

Sundhed i kantinen kræver medansvar

Midt i Ugen nr. 87 6. maj 2009
Af FoodDTU

Medansvar er en væsentlig faktor hvis kantinemaden skal være sund, viser kortlægning af mad på danske arbejdspladser

På mange danske arbejdspladser indgår det i virksomhedernes "Corporate Social Responsibility"-strategi at fremme sunde madvaner og en sund livsstil. Det kan fx udmønte sig i en kostpolitik, der fastsætter hvad der skal serveres i kantinen. Forskere fra DTU Fødevarerinstitutionen og DTU Management har kortlagt samspillet mellem kost på arbejdet, arbejdsforholdene og sundhed og konkluderer, at der i Danmark er sociale, kønsmæssige og geografiske forskelle på valg og udbud af sunde fødevarer - og at medansvaret for kostpolitikken er afgørende for om medarbejderne vælger sundt.

Den skæve sundhed

Undersøgelsen af maden på de danske arbejdspladser viser en kønsmæssig og social skævhed i vurderingen af sundhed. Skævheden kommer til udtryk på det individuelle plan idet kvinder vægter sundhed højere end mænd, og højtuddannede vægter sundheden højere end folk med en erhvervsuddannelse eller ufaglærte. Men den kan også registreres på virksomhedsplan: "På virksomheder med mange højtuddannede ansatte er udbuddet i kantinen ofte sundere end på virksomheder med mange ufaglærte - og udvalget i kantinerne er sundere i hovedstadsområdet end det er i provinsen", siger lektor Michael Søgaard Jørgensen, DTU Management, som sammen med forskere fra DTU Fødevarerinstitutionen og Lunds Universitet har forfattet rapporten. "Vi ved for lidt om hvordan arbejdet påvirker hvad folk spiser", siger Michael Søgaard. Noget af det, der kan have betydning, er stress i forbindelse med natarbejde og skiftende arbejdstider eller arbejdssteder". Blandt sygeplejersker har man set en sammenhæng mellem stress, følelsen af ikke at have indflydelse på sit eget arbejde og vægtforøgelse, og Michael Søgaard advarer derfor mod at give den enkelte medarbejder ansvaret for sundheden på arbejdspladsen: "Hvis arbejdet er psykisk belastende, kan det have indflydelse på sundhedstilstanden - og så er det ikke nok at tilbyde medarbejderne salatbar og sundhedsrum", mener han.

Vigtige succeskriterier

"Hvis man skal indføre sund mad på arbejdspladserne, er det vigtigt at involvere alle medarbejderne - også kantinepersonalet og de daglige brugere", fastslår Michael Søgaard Jørgensen. "Det skal foregå i en positiv, fremadrettet ånd uden løftede pegefingre - og hvis ændringerne skal slå igennem, er det vigtigt at man kombinerer flere virkemidler, fx med informationsmateriale og et varieret udbud i kantinen". Nogle af de resultater, der indgår i kortlægningen, stammer fra "Mad på arbejdet" og "6 om dagen"-kampagnerne. I "Mad på arbejdet" lykkedes det at ændre holdningen på ellers ret traditionelle arbejdspladser gennem en kombination af information, medarbejderinvolvering og sundere udvalg af fødevarer. Et projekt, der følger op på erfaringerne fra kantinerne i "6 om dagen"-projektet kan give forskerne ny viden om hvordan kampagner virker på lang sigt: "Vi har en bevilling til et ph.d.-projekt, der slutter i år og har til formål at undersøge præcis hvilke faktorer, der er afgørende for om et projekt bliver forankret på en arbejdsplads", siger Michael Søgaard Jørgensen. Kortlægningen af maden på arbejdspladserne indgår i en fælles dansk-svensk indsats for sundhed og bedre madvaner på arbejdspladserne og er finansieret af Øresund Food Network. "Vi har gavn af at samarbejde med svenskerne på dette område", forklarer Michael Søgaard, "for mens de har forsket meget i hvordan de psykiske forhold ved fx skiftende arbejdstider påvirker sundheden, har vi god erfaring med intervention - fx fra 'mad på arbejdet' og '6 om dagen'". Kortlægningen, "Mat på arbejdet - dygnet runt?", udgives i bogform i løbet af maj måned og indeholder en række forslag til fremtidige projekter. Der afholdes et opfølgende seminar i Nordbalt-regi i september måned.

Kontakt til Michael Søgaard Jørgensen: msj@man.dtu.dk



Tallerkenmodellen, en enkelt måde at beskrive en sund måltidssammensætning er blevet afprøvet med succes i "Mad på Arbejde"-regi.