre arbejdsopgaver af teknisk faglig karakter og på to år blive kvalificeret til et lederjob i små og mellemstore virksomheder eller til mellemleder i et større køkken.

- Ernæringsteknologerne har, hvis man sammenligner med f.eks. ernæringsassistenterne, et større teoretisk fundament. De opnår en selvstændighed, som betyder, at de både kan tage beslutninger og handle på dem — og kan på eget initiativ sætte nye skibe i søen. Det træner vi dem i på uddannelsen, siger Kate Kanstrup Nielsen.

Hun understreger, at de i særlig grad kan varetage opgaver som f.eks. planlægning af indkøb, menuplanlægning, vagtplanlægning, implementering af egenkontrolprogrammer osv. Og hun vurderer, at ernæringsteknologerne bliver en faggruppe med en solid faglig ballast.

4 HOVEDEMNER: MAD- OG MÅLTIDSPRODUKTION, FØDEVARESIKKERHED, KVALITETS- OG MILJØSTYRING, ERNÆRING OG SUNDHED SAMT LEDELSE, ADMINISTRATION OG ØKONOMI.

UDTALELSER
FRA TEKNOLOGEN

Kamilla Vicky Kristensen
Alder: *36 år*
Bopæl: *Græsted*
Baggrund: *Uddannet smørrebrødsjomfru i 1995 og levnedsmiddeltekniker i 2001. Bliver uddannet ernæringsteknolog i sommeren 2011.*

JEG DRØMMER OM AT ARBEJDE MED KVALITETSSTYRING

Hvorfor valgte du at blive ernæringsteknolog?
- Da jeg var færdig med folkeskolen, var jeg ikke så skoleminded og fik et sommerjob i restaurationsbranchen. Her fik jeg tilbudt en læreplads, som jeg takkede ja til. Jeg kan godt lide at have med mad at gøre, så jeg blev i branchen. Det hårde restaurationsarbejde har imidlertid slidt på mig, så jeg valgte at læse videre til ernæringsteknolog, fordi ernæring er oppe i tiden nu.

Hvor har du været i praktik?
- Jeg var på Helsingør-Helsingborg-færgerne og arbejdede med kvalitetsstyring. Jeg har implementeret et nyt egenkontrol-program og undersøgt besætningens mad og ernæringsmæssige tilstand.

- Driftsbesætningen bestod af 15 mænd, som bor på færgen i tre-fire dage ad gangen, og som går meget op i deres mad. Så det var en følsom dør at åbne, men samtidig et ønske fra ledelsens side for at se, hvordan ressourcerne bliver brugt. Jeg beregnede bl.a. fedtprocenten i maden, som næsten var på 50. Ombord laves maden af kokke, som kun vil besætningen det bedste, men som ikke har en ernæringsmæssig baggrund. Så det var mad med flødesovs, fløde i kartoffelmosen, gode desserter osv. Men ikke nødvendigt med det BMI, sømændene havde. Alene til morgenbuffet'en var der 30 forskellige ting at vælge imellem.

- Min intention var at ændre maden i en dialog med køkkenet, og jeg har bl.a. anbefalet dem et ernæringskursus. Sømændene var også interesserede i at få noget andet mad, men de stillede samtidig høje krav til maden, fordi de betalte mange penge for den, og snakken om ernæring gjorde dem lidt nervøse. Men jeg er sikker på, at hvis de ændrede deres kostvaner, ville deres velvære også forandre sig.

Var du tilfreds med din praktiktid?
- Ja, jeg var glad for at være der og fandt bl.a. ud af, at praktikperioden egentlig handler om at lære en virksomhed at kende og om kunne skrive en rapport om den. Men det var også godt at kunne ændre på noget. Jeg føler, at jeg skabte resultater ved bl.a. at implementere et nyt egenkontrolprogram.

Hvad synes du om uddannelsen som ernæringsteknolog?
- Jeg er meget positiv. Jeg oplever, at jeg kommer hjem spækket med ny viden hver eneste dag. Alle på skolen har været engagerede og lærerne helt unikke. Vi har haft en god dialog og har lært meget — især om ledelsesdelen og kvalitetsstyring. Så jeg føler mig godt klædt på til et job som ernæringsteknolog.

Hvad vil du gerne lave på sigt?
- Jeg skal ud og finde min niche og lære en virksomhed at kende. Jeg glæder mig både til opgaverne og ansvaret. Jeg føler mig klædt på til at sige: "Nu skal der sættes ind her!"

Hvad er dit drømmejob?
- At arbejde med kvalitetsstyring. Det vil sige kvalitet i tilberedning af maden, sammensætning af råvarerne, egenkontrollen, råvarekvaliteten, arbejdsgangene og logistikken. Jeg kunne godt tænke mig at prøve at lede et køkken og her også have indflydelse på ernæring. Jeg er åben, men det kunne f.eks. være interessant at udvikle skolemad. Jeg skal være et sted, hvor der sker noget, og hvor der er mulighed for at afprøve projekter.

JEG VIL GERNE SKABE EN DRØMME-ARBEJDSPLADS

Hvorfor har du valgt uddannelsen som ernæringsteknolog?
- Jeg har altid vidst, at jeg ville videreuddanne mig, og jeg brænder for ansvar og udfordringer. Jeg vil derfor gerne påtage mig ledelsesmæssige opgaver, og det betyder rigtig meget for mig at kunne skabe et godt arbejdsmiljø og sætte rammerne for en god arbejdsplads. Min erfaring er, at det betyder rigtig meget for, om man har lyst til at gå på arbejde om morgenen. Og uddannelsen har kun øget min lyst til at arbejde med de ledelsesteorier, vi indtil nu kun har læst om.

Hvordan forløb din praktikperiode?
- Jeg var i praktik i en daginstitution med 80 børn, og det var rigtig godt. Lederen havde forberedt mit ophold grundigt og ville have mig igennem mange forskellige områder og opgaver på de ti uger, jeg var der.

- Jeg skulle blandt andet optimere produktionsområdet – gøre arbejdsgangene nemmere, så man kunne nå mere. Det gjorde jeg for eksempel ved at ændre på koordinering af arbejdet, ændre bestilling af varer og ved at udarbejde opskrifter, som er hurtigere at gå til. Jeg gennemførte også trivselssamtaler med alle faggrupper og udarbejdede en handlingsplan, som lederen fik. Og jeg fik lov at arbejde med et overvægtigt barn, så jeg også fik afprøvet kostvejlederdelen. Det hele var super spændende, og jeg føler, at jeg fik rigtig gode værktøjer med mig, som jeg kan bruge fremadrettet.

Hvordan har uddannelsen været i forhold til dine forventninger?
- Fra min uddannelse som ernæringsassistent kendte jeg til meget af det ernæringsmæssige i forvejen, selvom jeg bestemt også har lært en masse. Men for mig har det ledelsesmæssige været nyt og det, som virkelig har fanget min interesse, fordi der er så meget psykologi i det. Jeg synes, det ville være spændende at få mulighed for at lave en drømmearbejdsplads for rigtig mange – blandt andet med afsæt i mine egne erfaringer fra arbejdet som ernæringsassistent.

Hvad er dit ønskejob som ernæringsteknolog?
- At blive leder af et mindre produktionskøkken, som laver mad til max. 200 hver dag, for eksempel på en efterskole. Her ville jeg lægge mine kræfter i at skabe jobberigelse for de ansatte, blandt andet gennem medindflydelse, så de føler, at de får noget ud af at komme på arbejde. Jeg ville klart lægge energien i mit personale. Og så værdsætter jeg også en produktion uden brug af halvfabrikata.

» Det ledelsesmæssige har været det som virkelig har fanget min interesse.

UDTALELSER FRA TEKNOLOGEN

Dorthe Boye Larsen
Alder: *22 år*
Bopæl: *Vejle*
Baggrund: *Uddannet ernæringsassistent i 2008. Har arbejdet i køkkenet på et ældrecenter. Bliver uddannet ernæringsteknolog i sommeren 2011.*

UDTALELSER FRA TEKNOLOGEN

Mai Solander Rasmussen
Alder: *30 år.*
Bopæl: *Næstved*
Baggrund: *Uddannet smørrebrødsjomfru for 10 år siden. Arbejdet som sådan og som kok forskellige steder. Bliver uddannet ernæringsteknolog i februar 2012.*

JEG LÆRER LANGT MERE, END JEG HAVDE FORVENTET

Hvorfor valgte du at blive ernæringsteknolog?
- Jeg havde lavet mad i ti år og manglede nye udfordringer. Skulle jeg gå i gang med en helt ny uddannelse eller blive ved maden, som jeg brænder for? Jeg valgte maden, men vil gerne væk fra gryderne og arbejde mere med ledelse og økonomi. Jeg søgte på nettet, og her kom ernæringsteknolog frem. Jeg havde ikke hørt om uddannelsen før, men deltog så i et informationsmøde og tænkte, at det var lige mig.

Hvad synes du om uddannelsen som ernæringsteknolog?
- Den lever fuldstændig op til mine forventninger – og mere til. Vi bliver godt rustet i det, som vi har fået at vide, vi kan, når vi er færdiguddannede, men jeg lærer mere, end jeg havde regnet med. Jeg har for eksempel altid haft det lidt svært med tal, men her på uddannelsen har jeg haft en succesoplevelse – jeg kan faktisk godt finde ud af det, og tal interesserer mig! Det sensoriske i maden, Klosser-modellen og kvalitetskontrol er også nyt for mig – jeg har altid bare lavet maden og smagt på den, men nu tænker jeg meget mere på, at der skal indgå forskellige elementer i et måltid.

- For mig er økonomi og ledelse det mest interessante, og det er her, jeg har haft succesoplevelser. Men det har også været spændende og lærerigt at næringsberegne opskrifter og få sammensætningen af kilojoule, vitaminer, mineraler osv. til at passe til dem, som skal spise maden – om det er aktive børn og unge eller ældre.

Hvor vil du gerne i praktik?
- Jeg forestiller mig et sted, som rammer flere af disse målgrupper, så måske i et storkøkken, der laver mad til både ældre og børn. Her tænker jeg, de gode opgaver ligger, hvor jeg kan bruge mine kompetencer fra uddannelsen. Vi har besøgt nogle køkkener, hvor man har vist os, at det godt kan lade sig gøre at lave god mad til flere tusinde, og her ser jeg nogle muligheder.

Hvad vil du gerne lave på sigt?
- Noget med børn og unge, måske på en kostskole eller en institution af en slags. Der har jo været meget debat om mad til børn i institutionerne, og mit indtryk er, at forældrene har valgt det fra, fordi de ikke ville have mad, som tilberedes og transporteres fra et storkøkken. Så for mig i mit fag er det vigtigt at vise, at børnene sagtens kan få ernæringsmæssigt korrekt mad – selvom det transporters fra a til b. Men generelt er jeg åben for, hvad jeg skal lave.

Hvad er dit drømmejob?
- Før jeg har været i praktik, ved jeg det ikke 100 pct. Lige nu er jeg mest optaget af, at arbejdsgiverne ikke kender os endnu, så vi skal virkelig ud og gøre reklame for os selv og vores uddannelse.

» For mig er økonomi og ledelse det mest interessante.

HVAD MENER ARBEJDSGIVERNE?
2 INTERVIEWS MED ARBEJDSGIVERE

LEDELSENS FORLÆNGEDE ARM

I Den Kommunal Madservice i Lyngby-Taarbæk Kommune er der plads til en ernæringsteknolog, mener driftschef Karen-Margrethe Lehmann.

DE 42 ANSATTE i Den Kommunale Madservice i Lyngby-Taarbæk Kommune er fordelt på syv køkkener – et centralt produktionskøkken, som tilbereder den varme mad og seks modtagekøkkener på de lokale plejecentre med i alt 570 beboere. Og i den struktur kan driftschef Karen-Margrethe Lehmann sagtens se en ernæringsteknolog som medarbejder.

- Vi mangler en medarbejder til økonomiske, administrative opgaver 20 timer om ugen. Og hvis jeg omrokerer lidt på tingene, kan jeg finde de sidste timer til en fuldtidsstilling. Jeg forestiller mig, at ernæringsteknologen dels vil varetage de økonomiske opgaver og dels vil være produktionskøkkenets forlængede arm til de seks modtagekøkkener, som rent ledelsesmæssigt er langt væk fra os, siger Karen-Margrethe Lehmann.

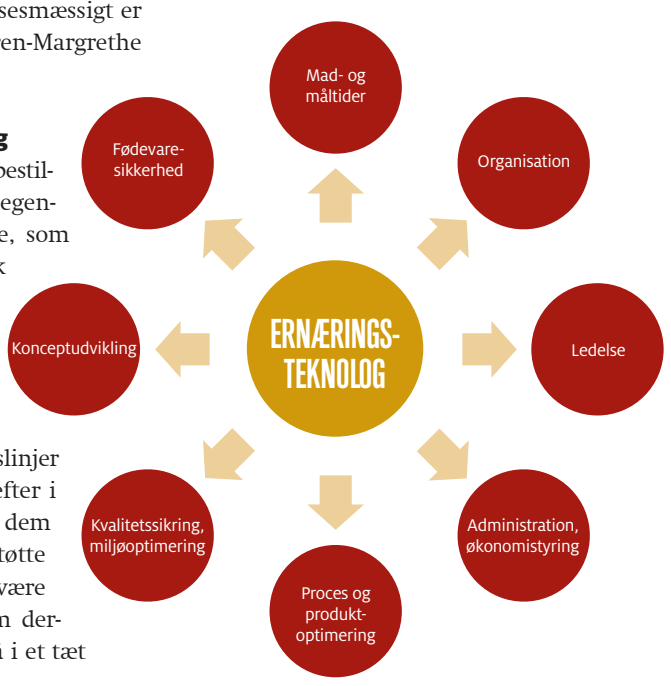
Udannelsen er et godt tiltag

Mus-samtaler, hjælp til varebestilling, lister og planlægning, egenkontrol, støtte til de faglærte, som har en dagligdag uden en fysisk nærværende leder er også opgaver, Karen-Margrethe Lehmann forestiller sig at kunne overdrage til en ernæringsteknolog.

- Hun vil jo kende de retningslinjer og handleplaner, vi arbejder efter i køkkenet og kan håndhæve dem ude i modtagekøkkenerne, støtte og hjælpe og i det hele taget være den, som nurser lidt om dem derude. Det vil selvfølgelig foregå i et tæt parløb med mig som driftschef og min produktionsleder.

Karen-Margrethe Lehmann hørte på et seminar, hvad ernæringsteknologuddannelsen indeholder og blev imporneret.

- Uddannelsen lyder som et godt tiltag, der blandt andet udfylder lidt af det hul, vi 'gamle' økonomaer har i forhold til økonomidelen. Det lærte vi ikke om på vores uddannelse, og selvom man kan læse til merkonom, er det langt bedre at lære tingene målrettet det område, man skal bruge dem i – i vores tilfælde køkkenerne, siger hun og glæder sig til at møde de første nyuddannede ernæringsteknologer.



FREMTIDENS LEDERE I SMÅ OG STORE KØKKENER

En uddannelse med bredde, der kan bruges i køkkenerne, lyder vurderingen af ernæringsteknologerne fra Hanne Østergaard, HR chef i KRAM Madservice A/S.

- JEG KAN FORESTILLE mig ernæringsteknologer i job hos os som teamledere, processansvarlige, i planlæggerfunktioner og som projektledere for projekter, der har med optimering af driften at gøre. Og egentlig også som ledere af mindre køkkener og på sigt større køkkener, når de har fået mere erfaring, siger Hanne Østergaard, HR chef i KRAM Madservice A/S og bedømmer ernæringsteknologuddannelsen til at være en spændende, ny uddannelse med bredde, der med fordel kan anvendes i virksomhedens køkkener.

KRAM Madservice A/S tæller 250 medarbejdere fordelt på mange forskellige faggrupper og leverer dagligt 6.500 måltider i 20 kommuner – til sygehuse, plejecentre og leve-bo-grupper samt hjemmeboende.

Forskellighed åbner vores øjne

På sigt håber Hanne Østergaard, at ernæringsteknologerne får endnu mere teknologi ind i uddannelsen, så deres faglige profil i endnu højere grad vil matche behovene på det køkkenfaglige arbejdsmarked.

- Her tænker jeg især på innovation og anvendelse af ny teknologi, som kan sikre, at hverdagsmaden produceres med høj kvalitet og med de nyeste metoder til den bedste pris. Derudover kunne jeg tænke mig mere fokus på branding af faget, af branchen og maden som en oplevelse, siger hun og konstaterer:

- Teknologerne har med den brede uddannelse potentiale til at blive fremtidens ledere i køkkenerne – suppleret med de kompetencer, der er behov for, hvis man skal kunne levere en god ydelse hver dag. Men fordi uddannelsen har været længe undervejs, har andre faggrupper også været rigtig dygtige til at give deres bud på kommende ledertyper til vores køkkener. I mine øje er det fint, fordi forskellighed åbner op for nye måder at tænke på og er med til at udvikle os i køkkenerne, siger Hanne Østergaard.

Fakta:

Ledernes vurdering af ernæringsteknologerne

I en undersøgelse fra KL og Kost & Ernæringsforbundet er ledere i en række køkkener blevet spurgt om deres kendskab til uddannelsen som ernæringsteknolog. Knapt halvdelen svarer, at de kender uddannelsen. Blandt disse forventer fire ud af fem, at ernæringsteknologen vil kunne fungere som mellemleder med koordinatorfunktion, f.eks. inden for hygiejne og egenkontrol. To ud af tre vurderer, at de vil kunne bruges i produktionen, mens knapt hver anden mener, at de vil kunne bruges som ledere af køkkenerne. Hver femte vurderer, at de vil kunne bruges både som ansvarlige for administration og økonomi og som personaleansvarlige.

Kilde: Rapporten "Kompetenceprofiler og hverdagspraksis for kost og ernæringsuddannelserne", KL og Kost & Ernæringsforbundet, april 2011. Undersøgelsen er del af projekt "Kompetenceprofiler og hverdagspraksis for kost- og ernæringsuddannelserne"

ERNÆRINGS-TEKNOLOGERNE – EN NY FAGGRUPPE I KØKKENERNE

ERNÆRINGSTEKNOLOGERNE ER en ny gruppe af kolleger i den kost- og ernæringsfaglige verden, som har en solid faglig ballast, der på sigt ruster dem til at lede mindre køkkener eller bestride mellemlederjobs i større køkkener.

I denne pjece fortæller tre studerende om, hvorfor de har valgt uddannelsen og om, hvad de håber at kunne bruge den til på arbejdsmarkedet. Og to arbejdsgivere bekræfter, at de er klar til at tage imod ernæringsteknologerne i netop deres køkkener.

Pjecen er især henvendt til arbejdsgivere i kommuner, regioner, i staten og i det private erhvervsliv, som gerne vil vide mere om, hvem ernæringsteknologerne er, og hvad de kan.

» Vi har lært meget – især om ledelsesdelen og kvalitetsstyring. Så jeg føler mig godt klædt på til et job som ernæringsteknolog.

KAMILLA VICKY KRISTENSEN / ERNÆRINGSTEKNOLOGSTUDERENDE.

kost&ernæringsforbundet
www.kost.dk
KL
www.kl.dk