



## Kantine take away – personalegode og sundhedsfremme i ét

Afsluttende seminar for Kantine take away projektet, gennemført i et partnerskab med støtte fra Det Strategiske Forskningsråd, Programkomiteen for Fødevarer og Sundhed



**Dato:** Torsdag d. 28. oktober 2010, kl. 9.00 -16.30

**Sted:** Danmarks Tekniske Universitet i Lyngby, Anker Engelundsvej 1, Bygning 101, Lokale 1, første sal. Sådan kommer du derud: [Rejseplan](#). Her finder du et kort over DTU: [Kort](#).

**Program 1. del:** Rapportering af forskningsresultater

**Målgruppe:** Partnere, forskere inden for sundhedsfremme på arbejdspladsen, feed backgruppe, interessenter, m.fl.

- 9.00 Registrering og morgenkaffe
- 9.30 Velkommen ved værten
- 9.45 Baggrunden for projektet, ved Morten Strunge Meyer, projektchef i Kræftens Bekæmpelse
- 10.15 Sundhedsfremme med Kantine take away: Effekten af kantine take away fra to virksomheder ved Anne Dahl Lassen, PhD ved Fødevareinstituttet, DTU
- 10.45 Pause med forfriskninger
- 11.15 Betydning af KTA for virksomheder og samfund: Cost-benefit ved etablering af Kantine take away ved Jørgen Dejgaard Jensen, seniorforsker ved Fødevareøkonomisk institut, KU Life
- 11.45 Medarbejdernes betalingsvillighed ved Jonas Nordström, lektor ved Fødevareøkonomisk institut, KU Life
- 12.00 Opsummering 1.del, de vigtigste resultater, pointer og implikationer ved Lars Ovesen, scientific manager for Kantine take away projektet
- 12.30 Frokost i kantinen

Fortsættes...



**Program 2. del:** Rapportering af praktiske erfaringer med etablering og forankring af KTA og nye redskaber for kantiner

**Målgruppe:** virksomheder, deltagende kantiner, interessenter, m. fl.

- 13.15 Resumé af formiddagen ved Gitte Laub Hansen, projektkoordinator i Kræftens Bekæmpelse
- 13.30 Forankring af Kantine take away i virksomheden: Strategier i etablering og forankring af sundhedsfremmede initiativer ved Signe Poulsen, PhD-studerende ved Institut for Produktion, Innovation og Ledelse, DTU
- 14.00 Hvorfor er Kantine take away en god idé? Ved Helge Heilskov Kristensen, leder af ATP-husets kantine
- 14.45 Pause med forfriskninger
- 15.00 Kantinetjek et nyt redskab til at sikre at kantinens udbud er sundt ved Gitte Laub Hansen, projektkoordinator ved Kræftens Bekæmpelse
- 15.30 Erfaringer med at bruge Kantinetjek, Janne Bagger, kommunikation, sundhed og ernæring ved Fazer Amica og Rasmus Ryborg, restaurantchef på Telenor
- 16.00 Perspektivering og opsummering på dagen ved Morten Strunge Meyer, projektchef i Kræftens Bekæmpelse
- 16.30 Afslutning

Deltagelse er gratis, men der er et begrænset antal pladser på seminaret. Du er ikke sikret en plads, før du har modtaget en bekræftelse pr. mail (senest mandag d.18. oktober)

**Tilmelding:** Sker ved at udfylde tilmeldingsblanketten og returnere den til Anne Hvitfeld Larsen på e-mail [ahl@cancer.dk](mailto:ahl@cancer.dk) senest torsdag d. 14. oktober.

Jeg vil gerne deltage i seminaret

Navn: \_\_\_\_\_  
Titel: \_\_\_\_\_  
Virksomhed: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Mail: \_\_\_\_\_

Jeg deltager (Sæt ét kryds!):

- Hele dagen inklusiv frokost
1. del: Formiddag (kl. 9-13.30) med frokost
1. del: Formiddag (kl. 9-12.30) uden frokost
2. del: Eftermiddag (kl.12.30-16.30) med frokost
2. del: Eftermiddag (kl. 13-16.30) uden frokost