

## **BILAG**

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

# 1. Målsætninger for Sund Kantine Mad - FST

NOTAT



MINISTERIET FOR FAMILIE-  
OG FORBRUGERANLIGGENDER  
Fødevarestyrelsen

18.04.2007

J.nr.: 2006-20-30-00130/SWR/NAJ/ELMO

KONTOR FOR ERNÆRING

## Målsætninger for sund kantinedrift

### Baggrund: Mad- og måltidspolitik på arbejdspladser

Voksne danskere spiser på hverdage 25-40% af deres mad på arbejdspladsen. Arbejdspladser med en kantine har derfor et stort ansvar for, at maden er sund. Samtidig viser undersøgelser at 93% af danskerne mener, at arbejdspladskantiner bør lave sund mad med mange grønsager, mens kun 32% i praksis vurderer, at deres kantinemat er sund.<sup>1</sup>

Ifølge Regeringens Fødevarerpolitiske redegørelse fra november 2006 skal alle statslige arbejdspladser inden udgangen af 2008 formulere en kostpolitik. En vigtig del heraf er en mad- og måltidspolitik for kantinerne. Også andre arbejdspladser kan have fordel af at udarbejde en mad- og måltidspolitik. Udarbejdelsen af en mad- og måltidspolitik for arbejdspladsen er et vigtigt redskab til at sætte fokus på, hvordan virksomheden kan hjælpe medarbejderne til sundere madvaner.

Målsætninger for sund kantinemat er et redskab, der kan være en hjælp, når arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik for kantinerne. Målsætningerne giver overordnede anvisninger for, hvordan udbudet og maden i en kantine kan sammensættes for at sikre, at den er sund, i betydningen ernæringsrigtig. Målsætningerne kan anvendes i forbindelse med udarbejdelse af kravspecifikationer ved fx udlicitering af kantiner.

Målsætningerne er baseret på de officielle og videnskabeligt fastsatte kostråd fra Motions- og Ernæringsrådet og Fødevarerinstitutionen. De består af 4 generelle anbefalinger A-D og de 8 konkrete målsætninger for kantinemat og mødeforplejning. Når mad- og måltidspolitikken formuleres for første gang kan arbejdspladsen evt. vælge at starte med at fokusere på 3-4 indsatsområder, hvor man vurderer, at der kan opnås den største effekt af en indsats.

En mad- og måltidspolitik omhandler ikke blot kantinedriften, men også andre forhold i virksomheden vedr. mad og måltider, fx firmafrugt, mødeforplejning og kantinens sociale funktion. Arbejdspladser er vidt forskellige, og en mad- og måltidspolitik vil derfor være individuelt bestemt af fx arbejdspladsens størrelse, kantinepersonalets ressourcer, kundernes indstilling, de fysiske rammer, økonomi o.a.

---

<sup>1</sup> Undersøgelse foretaget af Tranberg for 6omdagen samarbejdet, oktober 2006.

## Generelle anbefalinger

Følgende generelle anbefalinger bør overvejes for hver enkelt arbejdsplads.

### A. Et sundt udbud

Kantiner bør generelt have en målsætning om, at maden skal være sund. Samtidig kan det sunde valg hos kunderne fremmes ved at kantinerne fører en pris- og kvalitetspolitik, der tilskynder til det sunde valg. Her tænkes for eksempel på begrænsninger i udvalget af det usunde kombineret med et stort udvalg af sunde fødevarer og lave priser på frugt og grønt. Alle frokostenretninger kan inkludere salat eller frugt i prisen, og kantinen kan tilbyde sunde mellemmåltider, som medarbejderne let kan tage med sig.

### B. Indretning af kantinen

Indretningen af kantinens kundeområde bør tilskynde kunderne til at vælge de sunde fødevarer. Kundeflow og anretning af maden har stor indflydelse på kundernes endelige måltid – for eksempel kan frugt og grønt få en fremtrædende plads i opbygningen af buffeten eller disken. Der kan være behov for justeringer af indretningen og udstyret i kantinens køkkenområde under hensyntagen til kantinepersonalets arbejdsmiljø.

### C. Økologi

I Finansministeriets cirkulære om personalekantiner mv. (nr. 27. af 6. feb. 1998) fremgår det at ”I forbindelse med kantinedriften skal der sikres et væsentlig udbud af økologiske fødevarer. Særligt indenfor de varegrupper, hvor den økologiske produktion er betydelig, skal der sikres en høj andel af økologiske fødevarer.”

### D. Involvering af flere parter

Det er væsentligt at alle parter, dvs. kantinepersonale, ledelse og medarbejdere/kunder, involveres i processen omkring ændringen til et sundere udbud og med formulering af en mad- og måltidspolitik. Erfaringer viser, at det er vigtigt, at alle parter er medbestemmende og føler et ejerskab for tiltagene for at sikre, at ændringerne er blivende og kan udvikles. Ændring til et sundere udbud tager tid.

## Konkrete målsætninger for maden

### 1. Spis frugt og grønt – 6 om dagen

Voksne anbefales at spise 600 g frugt og grønt om dagen. Mellem 200-300 af de 600 g bør indtages i arbejdstiden.

Forslag til målsætninger:

- Der serveres mindst 150 g grønsager og 1, gerne 2 stk., frugt pr. dag pr. kunde
- Frugt og grønt indgår i alle menu-tilbud og prispolitikken tilskynder til valg af frugt og grønt.
- Hvis kantinen er ansvarlig for mødeforplejning, er frugt og grønsager - gerne udskåret - et fast element.

- Desuden kan kantinen tilbyde at etablere en ordning med firmafrugt på arbejdspladsen

## **2. Spis fisk og fiskepålæg flere gange om ugen**

Det anbefales, at spise 200-300 g fisk om ugen. Dette kan opnås ved at spise to hovedmåltider med fisk om ugen, eller ved at spise fisk som hovedmåltid en gang, samt fisk som pålæg 4 gange om ugen. Skaldyr gælder også som fisk.

Forslag til målsætninger:

- Hvis der serveres varm mad, består denne af fisk mindst én gang om ugen.
- Ved buffetservering er der fisk på buffeten hver dag.
- Hvis der er pålæg, smørrebrød eller sandwiches, er der mulighed for at vælge fisk hver dag.

## **3. Spar på fedtet – især fra mejeriprodukter og kød**

Fedt bør højst udgøre 25-35 E% (=energi procent) af det daglige energiindtag. Heraf må mættet fedt<sup>2</sup> maksimalt udgøre 10 E%. En tommelfingerregel for voksne er 25-30 g fedtstof om dagen, det svarer til 2 spiseskefulde fedtstof.

Forslag til målsætninger:

- Fast fedtstof som smør og hårde margariner erstattes med flydende olier i madlavningen.
- Brug af smurt fedtstof på smørrebrød og sandwich minimeres eller elimineres.
- Der anvendes mejeriprodukter med et lavt fedtindhold: højst 0,5 g fedt pr. 100 g i mælk og 17 g fedt pr 100 g i ost. Syrnede mejeriprodukter med højst 10 g fedt pr. 100 g anvendes i begrænsede mængder. Federe mejeriprodukter serveres undtagelsesvist.
- Kød og kødpålæg bør som hovedregel indeholde max. 10 g fedt pr. 100 g.

## **4. Spar på saltet**

Danskernes saltindtag kommer primært fra forarbejdede fødevarer såsom brød, smør, ost, kød- og fiskeprodukter. En undersøgelse af kantinemåltider viser, at salt-indholdet generelt er for højt.

Forslag til målsætninger:

- Der vælges forarbejdede madvarer med så lavt saltindhold som muligt, fx ved valg af pålægstyper og brød.
- Saltforbruget ved tilberedningen af kantinemaden begrænses så meget som muligt, også salt fra forarbejdede fødevarer, specielt fx bouillon, suppe- og sovsepulver/pasta.
- Det begrænses, at kunderne individuelt salter maden, fx ved at reducere antallet af saltbøsser i kantinen.

---

<sup>2</sup> Mættet fedt stammer fortrinsvist fra animalske produkter (kød- og mejeriprodukter) og faste fedtstoffer.

## **5. Spis kartofler, ris eller pasta og groft brød – hver dag**

Voksne bør spise ca. 500 g kulhydratrige fødevarer om dagen, fordelt på brød, gryn, kartofler, ris og pasta. Desuden bør man indtage 25–35 g kostfibre pr. dag.

Forslag til målsætninger:

- Menuerne inkluderer altid kartofler, ris, pasta, brød eller lignende. Vælg de grove varianter, specielt fuldkornsprodukter.
- Der er mindst 6 g kostfibre pr. 100 g i brød.
- Der tilbydes altid fuldkornsbrød og rugbrød - gerne ad libitum.

## **6. Spar på sukker – især fra sodavand, slik og kager**

Sukker bør maksimalt udgøre 10% af det daglige energiindtag. Det svarer til ca. 55 g for kvinder og ca. 70 g for mænd. Et højt indtag raffineret sukker kan betyde, at sukkeret erstatter indtaget af mere næringsrig kost, og at det samlede energiindtag samtidig bliver for højt. Det er især læskedrikke og mellemmåltider som slik og kager, der bidrager til danskernes sukkerindtag.

Forslag til målsætninger:

- Kantinen bidrager ikke til brugernes sukkerindtag i hverdagen - dog kan mad og drikke med et højt sukkerindhold serveres ved særlige lejligheder.

## **7. Sluk tørsten i vand**

Det daglige væskebehov på ca. 1½ liter bør dækkes af vand. ½ liter af væskebehovet kan dækkes af mager mælk.

Forslag til målsætninger:

- Der tilbydes nem og fri adgang til koldt kilde-/postevand i kantinen og andre steder på arbejdspladsen.
- Drickemælk indeholder højst 0,5 g fedt pr. 100 ml.

## **8. Spis varieret og i de rigtige mængder**

Kantiner bør variere udbudet og tilberedningen af sunde og ernæringsrigtige fødevarer og måltider fra dag til dag. Y-tallerknen kan anvendes som model for et sundt måltid. Y-tallerkenen angiver mængdeforholdene for et sundt måltid: 2/5 er brød, kartofler, ris eller pasta, 2/5 er grønsager eller frugt og 1/5 er kød, fjerkræ, fisk, æg, ost eller sovs.

Forslag til målsætninger:

- Ved tallerkenserivering af varmt måltid anvendes Y-tallerknen som rettesnor.

- Buffeten indrettes, så kunderne ikke tilskyndes til at spise for meget (fx ikke for store serveringsbakker og øser til sovse og dressinger)
- Buffeten indrettes, så kunderne tilskyndes til at sammensætte måltidet efter Y-tallerkenen. Frugt, grønt og brød kan fx fylde meget i buffeten og placeres først, mens kød og oste placeres sidst i buffeten.
- Kantiner og automater tilbyder sunde og mættende mellemmåltider i passende portionsstørrelser i forhold til virksomheden.

## 2. Målsætninger formidlet af 2K

### Mad og måltidspolitik - målsætninger for sund kantinemad

Regeringen har besluttet, at alle statslige kantiner skal have en kostpolitik inden udgangen af 2008. Derfor har Fødevarestyrelsen udarbejdet målsætninger for, hvad kostpolitikken skal indeholde, også kaldet en mad- og måltidspolitik.

#### Hvad er en mad- og måltidspolitik?

En mad- og måltidspolitik er virksomhedens holdning til den mad, som medarbejderne spiser på arbejdet. Det drejer sig både om serveringen i kantinen, mødeforplejning og eventuelt firmafrugt.

En mad- og måltidspolitik skal ses på linie med virksomhedens andre politikker eksempelvis rygepolitik eller miljøpolitik.

Det er virksomhedens ledelse, der er ansvarlig for virksomhedens mad- og måltidspolitik, men det er kantinen, der har de køkkenfaglige kompetencer til at udføre mad- og måltidspolitikken i praksis i den daglige madproduktion.

En mad- og måltidspolitik afspejler virksomhedens holdning til personalebespisning. Her nedenfor kan ses et eksempel på en virksomheds mad- og måltidspolitik:

- *"Virksomheden" ser kantinen som et aktiv i virksomheden, som indadtil styrker arbejdsglæden og arbejdsevnen, og udadtil giver et styrket image som en moderne og ansvarlig virksomhed*
- *"Virksomheden" tilbyder sund og velsmagende mad, der lever op til tidens gældende kostråd.*
- *"Virksomheden" følger tidens trend, så den kan smages og ses i kantinen. Der lægges vægt på råvarekvalitet og økologi*

#### Hvordan laver man en mad- og måltidspolitik?

- a. Det er ledelsens ansvar at udarbejde en mad- og måltidspolitik.
- b. Nedsæt en arbejdsgruppe med repræsentanter fra ledelsen, kantinen og eventuelt medarbejdere, der spiser i kantinen. Inddrag gerne HR- og kommunikationsafdelingerne i arbejdet.
- c. Giv kantinepersonalet de rigtige redskaber til at udføre politikken i praksis, eksempelvis kurser og kompetenceudvikling, menu skemaer og andre planlægningsværktøjer.
- d. Sørg for en klar rollefordeling: Ledelsen tager det overordnede ansvar, kommunikationsafdelingen skal informere om mad- og måltidspolitikken og kantinen har ansvaret for den praktiske udførelse.
- e. Markedsfør mad- og måltidspolitikken, så alle medarbejdere kender baggrunden og fordele ved mad- og måltidspolitikken og de ændringer den medfører.

Når virksomhedens mad- og måltidspolitik skal udarbejdes, er det en god ide at sammensætte en gruppe, der sammen gør arbejdet. I gruppen skal der være

repræsentanter fra minimum ledelsen og kantinen, men det er en god ide at inddrage øvrige medarbejdere, HR-afdeling og kommunikationsmedarbejdere i arbejdet. Ledelsen har ansvaret for at melde mad- og måltidspolitikken ud i organisationen, og kantinen har ansvaret for at udføre mad- og måltidspolitikken i praksis.

Ledelsens støtte til kantinen arbejde med mad- og måltidspolitik er altafgørende for mad- og måltidspolitikens succes. Ofte vil det være en god ide, at kantinepersonalet får inspirationskurser og ernæringsfaglig opdatering i forbindelse med indførelse af mad- og måltidspolitikken. Det er en stor udfordring for kantinen personale at skulle lave noget andet og sundere mad, end de måske er vant til. På samme måde er det nyt for medarbejderne, der spiser i kantinen at skulle spise et sundere udvalg af mad. Derfor er ledelsens støtte vigtig.

Mad- og måltidspolitikken skal omsættes til praksis af kantinen. Derfor skal mad- og måltidspolitikken suppleres med kantinen egne konkrete retningslinjer for den daglige madproduktion, eksempelvis mængden af grøntsager og brugen af råvarer med højt fedtindhold. Se eksempler på det herunder.

## **Hvad er sund kantine mad?**

### **Et sundt udbud**

Sund kantine mad handler om, at alt hvad der bliver serveret i kantinen er sundt. Det er ikke nok, at der er en sund valgmulighed. Kunderne i kantinen skal hjælpes til at vælge den sunde mad, så de ikke kan undgå at spise sundt i kantinen. Det kan eksempelvis ske ved at have et stort udvalg af sund mad, have lavere priser på eksempelvis frugt og grønt og tilbyde medarbejderne sunde mellemmåltider, som de let kan tage med. Med andre ord skal mad- og måltidspolitikken gøre det let at spise sundt for medarbejderne.

Her nedenfor foreslås en række praktiske retningslinier, der kan bruges i arbejdet med at producere kantine mad, der er sund og lever op til målsætningerne for mad- og måltidspolitikken.

### **Spis frugt og grønt – 6 om dagen**

- Grøntsager indgår i alle retter, kolde som varme. Det kan være en god ide at bruge tallerkenmodellen. Inddel tallerkenen i 5 lige store dele, hvor 1/5 er kød/fisk/ost, 2/5 grønt/frugt, samt 2/5 stivelse fx kartofler, pasta eller ris.
- Til alle retter tilbydes grønt tilbehør. Anret tilbehøret på fadet eller tallerkenen som en samlet del af retten.
- Server tilberedte (varmebehandlede) grøntsager fx grillede, dampede, chutneyer osv. På den måde bliver det nemmere og mere attraktivt at indtage store mængder grønt.
- Frugt tilbydes dagligt – gerne som en firmafrugtordning på arbejdspladsen.
- Frugt og grønt indgår altid som en del af mødeforplejningen. Server det gerne udskåret.

### **Spis fisk og fiskepålæg flere gange om ugen**

- Fisk tilbydes som den varme ret mindst 1 gang om ugen.
- Ved buffetservering tilbydes fisk dagligt.

- Tilbydes smørrebrød og sandwich skal fisk altid være på menuen.
- Fisk og skaldyr kan indgå i salater.

### **Spar på fedtet - især fra mejeriprodukter og kød**

- Anvend kun magre mælkeprodukter med max 10 % fedt i madlavningen og i dressinger
- Tilbyd hjemmelavede dressinger, pålægssalater og remoulade baseret på magre syrnede mælkeprodukter.
- Tilbyd velsmagende oste med max 17 g fedt pr.100 g (30+).
- Tilbyd drikkemælk med max 0,5 g fedt pr. 100 g hvilket svarer til minimælk.
- Kødmængden pr. portion frokost bør max udgøre 100 g
- Anvend kødpålæg med max. 10 g fedt pr. 100 g
- Til dagligt tilbydes kød med max. 10 g fedt pr. 100 g. Federe typer kød serveres kun lejlighedsvist.
- Anvend flydende olier - og i begrænsede mængder i madlavningen.
- Undlad eller begræns fedtstof på smørrebrød og sandwich.

### **Spis kartofler, ris eller pasta og groft brød - hver dag**

- Mindst en af delene skal altid indgå som en del af den varme ret.
- Server salater og tilbehør på buffeten baseret på kartofler, ris eller pasta.
- Fuldkornsbrød og rugbrød tilbydes dagligt.

### **Spar på sukker - især fra sodavand, slik og kager**

- Tænk over og begræns sukkerindholdet i alt hvad kantinen laver.
- Overvej om kage og dessert skal være en del af kantinens tilbud og i så fald begræns det til en enkelt dag om ugen.
- Undlad at tilbyde sodavand og saft i kantinen.
- Slik bør ikke indgå som en del af kantinens tilbud.
- Kager til mødeforplejningen kan udskiftes med eksempelvis god mørk chokolade og frugt.

### **Sluk tørsten i vand**

- Tilbyd nem og fri adgang til koldt vand i både kantinen og resten af arbejdspladsen.

### **Spar på saltet**

- Tilbered så meget af kantinens mad uden brug af produkter med højt saltindhold eksempelvis bouillon, suppe, sovsepulver og frosne grønsagsblandinger med krydderier.
- Vælg pålægstyper med så lavt saltindhold som muligt.
- Vær omhyggelig med tilsmagning af maden, så det ikke bliver nødvendigt for kunderne at tilsætte yderligere salt.
- Placer saltbøsserne i kantinen et sted der kræver, at kunderne skal rejse sig for at hente dem.
- Brug krydderier som erstatning for den mindre salte smag.

### **Spis varieret og i de rigtige mængder**

- Buffetens udbud skal svare til tallerkenmodellens sammensætning: 1/5 er kød/fisk/ost, 2/5 grønt/frugt, samt 2/5 stivelse fx kartofler, pasta eller ris.
- Ved tallerkenservering anvendes tallerkenmodellen.

- Ved at følge sæsonen i valg af frugt og grønt samt fisk sikrer man variation i udbudet.
- Varier tilberedningsmetoder fx stegning, kogning, bagning m.m.
- Brug menuplan for at sikre variation i udbudet og inddrag gerne flere medarbejdere i arbejdet.

### **Indretningen af kantinen**

- Den måde som maden præsenteres på har stor betydning for hvad det er for noget mad kunderne vælger. Derfor kan det være nødvendigt at ændre på indretning af kantinen ved indførelse af mad- og måltidspolitik.

### **Økologi**

- Der bør indgå økologiske råvarer i kantinens produktion, især inden for de råvaregrupper, hvor den økologiske produktion er betydelig. Det vil sige, at der skal indgå økologiske råvarer, når der eksempelvis købes mælk, æg, rodfrugter, mel og gryn.

### 3. Menuplaner - formidlet af 2K

#### Eksempel - stor kantine (200-2500 kuverter) - juni

Mandag		
<b>Pålæg</b>	Pålæg	Grønttilbehør
	1. Rostbeef	Pickles, agurk og peberrod
	2. Kalkunbryst	Pestomarinerede courgetter og cherrytomater
	3. Spegeskinke	Honningmelon
Pålægssalat	4. Sommersalat med rygeost	Radisser og purløg
Fisk	5. Hvide marinerede sild	Karrysalat med æbler og kapers
Ost	6. Samsø 30 +	Peberfrugt og abrikoser
Ost	7. Friskost med krydderurter	Radisser
<b>Salater</b>	Blandede salater	Dressing
Stivelse	1. Pastasalat med grillede peberfrugter	Vinaigrette
Grov	2. Rødbedesalat med fennikel	Yoghurt-dijon dressing
Let	3. Grøn salat med vandmelon og græskarkerner	Olivenolie
<b>Salatbar</b>	Skåle	Dressing
Vandholdig	1. Tomat	1. Olie-eddikedressing
Vandholdig	2. Agurk	2. Yoghurt-dressing med purløg
Vandholdig	3. Grøn salat	
Grov	4. Revet gulerod	
Grov	5. Slikærter	
Grov	6. Porre	
<b>Lunt</b>	<b>Lunt</b>	Grønttilbehør
1.	1. Hakkebøffer	Bløde løg og rødbeder
2. Fisk	2. Ovnbagt laks	Hvidvinsbraiseret fennikel
<b>Varm</b>	<b>Varm</b>	
Kød/fisk/mælk	Kalveculotte	

Grønt	Ratatouille af aubergine, courgetter, løg og tomat
Stivelse	Små nye kartofler med friske krydderurter
Andet	
<b>Frugt</b>	<b>Frugt</b>
1.	1. Æbler - royal gala
2.	2. Melon
<b>Brød</b>	
Rugbrød	Kernerugbrød
Grovbrød	Speltbrød
Franskrød	Sigtebrød
Sandwichbrød	Spinatboller
Andet brød	

### Eksempel på menuplan - lille kantine (25-200 kuverter) - juni

Mandag		
<b>Pålæg</b>	<b>Pålæg</b>	<b>Grønttilbehør</b>
	1. Roastbeef	Pickles, agurk og peberrod
Fisk	2. Hvide marinerede sild	Karrysalat med æbler og kapers
<b>Salater</b>	<b>Blandede salater</b>	<b>Dressing</b>
Stivelse	1. Pastasalat med courgetter og soltørret tomat	Vinaigrette
Grov	2. Rødbedesalat med fennikel	Yoghurt-dijon dressing
Let	3. Grøn salat med vandmelon og græskarkerner	Olivenolie
<b>Varm</b>	<b>Varm</b>	
Kød/fisk/mælk	Kalveculotte	
Grønt	Ratatouille af aubergine, courgetter, løg og tomat	
Stivelse	Små nye kartofler med friske krydderurter	

Andet	
<b>Frugt</b>	<b>Frugt</b>
	Æbler - royal gala
<b>Brød</b>	<b>Brød</b>
Rugbrød	Kernerugbrød
Grovbrød	Speltbrød

Menuplan - stor kantine (200-2500 kuverter)

Uge:

Dato:

Menuansvarlig:

	Mandag		Tirsdag		Onsdag		Torsdag		Fredag	
	Pålæg	Grønttilbehør	Pålæg	Grønttilbehør	Pålæg	Grønttilbehør	Pålæg	Grønttilbehør	Pålæg	Grønttilbehør
	1.		1.		1.		1.		1.	
	2.		2.		2.		2.		2.	
	3.		3.		3.		3.		3.	
Pålægssalat	4.		4.		4.		4.		4.	
Fisk	5.		5.		5.		5.		5.	
Ost	6.		6.		6.		6.		6.	
Ost	7.		7.		7.		7.		7.	
<b>Salater</b>	Blandede salater	Dressing	Blandede salater	Dressing	Blandede salater	Dressing	Blandede salater	Dressing	Blandede salater	Dressing
Stivelse	1.		1.		1.		1.		1.	
Grov	2.		2.		2.		2.		2.	
Let	3.		3.		3.		3.		3.	
<b>Salatbar</b>	Skåle	Dressing	Skåle	Dressing	Skåle	Dressing	Skåle	Dressing	Skåle	Dressing
Vandholdig	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.	1.
Vandholdig	2.	2.	2.	2.	2.	2.	2.	2.	2.	2.
Vandholdig	3.		3.		3.		3.		3.	
Grov	4.		4.		4.		4.		4.	
Grov	5.		5.		5.		5.		5.	
Grov	6.		6.		6.		6.		6.	
<b>Lunt</b>	<b>Lunt</b>	Grønttilbehør	<b>Lunt</b>	Grønttilbehør	<b>Lunt</b>	Grønttilbehør	<b>Lunt</b>	Grønttilbehør	<b>Lunt</b>	Grønttilbehør
1.	1.		1.		1.		1.		1.	
2. Fisk	2.		2.		2.		2.		2.	
<b>Varm</b>	<b>Varm</b>		<b>Varm</b>		<b>Varm</b>		<b>Varm</b>		<b>Varm</b>	
Kød/fisk/mælk										
Grønt										

Stivelse					
Andet					
<b>Frugt</b>	<b>Frugt</b>	<b>Frugt</b>	<b>Frugt</b>	<b>Frugt</b>	<b>Frugt</b>
1.	1.	1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.	2.	2.
<b>Brød</b>					
Rugbrød					
Grovbrød					
Franskrød					
Sandwichbrød					
Andet brød					

Denne menuplan er til store kantiner, der serverer mad til 200 - 2500 personer pr. dag.

Udvalget består hver dag af en varm ret, 2 lune retter, 3 blandede salater, salatbar, 7 slags pålæg, brød og frugt.

#### **Pålæg**

Hver dag serveres 3 valgfri typer pålæg, fx kød, ost eller æg og hver dag tilbydes en pålægssalat, en slags fisk og 2 slags oste som pålæg.

Hver type pålæg serveres med grønttilbehør der passer til.

#### **Salater**

Her er forslået 3 blandede salater, mindre kantiner kan nøjes med en eller to slags.

**Stivelse:** En blandet salat med stivelse er en mættende salat der indeholder fx kartofler, pasta, bulgur eller bønner.

**Grov:** En grov salat kan være en råkost eller en salat hvor hovedbestandelen er en grøntsag fx rødbedesalat.

**Let:** En let salat er en grøn salat hvor hovedbestandelen er salatblade suppleret med fx tomater, agurk eller bagte rodfrugter.

Til hver salat beskrives hvilken dressing, der skal i salaten.

#### **Salatbar**

Salatbaren består af 6 skåle - 3 skåle med vandholdige grøntsager fx agurk/tomat/icebergsalat og 3 grove skåle fx revne gulerødder, ærter, porre.

Hertil laves 2 dressinger hver dag fx en olie-eddike dressing og en dressing på mælkeprodukt

#### **Lunt**

Der er 2 lune retter med tilhørende grønt tilbehør på menuen. Den ene lune ret kan fx være suppe, frikadeller, kylling. Den lune ret med fisk fx. ovnbagt fisk, fiskefilet eller tærte med laks.

Varm

Den varme ret skal sammensættes så den lever op til tallerkenmodellen.

Det vil sige 1/5 af retten er kød/fisk/mælk, 2/5 grønt/frugt, 2/5 stivelse - kartofler/pasta/ris/brød

**Frugt**

Hver dag tilbydes 2 slags frugt. Dene kan være hel frugt og den anden kan være udskåret eller tørret frugt.

**Brød**

Varierer udvalget af brød og minimer det hvide brød.

## 4. INTERVIEWGUIDE TIL KANTINELEDERE

### **Indledning og spørgsmål**

#### 1. Introduktionsrunde

- Interviewer informerer om projektets formål og egne forforståelser.
- Intervieweren informerer om tidsramme, registrering og rapportering. (Hvis deltagere er interesseret i resultatet kan dette ske ved henvendelse til Susanne Walter Johannessen, Fødevarerstyrelsen).
- Fortrolighed (citerer henføres ikke til enkeltpersoner og virksomhedens/organisationens navn men til generelle forhold som virksomhedens størrelse og aktivitet samt kantinelederens uddannelsesmæssige baggrund).
- Længden på interviewet er sat til ca. 2 timer alt efter udviklingen.
- Der gøres rede for at interviewet er anderledes end interviews med én enkelt person, hvor intervieweren stiller mange spørgsmål.
- Nu er det mest jer der skal snakke og diskutere med hinanden
- I skal snakke om tre emner som vi giver jer ét af gangen.
- I kører selv diskussionen. Hvis den ryger af sporet, hvis I løber tør for ting at sige, hvis ikke alle bliver hørt – så plejer en fra gruppen at gøre noget ved det – ellers skal vi nok komme ind.
- Alt hvad I har at sige er vi interesseret i at høre – tænk højt.

#### **1. emne. Spørgsmål om kantinen i dag**

1. Nu vil vi gerne have at I alle bruger 1-2 minutter på at præsenterer jer (navn hvor I kommer fra, kantintype) og fortæller, hvad der er god kvalitet i kantinen for jer? (Kulinarisk, smag, udseende, anretning herunder portionsstørrelser, hjemmelavet, friske råvarer, proportional med omsætning, kundetilfredshed, sundhed etc.)
2. Hænger kvalitet og sundhed sammen og hvad gør I for at maden er sund i kantinen i dag? (hvordan prioriteres der fx mellem hjemmelavet mad og frisk grønt)
3. Hvor vigtig er sundhed for jer i forhold til andre forhold omkring kantinen? (kundetilfredshed, ønsker fra ledelse, personale, økonomi)

#### **2. emne. Eksterne beslutningsgange. Spørgsmål om hvilke medier der anvendes til at få information om sund mad**

Nu vil vi gerne have jer til at diskutere hvor I søger inspiration til ændringer i og forbedringer af kantinen og hvilke typer af materialer og redskaber I finder anvendelige og evt. mangler.

1. Hvor og hvornår har I sidst selv søgt inspiration til kantinen, fx om sund mad?
2. Hvor og i hvilke sammenhænge søger I efter information om sund mad? (Ugeblade og medier, fagblade – fagopskrifter, Kantineledernes landsklubs blad, Kost- og ernæringsrådet, andet)
3. Mødes I eller har I overvejet at mødes med kollegaer på tværs af arbejdspladser? (netværk, ERFA-gruppe, andet)

4. Behøver I materialer og redskaber til dialog med kunder, personale og ledelse/arbejdsgiver om sund mad? (pjece, dokumentationsmateriale, præferencekendskab etc.)
5. Hvad forbinder I med projektets partnere (fødevarestyrrelsen, Hjerteforeningen, Danish Meat Association, Mejeriforeningen, Kræftens bekæmpelse eller Forskningsforeningen for frugt, grønt og kartofler)?
6. Hvilken type information forestiller I jer de kunne bidrage med til jeres arbejde (temaer, de enkelte partnere gennemgås en for en)?

(Der laves en mind map på planche)

7. Har I tidligere fået tilsendt materialer fra projektets partnere?

(Eksempler på materialer henvendt til kantineledere lægges på bordet som udgangspunkt for diskussionen.)

8. Hvad kan I bruge og hvad kan I ikke bruge? Hvorfor?
9. Er det vigtigt at tage højde for, at der er forskellige nationaliteter i køkkenet? , (billedvalg, tekst, lay out)

### **3. Emne. Interne beslutningsgange. Spørgsmål om målsætninger og implementering heraf**

1. Hvordan mener I kantine kan blive sundere? (indretning, udbud, økonomi)
2. Hvordan ser I mulighederne for at påvirke kunderne? (pauser, præferencer, andre krav)?
3. Kunne man fremme sundhed gennem prissætning, hvor det sunde (brød, gulerødder og frugt) følger gratis med?
4. Hvornår mødes I med ledelsen og kantineudvalget og hvad taler I om?

I har alle sammen fået tilsendt fødevarestyrrelsens retningslinier for sunde kantiner. Nu vil vi gerne have at I diskutere de enkelte retningslinier (gerne på fødevarer niveau). Retningslinierne lægges på bordet en efter en (evt. i forenklet version)

Vi er interesserede i at høre jeres vurdering af de enkelte målsætninger. Er de forståelig og hvilke muligheder og eventuelle barrierer ser I, der er forbundet med at omsætte målsætningerne i praksis i kantine?

5. Hvilke muligheder og eventuelle barrierer ser I for at implementere de nye målsætninger i forhold til:
  - a. Personalet (størrelse og arbejdstid – kan mad fx forproduceres i samme grad med de nye retningslinier, uddannelse, holdninger)? Kantineudvalget
  - b. Ledelsen (hvad betyder opbakning fra ledelsen)?
  - c. Økonomi (hvilken betydning vil målsætninger have for kantine omsætning)
  - d. Køkkenets indretning og faciliteter?
  - e. Egen uddannelse?
  - f. Holdninger (hvad er rigtig mad)?
6. Hvilken rolle ser I jer selv have som kantineleder i implementeringen af de nye målsætninger? (hvad kan I beslutte?)
7. Hvad er væsentligt for at I kan opleve medejerskab for implementering af målsætningerne?
  - a. Hvilken dialog har I brug for med ledelsen i forbindelse med implementering af de nye målsætninger?

- b. Hvilken dialog har I brug for med kantineudvalget i forbindelse med implementering af målsætninger?

**4. Måltidspolitik i 2008**

1. Ved I at det bliver lovpligtigt for statslige arbejdspladser at have en mad- og måltidspolitik i 2008.
2. Ser I implementeringen af målsætningerne som et brugbart værktøj i den udarbejdelse af en mad- og måltidspolitik som bliver lovpligtig for offentlige kantiner i år 2008?

## 5. INTERVIEWGUIDE TIL BESLUTNINGSTAGERE

### **Briefing**

- a. Dav mit navn er XXX jeg ringer fra SUHRS Videncenter, vi har en aftale om et interview på ca. en halv time nu her. Interviewene skal bruges i en undersøgelse som SUHRS Videncenter gennemfører for blandt andet Fødevarestyrelsen og Mejeriforeningen. Interviewet handler om kommunikation, jeres kantine og sund mad.
- b. Jeg skriver et stikordsreferat undervejs og efter interviewet.
- c. I rapporten kan der være direkte citater, men der står hverken dit eller arbejdspladsens navn, men lidt baggrundskarakteristika om arbejdspladsen.
- d. Hvis du er interesseret i at se undersøgelsen når den en gang er færdig i efteråret er du velkommen til at kontakte Susanne Walter Johannesen i Fødevarestyrelsen.

### **Kantinenes betydning på arbejdspladsen**

1. Hvilken betydning vil du sige kantinen har for jeres arbejdsplads? (Sekundær ydelse eller aktivt personalepolitisk instrument til rekruttering og fastholdelse af medarbejdere, øget produktivitet etc.)
2. Er ledelsen interesseret i at der serveres sund mad i kantinen?
3. Tror du det vil være dyrere for arbejdspladsen eller kunderne hvis kantinen begyndte at servere sundere mad?
4. Er I tilfredse med den mad og drikke der serveres i kantinen i dag?

### **Mad og -måltidspolitik**

1. Har I en mad- og måltidspolitik på jeres arbejdsplads?
2. Har I formuleret et værdigrundlag, retningslinier eller en politik for maden i kantinen?
3. Har I nogle særlige krav til kantinen om f.x. maden, økonomi om pris, kvalitet, at maden laves fra bunden, ernæring, økonomi, udvalg af mad, åbningstider, stor brugertilfredshed m.m.

### **Hvad kan du træffe beslutninger om i kantinen?**

1. Hvad ville du kunne ændre ved kantinen, hvis du gerne ville?
2. Kunne du stille krav til kantinelederen om at mad og drikke skulle være sundere?
3. Er der områder du ikke ønsker at stille krav til, hvilke og hvorfor? (faglige forudsætninger, manglende interesse, respekt for andres faglighed).

### **Hvordan træffer du beslutninger om forhold i kantinen?**

1. Hvor ofte (indenfor det sidste år) taler du med kantinelederen om mad og drikke i kantinen?
2. Hvad talte I om?
3. Har I et kantineudvalg på jeres arbejdsplads?
4. Hvor ofte er de mødtes indenfor det sidste år?
5. Hvad talte I om?
6. Har I indenfor det sidste år talt om sund mad og drikke (hvorfor/hvorfor ikke?).
7. I hvilken anledning talte i om sund mad og drikke? / Hvad kunne få jer til at tale om sund mad og drikke på et møde?

## **Statslige arbejdspladser skal have en mad- og måltidspolitik inden 2008**

1. Vidste du at Regeringen lægger op til at alle statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008?
2. Hvad synes du om det?
3. Hvorfor er det overhovedet vigtigt at have en mad- og måltidspolitik?
4. Kunne det få dig til at få udarbejdet en mad- og måltidspolitik på jeres arbejdsplads (hvorfor?)
5. Hvad kunne ellers få dig til at udarbejde en mad- og måltidspolitik?
6. Hvor og af hvem vil du gerne informeres om at alle statslige arbejdspladser skal have en mad- og måltidspolitik?

## **Målsætningerne for sund kantinedrift**

Målsætningerne eller en forkortet udgave sendes til beslutningstagere inden interview.

1. Hvad synes du umiddelbart om målsætningerne for sund mad i kantinen?
2. Hvad tænker du umiddelbart når du læser målsætninger (godt/dårligt).
3. Hvad tror du kantinelederen vil sige til at skulle leve op til målsætningerne?
4. Hvilke af målsætninger tror du kantinen lever op til i dag?
5. Hvis du nu skulle sørge for, at de her målsætninger blev indarbejdet i jeres kantine, hvordan ville du så gøre, hvem ville du fx inddrage og hvad skulle din rolle være? (personalet i kantinen, kantineudvalget, kunderne, SU, HR-afdeling, tillidsmænd).
6. Kunne du forestille dig at målsætningerne ville kunne hjælpe dig som forhandlingsoplæg med kantinelederen?
7. Kan du forestille noget positivt/negativt ved at indarbejde målsætningerne i jeres kantine?
8. Tror du der ville være nogle barrierer for at indarbejde målsætningerne i jeres kantine – evt. hvilke? (vilje, opbakning fra ledelsen, personalet i kantinen – uddannelse - holdning, kunder – antal – præferencer for mad, andet – forpagter, arbejdstid – produktionsmetoder)?

## **Hvilke medier anvendes der til at få information om kantinen?**

1. I hvilke medier henter du almindeligvis inspiration til dit arbejde (Børsen, brancheblade, økonomien, dagspressen, nyhedsbreve på nettet)?
2. Søger du inspiration og information om kantiner (I hvilke medier)?
3. Hvornår og til hvad søgte du sidst information i relation til kantinen?
4. Kan du pege på nogle informationsmaterialer eller redskaber som kunne være en hjælp for dig at have, hvis du gerne ville arbejde med at kantinen skulle servere sundere mad?
5. Hvad synes du fx om et brev til kantineudvalget med info om sund mad i kantiner, et brev til ledelsen, et inspirationsoplæg om sund mad til kunderne etc.?



## 6. Referater fra Interview med Beslutningstagere

Spørgsmål/informanter	Birger	Ulla	Jane	Lise	Lasse
<b>Profil af virksomheden</b>					
Antal medarbejdere på arbejdspladsen	150	275	500	280	1300
Antal brugere i kantine	80	150	300	230	3-400
Udlicesteret eller egen-drevet	Udlicesteret	udlicesteret	Udlicesteret	Egen drevet	udlicesteret
Særlige karakteristika ved kantine	Kantine bliver drevet af samme forpagter som driver en publikums restaurant. De har fået ny forpagter for et halvt år siden.	Vi holder også kurser og seminarer med fuldførplejning i kantine.	Kantine bispiser 650, da de også bispiser medarbejderne på nabo arbejdspladsen.	160 fast medlemmer af kantineordningen.	
Brugernes fortrinsvise sammensætning (stillesiddende eller fysiskhardt arbejde)	Primært stillesiddende, men også hårdt fysisk arbejde. 60-40 fordeling.	Stillesiddende.	Stillesiddende	Stillesiddende	Primært hårdt fysisk arbejde, men også stillesiddende. 60-40 fordeling.
Stillingsbetegnelse	Vicedirektør	Sektionschef	Personalechef	Administrationschef	Personalechef
Primære arbejdsområder	Personaleleder og økonomichef	Chef for den interne service.	Personaleforhold, service og organisations udvikling.	Chef for administrationen alle fælles funktioner.	Ny ansættelser, personale- og kompetenceudvikling
Relation til kantine	Træffer alle overordnede beslutninger vedr. kantine.	Ansvar for kantine. Formand for kantineudvalget.	Det overordnede ansvar og den daglige kontakt med kantine. Formand for kantineudvalget.	Chef for kantine personale og formand for kantine udvalget.	Overordnet ansvar for kantine. Formand for kantineudvalget.
Udannelse	Cand.scient. pol.	Kontor uddannet. Med en overbygning i ledelse.	Jurist.	Jurist.	Cand.scient. pol.
<b>Kantine betydning på arbejdspladsen</b>					
Hvilken betydning vil du	Nogen betydning,	Meget stor	Stor meget stor.	Den har stor betydning,	En hvis betydning, vi

sige kantinen har for jeres arbejdsplads?	det har i hvert fald en social betydning.	betydning. Der bliver lagt stor vægt på kantinen.		stor social betydning noget man glæder sig til. Vi ser det som et aktiv at kunne tilbyde en god sund kantine og vi bruger det i vores rekruttering af nye medarbejdere.	bruger kun en lille million. Sådan som kantinen er nu, synes jeg ikke det er et stort personalegode.
Er du interesseret i at der serveres sund mad og drikke i kantinen?	Ja. Fordi jeg selv synes det er godt at spise sundt og motionere.	Ja. Vi har lige skiftet udbyder og nu har vi fået sundere mad.	Ja.	Ja.	Ja.
Er ledelsen interesseret i at der serveres sund mad og drikke i kantinen?	Nej.	Ja. Det er dem har foranstaltet at vi skulle have sundere mad.	Ja.	Ja meget.	Ja, det tror jeg bestemt.
Tror du det vil være dyrere for arbejdspladsen eller kunderne, hvis kantinen begyndte at servere sundere mad og drikke?	Ja.	Ja, vi har skullet give et større tilskud pr. medarbejdere til den nye udbyder. Vi vil også gerne have det økologisk og det koster jo noget mere.	Nej, det tror jeg faktisk ikke.	Nej. Slet ikke	Nej, egentlig ikke. Vi skal bare støtte kantinen i de ændringer der skal til for at maden bliver sundere.
I du/ledelsen/dine kollegaer tilfredse med den mad og drikke der serveres i kantinen i dag?	Ledelsen er tilfreds. Men jeg og brugerne er knap så tilfredse for tiden.	Ja, jeg og ledelsen er meget tilfredse og langt de fleste af brugerne. Der er 6-8 % der gerne vil være fri for det salathelvede som de kalder det.	Ja vi er tilfredse, der er nogle der synes det er for sundt og andre synes godt det kunne blive sundere.	Ja, alle er tilfredse.	Nej, vi er ikke helt tilfredse.
<b>Mad og måltidspolitik</b>					
Har I en mad- og måltidspolitik på jeres arbejdsplads?	Nej.	Nej.	Nej.	Ja.	Nej.
Har I formuleret et værdigrundlag eller nogle retningslinier for maden i kantinen?	Nej.	Ja.	Ja. Der står noget om maden i kantinen i vores arbejdsmiljøpolitik.	Ja.	Overhovedet ikke.
Har I nogle særlige krav til kantinen om f.x. maden, økonomi om pris, kvalitet, at maden laves fra bunden, ernæring, økonomi, udvalg af mad, åbningstider, stor brugertilfredshed m.m.	Ja, i kontrakten er der kriterier for pris og variation og så skal der være salat hver dag. Men formuleringerne er meget overordnet så der er plads til selv	Ja, i kontrakten stillet krav til variation, pris og antallet af grønsager.	Ja, der står noget om sundhed, ordentlig kvalitet, velsmagende og en stor andel af økologi.	Ja, vi har krav om hvor meget grønt der skal serveres, der er flere salater, så vores medarbejdere kan få 600 gram frugt og grønt dagligt. Og vi har krav om at kantinen skal være	Ikke nogle særlige. Vi vil gerne have gode hygiejne forhold. Det er noget vores brugere går op i.

	at sætte sit fingeraftryk.			et socialt samlingspunkt. Man kan tage det man har lyst til.  Og prisen skal matche det man får.  Vi kan som arbejdsplads give et tilskud, men vi skal overholde det cirkulære der er om mad til personale.  Vi vil på sigt gerne omlægge til økologisk mad.	
<b>Hvad kan du træffe beslutninger om i kantinen?</b>					
Hvad ville du kunne ændre ved kantinen, hvis du gerne ville?	Det hele.	Det meste, men jeg skal fx via direktionen hvis det handler om økonomi. Men indretning og mad og drikke kan jeg godt ændre på.	Indretningen.  Jeg kan sagtens De vil gerne have en større ovn.  At de lavede nogle bedre sandwich. Men det kan de ikke.	Noget, men det meste skal besluttes i vores kantineudvalg.	Jeg kan nok ændre en hel del, men det er nød til at være i samarbejde med kantineleder og direktion.  Jeg vil fx gerne ændre på udbuddet, der skal fx være mere frugt og grønt og mindre fedt.
Kunne du stille krav til kantinelederen om at mad og drikke skulle være sundere?	Ja.	Ja.	Ja det ville jeg godt.-	Ja, men det skal igennem kantineudvalget, jeg taler meget i det daglige med personalet i kantinen om sund mad og vi laver også nogle ændringer løbende.	Ja.
Er der områder du ikke ønsker at stille krav til, hvilke og hvorfor?	Nej.	Nej.	Vi blander os i rigtig mange områder.	Nej.	Nej.
<b>Hvordan træffer du beslutninger om forhold i kantinen</b>					
Hvor ofte indenfor det sidste år har du talt med kantinelederen om mad og drikke i kantinen?	Mindst 20 gange indenfor det sidste halve år, fordi vi lige har skiftet forpagter og ikke er helt tilfredse. Normalt er det bare 3-4 gange	Jeg taler dagligt med kantinelederen. Vi taler om den mad der er på menuen og små praktiske ting.	En gang om ugen hvis ikke mere - jeg giver en tilbage	I hvert fald en gang om ugen.	4 gange.

	om året.				
Hvad talte I om?	Kvalitet og pris.	Kvalitet og at kantinen havde brug for flere store fade, så de løbende kan anrette maden.	Madens kvalitet, det er både ris og ros. Spørgsmål om udbuddet er tilfredsstillende.	Hvilke ændringer der skal være i sommerferien, hvordan menuerne skal sættes sammen, udbudets størrelse etc. Hvad spiser godt og hvad spiser ikke godt – og vi drøfter evt. kommentarer fra brugerne.	Vi vil gerne have lavet hele konceptet for vores kantine om, det skal blive sundere og på sigt et personalegode. Men ikke nødvendigvis dyrere.
Har I et kantineudvalg på jeres arbejdsplads?	Nej.	Ja.	Ja	Ja	Ja.
Hvor ofte er de mødtes indenfor det sidste år?	-	Hvert kvartal	Hvert kvartal	4- 6 gange om året.	Hvert kvartal.
Hvad talte I om på sidste møde?	-	Vi talte om vores tilfredsundersøgelse. Og at kantinen skal se pæn ud, vi har f.eks. besluttet at der skal være små vaser med blomster på bordene.	Vi taler altid om madens kvalitet og brøddet – sandwich og om møde mad.  Vi drøftede fx evalueringen af vores kostpolitik har vi spurgt om det de spiser sundere der hjemme efter at maden er blevet sundere i kantinen, men det gør de ikke.  Vi havde informeret om ændringerne og sagde at vi ville ikke høre noget undervejs men at vi efter en periode på 3 md ville evaluere ordningen. På den måde slap vi for de daglige småbrokkerier og efter 3 md havde mange allerede vænnet sig til det nye.	En henvendelse fra en bruger om at få noget særligt mad. Prisen for at spise i kantinen hvis man ikke er med i kantineordningen. Hvordan det går med ordningen om frisk frugt i kantinen hver dag. Hvordan frugten skal opbevares og hvordan vi undgår et for stort spild. Om stegt flæsk og persillesauce kan laves så det er sundt. Vi taler om at der skal være en balance mellem herre- og damemad.	Det nye sunde koncept.
Har I indenfor det sidste år talt om sund mad og drikke? Hvad var anledningen/ hvad kunne	-	Ja, da kantinen skulle i udbud for knapt et år siden.	Ja, det er at nogle synes det er for sundt – personlige præferencer.	Ja, vi taler meget om sundhed særligt inden for det sidste år. Fx i forbindelse med	Ja. Anledningen er vores nye koncept og det generelt stigende fokus på mad og især

få jer til det?				evalueringen af vores kostpolitik. Og vi har talt om salget af slik og sodavand.	sund mad, så det er helt naturligt at vi sætter fokus på det nu. Sund mad står i tidens tegn!
<b>Statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008</b>					
Vidste du at Regeringen lægger op til at alle statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008?	Nej.	Nej.	Nej.	Ja.	Ja.
Kan du huske, hvor du ved det fra?	-	-	-	Nej.	Fra det papir du har sendt.
Hvad synes du om det?	Det er sikkert fint nok. Det gør man ud fra de bedste intentioner – de vil gerne påvirke lederne til at lave politikker, så kan medarbejderne bruge dem til at holde ledelsen fast på deres gode intentioner. Problemet med politikkerne er at få realiseret dem. Det ville være nemmere hvis der fulgte nogle midler med, ellers er det svært at få plads til i de allerede beskårede budgetter.	Det ved jeg ikke rigtig. Vi har selv tænkt tankerne, så for os har det ikke været nødvendigt.	Glimrende, men de skal give os vilkårene ellers harmonerer det ikke.	God idé.	Det synes jeg er fornuftigt.
Kunne det få dig til at få udarbejdet en mad- og måltidspolitik på jeres arbejdsplads (hvorfor/hvorfor ikke?)	Ja. Hvis vi skal, ja så skal vi nok gøre det.	Hvis regeringen siger vi skal. Jamen så gør vi det, men ellers ikke.	Ja, det er da en god måde at få sat fokus på sund mad på. Den hører hjemme i en arbejdspladspolitik synes jeg ellers så glemmer man det overordnede formål. Dels har de en god pause og de holder sig sunde og friske –	Ja, hvis vi ikke havde en i forvejen.	Ja, det kunne godt tænkes. Jeg tror vores politik skal være, at der skal være muligheder for at spise sundt. Vi vil ikke drive klapjagt på vores medarbejdere, men være med til at give dem nogle muligheder for at leve

			så det er en del af en politik og den taber sit overordnede sigte. Det handler om at være sund på lang sigt.		sundt.
Hvad kunne ellers få dig til at udarbejde en mad- og måltidspolitik?	Hvis der var et internt ønske fra ledelse eller medarbejdere.	Det skulle være som et led i den velkomstmappe man gav til nye medarbejdere.	For at få særskilt fokus på det, hvis vi vidste at folk ikke spiste sundt nok.	Vi besluttede os selv for at have en.	Jeg synes generelt det er vigtigt at bruge den viden vi har, fx når vi nu ved at det er godt for os at spise sundt, jamen så lad os gøre det.
Synes du overhovedet det er vigtigt at have en mad- og måltidspolitik?	Både og, 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 og død.	På nogle arbejdspladser kan det da godt være at det er vigtigt, men vi kan godt uden.	Det er vigtigt.	Ja, det synes jeg det er, det er vigtigt at have en holdning til hvad man byder sine medarbejdere, også hvilken mad man byder dem.  Så jeg synes også at det er arbejdspladsens ansvar.  Min holdning er at den der laver mad altid er den der bestemmer, hvad der bliver serveret.	Ja, for jeg tror det er vigtigt at forklare sine prioriteringer overfor medarbejderne –  Men det er jo et spørgsmål om hvor formynderisk man skal være som arbejdsplads.
Tror du det vil betyde noget for din arbejdsplads, hvis I lavede en mad- og måltidspolitik (hvilken)?	Muligvis.	Nej, ikke specielt.	Nej, for vi har det jo.	Ja. Det betyder noget i forbindelse med rekruttering, og for medarbejdernes almene sundhed og trivsel.	Ja. Det vil gøre det synligt for medarbejderne hvad vi vil med maden og hvorfor det er som det er.
Vil du gerne vide mere om regeringens oplæg om at der skal indføres mad og måltidspolitikker på statslige arbejdspladser? Hvorfra?	Ja, det bliver jeg jo nok nød til. Det ved jeg ikke.	Ja. Det kunne fx sende mig en mail.	Det kunne da være meget interessant, at de skal sige ja til den billigste udlicitering. Google det. Læse om det på deres hjemmeside. Fra dagspressen. En meddelelse fra personalestyrelsen. Der se nyhedsbrev –	Ja. Sundhedsministeriet eller Fødevarestyrelsen kunne sende informationer til os, fx via personalestyrelsen eller Beskæftigelsesministeriet nyhedsbreve.	Ja. De kunne fx sende mig et brev med noget informationsmateriale eller lægge det på nettet.  Jeg abonnerer fx på personalestyrelsens nyhedsbrev.

			når der er nye ting.		
<b>Målsætningerne</b>					
Hvad synes du umiddelbart om målsætningerne?	Det ser fint ud. Jeg kan godt lide at det er konkret, og at det er baseret på den videnskab der findes, og så synes jeg det er fint at der ikke er alt for meget udenomssnak.	Det lyder fornuftigt.	Jamen jeg synes det er glimrende der kan i selv se sådan skal det være – jeg tror meget det vil være modstand for styringen	Jeg synes de er rigtig gode. Det er rigtige punkter som jeg er meget enig i.	Kantinerådgivning i opstartsfasen. Er der modstand blandt kantinepersonalet.  Det synes jeg ser fint ud.  Det er meget konkret og det kan jeg godt lide – det virker som om at det virker.
Kunne du forestille dig at målsætningerne for sund mad i kantinen, ville kunne fungere som et forhandlingsoplæg med kantinelederen?	Ja. Det kunne jeg sagtens.	Ja, sagtens.	Ja.	Ja, absolut, helt sikkert,	Ja, i høj grad.
Hvilke af målsætningerne tror du kantinen lever op til i dag?	De fleste. 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 katofler 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 Trustbox om at levere slik. Vand er der og spis varieret og i rigtige mængder det tror jeg også er i orden.	Før i tiden havde vi frugt og firmafrugt. Vi har begrænset fedt procent på minimælk serverer vi . så meget økologi som muligt.	Vi lever op til alle målsætningerne, men vi har ikke restriktioner på mælkefedtet.	De fleste. Det er svært at leve op til målsætningerne om økologi, det bliver nemt for dyrt.  Vi har ikke reduceret saltbøsserne, men det kunne vi gøre, man skal fx spørge efter mayonnaisen, den står ikke bare fremme, det kunne man også gøre med saltet. Man skærer også selv sit brød så man får så meget man vil have.	Indretning i kantinen. Og så får vi pænt med frugt og grønt, men maden er for fed vil jeg tro.
Hvad tror du kantinelederen vil sige til at skulle leve op til målsætningerne?	Deres bud ville være at det vil de gerne gøre men at det så vil koste noget mere	Det er slet ikke noget problem for de ved det godt i forvejen. Vi sparer	Det er fint nok. Det er måske for detaljeres for det vil han kunne tænke	Vores kantineleder vil synes det er alle tiders.	De er tilsyneladende kommittede. De introducerede på sidste møde et nyt

	måske 50 % mere og det er for dyrt for vores budget.	også på saltet og vi spiser også fisk.	selv.		koncept, jeg tror det hed mad i balance.
Tror du der ville være nogle barrierer for at indarbejde målsætningerne i jeres kantine?	Ja, prisen.	Nej. Ikke i vores kantine	Denne her målsætning vil ikke kunne opfyldes hvis vi skal have laveste udbyder for vores kantine.	Nej, for vores kantine er sund nok.  Det er spændende nok at arbejde med sund mad til sine kollegaer, men det er et hajfyldt farvand at komme ud i. Man skal Der er mange meninger og det er forskelligt hvad folk kan lide.  Jeg skal ikke bestemme over mine medarbejdere, men man skal leve sundt er den holdning vi har på arbejdspladsen.  Man skal ikke prædike, men give rammerne og så må folk selv benytte sig af dem. Ellers knækker filmen tror jeg.	Ja men jeg kender dem ikke, det kan være økonomi, om brugerne vil kunne lide det.
Hvis du nu skulle sørge for at indarbejde de her målsætninger i jeres kantine, hvordan ville du så gøre? Hvem ville du inddrage og hvad skulle din rolle være?	Jeg ville inddrage samarbejdsudvalget og så få nedsat et kantineudvalg. Jeg ville være igangsætter. Det er nemmest at arbejde med målsætningerne når vi forhandler ny kontrakt med en forpagter – og det gør vi hvert 4. år.	Kantineudvalget og vores udbyder og på vores opslagstavle i kantinen. Vi har også en sundhedspolitik. Min rolle ville vær eformidler til vores HR afdeling, min rolle skulle være at det kom op i kantineudvalget – dansk servicering checker at det vi har bedt om er det vi får.	Kantineudvalget og samarbejdsudvalget, sørge for at vi får det talt igennem i organisationen og så selv argumentere for det.	Jeg vil inddrage kantineudvalget. Min rolle er at starte diskussionen og sætte det på dagsordenen. Det er mig der skal drive med projektet.	Jeg ville inddrage tillidsfolkene, direktionen. Vi skal måske også skifte brugergrupperne ud. Der vil også komme flere i kantinen. Det skal være en proces. Fremlagde ideen og være tovholder på processen.
<b>Spørgsmål om hvilke medier der anvendes til at få information om kantinen</b>					
I hvilke medier henter du almindeligvis inspiration til dit arbejde?	Fagblade – fx i "Nordisk administrativt	Berlingske tidende og Jyllandsposten. Jeg læser fx om	Alle mulige, fagblade, radio og andet. Jeg læser i	Politikken og andre dagblade.	Det er typisk fra nettet, fx

	tidsskrift". Eller i Politikken og Berlingske.	sikkerhed på arbejdspladsen i materiale fra Statens personalestyrelse.	alle mulige forskellige blade. Jeg kan ikke lige fremhæve nogle.	Forskellige hjemmesider – ledernes hovedorganisation eller tidsskriftet "På jobbet" det som tidligere hed Helse på jobbet" de skriver om personale forhold, medarbejder trivsel og velvære, det er udgivet af European Partners Købmagergade 2.	personalestyrelsens hjemmeside – og bladet "Ledelse i dag udgivet af ledernes hovedorganisation. Dagspressen.
Kan du huske hvornår du sidst har søgt inspiration eller ny information i relation til kantinen?	Nej ikke umiddelbart. Jo for 3 md siden læste jeg i Politikken en artikel om Chris Mc. Donald om da han var på chokoladefabrikken.	Jeg søger ikke efter materiale, men kigger i det jeg får fra vores udbyder. De sender en del materiale ud. Jeg ser også materialer fra de store firmaer som sælger køkkenudstyr. Jeg finder også inspiration i opskrifter fra Dameblade, Helse og Hjerteforeningen.	Nej.	Det har jeg, jeg får informationer fra et privat firma som udbyder kurser og netværksgrupper for kantineledere, det hedder 2K. De har både nyhedsbreve og gå hjemmøder som jeg har været til.	Det har jeg ikke. Men hvis jeg skulle ville jeg starte med at google på emnet.
Kan du pege på nogle informationsmaterialer eller redskaber, som kunne være en hjælp for dig at have, hvis du gerne ville arbejde med at kantinen skulle servere sundere mad?	Nej, ikke lige umiddelbart.	Det kunne måske være fint at få besøg af en diætist, som kunne checke vores mad i kantinen og holde nogle faglige oplæg om sund mad for medarbejderne.	Nej.	Nej. Noget af det som vi dyrker nu er økologi, der mangler vi informationer om økonomi og økologi. Jeg vil gerne øre mere om hvordan man kan omlægge til økologi, vi medvirker i forskellige kantine netværk og det er fint men det er primært vores kantineleder.	Jeg vil gerne kunne hyre en rådgiver eller deltage i nogle faglige gå hjem møder.

<p>Hvad synes du fx om et brev til kantineudvalget med informationer om sund mad i kantiner, et brev til ledelsen, et inspirationsoplæg om sund mad til kunderne etc.?</p>	<p>Jo, det kunne være fint, gerne et skriv hvor man var mere konkret i forhold til hvad sund mad helt konkret er. Det er jo ikke en faglig viden vi har, og en forpagter kan derfor sagtens snyde os ved fx at lave federe mad end han siger.</p>	<p>Nej det passer ikke lige der, vi diskuterer ikke opskrifter i kantineudvalget.</p>	<p>Jeg ville synes det var herligt. Jeg har selv haft et bøvl med at få sund mad på dagsordenen. Så vil da være fint at kunne give dem noget information fra andre som siger det samme.</p> <p>Jeg tror de andres reaktion vil være: "Nåh skal staten nu også bestemme over hvad vi spiser!"  Jeg tror det vil blive modtaget - med et: Hvad skal de blande sig i det for!</p>	<p>Det kunne være alle tiders. Det ville være fint. Så slipper jeg selv for at sige noget af det.</p>	<p>Ja fint.</p>
--	---	---	--	---	-----------------

Spørgsmål/informanter	Tomas	Benny	Anne Lise	Brit	Erik
<b>Profil af virksomheden</b>					
Antal medarbejdere på arbejdspladsen	100	200	500	300	400
Antal brugere i kantinen	70-90	200	300	200	200
Udlicestert eller egen-drevet	Egen drevet – medarbejderforening	Udlicestert	Udlicestert	Udlicestert	Udlicestert
Særlige karakteristika ved kantinen	Arbejdspladsen står for lokaler og vedligehold af køkkenet.	Arbejdspladsen står for lokaler og vedligehold af køkkenet.	Udlicestert i mange år, med forskellige forpagtere. Ny aftale hvert andet år.	-	Kantinelederen er også forpagter af den restaurant der er knyttet til arbejdspladsen.
Brugernes fortrinsvise sammensætning (stillesiddende eller fysisk hårdt arbejde)	Stillesiddende	Stillesiddende	Stillesiddende	Stillesiddende	Stillesiddende
Stillingsbetegnelse	Seniorforsker	Driftschef	Teamleder i internservice	Juridisk chefkonsulent	Administrator
Primære arbejdsområder	Forskning	Driften, vedligeholdelse af bygninger, rengøring, overordnet ansvar for kantinen, udbud og kontrakt med kantineudbydere etc.	Driften af huset, reception, kantine, ejendomme byggestyring og vedligehold.	Kontrakterhåndtering, fx i forbindelse med internationale og nationale forskningsprojekter,	Økonomi, personale, it publikumservice, bygninger.
Relation til kantinen	Formand for foreningen som driver kantinen	overordnet ansvar for kantinen, udbud og kontrakt med kantineudbydere etc.	Overordnet ansvar.	Formand for kantineudvalget og står for udliciteringen.	Ansvarlig for bortforpagtningerne af restauranter og kantiner på hovedkontoret og de decentrale arbejdspladser.
Udannelse	Civilingeniør og Phd.	Ingeniør	Kontor	Jurist	Landinspektør
<b>Kantinens betydning på arbejdspladsen</b>					
Hvilken betydning vil du sige kantinen har	Meget meget stor betydning,	Kantinen har stor betydning,	Det har en væsentlig	Stor betydning. Fordi den er et positivt afbæk på dagen. Nej, vi bruger den	Stor betydning. Medarbejderne kan

for jeres arbejdsplads?	vi er i en lille arbejdsplads, og vi bor et sted hvor vi ellers ville have svært ved at købe mad.	fordi det er det sociale samlingssted på arbejdspladsen. Det primære er at folk skal have noget mad i løbet af deres arbejdsdag og det får de så i kantine.	betydning. Det er vigtigt at vi overhovedet har en kantine.	ikke som et personaleaktiv.	nemt få noget at spise og det er et social samlingssted. Man kan sige at kantine får organisationen til at hænge bedre sammen på tværs.
Er du interesseret i at der serveres sund mad og drikke i kantine?	Ja i høj grad.	Ja.	Ja, fordi jeg gerne selv vil kunne spise sundt.	Ja, det er jeg. Det står også i vores vedtægter at der skal være sund mad i kantine.	Ja, selvfølgelig. Alle er jo efterhånden interesseret i sund mad. Det er vel en generel tendens i tiden.
Er ledelsen interesseret i at der serveres sund mad og drikke i kantine?	Det ved jeg ikke. Ledelsen blander sig ikke i kantinedriften. De bakker op omkring det man de blander sig ikke.	Ja, i høj grad. De arbejder til dagligt med fødevarer og sundhed, så det har stor interesse.	Ja, det synes jeg.	Ja, det er de.	Ja.
Tror du det vil være dyrere for arbejdspladsen eller kunderne, hvis kantine begyndte at servere sundere mad og drikke?	Det ved jeg simpelthen ikke.	Nej, for vi vil ikke have sundere mad. Der kan ikke serveres sundere mad i vores kantine end der bliver i dag.	Nej, det tror jeg ikke det behøver at være.	Nej, det tror jeg ikke.	Nej det tror jeg ikke.
I du/ledelsen/dine kollegaer tilfredse med den mad og drikke der serveres i kantine i dag?	Ja, jeg er meget tilfreds. Og ledelsen og medarbejderne er også tilfredse. Det er god frisk mad vi får.	Ja. Generelt er alle tilfredse. De få der er utilfredse vil gerne have et større udbud at vælge imellem. Men det vil koste for meget.	Ja vi er meget tilfredse.	Ja, vi er meget tilfredse, vi holder mange møder i kantineudvalget og har en god dialog med køkkenet.	Ja jeg er tilfreds og det mener jeg også resten af ledelsen er. Og de brugere der kommer der, kommer der vel også fordi de er tilfredse. Men der er jo altid delte meninger om mad, og det er der også blandt vores medarbejdere. Og så er det jo dyrere at spise i kantine frem for selv at have mad med.

					De medarbejdere der ikke ønsker at benytte kantinen kan i stedet bruge vores frokoststuer, hvor de kan spise deres medbragte mad.
<b>Mad og måltidspolitik</b>					
Har I en mad- og måltidspolitik på jeres arbejdsplads?	Nej	Øhh, Hvad er det? Det er nogle nedskrevne regler om hvordan og hvad der skal spises på arbejdspladsen. Nej, det har vi så ikke.	Ja, det vil jeg tro, men det er ikke en jeg kender. Jeg har kun været ansat i et halvt år.	Nej, det er ikke noget vi har.	Nej.
Har I formuleret et værdigrundlag eller nogle retningslinier for maden i kantinen?	Vi har formuleret nogle vedtægter i forbindelse med vores forening. Der er også retningslinier for kantinen.	Ja, vi lavede en kravspecifikation i udbudsmaterialet dengang vi havde kantinen i udbud og skrev kontrakt med kantineudbyderen for 2 år siden.	Det ved jeg ikke om vi har. Hvis der er nogle er det kantineudvalget der har bestemt dem.	Ja, via kravspecifikationerne. Men det er ikke en formuleret politik.	Nej.
Har I nogle særlige krav til kantinen om f.x. maden, økonomi om pris, kvalitet, at maden laves fra bunden, ernæring, økonomi, udvalg af mad, åbningstider, stor brugertilfredshed m.m	Vi sørger for at maden er sund. Det følger vi løbende med i.	Kantinen skal være rentabel og så skal der serveres sund og økologisk mad i kantinen. Og så skal der fx være mindst tre forskellige smørrebrød hver dag.	Ja, vi har krav til økonomi og at udbuddet skal være sundt. Og så har vi en buffet hvor der både er varm og kold mad, og nogle gange er der dessert eller en frugtskål.	Ja, vi vil have madvarer af god kvalitet, ernæringsrigtige, velsmagende, fedtfattige. Og så skal kantinen i væsentligt omfang bruge friske råvarer, men det er begrænset af at vi ikke har et grovkøkken.	Nej, vi har ikke nogle nedskrevne krav, men vi har en jævnlig dialog med forpagteren. Og så har forpagteren opfordret brugerne af kantinen til at ytre sig til ham.
<b>Hvad kan du træffe beslutninger om i kantinen?</b>					
Hvad ville du kunne ændre ved kantinen,	Jeg kan ændre småting vedr.	Alt i princippet. Sammensætning	Det meste, indretningen og	Det hele. Jeg synes man ofte skal være over dem for at få fedtfattig mad, ja vi	I princippet kan jeg bestemme det hele, for

hvis du gerne ville?	maden i løbet af hverdagen. Men hvis det er større ting, så skal vi ændre på regelsættet for foreningen på en generalforsamling.	g af mad, indretning etc.	ny indkøb af interiør og køkkenudstyr, og så kan jeg kontrollere om maden er varieret og sund nok	beder dem om at være opmærksomme på det, vi siger det både ved opstartsmøder og så har vi nok nærmest en snak hver uge.	jeg kan bare skifte forpagteren ud.
Kunne du stille krav til kantinelederen om at mad og drikke skulle være sundere?	Ja, det kan jeg. Men det er ikke noget vi har gjort, det er bare sundt.	Ja, det kan vi sagtens.	Ja, det kunne jeg godt.	Ja, det kan jeg godt. Men der er jo også en grænse og den sætter økonomien. Vi kan jo ikke bare købe fuldstændig frit ind.	Ja, det kunne jeg godt. Det kunne fx indgå som en del af kontrakten.
Er der områder du ikke ønsker at stille krav til, hvilke og hvorfor?	Nej.	Nej. Vi har også stillet de krav vi ville.	Nej, jeg har stor indflydelse på forholdene i kantinen.	Nej	Ja, det er der. 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.
<b>Hvordan træffer du beslutninger om forhold i kantinen</b>					
Hvor ofte indenfor det sidste år har du talt med kantinelederen om mad og drikke i kantinen?	Det gør vi hver uge, jeg vil gerne have brugernes kommentarer med det samme. Og så tager jeg lige en snak med vores kok.	Det gør jeg stort set ikke, jeg taler med driftlederen fra udbyderen ca. 10 gange om året. Eller hvis der er noget akut.	Det gør jeg jævnligt, ca. en gang om ugen.	Ja, hver uge. Ofte om at maden er for fed.	Det gør jeg ca. en gang i kvartalet.
Hvad talte I om?	Vi taler om den daglige ledelse, om maden er god nok, og om der er nogle særlige Kofliktområder jeg skal ind over.	-	Hvis der har været klager over maden, mødeservice, den daglige drift og maden i dag.	Madkvalitet og men bestikket er ren.	Vi talte om alt muligt som har med kantinen og restauranten at gøre, fx hvad deres kontrakt omfatter, udleje af lokaler eller særlige selskaber om aftenen og den slags.

Har I et kantineudvalg på jeres arbejdsplads?	Nej ikke som sådan. Vi har en personalebevægelse. Og så holder vi nogle gange møder med ledelsen om indretning, lokaler etc.	Nej det har vi ikke, men vi laver tilfredshedsundersøgelser et par gange om året, det er udbyderen der står for dem og så formidler jeg resultat videre i organisationen.	Ja.	Ja.	Nej. Vi har haft men det er uddødt. Vi har ikke kunnet rekruttere medarbejdere. Men jeg vil gerne have et.
Hvor ofte er de mødtes indenfor det sidste år?	4 gange om året.	-	Hvert kvartal.	Hvert kvartal.	-
Hvad talte I om på sidste møde?	Vi taler om maden og om forholdene i kantinen generelt.	-	Jeg deltager ikke. Men jeg kan se på referatet at de taler om nyanskaffelser til kantinen, og så har de drøftet om maden er varieret nok og om den lever op til kostpyramiden.	Vi har en fast dagsorden, status på kantinedriften - feedback fra afdelingerne - kantineindretning, madens kvalitet, og sær punkt om hvordan opstarten er gået, diverse brugerønsker, fx om bedre skiltning, flere grove og rå grøntsager, ændring af betalingsformen, så personalet undgår direkte kontakt penge.	-
Har I indenfor det sidste år talt om sund mad og drikke? Hvad var anledningen/ hvad kunne få jer til det?	Ja, vi går op i maden. Vi er kort sagt interesseret i at maden er lækker, og kantinen skal kunne give medarbejderne det de gerne vil have. Vi har fx besluttet at vi overhovedet ikke har friturestegt mad, og vi har maser af vand. Men man kan købe øl, mini, kærne, sød og letmælk, diverse	Ja, det har vi nogle ville gerne have sundere mad i kantinen, men det bliver ikke solgt. Vi tog det selv op på et møde.	Det har de højst sandsynligt, jeg vil tro de taler om maden er sund nok, det tror jeg den er, der er også tit en vegetar ret på menuen.  Jeg ved ikke hvad anledningen var. Sundhed bliver taget op hvis en fra udvalget ønsker det.	Ja, det har vi. Det har vi løbende på dagsordnen. De kunder der spiser i kantinen interesserer sig qua deres arbejde for sundhed.	-

	økologiske safter. Øl er til fredag eftermiddag. Vi har en alkoholpolitik så vi drikker ikke til dagligt.				
<b>Statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008</b>					
Vidste du at Regeringen lægger op til at alle statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008?	Nej.	Ja.	Nej det vidste jeg ikke.	Ja, jeg har talt om det med vores rådgiver i dansk service	Ja. Det har jeg hørt om.
Kan du huske, hvor du ved det fra?	-	Vi har talt om det på arbejdspladsen, jeg vil gætte på at det har stået i et af fagbladene fra fødevareministeriet.	-	Ja, det fik jeg at vide fra det materiale du sendte.	Det har jeg læst om i Matell.
Hvad synes du om det?	Det er da fint. Det er også fint at ledelsen er noget mere ind over det med kantinen.	Det ved jeg ikke, jeg tror ikke det har nogen betydning for maden.	Jeg synes det er et fint tilbud, men man skal ikke glemme at folk også selv skal have lov at bestemme hvad de selv vil spise. Vi skal også lige passe på at vi ikke bliver fanatiske.	Det synes jeg er en rigtig god ide.	Jamen det er regeringen da velkommen til at opfordre os til, men vi kan godt selv..
Kunne det få dig til at få udarbejdet en mad- og måltidspolitik på jeres arbejdsplads (hvorfor/hvorfor ikke?)	Ja, jeg tror ledelsen vil synes vi skal have en. Og jeg vil tro det vil blive min opgave. Men jeg ved ikke helt hvordan vi skulle gøre det.	Nej. Kun hvis jeg skal.	Hvis jeg skal, så ville jeg selvfølgelig gøre det. Men jeg ved faktisk ikke rigtig hvad det er.	Ja, for det skal vi jo faktisk. Så det gør vi.	Nej, ikke fordi regeringen sagde det.

	Det passer ikke særlig godt til den måde vi har kantine på. Det er fint at ledelsen er mere engageret i kantinen.				
Hvad kunne ellers få dig til at udarbejde en mad- og måltidspolitik?	Ikke noget	Ikke noget, jo hvis vi skulle lavet et nyt udbudstilbud.	-	-	<p>Jamen, vi har inden regeringens udspil på eget initiativ valgt at vi vil formulere en sundhedspolitik. Fordi vi i ledelsen interesserer os for vores medarbejderes ve og vel, både fordi det giver dem bedre sundhed og trivsel og så bliver de i sidste ende mere effektive medarbejdere og vi får en bedre arbejdsplads. Vi har inden for de seneste par år arbejdet systematisk med vores PR konsulent ud fra business exelancemodellen. Det er et led i vores arbejde med en overordnet personalepolitik.</p> <p>Vi har blandt andet gennemført årlige tilfredshedsundersøgelser og tilbudt medarbejderne et sundhedscheck, udarbejdet ryge- og alkoholpolitikker, tilbudt rygestop-kurser, givet tilbud om gratis anonym kriserådgivning fra psykiatere/psykologer/økonomer og holdt</p>

					kurser om sund madlavning for medarbejderne.
Synes du overhovedet det er vigtigt at have en mad- og måltidspolitik?	Øh, hvad skal jeg sige. Vi har jo et samfund hvor det offentlige går ind og forvalter, men jeg ved ikke om virksomheden skal fortælle deres medarbejdere hvad de skal putte i munden. Det vil jeg mene at vi godt selv kan finde ud af, men det kan være fint for andre arbejdspladser. Vi har et kundegrundlag som er interesseret i sund mad i forvejen, så vi spiser sundt nok.	Nej ikke rigtig. Vi har jo vores kravspecifikationer. Og jeg tænker at hvis staten vil have indflydelse på vores kantiner, så må de også være indstillet på at komme med nogle finanser.	Jeg har ikke noget i mod at den er der, men jeg er ikke primusmotor i at få den lavet. Skal den være her, ja så gør jeg det, men ellers ikke. Jeg tror ikke det er særlig vigtigt, vi ved jo alle sammen godt, hvad der er sundt. Jeg tænker, man kan trække en hest til truget, men ikke tvinge den til drikke!	Ja, det er vigtigt at tage stilling til hvad man spiser, hvis man gerne vil have et sundt liv.	Jo, det synes jeg da.  Jeg synes da at ledelsen på en virksomhed skal gøre hvad de kan for at deres medarbejdere kan være sunde. Vi har f.eks. indenfor de seneste par år nedsat sygefraværet med en tredjedel, så vi nu er nede på 6 syge dage om året pr. medarbejder.
Tror du det vil betyde noget for din arbejdsplads, hvis I lavede en mad- og måltidspolitik (hvilken)?	Nej ikke rigtig.	Nej.	Nej.	Måske.	Jo, det tror jeg, det vil jo betyde noget for medarbejdernes trivsel og sundhed og i sidste ende virksomhedens effektivitet.
Vil du gerne vide mere om regeringens oplæg om at der skal indføres mad og måltidspolitikker på statslige arbejdspladser? Hvorfra?	Ja.	Ja. Det kommer vel til at stå i en bekendtgørelse og et cirkulære eller fødevarerstyrelsen skriver om det i nogle af deres blade.	Jo, jeg vil da gerne vide noget om det, så jeg kan forberede mig.	Nej.	Nej

		<p>Eller en mail, i børsen, ingeniøren, jyllandsposten eller i fagblade om byggeri og telefoni eller fødevarer.</p>			
<b>Målsætningerne</b>					
<p>Hvad synes du umiddelbart om målsætningerne?</p>	<p>Der er altid frugt i kantinen. Vi har et meget stort salatbord, og så er der enkelte blandede salater.</p>	<p>Temmelig overflødige. Der er jo ikke noget nyt i det. Nu har man sat gram på fedt og fisk, og det er jo gamle anbefalinger dem de kommer med.</p> <p>Vi arbejder jo med fødevarer, så folk her er meget bevidste om hvad man spiser. Der findes jo mange forskellige metoder. Jeg spiser fx efter omega-metoden. Så det her er altså alt for specifikt.</p>	<p>OK. Men jeg vil stadig holde fast på at den mad vi får er fin nok.</p>	<p>Udmærket at det bliver skrevet ned. Det er nemmere at forholde sig til på den måde. Jeg synes indholdet er rigtig godt.</p>	<p>Det ligner jo et cirkulære.</p> <p>Det er mest oplysninger til dem der skal tage maden og ikke til dem der skal lave den synes jeg.</p>
<p>Kunne du forestille dig at målsætningerne for sund mad i kantinen ville kunne fungere som et forhandlingsoplæg med kantinelederen?</p>	<p>Nej, jeg giver direkte direktiver til maden, hvis den ikke er ordentlig.</p>	<p>Ja, måske men når vi nu har lavet en udbudsforretning laver vi aftaler for 4 år af gangen. Så det vil betyde en ny forhandling, og det er ret besværligt for</p>	<p>Ja, det kunne man sagtens, men jeg vil hellere lave dem selv.</p>	<p>Ja, det kan jeg godt. Det er ting vi altid tager op.</p>	<p>Ja sagtens. Men kun som et oplæg, forpagteren skal selv fortolke dem.</p> <p>Man skal passe på ikke at tale ned. Jeg får lidt fornemmelsen af at big brother is watching og at han gerne vil bestemme, og det vil</p>

		<p>så skal kantinen ændre på udbudspligten, ellers bliver det en voldgiftssag.</p> <p>Vi kontrollerer jo løbende at priser og madkvalitet er i orden og det er nok for os.</p>			jeg ikke være med til.
Hvilke af målsætningerne tror du kantinen lever op til i dag?	Dem alle sammen vi får sund og frisk mad hver dag. Og alle basisvarer er økologiske.	Dem alle sammen. Men vi har ikke så specifikke krav, vi har fx ikke krav om hvor mange gram fisk, og det ville jeg heller aldrig gøre.	<p>De lever i hvert fald op til dem alle sammen, hvis man vil er der sund mad.</p> <p>Der er fisk en gang imellem i den varme ret, men vi har ikke restriktioner i forhold til drikke, vi har vand, alle slags mælk, sodavand og juice.</p>	<p>De fleste vil jeg tro, vi får varm mad, meget grønt og fisk, og så øver vi os i at spare på fedtet.</p> <p>Den der med stil ikke så mange saltbøsser frem og at man ikke skal have for store skeer, det er slet ikke mig, det må man altså selv vælge. Vi er jo voksne mennesker.</p>	<p>Det virker lidt overdrevet med så mange mål. Jeg ved ikke rigtigt om vi lever op til dem, nogle af dem gør vi nok men ikke dem alle sammen.</p> <p>Vi får fx fisk en gang om ugen, men vi er for små til at kunne servere det hver dag på buffeten.</p> <p>Og vi får frugt og grønt hver dag i vores salater, men der er jo ikke angivet nogle gram. Det er op til dem der skal spise hvor meget de vil tage af hvilken slags mad.</p> <p>Firmafrugt det kunne da være fint at have men det koster jo penge og dem har vi valgt at bruge på noget andet.</p> <p>Jeg aner ikke hvad en Ytallerken er, så det ved jeg ikke om vi lever op til</p>

					<p>Det virker lidt overdrevet at sætte mål for fiberindholdet på brød. Og jeg ved ikke om det sundhedsmæssigt er så vigtigt at skære ned på saltet.</p> <p>Vi har fx også været opmærksomme på hvor længe den færdige mad må stå fremme uden den er på køl, og vi overholder de regler der er. Så folk bliver ikke syge af maden, men vi vil nok købe en køleplade til 50.000 alligevel for det er jo også et spørgsmål om at maden skal være frisk og lækker til servering.</p>
Hvad tror du kantinelederen vil sige til at skulle leve op til målsætningerne?	At der er fint. Men vi har allerede af os selv indarbejdet de målsætninger. Vi holder selv engagementet. Det er ikke sikkert at det er lige på grammet, men i det store hele.	Det gør vi allerede.	De ville nok sige nåhh, og så ville de godt kunne leve op til det. Jeg ville nok ikke blive så populær på det.	Det vil de ikke have noget imod.	<p>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. Det må være op til folk selv.</p> <p>Vi vil bakke op om sundhed, men vi vil ikke bestemme hvad vores medarbejdere gør.</p>
Tror du der ville være nogle barrierer for at indarbejde målsætningerne i jeres kantine?	Nej.	Ja, jeg ville aldrig lave det så specifikt – hvis man gjorde det på denne	Nej, det tror jeg ikke. Men der skal jo kunne sælges slik og sodavand.	Nej, det tror jeg ikke.	Ja, for vi ville aldrig arbejde med så konkrete målsætninger. Dels fordi det ville blive alt for dyrt. Det er

		her måde så ville det blive alt for dyrt.			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 nogle overordnede budgetter der skal holdes.
Hvis du nu skulle sørge for at indarbejde de her målsætninger i jeres kantine, hvordan ville du så gøre? Hvem ville du inddrage og hvad skulle din rolle være?	De ville skulle ind i foreningens vedtægter på en generalforsamling.	Jamen det vil vi ikke.	Jeg ville bare sige til kantinelederen, at målsætningerne skal efterleves, men jeg tror ikke jeg ville blive så populær.	Jeg ville helt sikkert inddrage kantineudvalget og kantinelederen. De bliver altid inddraget når der er større beslutninger der vedrører kantine.	Jeg vil sætte mig ned og diskutere det med den kok vi har i køkkenet, men det er ikke sikkert en kok vil lægge vægt på de samme sundhedsmæssige ting, de lægger vægt på at maden smager godt.
<b>Spørgsmål om hvilke medier der anvendes til at få information om kantine</b>					
I hvilke medier henter du almindeligvis inspiration til dit arbejde?	Det gør jeg ikke. Vi har en rigtig god kok som selv kommer med nye idéer, nogle gange har jeg fået noget at spise på en restaurant som smagte rigtig, som jeg så taler med kokken om at lave.	Jeg arbejder jo på en arbejdsplads hvor vi arbejder med fødevarer, så vi har masser af fagblade.	Fra intranettet, fagforeningsblade, og fra vores brancheblad "Trafik og jernbane".	Jeg synes der bliver skrevet en del om kantiner i fagtidsskrifter, og fagforeningsblade og ja egentlig også i dagspressen. Hvis jeg støder på noget så fanger det mig.	Jeg søger ikke information om kantine
Kan du huske hvornår du sidst har søgt inspiration eller ny information i relation til kantine?	Jeg skulle finde ud af hvad vi gjorde mens vores kok skulle holde ferie, så jeg søgte efter et cateringfirma der kunne levere mad i de uger. Eller jeg får løbende reklamer fra kantineudbydere	Jeg får løbende nogle materialer fra vores kantineudbydere. Det er ikke mere end 14 dage siden jeg fik et blad fra min chef om vegetabiliske fødevarer.	Ja, det gør jeg slet ikke.	Ja, det har jeg for nylig på Århus universitet, hvor det handlede om syv magre og syv fede og om økologiske middagsborde. Vi plejer også at få pjecer til temadage fra vores kantineudbydere.	-

	e.				
Kan du pege på nogle informationsmaterialer eller redskaber, som kunne være en hjælp for dig at have, hvis du gerne ville arbejde med at kantinen skulle servere sundere mad?	Nej, Vores kantine er sund nok. Måske lidt information om vitaminberigede fødevarer.	Vi ved nok allerede.	Der må gerne være nogle informationer på nettet.	Nej.	Nej.  Jeg synes det jeg har set her er udmærket som inspiration.
Hvad synes du fx om et brev til kantineudvalget med informationer om sund mad i kantiner, et brev til ledelsen, et inspirationsoplæg om sund mad til kunderne etc.?	Det ville da være rigtig godt. Vi kunne godt tænke os at vi kunne lave en APV for maden i kantinen.	Ok. Men vi har ikke noget kantineudvalg.	Det ville være helt i orden, men mon ikke de ville Være informeret om det fra ministeriet.	Det synes jeg faktisk ville være helt fornuftigt. Med inspiration til nye sunde retter, og om god dialog med kantinen.	Det vil da være en fin idé, vi vil tage det op i samarbejdsudvalget fordi det er der vi arbejder med den slags ting. Der vil vi så også drøfte og beslutte hvordan vi vil arbejde videre med den slags.

<b>Spørgsmål/informanter</b>	<b>Hanne</b>	<b>Werner</b>	<b>Ditte</b>
<b>Profil af virksomheden</b>			
Antal medarbejdere på arbejdspladsen	9.000	900	28.000
Antal brugere i kantinen	4.500	250	15.000
Udlicestert eller egen-drevet	udlicestert	Udlicestert	De fleste kantiner er egendrevet, men nogle få er udlicesterde.
Særlige karakteristika ved kantinen	En hovedkantine – to mindre kantiner og så en decideret restaurant – hovedkantinen producerer til de andre og så er der en cafe der selv producerer mad.	Mødekonference center 250 personer, cafe, officielle arrangementer, personalekantine.	Der er mange forskellige kantiner.
Brugernes fortrinsvise sammensætning (stillesiddende eller fysisk hårdt arbejde)	Stillesiddende.	Stillesiddende.	Fysisk aktive. Med en fordeling på 60-40 %.
Stillingsbetegnelse	Kundechef	Specialkonsulent	Afdelingsleder
Primære arbejdsområder	Hovedansvarlig for kantinerne, rengøringen, posten og vagten.	Lokaleadministration, vedligeholdelse af bygninger og tekniske installationer. Energi og miljø.	Arbejder på at udvikle et fælles koncept for alle arbejdspladsens kantiner rundt om i landet.
Relation til kantinen	Hovedansvarlig formand for kantineudvalget	Overordnede ansvar for kantinen står for udliciteringen. Medlem af kantineudvalget.	Tovholder på at få udviklet forskellige projekter i virksomhedens kantiner rundt om i landet, styre rammeaftaler, priser og it-systemer.
Udannelse	Kontoruddannet.	Autodidakt	Hotelbranchen (kok-jomfru, hotelleder, merkonom i afsætning, merkonom i turisme, Akademiøkonomi i ledelse)
<b>Kantinenes betydning på arbejdspladsen</b>			
Hvilken betydning vil du sige kantinen har for jeres arbejdsplads?	Stor betydning. Vi kunne ikke få noget at spise og så har den en socialbetydning.	Stor betydning, personalet stiller store krav og repræsentative forpligtelser. Statsoverhoveder og officielle besøg.	Kantinen har stor betydning. Hvis der er gode kantineforhold er der typisk tilfredse medarbejdere, hvis ikke medarbejderne er tilfredse med kantineforholdene kan det give uro.
Er du interesseret i at der serveres sund mad og drikke i kantinen?	I høj grad.	Ja.	Ja, meget.
Er ledelsen interesseret i at der serveres sund mad og drikke i kantinen?	Ja.	Ja	Ja, men det må bare ikke koste noget. Jeg håber at ledelsen får øjnene op for at kantinen kan have endnu større betydning end den har i dag.

Tror du det vil være dyrere for arbejdspladsen eller kunderne, hvis kantinen begyndte at servere sundere mad og drikke?	Ja det vil nok blive meget dyrere. Det er der slet ingen tvivl om.	Ja.	Ja, lidt dyrere det tror jeg. Men det bør blive billigere for kunderne, og i stedet dyrere for virksomheden.
I du/ledelsen/dine kollegaer tilfredse med den mad og drikke der serveres i kantinen i dag?	Jeg er utilfreds det er for ensformigt. Ledelsen spiser som regel i restauranten og det er godt. Jeg ved ikke med kunderne, derfor skal vi i gang med en tilfredshedsundersøgelse.	Vi har afholdt en tilfredsundersøgelse. Godt tilfredse,.	Nej, jeg er ikke tilfreds.  Standarden er ikke høj nok. Vores image rundt om er at det ikke er helt godt nok.  Vi ønsker at tage et ansvar for at være med til at ændre madvanerne.
<b>Mad og måltidspolitik</b>			
Har I en mad- og måltidspolitik på jeres arbejdsplads?	Nej.	Nej.	Nej ikke for nuværende, men vi er i gang.
Har I formuleret et værdigrundlag eller nogle retningslinier for maden i kantinen?	Der står noget overordnet om hvad udbudet skal være.	Der er formuleret i udbudsmaterialet at der skal indgå en væsentlig del af økologiske madvarer.	Ja, delvist. Vi har formuleret overordnede retningslinier for ca. 2/3 af de lokale typer af virksomheder, men vi mangler for den sidste 1/3. Vi har udarbejdet en stor rapport om de første 2/3.
Har I nogle særlige krav til kantinen om f.x. maden, økonomi om pris, kvalitet, at maden laves fra bunden, ernæring, økonomi, udvalg af mad, åbningstider, stor brugertilfredshed m.m.	Vi har ikke skrevet noget.		Ja, i øjeblikket er det at det skal være rentabelt. Vi kan kun få 20 % i løndækning – man kan få 100 % i private virksomheder så det begrænser os økonomisk.  Vi kører efter nogle gamle regler om standardkost som er fastsat tilbage i 71, de siger at der skal være så og så mange gram kartofler og kød pr. ret.
<b>Hvad kan du træffe beslutninger om i kantinen?</b>			
Hvad ville du kunne ændre ved kantinen, hvis du gerne ville?	Noget, men det er svært at sige præcist hvad. Vi har løbende forskelligt oppe i kantineudvalget som vi henstiller til at de skal ændre.	”Det hele.	Ikke så meget.  Jeg vil først og fremmest ændre på løntilskuddet, så kantinerne bliver kundeorienterede i stedet for økonomisk orienteret.  Vi vil generelt gerne have et større og sundere udbud, vi vil fx gerne køre en kampagne for frugtordninger. Vi mærker fx også vores mad med rødt, gult og grønt, så man let kan finde det sunde valg. Vi bruger økologisk

			varer i det omfang vores økonomi tillader det.
Kunne du stille krav til kantinelederen om at mad og drikke skulle være sundere?	Jeg kan ikke alene, men kantineudvalget vil kunne.	Det kunne jeg godt. Det skal være i forbindelse med en ny udlicitering.	Ja og det gør vi også, vi vil nemlig gerne have sundere og bedre mad. Vi vil fx gerne stille krav om hvor meget frugt og grønt og hvor meget fedt der skal være i hvert måltid.
Er der områder du ikke ønsker at stille krav til, hvilke og hvorfor?	Nej, ikke principielt. Men lige nu er vores salatbar fin så det vil jeg ikke stille krav om.	DE skal selv kunne sammensætte deres menu.	Det er der i virkeligheden ikke, men det må tages i små step. Vi sælger meget slik og chokolade pga. efterspørgsel og indtjening, det er en balanceakt.
<b>Hvordan træffer du beslutninger om forhold i kantinen</b>			
Hvor ofte indenfor det sidste år har du talt med kantinelederen om mad og drikke i kantinen?	Vi har daglig kontakt.	Dagligt.	Konstant. Alle kantinelederne er ofte samlet en gang om måneden.
Hvad talte I om?	Mad til et særarrangement.	Sortiment til vores cafe.	Vi taler om processer, forskellige kantinetyper, økonomi, indhold, ris.
Har I et kantineudvalg på jeres arbejdsplads?	Ja.	Ja.	Alle kantiner har et kantineudvalg.
Hvor ofte er de mødtes indenfor det sidste år?	Hvert kvartal.	1 gang om året.	De mødes hvert kvartal.
Hvad talte I om på sidste møde?	Tilfredshedsundersøgelse skulle sættes i gang. Hvor mange deltagere der skal være i kantineudvalget. Mindre dressing i sandwichbollerne.	Kundetilfredshedsundersøgelse. Det er vores leverandør der laver.	De skal køre forskellige koncepter, så det diskuteres der, og så er der orientering oppe fra.  Det er i det fora vi kan sætte forandringer i gang. – f.eks. om sundere mad.
Har I indenfor det sidste år talt om sund mad og drikke? Hvad var anledningen/ hvad kunne få jer til det?	Ja, vi kører hjerteuger og i den forbindelse taler vi om sund mad.	Nej.	Ja, fordi vi skal følge med i udviklingen vores rolle har skiftet meget i forhold til vores brugere. De er meget fysisk aktive, så de skal have den mad de skal have den mad de har brug for. Vi tager sundhed op fordi det er tidens trend, og der kommer nye samfundsmæssige krav.
<b>Statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008</b>			
Vidste du at Regeringen lægger op til at alle statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik inden udgangen af 2008?	Ja	Ja.	Ja.
Kan du huske, hvor du ved det fra?	Fra de papirer du sendte mig.	Det mener jeg har læst i pressen.	Det har jeg læst på nettet.
Hvad synes du om det?	Det er en god idé at få en diskussion om maden, og det skal	Det er ok.	Fint. Jeg synes det er godt at de offentlige arbejdspladser går forrest.

	på dagsordnen til næste udvalgs møde.		
Kunne det få dig til at få udarbejdet en mad- og måltidspolitik på jeres arbejdsplads (hvorfor/hvorfor ikke?)	Ja. Det synes jeg, vi har jo allerede alle mulige andre politikker.	Ja, jamden det er et krav der bliver stillet og det opfylder vi.	Ja, jeg ser det som en løftestang i forhold til ledelsen og en måde at komme i dialog om sundhed med ledelsen.
Hvad kunne ellers få dig til at udarbejde en mad- og måltidspolitik?	-	-	-
Synes du overhovedet det er vigtigt at have en mad- og måltidspolitik?	Ja, det synes jeg.	Ja, det må det jo være, det er glimrende hvis man får et tilskud. Men hvis det er brugerne der skal betale for det, så er jeg ikke sikker på det er populært.	Det tager 20 år at ændre en holdning, vi ønsker at bidrage til at vores medarbejdere generelt bliver sundere, til stor gavn for både virksomhed, medarbejdere og samfund.  Vi startede det store arbejde for et par år siden, fordi vi var klar over at vi ikke levede op til nutidens standarder. Vi har nu samlet driften af alle kantiner under en myndighed, hvilket giver helt andre muligheder end tidligere.
Tror du det vil betyde noget for din arbejdsplads, hvis I lavede en mad- og måltidspolitik (hvilken)?	Ja. Så havde man noget at holde kantine oppe på.	Det vil blive blandet modtaget.	Ja, jeg tror det kunne højne niveauet.
Vil du gerne vide mere om regeringens oplæg om at der skal indføres mad og måltidspolitikker på statslige arbejdspladser? Hvorfra?	Ja, det er jeg næsten tvunget til.	Det kan jeg selv slå op.	Ja for jeg skal have det med i mit arbejde. Jeg vil gerne vide mere om det fra regeringen eller fra de styrelser der er involveret.
<b>Målsætningerne</b>			
Hvad synes du umiddelbart om målsætningerne?	Der er ikke meget nyt i det, det meste har været i pressen.	De virker da meget fornuftigt.	De er ok. For os er der ikke så meget nyt, idet vi har fulgt Fødevarestyrelsens projekt: Mad på arbejde.
Kunne du forestille dig at målsætningerne for sund mad i kantine, ville kunne fungere som et forhandlingsoplæg med kantinelederen?	Ja, i forbindelse med et nyt udbud. Jeg ville sætte det som et krav.	Jo det kunne det godt, men der er bare ikke noget nyt i det.	Ja, bestemt.
Hvilke af målsætningerne tror du kantine lever op til i dag?	Nyindrettet – vi har ikke meget økologi. Vi har en frugtordning for noget af personalet. De serverer fisk en gang imellem, de kører med en almindelig og en fedtfattig	Langt de fleste. Sundt udbud Vi har gratis frugt og vi har en kæmpe salatbar. Vi har kantine tilskud. En dag om ugen med fisk. Frit tilgængelig vand alle steder i huset. Kantinelederen er opmærksom på saltet. Vi	I dag lever vi generelt ikke op til dem.

	salatdressing, jeg aner ikke med fedtet, de serverer kartofler, ris og pasta, de kan købe alt mulig drikke. Der bliver solgt slik og kager.	kunne godt spare mere på fedtet. Kartofler ris og pasta, Der skal ikke indgå ret meget sukker, men vi sælger også kager og sodavand og slik.	
Hvad tror du kantinelederen vil sige til at skulle leve op til målsætningerne?	Jeg tror egentlig de vil synes de lever op til det meste af det. De ville nok tage godt i mode det.	Det gør de næsten allerede, de kunne sikkert godt stramme lidt yderligere op, det vil de synes er helt.	Det er ikke alle der vil synes det er lige sjovt. Halvdelen vil synes det er noget "moderne", og de andre vil gerne.
Tror du der ville være nogle barrierer for at indarbejde målsætningerne i jeres kantine?	Ja, sådan har vi aldrig gjort, bare det at skulle noget nyt. Personalet skal være med.	Om kunderne vil kunne lide det, der vil være både for og imod. Økonomiske betragtninger.	Ja, den største barriere vil være økonomi. Mange vil synes at der også skal være plads til at sælge pølser og pomfritter for dem tjener vi på.
Hvis du nu skulle sørge for at indarbejde de her målsætninger i jeres kantine, hvordan ville du så gøre? Hvem ville du inddrage og hvad skulle din rolle være?	Kantineudvalget og kantinepersonalet. Tovholder og i gangsatte.	Det skal indgå i udbudsmaterialet og det vil være i kantineudvalget eller samarbejdsudvalget. Overordnede ansvar og det er på dagsordenen.	Min rolle er at sætte i gang, vi udvikler koncepter i samarbejde med bla. nogle af vores kantineledere og "sælger" dem til den strategiske ledelse. Derefter involverer vi alle vores kantineledere og deres ledelse.  Og så involverer vi vores kantineledere og deres ledere hvorefter de kan gå ud på den enkelte arbejdsplads og "sælge ideen".
<b>Spørgsmål om hvilke medier der anvendes til at få information om kantine</b>			
I hvilke medier henter du almindeligvis inspiration til dit arbejde?	Det kan jeg ikke sige	Aviser, dagspressen.	Jeg abonnerer på forskellige nyhedsbreve på nettet, f.eks. om Mad på arbejde – Kantinetakeaway, og så læser jeg på dansk catering centers hjemmeside. Jeg deltager også i danske/udenlandske seminarer, får inspiration via vores leverandører, og endelig holder jeg mig generelt orienteret om hvad der sker på markedet indenfor kantineområdet, bl.a. hos vores konkurrenter på det private marked.
Kan du huske hvornår du sidst har søgt inspiration eller ny information i relation til kantine?	Ja, det er et lille års tid siden vi søgte information, der var jeg rundt og besøge 4 andre kantiner for at få inspiration.	I går, Jeg kiggede på en hjemmeside for en anden udbyder.	Der søgte jeg på Fødevarestyrelsens hjemmeside "Alt om kost".
Kan du pege på nogle informationsmaterialer eller redskaber, som kunne være en hjælp for dig at have, hvis du gerne ville arbejde med at kantine skulle servere sundere mad?	Det er netop det vi har sat i gang med den interne forskergruppe, hvor de skal undersøge om man lave sundere mad for de samme penge.	Nej.	Vi følger meget med i Kræftens Bekæmpelses aktiviteter til storkøkkener, fx deres opskrifter og 6 om dagen projektet.  Så vil det også være fint hvis industrien udvikler nye

			produktionsmetoder, eller produkter hvor forarbejdningen gør varen sundere fx proteinpastaer, vores leverandører er også en god kilde til information.
Hvad synes du fx om et brev til kantineudvalget med informationer om sund mad i kantiner, et brev til ledelsen, et inspirationsoplæg om sund mad til kunderne etc.?	Det ville være ok.	De skal sende det til dig. Det vil jeg altid gerne insende.	Det vil være rigtig godt, der vil være noget professionelt udarbejdet materiale vi kunne give videre. Vi har en klar kommunikationsstrategi og det er andre end bare os der skal kommunikere om sundhed til kantinelederne. Det vil skabe en lejlighed til at tage det op. Det ville være fint.