A close-up photograph of a chef's hands garnishing a dish in a white take-away container. The dish appears to be a sandwich or burger with a dark sauce drizzle, garnished with fresh green herbs and a slice of lemon. The background is blurred, showing other kitchen items and a person in a red shirt.

Kantine take away

Fremtidens nye personalegode?

- udfordringer, resultater og perspektiver

Morten Strunge Meyer, Kræftens Bekæmpelse
DSF, Christiansborg 3. september 2008

- ✔ Firmafrugt har givet mere frugt og grønt på arbejdspladsen
Men hvordan kan man øge indtaget derhjemme?





Kantine take away

Baggrund

- Forbedre work-life balance
- Studere de ernæringsmæssige effekter
- Skaffe økonomiske argumenter

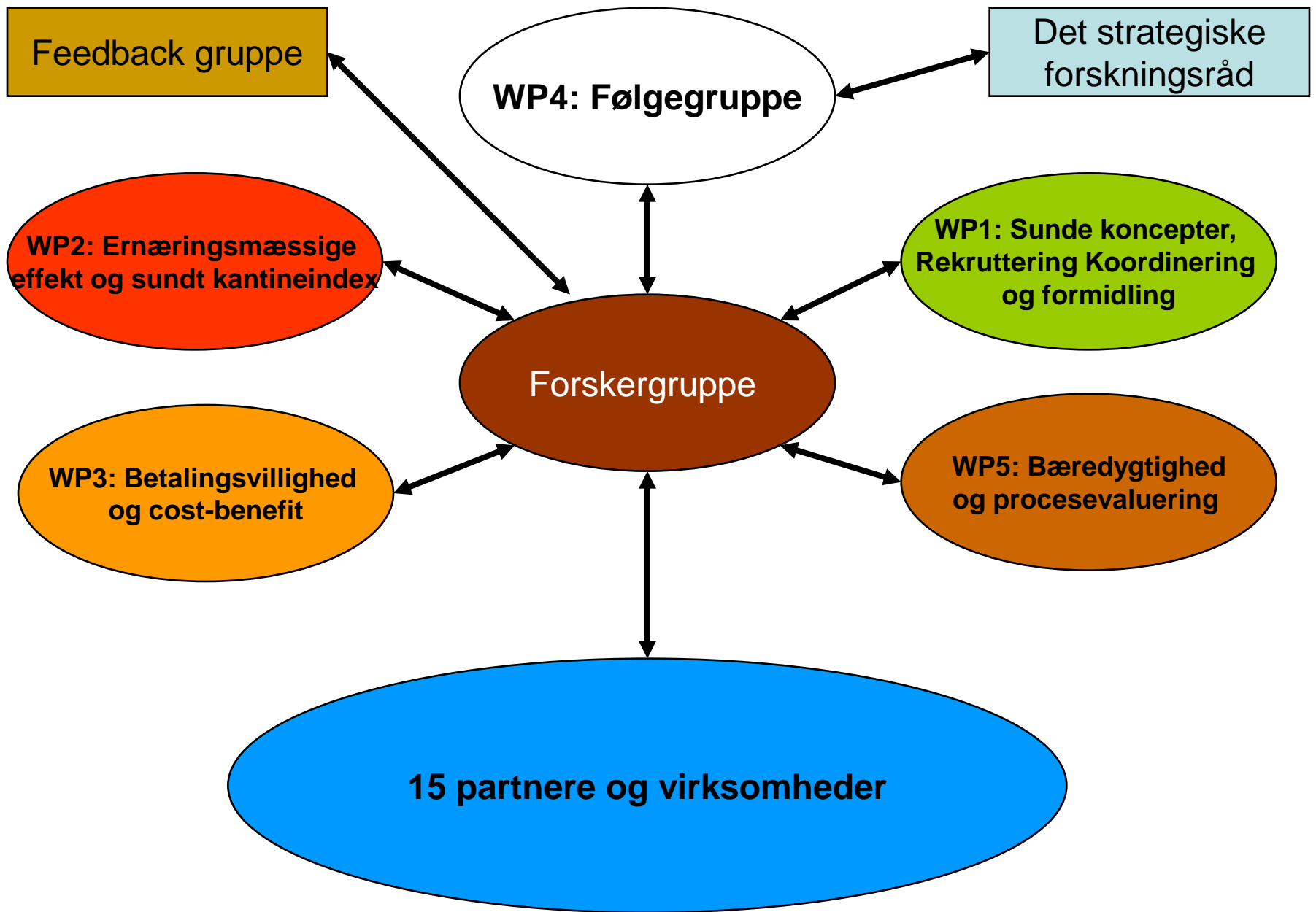


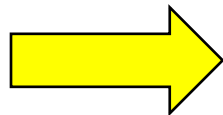
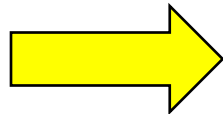
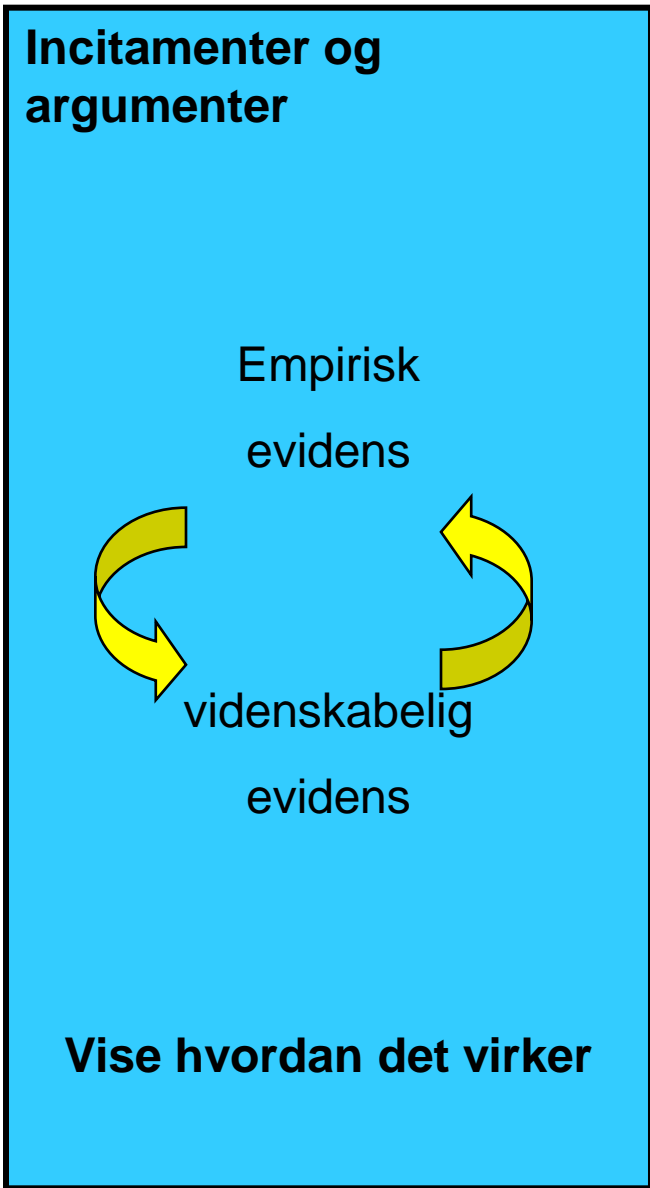
Argumenter for og imod

- Høj arbejdsfrekvens hos kvinder
- Mangel på tid er en oplevet barriere for at spise sundt
- Virksomheder har rekrutteringsproblemer
- Sundhedsfremme på arbejdspladsen er in
- Vi foretrækker hjemmelavet mad
- Tab af madlavningsfærdigheder og kontrol med maden
- Det danske marked for convenience er underudviklet
- 40% spiser deres hovedmåltid på arbejdet

Målsætninger

- Social acceptabelt
- Øge indtaget af frugt og grønt i aftensmaden hjemme
- Forbedre betalingsvilligheden for KTA
- Udvikle markedet
- Gøre det nemt ved at udvikle redskaber
- Frontload – argumentere med fordelene
- Sikre støttende omgivelser og politik





De ansattes fordele

- Bruge mindre tid på indkøb
- Bruge mindre tid på madlavning
- Sunde måltider
- Fra en kok de kender og stoler på



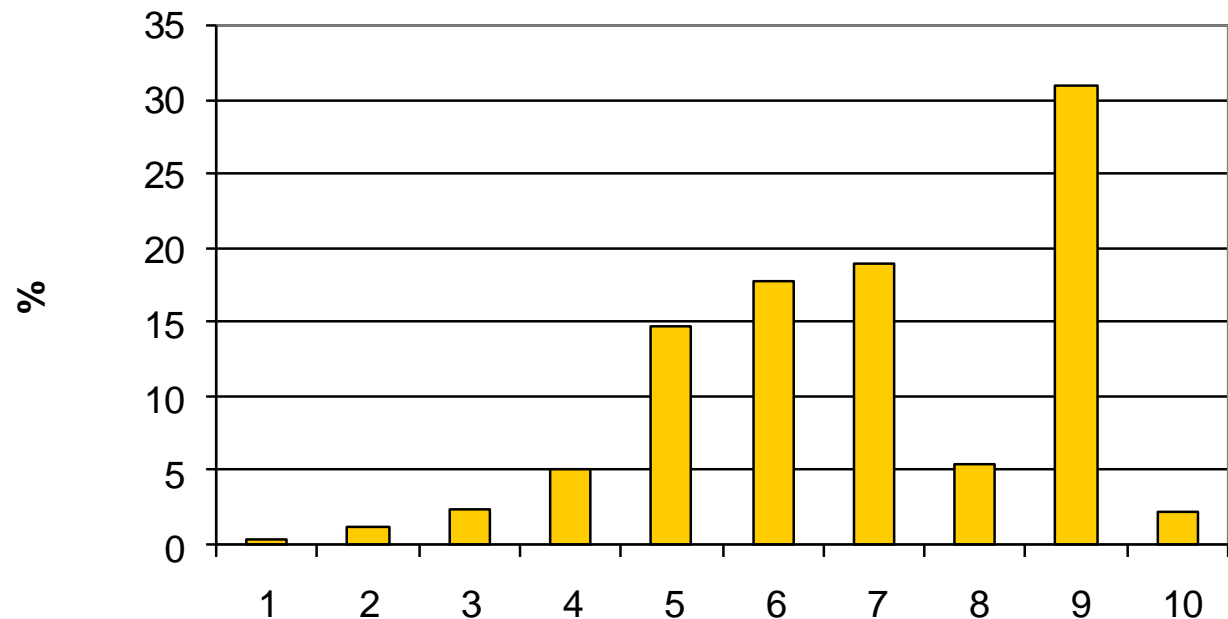
Redskaber til kantiner



- Sundt kantine-indeks et selvevalueringsredskab (DTU)
- Udvikler redskaber til brug for at beslutte og implementere KTA

Hvor meget er du villig til at betale for KTA?

1. Mere end 85 DKr.
2. 75-85 DKr.
3. 65-74 DKr.
4. 55-64 DKr..
5. 45-54 DKr.
6. 35-44 DKr.
7. 25-34 DKr.
8. Mindre end 25 DK
9. Vil ikke købe KTA
10. Ved ikke



WP3:Jonas Nordström, Fødevarøkonomisk Institut – KU foreløbige og upublicerede resultater fra et survey Februar 2008

Hvornår kan jeg ansætte en kok?

- Produktionspris 45 kr.
- Lønandel er $\frac{1}{3}$
- Lønudgift for en kok 30.000 kr./måned
- Hvis KTA tilbydes 5 dage/uge = 20 gange/måned
- Kokken skal derfor producere 2000 portioner/måned = 100 portioner/dag

Fordele for arbejdspladsen

Nedsat sygefravær:

Forudsat KTA en gang om ugen nedsætter det gennemsnitlige sygefravær 0.25 dag/år = 1.85 time/år, med en gennemsnitsløn: 252 kr./time
Sparet: 419 kr./år/ansat

Produktivitet/fleksibilitets gevinst:

Forudsat KTA en gang om ugen øger den gennemsnitlige produktivitet med 5 minutter/uge = 3.75 time/år (KTA 45 uger/år), med en gennemsnitsløn på 252 kr./time
Gevinst: 947 kr. /år/ansat

Samlet ROI: . 30 kr. / portion KTA

WP3:Jørgen Dejgaard Jensen, Fødevareøkonomisk Institut, foreløbige og upublicerede resultater fra et working paper Februar 2008

Health effects (on cancer and CHD) of one weekly CTA meal with 200 g of F&V compared to three references

Fødevareøkonomisk institut

	Mean intake at supper	Mean intake from home cooked meals	Fast food meals
F&V (g/portion)	108	150	50
Mean net effect on F&V intake (g/day)	13	7	21
Increase in share of people over 600 g/day	1.8%	1.1%	2.4%
Δ DALY's per 100.000 inhabitant	7.9	4.9	10.4

Foreløbige konklusioner

- Betalingsvilligheden er relativt lav
- Virksomhedens økonomiske fordele er rimeligt gode
- De beregnede fordele for samfundet er lave, sammenlignet med indførelse af andre personalegoder
- Der er flere fordele som kun vanskeligt lader sig måle

Forudsætninger succes

Samfundsmæssigt og politisk niveau

Virksomheden

Kantineniveau

Medarbejderniveau

Tak for opmærksomheden!

Kontaktinformation:



Gitte Laub Hansen
Projektkoordinator

Morten Strunge Meyer
Projektchef
Kræftens Bekæmpelse
Forebyggelse og dokumentation
Strandboulevarden 49
DK- 2100 København Ø
Tlf +45 3525 7500
E-mail mm@cancer.dk
Web www.kantinetakeaway.dk

