



Strategi 2030

**Sammen løfter vi måltider,
ernæring og sundhed
– gennem hele livet**



**KOST OG
ERNÆRINGS
FORBUNDET**
SUNDHED ER EN RET

Sammen løfter vi måltider, ernæring og sundhed – gennem hele livet

Vi lever i en tid med mange forandringer på store og centrale velfærdsområder. Uddannelses-systemet og folkeskolen gennemgår store ændringer, og både sundhedsvæsenet og ældre-sektoren reformeres og tilpasses en voksende gruppe ældre og syge.

Når forandringens vinde blæser og hvirvler alt op i luften, har vi muligheden for at påvirke udfaldet, inden alt igen finder sin plads. Den mulighed skal vi gribe. For forandringerne vedrører nogle kardinalpunkter for os som ernæringsprofessionelle. Det handler om selve kernen i vores velfærdssamfund, nemlig vores sundhedsvæsen og vores ældrepleje – to områder, hvor Kost og Ernæringsforbundets medlemmers faglighed er afgørende, hvad enten vi taler om diætbehandling, forebyggelsesindsatser, madproduktion eller ledelse af de offentlige køkkener. Og det gælder uddannelse af de kommende generationer, hvor det er bydende nødvendigt, at flere vælger en ernæringsprofessionel vej.

Som ernæringsprofessionelle ved I, hvor vigtigt det er, at maden indeholder den rette næring – uanset om man er barn, voksen, alderssvækket eller syg. Det er dog ikke kun maden på tallerkenen, der er vigtig. Måltidet i sig selv fungerer som en samlende kraft, der styrker trivsel og fællesskab i en tid, hvor begge dele er under pres. Det fællesskab, der opstår omkring måltidet, er essentielt for alle.

Det er fx de sunde måltider, børnene deler med hinanden og nærværende voksne i dag-institutioner og skoler. De er med til at udvikle børnenes sociale kompetencer og fællesskabs-følelse, og kan samtidig ruste dem til at træffe sunde og klimavenlige madvalg senere i livet.

Men også sidst i livet, hvor det fælles måltid på plejehjemmet er et lyspunkt i hverdagen, og hvor den rette ernæring og fællesskabet omkring måltidet er afgørende for den ældre borgers sundhed og trivsel.

De offentlige køkkener serverer over én million måltider på daglig basis. Det er måltider, der skaber fællesskab og trivsel. Det er sunde og nærende måltider, som vi alle kan samles om. Og det er måltider, som har potentialet til at præge vores madkultur i en grønnere og mere bæredygtig retning til gavn for miljø, klima og sundhed.

Kost og Ernæringsforbundets vision og mission er i store træk uændret:

VISION:

Kost og Ernæringsforbundet skal være en central sundhedsaktør på alle niveauer i Danmark. Vi giver næring til et sundere Danmark.

MISSION:

Vi er et nærværende forbund, og det stærkeste faglige fællesskab for ernæringsprofessionelle. Vi kæmper – sammen med medlemmerne – for, at medlemmerne lykkes og deres arbejde påskønnes og anerkendes.

Men med én væsentlig ændring i forbundets mission. Vi har nemlig tilføjet "sammen med medlemmerne". For vi kan ikke kæmpe kampen uden jer. Derfor er det også afgørende for os, at I kan se jer selv i forbundets nye 2030-strategi og dens fire mærkesager.

I medlemslivsundersøgelsen fra 2024 spurgte vi jer, hvilke fagpolitiske områder der er vigtigst for jer. De fire mærkesager i 2030-strategien indeholder jeres fire vigtigste prioriteter: 1) at få flere til at vælge vores uddannelser, 2) ældreområdet samt sundhed, behandling og forebyggelse. 3) børn og unge og 4) klima og bæredygtighed.

Dermed har I sat retningen for Kost og Ernæringsforbundets politiske indsats de næste fem år. Tak for det! Og vi fortsætter derudover naturligvis ufortrødent arbejdet med at sikre ordentlige løn- og arbejdsvilkår og gode efter- og videreuddannelsesmuligheder for forbundets medlemmer.

Sammen med jer vil vi arbejde for, at vi også i fremtiden kan løfte måltider, ernæring og sundhed – gennem hele livet.

På hovedbestyrelsens vegne

Ghita Parry
Formand for Kost og Ernæringsforbundet



Forbundets mærkesager

POLITISKE MÅL

Kost og Ernæringsforbundet har fire mærkesager eller politiske prioriteringer, som vi sammen vil arbejde med frem mod 2030. Til hver mærkesag hører en overordnet kernefortælling, der uddyber mærkesagen. Kernefortællingen skal sikre, at alle forstår og fortolker mærkesagen ens, og at vi kommunikerer om mærkesagen på samme måde. På den måde vil politikere, andre organisationer, medlemmer eller embedsmænd opleve, at vi taler med samme stemme, når Kost og Ernæringsforbundet åbner munden eller spidser pennen.

Mærkesagerne er skrevet bredt og relativt kort. For alle medlemmer bidrager på hver deres måde med at forløse det fælles mål og skal gerne kunne genkende sig selv og sit virke i kernefortællingen. For uanset om I er ledere, ernæringsassistenter, professionsbacheloror eller noget helt fjerde, så arbejder vi sammen om det sunde måltid.

DE FIRE MÆRKESAGER ER:

MÆRKESAG 1:

Ernæringsprofessionelle medarbejdere til et sundt og bæredygtigt Danmark

MÆRKESAG 2:

Ernæring er fundamentet i vores sundhedsvæsen og ældrepleje

MÆRKESAG 3:

Brug maden til at skabe trivsel og sunde børnefællesskaber

MÆRKESAG 4:

Lad maden farve Danmark grønt

Ernæringsprofessionelle medarbejdere til et sundt og bæredygtigt Danmark

Danmark har brug for ernæringsprofessionelle til at skabe et sundt og bæredygtigt samfund, hvor alle børn og voksne trives.

Fremtidens ernæringsindsatser, herunder diætbehandling, kostvejledning, forebyggelse, madproduktion og ledelse af de professionelle køkkener, kræver flere ernæringsassistenter, kliniske diætister og professionsbachelorere i ernæring og sundhed samt ernæringsprofessionelle ledere.

Derfor skal der tiltrækkes flere elever og studerende til de ernæringsprofessionelle uddannelser. Der skal fortsat sikres høj kvalitet i uddannelserne samt skabes attraktive vilkår for både elever, studerende og færdiguddannede. Og der skal være gode og relevante muligheder for efter- og videreuddannelse.



Ernæring er fundamentet i vores sundhedsvæsen og ældrepleje

Mad kan meget mere end at mætte. Den rigtige ernæringsindsats behandler, forebygger sygdom, indlæggelser og genindlæggelser, og den velmagende mad vækker minder og giver livskvalitet.

Den optimale ernæring sikrer, at kræftpatienten kan tåle den hårde kemoterapi. At den sårbare ældre på plejehjem ikke bliver underernæret. Og mad og måltider er fællesskaber, livskvalitet og værn mod ensomhed.

Derfor skal ernæringsprofessionelles kompetencer bruges ensartet og konsistent, og den samlede ernæringsindsats for borgere og patienter skal tænkes bredere og bedre ind i sundhedsvæsenet og vores ældrepleje.



Brug maden til at skabe trivsel og sunde børnefællesskaber

Vores børn skal samles om et sundt og nærende måltid mad hver dag på skoler og i daginstitutioner. Det vil give børn i trivsel, som får gode og sunde madvaner med sig videre i livet.

Madordninger i daginstitutioner og gratis skolemad har et kæmpe potentiale for vores børn og unge og dermed Danmarks fremtid. For uden tilstrækkelig næring er der ikke energi til læring, leg og fællesskaber.

Vores børns madvaner grundlægges i barndommen – både de gode og de dårlige. Allerede her grundlægges den sociale ulighed i sundhed, uddannelse og økonomi. Derfor skal vi tilbyde vores børn og unge sunde, grønne og fællesskabsgivende måltider, der giver dem lige muligheder for at klare sig i livet.

Og derfor skal alle børn i Danmark – uanset deres forældres pengepung – kunne nyde godt af velsmagende, sunde og bæredygtige madordninger og måltider i daginstitutioner og grundskoler.



Lad maden farve Danmark grønt

Vi skal udnytte den grønne muskel, der står klar i de offentlige køkkener. Det kræver politiske ambitioner, ressourcer og de rette kompetencer.

Der serveres over én million måltider i de offentlige køkkener. Hver dag. Det viser det enorme potentiale, de offentlige køkkener har som en grøn muskel i Danmark – ikke mindst når det kommer til bæredygtighed; sænke det fødevarebaserede klimaaftryk, mindske madspild og fremme økologi samt planterige madvaner hos danskerne.

Den muskel skal det politiske Danmark træne og udnytte. Men bæredygtigheden skal altid gå hånd i hånd med den rette ernæring.

Derfor skal der sikres den nødvendige forskning og evidens, ligesom der skal udarbejdes klare myndighedsanbefalinger. Og ikke mindst skal de ernæringsprofessionelle i de offentlige køkkener have de rette kompetencer og de nødvendige ressourcer.

