



Tidsfrist og tæt parløb gav Svanemærket

De ansatte på rådhuset i Gladsaxe Kommune har med deres nye svanemærkede kantine fået mere lækker og sundere mad, samtidig med at kantinens miljøbelastning er mindsket. Alt sammen til den samme pris, som under den tidligere kontrakt.

Der er nok enkelte medarbejdere på Gladsaxe Rådhus, der i ny og næ savner den gamle buffet, når de i dag rejser sig fra frokosten i kantinen. Men det er kun fordi, de godt lige kunne have klemt en ekstra portion ned.

I den nye svanemærkede kantine er retterne portionsanrettet, og det er slut med de store fade. Og selv de nostalgiske kantinebrugere medgiver, at maden i den nye kantine er langt mere lækker og sundere end tidligere.

”Vi får utrolig lækker mad, der er baseret på princippet om hellere kvalitet end kvantitet”, siger Mette Olesen, der er servicechef i Gladsaxe Kommune. Hun og kollegerne kan dagligt nyde frugten af, at Gladsaxe Kommune i 2015 besluttede at gøre rådhusets kantine svanemærket.

”Svanemærket spiller ind i fortællingen om bæredygtighed og kvalitet. Den tænkning er en central del af de overordnede strategier i Gladsaxe Kommune, og det er også derfor, vi systematisk arbejder på at miljømærke vores ydelser”

Mette Olesen, Servicechef i Gladsaxe Kommune

Faktisk kan Gladsaxe Kommune nu kalde hele sin kursus- og mødeserviceenhed svanemærket, fordi de steder, der leverer forplejning til møder og kurser er svanemærket. På samme måde er rengørings servicen svanemærket.

Tidsfrist var en del af udbudsmaterialet

Fordi det er det enkelte køkken, der skal svanemærkes, og ikke bare udbyderen, besluttede Gladsaxe Kommune at opstille en tidsfrist for, hvornår vinderen af kantineudbuddet skulle opnå licens til svanemærkekriterierne.

”Der er mange krav, der skal leves op til, så man er nødt til at give sin leverandør en rimelig frist til at leve op til dem”, siger Mette Olesen. Tidsfristen blev sat til et halvt år, og udbyderen fik brug for alle seks måneder – plus lidt ekstra.

Valget faldt på Cheval Blanc, der allerede havde erfaring med at opnå Svanemærket i Statsministeriets kantine. Det var en god ballast at have med, men naturligvis ingen garanti for, at man ikke ville støde på forhindringer.



”Det tog lidt længere tid, fordi vi stødte på udfordringer undervejs mod certificeringen. Eksempelvis skulle vi finde en løsning på, hvordan vi kunne aflæse kantinen elforbrug. Tidligere har vi alene opgjøret elforbruget for hele rådhuset, men nu skulle vi have en separat måler på kantineområdet”, forklarer Mette Olesen.

Hjælp din leverandør

Netop fordi leverandøren kan støde på sådanne praktiske udfordringer i processen mod at opnå Svanemærket, er det vigtigt, at kommunen står parat til at bistå med at finde løsninger undervejs.

”Hvis man skal leve op til 50 forskellige krav i sådan et kriteriedokument, så svarer det til 50 processer, der skal være styr på. Fra hvordan affaldet skal sorteres, til hvordan vandforbruget skal begrænses

og opgøres. En stor del af disse processer kan forpagteren kun få styr på i samarbejde med andre aktører”, siger Mette Olesen.

For Gladsaxe Kommunes vedkommende blev løsningen, at man nu opgør kantinen vand- og varmeforbrug på baggrund af beregninger af køkkenets andel af rådhusets samlede areal. Kun for el blev der opsat separate målere.

Kan man smage Svanemærket?

”Hvis du sætter dig op i vores kantine, vil du opleve, at det er utrolig lækkert”, siger Mette Olesen, der ikke er bange for at give den svanemærkede kantine flotte ord med på vejen. Hun sørger dog for at tildele en stor del af æren til forpagteren, Cheval Blanc, der generelt sætter stort fokus på bæredygtighed, sundhed og økologi.

Gladsaxe Kommunes bedste råd til det gode udbud

- **Certificeringen er et parløb:** Selvom det er leverandøren, der skal leve op til kriterierne, kan det kun lykkes i tæt samarbejde med jer som udbyder.
- **Skab tidlig kontakt:** For at komme godt i mål bør der skabes tidlig kontakt mellem de interne driftsfolk og den eksterne leverandør, der skal drive kantine.
- **Nedsæt et kantineudvalg:** Med et udvalg med repræsentanter fra brugerne sikres det, at køkkenchef og brugere får en gensidig dialog omkring udfordringer, nye tiltag, ris og ros.
- **Giv tid:** Der er mange krav at leve op til. Giv jeres leverandør en fair frist til at leve op til dem.

CASE – GLADSAXE KOMMUNE



Og det store spørgsmål er naturligvis, om man som medarbejder kan mærke forskel.

Jan René Rasmussen, projektleder og arkitekt i Gladsaxe Kommunes ejendomscenter, er ikke i tvivl: "Skiftet til Cheval Blanc som kantineudbyder har været en kæmpesucces og et stort løft i kvalitet af maden i vores kantine. Jeg går op i økologi og i bæredygtighed i min livsførelse i almindelighed, så det betyder meget for mig, at kantine er svanemærket".

Og Mette Olesen supplerer: "Man kan måske mærke det på *fraværet* af nogle problemer. Når man som leverandør skal leve op til de krav, som Svanemærket stiller, er man nødt til at arbejde med sine processer. Man ser på alle de banale arbejdsgange, og det minder om et lille LEAN-projekt hver gang. Det mener jeg godt, at man kan mærke på den kantine, som brugerne hver dag sætter sig til bords i. Der er styr på tingene".

At resultatet samtidig er et bedre frokosttilbud end tidligere – vel at mærke uden merpris – gør det ikke ringere. Fordi Gladsaxe Kommune ikke tidligere har opgjort el-, vand- og varmekonsum på kantine, kan man ikke sige, hvor meget certificeringen har betydet for forbruget.

"Men vi kan se en faldende tendens i forbruget, som vi forventer forsætter", siger Mette Olesen.

Samtidig fremhæver hun, at det er tydeligt, at kantineens produktionsniveau er steget, så kantine i dag kan lave mad til flere.

EN SVANEMÆRKET KANTINE

Hvis I vælger at få Svanemærket jeres kantine, kan I forvente:

- En reduktion på 7 procent i udledningen af drivhusgasser*
- En reduktion på 39 procent i det landbrugsareal, der skal bruges til at producere råvarerne*
- At opvaske og rengøringsmidler lever op til skrappe miljø- og sundhedskrav, og hovedparten vil være miljømærket.
- At affaldet bliver sorteret for at give mulighed for genanvendelse – og mængden af affald og madspild bliver minimeret.
- At maden laves med en vis andel af økologiske råvarer, og der vil være mindst en vegetarisk ret på menuen hver dag.
- Færre omkostninger pga. reduceret el-, vand- og varmekonsum samt madspild.

* Life Cycle evaluation of the effects of ecolabels. Canteens. Analysen er udført af 2.-0 LCA consultants i marts 2015.