



Referat Kantineudvalg

Forvaltning:	Udvikling, Miljø og Teknik Ejendomsservice
Møde vedr.:	Kantineudvalg
Mødested:	Laksetorvet Lokale E.0.14
Mødedato:	21.09.2023 kl. 13.30 – 15.00
Referat sendes til:	Gerti Vester, Jan Hyldgaard, Else Rohde, Arne Møller-Hansen, Monika Andersen, Rikke Mark og Manne Berg Cramer (Referent)
Afbrud:	Gerti Vester, Jan Hyldgaard, Else Rohde, Arne Møller-Hansen, Monika Andersen, Rikke Mark og Manne Berg Cramer (Referent)

Dagsorden:

1. Velkomst v. Manne og Gerti
 - Manne informerer om at Andreas Kok er med i stedet for Gerti der er på ferie.
2. Variation af udbud i kantinerne
 - Kantinen oplyser man arbejder med nye koncepter med mere salater, poke bowls, flere varianter af flutes og sandwich
3. Ros/Ris
 - Stor ros til temadage i kantinen.
 - Info ang. varme retter med svinekød. Kantinen sætter skilte på så medarbejderne kan se der er svinekød i retterne.
 - Der blev spurt til hvorfor der ikke er rigtige glas men plastik glas. Grunden til dette er der var rigtig mange glas der blev smadret under transport.
 - På hjemmesiden er der beskrevet man kunne købe grød om morgenen, dette er ikke tilfældet. Kantinen ser til hjemmesiden passer med det udvalg der er i kantinen.
 - Hvorfor står rugbrød ikke ved pålægget, kantinen følger op på dette.
 - Forespørgsels på sild til rugbrød. Dette tages med ind i overvejelserne om dette skal på menuen igen.
 - Ønske om mere spænende kager, skærekagen kan godt blive lidt kedelig.
 - Kantinen sætter en postkasse til forslag til forbedringer op
 - Evt. brugerundersøgelse sendes ud start 2024.
4. Serviceniveau i kantinerne
 - Der oplyses det har været nødvendigt at kontrollere bonner, grundet der har været en del der ikke har betalt for maden i kantinen. Kontrollen vil blive foretaget periodevis.
 - Ellers et fint serviceniveau.
5. Mødeforplejning
 - Man arbejder stadig med nytænkning på dette område.
6. Betalingssystemer/Concierge
 - Stadig problemer med Concerige
 - Svært at bestille mødeforplejning, mistanke om folk undlader at bestille fordi der er for besværligt.
 - Store ønsker om en anden platform
 - Der informeres om ny løsning på Sundhudshuset Thors Bakke

- Nedgang i servicetimer, så den pakker den økonomi der på kantinedrift. Man går ned på 4 timer dagligt 2 om morgenen og 2 om middagen.
- Der vil ikke fremadrettet være mulighed for buffet, man vil i stedet for lave en app løsning så man skal bestille mad inden kl. 09.00 om morgenen til levering 11.30. Appen vil bruge mobilepay som betalingsform.
- Man arbejder med en løsning hvor der vil være flere blandet salater og flere muligheder for flutes og sandwich.

7. Affaldssortering

- Der har været flere episoder med manglende oprydning efter møder, dette er noget kantinen fremadrettet vil arbejde målrettet med.

8. Evt.

- Ikke noget på Evt.

Udvalget består af følgende personer.

- Manne Berg Cramer Ejendomsservice
- Gerti Vester, Kantinen Ejendomsservice
- Arne Møller-Hansen, IT-afdelingen
- Jan Hyldgaard Engrob, Kommunikationsafdelingen
- Monika Andersen, Social og Arbejdsmarked
- Else Rohde, Udvikling, Miljø og Teknik
- Rikke Mark, Sundhedscenteret Thors Bakke