

Udskriftsdato: tirsdag den 16. juni 2026

CIR1H nr 9020 af 28/01/2008 (Historisk)

Cirkulære om personalekantiner m.v.

Ministerium: Finansministeriet

Journalnummer: Finansministeriet, j.nr. 07-41

Senere ændringer til forskriften

CIR nr 6 af 27/01/2010

Cirkulære om personalekantiner m.v.

Formål og anvendelsesområde

§ 1. Dette cirkulære har til formål at fremme en moderne personalepolitik og at sikre, at kantineforhold er en integreret del af institutionernes driftsmæssige overvejelser i øvrigt i forbindelse med oprettelse og drift af personalekantiner. Endvidere har cirkulæret til formål at sikre et væsentligt udbud af økologiske fødevarer i personalekantiner samt indførelse af en kostpolitik.

§ 2. Cirkulæret gælder for personalekantiner i statslige styrelser, institutioner og virksomheder.

Oprettelse af kantiner

§ 3. Ved kantinevirksomhed forstås servering i dertil indrettede lokaler på eller i tilknytning til arbejdspladser og tilsvarende steder for personer, der er beskæftiget i en virksomhed eller som besøger eller har ærinde i virksomheden.

Stk. 2. Der kan etableres kantine på statslige tjenestesteder, hvor der er et rimeligt behov for at give personalet, uddannelsessøgende, besøgende m.v. adgang til at købe tilberedt mad, forfriskninger og kioskvarer, såfremt det må antages, at kantine kan drives økonomisk forsvarligt under hensyntagen til de i nærværende cirkulære fastsatte regler.

Stk. 3. Kantinevirksomheden baseres på selvbetjening fra skranke og på selvafrydning fra gæsternes side.

Institutionens bidrag til kantinedriften

§ 4. Priserne i kantine skal fastsættes således, at prisniveauet svarer til prisniveauet i andre private og offentlige kantiner.

Stk. 2. Institutionen kan vederlagsfrit stille følgende faciliteter til rådighed:

- 1) Lokaler.
- 2) Varme.
- 3) Vand.
- 4) Lys.
- 5) Køkkenmaskiner og udstyr i øvrigt.
- 6) Møbler, gardiner m.v.
- 7) Porcelæn, glas, bestik.
- 8) Vaske- og opvaskemidler.

Stk. 3. Inventar, udstyr og løsøre i øvrigt, der er stillet til rådighed af institutionen, forbliver statens ejendom og vedligeholdes for institutionens regning.

Stk. 4. Institutionen kan i øvrigt om nødvendigt dække en del af de med kantine drift forbundne lønudgifter med henblik på at sikre det i medfør af stk. 1 fastsatte prisniveau.

Stk. 5. Kantiner, der væsentligst har til formål at betjene institutionens kunder, besøgende og lignende - hertil ikke henregnet uddannelsessøgende eller institutionsanbragte - bør tilstræbe, at den del af kantine virksomhed, der hidrører fra udefra kommende kantinegæster, økonomisk hviler i sig selv, således at samtlige kantineudgifter dækkes af priserne.

Stk. 6. Såfremt der i institutioner af internatskarakter måtte være fastsat lavere kantinepriser for klienterne, end hvad der ville følge af bestemmelserne i § 4, lægges de heri indeholdte principper dog til grund ved prisfastsættelsen for institutionens personale. Dette gælder ikke, såfremt personalets deltagelse i spisning har tjenstlig karakter.

Kantinens organisation

§ 5. Kantinevirksomheden bør søges etableret således, at staten bortset fra forpligtelser i medfør af § 4, hverken pådrager sig noget økonomisk ansvar for kantinen driftsmæssige resultat eller noget erstatningsansvar for skader i forbindelse med kantinedriften. Dette hensyn skal normalt søges tilgodeset ved med mellemrum at udbyde kantinedriften med henblik på bortforpagtning af kantinen til en selvstændig entreprenør eller en forening oprettet af personalet.

Stk. 2. Såfremt kantinen enten er et nødvendigt led i udøvelsen af virksomheden på det pågældende tjenestested eller må anses for naturligt forbundet med virksomhedens karakter, kan kantinen etableres eller opretholdes som en del af den pågældende institution.

Stk. 3. Etablering af en kantine i medfør af stk. 2 kan kun ske, såfremt det kan godtgøres, at dette alle forhold taget i betragtning er mere økonomisk for staten end etablering af en kantine, der drives af en selvstændig entreprenør eller personaleforening, jf. stk. 1.

Budget, regnskab, revision m.v.

§ 6. Såfremt kantinen drives som en del af den pågældende institution, er kantinevirksomheden i det hele underlagt de regler, der bevillings-, regnskabs- og revisionsmæssigt er gældende for statslige institutioner.

Stk. 2. Institutionens interne regnskabssystem tilrettelægges således, at der er mulighed for at kontrollere de med kantinen drift forbundne udgifter og indtægter samt de kalkulationer, der ligger til grund for prisfastsættelsen. Ved tilrettelæggelsen vil det kunne være nødvendigt at foretage opdelinger af hensyn til varegrupper med forskellig avance. Der bør normalt foretages vareoptællinger og udarbejdes opgørelse af driftsresultat ved kantinevirksomheden flere gange i årets løb.

§ 7. Såfremt kantinen ikke drives som en del af den pågældende institution, men eksempelvis er overladt til en selvstændig entreprenør, bør vilkårene for kantinedriften være skriftligt fastlagt. Der bør herunder ske en udtømmende fastlæggelse af den pågældende institutions forpligtelser over for kantinen. Det bør i denne forbindelse præciseres, at institutionen ikke hæfter for tredjemands kontrakts- eller erstatningsmæssige krav over for kantinen, samt at kantinen selvstændighed klart bør fremgå over for tredjemand. Det bør endvidere tilkendegives som et vilkår, at institutionen og Rigsrevisionen efter eget skøn har adgang til at iværksætte videregående undersøgelser, herunder af kantinen driftsmæssige drift som helhed.

Stk. 2. Inden hvert regnskabsårs begyndelse indsendes til institutionens godkendelse et budget for kantinen drift med angivelse af institutionens bidrag til kantinen.

Stk. 3. Kantinen regnskabssystem tilrettelægges således, at det kan danne grundlag for beregningen af institutionens bidrag, og således at der, som forudsat i § 6, stk. 2, sker en efter forholdene fastlagt opfølgning af udviklingen i kantinevirksomhedens driftsforløb.

Stk. 4. Kantinen regnskab bør være underkastet revision ved en statsautoriseret eller registreret revisor. For mindre kantiner vedkommende kan revisionen dog ske ved anden af institutionen godkendt person. Det reviderede regnskab indsendes senest 3 måneder efter regnskabsårets udløb til institutionens godkendelse.

§ 8. Hvis kantinen drives af institutionen selv, konteres udgifter under driftsbevillingen på de respektive standardkonti. Såfremt kantinen er personalebetjent eller forpagtet, konteres institutionens udgifter i forbindelse med kantinedriften som udgift på driftsbevillingen under konto 22. Andre ordinære driftsomkostninger, for så vidt de ikke efter deres art skal henføres til andre standardkonti.

Stk. 2. Hvis kantinen drives af forpagter eller personaleforening, kan institutionens udgifter til kantinedriften i henhold til § 4 ydes på grundlag af budgetter, f.eks. kvartalsvis forud, og ydes som acontobidrag, der reguleres på grundlag af det reviderede og godkendte regnskab. Institutionen kan ikke på anden måde bidrage til fremskaffelse af kapital til kantinedrift.

§ 9. Uanset under hvilken form en kantine drives, skal institutionens udgifter til kantinen afholdes inden for den godkendte bevillingsramme.

Stk. 2. Institutionen har indseende med, at kantinen drives økonomisk rationelt, og bør om nødvendigt tage skridt til afhjælpning af mangler i så henseende.

Ernæringsmæssige aspekter og økologi

§ 10. I forbindelse med kantinedriften skal det sikres, at institutionen indfører en kostpolitik, der udarbejdes på baggrund af ”Målsætninger for sund kantinedrift”, jf. bilag 1.

Stk. 2. I forbindelse med kantinedriften skal det sikres, at der er et væsentligt udbud af økologiske fødevarer. Særligt inden for de varegrupper, hvor den økologiske produktion er betydelig, skal der sikres en høj andel af økologiske fødevarer. Der henvises i øvrigt til vejledning om økologiske fødevarer i storkøkkener, der er udsendt af Fødevarerministeriet.

Stk. 3. Det skal i forbindelse med udbud af kantinedrift fremgå af udbudsmaterialet, at der stilles krav om overholdelse af den til enhver tid gældende kostpolitik og at der stilles krav om udbud af økologiske fødevarer.

Ikrafttrædelses- og overgangsbestemmelser

§ 11. Cirkulærets bestemmelser forudsættes iværksat så snart eksisterende kontraktlige eller andre forpligtelser tillader det.

Stk. 2. Finansministeriets cirkulære af 6. februar 1998 om personalekantiner m.v. ophæves.

Finansministeriet, den 28. januar 2008

LARS LØKKE RASMUSSEN LARS LØKKE RASMUSSEN

/ Mogens Pedersen Mogens Pedersen

Målsætninger for sund kantinedrift

Baggrund: Mad- og måltidspolitik på arbejdspladser

Voksne danskere spiser på hverdage 25-40% af deres mad på arbejdspladsen. Arbejdspladser med en kantine har derfor et stort ansvar for, at maden er sund. Samtidig viser undersøgelser at 93% af danskerne mener, at arbejdspladskantiner bør lave sund mad med mange grønsager, mens kun 32% i praksis vurderer, at deres kantinemad er sund.

Ifølge Regeringens Fødevarerpolitiske redegørelse fra november 2006 skal alle statslige arbejdspladser inden udgangen af 2008 formulere en kostpolitik. En vigtig del heraf er en mad- og måltidspolitik for kantinerne. Også andre arbejdspladser kan have fordel af at udarbejde en mad- og måltidspolitik. Udarbejdelsen af en mad- og måltidspolitik for arbejdspladsen er et vigtigt redskab til at sætte fokus på, hvordan virksomheden kan hjælpe medarbejderne til sundere madvaner.

Målsætninger for sund kantinedrift er et redskab, der kan være en hjælp, når arbejdspladser skal formulere en mad- og måltidspolitik for kantinerne. Målsætningerne giver overordnede anvisninger for, hvordan udbudet og maden i en kantine kan sammensættes for at sikre, at den er sund, i betydningen ernæringsrigtig. Målsætningerne kan anvendes i forbindelse med udarbejdelse af kravspecifikationer ved fx udlicitering af kantiner.

Målsætningerne er baseret på de officielle og videnskabeligt fastsatte kostråd fra Motions- og Ernæringsrådet og Fødevarerinstitutionen. De består af 4 generelle anbefalinger A-D og de 8 konkrete målsætninger for kantinemad og mødeforplejning. Når mad- og måltidspolitikken formuleres for første gang kan arbejdspladsen evt. vælge at starte med at fokusere på 3-4 indsatsområder, hvor man vurderer, at der kan opnås den største effekt af en indsats.

En mad- og måltidspolitik omhandler ikke blot kantinedriften, men også andre forhold i virksomheden vedr. mad og måltider, fx firmafrugt, mødeforplejning og kantinens sociale funktion. Arbejdspladser er vidt forskellige, og en mad- og måltidspolitik vil derfor være individuelt bestemt af fx arbejdspladsens størrelse, kantinepersonalets ressourcer, kundernes indstilling, de fysiske rammer, økonomi o.a.

Generelle anbefalinger

Følgende generelle anbefalinger bør overvejes for hver enkelt arbejdsplads.

A. Et sundt udbud

Kantiner bør generelt have en målsætning om, at maden skal være sund. Samtidig kan det sunde valg hos kunderne fremmes ved at kantinerne fører en pris- og kvalitetspolitik, der tilskynder til det sunde valg. Alle frokostenretninger kan inkludere salat eller frugt i prisen, og kantine kan tilbyde sunde mellemmåltider, som medarbejderne let kan tage med sig.

B. Indretning af kantine

Indretningen af kantineområdet bør tilskynde kunderne til at vælge de sunde fødevarer. Kunde-flow og anretning af maden har stor indflydelse på kundernes endelige måltid – for eksempel kan frugt og grønt få en fremtrædende plads i opbygningen af buffeten eller disken. Der kan være behov for justeringer af indretningen og udstyret i kantineområdet under hensyntagen til kantinepersonalets arbejdsmiljø.

C. Økologi

I forbindelse med kantinedriften skal der sikres et væsentligt udbud af økologiske fødevarer. Særligt indenfor de varegrupper, hvor den økologiske produktion er betydelig, skal der sikres en høj andel af økologiske fødevarer.

D. Involvering af flere parter

Det er væsentligt at alle parter, dvs. kantinepersonale, ledelse og medarbejdere/kunder, involveres i processen omkring ændringen til et sundere udbud og med formulering af en mad- og måltidspolitik. Erfaringer viser, at det er vigtigt, at alle parter er medbestemmende og føler et ejerskab for tiltagene for at sikre, at ændringerne er blivende og kan udvikles. Ændring til et sundere udbud tager tid.

Konkrete målsætninger for maden

1. Spis frugt og grønt – 6 om dagen

Voksne anbefales at spise 600 g frugt og grønt om dagen. Mellem 200-300 af de 600 g bør indtages i arbejdstiden.

Forslag til målsætninger:

- Der serveres mindst 150 g grønsager og 1, gerne 2 stk., frugt pr. dag pr. kunde
- Frugt og grønt indgår i alle menu-tilbud og prispolitikken tilskynder til valg af frugt og grønt.
- Hvis kantinen er ansvarlig for mødeforplejning, er frugt og grønsager - gerne udskåret - et fast element.

Desuden kan kantinen tilbyde at etablere en ordning med firmafrugt på arbejdspladsen

2. Spis fisk og fiskepålæg flere gange om ugen

Det anbefales, at spise 200-300 g fisk om ugen. Dette kan opnås ved at spise to hovedmåltider med fisk om ugen, eller ved at spise fisk som hovedmåltid en gang, samt fisk som pålæg 4 gange om ugen. Skaldyr gælder også som fisk.

Forslag til målsætninger:

- Hvis der serveres varm mad, består denne af fisk mindst én gang om ugen.
- Ved buffetservering er der fisk på buffeten hver dag.
- Hvis der er pålæg, smørrebrød eller sandwiches, er der mulighed for at vælge fisk hver dag

3. Spar på fedtet – især fra mejeriprodukter og kød

Fedt bør højst udgøre 25-35 E% (=energiprocent) af det daglige energiindtag. Heraf må mættet fedt maksimalt udgøre 10 E%. Mættet fedt stammer fortrinsvis fra kød- og mejeriprodukter samt faste fedtstoffer. En tommelfingerregel for voksne er 25-30 g fedtstof om dagen, det svarer til 2 spiseskefulde fedtstof.

Forslag til målsætninger:

- Fast fedtstof som smør og hårde margariner erstattes med flydende olier i madlavningen.
- Brug af smurt fedtstof på smørrebrød og sandwich minimeres eller elimineres.
- Der anvendes mejeriprodukter med et lavt fedtindhold: højst 0,5 g fedt pr. 100 g i mælk og 17 g fedt pr 100 g i ost. Syrnede mejeriprodukter med højst 10 g fedt pr. 100 g anvendes i begrænsede mængder. Federe mejeriprodukter serveres undtagelsesvist.
- Kød og kødpålæg bør som hovedregel indeholde max. 10 g fedt pr. 100 g.

4. Spar på saltet

Danskernes saltindtag kommer primært fra forarbejdede fødevarer såsom brød, smør, ost, kød- og fiskeprodukter. En undersøgelse af kantinemåltider viser, at salt-indholdet generelt er for højt.

Forslag til målsætninger:

- Der vælges forarbejdede madvarer med så lavt saltindhold som muligt, fx ved valg af pålægstyper og brød.
- Saltforbruget ved tilberedningen af kantinekosten begrænses så meget som muligt, også salt fra forarbejdede fødevarer, specielt fx bouillon, suppe- og sovsepulver/pasta.
- Det begrænses, at kunderne individuelt salter maden, fx ved at reducere antallet af saltbøsser i kantinen.

5. Spis kartofler, ris eller pasta og groft brød – hver dag

Voksne bør spise ca. 500 g kulhydratrige fødevarer om dagen, fordelt på brød, gryn, kartofler, ris og pasta. Desuden bør man indtage 25–35 g kostfibre pr. dag.

Forslag til målsætninger:

- Menuerne inkluderer altid kartofler, ris, pasta, brød eller lignende. Vælg de grove varianter, specielt fuldkornsprodukter.
- Der er mindst 6 g kostfibre pr. 100 g i brød.
- Der tilbydes altid fuldkornsbrød og rugbrød - gerne ad libitum.

6. Spar på sukker – især fra sodavand, slik og kager

Sukker bør maksimalt udgøre 10% af det daglige energiindtag. Det svarer til ca. 55 g for kvinder og ca. 70 g for mænd. Et højt indtag raffineret sukker kan betyde, at sukkeret erstatter indtaget af mere næringsrig kost, og at det samlede energiindtag samtidig bliver for højt. Det er især læskedrikke og mellemmåltider som slik og kager, der bidrager til danskernes sukkerindtag.

Forslag til målsætninger:

- Kantinen bidrager ikke til brugernes sukkerindtag i hverdagen - dog kan mad og drikke med et højt sukkerindhold serveres ved særlige lejligheder.

7. Sluk tørsten i vand

Det daglige væskebehov på ca. 1½ liter bør dækkes af vand. ½ liter af væskebehovet kan dækkes af mager mælk.

Forslag til målsætninger:

- Der tilbydes nem og fri adgang til koldt kilde-/postevand i kantinen og andre steder på arbejdspladsen.
- Drikkemælk indeholder højst 0,5 g fedt pr. 100 ml.

8. Spis varieret og i de rigtige mængder

Kantiner bør variere udbudet og tilberedningen af sunde og ernæringsrigtige fødevarer og måltider fra dag til dag. Y-tallerknen kan anvendes som model for et sundt måltid. Y-tallerkenen angiver mængdeforholdene for et sundt måltid: 2/5 er brød, kartofler, ris eller pasta, 2/5 er grønsager eller frugt og 1/5 er kød, fjerkræ, fisk, æg, ost eller sovs.

Forslag til målsætninger:

- Ved tallerkenservering af varmt måltid anvendes Y-tallerknen som rettesnor.
- Buffeten indrettes, så kunderne ikke tilskyndes til at spise for meget (fx ikke for store serveringsbakker og øser til sovse og dressinger)
- Buffeten indrettes, så kunderne tilskyndes til at sammensætte måltidet efter Y-tallerkenen. Frugt, grønt og brød kan fx fylde meget i buffeten og placeres først, mens kød og oste placeres sidst i buffeten.
- Kantiner og automater tilbyder sunde og mættende mellemmåltider i passende portionsstørrelser i forhold til virksomheden.