

# HVOR ER KANTINEN OM 40 ÅR?

Af Claus Tingstrøm

Uddrag fra 'Gastronomiens spor i det danske samfund' af Ole G. Mouritsen

CHEVAL  
KANTINER  
BLANC

## **Kantinen om 40 år**

Det er med fremtidsudsigter, som med vejrudsigten for i morgen: det bliver nok ca. det samme som i dag, bare lidt anderledes. Men hvad med den lange vejr- og kantineprognose?

For at sige noget bare nogenlunde klogt om den, er vi nødt til at forstå økonomien bag en kantine. Læs trygt videre! Det er hverken særlig svært eller kedeligt.

## **Økonomien i kantine**

Det var ret billigt at spise i 1977-kantinen, og i nutidens kantiner er det reelt endnu billigere. Som tommelfingerregel er lønnen inkl. pension, feriepenge og andre tillæg i dag ca. det femdobbelte af datidens niveau, mens prisen for en frokost omtrent er fordoblet i samme periode.

Hvordan kan det egentlig være, at man i dag kan spise en udmærket frokost for måske 30-35 kroner? Det svarer nogenlunde til prisen for en fransk hotdog, mens fx en pizza hos den lokale næppe kan fås for det dobbelte.

Forklaringen er, at kantinegæsten kun betaler for råvarerne, og undertiden kun knap nok for dem. Resten, dvs. lønninger, maskiner, udstyr, husleje, energi, vand og renovation mv. betales af arbejdsgiveren.

Man deler disse omkostninger op i direkte og indirekte omkostninger. De direkte er lønninger, rengøring mv. mens de indirekte er omkostninger til husleje, energi, maskiner og udstyr osv.

Og som en god tommelfingerregel kan man sige, at begge grupper omkostninger svarer til råvareomkostningen. Altså: hvis råvarerne koster 30-35 kr., så står de direkte og indirekte omkostninger også for 30-35 kroner hver, i alt ca. 100 kr. Det er altså arbejdsgiveren, der reelt betaler for festen, og sådan vil det nok fortsætte.

Men, der er en orm, der gnaver.

For produktionsmåden i en kantine er håndværksmæssig, ikke industriel. Faktisk har kantinerne måtte fravælge mange af de industriprodukter, som før var almindelige fx det skiveskårne brød, halv- og hel-færdige frosne grøntsager, forårsruller, og fiskefileter.

Det har man gjort af nød, kvaliteten er simpelthen ikke høj nok sammenlignet med det hjemmelavede.

Det kan man trække på skuldrene af, men det har en ubehagelig økonomisk konsekvens, for alt andet i verden bliver jo relativt billigere, fordi produktiviteten stiger.

Hvad enten man er landmand, industriarbejder eller økonomimedarbejder, så har IT, robotter og mere effektive maskiner øget produktiviteten dramatisk. Citeret efter hukommelsen producerer en dansk landmand i dag 90 gange så mange tons fødevarer som hans forgænger gjorde i 1945.

Det samme gør sig gældende næsten overalt, bare ikke i kantinen, fordi effektiviseringsmulighederne er begrænsede. Derfor bliver kantinen relativt dyrere, og regningen for det betales af virksomhederne, ikke kantinegæsterne, som jo kun betaler for de effektivt producerede råvarer.

Man kan undre sig over, at fødevarerindustrien ikke har løst dét problem, så kantinerne i fremtiden kan købe råvarerne klar til tilberedning. Det kunne næsten fordoble produktiviteten.

Forklaringen på det, kan man læse mere om i denne bogs kapitel om det kuldsejlede projekt "Måltidets Hus", som Jan Krag Jacobsen har skrevet om. For at sige det ligeud: staten skal gå foran ved at definere en progressiv politik for fødevareindustrien, og det har den forsømt.

Problemstillingen er dybt kompleks, men hvis vi antager, at det problem løses med tiden – med eller uden statsindgreb - så kan vi så småt tegne billedet af fremtidens kantine, som jeg tror og håber, vil have to kendetegn.

### **Måltider skaber fællesskaber**

Som antydnet ovenfor, har måltidet stor rituel betydning. Det er ikke uden grund, at vi markerer højtider, bryllupper, begravelser, firmafester osv. med et fælles måltid.

Mad er ernæring, men et måltid er en rituel handling, der knytter os nærmere til hinanden og signalerer venskab og fred – eller i det mindste god vilje.

Vi må forvente, at fremtidens arbejdsliv for rigtig mange mennesker vil blive mere opdelt. Noget arbejde udføres måske i hjemmet, nogle kolleger arbejder måske på andre adresser, her eller i udlandet. Så når vi samles, skal noget af tiden bruges på at bekræfte de uformelle bånd. Der skal snakkes, sludres og sladres, alt det som knytter os sammen i et arbejdsfællesskab.

Bevares, vi kan da godt mødes hver tirsdag morgen kl. 7 og løbe en halvmarathon, men hvor inkluderende er dét fællesskab egentlig, når det kommer til stykket?

Det fælles måltid har altid været centrum for det rituelle fællesskab, og jeg kan godt forestille mig, at det vil fortsætte sådan. Og for en arbejdsplads er pausen den oplagte løsning på behovet for samhørighed.

### **Måltider forandrer verden**

Man siger, at kantiner og andre storkøkkener i den offentlige sektor står for ca. 600.000 daglige måltider i Danmark. Hertil kommer så den private sektor. Ingen kender det samlede tal, for ingen har talt op, og ingen ved, hvordan det skal gøres.

Personligt tror jeg, at tallet er mellem en og to mio. måltider. Der er pt. ca. 3 mio. danskere på arbejdsmarkedet, og selvom en hel del arbejder i små virksomheder eller af andre grunde ikke har kantine, ville det komme bag på mig, hvis ikke mindst halvdelen hver dag spiser i en kantine, en fælles frokoststue eller tilsvarende.

1-2 millioner daglige måltider har effekt. Hvis det gennemsnitlige måltid i den kategori bliver en smule sundere, så bliver hele samfundet præget i en sundere retning.

Hvis vi bruger kantinepersonales velkvalificerede personale til at lave mere klimavenlig mad, får vi ikke bare et laveret klimaaftryk, når vi spiser i kantine. Vi ser og smager også, hvordan dét kan gøres, og det vil påvirke vores madvaner i fritiden og familien, præcis ligesom Jan Hurlimann, Søren Gericke og Erwin Lauterbach i sin tid var med til at skabe den bølge, som først væltede restaurationsbranchen og siden kantinepersonalerne.

Det er en udbredt myte, at man kan spise sig sund. Det er, desværre, ikke sandt. Men man kan spise verden til at blive en lillebitte smule bedre for os alle sammen.

**Interesseret i at læse mere?**

Find bogen på [saxo.com](http://saxo.com)

