

PERSBERICHT 18 april 2017

De ministeries van Volksgezondheid Welzijn en Sport (VWS) en van Sociale Zaken en Werkgelegenheid (SZW) hebben een 'gouden' bedrijfsrestaurant en grand café. Dat betekent dat ze voldoen aan de criteria voor goud van de Richtlijnen Gezondere Kantines van het Voedingscentrum. Hiermee kunnen deze ministeries als voorbeeld dienen voor andere instellingen en bedrijven.

Gerda Feunekes, directeur Voedingscentrum: "We vinden het geweldig dat ze voldoen aan onze criteria voor goud. Dat betekent dat de eetomgeving in aanbod en uitstraling verleidt tot een gezondere keuze: de gezonde keuze is de makkelijke keuze."



Volop groente, fruit en water

Kom je het grand café bij de ministeries nu binnen, dan is het eerste wat opvalt de grote hoeveelheid fruit en snackgroenten. In het bedrijfsrestaurant loop je gelijk aan tegen een gezonde combi-aanbieding van soep, een gezond broodje en magere zuivel. Ook hier is groente en fruit volop aanwezig, alsof je bij de groenteboer bent. Er is een saladebar en een yoghurtbar. Als 'snack' serveren ze een halve courgette gevuld met groente. Gratis kunnen water met schijven fruit erin staan op de balie. Het vormt een aantrekkelijk en kleurrijk geheel. Ongezondere producten zijn er wel, maar onopvallend en er wordt ook geen reclame voor gemaakt.



Koploper

Gerda Feunekes: Het bedrijfsrestaurant van de ministeries is hiermee koploper en een voorbeeld voor andere bedrijfsrestaurants. We hopen dat veel andere bedrijven en instellingen volgen. Zo maken we werkvloeren steeds gezonder!” Het bevorderen van de gezondheid van werknemers kan leiden tot lager ziekteverzuim, maar ook tot betere inzetbaarheid, hogere motivatie en minder verloop van medewerkers.

Criteria voor een gezondere kantine

Het Voedingscentrum maakte in opdracht van het Ministerie van VWS de Richtlijnen Gezondere Kantines. Deze richtlijnen helpen om kantines gezonder in te richten. Als kantine kun je stap voor stap werken aan een gezondere kantine en gaan voor verschillende niveaus: brons, zilver en goud. Hoe ‘edeler’ het metaal, hoe gezonder het aanbod en de uitstraling. De ongezonde keuze is niet hélemaal uitgebannen, er is zo nog steeds keuzevrijheid voor wie toch liever iets ongezonds wil. Van schoolkantines wordt verwacht dat zij ten minste instappen op niveau zilver. Bedrijfsrestaurants en sportkantines kunnen wel al op brons instappen. Kantines kunnen ook gaan voor een ideale kantine, waarin alleen producten uit de Schijf van Vijf te krijgen zijn.