

From: Outrup Kultur og Idrætscenter
Sent: 16 Dec 2015 13:40:18 +0100
To: Bo Villumsen
Subject: SV: Scoremad evaluering

Hermed lid kommentar

M.v.h.
Claus

Fra: Bo Villumsen [mailto:bovi@varde.dk]

Sendt: 14. december 2015 12:30

Til: Bent Haahr - skovlund-Ansager hallen <info@sa-hallen.dk>; Claus H. Hansen - Outrup kultur og fritidscenter <mail@okic.dk>; Form & Fritid, Nørre Nebel <info@formogfritid.dk>; Janderup sogn medborgerhus (Hal) <aktiv32@yahoo.dk>; Jesper Brodersen (jbro@ifv-varde.dk) <jbro@ifv-varde.dk>; John Aaboe Jensen - Ølgodhallerne <oelgod-hallerne@sport.dk>; Peder Foldeager - Helle Hallerne <peder@hellehallen.dk>; Peter Nielsen - Blåvandshuk Idrætscenter <peter@bicoksbol.dk>; Thorkil Lindvig - Hornehallen <horneip@mail.dk>; Torben Haahr - Hodde-Tistruphallen <post@hthallen.dk>

Emne: Scoremad evaluering

Kære halledere

I har som en del af Scoremad været med til at rykke udbuddet i jeres cafeterier i en sundere retning siden starten i 2011. I har rykket jer så meget, at projektet har givet positiv genklang uden for kommunens grænser. Det er flot.

Projektet startede ud med at inspirere og uddanne jer, så I kunne tilbyde sundere alternativer samtidig med, at der blev ydet støtte til det nødvendige materiel. Det sidste år har I vist, at I kan tilbyde sundere alternativer og I har med kriterierne modtaget tilskud herefter.

Det er nu blevet tid til en kort evaluering af projektet, samt give input til den fremadrettede vej for Scoremad.

Forvaltningens tanke om den fortsatte vej, er at fastholde det høje niveau, der er opnået. Det tænker vi at gøre ved de kommende år fortsat betale for den årlige udgift i forbindelse med Nøglehulscertificering. Tanken er, at vi derved sender et positivt og kendt signal, samt gør det nemt for borgerne at træffe det sunde valg.

Ligeledes skal der fremadrettet også afholdes et par årlige inspirationsmøder/dage, hvor nye trends og viden kan deles. Formålet med disse møder er at holde *gryden i kog* og sikre en fortsat udvikling hos jer.

Hvad er jeres kommentar til den foreslåede vej for Scoremad fremadrettet?

Hvad er jeres oplevelse af Scoremad som samlet projekt? (Det at fremme et sundere produkt frem for andet er helt ok – den enkelte bruger skal dog selv have valgmuligheden for hvad vedkommende vil have – her ved os har vi tre ”sundere sandwich” men har stadig ”husets burger – bøfsandwich – franske hotdog ” på sortimentet)

Hvad er jeres samlede oplevelse af Scoremadskriterierne, der kørt i 2015? (blandet – de brugere der kommer i centrene er generelt godt oplyst om sund kost – og langt de fleste vælger da også et lidt sundere produkt frem for andet – hvor meget en kampagne kan rykke folks vaner er jeg lidt usikker på)

Hvad er jeres oplevelse af kriterie 1: Der anvendes ikke friture i spisestedet? (her i centret kan man få pommes, pølsemix, kyllingenuggets enten fra ovn eller fra friture (den sundeste olie) – langt de fleste vælger den fra friture og ovntilberedte leveres stort set ikke mere – folk må selv vælge.

Hvad er jeres oplevelse af kriterie 2: Spisestedet er Nøglehulscertificeret? (ok ... en helt god ordning som vi gerne vil certificeres til – vi nåede bare ikke at komme med i 2015 af forskellige årsager men var med på afholdte kursus – her i centret har vi tre sandwich der alle kan opfylde kriterierne for certificering og mange af de produkter der indkøbes fra BC-Catering og andre leverandør er nøglehuls mærkede produkter (pølser / brødprodukter m.v.)

Hvad er jeres oplevelse af kriterie 3: For hvert usunde produkt, der sælges, er der et sundt tilbud? (svært at praktisere – her ved os har vi et blandet sortiment således at de der vil altid kan købe frugt, lidt sundere energivar m.v., sukkerfrie sodavand, kildevand m.v. – men vi har også et alm sliksortiment, saft, slutch ice, sodavand og øl i sortimentet – vi har jo en forretning der skal hænge nogenlunde sammen)

Hvad er jeres oplevelse af kriterie 4: De sunde tilbud er mere synlige end de usunde? (Ingen betydning)

Hvad er jeres oplevelse af kriterie 5: Der skiltes tydeligt med de ovenstående kriterier? (Ingen betydning)

Bemærkning :

Fremadrettet mener jeg generelt at samtlige de cafeterier der er i idrætscentre i Varde Kommune bør tilstræbe at have et så sundt salgssortiment som muligt – men cafeteriernes salg er generelt faldende og her ved os sælges der stort set kun madprodukter ifbm. weekendarrgt. – til dagligt ville vi kunne klare os med automatsalg idet der max. sælges 2 til 4 franske hotdogs indenfor ugens samlede hverdage, resten er kaffe/te, øl og sodavand – cafeteriet er til dagligt mest et opholdsrum for de forældre der venter på at deres børn bliver færdig med deres sportsaktiviteter.

Ved overnatningsarrgt. (primært gymnastikhold) kommer de som regel med deres egen diætplan som så bliver leveret.

Stort set alle de brugere der kommer i idrætscentre er alle velinformeret sportsfolk der udmærket godt selv kan vælge hvad de indtager – de folk der har hang til "fast Food" hænger som regel ud nede i grillbaren og kommer kun sjældent i centrene.

Her i centret satser vi på at aktivitetstilbuddene passer til så mange som muligt – jo mere folk rører sig jo bedre – og alle vores ledere (uanset foreningsrelation) er uddannet bedst muligt og kender/kan viderebringe sammenhængen mellem kost/motion/velvære.

Jeg skal anvende jeres svar i en sagsfremstilling, som skal være færdig inden jul. Jeg håber derfor I har mulighed for at besvare ovenstående og sende til mig senest onsdag.

Beklager den korte svarfrist.

Venlig hilsen

Venlig hilsen

Bo Villumsen

Udviklingskonsulent

Kultur og fritid

Varde Kommune - Bytoften 2 - 6800 Varde

bovi@varde.dk – www.vardekommune.dk

Dir. tlf.: 7994 7845

Mob. tlf.: 2498 4358

Naturen er vores styrke og kilde til store oplevelser.
Gå selv på opdagelse i naturen, pas på den og del den med andre.
Sammen fortæller vi verden om vores natur - #viinaturen



Vi
i NATUREN

Naturen er vores styrke og kilde til store oplevelser.
Gå selv på opdagelse i naturen, pas på den og del den med andre.
Sammen fortæller vi verden om vores natur - #viinaturen



Vi
i NATUREN