

Att.: Formand for sundhedsudvalget
Christiansborg
1240 København K



**kost &
ernærings
forbundet**

Den lige vej til sundhed

Jeg vedlægger Kost & Ernæringsforbundets "Den lige vej til sundhed".

Det er seneste skud på stammen i rækken af initiativer til at gøre opmærksom på uddannelsen som ernæringsassistent og professionsbachelorer i sundhed og ernæring.

Kost & Ernæringsforbundets medlemmer står for maden i storkøkkenerne, der hver dag tilbereder cirka en million måltider, til unge og gamle i institutioner, skoler, på arbejdspladser, hospitaler og plejehjem.

Jeg mener, at det er vigtigt for fagets fremtid, at gøre opmærksom på disse uddannelser. Især nu, hvor manglen på arbejdskraft er stor, og fordi der i de kommende år kan ske en stigning i måltiderne, i takt med, at der kommer flere ældre.

Jeg håber, at pjecen kan blive brugt konstruktivt, og at du vil med til det.

Ønsker du flere eksemplarer af pjecen, kan du kontakte Lone Boje-Andersen på tlf. 33 41 46 82 eller lbo@kost.dk.

Venlig hilsen

Ghita Parry
Formand

Nørre Voldgade 90
1358 København K

TEL 33 41 46 60
post@kost.dk
www.kost.dk

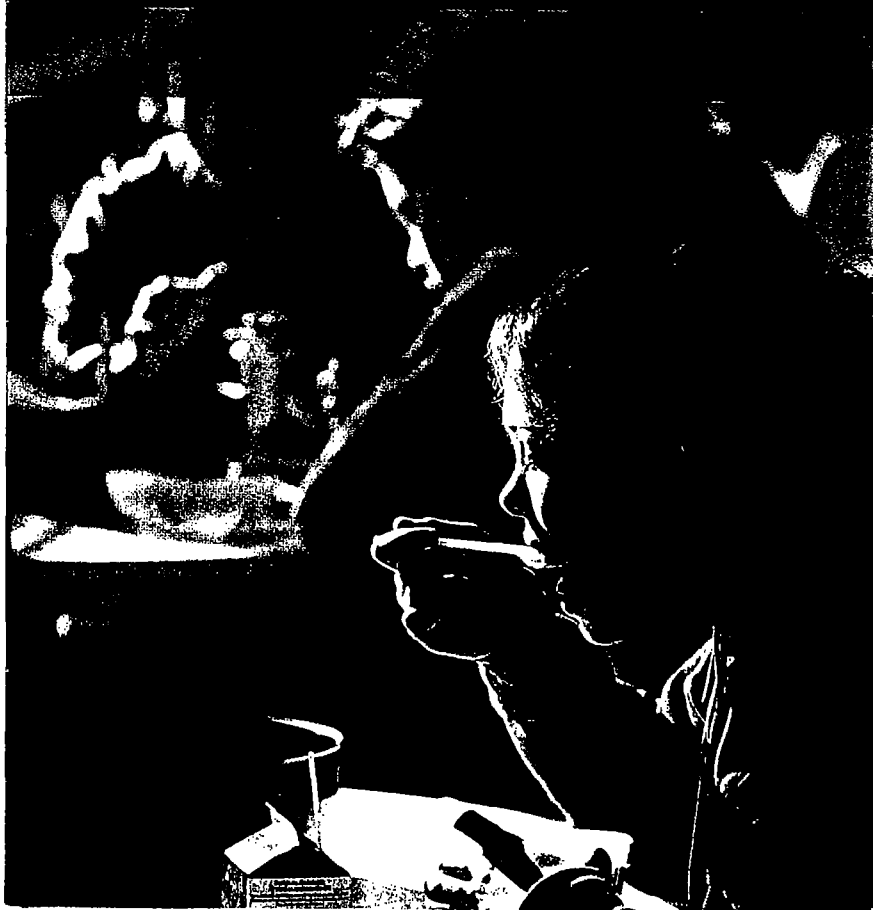
Ghita Parry
formand

TEL 33 41 46 62
FAX 33 41 46 70
gp@kost.dk

11. juni 2007
J.nr. - gp/lbo



**Den lige vej
til sundhed**



Aktive unge får et bedre voksenliv

Stadig flere børn og unge er overvægtige.
Det går ud over lysten til at bevæge sig og
tykke børn mobbes nemt.

Mad og motion i skolen kan være en hjælp.
Lækker mad og fælles måltider giver børnene
en god fornemmelse for madens betydning
og gode madvaner. Og giver børnene energi til
både at lære og at lege.





**Professionsbachelorer
i ernæring og sundhed
og ernæringsassistenter**

*fremmer sundheden
og forebygger sygdomme
hos borgerne*



Professionsbachelorer i sundhed og ernæring

har styr på de kommunale måltider

• udvikler kommunens madtilbud

• koordinerer maden i alle kommunens køkkener

• styrker samarbejdet mellem pleje- og køkkenpersonalet

• sikrer kvaliteten af mad og måltider

• sikrer optimal udnyttelse af råvarer og andre ressourcer

• inspirerer og uddanner medarbejderne i køkkenerne

• sikrer et godt arbejdsmiljø

gør borgerne sundere:

• vejleder borgerne om forebyggelse og sundhed

• hindrer underernæring hos plejekrævende ældre

• vejleder syge med behov for diæt





Ernæringsassistenter

tilbereder maden i kommunens køkkener:

- til børn, unge og gamle, raske og syge
- serverer maden, så den bliver spist
- tager ansvaret for hygiejnen og sikrer kvaliteten
- sikrer at maden svarer til borgerens behov
- styrer logistikken, når maden skal produceres og bringes ud
- rådgiver borgere og samarbejdspartnere, f.eks. plejepersonalet, om kommunens madtilbud
- forbedrer borgernes livskvalitet

Det betaler sig at forebygge

Det er bedre at forebygge end at helbrede.
Og sunde borgere er glattere borgere.
Gode råd, vejledning og praktisk hjælp til
maden til familier og enlige, unge og gamle,
syge og raske kan være med til at skabe en
bedre balance i hverdagen.
Dagligt velbefindende holder velfærds-
sygdommene fra døren – og kommunens
sundhedsbudget i bund.





Friske ældre er en gevinst for kommunen

Omkring en tredjedel af alle ældre er underernærede.

Underernæring gør ældre inaktive og triste og de bliver oftere syge.

Men sådan behøver det ikke at være.

Sunde og velsmagende måltider skærper appetitten og livslysten. Ikke mindst, hvis de kan nydes i selskab med andre.

God mad og selskab til maden kan hindre underernæring.



Vil du vide mere,
så kontakt

Kost & Ernæringsforbundet
Mail til formand Ghita Parry,
gp@kost.dk
Eller ring: 33 41 46 60
www.kost.dk



**kost
ernærings
forbundet**