



Referat

Forvaltning: Udvikling, Miljø og Teknik Ejendomsservice	Dato: 4. december 2018	Ref.nr.:
	J.nr.:	Br.nr.:

Møde vedr.: Kantineudvalg	
Mødested: Laksetorvet 1, lokale E.1.42, 8900 Randers C	Mødedato: 20. november 2018
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, Else Rohde, Udvikling, Miljø og Teknik, Arne Møller-Hansen, IT og Lea Østedgaard, referent

Bertil byder velkommen til mødet og orienterer, at der endnu ikke er udpeget en repræsentant fra Sundhedscentret. Bertil kontakter Thomas fra HR og sørger for, at vedkommende der bliver valgt bliver inviteret med til næste kantineudvalgsmøde.

Sidste møde blev afholdt den 3. april 2017.

Møderne afholdes fremadrettet hvert kvartal, en tirsdag fra kl. 13.00 – 14.30 og der indkaldes for hele 2019.

Variation af udbud i kantinen

Udbuddet i kantinerne er overordnet det samme som de sidste 3 år. I alle kantinerne er der buffet der indeholder minimum 1 varmt ret, 1 forret, kold pålæg, salatbar, sandwich, oste eller kage til dessert. Nogle dage er der suppleret med suppe eller andre retter. Der er mulighed for køb af sodavand, saft og kildevand på flaske. Prisen på Kildevand er sat op grundet reklame på emballagen.

Gerti modtager anbefalinger og spørgeskemaer fra forskellige fødevarer organisationer og i den forbindelse kan Gerti orientere, at der tilbydes omkring 400 gram kød pr. uge pr. person. Hvilket stemmer overens med anbefalingerne.

Der er et ønske om overordnede input til udvalget i buffeten. Der er altså ikke mulighed for ønsker om specifikke retter.

Monika fortæller, at temaet med retter fra andre lande, i forbindelse med VM, var en succes. Det blev godt modtaget og var et positivt samtaleemne blandt kollegaerne.

Der er generel tilfredshed med variationen og udvalget i buffeten. Det ønskes, at der bliver skiltet med enkelte specifikke ingredienser i forbindelse med allergi.

Gerti fortæller, at priserne på råvarer er forskellige og nogle koster mere end andre, hvorfor der ikke er mulighed for at tilbyde nogle specifikke retter så ofte.

Monika siger, at det kan være en udfordring for nogle med de stærke retter.

Gerti forklarer, at der er stor forskel på hvordan man smager forskellige ingredienser. Ens smagsløg er forskellige og hvad der er stærkt for nogle, kan smage mildt for andre. For at retterne får et forskelligt udtryk, varieres der i styrken på smagene.

Else spørger, om man kan skilte med hvor stærke retterne er.

Gerti fortæller, at der ofte står skilte ved de varme retter, men det er noget, man vil overveje at gøre mere i.

Det konkluderes, at der er generel tilfredshed med udvalget i kantinerne. Hvis man har nogle overordnede ønsker, skal man henvende sig til Gerti, så vil hun tage forslagene til overvejelse.

Serviceniveau i kantinerne

Der opleves et stort pres på kantinerne omkring kl.11.30, hvorfor der opstår kø både ved betalingssystemet og buf-feten. Det anbefales derfor, at hvis man ikke ønsker at vente i kø, at man så går til frokost før eller efter kl.11.30.

I forbindelse med kursister på Laksetorvet, er der også større pres på kantinen.

Monika fortæller, at det er blevet påpeget, at man på Jobcenteret ikke må indtage sin frokost på kontorerne. Dette har givet ekstra belastning af kantinen, da der er flere der benytter kantinen nu.

Kantinen Laksetorvet har åbent mandag til torsdag kl.8.00 - 9.30 og igen kl. 11.15 - 13.30 og fredag fra kl. 8.00 - 9.30 og igen kl. 11.30 - 13.00. Sundhedscenteret har åbent mandag til torsdag fra kl. 11.30 - 13.30 og fredag fra kl. 11.30 - 13.00. Kantinen på Jobcenteret har åbent mandag til torsdag kl.11.30 - 13.30 og fredag fra kl. 11.30 – 13.00.

Monika fortæller, at det er koldt i kantinen på Jobcenteret. Det samme problem oplever man specielt om mandagen på Laksetorvet. Bertil kontakter servicevagterne på kasernen og hører om der kan reguleres lidt på varmen.

Afrydningen efter spisningen i kantinen på Laksetorvet føles besværligt og der er mange mennesker samlet samme sted i forhold til ind- og udgang, kø til buffet samt afrydningen. Desværre er det ikke muligt at lave to indgange til kantinen, da det blot vil flytte mængden af personer til et andet sted i kantinen og da der ikke er meget plads at gøre med, vil det skabe kø ned igennem rummet, til gene for de spisende.

Jan fortæller, at folk spørger til affaldssorteringen i kantinen. Man vil gerne sortere sit affald, således at madresterne kan gå til organisk affald.

Gerti fortæller, at da Det Danske Madhus var på besøg, lavede man et forsøg for at se, hvor mange madrester der blev smidt ud, og det var en meget lille del. Under 2 kg. På en frokost. Derfor vil det koste væsentlig flere ressourcer, end udbyttet af sådan en ordning ville kunne opveje for.

Kantinen samarbejder med Affaldskontoret, således man mindsker madspild mest muligt.

Det ønskes, at man overvejer muligheden for at rokere eller indskrænke nogle pladser på Laksetorvets kantine, således at man få bedre udnyttelse af pladsen. Punktet tages op til drøftelse igen ved næste møde.

Mødeforplejning

Monika fortæller, at man på jobcenteret henstiller til at man benytter sig af kantinens tilbud i forhold til morgenmad, i stedet for at man benytter sig af Føtex' morgentilbud. Det bliver bl.a. brugt ved velkomst af nye medarbejdere.

Arne fortæller, at han umiddelbart har oplevet det som positivt og at han har godt indtryk af kantinens udbud ift. Morgenmad. Hos IT har de ofte konsulenter på besøg, og i den forbindelse har de ofte gæster til frokost. Han ople-

ver at kantinen ofte kan hjælpe dem med ekstra frokosttallerkener og tilbyder en god service i sidste øjeblik, selv om der er blokeret i bookingsystemet.

Der kommer nyt bookingsystem og dette system skulle kunne genere fakturaer selv, i stedet for at kantinen skal ind og lave manuelle fakturaer for de ordre der bliver bestilt over nuværende system.

Aflevering samt afhentning af forplejning til mødelokaler er en flot service kantinen tilbyder. Desuden tilbydes der også levering af frokost mv. ud af huset for kun 200 kr.

Der efterspørges om man kan lave et samlet morgentilbud med rundstykke, smør, pålæg og en kop kaffe til f.eks. kursister eller gæster.

Forventningsafstemning

Der har været et kantineudvalg tidligere, men der er ikke klarhed over hvor det stammer fra. Kantineudvalget refererer til Lokal MED og HovedMED. Der har været en periode på 4-5 år hvor der ikke har været nogle møder og udvalget har stået stille.

Der er enighed om, at alle kan komme med punkter til drøftelse til udvalgets medlemmer.

Punktet vedr. forventningsafstemning udgår på de kommende møder.

Fysiske rammer

Fysiske rammer har været drøftet under punktet "Serviceniveau i kantinerne".

Det tilføjes dog, at der er ønske om andre møbler og lyddæmpende foranstaltninger i kantinerne, da der opleves meget støj.

Betalingssystem

Som medarbejder er man forpligtiget til selv at tilmelde sig den nye kantineordning.

Efter der er kommet nyt betalingssystem, går ekspeditionen hurtigere.

Jan mener dog, at det føles langsommere, når man har frokostordning og scanner sit personalekort. Overordnet er det dog blevet hurtigere, specielt ift. Dankortbetaling med chip.

Der har været lidt småproblemer i opstartsfasen, men efter de er blevet løst, kører systemet upåklageligt. Det er nu medarbejderen selv der står for indbetalingen til frokostordningen eller optankning af beløb på personalekortet til ekstrakøb. For mere information vedr. kantineordningen eller tilmelding kan man gå på Broen og læse mere her: <https://broen.randers.dk/ejendomsservice/administrationen/kantinerne/tilmeld-frokostordning/>

Else spørger, hvorfor det er nødvendigt, at man scanner sit personalekort, når man har kantineordning.

Gerti forklarer, at dette er for at sikre, at alle der spiser i kantinen også betaler til det. Ved kontrol af bonner, har man oplevet, at enkelte medarbejdere ikke har fået deres kort tilmeldt til frokostordningen eller har glemt deres personalekort.

Det er vigtigt, at man scanner sit kort, og man vælger den rigtige vare på betalingssystemet. Hvis man har valgt salatbar, er det kun salatbar der tilbydes og ikke kød fra de varme retter. Eller hvis man køber rundstykke med smør og ønsker pålæg eller ost, skal man huske at tilkøbe det. Ost eller pålæg koster 3 kr. pr. stk.

Der er ikke løssalg på Sundhedscenteret eller Jobcenteret.

Det er oplevelsen, at folk ikke bevist prøver på at snyde, men at de blot er glemsomme.

Desuden er registreringen også vigtig, for at man kan lave udtræk på, hvor mange der spiser i kantinen generelt og på enkelte dage. Udtrækket bruger Gerti til at beregne portioner.

Enkelte oplever, at selvom de har tilmeldt deres personalekort til frokostordningen, så virker systemet stadig ikke.

Bertil fortæller, at der er en udfordring med 1. generation af personalekort. De kort der blev udleveret med magnetstribe på, har indbygget 2 chip i. Det gør at scanneren ikke kan finde den rigtige chip at scanne. Servicevagten kan lave en manuel tilretning, således at kortene virker.