

Siden 2003 har det været muligt for medarbejderne to gange om ugen at købe sund aftensmad med hjem fra kantinen, og frugtordningen sørger for økologisk frugt hele dagen. Helge er også manden bag medarbejdertilbuddet om at købe en kasse frisk fisk leveret til arbejdspladsen hver torsdag.

Kantinens fremtidsplaner er i al beskedenhed at blive en kantine i verdensklasse. Konkret arbejdes der på at blive 90% økologisk inden udgangen af 2010, at 70% af retterne skal have en fedtenergiprocent under 30, og at alle brød og kager skal være hjemmebagt i egen stenovn. Og så har vi et ønske om at få mindst tre dage om ugen med take away og sælge hjemmebagt brød på udvalgte dage, slutter Helge Heilskov.

På spørgsmålet om, hvorvidt det kan betale sig at investere så mange ressourcer i sundhed, lyder Lilians Mogensens klare svar:

– Man kan også spørge, om vi har råd til at lade være? Uengagerede medarbejdere, lavt energiniveau og udbrændthed - hvis

det var hverdagen, var vi 'out of business' i løbet af meget kort tid. For at kunne præstere skal både krop og hjerne trives, og vores erfaring viser nu engang, at sunde og glade medarbejdere skaber de bedste resultater.

Se også www.atp.dk

Der er desværre få kunder til fiskekasserne - kun mellem to og fem hver gang, så nu vil kantinen igangsætte en kampagne, der forhåbentlig kan trække flere til.

Der er til gengæld mellem 200 og 300 bestillinger på aftensmad de to dage om ugen, hvor tilbuddet er der.

Initiativer fra Fødevestyrelsen

En sundere kantine - et forandringsprojekt for hele arbejdspladsen

Regeringen har besluttet, at alle statslige arbejdspladser skal formulere en politik for maden på jobbet inden udgangen af 2008. Håbet er, at det kan inspirere både de kommunale og private arbejdspladser til lignende initiativer. Fødevestyrelsen har udarbejdet inspirationsmateriale "Sund mad på arbejdet - et ledelsesansvar!" og "Sund mad på arbejdet - sådan!", der skal gøre det nemt for ledere, kantineansvarlige og øvrige brugere at tage fat i forandringsprocessen og formulere en mad- og måltidspolitik. Materialet er målrettet virksomhedsledere og de ansvarlige for kantinen.

Seminarer - kick-off til at indføre en mad- og måltidspolitik

Fødevestyrelsen afholder to seminarer: "Sund mad på arbejdet - et ledelsesansvar!". Det foregår i Århus onsdag d. 11. juni og gentages i Roskilde d. 17. september, hvor Fødevestminister Eva Kjer Hansen vil åbne seminaret. På seminaret vil der også blive

præsenteret gode erfaringer fra virksomheder, der har formuleret en mad- og måltidspolitik og omlagt til en sundere kantine.

Fødevestyrelsen opfordrer diætister til at deltage og få kendskab til konkrete erfaringer fra arbejdspladser, der allerede har indført en mad- og måltidspolitik og få indsigt i, hvad netop diætister kan bidrage med i forandringsprocesserne på arbejdspladserne.

Kontakt

Ernæringsfaglig medarbejder Monica Lisa Jensen, tlf.: 3395 6110, eller Susanne Walter Johannessen, tlf.: 3395 6475.

Find gode råd om sund mad på arbejdspladsen på

www.altomkost.dk
www.6omdagen.dk