

## **Referat fra kantineudvalgsmøde den 15. maj 2019**

---

Emne: **Referat fra kantineudvalgsmøde den 15. maj 2019**  
Til: Andreas Pape Kjærsgaard, G-kraft  
Niels Jepsen, DTU  
Lis Pedersen, Erhvervsstyrelsen  
Kathrine Tabermann, Bioscience  
Jane Bedholm, EnviDan (afbud)  
Kari Leibrandt Overgaard, Klinik for Naturlig Behandling  
Brita Laugesen, Vejlsøhus  
Sarah Olsvig, Vejlsøhus  
Suna Rokkjær, Medarbejderrepræsentant, Ferskvandscentret  
Merete Juul Hansen, ErhvervsParken, Ferskvandscentret  
Fra: Merete Juul Hansen, ErhvervsParken, Ferskvandscentret  
Dato: **Onsdag den 15. maj kl. 9.00 i Caféen/kantinen**

---

### **Referat**

#### **1. Godkendelse af referat fra sidste møde**

Referatet blev godkendt uden kommentarer.

#### **2. Siden sidst, herunder menuer, kantinepriser, betalingsorden og andet**

Sarah Olsvig blev budt velkommen som ny leder af kantinen pr. 1. februar 2019.

*Der var forud for mødet blevet indsendt kommentarer fra Erhvervsstyrelsen, Aarhus Universitet og lejere i Bygning F og N (sidstnævnte gennem Kari Leibrandt Overgaard). Kommentarerne blev sammen med øvrige (ikke forud indsendte) kommentarer gennemgået og kommenteret på mødet.*

Brita, Sarah og Merete har efterfølgende haft et møde med henblik på at følge op på de indkomne ønsker og forslag, under hensyntagen til kantinens økonomi, bemanning og drift.

#### **Følgende initiativer iværksættes:**

I forhold til ønsket om mere fokus på bæredygtighed, klimavenlighed og mindre miljøbelastning bliver der indført en ugentlig vegetardag: hver onsdag vil således være en kød-fri dag, hvor der udelukkende serveres vegetarretter. Dette starter i indeværende uge og kører i 3-4 uger som forsøgsordning til at starte med. Det kan fortsætte, hvis det bliver taget godt imod.

Der vil ligeledes som forsøgsordning blive tilbudt sojamælk eller havremælk til the/kaffe som supplement til mejeriprodukter.

Kantinen vil være opmærksom på ønsket om mindre fedt i salaterne (mindre dressing) og vil fast stille et stort salatfad med grønt salat på salatbaren.

## **Referat fra kantineudvalgsmøde den 15. maj 2019**

---

Blandt de blandede salater på det runde bord, vil der altid være en eller flere 100% veganske salater; dvs. salater uden ost eller bacon eller andre ikke-vegetabiliske produkter.

Sarah indkøber glutenfri brødblanding og afprøver dette (dette skal gennemprøves, før det evt. bliver sat på buffet).

Der bliver sat en kurv frem med skiveskåret brød, så man selv kan vælge, om man vil tage derfra eller skære af det varme/helt nybagte brød (som kan være vanskeligt at skære).

Sarah overvejer, hvordan en take-away ordning til lejerne kan sættes sammen (det bliver fra august måned).

Der vil blive fokuseret på flere små gode retter, fremfor mange (ønsket om kvalitet fremfor kvantitet) Teknisk Afdeling har øget tidsrummet, hvor udsugningen kører og er pt. ved at skifte filtre for at reducere madosen i kantinen.

Olieflaskerne på salatbuffeten vil blive udskiftet med mere praktiske pumper/kander, som er nemmere at dosere olien med, når kantinen finder et godt alternativ.

Merete snakker med Teknisk Afdeling omkring muligheden for at opsætte en vandhane for at minimere kolddannelse foran vandautomater og evt. spare strøm til nedkøling af vandet.

### **3. Eventuelt**

Der var ikke noget til dette punkt.

### **4. Næste møde**

Næste møde blev aftalt til onsdag den 13. november 2019 kl. 9.00 i Kantinen.