

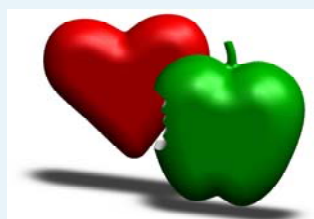
Rigshospitalet

# Mad og Måltid

- Sund personalemad på Rigshospitalet  
**Rapport**

**Sund**

- fordi du er vigtig



Udarbejdet af projektleder Maria Skou Bjerre  
på vegne af styregruppen bag projektet

**April 2008 – Juni 2009**



## Indholdsfortegnelse

<b>1. Indledning.....</b>	<b>3</b>
Baggrund.....	3
Styregruppe og projektleder .....	3
Fokuspunkter.....	3
Rapportens opbygning.....	3
Brugerundersøgelse.....	3
Mad og Måltidspolitik.....	4
Personalemad i aften- og nattevagter .....	4
Oplysning om sunde kostvaner .....	4
Kostvejledning.....	4
Spiseområder og -pauser .....	4
<b>2. Brugerundersøgelse .....</b>	<b>5</b>
Baggrund.....	5
Spørgeskema .....	5
Deltagelse .....	6
Reklame.....	6
Økonomi.....	6
Konklusion .....	6
<b>3. Mad og Måltidspolitik .....</b>	<b>7</b>
Baggrund.....	7
Mad og Måltidspolitikken .....	7
Implementering .....	7
Reklame.....	7
Evaluering og opgørelse.....	7
Fremtidige planer.....	12
Økonomi.....	12
Konklusion .....	13
<b>4. Personalemadsordning i aften- og nattevagt .....</b>	<b>14</b>
Baggrund.....	14
Madkoncept .....	14
Prissætning.....	14
Salgsvogn.....	15
Fødevarerautomat.....	15
Personale og arbejdsfordeling.....	15
Produktion .....	16
Reklame.....	16
Evaluering og opgørelse.....	16
Økonomi.....	18
Erfaringsoverlevering til evt. fremtidige projekter.....	19
Konklusion .....	19



<b>5. Oplysning om sunde kostvaner.....</b>	<b>20</b>
Baggrund.....	20
Udformning.....	20
Reklame.....	20
Evaluering.....	20
Økonomi.....	21
Konklusion.....	21
<b>6. Kostvejledning.....</b>	<b>22</b>
Baggrund.....	22
Fagligt indhold i Livsstilsvejledning.....	22
Holdundervisning.....	22
Individuel vejledning.....	23
Vejning.....	23
Reklame.....	23
Evaluering og opgørelse.....	23
Økonomi.....	24
Konklusion.....	24
<b>7. Spiseområder og –pauser.....</b>	<b>25</b>
Baggrund.....	25
Forløb.....	25
Konklusion.....	25
<b>8. Økonomi.....</b>	<b>26</b>
Baggrund.....	26
Regnskab.....	26
<b>9. Samlet konklusion og anbefalinger.....</b>	<b>27</b>
Konklusion og anbefalinger.....	27
<b>10. Litteraturliste.....</b>	<b>28</b>
<b>11. Bilagsoversigt.....</b>	<b>29</b>



## 1. Indledning

### Baggrund

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' tog sin begyndelse primo 2008, hvor Rigshospitalets personale- og arbejdsmiljøpolitisk udvalg (PAU) afsatte en del af puljen "afbødende foranstaltninger" til projektet. Opsummering af projektbeskrivelsen kan ses i bilag A, figur A1.

*Projektets formål er:*

- At Rigshospitalet deltager i indsatsen for at fremme sunde kostvaner og sund livsstil hos personalet, uanset hvilket tidspunkt på døgnet man arbejder
- At gøre krav og holdninger til kantinemaden synlig – at sende et signal om, at der er tænkt tanker om den mad, der serveres for personalet.
- Synliggøre mål og ideer for maden og måltiderne

### Styregruppe og projektleder

En styregruppe blev nedsat og der blev ansat en projektleder. Styregruppen bestod af formand centerchefsyeplejerske Jeanette Bech, kantine- og driftschef Lars Kristiansen, ledende klinisk diætist Karin Kok, leder af Centralkøkkenet Anne-Lis Olsen, overlæge i ernæring Jens Rikardt Andersen, sygeplejerske Ellis Hybholt, fællestillidsrepræsentanter Lonnie Rasmussen og Jens Anker Clausen. Finsencentrets centerledelse stillede centersekretær Lene Kristensen til rådighed for styregruppen. Cand. scient. i Human Ernæring Maria Skou Bjerre blev ansat som projektleder i perioden 1. april 2008 til 31. juli 2009.

### Fokuspunkter

Fokus for projektet har været at gøre det lettere for medarbejderne at spise sundt. Dette er forsøgt gjort via to overordnede strategier:

- Ved at øge tilgængeligheden af sund mad
- Ved at oplyse om sunde kostvaner

### Rapportens opbygning

I det følgende gives et kort resume af de forskellige delprojekter styregruppen arbejdede med. I de følgende rapportafsnit er de enkelte delprojekter beskrevet uddybende. Der konkluderes i hvert enkelt rapportafsnit. Til slut i rapporten konkluderes samlet for alle projektets tiltag. Bilagene til rapportens afsnit er samlet i en separat bilagsrapport.

### Brugerundersøgelse

Projektet blev indledt med gennemførelse af en større brugerundersøgelse blandt medarbejderne på Rigshospitalet. Brugerundersøgelsen havde dels til formål at få et overblik over medarbejdernes spisevaner på arbejdet, barriere, idéer og ønsker i forbindelse med personalemad og dels til formål at foretage baseline målinger med henblik på senere evaluering af projektets indsatsområder. Brugerundersøgelsen blev gentaget i slutningen af projektet, denne gang for at evaluere projektets tiltag samt at give medarbejderne mulighed for at komme med idéer og ønsker til evt. fremtidige tiltag.



### **Mad og Måltids politik**

Formålet med projektet var dels at stille krav til personalemaden på Rigshospitalet og dels at synliggøre disse krav. Styregruppen bag projektet udarbejdede derfor en Mad og Måltids politik, som blev vedtaget af Rigshospitalets Virksomheds-MED. Mad og Måltids politikken blev kommunikeret til medarbejderne og implementeret i Rigshospitalets personalekantine.

### **Personalemad i aften- og nattevagter**

Projektet havde et specielt formål, at gøre det lettere for medarbejdere i aften- og nattevagter at spise sundt. Der blev derfor gennemført et pilotprojekt, hvor medarbejdere i aften- og nattevagter havde mulighed for at købe sund personalemad til en rimelig penge dels fra en salgsvogn, som kørte på udvalgte afsnit i aftenvagten, og dels fra en fødevareautomat, som var placeret i Rigshospitalets forhal.

### **Oplysning om sunde kostvaner**

Nattevagter er en belastning for kroppen. Som en hjælp til medarbejdere med nattevagter blev der udarbejdet en brochure med gode råd om sunde kostvaner i forbindelse med nattevagter. Alle medarbejdere blev oplyst om sunde kostvaner. Dette blev gjort ved at synliggøre de officielle kostanbefalinger i form af de 8 kostråd via plakater og flyers samt artikel i IndenRigs.

### **Kostvejledning**

For at fremme sunde kostvaner er oplysning et vigtigt parameter. Medarbejdere med BMI>30 og medarbejdere med ernæringsrelaterede problemer i forbindelse med nattevagter blev derfor tilbudt kostvejledning. Kostvejledningen blev primært gennemført som holdundervisning.

### **Spiseområder og pauser**

Projektet havde til formål at få spiseområder tænkt ind i renoverings- og byggeplaner samt at sætte fokus på spisepausers vigtighed for medarbejdernes sundhed. Renoveringsplanerne for Rigshospitalet var i projektperioden ikke nået til et stadie, hvor dette har været muligt. Det var ikke muligt at finde videnskabelig grundlag for spisepausers betydning for medarbejdernes sundhed, hvorfor der ikke blev arbejdet videre med dette punkt.



## 2. Brugerundersøgelse

### Baggrund

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' blev indledt med gennemførelsen af en større brugerundersøgelse blandt medarbejderne på Rigshospitalet. Brugerundersøgelsen havde dels til formål at få et overblik over medarbejdernes spisevaner på arbejdet, barriere, idéer og ønsker i forbindelse med personalemad i henholdsvis dag-, aften- og nattevagter. Derudover havde brugerundersøgelsen til formål at foretage baseline målinger med henblik på senere evaluering af projektets indsatsområder. Brugerundersøgelsen blev gentaget i slutningen af projektet, denne gang for at evaluere projektets tiltag samt at give medarbejderne mulighed for at komme med idéer og ønsker til evt. fremtidige tiltag. Den første brugerundersøgelse blev gennemført i uge 21 til 25 2008 og den anden i uge 11 til 13 i 2009.

### Spørgeskema

Den første brugerundersøgelse havde mange fokusområder, så for at undgå, at spørgeskemaet skulle blive for langt, blev undersøgelsen gennemført som fire delundersøgelser. Der blev således gennemført en brugerundersøgelse for

- Medarbejdere der benyttede Kantinen
- Dagvagter, som ikke benyttede Kantinen
- Aftenvagter
- Nattevagter

Brugerundersøgelsen i 2009 blev gennemført som én undersøgelse, da formålet var at evaluere. Dette indebærer ikke så mange spørgsmål, at det fandtes nødvendigt at gennemføre brugerundersøgelsen som flere undersøgelser.

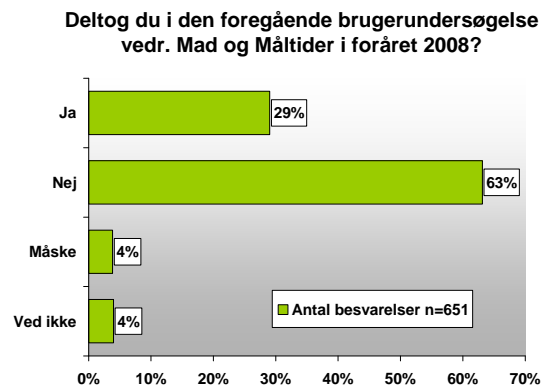
Udformningen af brugerundersøgelserne blev indledt med en forundersøgelse, hvor projektlederen gennemførte kvalitative interviews med medarbejdere i dag-, aften- og nattevagter. Dette blev gjort dels for at få et overblik over hvilke områder der havde medarbejdernes fokus og dels for at få justeret spørgsmålene for eventuelle forståelsesproblemer. Spørgeskemaet blev udformet i spørgeskemaprogrammet Analyzer og var i ovennævnte perioder online tilgængeligt på forsiden af Rigshospitalets Intranet. Spørgsmålene i brugerundersøgelserne er af omfangsmæssige årsager ikke bragt som bilag. Ved interesse for spørgeskemaerne bedes henvendelse rettes til styregruppens sekretær Lene Kristensen, Finsencentrets centerledelse.



### Deltagelse

I brugerundersøgelsen for medarbejdere, der benyttede Kantinen, deltog 541 medarbejdere, i dagvagtundersøgelsen deltog 590 medarbejdere, i aftenvagten 324 medarbejdere og 268 medarbejdere deltog i brugerundersøgelsen for nattevagter. I brugerundersøgelsen i 2009 deltog 641 medarbejdere. Begge år var der således en flot deltagelse fra medarbejderne.

I brugerundersøgelsen i 2009 blev deltagerne spurgt om de havde deltaget i brugerundersøgelsen året før. Som det ses af figur 2.1, så havde ca. 1/3 af deltagerne i 2009 også deltaget i 2008.



**Figur 2.1:** Alle deltagerne i brugerundersøgelsen i 2009 blev spurgt 'Deltog du i den foregående brugerundersøgelse vedr. Mad og Måltider i foråret 2008?'.  
Antal besvarelser n=651

### Reklame

Alle medarbejdere på Rigshospitalet havde imens brugerundersøgelserne fandt sted mulighed for at deltage i undersøgelsen via link på Rigshospitalets Intranet. For at gøre opmærksom på undersøgelsen blev der sat opslag op i samtlige personaleomklædningsrum i kælderen på Rigshospitalet, sendt opslag ud til alle afsnit, annonceret i IndenRigs og undersøgelsen blev bragt som nyhed på Intranettet. Medarbejdere som ikke havde adgang til Intranettet, fik muligheden for at sende en mail til projektlederen, som så ville sende en mail tilbage med linket til undersøgelsen. Ingen benyttede sig dog af denne mulighed. Linket til undersøgelsen blev mailet til centerledelserne, som sendte linket videre til de øvrige medarbejdere med en opfordring om at deltage i undersøgelsen. Projektlederen stod flere hverdage i Kantinen og opfordrede medarbejderne til at besvare spørgeskemaet via bærbare computere, som var opstillet i Kantinen. Projektlederen og studentermedhjælpere besøgte medarbejdere i aften- og nattevagter ude på afsnittene for at opfordre til at deltage i undersøgelsen. Både i Kantinen og ude på afsnittene fik medarbejderne tilbudt et stykke frugt eller en pose med grøntsagssnack som tak for deltagelse.

### Økonomi

Projektet dækkede i forbindelse med brugerundersøgelsen udgifterne til studentermedhjælperne samt til frugt og grøntsagssnacks.

### Konklusion

Den store indsats der blev lagt for dagen, for at få så mange medarbejdere som muligt til at deltage i brugerundersøgelsen, blev belønnet med stor deltagelse, som er af stor værdi for at kunne foretage tiltag og ændringer i en rigtig retning. At ca. 1/3 af deltagerne i brugerundersøgelsen i 2009 er gengangere, skaber nyttig viden for evalueringen af indsatsområderne. Data fra brugerundersøgelsen i 2008 danner noget af grundlaget for Mad og Måltids politikken, derfor er data fra denne undersøgelse omtalt under kapitel 3. Mad og Måltids politik.



### 3. Mad og Måltids politik

#### Baggrund

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' arbejdede med at gøre krav og holdninger til sund personalemad synlige. Styregruppen bag projektet udarbejdede en Mad og Måltids politik for alt personalemad på Rigshospitalet uanset tidspunkt på døgnet. Mad og Måltids politikken blev ultimo 2008 vedtaget af Rigshospitalets Virksomheds MED. Primo januar blev politikken implementeret dels i Kantinen og dels i personalemadsordningen i aften- og nattevagter, der kørte som et pilotprojekt. I dette afsnit evalueres Mad og Måltids politikken på synlighed og på hvordan medarbejderne oplevede implementeringen.

#### Mad og Måltids politikken

Mad og Måltids politikken tager udgangspunkt i de officielle danske kostanbefalinger i form af de 8 kostråd og overskriften er 'På Rigshospitalet er det sunde valg det lette valg'. Ved projektopstart var udgangspunktet, at der skulle afholdes en temadag med henblik på at få inspiration til udarbejdelsen af Mad og Måltids politikken. Det viste sig imidlertid, at der findes mange inspirationskilder offentligt tilgængelig bl.a. på Internettet. Det blev derfor besluttet ikke at afholde denne temadag. Styregruppen bag projektet, som var tværfagligt sammensat, blev efter mange og spændende diskussioner samt besøg i andre virksomhedskantiner enige om den endelige Mad og Måltids politik, som nu er vedtaget af Virksomheds MED, se bilag B, figur B1. Nogle af punkterne i Mad og Måltids politikken er forbundet med en merudgift for Kantinens drift. Det drejer sig om frugten, som sælges til under indkøbspris og Kantinens manglende indtægt i forbindelse med, at der ikke længere sælges slik, kager og sukkersødede læskedrikke. Rigshospitalets direktion gav derfor Kantinen en dækningsgaranti på op til 628.000 kr. til at dækning af disse udgifter i 2009.

#### Implementering

Fra ultimo januar 2009 indførte Kantinen frugt til 2 kr. stykket og stoppede salget af slik, kage og sukkersødede læskedrikke. I de sidste måneder af 2008 startede Kantine allerede på omlægningen til en sundere kantine. Det blev i den forbindelse muligt for medarbejderne selv at sammensætte deres frokost af varme retter og salat fra salatbaren. Der blev opfordret til at sammensætte sit måltid efter Y-tallerkenmodellen. Afregningen blev i den forbindelse reguleret til betaling pr. vægt. Kantinen indførte ligeledes muligheden for selv at sammensætte poser med snackgrønt samt madpakker bestående af næringsbrød og valgfri grønt eller æg. Som et alternativ til kager solgte Kantinen anretninger med græsk yoghurt og skåret frugt. De blandede salater i salatbaren blev tilberedt uden dressing. Croissanter er taget væk fra de kolde anretninger, som til gengæld oftere indeholder fisk. Mad og Måltids politikken foreskrev, at alt mad skulle skiltes med grønne, gule og røde skilte, som indikerer at man bør spise henholdsvis mere, mindre og mindst af denne fødevarer.

#### Reklame

Mad og Måltids politikken blev kommunikeret ud til medarbejderne via en artikel i IndenRigs, opslag i omklædningsrummene i kælderen samt plakater og flyers i Kantinen. Der blev ligeledes udsendt flyers og opslag på alle afsnit. Flyers og opslag var kommunikeret i en kort og let læselig version. Se flyers og opslag i bilag B, figur B2 og B3.

#### Evaluerings og opgørelse

Kantinen og Quicklunchvognen blev evalueret i brugerundersøgelserne i 2008 og igen i 2009. For deltagerantal og øvrige detaljer om brugerundersøgelserne se afsnit 2.



### 2008

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' blev indledt med en brugerundersøgelse dels for at få baseline målinger i forhold til evaluering af projektets initiativer og dels for at få et billede af medarbejdernes ønsker, behov og idéer i forbindelse med mad på arbejdspladsen. Konklusionen på denne undersøgelse er her listet.

Medarbejderne ønskede i 2008:

- Billigere mad
- Sundere mad
- Større variation
- Bedre skiltning
- Mulighed for selv at sammensætte maden
- Lettere adgang til at købe mad

### *Evalueringsform*

Synligheden af Mad og Måltids politikken blev evalueret både direkte i forhold til medarbejdernes kendskab til politikken og indirekte i forhold til hvor vidt medarbejderne havde oplevet ændringerne i forbindelse med implementeringen i Kantinen. Begge dele blev evalueret i brugerundersøgelserne. For nogle parameters vedkommende blev medarbejderne stillet de samme spørgsmål i både 2008 og 2009 for at måle eventuelle forandringer i medarbejdernes oplevelse af Kantinen. Andre parametre blev målt ved at spørge direkte til om medarbejderne havde bemærket specifikke ændringer.

### *Synlighed*

I brugerundersøgelsen i 2009 blev medarbejderne spurgt 'Har du set eller hørt om Rigshospitalets nye Mad og Måltids politik for personalemad?', se bilag B, figur B4. 53% af de adspurgte svarede 'Ja', mens 31% svarede 'Nej'. Dette må siges at være rimelig godt, set i forhold til den informationsstrøm medarbejderne daglig udsættes for, samt, at Mad og Måltids politikken først blev lanceret i uge 10 i 2009, hvor brugerundersøgelsen kørte i uge 11 til 13.

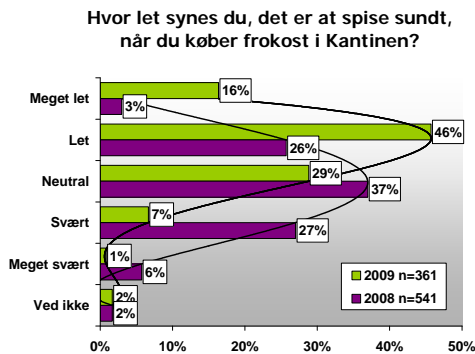
### *Lettere at spise sundt*

Kantinegæsterne blev i 2008 og igen i 2009 spurgt om hvor let de oplevede det var at spise sundt i Kantinen. Som det ses af figur 3.1 så svarede flere medarbejdere i 2009 (62%) end i 2008 (29%), at det er 'Meget let' og 'Let' at spise sundt. Dette understøttes af svarene på spørgsmålet 'Synes du, at det er lettere eller sværere at spise sundt i Kantinen i dag end for et år siden?'. Her svarede 58% 'Meget lettere' eller 'Lettere', mens kun 3% svarede 'Sværere' eller 'Meget sværere', se bilag B, figur B5. De 58%, som svarede 'Meget lettere' eller 'Lettere', blev spurgt om dette bevirkede, at de spiste sundere, se bilag B, figur B6. Her til svarede 55% 'Ja', 32% 'Nej' og 13% svarede 'Måske' eller 'Ved ikke'. De medarbejdere, som tilkendegav, at de havde spist deres frokost i Kantinen samme dag, blev spurgt hvor sundt de synes deres frokost var. Her svarede 60% 'Meget sund' eller 'Sund', mens kun 4% svarede 'Usund' eller 'Meget usund', se bilag B, figur B7. Opsummeres svarene på disse fire spørgsmål har medarbejderne oplevet en ændring i Kantinen i retning af, at det er blevet lettere at spise sundt i løbet af det sidste år og mange medarbejdere oplever selv, at de spiser sundt, når de handler i Kantinen.

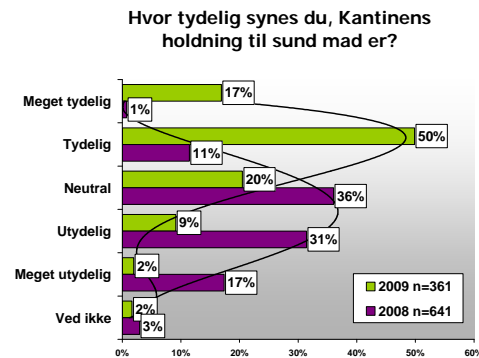
Tendensen er den samme for Quicklunchvognen. Som det fremgår af bilag B, figur B8, oplevede flere medarbejdere i 2009 end i 2008 at det var let at spise sundt når de handlede ved Quicklunchvognen. Spørger medarbejderne direkte, så svarede 42%, at det er 'Meget lettere' eller



'Lettere at spise sundt, se bilag B, figur B9. 28% svarer 'Neutral', mens 0% oplever at det er blevet 'Sværere' eller 'Meget sværere'. De 42%, der svarede, det var blevet lettere, blev spurgt om det medførte, at de spiste sundere, se figur B10. 66% svarede hertil 'Ja', 23% 'Nej' og 11% 'Måske' eller 'Ved ikke'. Hvis disse svar afspejler virkeligheden, så har indsatsen for en sundere Quicklunchvogn virket godt.



**Figur 3.1:** De medarbejdere, som tilkendegav, at de ofte handler i Kantinen, blev i henholdsvis 2008 og 2009 spurgt 'Hvor let synes du, det er at spise sundt, når du køber frokost i Kantinen?'. Her ses fordelingen af svarene.



**Figur 3.2:** De medarbejdere, som tilkendegav, at de ofte handler i Kantinen, blev i henholdsvis 2008 og 2009 spurgt 'Hvor tydelig synes du, holdningen til sund mad er i Kantinen?'. Her ses fordelingen af svarene

### Tydeligere holdning og mere gennemskuelig næringsdeklaration

For at få et billede af hvor tydeligt Kantinen får signaleret implementeringen af Mad og Måltids politikken, blev medarbejderne i 2008 og 2009 spurgt til hver tydeligt, de synes Kantinens holdning til sund mad er, se figur 3.2. I svarene ses en tydelig ændring fra 2008, hvor 12% svarede 'Meget tydelig' eller 'Tydelig', til 2009 hvor dette tal var steget til 67%. I 2008 oplevede 64% af de adspurgte, at næringsindholdet i Kantinens mad var 'Ugennemskueligt' eller 'Meget ugennemskueligt', mens tallet i 2009 var faldet til 25%, se figur 3.3. Begge parametre er rykket markant og i en positiv retning. I forhold til gennemskuelighed af næringsindhold i maden er der dog stadig plads til forbedring i det kun 26% svarede, at de synes næringsindholdet var 'Meget gennemskueligt' eller 'Gennemskueligt'. For Quicklunchens vedkommende er udviklingen den samme. Flere medarbejdere oplevede i 2009 end i 2008, at holdningen til sund mad er tydelig og at næringsindholdet er gennemskueligt, se bilag B, figur B11.

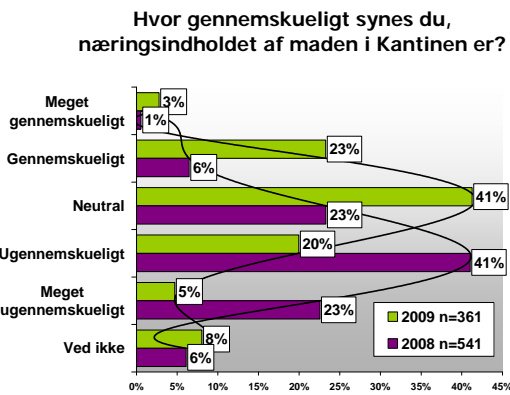
### Pris

Medarbejderne blev i 2008 og 2009 yderligere spurgt til hvad de synes om henholdsvis prisniveauet i Kantinen, kvaliteten af maden i forhold til prisen og hvor indbydende de synes Kantinens salgsområde er. Som det ses i bilag B, figur B13 til B15, er tendens i svarafgivelsen den samme i 2008 og 2009, dog med en lille forskydning i en positiv retning. Kun 1/3 af medarbejderne svarer, at Kantinens salgsområde er 'Meget indbydende' eller 'Indbydende', hvilket indikerer, at der her også er plads til forbedring. Tendensen for pris og kvalitet er også her den samme for Quicklunchvognen, se bilag B, figur B16 til B17.

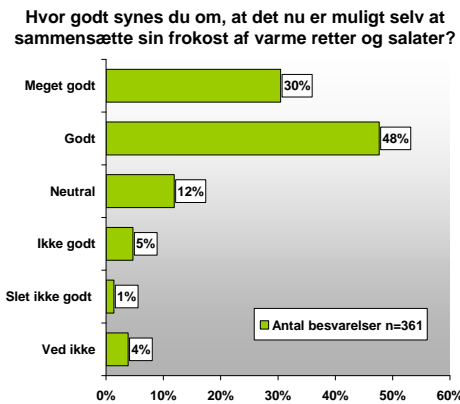
I forbindelse med projektet er priserne i Rigshospitalets personalekantiner blevet sammenlignet med prisniveauet på nabohospitalernes personalekantiner. Rigshospitalets Kantine får det laveste kantinetilskud pr. medarbejder, hvilket afspejles i Kantinens priser, som er væsentlig højere end på de øvrige hospitalers kantiner i Regionen. Det er også medarbejdernes oplevelse, at priserne er for høje. 73% synes, at prisniveauet i Kantinen er 'Meget dyrt' eller 'Dyrt', se bilag B, figur B13. For



Quicklunchvognen er dette tal 57%, se bilag B, figur B16. Der bør altså arbejdes med, at priserne i Kantine og ved Quicklunchvognen sættes ned.



**Figur 3.3:** De medarbejdere, som tilkendegav, at de ofte handler i Kantine, blev i henholdsvis 2008 og 2009 spurgt 'Hvor gennemskuelig synes du, næringsindholdet af maden i Kantine er?'. Her ses fordelingen af svarene.



**Figur 3.4:** De medarbejdere, som tilkendegav, at de ofte handler i Kantine blev i 2009 spurgt 'Hvor godt synes du om, at det nu er muligt selv at sammensætte sin frokost af varme retter og salater?'. Her ses fordelingen af svarene.

### Nye tiltag

Kantine gjorde i forbindelse med implementeringen af Mad og Måltids politikken en del indsatser, som i det følgende evalueres direkte for hvert indsatsområde.

I brugerundersøgelsen i 2008 gav mange medarbejdere udtryk for, at de gerne ville have muligheden for selv at kunne sammensætte deres frokost af varm mad og salat fra salatbaren. Dette ønske blev indfriet i januar 2009. I brugerundersøgelsen 2009 blev medarbejderne spurgt hvor godt de synes om denne nye mulighed, se figur 3.4. 78% svarede 'Meget godt' eller 'Godt', mens kun 6% svarede 'Ikke godt' eller 'Slet ikke godt', hvilket må siges at være meget positivt. Uddybende blev medarbejderne spurgt hvor indbydende og fristende de oplevede den nye ordning. Her svarede 47% 'Meget indbydende' eller 'Indbydende', 28% 'Neutral' og 18% 'Uindbydende' eller 'Meget uindbydende', se bilag B, figur B18. Dette resultat er ganske pænt, men der er dog også her plads til forbedring.

I den første tid efter, at maden gik over til at betales pr. vægt oplevede Kantine personale en del klager fra kantinegæster, som oplevede, at de nu skulle betale mere for deres mad. Den nye afregningsform havde dog en uventet positiv sidegevinst i form af markant mindre affald ved afrydningsbordene. Medarbejderne blev spurgt hvor godt de synes om den nye afregningsform. 40% svarede 'Meget godt' eller 'Godt', 20% 'Neutral' og 35% svarede 'Ikke godt' eller 'Slet ikke godt', se bilag B, figur B19. Det vil sige, at 60% har accepteret den nye afregningsform, mens 1/3 ikke er tilfredse med den nye form.

Et af de nye tiltag i Kantine var, at mærke maden med farverne grøn, gul, rød efter hvilke fødeemner man bør spise henholdsvis mere, mindre og mindst af. Medarbejderne blev spurgt om de havde bemærket denne mærkning. 35% svarede 'Ja', 53% 'Nej', 12% 'Måske' eller 'Ved ikke', se bilag B, figur B20. Grunden til at over halvdelen af Kantine gæster ikke har set mærkningen skyldes muligvis, at mærkning kun sporadisk var været udført i praksis. At 35% alligevel har set mærkningen skyldes sandsynligvis, at der i Kantine salgsområde er mange skilte, som fortæller, at maden er mærket. De 35% som havde set mærkningen blev uddybende spurgt om de fulgte den vejledning mærkningen gav. Her svarede 24% 'Meget ofte' eller 'Ofte', 26% 'Neutral' og 41%



'Sjældent' eller 'Meget sjældent', se bilag B, figur B21. Det vil sige at sundhedseffekten af mærkningen er begrænset, hvilket kan skyldes, at mærkningen i praksis ikke har været systematisk gennemført. For at imødekomme Mad og Måltids politikens krav vil det derfor i fremtiden være et must at følge op på den praktiske udførelse af mærkningen.

Prisen på frugten blev fra januar 2009 sæt ned fra 5 kr. til 2 kr. pr. styk. Gæster i Kantinen og ved Quicklunchvognen blev spurgt om de har bemærket denne prissænkning. I Kantinen havde 60% bemærket det og ved Quicklunchvognen havde 40% bemærket, at prisen på frugt var nedsat, se bilag B, figur B22 og B23. De medarbejdere, som havde bemærket prisnedsættelsen, blev spurgt om det havde bevirket at de spiste mere frugt. For både Kantinens og Quicklunchens gæsters vedkommende svarede cirka 2/3, at de pga. prissænkningen spiste mere frugt, hvilket er rigtig flot, se bilag B, figur B24 og B25. Set i lyset af at så stor en andel af de medarbejdere, som havde bemærket prisnedsættelse faktisk spiser mere frugt, vil det måske være en idé at gøre mere reklame for den billige frugt.

De medarbejdere, som aldrig eller sjældent handler i Kantinen blev i 2008 og 2009 spurgt, hvorfor de ikke handler i Kantinen. Sammenholdes resultaterne for 2008 og 2009 er tendensen, at medarbejderne generelt er mindre kritiske i 2009 end i 2008. Specielt begrundes færre deres fravalg med, at kvaliteten af maden ikke er god nok, at maden er for usund/underlødige, at udbudet ikke er varieret nok og at maden er for dyr, se bilag B, figur B26. Samme tendens gør sig gældende for Quicklunchvognen, se bilag B, figur B27.

#### *Medarbejdernes kommentarer*

I brugerundersøgelsen 2009 var det muligt at skrive kommentarer i forbindelse med Kantinen, Quicklunchvognen samt mad og måltider generelt, se bilag B, figur B28 til B30. I sammenhold med kommentarerne fra brugerundersøgelsen 2008 er kommentarerne meget mere rosende. Den megen ros går primært på de mange gennemførte sundhedstiltag. Dog er der stadig i Kantinen ønske om, at maden bliver mere varieret, spændende, billigere og præsenteres mere appetitligt. Betaling pr. vægt kritiseres i forhold til, at det er uforholdsvist dyrt at vælge f.eks. kartofler og brød. Flere kommer desuden med forslag til hvorledes logistikken i Kantinen kunne forbedres. For Quicklunch vognens vedkommende efterspørges bedre brød i sandwichene, næringsdeklaration, lavere priser og flere spændende salater med dressing on the site. Mange medarbejdere efterlyser større tilgængelighed og kommer med forslag til hvorledes maden kunne bringes ud på afsnittene. Flere ønsker madordninger, hvor maden trækkes som et fast beløb over lønnen lige som i mange private virksomheder.

#### *Bias*

Som det fremgår af de foregående afsnit, har Kantinens stort set på alle sundhedsparametre fået en højere score i 2009 end i 2008. En bias i den tendens kan være, at der i det forløbne år har været meget fokus på en sundere kantine. Denne fokus kan have bidraget til, at medarbejderne er mere opmærksomme på sundhed og derfor generelt svarer mere 'sundt'. En anden vigtig bias er, at de medarbejdere, som i brugerundersøgelsen har tilkendegivet, at de handlede i Kantinen, har accepteret de nye tiltag i Kantinen. Dvs. de medarbejdere, som ikke er tilfredse med omlægningerne og heraf ikke længere handler i Kantinen, har ikke svaret på kantinespørgsmålene. Ydermere var det ikke nøjagtigt de samme medarbejdere, som deltog i brugerundersøgelsen i 2008 og 2009. Kun cirka en 1/3 deltagerne i brugerundersøgelsen i 2009 havde deltaget i brugerundersøgelsen i 2008.



### Salg

For at få et reelt billede af om indførelsen af en Mad og Måltids politik har gjort en forskel, er det interessant at se på salgstallene for Kantine. I tabel 3.1 ses det gennemsnitlige antal kantinekunder, omsætning og indkøb af henholdsvis kage, sodavand og frugt for februar og marts måned i 2008 og 2009. Kundeantallet er faldet med 6,5% fra 2008 til 2009, mens omsætningen i samme periode er steget 19%. Det vil sige, at hver kunde i gennemsnit køber for et større beløb i 2009 end i 2008. Dette skyldes højst sandsynligt, at flere kunder betaler mere for den varme ret efter, at maden betales pr. vægt. Salget for Quicklunchvognen er faldet, hvilket skyldes, at der i 2009 kun kører én Quicklunchvogn, mens der i samme periode 2008 kørte to Quicklunchvogne. Kantine og Quicklunchvogn har i det mellemliggende år haft en mindre prisstigning, som der her ikke er korrigeret for. Indkøbet af sodavand, kage, slik og pastiller er faldet med 58% fra 2008 til 2009, hvilket skyldes, at Kantine i forbindelse med implementeringen af Mad og Måltids politikken stoppede salget af kage, slik og sukkersødede læskedrikke. At disse indkøbstal imidlertid ikke er 0 kr. skyldes, at Kantine stadig sælger light sodavand, juice, kildevand, pastiller og kage om torsdagen. Tallene i dette afsnit er baseret på tal for to og tre måneder og giver derfor kun en pejling om ændringer i Kantine.

**Tabel 3.1:** Statistik over antal kunder, omsætning i Kantine og Quicklunch samt indkøb af kage, sodavand og frugt. Kundeantal og omsætning er beregnet som en gennemsnit af februar, marts og april måned i henholdsvis 2008 og 2009. Tallene for indkøb er beregnet som et gennemsnit af februar og marts måned i henholdsvis 2008 og 2009. Omsætning og indkøb er opgivet eksklusiv moms.

	2008	2009
<b>Antal kunder i Kantine pr. dag</b>	<b>933</b>	<b>872</b>
<b>Gennemsnitlig kantineomsætning pr. dag i kr.</b>	<b>23.505</b>	<b>28.000</b>
<b>Gennemsnitlig quicklunch omsætning pr. dag i kr.</b>	<b>5.828*</b>	<b>3.998</b>
<b>Indkøb af kage, slik, pastiller mm. i kr. pr. måned</b>	<b>4.662</b>	<b>1.947</b>
<b>Indkøb af sodavand, juice, kildevand mm. i kr. pr. måned</b>	<b>6.540</b>	<b>3.430</b>
<b>Indkøb af frugt i kr. pr. måned</b>	<b>3.075</b>	<b>4.226</b>

\*I 2008 kørte to Quicklunchvogne og i 2009 kørte kun én Quicklunchvogn. Det er den totale Quicklunchvogns omsætning, som er præsenteret her.

### Fremtidige planer

På baggrund af resultaterne fra brugerundersøgelsen er det blevet klart, at Kantine på en række sundhedsparametre har præsteret flere flotte forbedringer. Tilbage står medarbejdernes ønske om mere inspirerende og varieret mad, samt en mere indbydende præsentation af maden. Styregruppen bag projektet har derfor bevilliget 70.000 kr. til betaling af en ekstern underviser, der med udgangspunkt i den daglige drift, Kantins fysiske rammer, personalets faglige baggrund og kundegruppens ønsker skal undervise, supervisere og kompetenceudvikle Kantine personale i produktion og anretning af maden. Dette supervisionsforløb tænkes gennemført i juni 2009 efter, at projektet er afsluttet. Repræsentanter fra styregruppen er med i et udvalg, som skal sikre, at kompetenceudviklingen gennemføres i overensstemmelse med de forskrifter styregruppen har givet.

### Økonomi

Rigshospitalets direktion gav i forbindelse med vedtagelsen af Mad og Måltids politikken, Kantine et dækningstilskud på op til 628.000 kr. til brug i 2009. Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' dækkede udgifterne i forbindelse med trykning af opslag, flyers



og plakater med Mad og Måltids politikken. Der ud over giver projektet 70.000 kr. til kompetenceudvikling i Kantinen. For detaljer om økonomien se afsnit 8 om projektets økonomi.

### **Konklusion**

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' udarbejdede en Mad og Måltids politik, som blev vedtaget af Rigshospitalets Virksomheds MED og implementeret i Kantinen. Medarbejderne har både hørt om Mad og Måltids politik og bemærket implementeringen i Kantinen og ved Quicklunchvognen.

I 2008 ønskede medarbejderne billigere mad, sundere mad, større variation, bedre skiltning, muligheden for selv at sammensætte maden samt lettere adgang til at købe mad. I 2009 har medarbejderne oplevet, at maden er blevet sundere og at de nu selv kan sammensætte deres frokost af varm mad og salat, hvilket medarbejderne er meget glade for. Medarbejderne har også oplevet at holdningen til sund mad i Kantinen er blevet tydeligere og næringsindholdet er blevet mere gennemskueligt. I forhold til gennemskuelighed af næringsindhold er der dog stadig plads til forbedring. Prisen på frugt blev nedsat, hvilket har bevirket at mange medarbejdere er begyndt at spise mere frugt. Nogle medarbejdere har imidlertid ikke bemærket prisnedsættelsen, hvorfor der opfordres til bedre reklame for dette tilbud. I forbindelse med de nye tiltag i Kantinen har der været et fald i kundeantallet, men en stigning i omsætningen. Medarbejderne har modtaget den nye betalingsform i Kantinen overvejende positivt, dog bemærkes det at det er uforholdsmæssigt dyrt, at købe brød og kartofler.

Medarbejderne efterspørger stadig billigere mad, større variation, mere spændende mad, bedre skiltning/mærkning samt mere indbydende præsentation af maden og Kantinens salgsområde. De medarbejdere, som ikke handler i Kantinen efterlyser lettere adgang til at kunne købe personalemad. I fremtiden anbefales det, at der for alle medarbejdere arbejdes med større tilgængelighed til personalemad.

Det anbefales, at Kantinens medarbejdere også fremover kontinuerligt gennemgår kompetenceudvikling med henblik på til stadighed at tilberede spændende og varieret mad samt at præsentere maden indbydende. Det anbefales ligeledes, at Kantinen arbejder for en prisnedsættelse og at Kantinens salgsområde gøres mere indbydende.



## 4. Personalemadsordning i aften- og nattevagt

### Baggrund

Et af projektet 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet's fokusområder var at gøre det lettere for medarbejderne at spise sundt i arbejdstiden. Medarbejdere, der arbejder aften og nat, har specielt vanskelige vilkår for at spise sundt, hvis de ikke selv medbringer mad til deres vagter. Derfor valgte styregruppen bag projektet at gennemføre et pilotprojekt, hvor en salgsvogn i aftenvagten kørte på udvalgte afsnit og solgte sund og lækker personalemad til en rimelig penge. Det var ligeledes muligt for både medarbejdere i aften- og nattevagter at købe mad fra en fødevarerautomat, som var opstillet i Rigshospitalets forhal.

Pilotprojektet blev gennemført med henblik på at undersøge om medarbejderne i praksis var interesserede i at benytte en sådan ordning samt at erhverve erfaringer i forbindelse med den praktiske gennemførelse. Det oprindelige opdrag til denne del af projektet var at undersøge muligheden for, at medarbejderne kunne bestille mad over Intranettet og efterfølgende få maden leveret på deres afsnit. Denne mulighed blev dog valgt fra da det både var dyrt og besværligt at oprette et internetbaseret bestillingssystem for en kortere forsøgsperiode. Pilotprojektet startede den 13. januar og sluttede den 18. marts 2009.

### Madkoncept

Sortimentet på salgsvognen og i fødevarerautomaten var identisk. Sortimentet var modulopdelt og bestod af sunde mad enheder således, at medarbejderne selv kunne sammensætte et måltid, som passede til deres behov. Sortimentet bestod af varme og kolde retter. På den varme side var der hver dag en middagsret, tilbehør (ris, kartofler eller pasta) og suppe, som skulle opvarmes i mikrobølgeovn.



På den kolde side var der dagens salat med kød eller fisk, saml-selv-sandwich, råkostsalat og fuldkornsbolle. Det var desuden muligt at købe frisk frugt, skåret frugt og grøntsagssnacks. De første uger ordningen kørte var det desuden muligt at købe dagens vegetarret. Vegetarretten blev dog taget ud af sortimentet, da den ikke solgte godt og samtidig var meget ressourcekrævende i produktion. Se billeder af hele sortimentet i bilag C, figur C1. Flere efterspurgte sushi og fredag blev derfor sushi-dag. I praksis var det dog kun ganske få medarbejdere, som benyttede sig af muligheden for at kunne købe sushi. I forbindelse med projektet arbejdede Centralkøkkenet med at produktudvikle nye og moderne retter. De varme middagsretter, som blev produceret til ordningen, var en variation mellem retter fra det moderne fusionskøkken og det klassiske danske køkken.

### Prissætning

Brugerundersøgelsen i 2008 viste, at prisen var en væsentlig faktor for medarbejdernes interesse for at købe mad på arbejdspladsen. Medarbejderne tilkendegav i 2008, at et aftensmåltid skulle koste mellem 25 og 30 kr. Priserne i pilotprojektet blev derfor sat efter medarbejdernes ønske og ikke udelukkende under hensyntagen til, at ordningen skulle være rentabel. Priserne på sortimentet kan ses i bilag C, tabel C1.



### Salgsvogn

Salgsvognen kørte alle ugens dage på 6-7 udvalgte sengeafsnit og intensivlignende afsnit mellem kl. 16 og 17.30. Af tabel 4.1 ses det, at der i gennemsnit var 26 kunder ved salgsvognen pr. dag. De intensivlignende afsnit havde væsentlig flere kunder, nemlig 5,4 kunde pr. stoppested pr. dag, end sengeafsnittene, hvor der gennemsnitlig kun var 1,6 kunde pr. stoppested pr. dag. Skønsmæssigt er der dagligt 600 medarbejdere i aftenvagt på hele Rigshospitalet.



Billede af salgsvognen

**Tabel 4.1:** Kundestatistik for salgsvognen, som kørte på udvalgte afsnit i aftenvagter. Tallene er baseret på registreringer foretaget af salgsmedarbejderen ved salgsvognen. Kunderegistrering er foretaget over 28 salgsdage i perioden 30.1.09 til 16.03.09. Se tekst for hvilke afsnit salgsvognen stoppede ved.

Total antal kunder	Gennemsnitlig antal kunder pr. intensivlignende afsnit	Gennemsnitlig antal kunder pr. sengeafsnit
26	5,4	1,6

### Fødevarerautomat

En fødevarerautomat af mærket FM7000 blev for tre måneder lejet af firmaet Bentax. Forsikring og serviceaftale blev ligeledes forestået af Bentax. Automaten blev opsat i Rigshospitalets forhal ved siden af hæveautomaten. Dette blev gjort under hensyntagen til dels forhallens æstetik og dels til at automaten skulle kunne observeres fra receptionen i forhallen for derved at undgå hærværk. Automaten var desværre ikke så synlig på denne plads. Det var kun muligt at betale med mønter ved automaten, da ekstra udstyr, som giver mulighed for øvrige betalingsformer, ikke installeres på lejede automater.

Fødevarerautomaten havde de første uger en del børnesygdomme, som bevirkede, at automaten ofte var ude af drift og at automaten flere gange slugte kundernes penge uden at returnere varer. Ved hjælp fra Bentax og opsætning af udførlige brugeranvisninger på automaten blev disse problemer dog mindre hyppige. Medarbejdere, som oplevede, at automaten slugte deres penge, havde mulighed for at få refunderet deres penge i Café Riget. Der er ingen registrering af hvor mange, der benyttede automaten.



Fødevarerautomat  
FM7000

### Personale og arbejdsfordeling

Der blev ansat en medarbejder til at køre salgsvognen, fylde fødevarerautomaten op, gøre kasse op, producere samt pakke salater, sandwich, frugt og grøntsagssnacks. For undgå besvær med opsigelsesvarsel og ekstra lønninger i forbindelse med sygdom, blev denne medarbejder hyret via et vikarbureau. Medarbejdere blev ansat til 5 timers arbejde dagligt. Vikarbureauet kunne som udgangspunkt tilbyde en medarbejder, som var bachelor i human ernæring. Meningen var, at denne medarbejder foruden ovennævnte arbejdsopgaver også skulle bestille varer, printe labels, lave salgsstatistikker og menukort. Den første vikar sprang dog fra på opstartsdagen og de efterfølgende tre vikarer lige så. Café Riget og Kantinens medarbejdere måtte derfor springe til og hjælpe ordningen i gang indtil to vikarer endelig blev faste. Det blev hurtigt klart, at arbejdsbyrden ikke stod i forhold vikarernes ressourcer. Den daglige leder af Café Riget, overtog derfor opgaverne



med at bestille varer, planlægge den kolde menu, forestå den løbende kontakt til vikarbureauet, styring af økonomien samt supervision af mad produktionen. Projektlederen stod for planlægning af den varme menu, kommunikation med Centralkøkkenet, vedligeholdelse af fødevareautomat, opdatering af menuer og nyheder mm. på Rigshospitalets Intranet, udfærdigelse af labels, menukort og opslag samt opsætning af disse.

### **Produktion**

De kolde anretninger blev produceret i Kantinens køkken af vikarerne. De første par uger blev maden dog produceret i Café Riget, men det blev hurtigt klart, at der hverken produktionsmæssigt eller opbevaringsmæssigt var plads i Café Riget. Den varme mad blev produceret af Centralkøkkenet og leveret til Café Riget, hvorfra salgsvognen startede sin rute.

### **Reklame**

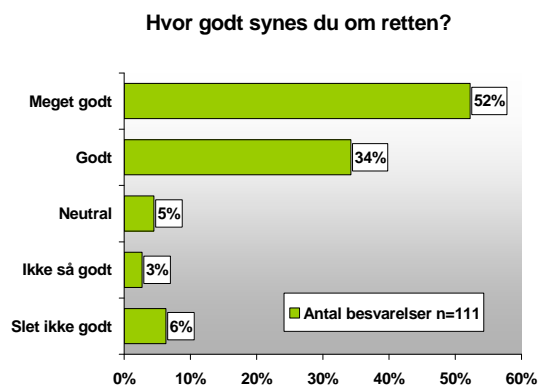
For at gøre medarbejderne opmærksomme på ordningen blev der reklameret på Intranettet og i IndenRigs. Der blev desuden løbende udarbejdet opslag, som blev sendt ud til alle afsnit, opsat i elevatorer, ved salgsvognens holdsteder og ved omklædningsrummene i kælderen. For at skubbe ordningen godt i gang gik projektlederen rundt sammen med salgsvognen og opsøgte afsnittene for at invitere medarbejderne ud og se salgsvognens sortiment. Da salgsmedarbejderne var kommet ind i deres arbejde, opsøgte de selv medarbejderne inde på selve afsnittene.

### **Evaluering og opgørelse**

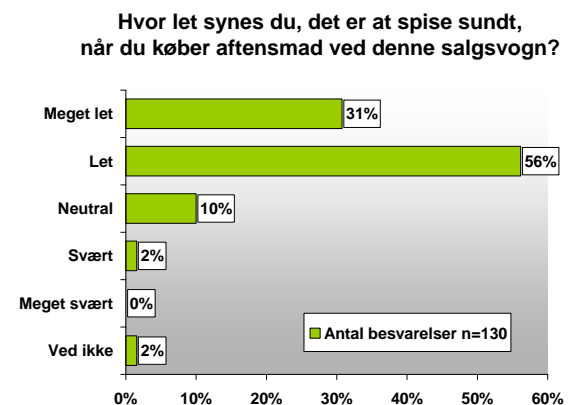
Pilotprojektet blev evalueret dels løbende og dels i den store brugerundersøgelse, som kørte fra 10. marts til 29. marts 2009.

I gennem hele pilotprojektet var det muligt for ordningens kunder at evaluere retterne. Evalueringsskemaet var kort og bad kunden udfylde dato, hvilken ret kunden havde købt og hvor godt kunden syntes om retten. Det var desuden muligt at skrive eventuelle kommentarer til ordningen. Evalueringsskemaerne blev delt ud fra salgsvognen samt omdelt på involverede afsnit. Evalueringsskemaet var desuden elektronisk tilgængeligt på Intranettet. Dette indbragte til sammen 111 evalueringer af retterne. Skemaerne blev læst under vejs, således at retterne kunne justeres for evt. u hensigtsmæssigheder. Som det ses i figur 4.1 synes langt den overvejende del af kunderne at være tilfredse med retterne. 52% synes endda 'Meget godt' om maden. Kun 9% synes 'Ikke godt' eller 'Slet ikke godt' om retterne. Der til kommer, at største delen af de negative evalueringer gik på to specifikke retter, hvor den ene ret havde været uden smag og for den andens vedkommende havde de tilhørende ris været så salte, at de ikke kunne spises. Figur 4.1 viser evaluering af alle retterne samlet. I bilag C, figur C2 til C4 ses evalueringen opdelt på sandwich, salater og varme middagsretter.

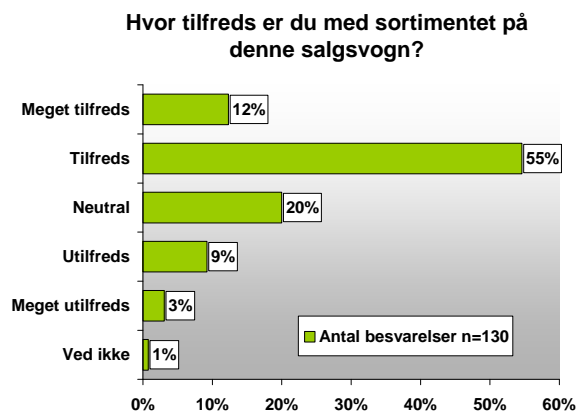
Overskriften for Mad og Måltids politikken er 'På Rigshospitalet er det sunde valg det lette valg'. Medarbejderne blev derfor i brugerundersøgelsen spurgt til hvor let de synes, det var at spise sundt, når de købte mad dels ved salgsvognen og dels ved fødevareautomaten. Figur 4.2 viser, at 87 % af medarbejderne synes, at det var 'Meget let' eller 'Let' at spise sundt, når de købte mad ved salgsvognen. Kun 4 % fandt det 'Svært' eller 'Meget svært'. Samme tendens viser sig for fødevareautomaten, se bilag C, figur C5. At det er let at spise sundt er i midler tid ikke det samme som, at medarbejdere er tilfredse med salgsvognens sortiment. Medarbejderne blev derfor spurgt 'Hvor tilfreds er du med sortimentet på denne salgsvogn?'. 67% svarede at de var 'Meget tilfredse' eller 'Tilfredse', mens kun 12% var 'Utilfredse' eller 'Meget utilfredse', se figur 4.3. For det tilsvarende spørgsmål for fødevareautomaten er tendensen den samme, dog med en mindre forskydning mod 'Utilfreds', se bilag C, figur C6.



**Figur 4.1:** Medarbejdere som benyttede salgsvognen og fødevarerautomaten havde mulighed for løbende at evaluere retterne. Fordelingen af svar på spørgsmålet 'Hvor godt synes du om retten?'. Medarbejderen blev der ud over bedt om at udfylde dato og navn på retten.



**Figur 4.2:** 130 medarbejdere tilkendegav i brugerundersøgelsen 2009, at de havde benyttet salgsvognen i aftenvagten. Her ses fordelingen af, hvad disse medarbejdere svarede til spørgsmålet 'Hvor let synes du, det er at spise sundt, når du køber aftensmad ved denne salgsvogn?'.



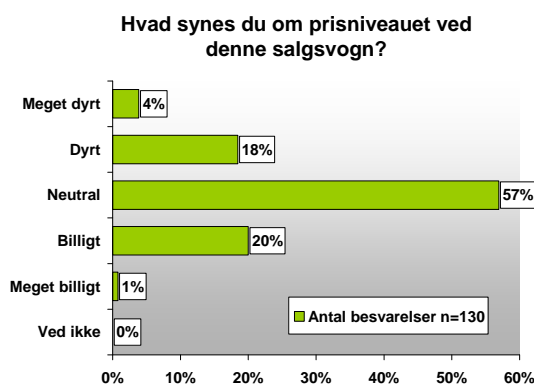
**Figur 4.3:** 130 medarbejdere tilkendegav i brugerundersøgelsen 2009, at de havde benyttet salgsvognen i aftenvagten. Her ses fordelingen af, hvad disse medarbejdere svarede til spørgsmålet 'Hvor tilfreds er du med sortimentet på denne salgsvogn?'.

Som tidligere nævnt er prisen et vigtigt parameter for medarbejderne. Figur 4.4 viser, at de medarbejdere, som benyttede ordningen generelt synes, at prisen var i orden. 57% af de adspurgte svarede 'Neutral' til spørgsmålet 'Hvad synes du om prisniveauet ved salgsvognen?', mens ca. 1/5 svarede 'Meget dyrt' eller 'Dyrt' og en anden 1/5 del svarede 'Meget billigt' eller 'Billigt'. Samme tendens ses, når medarbejderne spørges om, hvad de synes om prisniveauet ved fødevarerautomaten, se bilag C, figur C7. Fra de kommentarer medarbejderne har givet i brugerundersøgelsen, se bilag C, figur 12, tyder det ikke på, at de medarbejdere, som ikke har benyttet sig af ordningen, har fravalgt ordningen pga. prisen. Altså må det siges, at prissætningen var rimelig i forhold til medarbejdernes ønsker og forventninger.

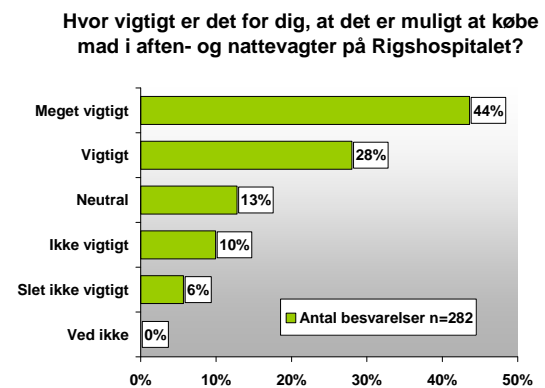


Medarbejderne blev spurgt til hvor tydelig, de synes holdningen til sund mad var ved henholdsvis salgsvognen og fødevareautomaten. For både salgsvognen og fødevareautomaten vedkommende svarede 3 ud af 4 'Meget tydelig' eller 'Tydelig', se bilag C, figur C8 og C9. Medarbejderne blev også spurgt til, hvad de synes om kvaliteten af maden i forhold til prisen. Her var overvægten af medarbejderne ligeledes positivt indstillede. Kun 6% svarede for salgsvognens vedkommende 'Ikke godt' eller 'Slet ikke godt', mens samme tal for fødevareautomaten var 15%, se bilag C, figur C10 og 11.

I brugerundersøgelsen i 2009 blev, de medarbejdere, som har aften- og/eller nattevagter, spurgt 'Hvor vigtigt er det for dig, at det er muligt at købe mad i aften- og nattevagter på Rigshospitalet?'. 3 ud af 4 svarede, at det var 'Meget vigtigt' eller 'Vigtigt', se figur 4.5. Kun 18% svarede, at det var 'Ikke vigtigt' eller 'Slet ikke vigtigt'. Blandt de kommentarer, som medarbejderne gav i brugerundersøgelsen 2009, udtrykte mange medarbejdere glæde over ordningen og flere håbede og ønskede, at ordningen ville fortsætte, se bilag C, figur C12.



**Figur 4.4:** 130 medarbejdere tilkendegav i brugerundersøgelsen 2009, at de havde benyttet salgsvognen i aftenvagten. Her ses fordelingen af, hvad disse medarbejdere svarede til spørgsmålet 'Hvad synes du om prisniveauet ved salgsvognen?'.



**Figur 4.5:** 282 medarbejdere tilkendegav i brugerundersøgelsen 2009, at de havde aften- og/eller nattevagter. Her ses fordelingen af, hvad disse medarbejdere svarede til spørgsmålet 'Hvor vigtigt er det for dig, at det er muligt at købe mad i aften- og nattevagter på Rigshospitalet?'.

Medarbejderne havde som nævnt i brugerundersøgelsen mulighed for at komme med kommentarer og ønsker til personalemad ordningen i aften- og nattevagter. 85 medarbejdere benyttede sig af denne mulighed. En opsummering af disse kommentarer og ønsker ses i bilag C, figur C12. Mange af kommentarerne gik på tilgængelighed. Flere ønskede, at salgsvognen holdt længere ved hver enkelt stop samt stoppede ved flere afsnit, at vognen kørte ind på selve afsnittet, at det var muligt at forudbestille maden så den blev leveret på afsnittet, at holdetiderne ikke kolliderede med det tidspunkt medarbejderne havde overlevering og at det var muligt at betale med dankort. Der var blev også udtrykt ønske om flere fødevareautomater, så der ikke hurtigt blev udsolgt og at der samtidigt ikke var så langt til hver automat.

## Økonomi

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' gav pilotprojektet et økonomisk tilskud. Styregruppen vedtog, at ordningen skulle køre tre måneder eller så langt tilskuddet rakte. Ordningen blev efter 65 dage stoppet med dags varsel, da det da stod klart, at tilskuddet var opbrugt.



Den samlede udgift til ordningen endte med at overstige det oprindelige tilskud. Styregruppen valgte at dække overskridelsen i budgettet. For budgetdetaljer se afsnit 8. At ordningen overskred budgettet skyldtes primært, at udgiften til råvarer var højere end budgettet pga. en brugen af dyrere råvarer, hvilket gjaldt for både den mad, der blev produceret i Centralkøkkenet og i Kantinen. Meget af maden fra Centralkøkkenet blev specialproduceret og produceret i mindre portioner, hvilket betød et større forbrug af mandetimer. Udgiften til salgsmedarbejderne endte også med at være højere end budgettet. I bilag C, figur C2 ses statistik over produktion, salg og svind for de forskellige produkter. Det gennemsnitlige svind var 42% for salgsvognen og fødevarerautomaten til sammen.

### **Erfaringsoverlevering til evt. fremtidige projekter**

Projektet havde en del praktiske udfordringer undervejs. De største udfordringer var relateret til personale og logistik. Det var en del sværere at rekruttere dygtige medarbejdere til salgsvognen end forudset. Hvis ordningen genoptages anbefales det derfor, at medarbejderne ikke hyres igennem vikarbureau, men indgår som en del af den daglige normering i Kantinen. Centralkøkkenet gjorde en kæmpe indsats for at producere og udvikle nye spændende og lækre retter til ordningen. Den nuværende produktionsform i Centralkøkkenet var imidlertid ikke gearret til en så lille niche produktion og levering af den varme mad kom heller aldrig helt til at glide. Dette vil sandsynligvis ikke være et problem, hvis ordningen evt. blev permanent.

Hvis ordningen genoptages er en af de store udfordringer, at gøre ordningen rentabel. Det foreslås derfor, at der evt. arbejdes med en ordning hvor medarbejderne via Internettet kan forudbestille og betale deres mad med enten personalekort eller kreditkort. Maden leveres efterfølgende ved vagtstart ud på de enkelte afsnit. Fordelen ved en sådan ordning er, at svindet minimeres og at medarbejderne undgår at skulle forlade deres afsnit samt undgår at komme til en evt. udsolgt salgsvogn. Problemet ved en sådan ordning er, at tilkaldevikarer ikke har mulighed for at bestille mad. Dette problem kan løses ved at supplere ordningen med opsætning af fødevarerautomater.

### **Konklusion**

I løbet af de 65 dage, forsøgsordningen kørte, handlede i gennemsnit 26 medarbejdere dagligt ved salgsvognen. Pilotprojektet viste, at der var interesse for en madordning til aften- og nattevagter. De medarbejdere som benyttede salgsvognen og fødevarerautomaten var overvejende meget glade for ordningen og tilfredse med sortimentet i forhold til sundhed, pris, kvalitet og udvalg. Der var størst interesse for ordningen på de intensivlignende afsnit, men der er også flere medarbejdere på arbejde end på sengeafsnittene.

Pilotprojektet gav en masse praktiske erfaringer med drift af personalemads ordning i aften- og nattevagter. Personalemæssigt og logistisk var der en del udfordringer i forbindelse med ordningen. Disse udfordringer kan sandsynligvis undgås i en evt. fremtidig ordning ved at lægge ledelse og produktion ind under Kantinens drift. Ordningen var udgiftstung. Sammenholdes udgiften med antallet af kunder må ordningen siges at være ganske kostbar. En fremtidig ordning, som praktisk ligger under Kantinens drift, vil dog sandsynligvis kunne køres en del billigere.

Det anbefales, at der fremadrettet arbejdes med en permanent personalemadsordning i aften- og nattevagter, hvor medarbejderne via Internettet kan forudbestille og betale mad, som så leveres til deres afsnit ved vagtstart. Det anbefales, at denne ordning suppleres med fødevarerautomater placeret flere steder på Rigshospitalet.



## 5. Oplysning om sunde kostvaner

### Baggrund

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' arbejdede med oplysning om sunde kostvaner til medarbejderne på Rigshospitalet. Projektet gennemførte en oplysningskampagne om den officielle kostanbefaling i form af de 8 kostråd, se litteraturliste. Der blev yderligere udarbejdet en brochure med gode kostråd til medarbejdere i nattevagter, da disse medarbejdere ofte oplever ernæringsrelaterede problemer i forbindelse med nattevagter.

### Udformning

De 8 kostråd blev sammen med Mad og Måltids politikken kommunikeret til medarbejderne via flyers og opslag. For udformning af disse flyers og opslag se bilag B, figur B2 og B3. Brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagter – Gode kostråd til medarbejdere i nattevagt' blev uformet i et samarbejde mellem styregruppens overlæge i ernæring og projektlederen. Både flyers og brochure blev publiceret i uge 10 i 2009.

### Reklame

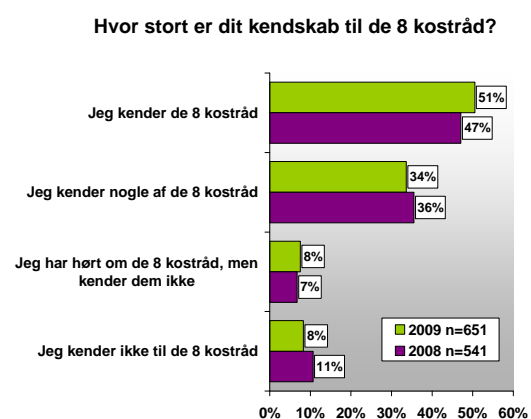
De 8 kostråd blev sammen med Mad og Måltids politikken kommunikeret til medarbejderne via en artikel i IndenRigs, opslag i omklædningsrummene i kælderen samt plakater og flyers i Kantinen. Der blev ligeledes udsendt flyers og opslag på alle afsnit.

Brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagter – Gode kostråd til medarbejdere i nattevagt' blev sendt ud i 50 eksemplarer til alle centerchefsysteplejersker på Rigshospitalet. Centerchefsysteplejerskerne blev bedt om at videredistribuerer brochurerne til medarbejdere med nattevagter. Der blev gjort reklame for brochuren i IndenRigs og brochuren var elektronisk tilgængeligt på projektets hjemmeside på Rigshospitalets Intranet.

### Evaluering

Medarbejderne blev både i brugerundersøgelsen i 2008 og 2009 spurgt om deres kendskab til de 8 kostråd. Som det ses af figur 5.1, så havde oplysningskampagnen om de 8 kostråd ikke haft den store effekt på medarbejdernes kendskab til de 8 kostråd. Dette kan muligvis forklares ved at kampagnen blev startet i uge 10 i 2009, hvor brugerundersøgelsen kørte allerede i uge 11 til 13.

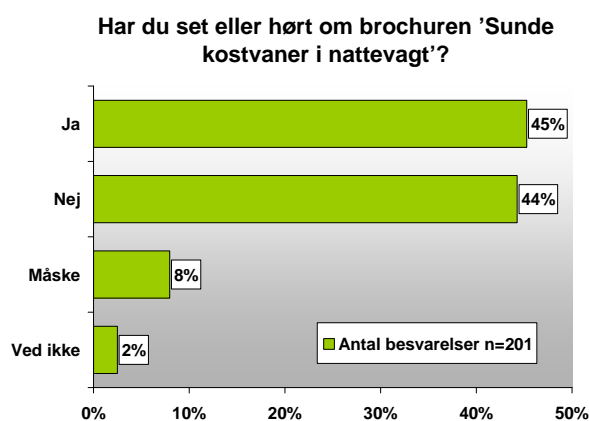
I brugerundersøgelsen i 2009 blev medarbejdere, der tilkendegav, at de havde nattevagter spurgt om de havde set eller hørt om brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagt', se figur 5.2. 45% af de adspurgte svarede 'Ja', 44% 'Nej' og 10% 'Måske' eller 'Ved ikke'.



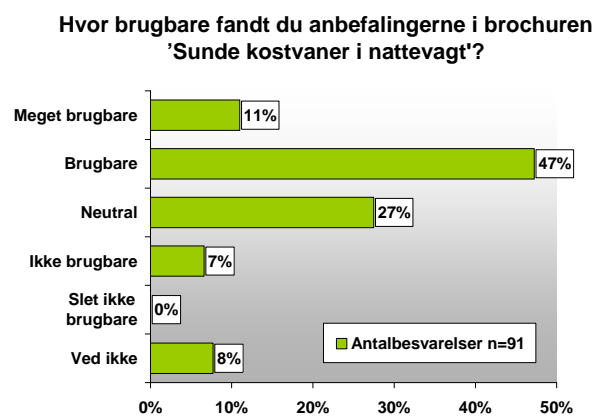
**Figur 5.1:** Alle medarbejdere blev i brugerundersøgelserne i 2008 og 2009 spurgt 'Hvor stort er dit kendskab til de 8 kostråd?'. Her ses fordelingen af svarene. Tallene for brugerundersøgelsen i 2008 er udregnet, som et vægtet gennemsnit af de fire delbrugerundersøgelser.



De medarbejdere, som svarede 'Ja' blev spurgt "Hvor brugbare fandt du anbefalingerne i brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagter'?". Hertil svarede 58% 'Meget brugbare' eller 'Brugbare', 27% 'Neutral' og 7% 'Ikke brugbare' eller 'Slet ikke brugbare', se figur 5.3. Det vil sige, at cirka halvdelen af medarbejderne med nattevagter, som deltog i brugerundersøgelsen, havde set brochuren og disse medarbejdere fandt som helhed anbefalingerne i brochuren brugbare. En læge opfordrede til, ved en eventuel fremtidig opdatering af brochuren, at det vil være hensigtsmæssigt med specielle anbefalinger til medarbejdere med 18- og 24 timers vagter.



**Figur 5.2:** 201 af de 651 deltagere i brugerundersøgelsen i 2009 tilkendegav, at de havde nattevagter. Disse 201 medarbejdere blev spurgt "Har du set eller hørt om brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagt'?". Her ses fordelingen af svarene.



**Figur 5.3:** De 91 medarbejdere, som i brugerundersøgelsen i 2009 tilkendegav, at de havde set eller hørt om brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagter', blev spurgt "Hvor brugbare fandt du anbefalinger i brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagter'?". Her ses fordelingen af svarene.

## Økonomi

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' dækkede udgifterne til trykning af flyers og opslag med de 8 kostråd samt brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagt'. For detaljer om økonomien se afsnit 8 om økonomi.

## Konklusion

Projektet gennemførte en oplysningskampagne om de 8 kostråd. Dette kunne i brugerundersøgelsen imidlertid ikke måles på medarbejdernes kendskab til de 8 kostråd. I forbindelse med projektet blev der udarbejdet en brochure med gode kostråd til medarbejdere i nattevagter. Cirka halvdelen af de nattevagter, som havde deltaget i brugerundersøgelsen, havde set eller hørt om brochuren og disse medarbejdere fandt som helhed brochurens anbefalinger brugbare.



## 6. Kostvejledning

### Baggrund

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' havde til formål at fremme sunde kostvaner og sund livsstil for medarbejderne. En måde at gøre dette på er ved at oplyse om sunde kostvaner og livsstil. Projektet tilbød derfor kostvejledning til medarbejdere med et BMI>30 og til medarbejdere med ernæringsrelaterede problemer i forbindelse med nattearbejde. Mange medarbejder viste interesse for tilbudet og der blev gennemført fire undervisningshold i Livsstilsvejledning, en individuel Livsstilsvejledning og en kostvejledning i ernæringsrelaterede problemer i forbindelse med nattevagter. Vejledning og undervisning blev forestået af projektlederen.

### Fagligt indhold i Livsstilsvejledning

Formålet med Livsstilsvejledningen var at give deltagerne dels inspiration til en sundere livsstil og dels konkrete værktøjer til at tabe sig. Som konkret værktøj blev kostprogrammet 'Spis for livet' valgt. Systemet er udviklet på Institut for Human Ernæring på Københavns Universitet. Systemet er baseret på en kostkalender, hvor deltageren dagligt registrerer sin kost.



Meningen er, at deltageren lærer energiindholdet af sin kost at kende og herved selv gør sig erkendelser om hvilke fødeemner, som er sunde og hvilke der er u hensigtsmæssige at indtage i forbindelse med et vægttab og efterfølgende vægtvedligehold. For mere information om kostprogrammet, se bilag E, figur E1.

Ud over 'Spis for livet' blev deltagerne også undervist i de 8 kostråd. Det blev valgt at kommunikere de 8 kostråd for at give medarbejderne inspiration til at leve et sundere liv ikke kun i forbindelse med vægttabsforløbet men lige så meget med henblik på at skabe vedvarende livsstilsændringer. På holdene blev der arbejdet med vigtigheden af at planlægge sit kostindtag, hvilket gør det lettere ikke at falde tilbage til evt. dårlige vaner. Undervisningen blev gennemført som en blanding af undervisning, opgaveløsning, fælles diskussioner/erfaringsudveksling og hjemmegaver. Deltagerne havde stort udbytte af at udvikle gode råd og erfaringer. På de to første hold var en fysioterapeut fra Udviklingsafdelingen på Rigshospitalet så venlig at komme og holde et oplæg om fysisk aktivitet.

### Holdundervisning

Holdundervisningen foregik over fem hverdageftermiddage kl. 15.30-17.00. De to første hold blev afholdt i efteråret 2008 og de sidste to hold primo 2009. Forud for undervisningen blev deltagerne bedt om at fremsende kostregistreringer for en hverdag og en dag i weekenden. Dette krav blev stillet dels for at sortere medarbejdere fra, som af den ene eller anden årsag ikke formåede at kostregistrere og dels for, at underviseren havde en baggrundsviden om deltagernes kostvaner.

For de første to undervisningshold blev der afholdt opfølgende møder cirka to måneder efter sidste undervisning. Desværre var deltagerprocenten ikke så høj, se bilag E, tabel E5, men de deltagere, som mødte op, udtrykte stor tilfredshed med møderne.



### **Individuel vejledning**

Formen for vejledningen var ved projektstart løst formuleret. Der blev reklameret for både individuel vejledning og holdundervisning i sund livsstil. Efter de først ca. 20 tilmeldinger blev det klart at langt de fleste have et BMI mellem 30 og 35. Fire havde et BMI over 35. Disse medarbejdere blev tilbudt valget mellem individuelvejledning og holdundervisning. Af forskellige årsager gennemførte kun en medarbejder et individuel vejledningsforløb på fire gange.

Erfaringen fra de fire første medarbejdere, som fik tilbudt individuel vejledning viste, at det var meget tidskrævende at håndtere den individuelle vejledning. Det blev derfor valgt fremadrettet kun at tilbyde livsstilsvejledning i form af holdundervisning.

To medarbejdere viste interesse for kostvejledning pga. ernæringsrelaterede problemer i forbindelse med nattevagter. Kun den ene medarbejder endte med at modtage vejledning. Medarbejderen havde efter at have læst brochuren 'Sunde kostvaner i nattevagt' kun enkelte supplerende spørgsmål.

### **Vejning**

Alle medarbejdere, som havde modtaget livsstilsvejledning, blev tilbudt at gå til opfølgende vejning. Vejningen startede i november 2008 umiddelbart efter, at det første Livsstilsvejledningshold var afsluttet. Som udgangspunkt var det muligt at blive vejet tirsdag kl. 15-16 og onsdag kl. 8.30-9.30 hver uge. Muligheden for at blive vejet blev pga. for lavt fremmøde gradvis indskrænket til at ende med at være hver anden tirsdag kl. 15-16.

### **Reklame**

I sommeren 2008 blev der for første gang reklameret for tilbuddet om kostvejledning. Der blev reklameret via artikel i IndenRigs, på Rigshospitalets Intranet og via brochure, som dels var tilgængelig i Kantinen og dels blev uddelt ved Sommerferieløbet i juni samt ved DHL-stafetten i september. I januar 2009 blev der igen reklameret via artikel i IndenRigs, på Rigshospitalets Intranet og via brochure i Kantinen.

### **Evaluering og opgørelse**

Der var som udgangspunkt plads til 12 deltagere på hvert livsstilsvejledningshold. Som det fremgår af bilag E, tabel E5, så afmeldte nogle medarbejdere sig holdundervisningen dels lige inden holdopstart og dels efter holdopstart. I samme tabel ses ligeledes statistik over deltagelse i vejning, antal modtagne evalueringer, opfølgningsmøder samt varighed af undervisningsforløb.

Det gennemsnitlige vægttab på Livsstilsvejledningsholdene lå mellem 1,6 og 4,0 kg, som blev tabt over de cirka fem uger undervisningsforløbene strakte sig over, se tabel 6.1. Hvis deltagerne fulgte 'Spis for livet' systemet til punkt og prikke burde deltagerne forventeligt tabe sig mellem 0,5 og 1 kg om ugen. Det var dog langt fra alle deltagere, som var lige flittige til at registrere deres kost og til at holde sig til det anbefalede kalorieindtag. De to hold, som i gennemsnit 'kun' tabte 1,6 kg og 2,1 kg lå henholdsvis i november-december, hvor mange deltog i diverse julearrangementer og i marts-april, hvor mange deltagere afholdt restferie og derfor ikke deltog i enten de første eller sidste undervisningsgange. Gennemsnitlig tabte deltagerne på holdene sig mellem 1,8 og 3,8 cm i taljemål, se tabel 6.1. I bilag E, tabel E1 til E4 ses deltagerens mål ved første undervisningsgang, de gennemsnitlige ændringer i målene og intervallerne for disse ændringer for de fire hold.



**Tabel 6.1:** Oversigt over antal tilmeldte deltagere (K=kvinder, M=mænd), antal deltagere, som gennemførte kurset, gennemsnitligt vægttab og tab i taljemål for de fire Livsstilsvejledningshold.

Antal	Mandagshold 2008	Onsdagshold 2008	Onsdagshold 2009	Mandagshold 2009
Tilmeldte	12 (10K+2M)	12 (12 K)	12 (10 K+2M)	12 (8K+4M)
Gennemførte	9 (8K+1M)	10 (10K)	8 (7K+1M)	7 (4K+3M)
Vægttab i kg	4,0	2,1	3,1	1,6
Tabt taljemål i cm	1,8	2,1	3,8	3,4

Den ene medarbejder, som modtog individuel vejledning, tabte sig på seks uger 4,5 cm i taljemål og 5,2 kg i vægt, hvor 2,7 kg var fedtmasse.

I slutningen af hver kursusforløb blev deltagerne bedt om at udfylde et evalueringsskema, se bilag E, figur E2. Evalueringerne var anonyme. Medarbejdere som ikke deltog i den sidste undervisningsgang fik efterfølgende tilsendt et evalueringsskemaet. Som det ses i bilag E, tabel E6 evaluerede deltagerne overordnet holdundervisningen i Livsstilsvejledning positivt. Deltagerne bedømte generelt kursets anvendelighed og den kursusansvarlige lidt højere end deres egen indsats. Flere deltagere nævnte undervejs i forløbet, at det ville være rart og en stor hjælp, hvis der også indgik fysisk aktivitet som en del af undervisningsforløbet.

16 deltagere benyttede sig af tilbudet om at komme til opfølgende vejning. Deltagerne kom gennemsnitlig til ca. fem vejninger og tabte sig gennemsnit 2,6 kg og 1,9 cm i taljemål over ca. 15 uger, se bilag E, tabel E7. Et vægttab på 2,6 kg over ca. 15 uger virker måske ikke overvældende, men dels havde de fleste lige præsteret et hurtigt og flot vægttab og dels gjaldt det for mange deltagere lige så meget om ikke at tage de tabte kilo på igen.

### Økonomi

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' dækkede udgifterne til materialer i forbindelse med Livsstilsvejledningen. For detaljeret regnskab, se afsnit 8 om projektets økonomi.

### Konklusion

36 medarbejdere modtog kostvejledning i form af enten Livsstilsvejledning eller vejledning pga. ernæringsrelaterede problemer i forbindelse med nattevagter. Livsstilsvejledningen gennemførtes primært, som holdundervisning og der gennemførtes fire undervisningshold af fem gange. Som arbejdsredskab i forbindelse med Livsstilsvejledningen blev kostprogrammet 'Spis for livet' anvendt, hvilket fungerede godt.

Deltagerne tabte i gennemsnit mellem 1,6 og 4,0 kg og mellem 1,8 og 3,8 cm i taljemål over en periode på ca. fem uger. Deltagerne var gennemgående tilfredse med undervisningsforløbet, det faglige indhold, kostprogrammet, underviseren, deres vægttab og egen indsats i forbindelse med forløbet. 16 medarbejdere gik opfølgende til vejning og tabte sig yderligere gennemsnitlig 2,6 kg og 1,9 cm i taljemål over ca. 15 uger.

Det anbefales, at medarbejderne også fremadrettet tilbydes livsstilsvejledning og at undervisningsforløbet inkludere fysisk aktivitet.



## 7. Spiseområder og –pauser

### Baggrund

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' havde til formål at få spiseområder tænkt ind i renoverings- og byggeplaner samt at sætte fokus på spisepausers vigtighed for medarbejdernes sundhed.

### Forløb

Før projektets start så det ud til, at byggeplaner for en evt. Nordfløj ville blive færdig udarbejdet før projektets afslutning. Projekteringen for byggeprocessen var imidlertid ikke kommet langt nok til, at projektet havde mulighed for at komme med forslag til nye spiseområder. Styregruppen bag projektet anbefaler derfor, at der fremadrettet arbejdes med inkorporering af spiseområder i hyggelige og fredfyldte omgivelser til medarbejderne. Det anbefales yderligere, at der arbejdes med etablering af decentrale kantineforhold, således at medarbejderne ikke skal gå for lang i deres pause for at hente mad. Dette var i brugerundersøgelsen et stort ønske for mange medarbejdere. Midlertidig og delvis løsning på denne udfordring kunne evt. være at iværksætte flere Quicklunchvogne.

Det var ikke muligt at finde videnskabelig grundlag for spisepausers betydning for medarbejdernes sundhed, hvorfor der ikke blev arbejdet videre med dette punkt.

### Konklusion

Renoveringsplanerne for Rigshospitalet var i projektperioden ikke nået til et stadie, hvor det var muligt at få indarbejdet spiseområder i renoverings- og byggeplanerne. Det anbefales derfor, at der i fremtiden arbejdes videre med dette. Det var ikke muligt at finde videnskabelig grundlag for spisepausers betydning for medarbejdernes sundhed, hvorfor der ikke blev arbejdet med dette punkt.



## 8. Økonomi

### Baggrund

Projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad på Rigshospitalet' fik bevilliget 900.000 kr. af Rigshospitalets Personale- og arbejdsmiljøpolitisk udvalg (PAU) til brug i forbindelse med gennemførelse af projektet.

### Regnskab

I figur 8.1 ses det samlede regnskabet i overskrifter. For detaljer se bilag F. Lønudgiften oversteg budgettet med knap 50.000 kr., hvilket skyldes, at lønudgiften til projektlederen steg i forbindelse med ny overenskomst. Udgiften til brugerundersøgelsen blev mindre end budgetteret.

Livsstilsvejledningen kostede væsentlig mindre end budgetteret, da der dels blev gennemført et hold mindre og prisen på mødeforplejningen faldt.

Udgiften til personalemadsordningen i aften- og nattevagter overskred budgettet med 20.000 kr., hvilket primært skyldtes, at udgiften til råvarer var højere end budgetteret, da der blev brugt dyrere råvarer end normalt. Dette gjaldt for både den mad, der blev produceret i Centralkøkkenet og i Kantinen. Udgiften til medarbejderne, der kørte ud med salgsvognen, endte også med at være højere end budgetteret.

Styregruppen afsatte som udgangspunkt 70.000 kr. til kompetenceudvikling i Kantinen. Som det ses i figur 8.1, så ender projektet med en difference på ca. 49.000 kr. Hvis det i forbindelse med kompetenceudviklingen findes nødvendigt at bruge flere penge på uddannelse af Kantinens personale kan noget af 'mindre' forbruget eventuelt benyttet til dette. Det bliver i så fald efter projektet er afsluttet.

Oprindeligt var der afsat 9.700 kr. til en bærbar computer til projektlederen. Finsencentrets centerledelse valgte at betale computeren og de overtog efter projektet computeren. Under punktet diverse var der afsat 50.000 kr. hvor kun cirka 3.500 kr. blev brugt.

Samlet set holdt projektet sig inden for budgettet og der blev muligvis et 'mindre' forbrug, som går tilbage til PAU. Der gøres opmærksom på, at ved projektets afslutning er regnskabet ikke afsluttet og lukket, idet der bl.a. refterer lønudgift til projektlederen frem til udgangen af juli 2009

	<b>Budget</b>	<b>Forbrug i alt</b>
<b>Udgifter i alt</b>	850.768	851.541
<b>Indtægter i alt</b>	900.000	900.000
<b>Difference</b>	49.232	48.549

**Figur 8.1:** Regnskab for projekt 'Mad og Måltid – Sund personalemad i aften- og nattevagter'.  
For detaljer se bilag F.



## 9. Samlet konklusion og anbefalinger

### Konklusion og anbefalinger

Projektets fokusområder var oplysning om og større tilgængelighed af sund mad til medarbejderne på Rigshospitalet.

Der blev gennemført to brugerundersøgelser i henholdsvis 2008 og 2009 blandt medarbejderne. Undersøgelserne blev gennemført med henblik på indsamling af information om medarbejdernes ønsker og behov i forbindelse med mad på arbejdspladsen samt evaluering af de tiltag, der blev gjort.

Der blev udarbejdede en Mad og Måltids politik, som blev vedtaget af Rigshospitalets Virksomheds MED og implementeret i Kantine. Medarbejderne havde bemærket de mange sundhedstiltag Kantine havde foretaget. Medarbejderne ønsker dog stadig billigere mad, mere spændende mad, større variation samt bedre skiltning og mærkning af madens næringsindhold, hvilket det anbefales, at Kantine arbejder med i fremtiden. Det anbefales, at Kantine fremadrettet og kontinuerligt arbejder med kompetenceudvikling af medarbejderne, så der altid serveres sund, lækker og spændende mad i Kantine.

Mange medarbejdere efterspørger større tilgængelighed af personalemad. Det drejer sig specielt om medarbejdere i aften- og nattevagter og medarbejdere, som har svært ved at forlade deres afsnit. For dagvagtens vedkommende kunne tilgængeligheden øges ved, at der f.eks. kørte to Quicklunchvogne i stedet for en.

Der blev gennemført et pilotprojekt, hvor medarbejderne i aften- og nattevagter havde mulighed for at købe sund personalemad til en rimelig pris dels fra en salgsvogn og dels fra en fødevareautomat. De medarbejdere som benyttede ordningen var overvejende meget glade for ordningen og tilfredse med sortimentet i forhold til sundhed, pris, kvalitet og udvalg. Mange medarbejdere har givet udtryk for, at de ønsker, at ordningen fortsætter. Det anbefales, at der i fremtiden arbejdes med muligheden for en permanent personalemadsordning i aften- og nattevagter, hvor personalemaden bestilles over Internettet og betales via kreditkort. Et supplement eller alternativ til en sådan ordning kunne være opsætning af fødevareautomater.

Projektet arbejdede med oplysning af sunde kostvaner. Der blev gennemførte en oplysningskampagne om de 8 kostråd, hvis effekt desværre ikke kunne måles på medarbejdernes kendskab til de 8 kostråd. Der blev udarbejdet en brochure med gode kostråd til medarbejdere i nattevagter. Cirka halvdelen af nattevagterne havde set eller hørt om brochuren og disse medarbejdere fandt som helhed brochuren anbefalinger brugbare.

Medarbejdere med et BMI>30 og medarbejdere med ernæringsrelaterede problemer i forbindelse med nattevagter blev tilbudt kostvejledning. Der blev gennemført undervisningshold i livsstilsvejledning. Deltagerne tabte sig pænt og var overvejende meget tilfredse med tilbudet. Det anbefales, at medarbejderne også fremadrettet tilbyde livsstilsvejledning og at undervisningsforløbet inkludere fysisk aktivitet.

Projektet havde til formål at få spiseområder tænkt ind i renoverings- og byggeplaner. Renoveringsplanerne for Rigshospitalet var i projektperioden ikke nået til et stadie, hvor dette har været muligt. Det anbefales derfor, at der arbejdes videre med dette i fremtiden og det bør overvejes om der skal være flere små kantiner frem for en stor, da mange af medarbejderne i de to undersøgelser, gør opmærksom på den lange afstand til Kantine.



## 10. Litteraturliste

### Bøger og pjecer mm:

'Spis for livet – Kostomlægning til et bedre liv'. Arne Astrup, Aschehoug.

'Opskrifter for livet – Kostomlægning til et bedre liv'. Ulla Pedersen, Aschehoug.

'Idémappe Mad på arbejde'. Idémappen er udgivet af Ministeriet for Familie- og Forbrugeranliggender og Fagligt Fælles Forbund, 3F.

**SUND MAD PÅ ARBEJDET – Et ledelsesansvar!**. Fødevarestyrelsen, [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk).

**SUND MAD PÅ ARBEJDET – Sådan!**. Fødevarestyrelsen, [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk).

'De 8 kostråd', [www.altomkost.dk](http://www.altomkost.dk).

'Kostkompasset – vejen til en sund balance', Fødevarestyrelsen, [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk).

'Gi' madpakken en hånd', Fødevarestyrelsen, [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk).

'Sund mad og fysisk aktivitet', Fødevarestyrelsen, [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk).

'Fuldkorn hjælper til et sundere liv', Partnerskabet bag Fuldkornskampagnen, [www.fuldkorn.dk](http://www.fuldkorn.dk).

'Mad og Måltids politik i FAZER AMICA DANMARK', <http://www.fazergroup.com>.

### Hyppigt anvendte hjemmesider:

**Fødevarestyrelsen** [www.altomkost.dk](http://www.altomkost.dk) og [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk)

**Spis for livet** [www.kostkalderen.dk](http://www.kostkalderen.dk)

**Kræftens bekæmpelse** [www.cancer.dk](http://www.cancer.dk)

**Københavns Madhus** [www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk)



## 11. Bilagsoversigt

I sammenhæng med denne rapport er der udarbejdet en billagsrapport. Her er oversigten over billagsrapportens indhold:

### **Indledning**

**Bilag A - Opsummering af projektbeskrivelsen**

**Bilag B - Mad og Måltids politik**

**Bilag C - Personalemadsordning i aften- og nattevagt**

**Bilag D - Oplysning om sunde kostvaner**

**Bilag E - Kostvejledning**

**Bilag F - Økonomi**