

# Strategi for faglig udvikling af Kost- og Servicesektorens faggrupper Danmark

Malene Haarder

Politisk konsulent, FOA

16. oktober 2024

## Indledning



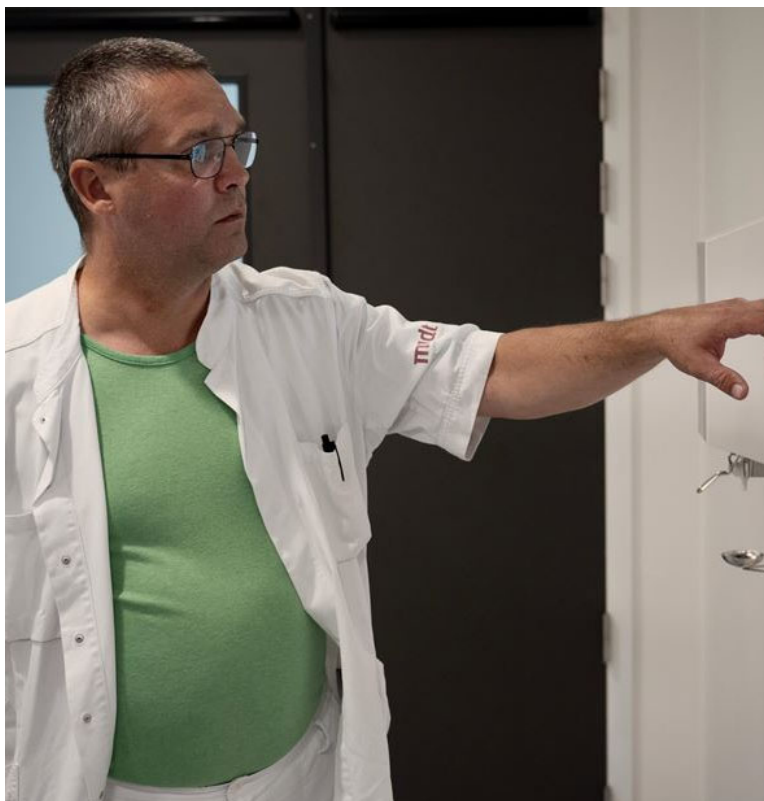
- Faglig udvikling for at sikre kvalitet i service, hygiejne, pleje og ernæring.
- Fokus på at inddrage alle FOA's medlemmer i Kost- og Servicesektoren.
- Uddannelse og videreudvikling af faggrupperne er centralt.

# Høje hygiejnekrav stopper for genbrug

- Udstyr samles ind og sendes til Ukraine
  - Støvler
  - Armbind
  - Tungespatler
  - Bandage
  - Kanyler
  - Plastre
  - Venflon



## Styrkelse af Serviceassistenter



- Nye opgaver og opkvalificering i samarbejde med andre faggrupper.
- Fokus på bl.a. genanvendelse, madspild, bæredygtighed på hele sygehuset.

## Hygiejne og Rengøring



- Opdateret viden og teknologi til effektiv rengøring og smitteforebyggelse.
- Bæredygtig rengøring og certificerede kurser.

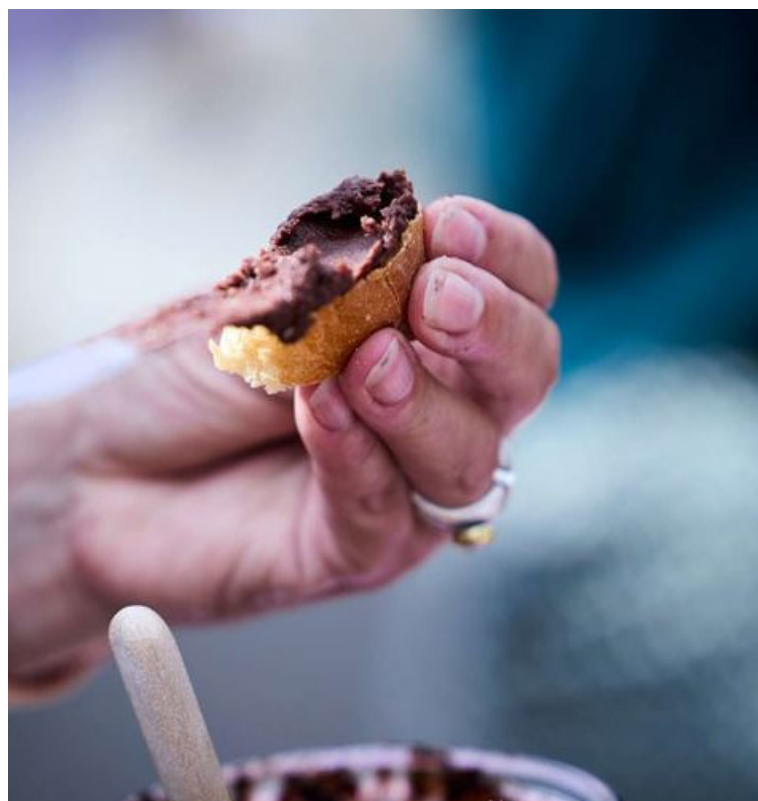
# Reducere madspild fra 40 % til 8 % på 2 år på Gødstrup Hospital

- Kommunikation mellem 17 afsnitskøkkener
- "Springere" ved, hvad mangler – og hvad er tilovers
- Patienter og pårørende bestiller mad på en app
- Maden laves færdig tæt på patienten
- Overskydende mad sælges i café
- Forskelligt udvalg efter patienternes behov



## Ernæring, Mad og Måltider

- Fokus på sund og velsmagende mad med høj hygiejnestandard.
- Professionel madlavning, også af diæter og specialkost.
- Specialkost og ernæringsviden for patienter og borgere på sygehuse, børneinstitutioner, kantiner mv.



# Kommunikation



- Effektiv kommunikation og digitale værktøjer styrker samarbejdet.
- Skabe tryghed i relationen med patienter og borgere.
- Mindre kød, flere bælgfrugter (Fødevarestyrelsen).

Men også:

- Klar og tydelig faglig ledelse
- Klare budskaber





**FOA**

SAMMEN  
GØR VI  
FORSKELLEN