

Baggrund:

Ankestyrelsen har deres egen kantine med egne medarbejdere: en køkkenleder/kok og 3 køkkenmedarbejdere (smørrebrødsjomfru, cater og køkkenmedhjælper). Køkkenet laver frokost til ca. 200 gæster hver dag.

Ankestyrelsens kostpolitik trådte i kraft den 7. februar 2006. Baggrunden for at arbejde med at formulere og indføre en mad- og måltidspolitik var en trivselsundersøgelse, der blev foretaget blandt de 300 ansatte i januar 2005. Resultatet af undersøgelsen var bl.a., at mange spiste for lidt frugt og grønt (langt fra de anbefalede 600 g om dagen) samt at hen mod halvdelen af de ansatte havde en livsstilssygdom.

Processen:

På baggrund af indsigten i de ansattes helbred og trivsel, satte administrationschef Lone Sand Kærgaard sig for at formulere en mad- og måltidspolitik i samarbejde med køkkenleder Helle Frost. For at få taget hul på processen henvendte de sig til en kantine/kostkonsulent for at få råd og vejledning.

Som opfølgning på trivselsundersøgelsen gennemførte Ankestyrelsen senere i 2005 en kvalitetsdag med fokus på kantinekosten, på foranledning af kostkonsulenten. Der blev bl.a. taget prøver af maden, som blev sendt til analyse for næringsstofindhold. Efterfølgende arbejdede kantinekosten med at gennemføre ændringer af maden. Fx fandt kostkonsulenten ud af, at det daglige udbud var for omfattende, hvorfor der blev skåret ned i mængden af retter. Derudover var der ikke mange ændringer i forhold til madens sammensætning og energiindhold, der i forvejen levede op til anbefalingerne.

Beslutningstagere:

Kantineudvalget, der består af medarbejdere fra alle afdelinger, var med i processen, når der var beslutninger der skulle tages. Den praktiske ændring af kantinekosten menuudvalg stod administrationschefen og køkkenlederen for. Ændringerne har dog ikke medført meget ekstraarbejde for køkkenlederen. I alt blev der i kantinekosten brugt 2 hele aktivitetsdage til at finde frem til problemområderne, samt en dag med kostkonsulenten. Derudover har Helle Frost deltaget i en række kantineudvalgsmøder. Hele processen strakte sig over en periode på et år.

Målet:

Det overordnede mål med at indføre en mad- og måltidspolitik på arbejdspladsen var at mindske sygefraværet, øge arbejdsglæden og trivslen samt at få de ansatte til at spise mere frugt og grønt.

Nu her 2 år efter mad- og måltidpolitikken trådte i kraft, følger kantinekosten retningslinierne 100%. Politikken revideres hvert år og i år er der tilføjet et afsnit om, at øge brugen af økologiske basisfødevarer.

Formidling af tiltaget:

Administrationschefen valgt at informere de øvrige medarbejdere på et mandagsmøde umiddelbart inden mad- og måltidpolitikken skulle afprøves i en 3 måneders periode. Budskabet til medarbejderne var klart: det var ledelsen der stod bag beslutningen. Derfor fik medarbejderne af vide, at eventuelle klager skulle gå til administrationschefen og ikke til køkkenpersonalet, der skulle have ro til at gennemføre ændringerne.

Respons:

De ansatte er blevet glade for kantinens udvalg, det viser tallene for de daglige brugere af kantinen tydeligt. Ved mad- og måltidpolitikens indførelse i 2006 og til nu, er antallet af daglige kantinebrugere nemlig steget fra 110 personer til 200. Dog var der indledningsvis lidt modstand fra mændene, der syntes at maden var ”fimset” til dels pga. flere grønsager. Derfor indførte kantinelederen ”Herremad” om onsdagen, med udgangspunkt i traditionelle danske retter. Med kantinens evne til variation og fornyelse er behovet for speciel herremad om onsdagen gledet ud og Helle Frost oplever, at mændene har ændret holdning. Generelt oplever hun tilfredse kunder og kunder der er glade for de mange grønsager.

Virksomhedsledelsen kan også se fordelene ved tiltaget, og præsenterer mad- og måltidpolitikken i det velkomstmateriale alle nyansatte medarbejdere får.

Økonomi:

De økonomiske rammer har ikke lidt under forandringerne i kantinen. Førhen betalte brugerne styk priser for den mad de havde valgt, hvilket ofte blev dyrere end med den nye abonnementsordning. Nu trækkes der et fast beløb over lønnen hver måned og brugerne kan frit fylde deres tallerken til frokost og får oven i købet et stykke frugt med hver dag.

Evaluerings:

For at undersøge om medarbejderne var tilfredse med arbejdspladsens sundhedstiltag (herunder mad- og måltidpolitik) blev der i juni 2006, 4 måneder efter politikens ikrafttræden, foretaget en brugerundersøgelse. På kantineområdet var resultatet meget positivt hvilket Helle Frost ser som et tegn på, at forandringerne i kantinen er succesfulde.

Gode råd:

”For at et tiltag, som at indføre en mad- og måltidspolitik skal blive en succes på arbejdspladsen, er det altafgørende, at ledelsen fører an i forandringerne”, fortæller Helle Frost afslutningsvis.