



Det pædagogiske køkken

Guide til godt arbejdsmiljø og samarbejde
i køkkenet i daginstitutioner



Branche
Fællesskab
Arbejdsmiljø
Velfærd og Offentlig administration



Godt arbejdsmiljø i 'Det pædagogiske køkken'

De fleste køkkenmedarbejdere er glade for deres arbejde. Men nogle oplever et stort arbejdspress, manglende anerkendelse og fysiske belastninger.

'Det pædagogiske køkken' er en guide til, hvad I på arbejdspladsen kan gøre for at sikre, at alle får en god dag i køkkenet.

Guiden er rettet mod ledelse, MED-udvalg og arbejdsmiljøorganisation. Brug den som udgangspunkt for en lokal diskussion af køkkenets og køkkenpersonalets rolle og deltagelse i det daglige arbejde.

Se mere om godt arbejdsmiljø i køkkenet og hent vejledningen *'Godt arbejdsmiljø i det gode køkken'* om god indretning af institutionskøkkener på arbejdsmiljoweb.dk/kokken.

Krydspres i køkkenet

Hvilke mål er vigtigst?

I mange daginstitutioner står køkkenmedarbejderen i et dilemma mellem hensynet til de pædagogiske mål og de kostfaglige mål om god ernæring, fødevarerikkerhed og hygiejne. Begge dele kan indgå i institutionens kerneopgave, men de er ikke altid lette at forene.

Køkkenmedarbejdere kan opleve, at de kommer i klemme mellem modsatrettede krav og forventninger - og at de står alene med problemet. Det går ud over den daglige trivsel og arbejdsglæde og kan i værste fald føre til stress, irritation og konflikter.

Eksempler på dilemmaer

- Vil vi inddrage børnene i madlavningen? Hvor langt kan vi komme uden at gå på kompromis med sikkerhed og hygiejne?
- Hvordan bliver køkkenet et åbent sted, hvor pædagoger og børn inddrages naturligt, når det samtidig skal være et effektivt produktionsrum?
- Hvordan holder vi fast i god hygiejne - uden at gøre køkkenmedarbejderen til en 'sur politibetjent'?

Der er ingen facitliste. De bedste svar opstår, når de modsatrettede krav bliver diskuteret åbent på tværs af alle faggrupper, og man finder frem til fælles aftaler og løsninger. Læs mere om hygiejne i køkkenet på arbejdsmiljoweb.dk/kokken.

Køkkenets kerneopgave

Pædagogiske mål



Kostfaglige mål

Fødevarerikkerhed og hygiejne

Medarbejderen i det pædagogiske køkken skal afbalancere vidt forskellige faglige mål og krav i sin daglige praksis.

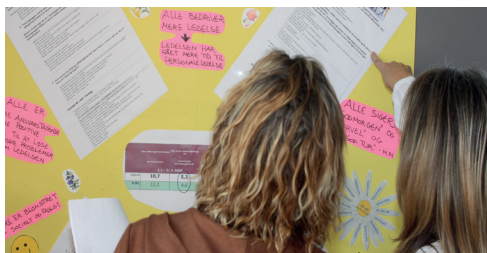
Det lykkes bedst, når alle medarbejdere i institutionen på tværs af faggrupper *kender og respekterer* de forskellige krav og mål, og når der er enighed om, hvordan de skal *prioriteres* i en travl hverdag.

En god arbejdsdag i det pædagogiske køkken

De fleste køkkenmedarbejdere i daginstitutioner er glade for deres arbejde. De oplever stor frihed og selvstændighed, et afvekslende arbejde med mange forskellige opgaver og gode muligheder for selv at styre og tilrettelægge hverdagen.

Køkkenmedarbejderne trives bedst i de institutioner, hvor det kostfaglige område er tænkt ind i pædagogikken, og hvor deres opgaver dermed er en integreret del af hverdagen.

Metoder og inspiration



I kan hente inspiration og mange forskellige konkrete værktøjer til arbejdet med stress, anerkendelse, ergonomi og meget mere på arbejdsmiljoweb.dk.

Problemer i arbejdsmiljøet

Der er dog også køkkenmedarbejdere, som har et dårligt arbejdsmiljø. Det skyldes ofte:

- **Et stort arbejdspress** – som kan forstærkes af forkert indretning og udstyr i køkkenet, af for mange forstyrrelser og af uhensigtsmæssige rutiner og arbejdsfordeling ift. det pædagogiske personale.
- **Manglende anerkendelse og status**, alenearbejde og isolation fra institutionens sociale og pædagogiske liv.
- **Fysiske belastninger** fra dårlige arbejdsstillinger, tunge løft, manglende plads og dårligt indeklima i køkkenet.

Veje til en god hverdag

- Er køkkenmedarbejderen en aktiv del af det tværfaglige samarbejde? Er hans/hendes arbejde og faglighed respekteret?
- Er vores mad- og måltidspolitik med til at synliggøre køkkenets betydning for børn og voksne?
- Har køkkenet og maden en synlig plads i planer, velkomstmaterialer og ved forældremøder?
- Deltager køkkenmedarbejderen på lige fod i møder, temadage og udviklingsprocesser?
- Taler vi åbent sammen om, hvordan man gør arbejdet lettere for hinanden, og hvordan vi hver især kan understøtte hinandens arbejde og trivsel?

”

Jeg føler mig som fulgyldigt medlem af personalegruppen og jeg oplever, at der er stor respekt omkring både min faglighed og min person. Det betyder rigtig meget for det daglige samarbejde - og for min arbejdsglæde i køkkenet!



Fælles løsninger giver gensidig respekt

Maden i daginstitutionerne er ofte forbundet med stærke holdning, også blandt forældre og politikere. Derfor er mad- og måltidspolitikken en fælles opgave, som involverer både ledelse, forældre, bestyrelse og alle faggrupper.

En fælles proces, som munder ud i fælles løsninger er det bedste grundlag for, at køkkenet bliver et positivt omdrejningspunkt for institutionens daglige liv - og for køkkenmedarbejderens effektivitet og trivsel i det daglige.

Det handler bl.a. om at have *klare aftaler* om roller og opgaver også ift. forældre og andre brugere, om at *anerkende* hinandens faglige mål, om at *afstemme forventninger*.

Synligt køkken og kostpolitik

- Har vi et fælles ejerskab til vores mad- og måltidspolitik og til værdier og mål - både de pædagogiske og de kostfaglige?
- Har vi en klar beskrivelse af, hvad jobbet i køkkenet går ud på, og hvilke forventninger arbejdspladsen har til opgaveløsningen?
- Har vi en klar beskrivelse af, hvordan andres rolle er i forhold til køkkenet, fx børn, pædagogisk personale, forældre...?
- Er vores holdninger og værdier omkring maden og køkkenet blevet til i en fælles proces, hvor alle synspunkter og måske modstridende faglige mål er blevet diskuteret?





”

Vi glemmer måske nogle gange, at det jo rent faktisk er køkkenmedarbejderens opgave at holde fast i sin kostfaglighed og sikre, at fx reglerne for god hygiejne bliver overholdt. Så synes vi, hun er lidt firkantet, men det er faktisk urimeligt.



”

Når man skal lave god og sund mad til 80 sultne unger hver dag, skal maskiner og udstyr bare virke. Værktøjet skal være i orden, og der skal være plads til at arbejde effektivt. Ellers bliver hverdagen fyldt med småstress og irritationer.

Indretning og inventar, maskiner og udstyr

Køkkenet skal være et **effektivt produktionsrum**. Det er også **en del af hverdagen** og bidrager til løsning af institutionens kerneopgave. Endelig skal køkkenet indrettes, så de **sociale, pædagogiske og mad- og måltidsmæssige mål** kan opfyldes.

Køkkenets størrelse, indretning og udstyr skal afspejle dets funktion: Hvor mange personer skal køkkenet levere mad til? Skal maden laves fra grunden? Skal den være økologisk? I hvilket omfang skal børn og kolleger være med i køkkenet?

De centrale spørgsmål

- Passer køkkenet til den funktion, vi ønsker? Er plads, indretning, maskiner og udstyr ok? Er fysiske ændringer nødvendige?
- Bruger vi køkkenet rigtigt? Er børn og pædagogisk personale inddraget i madlavningen på den måde, vi ønsker? Er der brug for ændringer i vaner, rutiner, arbejdsopgaver og planlægning?

APV i køkkenet

Når I skal renovere eller ombygge køkkenet, er det oplagt at tænke funktion og indretning igennem fra grunden. Men det er også en god idé at kaste et kritisk blik på indretning og funktion som led i det løbende APV-arbejde. I kan hente konkrete råd og ideer i branchevejledningen *'Godt arbejdsmiljø i det gode køkken'*.

Vejledning om byggeri og indretning af køkkener



'Godt arbejdsmiljø i det gode køkken' beskriver, hvordan man sikrer et godt arbejdsmiljø ved byggeri og indretning af køkkener i bl.a. daginstitutioner. Læs her om kravene til lokaler, indretning, indeklima, inventar, maskiner og udstyr og meget mere. Hent vejledningen på arbejdsmiljoweb.dk/detgodekøkken.

Hvem har ansvaret for et godt arbejdsmiljø?

Overordnet er det arbejdsgivernes ansvar at sikre, at køkkenmedarbejderen har gode fysiske og psykiske arbejdsforhold og gode muligheder for at tilrettelægge arbejdet på en hensigtsmæssig måde.

I praksis løses denne opgave i en løbende dialog mellem ledelse, medarbejdere og arbejdsmiljøgruppen. MU-samtaler og APV er gode ankerpunkter, men det er også vigtigt, at det daglige samarbejde er præget af åbenhed, tillid og gensidig respekt.

- **Lederen** skal også sørge for, at der sker en systematisk oplæring og instruktion af køkkenmedarbejderne, specielt nyansatte, unge og fremmedsprogede. Instruktionen bør bl.a. handle om gode arbejdsstillinger og korrekt brug af hjælpemidler.
- **Køkkenmedarbejderen** har et ansvar for at passe på sig selv. Hun skal benytte den arbejdsteknik, hun har lært, og hun skal gøre ledelsen opmærksom på problemer, når de opstår.
- Det er **arbejdsmiljøgruppens** opgave at kontrollere, at arbejdet i køkkenet foregår på en forsvarlig måde og det har den rigtige indretning og de rigtige hjælpemidler – samt at køkkenmedarbejderen bruger dem.

Vær opmærksom på, at arbejdsmiljø- og tillidsrepræsentanter i de fleste daginstitutioner har en pædagogfaglig baggrund. Køkkenets medarbejdere kan have andre udfordringer og synsvinkler.

Metoder i indsatsen for bedre arbejdsmiljø



På arbejdsmiljoweb.dk kan I finde en lang række værktøjer og metoder til det daglige arbejde for et bedre fysisk og psykisk arbejdsmiljø. APV er en obligatorisk opgave, men I kan også arbejde med fx trivselsmålinger, social kapital og værktøjer til forandringsprocesser.



Det pædagogiske køkken

Udgivet af
BrancheFællesskabet for Arbejdsmiljø for
Velfærd og Offentlig administration
2015, opdateret og revideret 2020.

Studivestrate 3, 3. sal, 1455 Kbh. K
www.arbejdsmiljoweb.dk

Projektledelse: Marianne Storm
Tekst og produktion: Tune Nyborg, Periskop
Fotos: Thomas Søndergaard
ISBN: 978-87-93332-21-8

Tak til Børnehuset Lille Dalby i Hedensted for
stor hjælp med fotos.



*Når det går hedt til, skal jeg minde mig selv om,
at jeg ikke bare er her for at producere mad. Det
er børnene og børnenes udvikling, som er institutionens
kerneopgave. Så må jeg bære over med at blive forstyrret
hele tiden.*

Godt arbejdsmiljø i det pædagogiske køkken



Daginstitutionens køkken er ikke kun et sted for produktion af mad. Det er også en daglig arbejdsplads, som skal danne ramme om et godt arbejdsliv for køkkenets medarbejdere.

De fleste køkkenmedarbejdere er glade for deres arbejde. Men nogle oplever et stort arbejdspress, manglende anerkendelse og fysiske belastninger.

Læs her, hvad I på arbejdspladsen kan gøre for at sikre, at alle får en god dag i køkkenet.

Et fremtidssikret arbejdsmiljø

Et godt samarbejde er væsentligt for et godt arbejdsmiljø nu og i fremtiden. Derfor samarbejder arbejdsgivere og arbejdstagere i BFA om at udvikle information, inspiration og vejledning.

Vi udarbejder konkrete værktøjer, så arbejdspladserne kan handle og forebygge lokalt. Vi præsenterer ambitiøse forebyggende løsninger, som baserer sig på erfaring fra arbejdspladser og på forskning. Løsninger som tager udgangspunkt i de problemer, der skal løses nu og de problemer, som kan opstå.

Det gør vi i enighed – til gavn for ledere, medarbejdere og borgere.

I BrancheFællesskabet for Arbejdsmiljø for Velfærd og Offentlig administration deltager repræsentanter udpeget af arbejdsmarkedets hovedorganisationer.

Hent 'Godt arbejdsmiljø i det pædagogiske køkken' og læs mere om BrancheFællesskabet for Arbejdsmiljø for Velfærd og Offentlig administration på arbejdsmiljoweb.dk.



**Branche
Fællesskab
Arbejdsmiljø**

Velfærd og Offentlig administration