

## Ernæringsassistenter/køkkenassistenter på plejehjem med håndværkere på materialegårde på det kommunale område

Kategori		Karakteristika ernæringsassistenter/ køkkenassistenter	Karakteristika Håndværkere	Bemærkninger
<b>Arbejdets art</b>				
A	Arbejdsfunktioner	<p>Planlægning, kalkulation og indkøb</p> <p>Tilberedning, anretning og servering af mad, herunder diætmad</p> <p>Udfører mundtlig og skriftlig faglig formidling, rådgivning og vejledning for brugere, kunder eller borgere.</p> <p>Afrydning og rengøring.</p> <p>Udvikling og dokumentation af hygiejne og egenkontrol.</p> <p>Vurderer og dokumenterer madens ernæringsmæssige kvalitet.</p> <p>Rådgivning og vejledning af nye kolleger og elever.</p>	<p>Udfører reparationer af alt kørende materiel, små maskiner og værktøj.</p> <p>Ansvar for vintermateriel m.m.</p> <p>Ofte behov for udvikling af reservedele eller at finde på alternative problemløsninger.</p>	<p>Ernæringsassistenterne/køkkenassistenternes primære opgaver er tilberedning, anretning og servering af mad. Ernæringsassistenterne har tillige praktiske opgaver samt opgaver med registrering og dokumentation. Håndværkerne udfører reparation og vedligeholdelse af kørende materiel, maskiner mv.</p>
C	Beslutningskompetence			Ingen af grupperne er tillagt afgørelseskompetence.
<b>Uddannelses- og andre krav med henblik på arbejdets udførelse</b>				
D	Uddannelseskraft	<p>3 års erhvervs uddannelse, ekskl. grundforløb på normalt 20 uger.</p> <p>Heraf 30 ugers skoleundervisning. Resten er praktik.</p>	<p>4 års erhvervsuddannelse, ekskl. grundforløb på normalt 20 uger.</p> <p>Heraf skoleundervisning i 30-55 uger afhængig af valgfag. Resten praktik.</p>	<p>For begge grupper stilles krav om erhvervsuddannelse, men af forskellig længde og tilrettelæggelse.</p>
E	Krav om efterfølgende oplæring/videreuddannelse			Der stilles ikke krav om efterfølgende oplæring/videreuddannelse for nogen af grupperne.
F	Særlige erfarings- eller anciennitetskrav			Der stilles ikke krav om særlig erfaring eller anciennitet for nogen af grupperne.

G	Formelle krav til fysiske færdigheder			Der stilles ikke formelle krav om fysiske færdigheder for nogen af grupperne.
H	Andre særlige krav	Kan være krav om selvstændighed	Ofte krav om stor grad af selvstændighed.  Ofte krav om alsidighed	
<b>Arbejdsforhold og andre arbejdsvilkår</b>				
I	Fysisk belastning	Tunge løft  Uhensigtsmæssige arbejdsstillinger  Ensidigt gentaget arbejde  Ensidigt belastende arbejde  Skub og træk	Tunge løft	Begge grupper kan være udsat for fysisk belastning. Ernæringsassistenterne i form af tunge løft, uhensigtsmæssige arbejdsstillinger, ensidigt gentaget arbejde, ensidigt belastende arbejde samt skub og træk. Håndværkerne i form af tunge løft.
J	Psykisk belastning	Alenearbejde forekommer		Ernæringsassistenterne kan være udsat for psykisk belastning i form af alenearbejde. Håndværkerne er ikke udsat for psykisk belastning.
K	Krav om fleksibilitet		Rådighedsvagter med pålæg om at kunne arbejde på alle tidspunkter af døgnet.	For håndværkerne stilles krav om fleksibilitet i form af rådighedsvagter med pålæg om at kunne arbejde på alle tidspunkter af døgnet. For ernæringsassistenterne stilles ikke krav om fleksibilitet.
L	Særlige arbejdsgener	Weekendarbejde og arbejde på sønehelligdage  Støj  Fugt  Træk	Udendørsarbejde  Støj  Mange kemikalier	Begge grupper kan have arbejdsgener.  Ernæringsassistenterne i form af weekendarbejde, arbejde på sønehelligdage, støj, fugt, træk, høje temperaturer og kulde. Håndværkere i form af udendørsarbejde, støj og brug af mange kemikalier.

		Høje temperaturer Kulde		
M	Særligt risikofyldt arbejde	Snitskader Fald på glatte gulve Skader ved arbejde med maskiner Allergi Håndeksem Forbrændinger Slid på bevægeapparatet, og risiko for overbelastning/nedslidning samt lidelser i muskler og skelet	Høreskader Eksem	Begge grupper kan have risikofyldt arbejde. Ernæringsassistenterne i form af snitskader, fald på glatte gulve, skader ved arbejde med maskiner, allergi, håndeksem, forbrændinger, slid på bevægeapparatet og risiko for overbelastning/nedslidning samt lidelser i muskler og skelet. Håndværkerne i form af høreskader og eksem.
N	Frihed til selv at kunne tilrettelægge arbejdet	Forskellig grad af indflydelse på egen vagtplan.  Arbejdet organiseres overordnet af en leder. Medarbejderne/teams har selv ansvar for at tilrettelægge de daglige opgaver.	Faste arbejdstider  I nogen grad inden for de overordnede rammer, der er fastlagt af ledelsen.	Begge grupper har inden for de overordnede rammer, der er fastlagt af andre, en vis mulighed for at tilrettelægge arbejdet.  Begge grupper har faste arbejdstider.
O	Teambaseret eller individuel arbejdsorganisering	Arbejdet organiseres såvel teambaseret som individuelt.	Individuelt	Ernæringsassistenter arbejder både teambaseret og individuelt, mens håndværkerne arbejder individuelt.
P	Andet			For ingen af grupperne stilles andre krav/gælder andre vilkår.

## Yderligere bemærkninger vedrørende jobindhold

Der er ingen arbejdsdeling mellem grupperne.

## Samlet vurdering vedrørende jobindhold

- |  |  |
|--|--|
| <b>1. Arbejdets art:</b>   | Ernæringsassistenter/køkkenassistenter og håndværkere udfører faglærte arbejdsopgaver inden for henholdsvis madlavning til borgere og reparation og vedligeholdelse af maskiner.   |
| <b>2. Uddannelse og andre krav med henblik på arbejdets udførelse:</b> | For begge grupper stilles krav om erhvervsuddannelse, men af forskellig længde og tilrettelæggelse.  |
| <b>3. Arbejdsforhold og arbejdsvilkår:</b>                             | Begge grupper arbejder under forhold, der kan indebære fysisk belastning, arbejdsgener og risikofyldte opgaver – men af forskellig art. Ernæringsassistenterne/køkkenassistenterne kan tillige være udsat for psykisk belastning, mens håndværkere skal udvise en vis fleksibilitet. |
| <b>Konklusion:</b>   | Styringsgruppen kan ikke på de givne præmisser vurdere, om der samlet set er tale om arbejde af samme værdi.   |