



DROP ØGET KANTINEMOMS

SUND MAD: Hvis man sætter moms på kantinemad, kan det på længere sigt resultere i øgede sundhedsgifter, advarer sundhedseksperter Chris MacDonald **AF JOEL GOODSTEIN / FOTO THORKILD AMDI**

Virksomheders kantine- og madordninger kan – hvis maden er sund – være med til at forbedre folkesundheden, da den rigtige kost forebygger helbredsproblemer. Og en sidegevinst er færre offentlige sundhedsgifter. Sådan lyder meldingen fra *Chris MacDonald*, fitnessinstruktør, coach, forfatter, forsker m.m.

Han har samarbejdet med flere virksomheder om at indføre både træningsprogrammer og sundere mad i deres kantiner. Derfor er han ikke glad for, at det måske nu bliver dyrere for virksomhederne at tilbyde medarbejderne frokostordninger.

”Jeg synes, at skatteministeren skal putte sit momsforslag tilbage i skuffen. Risikoen er, at nogle virksomheder enten lukker deres frokostordninger, skruer ned for kvaliteten, eller at de virksomheder, der overvejer at lave frokostordninger, alligevel ikke gør det,” siger han.

GOD MAD KOSTER

Ifølge *Chris MacDonald* er der allerede påvist en klar sammenhæng mellem den kost, man indtager og ens intellektuelle formåen. Men mad af god kvalitet koster mere end mad af dårlig kvalitet, og derfor er det vigtigt, at kantinerne kan tilbyde sund mad til attraktive priser.

”Vi ved, at vores evner til at præstere både

fysisk og intellektuelt hænger sammen med den mad, vi indtager, så der er en virkning på både kort og langt sigt. Sygefraværet falder, produktiviteten stiger, folk bliver bare gladere – alene fordi man ændrer på kosten,” siger han.

Og på længere sigt er der alvorlige risici forbundet med at indtage den forkerte kost.

”Forskere er efterhånden enige om, at op mod en tredjedel af alle cancertilfælde kan være kostrelateret, og det understreger betydningen af, at vi spiser rigtigt. Der kan være meget store samfundsgevinster at hente, hvis vi nedbringer antallet af alvorlige sygdomme, som skyldes vores livsstil,” siger *Chris MacDonald*

Derfor mener han, at man bør se på det samlede samfundsøkonomiske regnestykke, og hvis man gør det, er han ikke i tvivl om, at de momsindtægter, staten mister ved ikke at indføre de nye momsregler, vil blive mere end opvejet af sparede offentlige sundhedsgifter. *Chris MacDonald* forudser, at selv om skatteministeren får vedtaget sit forslag om at fordyre kantinemaden ved en omlægning af momsreglerne, så vil reglerne blive lavet om igen når der næste gang kommer et valg.

BELØN SUND KOST

”Der er så meget fokus på sundhed og konse-

kvenserne af dårlig livsstil, at det vil blive et tema i valgkampen, og politikerne vil blive nødt til at tage initiativer og foretage ændringer, som fremmer en sundere livsstil, herunder sund kost. På en eller anden måde skal man belønne – og ikke straffe – virksomheder og andre, som gør noget godt for folkesundheden. Virksomhederne gør jo faktisk samfundet en tjeneste ved at servere sund og billig mad for deres medarbejdere,” siger *Chris MacDonald*.

Den effekt kan endda blive endnu mere udbredt i fremtiden, mener han, efterhånden som flere og flere virksomheder tilbyder at medarbejdere kan købe sund mad med hjem til familien. **T**

LOVFORSLAGET OM ØGET MOMS PÅ KANTINEMAD

Skatteminister *Kristian Jensen* har fremsat et lovforslag, som vil ændre momsregningen af kantinemad. I stedet for som nu – hvor moms beregnes af indkøbsprisen på råvarerne – skal moms beregnes af den såkaldte ”normalværdi”, altså de samlede omkostninger ved at købe, fremstille og servere maden for virksomhedernes medarbejdere. Det vil betyde en merudgift for de virksomheder, som har en kantineordning. Hvor stor merudgiften bliver, foreligger der ikke præcise tal for, men beløbet anslås til at ligge mellem 200-500 mio. kr. for de berørte virksomheder til sammen.

Lovforslaget var ved redaktionens slutning i høring hos de berørte parter. Herefter skal skatteministeren og skatteudvalget forhandle eventuelle ændringer i lovforslaget.

SKAL DU MED TIL FROKOST?

MAD PÅ JOBBET: Hos Novozymes nyder medarbejderne godt af høj madkvalitet i kantinen, og de er helt uforstående over for et lovforslag, som vil gøre deres frokost meget dyrere. Det er imod alle intentioner om at forbedre folkesundheden, lyder det fra både ledelse og medarbejdere **AF JOEL GOODSTEIN / FOTO THORKILD AMDI**



Sund kantinemad giver sundere medarbejderne. Det er til gavn for alle parter, mener personalechef Bo Ekkert Knudsen, Novozymes.



Lars Bo Køppler, tillidsrepræsentant for teknikergruppen på Novozymes, ønsker ikke at blive bombet tilbage til madpakkerne igen. Han frygter, at det kan blive konsekvensen af skatteministerens lovforslag.

Der er tuncarpaccio med fennikel, der er braiseret lammekølle, der er fisketerrin, der er hjemmebakket brød (koldhævet fra dagen før), der er ostebord, der er sandwich, ja, der er meget mere på frokostbuffeten hos Novozymes, end der er plads til at nævne i denne artikel. Det skulle da lige være de hjemmelavede marshmallows i henholdsvis lyserød, mintgrøn og brun – med smag af hindbær, pistacie og lakrids. Og for bare 16 kr. kan medarbejderne spise hvad de vil fra dagens buffet. Det hænger ikke sammen, hvis medarbejdernes betaling skulle dække alle udgifter. Og det skal den heller ikke. Novozymes yder årligt et milliontilskud for at kunne tilbyde medarbejderne en frokostbuffet i høj kvalitet til en favorabel pris. Hver dag bliver de to kantiner hos Novozymes i Bagsværd besøgt af gennemsnitlig 700 medarbejdere.

"Det er lige før, man vender sig om og beder tjeneren om regningen, så god er maden," siger Lars Bo Køppler, levnedsmiddeltekniker og tillidsrepræsentant for teknikergruppen hos Novozymes

"Jeg spiser sundere her hos Novozymes, end jeg spiser derhjemme," siger Bo Ekkert Knudsen, personalechef.

"Det gør jeg også," siger Trine Søegaard, Category Manager i indkøbsafdelingen hos Novozymes. Hun står for kontakten med wip, som Novozymes har outsourcet kantinen til – eller personalerestauranten, som man kalder det hos wip og moderfirmaet Fazer Amica Danmark.

MAD FRA BUNDEN

Siden midten af 2005 har wip leveret maden til Novozymes' kantiner i Bagsværd, og det har ifølge medarbejderne hos Novozymes givet et stort løft til kvaliteten af maden.

"Det er ikke nok at servere sund mad, man skal tilberede og servere den på en måde, så man har lyst til at spise den. Kinakål er sundt, men det er ikke nok bare at snitte det og komme det i en balje med nogle tomater.

Så får man ikke folk til at spise sundt. Nu har vi fået et køkken, der laver kvalitetsmad, og hvor der er et stort udvalg med noget for enhver smag," siger Bo Ekkert Knudsen.

LANGTIDSFORBEREDELSE

I aftalen mellem Novozymes og wip er beskrevet nogle krav til maden i kantinerne, men inden for disse krav, kan den daglige leder af kantinen hos Novozymes selv tilrettelægge den daglige menu.

"Alt bliver lavet fra bunden, lige fra dressinger til suppefond, brødet er hjemmebakket, og vi sætter tit maden i gang en dag eller to i forvejen hvis det er nødvendigt," siger Johannes Møller, som er wips restaurationschef hos Novozymes i Bagsværd.

"En af forskellene på det køkken, vi kan tilbyde her og den mad, de fleste laver derhjemme, er, at vi kan arbejde med langtidsforberedelse. Vi kan lave supper og simreretter og den slags, som skal stå i flere timer eller fra dagen før. Vi har også en helt anden variation i antallet af retter, end man normalt har hjemme i sit private køkken. Derfor oplever medarbejderne det som både et mere spændende, varieret og sundere køkken, end det de selv laver hjemme," siger Janne Bagger, som er kommunikationsansvarlig for sundhed og ernæring hos Fazer Amica Danmark.

Firmaet, som driver 125 køkkener i Danmark og dagligt tilbereder 40.000 måltider, har netop udarbejdet en mad- og måltidspolitik, som bl.a. beskriver, hvordan man hos virksomhedskunderne kan servere sund mad, der lever op til de officielle kost anbefalinger, så man f.eks. undgår for meget fedt og salt.

Hos Novozymes hænger den sunde kantinemad sammen med projekt Sund-i- Novozymes, som er navnet på en række aktiviteter og tilbud, der skal øge den generelle sundhed hos medarbejderne. Det drejer sig om bl.a. fritidsklubber, motionsaktiviteter, helbredstjek og fitness foruden kravene

KANTINE TAKE AWAY

Et forsknings- og udviklingsprojekt støttet af Statens Strategiske Forskningsråd skal undersøge, hvordan man fremmer, at virksomheder kan levere sund take-away mad fra deres kantiner til medarbejderne.

Se mere: www.kantinetakeaway.dk

Alt bliver lavet fra bunden i restaurantchef Johannes Møllers køkken hos Novozymes i Bagsværd.



til maden i kantinen.

”For os er sund mad i kantinen et element i hele den vifte af tilbud til medarbejderne, som skal øge sundheden blandt medarbejderne, både til gavn for dem selv og til gavn for virksomheden,” siger Bo Ekkert Knudsen.

Næste skridt er at tilbyde medarbejderne at købe mad med hjem om fredagen.

For Lars Bo Køppler kunne det godt blive aktuelt at købe fredagsmaden med hjem fra Novozymes.

”Som børnefamilie vil det være et attraktivt tilbud, at vi en gang imellem kan slippe for fredagsstressen med indkøb og madlavning og samtidig servere mad, vi ved, er af høj kvalitet,” siger han.

”Udviklingen går i retning af, at arbejdspladsen i stigende grad er et forum for livsstilsændringer, herunder hvilken mad vi spiser,” siger Janne Bagger.

NEJ TAK TIL MERE MOMS

Men nu har skatteminister Kristian Jensen foreslået at ændre momsreglerne for kantine- og madpakker, så der skal betales moms af både råvarer og de øvrige omkostninger ved at drive en kantine. Det vil betyde en fordyrelse af medarbejdernes frokostordning. Rundt om bordet er der enighed om, at skatteministerens forslag er en rigtig dårlig ide.

”Man kan frygte, at vi mister vores frokostordning, og at vi så er bombet tilbage til madpakkerne igen. Så er det leverpostej og spegepølsen og i det hele taget den knap så sunde mad,” siger Lars Bo Køppler.

”Hvem kommer fisk i madpakken, hvis man ved, at den skal ligge der hele formiddagen, inden man spiser den?” spørger Janne Bagger.

Ifølge Trine Søegaard har Novozymes endnu ikke besluttet, hvad man vil gøre, hvis skatteministerens forslag om øget moms på kantine- og madpakker bliver en realitet.

”Men jeg kan ikke forestille mig, at vi går på kompromis med kvaliteten af maden”. ¹