

Aftale 1. 32 af 24. april 2009

Mad- og måltidspolitik

Formål

Som statslig arbejdsplads er Aalborg Universitet forpligtet til at have en holdning til den madkultur som arbejdspladsen er med til at forme. Formålet med denne politik er således at klarlægge Aalborg Universitets overordnede holdninger til, hvilken mad de ansatte tilbydes på arbejdspladsen - hvad enten det er til morgenmad, frokost mv. eller til møde eller blot i det daglige kantineudbud.

Spiseområder/frokoststuer

Det tilstræbes først og fremmest at alle ansatte har adgang til et personalekøkken/frokoststue som er indrettet med mulighed for kunne foretage en lettere tilberedning af den medbragte mad. Her anses det som et minimum, at der er adgang til køleskabsopbevaring af mad samt mulighed for opvarmning og afvaskning. Endvidere er der på flere lokaliteter mulighed for at spise dagens forskellige måltider i kantinerne på universitetets område.

Kaffe, te, vand og frugt

Postevand fra hanen er gratis og bør altid være til rådighed – også ved møder mv. Når der serveres kaffe og te, bør det være naturligt, at der samtidig serveres postevand.

Der er, ifølge personalepolitikens aftale *1.12 vedr. personalegoder*, mulighed for at indgå lokale aftaler om at kaffe og te betales over instituttets/afdelingens regnskab som et personalegode. På samme vis kan der aftales en frugtordning, som giver de ansatte adgang til eksempelvis 1 stykke gratis frugt om dagen.

Kantiner

På Aalborg Universitet (campus i Aalborg) drives en række kantiner, som servicerer ansatte såvel som studerende. Til at varetage kantinedriften har AAU indgået kontrakt med IDA Service A/S, som driver AAU's hovedkantine beliggende på Fibigerstræde 15, og tre satellitkantiner beliggende på hhv. Fredrik Bajers Vej 7, Sohngårdsholmsvej 57, Krogshstræde 3 samt på Strandvejen 12. På universitetets andre campi er der ligeledes adgang til kantinefaciliteter.

Madens generelle kvalitet:

AAU har kontraktmæssigt indgået den aftale med IDA, at der lægges mere vægt på det færdige måltid, som brugeren modtager end på de anvendte råvarer, idet IDA til enhver tid er ansvarlig for at maden er produceret på en sådan måde og ud fra sådanne råvarer, at den, ud fra en almindelig opfattelse, samlet kan betragtes som værende af god kvalitet. Således vægtes det forhold at en betydelig del af kantinerne brugere er prisbevidste studerende.

Via kantines web-adresse oplyses i videst mulig omfang IDA-kantinerne åbningstider, prislister, sædvanligt udbud samt dagens tilbud med mere, således at brugerne kan holde sig orienteret om kantinen.

IDA Service A/S har også en holdning til maden i kantinen, deres måltidspolitik er følgende:

- Der skal være mulighed for at spise varieret, farverigt og gerne efter "Y-tallerkenen".
- Der bør til måltiderne være mulighed for at spise mindst 150g grøntsager.
- Der bør hver dag være mulighed for at spise fisk.
- Fedtindholdet bør ligge på 25-35 E%, der anvendes sunde fedtstoffer.
- Spar på saltet, der bør være udvælges pålægstyper med lavt saltindhold.
- Der bør hver dag være adgang til at spise kartofler, ris, pasta eller groft brød.
- Spar på sukkeret, der bør altid serveres frugt eller grønt til møder.
- Sluk tørsten i vand.

Kantineudvalg


På AAU er der oprettet et kantineudvalg bestående af både ansatte og studerende, og hvor en repræsentant fra IDA fast deltager. Udvalget er et rådgivende brugerudvalg omkring driften af kantinen. Udvalget har kompetence til at behandle følgende områder:

- Madens kvalitet og udvalget af mad
- Personalets imødekommenhed og service
- Kantinens fysiske fremtræden og, rengøring, hygiejne mv.
- Kvalitetsniveauet ved leveringer i forbindelse med møde og gæstearrangementer
- Øvrige spørgsmål med relevans for kantinen, herunder tilfredshedsundersøgelser.

Denne politik revideres sammen med at kontrakten mellem AAU og IDA Service A/S udløber og genforhandles 31. marts 2010.

Aalborg, den 28.4.09


Finn Kjærødam
HSU, formand


Lisbeth Rosted
HSU, næstformand