

## Mad - og måltidspolitik

Mad- og måltidspolitikken er en integreret del af Fødevarestyrelsens overordnede personalepolitik, hvor den i samspil med andre sundhedstiltag, som bl.a. ryg- og alkoholpolitik, massage- og frugtordning indgår i Mørkhøjs arbejdsmiljøpolitik.

### Overordnet målsætning for mad- og måltider i Fødevarestyrelsen

Fødevarestyrelsen ønsker, via et sundt dagligt udbud af mad og måltider til medarbejderne, at være et positivt eksempel på efterlevelse af de ernæringsanbefalinger, som Fødevarestyrelsen formidler til befolkningen.

Det vil vi gøre ved, at basere vores mad- og måltidspolitik på de 8 kostråd:

- Spis frugt og grønt – 6 om dagen
- Spis fisk og fiskepålæg - flere gange om ugen
- Spis kartofler, ris eller pasta og groft brød - hver dag
- Spar på sukker - især fra sodavand, slik og kager
- Spar på fedtet - især fra mejeriprodukter og kød
- Spis varieret og bevar normalvægten
- Sluk tørsten i vand
- Vær fysisk aktiv – mindst 30 minutter om dagen

### Visioner for udbuddet i kantinen:

- Maden skal være frisk- og veltillavet, ernæringsrigtig, varieret og velsmagende
- Den skal fortrinsvist bestå af friske kvalitetsråvarer, afpasset den aktuelle årstid, og med en væsentlig bestanddel af økologiske fødevarer
- Der lægges vægt på at fremme brugernes indtag af frugt, grønt, fisk og at reducere indtaget af fedt, specielt det mættede fedt
- Der skal altid være mulighed for at sammensætte et sundt måltid, og over tid søges mindre ernæringsrigtige udbud begrænset og reserveret særlige lejligheder

### Det daglige tilbud i kantinen:

- Fisk serveres en gang om ugen i den varme ret, og tilbydes dagligt som en pålægstype
- Kød med over 10 % fedt anvendes i gennemsnit max. en gang om ugen i den varme ret, og kødpålæg indeholder som hovedregel max 10% fedt
- Groft brød serveres ad libitum
- Ved anvendelsen af mejeriprodukter tilstræbes den mest fedtfattige løsning. Fx mælk til den varme ret i stedet for fløde, og yoghurt, ylette eller A38 til dressinger og pålægssalater
- Fedtstof anvendes generelt mindst muligt. Flydende planteolier erstatter fast fedtstof såsom hårde margariner og smør
- Der tilbydes gratis koldt vand
- Brugernes indtag af frugt og grønt fremmes ved at grønsager er en væsentlig bestanddel af udbudet og hel frugt indgår i buffeten
- Af hensyn til mangfoldighed blandt de ansatte, skal der være mulighed for, at sammensætte et ernæringsrigtigt måltid uden kød
- Ved sammensætningen af buffeten arbejder kantinen ud fra Y-tallerkenen, som kan illustreres således:

- 1/5 kød, fjerkræ, fisk, æg, ost og sovs
- 2/5 brød, kartofler, ris eller pasta
- 2/5 grønsager eller frugt



### Mødeservering

Mødeserveringen skal stemme overens med mad- og kostpolitikens overordnede mål og visioner for kantinens udbud. Derudover lægges der vægt på præsentabel og lettilgængelig anretning, med fokus på kvaliteten.

- Der tilbydes hel eller udskåret frugt og grønt efter årstiden
- Sandwiches er fedtfattigt tilberedt efter tidens trend
- Til formiddags- og eftermiddagsmøder udbydes der, udover frugt og grønt, et udvalg af sunde hjemmebagte brød, samt kager, småkager, eller kvalitetschokolade

### De fysiske rammer omkring måltidet

- Kantine har en social funktion som et centralt mødested i de ansattes hverdag. Dette imødekommes ved at tilbyde et attraktivt og inspirerende spisemiljø for alle medarbejdere
- Kantine vedkender sig positionen som kontorers og afdelingers samarbejdspartner i forbindelse med afholdelse af møder og frokoster med eksterne deltagere
- Der er ikke automater med sukkersødede læskedrikke og slik
- Engangsservice kan anvendes når maden tages med, men undgås så vidt muligt anvendt i kantine

### Prispolitik

Prispolitikken skal være overskuelig, og afspejle det overordnede mål, ved at lade det grønne tilbud indgå i alle salgskombinationer ved frokostmåltidet.

### Kommunikation med medarbejderne

Mad- og måltidspolitikken skal formidles til alle medarbejdere, og medarbejderne skal have mulighed for at påvirke maden i kantine gennem regelmæssige brugerundersøgelser via kantineudvalget.

### Arbejdsforhold

- Kantine arbejde skal vidne om en høj hygiejnisk standard med korrekte arbejdsgange vedr. regler om tilvirkning, servering og hygiejne ved fremstilling af fødevarer
- Kantinepersonalet skal tilbydes gode og sikre arbejdsforhold og mulighed for supplerende uddannelse

### Revidering af mad- og måltidspolitikken

Politikken revideres hvert 2. år.

### Yderligere vejledning

Det forventes at kantine følger Fødevestyrelsens Kantine retningslinjer, som forventes offentliggjort primo 2007.

FVST vil arbejde for, at mad- og måltidspolitikken danner grundlag for aftale med DFVF.

Vedttaget på det ordinære SU-møde den 14. november 2006.