



SEAHEALTH

KOSTPOLITIK

En kursændring til at gøre det sunde valg lettere



Vejledning til rederier der vil sætte egne rammer for kosten om bord

Indhold

Hvad er en kostpolitik?	4
Formål	4
Succeskriterier	5
Ansvar for kosten om bord	5
Hvad kan rederiet gøre?	6
Kom rigtigt fra start	6
Kortlægning	7
Vurdering	8
Handlingsplan	8
Opfølgning	9

Udgiver: Søfartens Arbejdsmiljøråd
Ansvarlig redaktør: Connie S. Gehrt
Tekst: Carsten Gydaahl-Jensen
Redaktion: Annelise Ømand,
Carsten Gydaahl-Jensen
og Jonas Licht
Illustrationer: Lars-Ole Nejstgaard
Grafisk design: martinsonnedesign
Tryk: Grefta Tryk A/S

© Søfartens Arbejdsmiljøråd 2014, København.
Alle rettigheder forbeholdes. Alle varemærker
respekteres. Begrænset kopiering med kildean-
givelse tilladt.

Tak til søfarende og rederierne, ESVAGT,
Mærsk Line, Mærsk Supply, Rohde Nielsen,
A2SEA, Wrist Group og Dampskibsselskabet
NORDEN.

ISBN: 978-87-92084-37-8

Hvad er en kostpolitik?

En kostpolitik er et værdisæt, der beskriver rederiets formelle retningslinjer på alle de områder, der har direkte indflydelse på kostområdet. Det kan fx være holdninger til sundhed, kost, etik, leverandøraftaler, indkøb, hygiejne, kvalitet og måltiderne om bord.

En kostpolitik:

- skal sikre at rederiet får beskrevet, indarbejdet og forankret de beslutninger, der træffes i rederiet på kostområdet.
- skal være et redskab til at sikre, at alle love, bekendtgørelser og konventioner opfyldes og efterleves.
- sætter ord på alle de formelle retningslinjer på kostområdet, der gælder i rederiet.
- hører til under sundheds- og sikkerhedsparaplyen på lige fod med andre forebyggende tiltag og politikker som fx forebyggelse af ulykker, en alkohol- og rygepolitik.

Formål

Formålet med at formulere en rederidefineret kostpolitik er at gøre visioner, krav og holdninger synlige og håndterbare. En kostpolitik skal kunne sætte en kurs for forbedrede vilkår på livstilsområdet, så det bliver lettere som ansat at træffe et sundere valg i arbejdslivet til søs.

En kostpolitik

- kan være et værktøj i den daglige håndtering og praksis på kostområdet om bord.
- kan understøtte rederiet og de søfarende i, at træffe det rigtige valg fx ved bestilling og indkøb af fødevarer i udlandet.
- skal omfatte både kortsigtede og langsigtede mål.
- skal være handlingsorienteret og anvisende. Resultater og effekter skal være synlige.
- skal indeholde konkrete mål som både skibsfører og skibskok kan forholde sig til.
- kan understøtte alle rederiets ansatte i en mere hensigtsmæssig og sund livsstil.
- kan sende et signal til både kunder og medarbejdere om, at rederiet har klart definerede holdninger til kost og sundhed.
- kan bidrage til at tiltrække nye medarbejdere.

Succeskriterier

Udbytte ved en effektiv kostpolitik:

- Højner trivsel og arbejdsglæde.
- Forebygger livsstilssygdomme som fx overvægt, diabetes II og hjertekarsygdomme.
- Imødekommer udfordringer ved religiøse og kulturelle forskelle i besætningen.
- Signalerer at rederiet tager sundhed, kost og trivsel seriøst.
- Sikrer at lovgivningen overholdes.
- Sikrer at medarbejderne kan foretage et sundere kostvalg - hver dag.

Ansvar for kosten om bord

Skibskokken har ansvaret for den daglige drift af kabyssen og messen. Skibskokken skal dagligt gennemgå forholdene/ beholdningen og sørge for, at der produceres mad inden for de rammer, som rederiet har udstukket.

Skibsførerens rolle har over tid ændret sig fra at have fokus på at føre eller sejle et skib til at skulle lede et skib. Denne udvikling omfatter et helt andet perspektiv på ledelsesopgaven, hvor skibsføreren har det overordnede ansvar for alle

skibets processer og medarbejdere, herunder udvikling, trivsel, sikkerhed, kost og sundhed.

Også ansvaret for proviantering til skibet er i mange rederier overgået fra skibskok til skibsfører. Det betyder, at skibsførers ansvar for kosten om bord er blevet mere synligt. Lovmæssigt er det skibsførerens opgave, at kosten om bord opfylder kravene i bekendtgørelsen om kost i danske skibe. Rederiet har dog altid det overordnede ansvar for kosten om bord.

Rederiet skal sikre, at der er en systematiseret og regelmæssig gennemgang af mængden og kvaliteten af fødevarer for at sikre, at der rettidigt kan træffes en ordentlig vurdering og korrigerende handling, således at det er muligt på ethvert tidspunkt at give besætningen et tilstrækkeligt, varieret og nærende måltid, der tager hensyn til religiøse og kulturelle praksisser.

International Labour Organization MESC/2013/9
Guidelines on the training of ships' cooks, ILO Geneva 2013

Hvad kan rederiet gøre?

Holdnings- og adfærdsændringer på kostområdet tager tid. Derfor skal rederiet, inden de går i gang, være indforstået med at:

- Ledelsen skal gå forrest i arbejdet med kostpolitikken.
- Rederiet skal foretage en indledende kortlægning af eksisterende rammer og tiltag på kostområdet.
- Rederiet skal placere ansvaret for kostpolitikken et sted i organisationen.
- Rederiet selv skal formulere indholdet af kostpolitikken, og eksisterende lovkrav og MLC 2006 kan med fordel indarbejdes her.

- Mest mulig involvering og medejerskab fra medarbejderne giver den størst mulige opbakning og forankring i rederiet.

De steder, hvor det er muligt, bør rederiet involvere skibsførere og søfarende i processen. Holdninger og forslag bør forankres i de tiltag, som vedtages og gennemføres fra ledelsen. Hermed højnes muligheden for mest mulig succes. Graden af medarbejderindflydelse kan være afgørende for, om succeskriterier og målsætninger opnås.

Kom rigtigt fra start

- Udarbejd fra start en strategi for processen omkring en kortlægning.
- Inddrag repræsentanter fra rederi og flere skibe i processen.
- Udpeg en inviterende og motiverende repræsentant som tovholder i processen.
- Tovholderen skal gøre brug af formelle og uformelle ildsjæle i rederi og på skibene.
- Afsæt tid og ressourcer til den eller de personer, som skal løfte opgaven.
- Nøglepersoner om bord som fx skibsførere er vigtige at få inddraget i processen.
- Medbestemmelse giver medejerskab og forpligter gensidigt.

Kortlægning

En kortlægning kan skabe overblik over eksisterende tiltag og/eller væsentlige sundhedsproblemer/risici i rederiet.

En kortlægning kan:

- Hjælpe med at sætte ord på de værdier, erfaringer og holdninger der er i rederiet og hos de søfarende.
- Rådgive i beslutningsprocessen og når kostpolitikken formuleres.

En kortlægning kan afdække:

- Uddannelse, kompetencer og efteruddannelse blandt medarbejderne.
- Holdninger og præferencer til kostområdet.
- Udfordringer og barrierer på kostområdet.
- Indkøb - flow i organisationen - både i land og på skibet.
- Budget og økonomi.
- Valg af leverandører og fokus på eksisterende aftaler.
- Interne ressourcepersoner (mulige ildsjæle og ambassadører).
- Det økonomiske incitament.
- Afklaring af eksisterende politikker, aktiviteter, systemer og rapportering.

Rederi

Kosten om bord bør diskuteres af alle relevante parter, der i dagligdagen træffer beslutningerne, og som har indflydelse på de fødevarer og den kost, der tilberedes og serveres om bord.

Af vigtige samarbejdspartnere på rederiet kan

være fx HR ansvarlige, HSEQ medarbejdere og indkøbere. Rederiet bør invitere og indgå dialog med repræsentanter fra skibene som fx skibsførere og skibskokke.

Rederiet kan i kortlægningen udsende spørgeskemaer til besætningsmedlemmer vedrørende kosten om bord.

Hvad fungerer? Hvad kan gøres bedre? Det er vigtigt i denne proces at give besætningerne mulighed for indflydelse på de daglige måltider. Deres bidrag skal på en eller anden måde være reflekteret i den endelige kostpolitik.

Skib

Der er flere måder at gå i dialog omkring kosten om bord på. En god proces kan sikres, ved at rederiet sammen med repræsentanter fra skibene udarbejder et udkast til en kostpolitik og sender den til skibsføren, som så tager emnet op om bord. Her kan repræsentanterne fra hver afdeling således forholde sig til det pågældende udspil og status på kostområdet. De kan også være med til at pege på, hvor der kan være plads til forbedringer i det, som allerede er formuleret.

Kortlægningen skal tilrettelægges, så den er repræsentativ og afspejler de aktuelle udfordringer. Søfarende bør altid have mulighed for at komme med tilkendegivelser om kosten om bord, idet deres accept er vigtigt for proces, opbakning og forankring om bord.

Der findes ikke en endelig model for, hvad en kostpolitik skal indeholde. Det er op til det enkelte rederi at beslutte. Det anbefales dog at henvise til og indarbejde gældende lovgivning på området, herunder krav, der udspringer af Maritime Labour Convention 2006 (MLC).

Vurdering

Arbejdsprocessen sker på rederikontoret. Her vurderes alle de områder, der er blevet berørt i kortlægningen.

Vurderingen kan fx tage udgangspunkt i en prioriteret liste, hvor alle de kortlagte emner listes efter, hvor højt de bør prioriteres fremadrettet. Eksempelvis kan rederiet, der ønsker at støtte og udvikle sine faglærte skibskokke, opprioritere området og sammen med dem formulere højere krav til kvalitet og variation. Rederiet kan støtte dem i denne beslutning ved at indgå leverandøraftaler, der sikrer en højere

råvarekvalitet, så skibskokken har bedre råvarer at arbejde med. En kostpolitik vil kunne stille højere krav til en velorganiseret og dygtig skibskok end en ikke faglært skibskok. Ambitionsniveauet i en kostpolitik skal tilpasses den eller de personer, som laver måltiderne om bord.

Vurderingen af de kortlagte temaer kan fx tage afsæt i indsamlet viden ved hjælp af interviews blandt medarbejderne i rederiet. Resultater fra forskellige interne auditer og undersøgelser bør altid sammenlignes for at give det bedste overblik.

Handlingsplan

Med udgangspunkt i kostpolitikken bør rederiet udarbejde en handlingsplan, så alle involverede kan se, at der bliver sat handling bag ordene.

I denne del af arbejdet med kostpolitikken kan rederiet med fordel få skibsføreren til at mødes med sine kolleger om bord, hvor man diskuterer, hvad der skal gøres, og hvem der gør hvad.

Her er et par forslag til initiativer, som kan fremme sunde kostvaner om bord:

- Både rederi og skib skal bakke op om en kostpolitik. Skibsføreren og officerer skal gå foran og vise engagement. Inddrag nøglepersoner og ambassadører for den sunde kost om bord.
- Tilbyd varieret kost og kommunikér bredt om madplaner, kostråd, temaer for menuen osv.
- Foretag løbende evalueringer af forskellige madplaner. Hvis nogle initiativer ikke er lige så succesfulde som andre, så vær klar til at justere planen. Inddrag skibskokken og uddeleger ansvaret.
- Iværksæt kampagner, der kan inspirere skibskokken om bord, støt både skibsfører og skibskok i prioriteringen af det sunde valg i forbindelse med indkøb af fødevarer til kabyssen.
- Sørg for gode faciliteter omkring måltidet. Det er for eksempel vigtigt, at messen er et rart og rent sted at være.
- Vær opmærksom på at der altid tilbydes sunde alternativer, ikke kun på buffeten ved dagens hovedmåltider, men også ved møder, små pauser osv.

Opfølgning

Slutproduktet i udarbejdelsen af en kostpolitik er et fælles dokument, der indeholder alle rederiets beslutninger og retningslinjer på kostområdet.

Kostpolitikken kan, inden det endelige dokument er vedtaget og hvis det er muligt, sendes i høring, så alle er klar over kostpolitikken indhold.

Kostpolitikken skal bruges som en påmindelse om, hvad der er vedtaget, så alle kan følge det.

Kostpolitikken bør løbende evalueres. For eksempel kan rederiet med mellemrum få skibene til at evaluere kostpolitikken. Rederiet kan opfordre til, at der på skibene afholdes et møde, hvor skibskok, skibsføreren og repræsentanter fra besætningen deltager. Her skal tjekkes op på, om kostpolitikken har højnet kvaliteten af måltiderne om bord, eller om der er yderligere behov for initiativ-

ver, ressourcer eller rådgivning fra rederiet, så kosten kan få det ønskede løft. Evalueringen kan ske lejlighedsvis eller med faste mellemrum.

Der kan også opfordres til at indsende kommentarer til rederikontoret, som kommer frem ved introduktion af nye medarbejdere.

- Evaluér kostpolitikken efter bestemte intervaller.
- Inddrag medarbejdere fx skibskok, skibsfører og besætningsrepræsentanter.
- Kontrollér om beslutninger omsættes til praksis.
- Diskutér om udviklingen er positiv og tilfredsstillende.
- Udarbejd nye målsætninger på kostområdet.

Besøg www.seahealth.dk

En kostpolitik sender et klart signal til medarbejdere, kunder og andre interessenter om, at man i rederiet har en holdning til den mad, der serveres om bord, og tager ansvar for medarbejdernes velfærd, trivsel og sundhed.

Denne vejledning er udarbejdet i projekt NEPTUNE i samarbejde med rederier og skibskokke. Projekt NEPTUNE har fået tilskud fra Den Danske Maritime Fond.



SEAHEALTH

Søfartens Arbejdsmiljøråd
Amaliegade 33B, 2
DK-1256 København K
www.seahealth.dk