



SUND MAD PÅ ARBEJDET – et ledelsesansvar!

Tid og sted:

Onsdag d. 11. juni 2008

VIA University College, Auditoriet
Høegh Guldbergsgade 6
8000 Århus C

vælg mellem:

Onsdag d. 17. september 2008

Erhvervsakademiet (Slagteriskolen)
Maglegaardsvej 8
4000 Roskilde

Begge dage kl. 13.30 – 16.00

Pris: 600 kr.

Arrangør: Fødevarestyrelsen i samarbejde med SUHR'S og VIFFOS

Tilmelding: Send en mail til swr@fvst.dk eller ring til 3395 6475.
Oplys ønsket dato, navn, stilling, arbejdssted og adresse.

Målgruppe: Beslutningstagere, HR-chefer, HR-medarbejdere m.fl.

Pjecerne: Udleveres til deltagerne på seminariet og kan bestilles på www.fvst.dk

Oplysninger: Susanne Walter Johannessen, Ernæringsfaglig medarbejder i
Fødevarestyrelsen, telefon 3395 6475, e-mail swr@fvst.dk
Se også www.altomkost.dk/mad_paa_arbejde

SEMINAR

SUND MAD PÅ ARBEJDET

– et ledelsesansvar!

Kick-off til at indføre en mad- og måltidspolitik

Onsdag d. 11. juni 08 i Århus eller
Onsdag d. 17. sept. 08 i Roskilde

MAD- OG MÅLTIDSPOLITIK

på arbejdspladsen



PROGRAM

Regeringen har besluttet, at alle statslige arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik. Håbet er, at andre arbejdspladser vil følge trop.

Når arbejdspladsen skal have en sundere kantine er det en forandringsproces. Det er vigtigt, at ledelsen tør træde i karakter og træffe nogle beslutninger for at fremme medarbejdernes sundhed. Ledelsen skal gå forrest - også selvom ændringerne kan være upopulære i begyndelsen.

Seminariet henvender sig særligt til beslutningstagere, HR-chefer, HR-medarbejdere m.fl.

Seminaret er et kick-off til at indføre en mad- og måltidspolitik på arbejdspladsen.

Fødevarestyrelsen har udgivet to pjecer som præsenteres på seminariet:

”Sund mad på arbejdet – et ledelsesansvar!” og

”Sund mad på arbejdet – sådan!”.

13.30 Velkomst

Fødevareminister Eva Kjer Hansen

D. 11 juni: Chefkonsulent Bente Stærk, Fødevarestyrelsen

13.40 Mad- og måltidspolitik

Hvad er en mad- og måltidspolitik?

Ernæringsfaglig medarbejder Susanne Walter Johannessen, Fødevarestyrelsen

14.10 Case 1: Eksempel fra det virkelige liv

En arbejdsplads præsenterer, hvordan de har arbejdet med processen, der førte frem til deres mad- og måltidspolitik og samarbejdet med en kantineudbyder.

14.35 Pause

14.50 Case 2: Eksempel fra det virkelige liv

En arbejdsplads med egen kantine og kantinepersonale præsenterer arbejdet med en mad- og måltidspolitik.

15.20 Kick-off til at indføre en mad- og måltidspolitik

En proceskonsulent giver idéer til, hvordan ”den gode proces” kan gribes an.

15.50 Det videre forløb

Fødevarestyrelsens informationsmaterialer

Tilbud om kompetenceudvikling ved SUHR’S og VIFFOS

16.00 Tak for i dag