



Referat

Forvaltning: Udvikling, Miljø og Teknik Ejendomsservice	Dato: 17. april 2019	Ref.nr.:
	J.nr.:	Br.nr.:

Møde vedr.: Kantineudvalg	
Mødested: Laksetorvet 1, lokale E.0.14, 8900 Randers C	Mødedato: 19. februar 2019
Referatet sendes/sendt til: Udvalgsmedlemmer og tilgængelig på Broen	

Deltagere:

Bertil Wraa, sektionsleder Teknisk Service og Vagt, Gerti Vester, kantineleder, Jan Hyldgaard Engrob, Kommunikation, Monika Andersen, Social og Arbejdsmarked, Arne Møller-Hansen, IT, Rikke Mark, Sundhedscenteret Thors Bakke og Lea Østedgaard, referent

Velkomst

Bertil byder velkommen til mødet og orienterer, at Rikke Mark er udpeget som repræsentant for Sundhedscenteret, Thors Bakke.

Variation af udbud i kantinen

Gerti fortæller, at det i øjeblikket er sæson for kål, hvorfor der serveres mange retter og salater med det som hovedingrediens. Det er en billig råvare, og man forsøger at variere retterne så der er noget nyt hele tiden.

Det oplyses at langt de fleste dressinger laves med tykmælk og fedtprocenten ligger derfor på 3,5 %. Såfremt man ønsker at få oplyst mere specifikt, hvad en dressing indeholder, skal man kontakte kantinelederen eller personalet, så kan de oplyse det.

Der er et gentagende ønske om mere skiltning ved de forskellige retter, men man kan konstatere, at gæsterne i kantinen sjældent læser dem, for der er ofte spørgsmål om retterne selvom der er skiltet med retterne. Skiltene skal være af metal pga. hygiejne.

Der kan i stedet for arbejdes med, et mere gennemgående tema i forhold til skiltning, så det bliver ensrettet i alle kantinerne.

Det anbefales, at gæsterne i kantinen spørger personalet om ingredienser i retterne i forbindelse med fødevareallergi.

Rikke spørger, om det kan garanteres, at kantinerne lever op til fødevarestyrelsens anbefalinger.

Gerti fortæller, at de økologiske råvarer udgør 56,7 % og det er svært at opnå 60 %, da udbuddet og kvaliteten af frugt og grønt er for ringe i vinterperioden. Når det ikke er sæson for frugt og grønt, så stiger priserne og derfor kan man ikke opnå højere økologi procent på nuværende tidspunkt. Gerti kan dog

fortælle, at Randers Kommune er længere fremme med de økologiske fødevarer end f.eks. Aarhus Kommune og at alt brød, pasta og ris indeholder fuldkorn.

Der er nyt udbud på frugt og grønsager på vej i 2019, og det burde være afsluttet omkring sommerferien.

Serviceniveau i kantinerne

Der arbejdes videre med skiltningen, således det bliver mere synligt for gæsterne, hvilke retter der serveres.

Der er stadig problemer med kø ved buffeten i tidsperioden 11.30-12.15. Det aftales, at kantineudvalgets medlemmer sørger for at udbrede til deres afdelinger, at man må forvente noget kø i kantinerne omkring det tidspunkt og henvise til, at man kan overveje at spise på andre tidspunkter. Der er ikke umiddelbart problemer med ventetid i kantinen på kasernen.

Hvis man har kursister til frokost, bedes man sørge for at disse spiser inden kl.11.30 eller efter kl.12.15, for at undgå ekstra pres på buffeten.

Der aftales, at man vil lave en informationskampagne, for at opfordre medarbejderne til at spise udenfor det tidsrum, hvor der er mest pres på kantinen, og samtidig oplyse om ekstra ventetid, for at mindske frustrationerne hos gæsterne. Kampagnen udarbejdes af Kommunikation i samarbejde med Gerti. Jan inviterer Gerti til idéudveksling efter sommerferien.

Mødeforplejning

Der er opsat et køleskab, hvor man kan afhente sine bestillinger til om eftermiddagen/aften, således man stadig kan imødekomme større bestillinger udenfor normal åbningstid. Der har været lidt udfordringer i opstartsperioden, og det aftales at man laver et skilt og sætter på køleskabet, samt at der sendes en manuel mail ud til de mødebookere der har bestilt forplejning efter normal arbejdstid.

Fysiske rammer

Siden sidst er det blevet undersøgt hvilken temperatur der er i kantinen på Kasernen. Målingerne viser, at der er en temperatur på omkring 21-22 grader. Det kan føles koldere når der ikke har været luftcirkulation efter en weekend og pga. træk.

Lydniveauet på Sundhedscenteret er højt, da det er et stort åbent rum. Dette gør sig i øvrigt også gældende for de andre kantiner. På nuværende tidspunkt har man ikke mulighed for at ændre ved dette. Hvis man ønsker nye møbler i kantinen på Laksetorvet og Kasernen, må dette prioriteres, når der er overskud i budgettet til det.

Betalingsystem

Man er blevet opmærksom på, når personalet skifter betalingskort, er der en u hensigtsmæssighed i det nye system der gør, at personalekortet ikke giver en fejlmeddelelse, når man scanner kortet, da betalingen ikke følger bankkontoen men betalingskortet.

Det betyder, at man ikke betaler til frokostordningen, med mindre man aktivt tilmelder sit nye betalingskort.

Jan sørger for at få opdateret vejledningen, således der gøres opmærksom på, at man skal huske at tilmelde sit nye betalingskort.

Der har været et ønske om en "mini" frokostordning til medarbejdere der f.eks. ønsker at spise i kantinerne 3 dage om ugen i stedet for 5.

Det har været drøftet med leverandøren af kantinesystemet, og det er ikke muligt at lave sådan en ordning, som systemet er opbygget nu. Det vil koste væsentlig mere i produktudviklingen og besparelsen for medarbejderne vil være så lille, at det ikke vil være et attraktivt tilbud.

Desuden giver den faste frokostordning også mulighed for, at kantinerne kan planlægge hvor mange medarbejdere der skal laves mad til.

Bertil undersøger med CPOS, hvad systemet kan bære på nuværende tidspunkt og om man kan forsøge sig med en form for klippekortsordning.

Mikrobølgeovn i kantinen

Ved sidste kantineudvalgsmøde blev muligheden omkring en mikrobølgeovn i kantinerne drøftet. Der er sidenhen kommet en henvendelse fra en medarbejder, på vegne af en afdeling, der beder kantineudvalget tage punktet op til yderligere drøftelse, da der ønskes adgang til en mikrobølgeovn i kantinen jf. §49 i bekendtgørelsen om faste arbejdssteders indretning.

Gerti fortæller, at der ikke er mulighed for at opstille en mikrobølgeovn i kantinen på Laksetorvet eller på Kasernen. Der er meget strenge krav til fødevarer sikkerheden i kantiner mv. og derfor kan det ikke lade sig gøre, uden at gå imod fødevarereglerne pga. kantinernes indretning og regler for opvarmning af mad.

Kantinen på Sundhedscenteret har mikrobølgeovn, da der er et specialindrettet område til dette, således man overholder alle krav om fødevarer sikkerheden.

Kantineudvalget er opmærksom på, at man i nogle afdelinger og på Kasernen ikke vil have at medarbejderne spiser på deres kontorer, men det er de enkelte afdelinger der må sørge for, at medarbejderne har adgang til en mikrobølgeovn, såvel som køleskab til opbevaring af medbragt mad, og så må medarbejderne medbringe den opvarmede mad i kantinen og spise den der.

Alternativt drøftes det om lokale D.2.58 er en mulighed for placering af en mikrobølgeovn i nærheden af kantinen.

Den daglige rengøring af både køleskabe og mikrobølgeovnen påhviler de enkelte afdelinger.

Der gøres opmærksom på, at der er indkøbsaftale på mikrobølgeovne i Prisme og der henstilles til, at afdelingerne selv finder på nogle løsninger i forhold til etablering af evt. et lille the køkken eller opstilling af mikrobølgeovn.

Eventuelt

Der er opstået tvivl om XL sandwich stadig indgår som en del af frokostordningen.

Gerti fortæller, at man har oplevet, at medarbejdere på frokostordningen har været inde og spise i kantinen og så efterfølgende har taget en sandwich med til senere.

Det er ikke intentionerne med sandwichene. Enten spiser man buffeten, eller også tager man en sandwich.

Drøftelsen omkring kaffemaskiner til administrationen samt hvilke ting der skal kommunikeres tydeligere ud til medarbejderne overgår til næste møde den 14. maj 2019.