



# Handleplan for kommunens kantiner



Haderslev



# Baggrund

Der er nedsat en arbejdsgruppe bestående af: Leder for Kantineriet, ernæringsassistent Kantineriet, medarbejder Jobcentret, medarbejder Borgerservice og kostkoordinator. Arbejdsgruppen har lavet forslag til en handleplan for mad og måltider i Haderslev Kommunes kantiner på baggrund af den overordnede Mad- og måltidspolitik for Haderslev Kommune samt målene i Haderslev Kommune Sundhedspolitik 2012.

Ifølge Sundhedspolitikken er det er den enkelte, der har ansvaret for at føre en sund livsstil, men det er kommunens opgave at sørge for, at det sunde valg bliver det lette valg.

Der skal sikres mulighed for fysisk aktivitet og sund kost for de ansatte i Haderslev Kommune og gives tilbud om sund og læk-

ker mad i kommunens kantiner (Haderslev Kommune Sundhedspolitik 2012).

Politikker for mad og måltider samt øget tilgængelighed af sund mad i kantiner er en effektiv måde at arbejde med medarbejderens sundhed på. Arbejdspladsen er rammen for et eller flere måltider hver dag. Hvad vi spiser, er vores eget valg, men valget er også i høj grad bestemt af de konkrete muligheder, som virksomheden tilbyder, og af den kultur, der er i virksomheden i forhold til mad og måltider. Målet bør være, at det sunde valg er det nemme valg, således at hele udbuddet som udgangspunkt er sundt og velsmagende.

Handleplanen for mad og måltider i kommunens kantiner er godkendt i Hoved MED d. 25 februar 2015.



Hvorfor sund mad på arbejdet?

25-40 % af den daglige mad, spiser vi på arbejdet.

Sund mad giver:

- Ny energi til arbejdet
- Trivsel
- Forebygger på sigt en lang række livstilssygdomme
- Kan medvirke til at mindske sygefraværet
- Fremmer et bedre og sundere arbejdsmiljø

Kilde: Sund mad på arbejdet - Et ledelsesansvar, Fødevarestyrelsen

# Lækker mad til ansatte og gæster

## Arbejdsgruppen har besluttet at opdele Kantineriets aktiviteter således. at

Handleplanen primært er målrettet:

- Kantine forplejning for ansatte ved Haderslev Kommune
- "Torsdagskage"
- Mødeforplejning
- Forplejning til Byrådsmøder

Kantineriets andre aktiviteter tager udgangspunkt i handleplanen, men er ikke omfattet af handleplanen:

- Gæstemad (eks. ud til møde på skoler og i daginstitutioner)
- Rejsegilder
- Julefrokoster
- Receptioner
- Høtte/Vesterskovsløb

Baggrunden for denne opdeling er, at de måltider, der er omfattet af handleplanen, bærer præg af at være hverdagsmad, mens de andre primært er mad til særlige lejligheder. Det er dog altid et mål, at det sunde valg skal være det lette valg!

Nedenstående er handlinger, der skal være medvirkende til at kantinerne i Haderslev Kommune lever op til den overordnede Mad- og måltidspolitik.

## For den mad vi serverer, gælder det at:

Det sunde valg altid skal være det lette og det indbydende valg. Vi tager udgangspunkt i de 10 kostråd, og tilbereder maden således, at det bliver nemt for de ansatte i Haderslev Kommune at spise efter kostrådene, mens de er på arbejde.

Det betyder blandt andet at:

- Vi serverer fisk minimum 2 gange pr. uge enten som varm eller kold ret
- Vi bruger kun olie og flydende margarine i madlavningen
- Vi laver fedtfattige dressinger til salatbaren med et fedtindhold under 5 g fedt pr. 100 g.
- Der serveres altid grøntsager enten som blandede salater eller salatbar.
- I madlavningen bruges fedtfattige mejeriprodukter og aldrig over 18 %
- Der tages hensyn til andre madkulturer
- Der tilbydes altid gratis kold vand i kantinerne
- Der tilbydes køb af vand i kande + vand i flasker til møder
- Der vil fremadrettet være salg af sunde mellemmåltider i kantinerne
- Der er mulighed for de ansatte, at købe sund mad med hjem



# Det søde

Det søde serveres primært om torsdagen i form af "torsdagskage" og til mødeforplejning. Det er her et mål at det sundere valg bliver det lette valg.

Det betyder blandt andet at:

- Der til "torsdagskage" altid vil være mulighed for at købe en hjemmebagt grovbolle
- Den kage der serveres altid er hjemmebagt
- Til mødeforplejning sælges kun kage sammen med frugt
- Der bages sundere kager med mindre og sundere fedt, mindre sukker og mere frugt og grønt
- Der sælges alternativer til kage - eks. hjemmebagt knækbrød, rugbrødboller m. chokolade og daddelkonfekt
- Der sælges ikke slik og sodavand i kantinerne



# Kvalitet

I Kantineriet sætter vi en ære i, at lave mad af høj kvalitet af gode og friske råvarer.

Det betyder blandt andet at:

- Vi serverer hjemmelavet mad - lavet fra bunden
- Der altid serveres hjemmebagte grovboller til mødeforplejning
- Der altid er hjemmebagte grov flute/brød på buffeten

- Vi bruger sæsonens råvarer
- Vi har en målsætning om at øge brugen af økologiske råvarer
- Vi har fokus på madspild
- Der ansættes kun faguddannet personale

# Inddragelse

I Kantineriet kan vi tilbyde sund og lækker mad, smilende og imødekommende personale. Vi ønsker at inddrage de ansatte mest muligt - og vi vil være gode til at informere om den mad vi laver og tiltag der sker i kantinen.

Det betyder blandt andet at:

- Det for de ansatte altid vil være muligt at komme med forslag til nye tiltag samt ris/ros til kantinen. Dette vil blive behandlet i Kantineudvalget.
- Det forventes at alle hjælper til med at kantinerne fremstår pæne og rene
- Kantineriet vil informere alle brugere

løbende gennem nyhedsbreve og opslag i kantinerne

- Der er opsat spritdispensere i alle kantiner til kantinens kunder. Herved kan kunderne bidrage til at sikre en god håndhygiejne ved buffeten.

## Implementering

Handlingerne i denne handleplan vil blive implementeret i løbet af 2015. Der følges op på handleplanen minimum en gang årligt i Haderslev Kommunes Kantineudvalg.



**Haderslev**

**Haderslev Kommune**

Gåskærgade 26-28

6100 Haderslev

Tlf. 74 34 34 34