

Møde den: 6. juni 2018
Kantinen i Roskilde
Kantineudvalg

Til stede: Steen Dan Christiansen(SDC), Marianne Mortensen(MARMOR), Jane Søfting(JSO), Patrik Fauser(PAF) og Birte Nielsen(BIN)

Afbud: Allan V. Pedersen(AVP), Daniel Spelling Clausen (DSC)

Referent: Birte Nielsen

1. Godkendelse af dagsorden

Dagsorden blev godkendt af alle tilstedeværende.

2. Godkendelse af referat af kantineudvalgs møde den 6/2-18

Referatet blev godkendt af alle tilstedeværende.

3. Opfølgning på beslutningerne på udvalgets seneste møde:

- a) En del bruger stadig kontanter i stedet for dankort. Det ville være meget nemmere både for medarbejdere og Kantine, hvis alle ville bruge dankort – også fordi kantinelederen skal bringe kontanter til banken med jævne mellemrum.
- b) Der er stadig problemer med at få bestik/tallerkener retur fra afdelingerne. Kantineudvalget opfordrer til at man i afdelingerne laver en turnusordning.
- c) BIN arbejder stadig på at få lagt referaterne på Kantinens hjemmeside.

4. Status for kantinen v. Marianne

- a) Det ville være rigtig rart, hvis afdelingerne ville give bedre besked, når de venter gæster, så Kantine har mulighed for at planlægge hvor meget mad der skal laves, bl.a. til buffeten, sådan at der også er mad til vores egne medarbejdere som er faste kunder.
- b) Niveauet af ekstra arrangementer lige nu, gør det svært for kantinemedarbejderne at holde fri, så nogle dage hvor de kun er en, kan udvalget af mad være mindre.

5. Lukkedage i Kantine ifm. Sommerferien.

Marianne minder os om at kantine holder sommerlukket i uge 29+30+31, men at Risøs Kantine plejer at have åbent.

6. Drøftelse af forslag og anbefalinger til Kantine

- a) BIN havde ikke noget fra Adm.Centret.
- b) JSO havde ikke noget fra Miljøvidenskab – D-gangen.
- c) PSO fortæller, at deres PhD studerende enten selv tager mad med eller spiser på Risø, måske fordi de ikke kan gennemskue priserne. MARMOR fortæller, at de er meget velkommen til at spørge, hvis de er i tvivl.

DSC kunne ikke deltage i mødet og havde i stedet sendt en mail med spørgsmål fra Bioscience, videre til udvalget.

- d) Priserne er for nogle lidt uigennemsigtige, og der efterlyses klare prispolitikker i forhold til buffeten. Man kunne måske køre en fast pris for det hele, eller måske veje det hele som man gør i den store kantine.

MARMOR: Generelt er medarbejdere rigtig flinke til at tage almindelige portioner, men for at vise hvor forskellige tallerknerne som medarbejdere tager som buffet er, havde hun taget 3 forskellige eksempler med til kantineudvalget. Der var bl.a. en kun med salat, en med 3 stk. smørrebrød på kanten, godt med salat på hele tallerkenen og en hvor man havde lagt noget af den varme ret under salaten. Alle 3 eksempler var blevet vejlet på vægten, og ALLE 3 eksempler kom OVER 50,- pr. tallerken hvis prisen var pr. vægt.

Marianne har ikke tidligere villet tage pris pr. vægt, da vi måske kunne miste kunder på det grundlag, men oplyste at hun kunne blive nød til det, hvis budgettet skal holdes i forhold til indkøbspris/økologi, og da nogle kunder tager meget voldsomme portioner.

Da det er en del år siden prisen på buffet er reguleret, kommer der nu en mindre prisændring på grund af de stadig stigende råvarepriser, sådan at en ALM buffet kommer til at koste 40,- kr. og en STOR buffet 45,- kr. (ALM buffet indeholder max. 2 slags pålæg=4 skiver og STOR buffet indeholder max. 3 slags pålæg=6 skiver)

- e) De kolde retter/buffeten ser rigtig appetitlig og lækker ud, men nogle gange ser de varme retter lidt mindre interessant ud. Måske kunne man pynte lidt på bordet ved den varme ret?

MARMOR: Det bliver for omstændigt og tidskrævende.

- f) Nogle gang virker fiskeretterne ikke friske.

MARMOR: Det er hun ked af at høre, for det er de.

- g) Større udvalg til vegetarer, specielt pålæg efterlyses.

MARMOR: Vi prøver at have 1 vegetarpålæg hver dag, og placerer den så den er let at finde.

- h) Er de små 1/4L mælk helt afskaffet? Der et par stykker der efterspørger dem.

MARMOR: Vi havde ofte en del tilbage ved udløbstiden, og de måtte kasseres, så der er ikke salg i dem. Vi har lige i uge 25 prøvet at have dem igen, men med samme resultat.

- i) Pålægget er altid pænt anrettet i gode portionsstørrelser, men ofte er der lidt meget mayonnaise/remulade på.

MARMOR: Vi prøver at lave mere uden mayonnaise/remulade.

- j) Der må meget gerne være æg til salatbuffeten.

MARMOR: Æg kan tilkøbes når de er på pålægsbuffeten.

- k) Maden må gerne smage af lidt mere, og være mere krydret.

MARMOR: For at tilgodese de fleste, er det nemmere at man selv tilsætte salt/peber, ofte er der også stærkere smage at vælge, afhængig af menuen.

- l) Vegetarbøfferne på pålægsbuffeten har et par gange stadig været frosne, når de er blevet serveret.

MARMOR: Hvis det er tilfældet, så nævn det for Kantinen med det samme, så fejlen kan blive rettet, for det er bestemt ikke meningen.

- m) Der er generelt et ønske om at så meget som muligt af maden er økologisk, specielt grundet vores position som rådgivere i forhold til miljøspørgsmål. Evt. kunne man prøve at få en "Økomedalje", som vi tidligere har diskuteret, eller oplyse hvor stor%del (Cirka) der er økologisk.

MARMOR fortæller, at hun forsøger at anvende økologiske råvarer, og helst danske råvarer så vidt det er muligt/økonomisk – de får bare ikke annonceret med at de gør det, da at skrive skiltene tager ekstra tid. Hun har tidligere prøvet at skilte med de økologiske varer, men erfaringen viser, at der ikke bliver taget af det. Generelt købes æg altid økologiske.

MARMOR har siden efteråret skrevet lidt om sæsonvarer og de økologiske varer de anvender. Sedlen sidder ved siden af menu sedlen, som hænger ved den varme ret i kantinen.

Erfaringen er, at medarbejdere typisk ikke vil betale det ekstra som økologi koster. Ved økologi er det kødet som er dyrt, derudover kan det godt være at eks. et hvidkål kun er 10,- kr. dyre, men så er det ofte også mindre end alm. hvidkål, hvor man derfor skal bruge 2 stk. for at få samme mængde salat.

Vores kantine har så lille en indkøbsmængde, at vi ikke får særlige rabatter hos vores leverandører, og derfor kan vi heller ikke give lave priser i Kantine.

- n) **ALLE** siger at Marianne og Camilla er meget søde, og der altid god service! Tak for det!
- o) Ud over det, er jeg (DSC) som daglig bruger af kantine, personligt glad og tilfreds. Jeg syntes at Marianne og Camilla gør et fremragende stykke arbejde. Som altid er jeg meget positivt overrasket over specielt den mad der bliver serveret til bestilte frokoster. Det gør virkelig et godt indtryk over for de gæster vi har på besøg

7. Eventuelt, herunder aftale om hvornår vi afholder næste møde i Kantineudvalget

- Vi talte lidt om at kaffe til møder bliver ofte lavet på egne kaffemaskiner, og BIN oplyste, at det havde været taget op for nogle år siden, og der dengang blev påpeget, at *"det er en forudsætning for kantineens eksistens, at der er en indtjening på mødeforplejning. Der blev opfordret til at indskærpe at mødeforplejning, når man har eksterne gæster, bestilles i kantine, herunder mødekaffe"*.
- SDC indkalder til næste møde i september 2018.