

# Wij gaan voor een Gezonde Schoolkantine



Vrijdag 8 april 2016  
Linda Hoebink

**eerlijk over eten**  
**Voedingscentrum**

# Vorm een Schoolkantineteam

- Directielid
- CATERAAR en/of kantinebeheerder, kantinemedewerkers
- Leerlingen
- Docenten
- Ouders/ ouderraad/ MR
- Samenwerking met de GGD

# Inventariseren: hoe staan we ervoor?

- Schoolbezoek
- Kantinescan
- Introductiepakket

# Doelen en acties bedenken: wat gaan we doen?

## Richtlijnen Gezondere Kantines

- Basisregels
  - Het fundament: 4 basisregels
- Uitstraling
  - Punt 1 t/m 3 verplicht
  - Punt 4 t/m 9 keuzes
- Verhouding betere keuze/ uitzondering
  - Zowel balie (alle zichtbare producten) als in automaten (alle facings)
- Groente en/ of fruit



# Doelen en acties bedenken: wat gaan we doen?

## Basisregels

- De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan
- Op alle opvallende plaatsen staan betere keuzes
- De kantine stimuleert water drinken, zowel bij de balie als in de automaten
- De school heeft een visie op een gezonde kantine vastgelegd

# Doelen en acties bedenken: wat gaan we doen?

## Uitstraling

- Groente/fruit presenteer je op een aantrekkelijke manier
- Op de looproute door de kantine zie je de betere keuzes eerst
- Bij (prijs)acties bied je uitsluitend betere keuzes aan
- Op beeldmateriaal van eten en drinken laat je in de kantine uitsluitend betere keuzes zien
- Het merendeel van de menukaart of de assortimentslijst bestaat uit betere keuzes
- De reclames op automaten van eten en drinken, bestaan uitsluitend uit betere keuzes

# Doelen en acties bedenken: wat gaan we doen?

## Zilver



- Basisregels
- 3 van de 6 uitstralingsregels
- Verhouding: minimaal 60% betere keuze – 40% uitzondering
- Groente of fruit

## Goud



- Basisregels
- 5 van de 6 uitstralingsregels
- Verhouding: minimaal 80% betere Keuze – 20% uitzondering
- Groente en fruit

# Doelen en acties bedenken: wat gaan we doen?

Maar denk ook aan:

- Promotie 'wij werken aan een gezonde schoolkantine'
- Lessen gezond en duurzaam eten
- Kantine-inrichting
- Omgeving van de school
- Verduurzaming van de schoolkantine
- Veiligheid/ HACCP

**5x Veilig eten in schoolkantines**

In de schoolkantine wil je graag lekker en gezond eten verkopen. Daar hoort ook voedselveiligheid bij, want zo voorkom je dat mensen een voedselintoxicatie oplopen. Neem daarom bij elke stap passende acties.

Kopen	Wassen	Scheiden	Verhitten	Koelen
<b>Let op de</b> houdbaarheidsdatum. Te gebruiken tot (TGT)-datum verstreken. Geef het product weg. Het meeste houdbaar tot (TGT)-datum verstreken. Kijk, ruik en proef of het nog goed is.	Was je handen vaak en goed met zeep voor het bereiden van voedsel. Maar ook na het aanraken van rauw vlees, na toiletbezoek en na recessie en hoesten. Droog handen af aan een droog, schone handdoek of een papieren voedselhanddoek.	Zorg dat klergeraad met eten niet in contact komt met producten die nog rauw zijn. Gebruik kledingremmen. Draag schone, nette en aanpakbare schoenen. Gebruik schoenen met zachte zolen of vloerbedekking. Gebruik schoenen met zachte zolen of vloerbedekking. Gebruik schoenen met zachte zolen of vloerbedekking.	Verhit rauw eten tot het gaar is. Vooral vlees, vis, eieren en vis. Verhit ook eten en smeet door en doe het goed om te voorkomen dat het gaar is. Verhit ook eten en smeet door en doe het goed om te voorkomen dat het gaar is. Verhit ook eten en smeet door en doe het goed om te voorkomen dat het gaar is.	Bewaar bederfelijke producten zoals vlees en melkproducten in de koelkast op 4 °C. Het product moet te lang van te voren uit de koelkast.

**Let op persoonlijke hygiëne**  
Doe lange haren in een staart. Draag een schort om je kleding te beschermen, maar gebruik deze niet als handdoek. Dik wondert af met een waterdichtende gebreide plastic. Ben je ziek met klachten als diarree, neusgieten of een huideffectie neem dan contact op met de bedrijfsarts.

[www.voedingscentrum.nl/reetveilig](http://www.voedingscentrum.nl/reetveilig)

**eerlijk over eten**  
**Voedingscentrum**



# Leg het vast in beleid: verankering zorgt voor bestendiging

## Aandachtspunten

- Richtlijnen Gezondere Kantines
- Visie op eten & drinken op school
- Pleinbeleid
- Vignet Gezonde School (themacertificaat Voeding)

# Aan de slag!



# Evalueer acties: hoe blijft de Gezonde Schoolkantine een succes

Zet het weer op de agenda

# Vragen?

- [www.voedingscentrum.nl/gezondeschoolkantine](http://www.voedingscentrum.nl/gezondeschoolkantine)
- [degezondeschoolkantine@voedingscentrum.nl](mailto:degezondeschoolkantine@voedingscentrum.nl)
- 070 – 306 88 75
  
- Kom naar een van de scholingsdagen, uitnodigingen volgen bij het introductiepakket!