

Bankfolk spiser sundt

KANTINEMAD: Som den første private virksomhed høster Sydbank anerkendelse for sund mad.

Af **Sven-Erik Ravn**
tlf. 7332 5022, ser@ivdk

De spiser sundt i Sydbanks hovedsæde i Aabenraa.

Der er gulerødder, agurkestave og frisk frugt – og masser af frisk vand – på bordet ved møder i huset, hvor 500 ansatte har deres daglige virke. Slikket er rykket væk fra disken i kantinen og er nu kun i automaterne.

– Vi henter typisk to gulerødder hver formiddag i kantinen og køber også et æble til om eftermiddagen, fortæller porteføljeleder Allan Larsen og valutadealer Brian Lund. De glæder sig over, at der nu tilbydes fedtfattig mad i kantinen.

Den sunde kantine mad er blevet et hit blandt de ansatte. Sønderjyllands Amt sætter også pris på initiativet, hvorfor Sydbank som den første private virksomhed høster amtets anerkendelse for at tilbyde sund og fedtfattig kantine mad. Der sker onsdag med overrækkelsen af amtets kantine diplom.

Forud er gået et stort arbejde, hvor en diætist fra amtet har kigget kantinepersonalet over skuldrene.

– Vi begyndte i oktober og

Hver dag byder på en almindelig og en fedtfattig hovedret, og selv om man vælger ribbenssteg med sovs og kartofler, så har vi i forvejen valgt en mager ribbenssteg, og der er heller ikke fløde i sovsen.

Kantineleder
Lene Larsen

Hjemmebagt brød giver mulighed for at få fibre, mens to lune reitter hver dag sikrer, at selv den mest sultne ungersvend bliver mæt.

– Hver dag byder på en almindelig og en fedtfattig hovedret, og selv om man vælger ribbenssteg med sovs og kartofler, så har vi i forvejen valgt en mager ribbenssteg, og der er heller ikke fløde i sovsen, siger Lene Larsen.

Smørrebrødet er blevet grønnere og mere fedtfattigt. Små pinde med kokkehuer viser vej til den sunde mad.

FAKTA

