

## **Case fra ”det virkelige liv”: DSB.**

DSB har indført en kantinepolitik i foråret 2008. Arbejdet startede i foråret 2006 med HR-chef Malene Bresson i spidsen. En af årsagerne til at indføre en kostpolitik var, at DSB har 4000 medarbejdere, som der stilles særlige helbredskrav til – bl.a. lokoførerne. Denne gruppe havde problemer med livsstilssygdomme, der muligvis blev forværret af uregelmæssige måltider. En anden årsag er et generelt behov for at tiltrække og fastholde dygtige medarbejdere, som i stigende grad stiller krav om sund mad.

### **Formulering af en politik for maden:**

Kostpolitikken blev udarbejdet af en arbejdsgruppe der fik hjælp af eksterne konsulenter. Indledningsvis blev der diskuteret sund mad. Var det slankekost, økologi eller hvad? Da den tidligere kantineleverandør valgte at opsige sin kontrakt, gik HR og indkøbsafdelingen i gang med at skrive en kravspecifikation til den nye kantineudbyder. Pga. tidspres blev det lokale kantineudvalg og brugerne ikke inddraget tilstrækkeligt i processen – hvilket gav udfordringer i forbindelse med at få det nye madkoncept implementeret og accepteret.

### **Kantinen:**

I januar 2007 gik DSB over til en ny kantineleverandør, der kunne tilbyde et koncept, der levede op til de stillede krav til sund mad. Efter en kortere overgangsperiode startede det nye koncept i marts 2007.

I alt er der 5 store kantiner, hvoraf 4 er placeret i hovedstadsområdet og en enkelt i Århus. Derudover har DSB to kantinebiler som kører mad rundt til værkstedsområderne i København og Århus. Ud af DSB's 9000 ansatte har ca. 2500 adgang til en kantine. Et af målene i kantinepolitikken er, at udbrede den sunde mad til også at omfatte de medarbejdere, der ikke i dag har tilbuddet.

### **Maden:**

I kantinepolitikken er det et krav, at al maden opfylder de officielle anbefalinger. Som Malene Bresson siger, så ønsker de mad tilberedt fra bunden frem for halvfabrikata. Maden skal se lækker og indbydende ud og må max. indeholde 30 energiprocent fedt. Derudover indgår økologisk mad på lige fod med ikke-økologisk. Generelt er der i dag et mindre udbud, men til gengæld er kvaliteten bedre.

### **Synliggørelse af forandringerne:**

Forandringerne omkring det nye kantinekoncept blev meldt ud i den ugentlige nyhedsavis samt over intranettet. DSB lagde ud med et nogenlunde ensartet tilbud for både det administrative personale og det drifts-vendte. Men bl.a. fordi konceptet ikke var drøftet på forhånd med de lokale kantineudvalg, var konsekvensen, at mange følte at der blev trukket en løsning ned over ørene på dem.

I dag er udbuddet tilpasset så den afspejler den lokale kultur. Fx er der ofte sovs til maden til de driftsvendte medarbejdere og maden ligner det de plejer at spise.

Et konkret eksempel på synlige forandringer var, da alt wienerbrødet blev fjernet i marts 2007 – hvilket skabte en del røre. ”Vi har prøvet mange sundere alternativer, men det er svært at erstatte wienerbrød”, udtaler Malene Bresson.

### **Et fast kantineudvalg:**

Det er blevet besluttet at nedsætte lokale kantineudvalg, som bl.a. skal drøfte konkrete forslag til retter, udbuddet af varer og den daglige drift i henhold til kantinepolitikken. Den nye leverandør sidder med i udvalgene.

### **Resultat:**

Efter tilslutningen til kantinerne faldt det første år, er den nu på vej op igen. Der spises nu mere grønt og sundt.

Ud fra en elektronisk spørgeskemaundersøgelse viste det sig at tilfredsheden, på en skala med fire trin, lå på tre.

Der er stadig rum for forbedringer, men generelt var det en rigtig beslutning at lave en sund-kostpolitik.

### **Økonomi:**

”Det koster tid og penge på bundlinien at arbejde med sund kost, men med de nye regler om at alle statslige arbejdspladser skal have en mad- og måltidspolitik, er det jo noget vi skal forholde os til” siger Malene Bresson. ”I dag tror jeg at de fleste faktisk sætter pris på at vi har mulighed for at spise sundt, når vi er på arbejdet.”

### **Gode råd:**

- Grib det an som en forandringsproces og skaf lokale ambassadører der kan tale for forandringerne omkring den sunde kost.
- Brug konsulenthjælp til at hjælpe med at bryde ”vi plejer kulturen”.