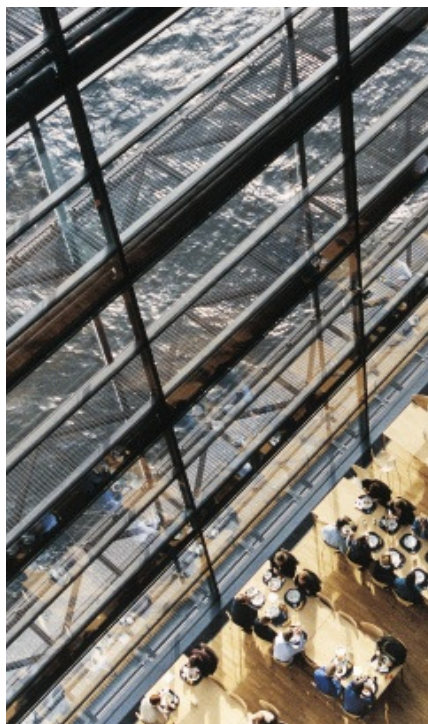


Bag Kantine take away projektet står 15 partnere: Fazer Amica Danmark, Fødevarerinstitutionen, Fødevarerstyrelsen, Fødevarerøkonomisk Institut, 3F Fælles Fagligt Forbund, Horesta i Dansk Erhverv, Kantineledernes Landsklub, Konsortiet for fremtidens sunde fødevarer ved Ugebrevet Mandag Morgen, Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, MAPP-centeret Novozymes, Oxford Health Alliance, SUHR'S

Kantine take away projektet er et 3-årigt forsknings- og udviklingsprojekt finansieret af midler fra Det Strategiske Forskningsråd og partnerne.



Vil du vide mere kan du læse på www.kantinetakeaway.dk eller kontakte projektkoordinator

Gitte Laub Hansen

Kræftens Bekæmpelse
Afdelingen for Forebyggelse & Dokumentation

Strandboulevarden 49

2100 København Ø

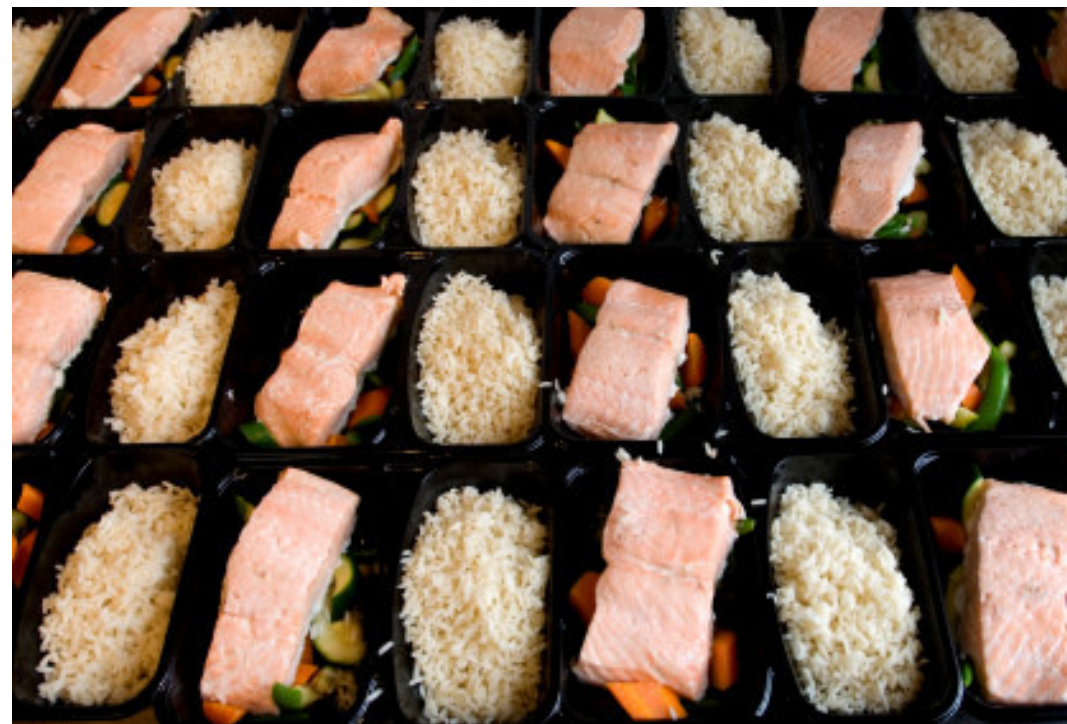
Reception +45 3525 7500

Direkte +45 3525 7547

Fax +45 3525 7701

Mobil +45 2244 3558

E-post glh@cancer.dk



Hvis virksomhedens sundhedsordning skal være mere end massage

Kantine take away
- et nyt personalegode

Vær med i et spændende forskningsprojekt, hvor vi tester virkningen af et nyt kantinekoncept

Kantine take away, er sund og frisklavet mad, fremstillet i arbejdspladsens kantine, som medarbejderne kan købe billigt med hjem og spise til aftensmad.



"Jeg synes det er en fantastisk ordening, og mine veninder er meget misundelige. Det er meget vigtigt at maden er sund, så man kan servere det for sin familie derhjemme med god samvittighed. Ud over at jeg sparer tid - omkring to timer hver dag, fordi jeg ikke skal handle ind og lave mad, så sparer jeg også penge, fordi jeg undgår indkøb og dermed de ekstra fristelser, det indebærer." *Pernille Garde Abildgaard, presserådgiver ATP-huset*

Med Kantine take away kan fx travle børnefamilier spare tid til indkøb og madlavning. Samtidig får arbejdspladserne endnu et argument, der kan bidrage til at tiltrække og fastholde kvalificerede medarbejdere.

Vi forventer at se flere fordele for virksomheden:

- Lavere sygefravær
- Mere tilfredse medarbejdere
- Højere produktivitet
- Sundere medarbejdere
- Mere attraktiv arbejdsplads
- Tiltrække og fastholde arbejdskraft

Kort sagt et personalegode der kan ses på bundlinjen

Fordele for kantine:

- Større synlighed
- Mere tilfredse kunder/gæster
- Øget indtjening
- Bedre udnyttelse af udstyr
- Bedre tilrettelæggelse af arbejdet

"Vi skal sådan passe på, at det ikke er en for populær ret vi tilbyder som take away om fredagen, for så drukner vi i bestillinger." *Helge Kristensen Kantinechef i ATP-huset*

Forskningsprojektet

To forskningsinstitutioner, Fødevareinstituttet ved DTU og Fødevareøkonomisk institut ved KU er knyttet til projektet. De skal undersøge både den sundhedsmæssige virkning og de økonomiske aspekter ved at indføre Kantine take away.

Forskningsprojektet går ud på at

- Udvikle det nye personalegode
- Udvikle redskaber, så kantinerne kan optimere madens kvalitet
- Dokumentere den sundhedsfremmende og fedmeforebyggende effekt
- Undersøge prisens betydning for medarbejdernes køb
- Analysere økonomiske fordele og ulemper for arbejdspladserne og samfundet
- Beskrive hvordan man bedst udbreder det nye personalegode

At være med, kræver en innovativ driftig kantinechef og -personale, medarbejdere, der tør stille op til interviews, spørgeskemaundersøgelser mm, og endelig en virksomhedsledelse, som er så positivt indstillet overfor at deltage i forskningsprojektet, at den vil afsætte ressourcerne til at medvirke.



Foto: Jesper Ludvigsen