

# Målgruppeundersøgelse af Kantineledere og Beslutningstagere

For projekt "Partnerskab til konkretisering og formidling af nye målsætninger for sund kantinedrift".

Parterne er: Fødevarestyrelsen, Fødevareinstituttet, Hjerteforeningen, Kræftens Bekæmpelse, Mejeriforeningen, Danish Meat Association og Forskningsforeningen for frugt, grønt og kartofler.



Søren Tange Kristensen og Mulle Signe Nielsen

SUHRS VIDENCENTER  
September 2007

**SUHR'S**

# Indholdsfortegnelse

## Rapport

Baggrund og Formål for Undersøgelsen	3
Hovedresultater	4
Anbefalinger til Fremtidig Kommunikation	8
Metodedesign og Rekruttering	9
Undersøgelse af Kantineledere	10
Undersøgelse af Beslutningstagere	24

## Bilag

1. Interviewguide fokusgrupper
2. Interviewguide beslutningstagere
3. Målsætninger for sund kantine mad - Fødevarestyrelsen
4. Målsætninger - formidlet af 2K
5. Menuplaner – formidlet af 2K
6. Referater fra interview med beslutningstagere

# Baggrund og Formål for Undersøgelsen

## Baggrund

Ifølge regeringens Fødevarepolitiske redegørelse af november 2006 skal alle statslige arbejdspladser have formuleret en kostpolitik inden udgangen af 2008. Mad på arbejdspladser er prioriteret i den brede sundhedsindsats for at forbedre befolkningens ernæringstilstand. Motions - og Ernæringsrådet og Fødevareinstituttet har formuleret en række generelle kostråd, som Fødevareinstituttet og Fødevarestyrelsen har bearbejdet til nogle målsætninger for sund kantinedrift.

Medarbejdere på danske arbejdspladser spiser ca. en tredjedel af deres daglige mad, i den tid de er på arbejde. Flere undersøgelser viser, at medarbejdere efterspørger sundere mad i deres kantine, og at de synes, at arbejdsgiverne skal være med til at fremme sunde madvaner hos personalet (jf. projektbeskrivelse til Landbrugsrådet).

Disse undersøgelser og officielle sundhedstiltag har aktualiseret en intensiveret indsats målrettet sund mad i kantiner. En række offentlige myndigheder, private sundheds- og interesseorganisationer har indgået et samarbejde om at få skabt et fælles grundlag for kommunikation om sund mad i kantiner. Dette samarbejde resulterede i efteråret 2006 i projektet "Etablering af partnerskab til konkretisering og formidling af nye retningslinier for sund mad i kantiner". Bag projektet står kontoret for ernæring i Fødevarestyrelsen, Afdelingen for ernæring i Danmarks Fødevareforskning (nuværende fødevareinstituttet), Danish Meat Association, Mejeriforeningen, Hjerteforeningen, Kræftens Bekæmpelse og Forskningsforeningen for frugt, grønt og kartofler.

I foråret 2007 indgik partnerskabet et samarbejde med SUHRS Videncenter, om at lave en undersøgelse af kantineledere og beslutningstagere som målgruppe for fremtidige kommunikationsindsatser. Denne undersøgelse giver partnerskabet et fælles grundlag for fremtidige kommunikationsindsatser. Mejeriforeningen har tilført yderligere økonomiske midler til undersøgelsen, som derfor er udvidet i forhold til det oprindelige undersøgelsesdesign.

Søren Tange Kristensen og Mulle Signe Nielsen fra Suhrs Videncenter har gennemført undersøgelsen. Lotte Ernst har bidraget i dataindsamlingen.

## Formål

Formålet med undersøgelsen er at skabe et solidt grundlag for udarbejdelse af skriftlige materialer og informationsstrategier om sund mad til målgrupperne kantineledere og "beslutningstagere". Grundlaget skal sikre at målgrupperne vil anvende nye materialer. Undersøgelsen skal fx beskrive målgruppernes interesse for og viden om de nye målsætninger for sund mad i kantiner, og beskrive deres behov for at kunne anvende og modtage de nye målsætninger samt udpege relevante medier.

## Undersøgelsesspørgsmål

- \* At få afdækket, målgrupperne "Beslutningstagere" og "Kantinelederes" interesse, viden om og behov for at kunne anvende og implementere de nye retningslinier.
- \* At få afdækket, hvilke materialer eller redskaber de to målgrupper hver især har brug for - og udvælge de medier, der er bedst egnede som kommunikationskanal.

# Hovedresultater

## **Beslutningstagere og kantineledere fra statslige arbejdspladser**

Alle kantineledere og beslutningstagere der deltager i denne undersøgelse er tilknyttet kantiner på statslige arbejdspladser. Kantinelederne er primært ansat hos en privat kantine udbyder. Beslutningstagerne har det overordnede ansvar for kantinen på den arbejdsplads hvor kantinen er. De arbejder typisk med drift, økonomi og personaleforhold.

## **Målgruppernes interesse, viden og behov for information**

Både de adspurgte beslutningstagere og kantineledere giver udtryk for, at de interesserer sig for sund mad og drikke, og at det allerede er prioriteret i kantinen. Samtidig giver de udtryk for, at sundheden sikkert vil kunne forbedres, men at der også er en grænse for, hvor sund maden kan være, når den stadig skal kunne sælges.

Beslutningstagerne begrundet deres interesse for sund mad med, at det generelt er oppe i tiden. De syntes i tråd med dette at arbejdspladsen har et ansvar for at sikre deres medarbejdere adgang til sund mad. Derudover mener de, at en god kantine har en stor social betydning på en arbejdsplads. For kantinelederne er det særlig vigtigt ikke at adskille sundhed fra maden. De pointerer, at for dem hænger smag, kvalitet, "mad lavet fra bunden" og friske råvarer tæt sammen med sundhed.

De adspurgte kantineledere modtog de formidlede målsætninger med skepsis og kritik. De syntes ikke, målsætningerne bragte dem ny viden, hvilket de havde forventet. De peger dog på, at målsætningerne vil kunne anvendes som en checkliste for maden i kantinen, hvilket vil være et led i at forbedre den samlede sundhedsindsats.

Kantinelederne nævner en række barrierer for at kunne implementere målsætningerne i deres kantine, fx økonomi og tid, kantinebrugernes forventninger til maden, valg af leverandør og beslutningstageres holdning til målsætningerne.

I modsætning til kantinelederne er de adspurgte beslutningstagere generelt meget positive overfor målsætningerne. De fremhæver, at det er godt at have nogle nedskrevne målsætninger, fordi det giver dem et konkret indtryk af, hvad der er sundt. Flere beslutningstagere er dog usikre på, hvordan de skal forstå forskellige fagudtryk og detaljer. Hvad vil det fx sige at spise efter Y-tallerkenmodellen, og hvilken fedtprocent har de forskellige typer mælk.

Nogle af beslutningstagerne er som kantinelederne skeptiske. De synes ikke, at målsætningerne indeholder de nye informationer som de forventede. Andre peger på, at målsætningerne kan give dem oplevelsen af at blive indirekte kritiseret eller talt ned til.

Beslutningstagerne fremhæver økonomi, som den væsentligste barriere for at kunne implementere målsætningerne i deres kantine.

Kantinelederne foreslår, at målsætningerne vil kunne bruges i en forhandling af kontrakten mellem udbyder og arbejdsplads. De peger på, at det er vigtigt, at målsætningerne også rettes mod beslutningstagerne. Beslutningstagerne er også positive overfor at bruge målsætningerne i en forhandlingssituation, men de gør opmærksom på, at de kun forhandler ny kontrakt hvert andet eller hvert fjerde år.

Kantinelederne pointerer, at den væsentligste forudsætning for, at de vil kunne implementere målsætningerne i deres kantiner er, at der på arbejdspladsen er en fælles forståelse af og opbakning til, at kantine serverer sund mad og drikke. Mens kantinelederne særligt peger på opbakning fra ledelsen på arbejdspladsen for at kunne indføre målsætningerne, peger beslutningstagerne på en bred opbakning i hele organisationen. Beslutningstagerne vil typisk inddrage flere forskellige aktører i og uden for organisationen i beslutningen om at der skal serveres sundere mad og drikke i kantine. De vil fx inddrage kantineudvalg, samarbejdsudvalg, tillidsfolk og kantineudbyderen.

Både kantineledere og beslutningstagerne anbefaler, at kunderne i kantine også bør have information om målsætningerne. Dette for at sikre, at kunderne vil bakke op om og spise og drikke det nye sunde udbud. Kundernes accept er en væsentlig forudsætning for at målsætningerne kan implementeres, og for at tiltaget reelt kan få betydning for folkesundheden.

### **Medier og kommunikationskanaler**

Undersøgelsen tyder på, at det er relevant at udvide de prioriterede målgrupper med endnu tre, nemlig den øverste ledelse, kantineudvalget og brugerne i kantine. Det skyldes, at de spiller en væsentlig rolle i den overordnede beslutning om at gøre mad og drikke i kantine sundere.

Hvis information når ud til flere parter i organisationen, bliver det nemmere for både beslutningstagerne og kantinelederne at etablere et bredt beslutningsgrundlag i organisationen, og dermed sikre den nødvendige opbakning til ændringerne. Kantineledere og beslutningstagerne peger på at en beslutning om at indføre et sundere udbud i en kantine ikke altid er populær. Det er derfor en beslutning, som hverken kantineledere eller beslutningstagerne har lyst til at være alene ansvarlige for. En anden grund til at informere og engagere den øverste ledelse er, at en ændring i kantine kan betyde øgede udgifter som ledelsen alligevel vil skulle tage stilling til.

Beslutningstagerne oplever ikke et egentligt behov for materialer eller redskaber, som kan støtte dem i at få indført sundere mad i deres kantiner. Dette tyder på, at de ikke selv aktivt vil søge efter information om sund mad. Men da sund mad i kantine har deres interesse, vil der være en chance for, at de vil læse om sund mad, hvis de tilfældigt falder over en artikel eller en udsendelse i et af de massemedier, de almindeligvis benytter. Der er også en chance for, at de vil læse informationsmateriale om sund mad, hvis de fik det tilsendt.

Beslutningstagerne efterspørger information om sund mad og drikke i kantiner generelt. Derudover vil de gerne vide mere om, hvordan man kan lave billig og sund mad og omlægge til økologi. Beslutningstagerne foreslår, at den efterspurgte information formidles på kurser eller "gå-hjem-møder" for overordnede ansvarlige for

kantiner eller, at de kan få rådgivning fra en diætist. Sundhedsbudskabet kan med fordel sættes ind i en bredere ramme, der handler om beslutningstagernes arbejdsområder, det vil sige økonomi, drift og personale.

Beslutningstagerne vil kunne have glæde af input til, hvordan de kan organisere og styrke den interne kommunikation om forhold i kantinen. Fx via input til møder i kantineudvalget eller input om kommunikation til brugerne. Beslutningstagerne kunne også have brug for information om, hvordan de bakker kantinelederen op i arbejdet med at servere sund mad og drikke og information om, hvordan de forebygger evt. modstand fra brugerne.

Kantinelederne peger på, at de har brug for, at ledelsen tydeligt viser resten af organisationen, at der ligger en fælles beslutning i organisationen bag et sundhedstiltag i kantinen. Kantinelederne peger især på, at ledelsen aktivt skal kommunikere budskabet, om at kantinen fremover serverer sund mad og drikke, videre til brugerne.

Kantinelederne er ikke begejstrede for parternes forslag til dags- og ugeplaner. De synes, at de selv er bedre til at implementere sundhed i deres egne menuplaner, så de ville ikke bruge parternes dags- og menuplaner.

Kantinelederne efterspørger information til deres kunder om sund mad og drikke. Enten i form af materialer eller bare input til, hvordan de kan kommunikere budskabet om sund mad og drikke videre. Det kunne være input til gå-hjem-møder i kantinen eller plancher eller plakater om sund mad, som kan hænge i kantinen. Kantinelederne efterlyser også inspiration til tilberedning af sunde og spændende retter fra andre madkulturer.

En god måde at kommunikere til kantinelederne om sund mad på er via den udbyder, de er ansat hos, fx via internt udbudte kurser. Derudover benytter kantinelederne forskellige gratis materialer udviklet til storkøkkener. De kan godt lide materialerne fra fx Hjerteforeningen og Kræftens Bekæmpelse. Kantinelederne henter også inspiration fra forskellige hjemmesider, de nævner fx opskrifter fra 6omdagen og Årstiderne. De bliver generelt inspireret af at kigge på madsiderne i diverse ugeblade.

Kantinelederne udtrykker en skepsis overfor informationer og materialer fra virksomheder, som har en kommerciel interesse i at sælge dem noget. De nævner fx Mejeriforeningen og Danish Meat Association. De udtrykker omvendt en stor tiltro til informationer fra myndigheder og ikke kommercielle organisationer, de nævner fx sygdomsbekæmpende organisationer.

En god måde at kommunikere til beslutningstagerne på er via de kommunikationskanaler, de allerede benytter til at hente information i relation til deres arbejde. De benytter dagligt de generelle nyhedsmedier, som derfor vil være relevante kommunikationskanaler. De fremhæver særligt de tre store dagblade: Politikken, Berlingske og Jyllandsposten. Derudover benytter de jævnligt blade og hjemmesider fra forskellige faglige organisationer, de nævner fx Ledernes hovedorganisation og Statens Personalestyrelse.

Ligesom til kantinelederne er det en god ide at kommunikere til beslutningstagerne via kantineudbyderen. Beslutningstagerne fremhæver fx nyhedsbreve og salgsmateriale som gode informationskilder. Derudover henter de inspiration i relation til kantinen fra fx Fødevarestyrelsens hjemmeside "Alt om kost", fra virksomhedsbesøg i andre kantiner, via opskrifter i dameblade eller opskrifter fra Hjerteforeningen og Kræftens Bekæmpelse eller 6 om dagen projektet.

## Anbefalinger til Fremtidig Kommunikation

- Fortsæt med at sætte dagsordenen, for hvad der er sund mad i en kantine.
- Fortsæt med at have kantineledere og beslutningstagere som målgrupper.
- Lad ledelsen, kantineudvalget og kantinebrugerne være nye målgrupper.
- Find jeres sundheds "allierede" hos kantineudbydere og leverandører, og giv dem relevant information og opbakning.
- Giv målgrupperne ideer til hvordan de kan samarbejde i organisationen om at få sund mad i kantinen.
- Giv målgrupperne gode argumenter for at igangsætte og fortsætte arbejdet med at få sund mad i kantinen.
- Klæd kantinelederne på til at kunne snakke ernæring med deres kunder.
- Vis målgrupperne at I forstår, at det at indføre sund mad i en kantine er en kompleks og vanskelig proces.
- Vis beslutningstagerne, hvordan den komplekse proces med at lave sund mad til andre kan nedbrydes i faser og opgaver.
- Nå målgrupperne via de medier de benytter i forvejen.
- Stil jeres viden om sund mad til rådighed for de netværk der allerede findes for kantineledere.
- Vær opmærksom på, at målgrupperne gerne vil have sund mad i kantinen, men mange synes at deres kantine allerede er sund, så sund som den kan blive.
- Vis målgruppen, at det i andre kantiner kan lade sig gøre at servere sund og billig mad.
- Vær konkret i jeres kommunikation om, hvad sund mad er, hvis billeder af kantiner, brugere, kantineledere, mad og opskrifter.

# Metodedesign og Rekruttering

## Metode

For at få belyst undersøgelsesspørgsmålene er der gennemført et fokusgruppeinterview med kantineledere og kvalitative individuelle telefoninterviews med beslutningstagere. Den kvalitative metode er valgt for at få en dybere forståelse af, hvilke muligheder og barrierer kantineledere og beslutningstagere oplever i forbindelse med etablering af en sund madordning på de enkelte arbejdspladser og i de enkelte kantiner.

Interviewene med kantineledere og beslutningstagere er foretaget med udgangspunkt i semistrukturerede interviewguides (se bilag). Denne metode er benyttet for at sikre belysning af relevante emner og samtidigt at opnå indsigt i eventuelle nye synsvinkler. Spørgeguiden til "beslutningstagerne" er justeret efter to eksplorative pilotinterviews.

Interviewene er foretaget i perioden juni-august 2007. Fokusgruppeinterviewet er gennemført på SUHRS og varede ca. to timer. Interviewet er optaget på bånd og efterfølgende transskriberet. Der deltog syv kantineledere fra statslige arbejdspladser. Der er interviewet 13 beslutningstagere fra statslige arbejdspladser. Hvert interview varede ca. en halv time.

Kantinelederne har inden interviewet fået tilsendt Fødevarestyrelsens målsætninger for sund mad i en særlig formidlet udgave, udarbejdet af 2K (se bilag). Beslutningstagerne har inden eller under interviewet fået tilsendt Fødevarestyrelsens målsætninger (se bilag).

## Rekruttering af Kantineledere og Beslutningstagere

Vi har rekrutteret efter at få en spredning af forskellige beslutningstagere og kantineledere fra forskellige typer af kantiner. Rekruttering er foretaget med henblik på at skabe variation i parametre, som kunne formodes at have betydning for målgruppernes holdninger til de nye målsætninger samt viden om og behov for at kunne anvende og implementere målsætningerne i den daglige drift.

"Beslutningstager" er defineret, som den person på arbejdspladsen, som har det overordnede ansvar for kantinen. Det kan være kantinelederens kontaktperson på arbejdspladsen eller kantinelederens leder på den arbejdsplads, hvor kantinen er. Der er rekrutteret efter forskellige beslutningstagere og kantineledere fra forskellige typer af kantiner og fra forskellige arbejdspladser. I rekrutteringen har vi tilstræbt variation i forhold til nedenstående karakteristika.

## Karakteristika til rekruttering af kantineledere og beslutningstagere

- beslutningstagernes stillingsbetegnelse (fx drifts-/personalechef).
- beslutningstagernes uddannelse.
- kantinelederens uddannelse (kok/økonoma/smørrebrødsjomfru/ufaglært).
- antal brugere i kantinen (under 100/over 500).
- kundernes aktivitetsniveau i arbejdstiden (fysisk aktivt/stillesiddende).
- driftsform (egendrevet/udliciteret til privat cateringfirma).
- geografisk placering (land/by).
- omlægning af kantinen til sund mad (har/har ikke).

# Undersøgelse af Kantineledere

## Sammenfatning af resultater

### Kantinen i dag

Alle kantinelederne mener, at deres kantiner kan og bør blive sundere, men økonomi og tid, kantinebrugernes forventninger til maden, valg af leverandør og beslutningstagerne er alle barrierer herfor.

- Økonomi og tid: Det er hurtigere og kræver mindre mandskab at tilberede mad ud fra convenience food end fra bunden, og dermed billigere i lønninger.
- Kantinebrugernes forventninger: Der er mindre salg i sund mad end i usund mad pga. kantinebrugernes forventninger om at de kan købe usund mad.
- Ledelsens valg af leverandører: Det er vanskeligt at vælge sunde råvarer, da ledelsens valg af leverandør har stor indflydelse på udvalget af sunde varer.
- Beslutningstagerne: Kantinelederne må ikke foretage ændringer uden beslutningstagernes godkendelse.
- Alle kantinelederne savner opbakning fra deres beslutningstager og mener, at de bør træffe beslutninger, som fx at fjerne alle sodavand fra sortimentet.

### Medier som inspirerer til sund mad og drikke

De fleste kantineledere nævner kurser tilrettelagt af ledelsen med sundhed som tema som deres største inspirationskilde om sund mad og drikke. Kantinelederne finder også inspiration fra ugeblade samt fra gratis materialer udviklet af fx Kræftens Bekæmpelse og Hjerteforeningen. Desuden finder de opskrifter fra forskellige hjemmesider. Gode og inspirerende hjemmesider er fx fra 6omdagen, Hjerteforeningen, Kræftens Bekæmpelse og Årstiderne. En kantineleder finder også inspiration fra køkkenets personale og kogebøger, og en anden henter inspiration fra brugerne i kantinen. Derudover finder enkelte kantineledere inspiration fra ideer, som de udveksler i netværksgrupper med andre kantineleder ansat hos samme kantineudbyder.

### Vurdering af udvalgte materialer

Hvis kantinelederne skal modtage skriftlige materialer fra parterne bag undersøgelsen, skal materialerne have en farverig billedside. Den grafiske præsentation af billed og tekst skal gøre det nemt at overskue hele opslaget. Teksten skal være skrevet i et klart og letforståeligt sprog. Ifølge kantinelederne lever følgende materialer op til dette: "Firmafrugt - et sundt personalegode" (Fødevarerdirektoratet), "Grønnere mødeservering" (Kræftens Bekæmpelse), "6-om-dagen - også i arbejdstiden" (6omdagen) og "6-om-dagen - også i kantinen" (6omdagen).

### Information, som kan støtte kantinelederne i at indføre sund mad.

Kantinelederne har stor tiltro til information om sund mad og drikke udviklet af institutioner som Hjerteforeningen, Kræftens Bekæmpelse og Dansk Fødevarerforskning. De ser en fordel i, at de henvender sig til kantinelederne gennem leverandørerne. Kantinelederne har mindre tiltro til afsendere, der har en økonomisk interesse i at sælge produkter, som fx Mejeriforeningen, Danish Meat Association eller

leverandører i almindelighed. Her vil beskrivelser af produkter og information om udvikling af nye produkter være mere relevant.

Kantinelederne vil gerne modtage skriftligt materiale. De er interesserede i information fra fx hjemmesider. Ca. halvdelen af kantinelederne har et ønske om et rejsehold, der tager ud til kantiner med inspiration, udviklet med udgangspunkt i den enkelte kantines behov. Én kantineleder synes bedre om fødevaremesser.

### **Målsætninger om sund mad og drikke i kantiner**

De fleste af kantinelederne finder ikke målsætningerne anvendelige, da de allerede har kendskab til dem. Et par af kantinelederne mener dog, at målsætningerne kan bruges som en checkliste, hvor de kan notere, hvilke målsætninger de opfylder, og hvilke de ikke gør, for derefter målrettet at forbedre deres sundhedsindsats.

For at gøre det muligt at implementere målsætningerne, mener kantinelederne, at beslutningstagerne skal lade sundhed indgå som en del af kontrakten mellem beslutningstager og kantineudbyder/kantineleder. Desuden foreslår en kantineleder, at målsætningerne er henvendt til beslutningstagerne, da kantinelederne alligevel ikke må fjerne mindre sunde fødevarer uden tilladelse fra beslutningstageren.

Et par af kantinelederne nævner økonomi som en barriere for implementering af målsætningerne. Fx mener en af kantinelederne, at de kunder, der køber mad og drikke i betalingskantiner vil gå andetsteds hen, hvis kantinen ikke sælger fx cigaretter og chokolade.

Kantinelederne ser også et behov for, at kunderne bliver informeret om målsætningerne. Der er et ønske om at få inspiration fra parterne bag undersøgelsen til, hvordan kantinelederne kan kommunikere budskabet om sund mad og drikke ud til kunderne. Det kunne ske via gå-hjem-møder og plancher eller plakater i kantinerne, der signalerer, at kantinen har sat fokus på sundhed.

De fleste kantineledere ser kantineudvalget som det sted, hvor det er muligt at få skabt et fælles fodslag om de nye målsætninger for sund mad i kantiner. I kantineudvalgene sidder der typisk repræsentanter fra hhv. ledelsen, kantinen og brugerne.

### **Dags- og ugeplaner**

Parternes forslag til dags- og ugeplaner finder flertallet af kantinelederne ikke anvendelige, idet de mener, at de selv er i stand til at implementere sundhed i deres egne menuplaner. De peger på, at de har brug for, at ledelsen på arbejdspladsen skal gøre en indsats for at signalere overfor brugerne, at kantinen har fokus på sundhed.

Kantinelederne peger derudover på, at de godt kunne bruge inspiration til, hvordan man kan tilberede nye sunde retter, fx fra andre madkulturer.

## Fokusgruppeinterview med Kantineledere

### Baggrundskarakteristika af Kantineledere

To af de syv kantineledere kommer fra kantiner der indenfor de sidste to år er omlagt til sund kantinedrift. Fem af dem arbejder i kantiner der er udliciterede. Fem er faglærte kantineledere, heraf er fire kokke og en er økonom. To af kantinelederne er ikke-faglærte. Tre af kantinelederne arbejder i kantiner som har primært stillesiddende kantinebrugere, to har primært fysisk aktive brugere og de to sidste har en nogenlunde ligelig fordeling mellem stillesiddende og fysisk aktive brugere.

Nedenfor fremgår det hvilken type statslig arbejdsplads kantinelederne kommer fra, antal daglige brugere og deres navne (navnene er ændret til pseudonymer).

Jeppe: Forsvaret, 200 brugere/dag

Torsten: Forsvaret, 160 brugere/dag

Peter: Ministerium, 70 brugere/dag

Terkel: Ministerium, 80 brugere/dag

Nis: Decentral ministeriel arbejdsplads, 700-1000 brugere/dag

Carina: Decentral ministeriel arbejdsplads, 150-330 brugere/dag

Marianne, Statslig myndighed, 80-100 brugere/dag

### Kvalitet og sundhed i kantinen i dag

Kantinelederne er enige om, at mad er af høj kvalitet, når den er blevet tilberedt fra bunden af friske råvarer, som gerne må afspejle årstidens skiftende sæsoner. Det har også betydning for kvaliteten, at maden er veltilberedt, at den præsenterer sig godt, og at både kantinebrugerne og kantinepersonalet selv finder maden appetitlig. Et par af kantinelederne nævner også ernæring som et vigtigt parameter for kvalitet.

*Carina: Kvalitet for mig er at lave noget mad, som mine kunder gerne vil spise, og som jeg kan stå inde for rent ernæringsmæssigt.*

### Barrierer for servering af sundere mad og drikke

Ca. halvdelen af kantinerne har gjort tiltag til at omlægge deres kantiner til sund mad inden for de sidste to år. Et par af kantinelederne har forsøgt sig med at lave sunde desserter, fx en yoghurt-dessert eller friskpresset frugt. Andre har udviklet forskellige systemer til at informere kunderne om madens sundhed, eksempelvis en "traffiklysmærkning", hvor maden kategoriseres som grøn, gul eller rød, alt efter hvor sund den er. En enkelt kantine har tillige etableret en "take away" ordning med sund mad. Alle kantinelederne mener, at deres kantiner stadig kan blive sundere.

Da kantinelederne bliver bedt om, at brainstorme på, hvilke udfordringer de møder i forsøget på at servere sundere mad, nævner de økonomi, tid, kundetilfredshed, leverandører og ledelse. Som det fremgår nedenfor, omtales disse forhold som tæt forbundne.

### Økonomi og tid

Økonomi bliver nævnt som den største udfordring i forbindelse med implementering af sundhed i kantinerne. Ikke mindst for kantiner, som er brugerbetalte og uden tilskud.

Nis: *Økonomien har jeg som førsteprioritet i og med, at vi bliver bundet op, og at vi bliver målt på økonomien. Så kommer det i anden række, at lave den ernæringsmæssig rigtig, for hvis vi ikke kan få folk til at købe maden, så kan det være lige meget. Så hvis vi ikke kan overholde de budgetter, som er lagt, jamen så lukker butikken. Folk bliver fyret, og hvad ved jeg.*

Økonomien er også en udfordring i forhold til kantineledernes oplevelse af tid.

Nis: *Tid er også økonomi - tid er penge.*

Tid og økonomi har også betydning for om maden fremstilles fra bunden og for madens kvalitet og sundhed.

Peter: *Det tager længere tid at skrælle 10-20 gulerødder og skære broccoli og skære bønner, end at bruge convenience.*

Terkel: *Økonomien har også ret stor indflydelse på sundheden. Nogle steder er de simpelthen så pressede med bemanning... Personalet er tvunget til at komme lidt for meget bouillon i og måske ikke lige smage det til. Nu siger jeg ikke, at man skal koge fonder, men der er altså andre ting, man kan gøre i stedet for at hælde en masse tilsætningsstoffer i maden eller lige trække nogle indbagte laks ud af fryseren og smide dem i ovnen, eller hvad det er folk bliver presset til.*

En af kantinelederne synes, at der er et behov for, at kantinepersonalet får muligheden for at erhverve sig flere kompetencer indenfor sund madlavning og på den måde få mere kontrol med, hvilken mad der bliver serveret.

Terkel: *Der skal i hvert fald være noget mandskab, der tidsmæssigt og også rent fagligt kan lave de ting, som er sunde. På restauranter bliver der ofte brugt penge på, at lærlingene får at vide, at de skal gøre sådan og sådan. Kokkene får at vide af køkkenchefen, at grøntsagerne skal dampes, og de skal ikke koges i smadder. Der er en del af de kantiner, jeg har set, hvor det er mere fabriksagtigt. Grøntsagerne bliver kogt i stykker, og bliver kastet ind på buffeten.*

Økonomi i form af prissætning af maden i kantinen kan også påvirke bestræbelser på, at få kantinebrugerne til at spise sundere. En kantineleder beskriver et prissætningsystem, hvor man betaler efter madens vægt, hvilket betyder, at mange brugere er tilbøjelige til at spare på grøntsagerne.

Endelig omtales økonomien som afgørende for valg af leverandører. (Se valg af leverandører nedenfor).

### **Kundetilfredshed hos kantinebrugerne**

For nogle af kantinelederne er det en udfordring at få solgt sundere mad pga. kantinebrugernes madpræferencer og forventninger til maden. Kantinelederne mener, at der er behov for en holdningsændring hos mange kantinebrugerne:

Nis: *Vi laver fire grønne tallerkener med kun grøntsager, og der bliver bare solgt to. Til gengæld, når der er pasta med kødsovs på menuen, så kommer der 650 mennesker.*

Peter: *Vores [kantine] kan også blive sundere. Det er en salgskantine, så det er også en balancegang, hvor.. sund den (maden) skal være. Der er mange, der kommer og spørger efter kage, der er mange, der spørger efter sodavand.*

Torsten: *Hvis man laver stegt flæsk med persillesovs, så kommer de [gæsterne] i huset, men så vil jeg få meget ballade, for de [kantineudbydere] er meget OBS omkring det der med kost. Det der med sundhed.*

Carina: *Det er vores andet problem, at kunderne spiser for meget "færdigmad" udenfor arbejdstiden. Det er ligesom det, vi er oppe imod. Folk ved jo ikke, hvordan man laver mad fra bunden mere. Er de under 30, så aner de det ikke. Så bliver det vigtigt at anrette maden på en anden måde, så de unge mennesker synes, at det er spændende.*

Madkultur, klassetilhørsforhold og fysisk aktivitet i forbindelse med arbejdet nævnes som forhold, der indvirker på kantinebrugernes præferencer for eller imod sund mad. Her kan der både være forskel på forskellige arbejdspladser og på forskellige personalegrupper på den samme arbejdsplads.

Nis: *Jeg mener ikke, at man kan tale om én slags sundhed. Altså, det kræver jo meget, en soldat i dag kan du jo ikke spise af med 125 gr. Kød.*

Terkel: *Når folk arbejder hårdt, er det tit, at de har nogle andre spisevaner, der er også noget kulturelt, om man laver mad til arbejdere. Advokater kan godt lide at spise Sushi, det får du ikke en havnearbejder til. Arbejdere har det med at spise lidt mere grov kost.*

### **Valg af leverandør**

Kantineledere giver alle udtryk for, at valget af leverandør, spiller en meget stor rolle for, hvilke varer kantinelederne har mulighed for at købe. Én af kantinelederne synes også, at de selv er for lidt kritiske overfor deres leverandører.

Jeppe: *Det er vigtigt, at vi som indkøbere banker leverandørerne oven i hovedet. Ofte når de siger, at nu vil de køre et fantastisk flot tema, så har man på fornemmelsen, at nu har de nogle gamle ringe varer, de gerne vil af med. Og da skal vi være meget mere kritiske overfor de her leverandører. Og forlange noget mere af dem indenfor lidt mere moderne madlavning og lidt mere sund mad. Det kan vi sagtens! Det kan vi! Vi er alt for lidt kritiske overfor vores leverandører. Vi tager bare det, der er. Det følger jo med prisen.*

For nogle kantineledere er valget af råvarer og fødevarer afhængig af ledelsens valg af leverandør, som igen er bestemt af udsalgsprisen.

Nis: *Forsvaret har lavet nogle aftaler, nogle statsaftaler, hvor vi skal købe varer. Forsvaret bestemmer, hvad varen skal koste.*

## **Beslutningstagerne/ledelsen**

Beslutningstagerne omtales som en af de største barrierer for implementering af sundhed i kantinerne. Kantinelederne løber en risiko ved at ændre på forholdene uden beslutningstageres godkendelse:

Marianne: *Det er tit man står dér og får balladen. Det var også din skyld. Det er dig, der laver det hele om hele tiden, ik'? Det får man tit at vide.*

Alle kantinelederne savner opbakning fra beslutningstagerne i forhold til at gøre kantinen sundere.

Carina: *Jeg vil gerne have meget mere opbakning fra den opdragsgiver, som vi har som vores kontakt i virksomheden. ? Meget mere!...Folk skal oplyses om, at det her det er noget, vi gerne vil - også fra ledelsens side - at det her er noget, der skal ændres, sådan så alle de tiltag, man tager fra kantinens side, er noget som man har set frem til fra ledelsens side eller bakker op om. Ellers er det bare os, der står og får balladen, når brugerne er utilfredse. Fx nu tager vi alle de sodavand væk. Hvorfor er det kun rygning, man kan gøre det med?*

Der er enighed om, at ledelsen bør træffe de "hårde beslutninger", fx at alle sodavand forsvinder fra sortimentet. Forbudet sammenligner kantinelederne med de rygeforbud, man ser ude på mange virksomheder.

## **Medier til inspiration om sund mad og drikke**

Kantinelederne finder inspiration fra flere forskellige medier, når de skal foretage ændringer i deres kantine mht. mad og drikke. De fleste finder inspiration fra tilrettelagte kurser, der bl.a. har sundhed som tema:

Terkel: *For mit firmas vedkommende. Der kommer fire [kurser] i efteråret. Det er kun lavet med henblik på at lave sundere kantiner. Der er man med til at hente inspiration til udelukkende at udvikle forskellige fedtfattige nye tiltag.*

Marianne: *Vi har haft to kvalitetskokke, der udarbejder en masse ting... Der er nogle kantiner, der kører efter koncepter, hvor det kun må være økologisk, og det må kun være ernæringsrigtigt. Vi har også haft kokkeskoler.*

Peter: *I år er de begyndt at lave nogle kurser for køkkenchefer og kokke. Jeg var på et i efteråret. Det varede over fire dage. Jeg var med til sådan en smagstest for at finde ud af, hvordan man smager. Og der var også en lektion i ernæring. Det har jeg brugt efterfølgende.*

Torsten: *Vi har også kurser for forskellige funktioner i køkkenet, dvs. at kantinemedhjælperne kan komme på kursus om salatbar eller smørrebrød. Få inspiration i køkkenet.*

Enkelte kantineledere finder også inspiration fra netværksgrupper i deres hovedorganisation.

Carina: *Vi har en decideret netværksgruppe i vores organisation, hvor vi samles i hvert fald fire gange om året, og så har vi nogle andre møder, hvor vi samles én gang om året. Og dér udbygger man meget med ideer, og hvad de andre har lavet, og hvad de kører, og hvordan de gør. Og så har vi under udarbejdelse, at det skal være sundere kantiner. Det synes vi, at vi er i forvejen, men det vil vi så godt gøre vores brugere mere opmærksomme på.*

Derudover finder kantinelederne inspiration fra ugeblade samt Kræftens Bekæmpelse og Hjerteforeningen, hvorfra de får tilsendt gratis materialer. Desuden finder de opskrifter på forskellige hjemmesider, fx på 6omdagen, Hjerteforeningen, Kræftens Bekæmpelse og Årstiderne. En enkelt kantineleder finder også inspiration fra køkkenets personale og kogeboøger, og en anden får inspiration fra kantinebrugerne.

### **Kantineledernes vurdering af udvalgte materialer**

Kantinelederne blev bedt om at sortere et udvalg af materialer om sundhed i kantiner i to bunker, en med interessante materialer og en med de mindre interessante.

#### **Interessante Materialer**

- "Firmafrugt - et sundt personalegode" (Fødevarerdirektoratet)
- "Grønnere mødeservering" (Kræftens Bekæmpelse)
- "6-om-dagen - også i arbejdstiden" (6omdagen)
- "6-om-dagen - også i kantine" (6omdagen)

Grundene til at kantinelederne finder disse materialer interessante er, at billedsiderne er farverige, opstillingerne af billeder og tekster er overskuelige, og tekstindholdet er skrevet i et klart og letforståeligt sprog.

Kantinelederne udtrykker dette på forskellig vis.

Carina: *Fordi det er overskueligt, og det ser godt ud. Layoutet er pænt, der er farver. Der er lige noget, der fanger øjet. Meget overskueligt og skrevet i et fornuftigt sprog, som både vi og vores kunder kan forstå.*

Nis: *Du spiser med dine øjne.*

Jeppe: *Du kan bare tage det med frugt som et eksempel [henviser til pjecen "Grønnere mødeservering"].*

Marianne: *Når farverne hænger sammen - jo mere indbydende er det.*



#### GRØNNERE MØDESERVERING

VI HAR SAMLET EN RÆKKE IDEER, SÅ DU KAN BLIVE INSPIRERET TIL AT GØRE MØDESERVERINGEN I DIN VIRKSOMHED LIDT GRØNNERE.

KØKKENCHEF STEEN BARDRUM – MINISTERIET FOR FØDEVARE, LANDBRUG OG FISKEI

Efter vi har fået fimafrugt er folk blevet mere vant til at få frugt i løbet af dagen. Så i dag har vi mange bestillinger på frugtanretninger til møder.

Jeg er i gang med at lave nye bestillingsblanketter til mødeservering og sætter nu frugtanretning før kage på bestillingslisten.

60% af vores mødeanretninger er frugt og 40% er kage. Lad os tales ved om 1/2 år, så ser vi, hvad det er blevet til.



FUNKTIONLEDER KANTINEN JYSKE BANK – JYSKE BANK



Vi arrangerer kurve på frugtvoerne, hvor virksomhedens medarbejdere frit kan forsyne sig med frugt og grant – også til møder.

Sundhed er et væsentligt fokusområde i Jyske Bank, så derfor sørger vi bl.a. for udkåret frugt til møder, når nogen ønsker det.

KANTINELEDER MOGEN SØRENSEN – HK/DANMARK

Når man bestiller et madelokale hos HK/Danmark i København indgår en madpakke, hvor årstidens frugt er en helt naturlig ting både formiddag og eftermiddag.

Der anrettes et frugtfad på buffeten i mødecentret, hvorfra mødedeltagerne selv kan forsyne sig med frugt og morgenmad om formiddagen eller frugt og kage om eftermiddagen.



### "Grønnere mødeservering" (Kræftens Bekæmpelse)

Kantinelederne snakker om, hvorvidt parterne kan gøre noget for at kommunikere om sund mad og drikke til medarbejderne i køkkenet, som har forskellige nationaliteter i køkkenet.

*Carina: Den her er god, fordi der er sådan nogle gode billeder [henviser til pjecen "Grønnere mødeservering"]. Hvis det var mig, der stod i et land og ikke forstod sproget, så. Jeg kan jo se det. Har du flair for at lave mad, men ikke kan læse dig til det, så har du alligevel lidt flair for det.*

#### Mindre interessante materialer

- "Mad på arbejde" (Ministeriet for Familie- og Forbrugeranliggender, Fagligt Fælles Forbund).
- "Checkliste for kvalitetsstyring af storkøkkeneres indkøb" (Levnedsmiddelstyrelsen).
- "Har du styr på dit køkken" og "Tommelfingerregler for god køkkenhygiejne" (Fødevarestyrelsen).

"Mad på arbejde" er udformet som en større mappe med mange faktuelle oplysninger. Kantinelederne finder den for omfattende og primært henvendt til beslutningstagerne, der kan bruge den som et opslagsværk.

*Marianne: Det er sådan én, der står på kontoret i det støvede hjørne.*

*Carina: Det er ikke til os. Det er til vores opdragsgivere. Det er til lederne.*

Materialet "Checkliste for kvalitetsstyring af storkøkkeners indkøb" finder kantinelederne uinteressant pga. valg af farver og layout.

Jeppe: *Dur ikke!*

Nis: *Det er ikke noget, du tager frem og siger: Prøv engang at se!*



"Checkliste for kvalitetsstyring af storkøkkeners indkøb" (Levnedsmiddelstyrrelsen)

Materialerne "Har du styr på dit køkken?" og "Tommelfingerregler for god køkkenhygiejne" består af en pjece og en miniplakat. Miniplakaten kan tåle at blive våd, og kan derfor hænge ude i et køkken. Der er ingen, der finder sådan et materiale interessant.

Marianne: *Det er jo sådan noget, man skal kunne i hovedet. Det er ikke noget, man behøver at have liggende ude i køkkenet.*

Carina: *For mange af os er det jo ikke (interessant), for vi kører vores egne systemer. Unødvendigt!"*

**Information, som kan støtte kantinelederne i at indføre sund mad.**  
Kantinelederne er enige om, at Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen og Dansk Fødevarerforskning kan bidrage med mere viden. Der er specielt et ønske om at vide mere om, hvordan mad og drikke indvirker på kroppens fysiologi.

Carina: *Altså kom dog frem med, hvad fanden betyder det, hvis du spiser de der pomfritter hver dag. Hvordan ser din lever ud, hvordan ser dit hjerte ud, osv. Hvad sker der med din krop? Hvad sker der, hvis du spiser for meget fedt?.... Så man virkelig kan sige, okay. Så man kan forstå det.*

Kantinelederne har stor tiltro til information om sund mad og drikke, udviklet af statslige institutioner som Hjerteforeningen, Kræftens Bekæmpelse og Dansk Fødevarerforsknig. De har mindre tiltro til afsendere, der har en økonomisk interesse i at sælge produkter til dem, som fx Mejeriforeningen, Danish Meat Association og leverandørerne.

Torsten: *Mejeriforeningen! Nej! De har et eller andet ønske om at styrke deres egne produkter. Altså, ligger der noget bagved?*

Carina: *Og det skal ikke være kommercielt! For det gider vi ikke!*

Peter: *De har ikke samme troværdighed, fordi de tjener penge. Formålet er jo at få os til at bruge flere af deres varer.*

Kantinelederne synes, at det er en god idé at lade projektets partnere henvende sig til kantineledere gennem leverandører, hvis partnerne ikke har kommercielle interesser.

Torsten: *Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen og lignende kan godt, de er troværdige. Ikke de kommercielle! De vil have et pålidelighedsproblem ved, at de skal tjene penge på det, de laver.*

Kantinelederne mener dog, at firmaer med kommercielle interesser kan byde ind med sparring og oplysning i forhold til produktbeskrivelser og produktudvikling.

Torsten: *Ja, ligesom når man bestiller en dunk sæbe, så skal der være en deklaration med.*

Torsten: *Hvis jeg køber nogle rengøringsmidler, så skal der medfølge en vejledning i, hvad det er. Hvad skal lægen gøre, hvis jeg har fået noget rengøringsmiddel i øjet. Så skal der de der papirer med. Hvorfor gør man ikke det med alt.. fødevarer, hvor der kommer en eller anden. Altså, det skal ikke være hver dag, man udsender en erklæring om, at det og det skal der gøres.*

Peter: *Nye produkter! Minimælk er jo en fantastisk opfindelse.*

Da kantinelederne bliver spurgt, om de kan forestille sig andre former for formidling end gennem pjecer, nævner de et rejsehold, der kan komme ud til kantinernes køkkener med ideer:

Peter: *Jeg tror faktisk, at det der med rejseholdet er en god idé. De kan vise, så kan I lige gøre sådan. Man får også en mere personlig kontakt, i stedet for at det bare en eller anden dims.*

Marianne: *Også fordi, at der er så forskellige kantiner, så det vil være godt med sådan et rejsehold, så de kan komme ud og se, hvad det egentlig er, man laver i de forskellige kantiner. Tage udgangspunkt derfra. Der er jo stor forskel på, hvad det er der bliver lavet.*

Der er dog et par af kantinelederne, som er uenige.

Jeppe: *Det tror jeg bliver meget vanskeligt, fordi der findes så mange forskellige typer kantiner. Det er et kæmpe rejsehold... Derimod synes jeg, at man skulle lave et eller andet på de forskellige fødevaremesser. Jeg tror ikke på et decideret rejsehold. Der er alt for mange kantiner.*

Nis: *Det er nogenlunde det samme. I mange af vores tilfælde, som er udliciterede kantiner. Man er lidt presset arbejdsmæssigt, fordi det er dér, de vil spare nogle penge i ledelsen. De (rejseholdene) vil altid komme på nogle tidspunkter, hvor det ikke er belejligt. Stort set hver gang!*

Hvis kantinelederne skulle vælge mellem at få information fra DVD-film eller Internettet, ville de vælge Internettet.

### **Indholdet i målsætningerne**

Kantinelederne har inden fokusgruppen fået tilsendt en særlig udarbejdet udgave af målsætningerne for sund mad på statslige arbejdspladser med eksempler på og konkretiseringer af de enkelte målsætninger (se bilag). De bliver bedt om at kommentere på indholdet. De fleste af kantinelederne synes ikke, at der er noget nyt i målsætningerne.

Carina: *Det her, det ved vi godt. Der er ikke noget nyt i det.. Jeg synes slet ikke, at det er godt nok. Det meste af det, gør vi jo alle sammen. Hvis vi skal kunne gøre noget bedre ved vores kantiner, så skal vi have noget nyt. Så skal vi have noget mere inspiration. Vi skal have noget input udefra. Så vi giver den lige en tak ekstra opad, fordi vi måske allerede gør 90 %, af det der står.*

Et par af kantinelederne, synes dog, at målsætningerne kan anvendes som en checkliste.

Peter: *Jeg synes, at det er nogle gode målsætninger. Det er nogle konkrete ting - den der, den er god, den kan jeg, den kan jeg, den kan jeg, den har jeg ikke klaret, så siger man, det må jeg så gøre noget ved. Man kan sådan se, hvor godt står jeg i forhold til det her, en checkliste nærmest.*

Andre kantineledere mener derimod, at formidlingen af målsætningerne er for detaljeret.

Carina: *Altså, min umiddelbare holdning det er, at jeg synes, at der er alt for mange underpunkter. Altså, jeg synes, det burde barberes ned!*

Nis: *Det skal være forenklet, altså letlæseligt, let forståeligt. Der skal ikke stå så mange angivelser i gram. Det er alt for mange tal!*

## **Implementering af målsætningerne**

Beslutningstagerne har størst indflydelse på at målsætningerne implementeres.

*Peter: De fleste kantiner er jo ansat på en kontrakt, de skal opfylde med, at der skal være varm mad, der skal være en salatbar, hvor der skal være så og så mange salater. Her ville det have været rigtig godt, hvis der havde været noget mere konkret. En kontrakt, der går gennem ledelsen.*

En anden af kantinelederne påpeger, at målsætningerne her kan bruges som udgangspunkt for en dialog med beslutningstagerne.

*Carina: Hvis jeg fik den her [målsætningerne] så ville jeg give den til min opdragsgiver. Gå op til ham og snakke om det. Jeg kan ikke bruge det som en tjekliste til mig selv. Jeg kan gå op til ham. Også det der med sodavand. Jeg kan jo ikke fjerne sodavand i vores kantine, uden at jeg har spurgt huset ad. Det tror jeg næsten ikke, der er nogle af os her der kan.*

Kantinelederne peger også på et behov for at informere kunder om målsætningerne.

*Torsten: Brugere bør være i centrum!*

Som et oplagt eksempel nævnes målsætningen om at spare på saltet.

*Torsten: Alle ved det jo, men alle gør det ikke. Sådan en som den her sat op på et 3 gange format i en sjov farve.*

*Carina: Det skulle mere være til kunderne, så de ikke bruger alt det salt, der står på bordene.*

Selvom kantinelederne er enige i indholdet i målsætningerne, er der nogle barrierer for at implementere dem, fx økonomien og tilgængelighed til mad uden for kantinen.

*Nis: Vi er jo en betalingskantine - og det der med sodavand og sådan noget, den holder ikke. Folk køber sgu bare sodavand nede på hjørnet. Vi sælger også stadigvæk cigaretter i kantinen, ellers køber de dem jo bare henne på hjørnet, og så køber de sgu også avisen, og så køber de også marsbarer, og så køber de også noget andet. Og det er al den omsætning, som vi går glip af, fordi vi er en betalingsbutik. Vi er stadigvæk oppe imod vores kunder, der har pengene.*

For én af de andre kantiner er det ikke sodavand, der er en udfordring, men kødet.

*Peter: Mængden af kød. Der er mange, der siger: "Hvor er resten?" eller "Skal jeg betale mindre i dag, fordi der ikke er så meget kød?"*

## **Dags- og menuplaner**

De udviklede dags- og ugeplaner kan kantinelederne ikke bruge.

*Carina: Det er unødvendigt! Det er spild af tid, det her! For mig er det, altså. Helt ærlig! Det her ligner vores buffet fra i går.*

Torsten: *Vi bruger det kun én gang. Vi skriver sådan nogle lister for dag til dag, for en uge eller fjorten dage.*

Nogle af de kantineledere, som allerede har omlagt deres kantine til sund mad mener, at de i forvejen formår at implementere sundhed i de menuplaner, de selv udarbejder:

Torsten: *Jeg bruger to timer om ugen til at kalkulere næringsstoffer.*

Andre mener ikke, at det er nødvendigt at beregne menuerne på næringsstofniveau.

Jeppe: *Jeg sidder ikke og beregner. Jeg ser på, hvad der er i de forskellige ting, fx grøntsager. Og hvad jeg køber, et kyllingebryst osv. fedtfattig fisk osv.*

Carina: *Overordnet ved man det, men ikke ned i detaljer.*

Peter: Vi sjusser os frem til det.

Carina: *Jeg tror ikke, at det med menuplanlægningen og sådan noget, er det vanskeligste for os.*

### **Kantinebrugernes forventninger**

Kantinelederne giver altså udtryk for, at de ved, hvad der er sundt, og hvad der er usundt. Alle er enige om, at det ikke er kendskabet til målsætningerne, som er et problem. Problemet er at få dem gennemført. Én af udfordringerne er brugernes forventninger.

Carina: *Vi har jo stadig den her forbandede italienske salat. Det er da ikke fordi, jeg ikke gerne vil fjerne den, men nummer tre spørger efter den ik' og skal have den.*

Nis: *Der er tradition for, hos officererne, at der skal altså også være plads til et stykke med røget ål, der skal altså også være plads til en pølsemad. Vi skal heller ikke ligesom fornægte os alt af det, der smager godt. Det er rigtigt, at det er en holdningsændring, og vi skal også i det store hele og i det daglige spise sundt, men der skal altså også være plads til et stykke med røget ål, der skal også være plads til flæskesteg. Det handler jo altså også om mad. Ikke sund mad. Mad!*

Carina: *Problemet er, hvor folk skal have pengene op af lommen hver dag, så er de helt andre (anderledes) kræsne - så vil de fandeme have det, som de nu vil have. Og så kan vi stå med alle vores sunde ting ved siden af. Det duer ikke. Men det morsomme er, at hvis det bliver trukket over lønnen, så kommer de bare, så spiser de af det hele.*

Alle er enige om, at ledelsen bør signalere overfor kantinebrugerne, at de ønsker at implementere målsætningerne.

Carina: *Hvis ledelsen skriver på deres intranet, at de fra i morgen eller fra i dag har vi taget den beslutning, så er der ingen, der står og brokker sig til mig. Jo, det kan de godt, men så er der jo ledelsen. Der er da virkelig forskel på, om jeg vil have skideballe af 130 mand, eller at jeg kan stille dem videre til første sal.*

Udover brugernes forventninger til maden, betyder forhandlingskontrakten mellem beslutningstager og kantineleder/firma meget. Alle kantinelederne ser en fordel i at lade målsætningerne indgå, som et instrument til forhandling ved kontrakten.

Carina: *Det synes jeg, ville være en rigtig god idé.*

Torsten: *Det skal være skrappere, skrappere formuleret.*

Peter: *Ja sådan... Fra og med i dag vil kantinen kun sælge sund mad!*

### **Andre tiltag end dags- og ugeplaner**

Selvom kantinelederne ikke ser et behov for at modtage forslag til dags- og ugeplaner, er de meget positivt stemte overfor at modtage materialer med inspiration fra parterne.

Torsten: *Ja, det har man fordi, det har man altid. Du er jo under uddannelse konstant. Hvis man ikke lærer nye ting hver dag, så er man bagud. Det vil være en håndsækning.*

Jeppe: *For nogle år siden lavede Royal Greenland nogle fantastiske inspirationsplancher. Kæmpe store fiskebuffeter.*

Der er dog et behov for, at materialerne skræddersys til de forskellige kantiner.

Nis: *Materialet skal designes (specifikt) til de forskellige kantiner.*

Terkel: *Man skal fx lave 3 forskellige modeller afhængig af brugerne.*

Der er også et behov for at få inspiration til, hvordan kantinelederne kan kommunikere budskabet om sund mad og drikke ud til kunderne.

Carina: *Jeg er helt vild med den der med gå-hjem-møder og sådan noget. Så burde man altså sørge for at orientere de der kunder, medarbejderne i de virksomheder, altså lave nogle gå-hjem-møder, fortælle dem, hvad det drejer sig om. Jeg tror ikke, at vi [kantineledere] har nogle problemer med det, men kunderne vil måske have lidt problemer. Så det er ligeså meget dem. Jo mere de bliver informeret... jo nemmere er det for os at lave noget.*

Torsten: *Vi har fire kurser, hvor det midterste hedder samarbejde og kommunikation. Og den der kommunikation er bl.a., hvordan får vi det ud til vores kunder?*

Carina: *Og noget udsmykning til kantinen, altså nogle plancher eller et eller andet - at nu sker det, nu løber det af stablen.*

# Undersøgelse af Beslutningstagere

## Sammenfatning af resultater

### Karakteristik af beslutningstagerne

Beslutningstagerne arbejder typisk med drift, vedligeholdelse af bygninger, post, økonomi, personaleforhold, håndtering af diverse kontrakter, publikums- og kundeservice, og så har de det overordnede ansvar for kantinen.

Beslutningstagernes uddannelsesmæssige baggrunde er meget forskellige, nogle er autodidakte, andre kontoruddannede. Den største gruppe er akademikere.

### Kantinenes betydning på arbejdspladsen

Beslutningstagerne vurderer generelt, at deres kantiner har stor betydning for deres arbejdsplads, dels fordi medarbejderne nemt kan få noget at spise, og dels fordi kantinen giver mulighed for socialt samvær med kolleger.

### Tilfredshed med kantinen

Beslutningstagerne er generelt tilfredse med den mad og drikke, der serveres i kantinen, og det er deres indtryk, at ledelsen og brugerne også i det store hele er tilfredse. De pointerer, at der i brugergrupperne altid vil være nogle, der er utilfredse. Madpræferencer er forskellige, og derfor kan man ikke gøre alle tilfredse.

### Interesse for sund mad i kantinen

Beslutningstagerne er generelt interesserede i sundhed, og de arbejder alle sammen for, at kantinen skal servere sund mad og drikke. De begrundet det med, at sund mad generelt er oppe i tiden, og at deres medarbejdere (og de selv) gerne vil kunne spise sundt. De fleste oplever ligeledes en interesse for sund mad fra den øverste ledelse, dog er interessen mest intens, når det ikke koster noget.

Beslutningstagerne vurderer generelt, at der er sund mad og drikke i deres kantine, men de mener også, at det sikkert kan blive sundere. Dog er der en klar grænse for, hvor meget sundere, maden kan blive, hvis den stadig skal kunne sælges og spises.

De fleste beslutningstagere mener umiddelbart ikke, at det vil være dyrere at få sundere mad og drikke i deres kantine, andre er modsat helt overbeviste om, at det vil blive dyrere.

### Beslutninger vedrørende kantinen

Beslutningstagerne oplever, at de kan ændre på kantinen. Men det er forskelligt, hvad og hvor meget de kan ændre, og i hvilken grad de skal inddrage andre i beslutningen om, at ændre på kantinen forhold. I de fleste tilfælde, inddrager de fx kantinelederen, den øverste ledelse, kantineudvalget eller udbyderen.

Beslutningstagerne mener sagtens, at de kan stille krav til deres kantineleder om ændringer, også når det gælder sundere mad og drikke i kantinen. Beslutningstagerne tøver med at igangsætte ændringer som de forventer vil være svære at realisere.

### **Kantineudvalg**

De fleste beslutningstagere er formænd for kantineudvalget på deres arbejdsplads. Enkelte har ikke et kantineudvalg. Kantineudvalgene mødes typisk en gang i kvartalet. Kantineudvalget er et vigtigt forum, hvor centrale forhold ved kantinen kan diskuteres. Beslutningstagerne tillægger generelt kantineudvalget stor betydning for de beslutninger, der vedrørende kantinen.

### **Kontakt til kantinelederen**

Det er meget forskelligt, hvor ofte beslutningstagerne taler med deres kantineleder. Det varierer lige fra dagligt til næsten aldrig. Der kan dog være særlige forhold i kantinen eller på arbejdspladsen, der gør at kontakten intensiveres i en periode.

De temaer, som typisk bliver diskuteret er: Kvalitet, pris, udbuddet, ris og ros fra brugerne, hvilken mad der går godt, friske råvarer og sundere mad samt økologi og økonomi.

### **Mad- og måltidspolitik**

Langt de færreste af beslutningstagerne er opmærksomme på, at alle statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008.

De fleste af beslutningstagerne synes, at regeringens initiativ er helt fint, men lidt let-købt. De peger på, at det er nemt for regeringen at bede folk om at formulere politikker, det svære ligger i at få en politik omsat til praksis på de enkelte arbejdspladser. Nogle peger på, at regeringen burde have afsat ekstra ressourcer til implementeringen af den nye politik, eller at de ikke skal "blande sig" i interne forhold på deres arbejdsplads.

Det positive ved en mad- og måltidspolitik for beslutningstagerne er, at det kan være med til at sætte fokus på mad og måltider på arbejdspladsen. Det kan fx øge engagementet hos ledelsen, give medarbejderne anledning til at diskutere mad og være en løftestang for sundere mad og drikke.

Nogle af beslutningstagerne ønsker ikke at have en mad- og måltidspolitik, fordi de synes, deres medarbejdere selv skal bestemme, hvordan og hvad de spiser.

De fleste beslutningstagere vil lave en mad- og måltidspolitik, hvis de skal. Et par af dem ved ikke helt præcist hvad en mad- og måltidspolitik er. Kun en af beslutningstagerne har allerede en mad- og måltidspolitik på sin arbejdsplads.

### **Målsætninger for sund mad i kantinen**

Generelt modtager beslutningstagerne målsætningerne rigtig positivt. De fremhæver fx, at målsætningerne helt konkret beskriver, hvad der er sundt. Beslutningstagerne føler sig i forvejen ikke særlig godt klædt på til at snakke om sund mad og drikke i detaljer med kantineleder eller udbyder, så de synes, så det er fint at have målsætningerne at støtte sig til.

Nogle af beslutningstagerne er mere kritiske, de synes målsætningerne er overflødige. De synes selv, de har styr på, hvad der er sundt i kantinen, og de synes egentlig ikke, at målsætningerne kommer med nogen ny information. Andre oplever i

tråd med dette, at målsætningerne kan virke som en fornærmelse eller en indirekte kritik i forhold til deres egne kompetencer til at arbejde med sund mad i kantinen.

Beslutningstagerne vil generelt gerne benytte målsætningerne som et forhandlingsoplæg, når de taler med en kantineudbyder eller kantineleder. Men en stor del af dem mener, at målsætningerne er for ambitiøse og for specifikke til, at kantinelederen uden videre vil kunne indarbejde dem. Derudover gør de opmærksom på, at de kun forhandler med kantineudbyderne eller kantinelederne hvert andet eller hvert fjerde år.

De fleste af beslutningstagerne kommer meget hurtigt med en overordnet vurdering af, om maden i deres kantine lever op til målsætningerne. Deres konklusion er, at de lever op til alle, eller i hvert fald de fleste af målsætningerne allerede.

Hvis beslutningstagerne skulle stå for implementeringen af målsætningerne, forestiller de sig, at de sætter processen i gang for derefter at være tovholdere. I den proces vil de typisk inddrage kantineudvalget, kantinepersonalet, kantineudbyderen og direktionen. De fleste forestiller sig, at der vil være nogle barrierer i forbindelse med at implementere målsætningerne i deres kantine, den hyppigst nævnte er økonomien. De peger også på, at en anden barriere er brugerne, og at målsætningerne også burde være henvendt netop til brugerne, da det jo i sidste ende er dem, der fylder deres tallerkener.

### **Beslutningstagernes foretrukne medier om kantiner**

Beslutningstagerne holder sig generelt opdateret via diverse nyhedsmedier, primært den skrevne presse. Derudover finder de inspiration til deres arbejde på forskellige hjemmesider fx Ledernes Hovedorganisation og Statens Personalestyrelse.

Det er meget forskelligt, hvor ofte beslutningstagerne søger information i forskellige medier i relation til kantinen, det varierer lige fra aldrig til et par gange om ugen.

Beslutningstagernes vigtigste kilde til ny information om kantiner er nyhedsbreve fra den kantineudbyder de benytter, og salgsmateriale fra konkurrerende udbydere. De bruger også Fødevarestyrelsens hjemmeside "Alt om kost" og forskellige opskrifter fx fra ugeblade samt Hjerteforeningen og Kræftens Bekæmpelse.

## Interview med beslutningstagere

### Baggrundskarakteristik af beslutningstagerne

Beslutningstagernes arbejdsopgaver ligner hinanden, de arbejder med drift, vedligehold af bygninger, reception, post, økonomi, personaleforhold, håndtering af diverse kontrakter, publikums- og kundeservice, og så har de det overordnede ansvar for kantinen.

Tre af beslutningstagerne afviger dette. Den ene har ikke et arbejdsområde, der relaterer sig til kantinen direkte, men hun har via sit arbejde stor erfaring med kontrakthåndtering, og er nu udnævnt til at have det overordnede ansvar for kantinen. Den anden har ikke et arbejdsområde, der på nogen måde relaterer sig til kantinen, men er "tilfældigvis" valgt til formand for den personaleforening, der driver kantinen. Den sidste er ansat i en stilling som udviklingskonsulent af alle kantiner og cafeer rundt om i landet der hører under hendes arbejdsplads.

På trods af et overlap af beslutningstagernes arbejdsopgaver er deres titler meget forskellige. Deres titler er: driftschef, sektionschef for intern service, teamleder i internservice, kundechef, administrationschef, administrator, juridisk chefkonsulent, seniorforsker, vicedirektør og personalechef.

Beslutningstagernes uddannelsesmæssige baggrund varierer. Der er: tre kontoruddannede, tre jurister, to ingeniører, to cand.scient.poler, en landinspektør, en autodidakt, og en er uddannet indenfor hotelbranchen.

Alle beslutningstagere har et overordnet ansvar for kantinen. De beskriver det selv sådan: "Jeg træffer alle overordnede beslutninger vedr. kantinen", "jeg har den daglige kontakt til kantinen", "jeg er chef for personalet i kantinen" og "jeg er ansvarlig for kontrakt og udbud i forbindelse med kantinen".

To af beslutningstagerne har en lidt særlig relation til kantinen. Den ene er ansat til at udvikle alle virksomhedens kantiner, styre rammeaftaler, it-systemer og priser. Den anden er formand for den personaleforening, som driver kantinen.

De beslutningstagere, der er på en arbejdsplads med et kantineudvalg, er typisk medlem af kantineudvalget, de fleste som formænd, én deltager ikke i kantineudvalgsmøderne.

### Kantinenes betydning på arbejdspladsen

Langt de fleste beslutningstagere oplever, at kantinen har en stor betydning på deres arbejdsplads. En fortæller, at de bruger kantinen som et aktiv i rekrutteringen af nyt personale. Beslutningstagerne fremhæver, at kantinen gør det nemt for medarbejderne at få mad, men også at medarbejderne får mulighed for socialt samvær med deres kollegaer.

*AnneLise: Kantinen har stor betydning, medarbejderne kan nemt få noget at spise, og det er et socialt samlingssted. Man kan sige, kantinen får organisationen til at hænge bedre sammen på tværs.*

Et par af beslutningstagerne vurderer, at kantinen har nogen betydning på deres arbejdsplads, men at kantinen skal være bedre, før de vil kunne sige, at den har en stor betydning. Derfor arbejder begge hen imod at, deres kantine kan blive bedre og dermed få en større betydning.

### **Tilfredshed med kantinen**

De fleste af beslutningstagerne er tilfredse med den mad og drikke, der serveres i kantinen, og det er deres indtryk, at ledelsen også er tilfreds. Enkelte er ikke helt tilfredse, de har fx fået en ny udbyder, som de ikke synes, lever helt op til forventningen. Én synes, at udbuddet er for småt i forhold til prisen og en anden, at standarden generelt er for lav.

Beslutningstagerne fortæller, at der i brugergruppen altid vil være nogle, der er tilfredse, og nogle der ikke er. De flestes indtryk er, at brugerne generelt er tilfredse, de benytter jo kantinen! Men de giver også udtryk for, at det faktisk er svært for dem at vurdere brugernes tilfredshed, fordi de typisk kommer med kritik til dem. Nogle af beslutningstagerne får i samarbejde med deres udbyder lavet tilfredsundersøgelser.

### **Overordnede krav til maden eller en Mad- og måltidspolitik**

Langt de fleste af beslutningstagerne har fastsat overordnede krav til maden i kantinen. Der er kun et par enkelte som har ikke formuleret krav til kantinen overhovedet. De kantiner, der har udliciteret deres kantine, har typisk skrevet deres krav ind i en kontrakt, en kravsspecifikation eller i det oprindelige udbudsmateriale. Den arbejdsplads, som har en kantine, der er drevet som en medarbejderforening, har formuleret nogle krav i deres vedtægter.

De typiske krav er rentabel økonomi, variation, pris, sundhed, kvalitet og økologi. Derudover nævner beslutningstagerne følgende særlige krav: salat hver dag, fast mængde af grønsager (6omdagen), god hygiejne, friske råvarer, tre forskellige typer smørrebrød, buffet med varm og kold ret hver dag og faste regler for standardkost.

Langt de fleste af beslutningstagerne oplyser, at deres arbejdsplads ikke har en mad- og måltidspolitik. En mener, at arbejdspladsen nok har en, men hun er ikke støt på den i den tid, hun har været ansat. Kun en af kantinerne har en mad- og måltidspolitik. Denne kantine adskiller sig fra de fleste andre ved ikke at være udliciteret, men drevet af arbejdspladsen.

Den arbejdsplads, som har en mad- og måltidspolitik, har indskrevet deres krav til maden i den. Der står noget om sundhed, ordentlig kvalitet, god smag og en stor andel af økologiske fødevarer.

### **Ændringer i kantinen**

Alle beslutningstagere har en oplevelse af, at de kan ændre på kantinen. Men det er forskelligt, hvad og hvor meget de kan ændre, og i hvilken grad de synes, de skal inddrage andre i en beslutning om at gennemføre en ændring. De fleste beslutningstagere oplever, at de i princippet vil kunne ændre på det meste i kantinen.

*Erik: I princippet kan jeg bestemme det hele, for jeg kan bare skrive forpagteren ud.*

En del beslutningstagere pointerer, at ændringer, som har en økonomisk konsekvens, først skal rundt om direktionen, inden de kan besluttes endeligt.

*Ulla: Det meste [bestemmer jeg], men jeg skal fx via direktionen, hvis det handler om økonomi. Men indretning og mad og drikke kan jeg godt ændre på.*

En beslutningstager peger specifikt på, at hun gerne vil kunne ændre på løntilskuddet, hun mener, at det vil gøre kantinelederne mindre optaget af økonomi og mere orienteret mod brugernes ønsker.

Nogle af beslutningstagerne understreger, at de kan ændre "noget" ved kantinen, men at de ikke alene har kompetence til at igangsætte og gennemføre dem, det skal foregå i et samarbejde med andre, fx direktionen, kantinelederen, kantine- eller samarbejdsudvalget. En beslutningstager fortæller, at større ændringer i hans kantine skal tages op på generalforsamlingen for den personaleforening, som styrer kantinen.

I dagligdagen oplever alle beslutningstagere, at de nemt kan ændre småting, fx mindre justeringer af udbudet, detaljer ved maden (fx fedtreduktion i salatdressingen, bedre sandwiches) og nyindkøb af service til kantinen (fx pynt til bordene eller nye serveringsfade).

Hvorvidt beslutningstagerne løbende ændrer på småting afhænger af, hvor tæt en kontakt de har til kantinelederen. Jo tættere kontakt de har, desto nemmere er det.

Beslutningstagerne peger på at, de også kan gennemføre større ændringer. De peger på ændringer i indretning, det der serveres, køkkenudstyr, udskifte udbyderen, mulighed for at få mere frugt og grønt ind i kantinen.

De fleste beslutningstagere kan ikke umiddelbart komme i tanke om områder, som de ikke ønsker at stille krav til.

*Jane: Vi blander os i rigtig mange områder, og det vil vi blive ved med.*

Når man taler med beslutningstagerne, er det alligevel tydeligt, at der er områder, som de ikke giver sig i kast med at ændre på. Det er fx områder, som de har en formodning om eller erfaring for, vil være svære at ændre.

*Ditte: Der er i virkeligheden ikke nogle områder, som vi ikke vil stille krav til, men ændringer må tages i små step. Vi sælger fx meget slik og chokolade pga. efterspørgsel og indtjening, det er en balanceakt.*

Et par beslutningstagere fortæller, at de ikke ønsker at stille krav, som begrænser kantinelederens faglige dispositioner. De nævner fx planlægningen af menuen og detaljer i forhold til maden.

*Erik: Jeg vil gerne have en forpagter, der er glad og motiveret for det arbejde, han skal lave, og så mener jeg ikke, man skal blande sig for meget og for detaljeret i forhold til den mad, han laver. Han er faguddannet kok og ved godt, hvad han laver.*

Alle beslutningstagere mener, at de sagtens vil kunne stille krav til deres kantineleder om, at de skal servere sundere mad og drikke. Nogle har allerede gjort det, andre gør det nu, og atter andre vil gerne, men de er opmærksomme på, at det af forskellige årsager, kan være svært at gennemføre ændringerne.

### **Kontakt til kantinelederen**

Det er forskelligt, hvor ofte beslutningstagerne taler med deres kantineledere, det varierer lige fra dagligt til næsten aldrig. Beslutningstagerne fordeler sig i fire grupper, alt efter hvor ofte de taler med deres kantineledere.

Beslutningstagerne i den første gruppe taler næsten aldrig med deres kantineledere. De har i stedet en kontaktperson hos kantineudbyderen, fx en kundekonsulent eller en driftleder.

*Benny: Jeg taler stort set ikke med kantinelederen. Jeg taler med driftlederen fra udbyderen ca. 10 gange om året, eller hvis der opstår noget akut.*

I den anden gruppe taler de med deres kantineleder 3-4 gange om året. I den tredje gruppe tager beslutningstagerne en ugentlig snak med kantinelederen om maden, brugernes kommentarer og andre småting i kantinen.

*Thomas: Jeg taler med kantinelederen hver uge. Jeg vil gerne have brugernes kommentarer med det samme, og så tager jeg lige en snak med vores kok om dem.*

Beslutningstagerne i den sidste gruppe taler dagligt med deres kantineleder, de giver en umiddelbar tilbagemelding på maden og hører kantinelederen, om der er noget, der skal tages særlig hånd om.

*Ulla: Jeg taler dagligt med vores kantineleder. Vi taler om den mad, der er på menuen og små praktiske ting.*

Der kan være særlige forhold i kantinen eller på arbejdspladsen, der gør, at kontakten intensiveres i en periode. Det kan fx være ved afprøvning af et nyt koncept, indkøring af en ny udbyder eller op til en ferie.

*Birger: Indenfor det sidste halve år har jeg talt med kantinelederen mindst 20 gange, det er fordi, vi lige har skiftet forpagter og ikke er helt tilfredse. Normalt er det 3-4 gange om året.*

Nogle af de temaer, som beslutningstagerne typisk tager op med deres kantineleder er: Kvalitet, pris, udbuddet, ris og ros, friske råvarer, hvilken mad der går godt, kommentarer fra brugerne, nye koncepter, sundere mad, økologi, økonomi, fedtreduktion, mad til særarrangementer eller særlige perioder.

Den beslutningstager, der er udviklingskonsulent for alle arbejdspladsens kantiner, falder uden for grupperingen. Hun samler alle sine kantineledere på månedlige møder, hvor de diskuterer forskellige kantintyper, økonomi og processer.

## **Kantineudvalg**

De fleste af beslutningstagerne har et kantineudvalg på deres arbejdsplads. Der, hvor de ikke har et kantineudvalg, nævner de, at de i stedet laver løbende tilfredshedsundersøgelser eller forklarer, at kantineudvalget er uddødt, og at det ikke har været muligt at rekruttere nye medlemmer. På en tredje arbejdsplads holder de møder i den personaleforening, som driver kantinen.

Kantineudvalgene mødes typisk en gang i kvartalet. På en enkelt arbejdsplads mødes de dog lidt hyppigere (4-6 gange om året), mens de på en anden arbejdsplads mødes bare én gang årligt.

De beslutningstagere, der har et kantineudvalg på deres arbejdsplads, tillægger det stor betydning for forhold i kantinen. Det er forskelligt fra arbejdsplads til arbejdsplads, om kantineudvalget rådgiver eller reelt er med til at beslutte ændringer i forhold til kantinen. Men alle beslutningstagerne peger på, at kantineudvalget er et vigtigt forum på arbejdspladsen, hvis der skal diskuteres centrale forhold ved kantinen. Nogle synes ikke, de kan beslutte ret meget uden, at det lige har været rundt om kantineudvalget.

En del beslutningstagere fortæller, at de har en fast dagsorden på møder i kantineudvalget.

*Brit: Vi har en fast dagsorden, den hedder: status på kantinedriften, feedback fra afdelingerne, kantineindretning, madens kvalitet, diverse bruger ønsker (fx bedre skiltning og flere grove og rå grønsager og ændring af betalingsformen så personalet undgår direkte kontakt med penge samt et særligt punkt om opstart af vores nye kantineudbydere).*

Det generelle billede af møderne i kantineudvalgene er, at det er forskelligt, hvad der er på dagsordenen. Nedenfor er en liste over de temaer, som beslutningstagerne kan huske har været på dagsordenen til sidste møde i deres kantineudvalg.

- Maden (så som kvalitet, om maden i kantinen er sund, mindre dressing i sandwichboller, mad til møder, flere grove og rå grønsager, udvikling af forskellige koncepter for maden, bedre balance mellem herre- og damemad, er stegt flæsk og persillesovs sundt?)
- Feedback fra brugerne og undersøgelser i kantinen (en tilfredshedsundersøgelse der skal sættes i gang, resultaterne af en kundetilfredshedsundersøgelse, evaluering af ny ordning med frisk frugt i kantinen, resultater fra evaluering af kostpolitik, feedback fra afdelingerne).
- Forholdene i kantinen generelt (pris for at spise i kantinen hvis man ikke er med i ordningen, nyanskaffelser, indretning, kantinen skal se pæn ud, ændring af betalingsformen, bedre skiltning, opstart af ny kantineudbydere).
- Kantineudvalget (hvor mange deltagere der skal være i kantineudvalget).

## **Interesse for sund mad i kantinen**

Alle beslutningstagere er interesserede i, at der serveres sund mad i deres kantine. De ser det som en selvfølge, og forklarer det med, at sundhed og sund mad er oppe i

tiden, og at deres medarbejdere efterspørger sund mad. Andre tilføjer, at det, der driver deres engagement er, at de gerne selv vil kunne spise sundt på arbejdet.

*Erik: Ja, selvfølgelig. Alle er jo efterhånden interesseret i sund mad. Det er vel en generel tendens i tiden.*

De fleste beslutningstagere oplyser, at deres ledelse er interesseret i, at der serveres sund mad og drikke i kantinen.

En fortæller, at hans ledelse ikke er interesseret i sund mad i kantinen, de er tilfredse med den mad, der bliver serveret nu, som efter hans vurdering ikke er sund. Han har tidligere oplevet, at ledelsen ikke bakker ham op i hans ønske om, at gøre kantinen sundere, så han mener i hvert fald ikke, at de er nok interesseret i sund mad.

En anden beslutningstager forklarer, at ledelsen generelt ikke blander sig i, hvilken mad der serveres i kantinen og heller ikke, om den er sund eller ej. Det særlige ved hans kantine er, at den er drevet af en personaleforening og fungerer uafhængig af ledelsen. De fleste beslutningstagere tror umiddelbart ikke, at det vil være dyrere at servere sundere mad og drikke i deres kantine. Der er dog et par, der tror, at det vil være dyrere. En har fx for nyligt arbejdet med omlægning til økologi, og det har betydet en reel prisstigning på maden i kantinen, så hendes erfaring er, at det vil blive dyrere.

### **Målsætninger for sund mad i kantinen**

Beslutningstagerne modtager generelt målsætningerne meget positivt. De bruger tillægsord som fornuftige, fine, gode, glimrende, videnskabelige og konkrete. Nogle fremhæver, at det er godt at målsætningerne er skrevet ned, fordi det gør det nemt at forholde sig til, hvad der er sundt.

*Birger: Det ser fint ud, jeg kan godt lide, at det er konkret, og at det er baseret på den videnskab, der findes.*

*Lise: Jeg synes de er rigtig gode. Der er rigtig mange punkter, som jeg er enig i.*

*Lasse: Kort sagt, det virker, som om de virker.*

Nogle af beslutningstagerne er mere skeptiske, deres primære anke er, at der ikke er noget nyt i målsætningerne, og at de derfor ikke er særlig relevante.

*Benny: Jeg synes faktisk de er temmelig overflødige.. Der er jo ikke noget nyt!*

Et andet kritikpunkt er, at målsætningerne er for specifikke, og en mener, at når det bliver så konkret, så kan det virke, som om man ikke tror, at folk kan tænke selv. Han mener, at der er en fare for, at man kan opleve at blive talt ned til. Et andet kritikpunkt er, at målsætningerne burde være henvendt til kunderne, da det jo i sidste ende er dem, der fylder deres tallerken.

*Ditte: De er mere henvendt til dem, der skal spise maden end til dem, der skal lave den.*

Beslutningstagerne mener generelt, at målsætningerne fint vil kunne fungere som et forhandlingsoplæg med en kantineudbyder eller kantineleder. Beslutningstagerne gør dog opmærksom på, at de kun er i en egentlig forhandlingssituation, når de skifter udbyder eller genforhandler kontrakten. Det sker typisk hvert andet eller hvert fjerde år. Den beslutningstager, som har det overordnede ansvar for den kantine, der er drevet via en personaleforening, vil ikke benytte målsætningerne i en forhandling, idet han slet ikke forhandler med kantinelederen, men giver direkte direktiver, som han selv udtrykker det.

Beslutningstagerne bliver i interviewet spurgt om, hvor mange af målsætningerne de mener, deres kantine lever op til. Deres svar fordeler sig i to grupper. I den største gruppe vurderer beslutningstagerne at deres kantine lever op til de fleste af målsætningerne.

*Brit: De fleste vil jeg tro, vi får varm mad meget grønt og fisk, og så øver vi os i at spare på fedtet.*

I den anden gruppe vurderer beslutningstagerne, at kantinen lever op til alle målsætningerne.

*Anne Lise: De lever i hvert fald op til dem alle sammen, hvis man vil er der sund mad.*

En enkelt beslutningstager vurderer, at de kantiner, der er på hendes arbejdsplads, helt sikkert ikke lever op til alle målsætningerne. Hun adskiller sig umiddelbart fra de andre, fordi hun qua sit arbejde som udviklingskonsulent for alle arbejdspladsens kantiner har en faglig tilgang til kantinedrift.

Når beslutningstagerne under interviewet skal forholde sig til, om deres kantine lever op til målsætningerne, er de meget hurtige til at lave en overordnet vurdering. De løber hurtigt lige overskrifterne på målsætningerne igennem og kommer med en samlet vurdering.

*Birger: De fleste vil jeg sige. Lad mig se, der er altid grønt, der er ikke fisk, fedt er jeg i tvivl om, og jeg tvivler på om vores kødpålæg er for fedt. Der er kartofler og pasta hver dag, og saltet tror jeg også, de er opmærksomme på, og der er ikke særlig meget sukker i maden. Medarbejderne har lavet en aftale med et firma, der hedder Trustboks om at levere slik. Vand er der, og spis varieret i rigtige mængder det, tror jeg også, er i orden.*

En beslutningstager mener at det er at gå langt over stregen, når der fx i teksten står, at man ikke skal stille så mange saltbøsser frem og ikke have for store skeer i dressing.

*Brit: Det, der med saltbøsserne og de store skeer, er bare slet ikke mig. Det må man altså selv vælge, vi er jo voksne mennesker ikke!*

En anden siger, at han synes, det virker lidt overdrevet med så mange mål. Han tvivler på, at de alle sammen er så vigtige at have med, fx tvivler han på, om det er

så sundhedsmæssigt givende at skære ned på saltet. Andre peger på, at det virker for emsigt at sætte mål for fiberindholdet i brød og gram på fisk og grønt.

*Benny: Vi har ikke så specifikke krav, vi har fx ikke krav om hvor mange gram fisk, og det ville jeg heller aldrig gøre.*

En anden beslutningstager forstår ikke, hvad der menes med at spise efter Y-tallerken-modellen. Nogle lægger særligt mærke til målsætningen om at begrænse mælkefedtet.

De fleste beslutningstagere mener, at der vil være nogle barrierer, hvis de skulle indarbejde målsætningerne i deres kantine. Den hyppigste af de nævnte barrierer er, at det ikke vil kunne hænge sammen økonomisk. Det vil blive for dyrt.

*Erik: Det er ganske enkelt svært at efterleve de krav her økonomisk. Og der er grænser for, hvor meget vi kan og vil sætte priserne op. Vi har jo nogle overordnede budgetter, der skal holdes.*

*Ditte: Mange vil synes, at der stadig skal sælges pølser og pomfritter, for dem tjener vi på.*

De andre barrierer, som der bliver peget på, er om kunderne vil kunne lide den nye mad, og en generel modstand mod forandringer blandt køkkenpersonalet. De fleste beslutningstagere mener at deres kantineledere egentlig gerne vil leve op til målsætningerne.

*Lise: Vores kantineleder vil synes, det er alle tiders.*

Nogle mener, at de allerede lever op til målsætningerne, andre mener, at kantinelederne vil sige, at de gerne vil indføre målsætningerne, men at det vil koste mere, op til 50 % mere. Andre peger på, at det er for detaljeret, deres kantineleder ved allerede nok om sund mad.

*Benny: De vil sikkert sige fint. Men vi har allerede af os selv indarbejdet de målsætninger. Det er ikke sikkert, det er lige på grammet, men i det store hele.*

En beslutningstager tror at kantinelederen vil synes, det er svært at indarbejde målsætningerne, fordi de ikke kan bestemme, hvad deres kunder tager på tallerkenen.

*Erik: Jamen det vil jo være svært, fordi medarbejderne jo selv vælger, hvad de vil spise, så det er jo svært at stå der og måle fisk og grønsager af i gram og så også overvåge, at folk virkelig får det spist.*

De fleste forestiller sig, at de i forbindelse med implementering af målsætningerne skal være igangsættere og tovholdere på en længere proces på deres arbejdsplads. En vil "bare" give kantinelederen ordre til at indarbejde målsætningerne.

*AnneLise: Jamen jeg ville bare sige til kantinelederen, at de skulle indarbejdes, men jeg er ikke sikker på, at jeg ville blive så populær.*

En stor del af beslutningstagerne peger på, at de vil inddrage kantineudvalget og kantinepersonalet, samarbejdsudvalget, kantineudbyderen, tillidsfolkene og direktionen i en beslutning om at indarbejde målsætningerne i kantinen.

Beslutningstagerne beskriver deres rolle som dagsordensætter i arbejdet med at indføre målsætningerne, så ideen overhovedet bliver fremlagt for organisationen, ordstyrer, så beslutningen bliver diskuteret grundigt igennem. De ser sig selv som fortalere, så målsætningerne følges på vej af de rette argumenter, som procesledere, så alle i organisationen inddrages, og som tovholdere, så arbejdet reelt gennemføres.

*Lise: Min rolle er at starte diskussionen og sætte det på dagsordenen. Og så er det mig, der skal drive med projektet.*

### **Statslige arbejdspladser skal formulere en mad og måltidspolitik**

For de fleste af beslutningstagerne er det, nyt at alle statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008.

Nogle af dem vidste det allerede, men kan ikke præcist huske, hvor de ved det fra. Nogle mener, de har læst om det på internettet eller i dagspressen. En ved, at han har snakket med sine kollegaer om det og gætter på, at det har stået i et fagblad fra fødevareministeriet. Han er på en arbejdsplads, der har en faglig interesse i fødevareområdet, hvilket kan være en grund til, at han er orienteret på forhånd.

Et par stykker ved ikke præcist, hvad en mad- og måltidspolitik er, og de har derfor umiddelbart svært ved at forholde sig til regeringens opfordring.

De fleste af beslutningstagerne synes, at regeringens initiativ er godt, men ikke ubetinget. Mange har deres forbehold. Nogle tvivler fx på betydningen af at lave en politik, mens andre synes, det er overflødigt med regeringens opfordring, fordi de godt selv kan sørge for maden i deres kantine. Yderligere pointerer andre, at der mangler midler til at kunne omsætte opfordringen til handling og atter andre tvivler på effekten af det. Det er sikkert fint nok. Det gør man jo ud fra de bedste intentioner, men problemet med politikker er at få realiseret dem.

*Erik: Jamen, det er regeringen da velkommen til at opfordre os til, men vi kan godt selv.*

*Jane: Glimrende, men de skal give os vilkårene til at føre det ud i livet, ellers harmonerer det ikke.*

Det positive, som beslutningstagerne fremhæver ved opfordringen er, at det kan give medarbejderne mulighed for at engagere og fastholde ledelsen i at prioritere sundhed og god mad og drikke på arbejdspladsen. Det kan også give medarbejderne en anledning til at diskutere maden i kantinen, og det kan fungere som en løftestang i forhold til at få prioriteret sundhed på arbejdspladsen. Medarbejderne kan få gavn af den viden om sundhed som findes.

*Lasse: Jeg synes generelt, det er vigtigt at bruge den viden, vi har. Fx når nu vi ved, at det er godt for os at spise sundt, jamen så lad os gøre det.*

Det negative er, at det kan virke anmassende på nogle at regeringen "blander sig" i interne forhold på deres arbejdsplads. De har ikke lyst til at drive klapjagt eller være formynderiske overfor deres medarbejdere, som nogle af beslutningstagerne udtrykker det.

*Lasse: Vi vil ikke drive klapjagt på vores medarbejdere, men gerne give dem mulighed for at leve sundt.*

Nogle af beslutningstagerne pointerer, at en mad- og måltidspolitik skal udarbejdes i sammenhæng med en arbejdsplads- eller sundhedspolitik for at sikre, at politikken kommer til at afspejle et overordnet socialt og sundhedsmæssigt aspekt. Næsten alle beslutningstagerne svarer, at regeringens opfordring ville kunne få dem til at udarbejde en mad- og måltidspolitik, hvis det altså bliver dem pålagt.

*Benny: Hvis jeg skal, jamen så ville jeg selvfølgelig gøre det.*

Det er forskelligt, hvor vigtigt beslutningstagerne synes, det er at have en mad- og måltidspolitik på deres arbejdsplads.

*Ditte: Fint, jeg synes det er fint, at de offentlige arbejdspladser går forrest.*

*Jane: Det er da en god måde at få sat fokus på sundhed på.*

*Birger: Det er vigtigt, fordi vi jo godt ved, at det er vigtigt at leve og spise sundt, men frokosten er jo kun et ud af mange måltider på en dag, så det er ikke liv eller død.*

*Annelise: Jeg tror ikke, det er særlig vigtigt, vi ved jo alle sammen godt, hvad der er sundt. Jeg tænker, man kan godt trække en hest til truget, men ikke tvinge den til at drikke.*

Beslutningstagerne er generelt usikre på, om det er frivilligt eller tvang. Én har allerede en mad- og måltidspolitik på arbejdspladsen, og en anden har på eget initiativ påbegyndt arbejdet med en sundhedspolitik på sin arbejdsplads. En af beslutningstagerne vil ikke udarbejde en mad- eller måltidspolitik, "bare" fordi regeringen siger det. De vil på hans arbejdsplads gerne arbejde med sundhed og mad i kantinen, men det gør de, fordi det passer ind i ledelsens tanker om, at være en attraktiv og effektiv arbejdsplads.

De fleste beslutningstagerne vil gerne vide mere om regeringens oplæg. De fleste ser det som en måde at forberede sig på, når de nok alligevel på et eller andet tidspunkt i fremtiden skal arbejde med mad og måltider på deres arbejdsplads.

*Ditte: Ja, for jeg skal jo have det med i mit arbejde.*

Beslutningstagerne interesse for regeringens oplæg varierer. Nogle synes, det kunne være interessant at vide mere, andre gør det af pligt, og nogle ønsker slet ikke at vide mere. Beslutningstagerne peger selv på, at de kunne informeres om regeringens oplæg via Personalestyrelsen eller Beskæftigelsesministeriets nyhedsbreve, artikler i

dagspressen, informationen på nettet fx fra sundhedsministeriet eller fødevarestyrelsen eller regeringen kunne sende et brev med informationsmateriale direkte til alle statslige arbejdspladser.

### **Beslutningstagernes foretrukne medier om kantiner**

Beslutningstagerne benytter de medier, de almindeligvis benytter til at hente input til deres arbejdsområde, det er fx, radio, tv og internettet. De fremhæver særligt den skrevne dagspresse fx Politikken, Berlingske og Jyllandsposten.

Derudover nævner de nogle faglige organisationer og fagblade. Fx Lederne's hovedorganisation's hjemmeside [www.lederne.dk](http://www.lederne.dk) og deres blad "Ledelse i dag" eller Statens Personalestyrelses hjemmeside [www.perst.dk](http://www.perst.dk) og deres nyhedsbrev. De nævner dansk Catering Centers hjemmeside eller tidsskriftet "Nordisk administrativt tidsskrift" og "På jobbet" som udgives af organisationen European Partners i Købmagergade 2. Derudover nævner de diverse nyhedsbreve fx "Mad på arbejde", Kantine Take Away og diverse fagblade om fødevarer samt arbejdspladsens intranet.

I forhold til information i relation til kantine nævner beslutningstagerne først og fremmest materialer fra deres kantineudbydere eller konkurrerende udbydere. Fødevarestyrelsen's hjemmeside "Alt om kost" bliver nævnt sammen med virksomhedsbesøg i andre kantiner, opskrifter i dameblade, opskrifter fra Hjerteforeningen, Kræftens Bekæmpelses opskrifter til storkøkkener og information om deres aktiviteter til storkøkkener generelt fx 6 om dagen projektet, informationsmateriale fra Firmaet 2K, information fra virksomheder der sælger maskiner til storkøkkener og en konference om økologi.

Et par af beslutningstagerne søger slet ikke information i relation til kantine, det overlader de til kantinelederen. Nogle søgte information i går, andre gør det jævnligt (fx via nyhedsbreve fra deres udbydere) og nogle gør det et par gange om året.

Beslutningstagerne peger selv på nogle redskaber og informationsmaterialer, som de forestiller sig vil være interessante, hvis de skulle arbejde med at gøre maden i deres kantine sundere. De peger fx på: gå hjemmøder for overordnede ansvarlige for kantine, rådgivning eller faglige oplæg fra en diætist, oplæg om omlægning til økologi, information om sund mad for samme budget, sunde og fedtfattige produkter fra producenterne og vitaminberigede fødevarer.