

# TANSKA Ravitsemis- ja puhtausalan maaraportti

## Ilmasto ja kestävyys

### KPY:n konferenssi 15.–16. lokakuuta Oslossa

#### Johdanto

Tanskassa on eri ammattiryhmiä, joiden työtehtäviin kuuluu puhtausalan tehtäviä ja/tai ravitsemis- ja ruokapalvelualan tehtäviä. Joidenkin työnkuvaan kuuluu yksinomaan puhtausalan tehtäviä, toisten taas yksinomaan ruoanvalmistusta erikokoisissa ammattikeittiöissä. Maassamme on kuitenkin myös suuria ammattiryhmiä, joiden työnkuvaan kuuluu ravitsemis- ja puhtausalan tehtävien lisäksi laaja kirjo muita palvelutehtäviä.

FOA:n oman työn keskiössä on jäsenten rooli tautien ehkäisyssä ja kestävien ratkaisujen edistäjänä päivittäisessä työssä.

- Ilmastonmuutos, uudet mikro-organismit ja uudet taudit – puhtauspalvelualan merkitys ennaltaehkäisevässä työssä
- Resistenttien bakteerien aiheuttamat haasteet tulevaisuudessa
- Puhtauspalvelualan kestävyys
- Ravitsemis- ja ruokapalvelualan kestävyys
- Tarvittava osaaminen/koulutus

#### Poliittinen strategia

FOA pyrkii varmistamaan, että jäsenillä on mahdollisuus omaksua työssä tarvittavaa osaamista, kuten tietoa hygieniasta, ilmastonmuutoksen seurauksista sekä kestävyysajattelun välttämättömyydestä julkisten palvelujen kaikissa vaiheissa. Seuraavassa on muutamia esimerkkejä:

- kestävien ja ekologisten raaka-aineiden, kuten papujen ja linssien, käytön lisääminen ravitsemis- ja ruokapalveluissa
- kertakäyttövälineiden käytön vähentäminen esimerkiksi leikkaussaleissa
- vedenkulutuksen vähentäminen esimerkiksi vaatteiden ja astioiden pesun yhteydessä
- kierrätysmuovin käyttö esimerkiksi leikkipuistovälineissä.

#### *Lyhyet kurssit / kurssikokonaisuudet*

Jäsenten koulutustarpeiden täyttämiseksi FOA pyrkii määrätietoisesti varmistamaan, että täydennyskoulutusmahdollisuuksia on tarjolla kaikille koko maassa. Kyse voi olla sekä lyhyistä kursseista että pitemmästä koulutuksesta. Kaikilla on oltava mahdollisuus osaamisen kehittämiseen ja siten entistä vankempaan ammattitaitoon.

FOA on yhteistyössä (työmarkkinaosapuolista koostuvan) ammattikeittiöiden täydennyskoulutustoimikunnan kanssa perustanut seitsemän viikon mittaisen kestävyyskoulutuksen (kuvaus linkin takana). Koulutus on koostettu jo valmiiksi tarjolla olevista lyhyistä kursseista. Koulutuskokonaisuuden suorittamalla jäsenet voivat kehittää kestävyystaitojaan ja saada todistuksen osaamisestaan. Linkki koulutusta käsittelevään [esitteeseen](#).

Puhtausalalle koostetaan parhaillaan vastaavanlaista kurssikokonaisuutta.

#### *Pitkä ammattikoulutus*

Tanskassa on tarjolla kaksivuotista puhtauspalvelualan ammattikoulutusta. Koulutus keskittyy hygieniosaamiseen, siivoukseen ja mikrobiologiaan, mukaan lukien resistentteihin bakteereihin, mutta siihen sisältyy myös tietoa jätteiden lajittelusta, kierrätyksestä ja kestävyystyöstä.

Koulutussisältöä on määrä tarkistaa lähivuosina, ja FOA tarkastelee tällöin myös lukuisia uusia työtehtäviä, joita toimitilahuoltajilla jo on ja joita heille tulee suunnitteilla olevan terveydenhuollon rakenneuudistuksen toteutuessa, kun yhä enemmän tehtäviä siirretään erikoissairaanhoidolta kunnille.

MUTTA... FOA:n näkemyksen mukaan on silti tärkeää vahvistaa myös ilmastonmuutokseen, resistentteihin bakteereihin ja etenkin kestävyteen liittyviä osa-alueita.

#### *Paikallinen palkkaerä/palkanlisä*

Pyrimme jatkuvasti varmistamaan, että jäsenet saavat tietojensa ja taitojensa karttuessa mahdollisuuden paikalliseen palkkaeraan ja palkanlisiin myös silloin, kun he suorittavat esimerkiksi hygieniosaamiseen, mikro-organismeihin, ennaltaehkäisyyn, ilmastotoimiin ja kestävyysnäkökohtiin liittyviä erikoisalakursseja.

#### *Ravitsemis- ja puhtausalalla työskentelevien FOA:n jäsenten määrä*

Alla lueteltujen ammattiryhmien lisäksi FOA järjestää suuria hoitoalan ammattiryhmiä, joiden tehtäviin kuuluu ruoanjakelua ja kevyitä siivoustehtäviä. He eivät kuitenkaan ole mukana taulukossa.

Jäsenmäärä 30.6.:

<b>Yhteensä</b>	<b>8 465</b>
Ruokapalvelut	2 397
Ravitsemispäälliköt	83
Puhtauspalvelut	3 258
Siivoustyönjohtajat	78
Toimitilahuoltajat ja kiinteistönhoitajat	2 039

Puhtauspalvelujohtajat/esihenkilöt	93
Laitoskeittiötyöntekijät, valtiolla	154
Kansanopistot ja yksityiset ruokalot	83