

Voedingsbeleid volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines

Restaurant First Class van ROC Mondriaan heeft een omgeving waar gezonde voeding gemakkelijk is, omdat dit bijdraagt aan de gezonde ontwikkeling en leefstijl van onze studenten.

We vinden het belangrijk dat het aanbod en de uitstraling in de kantine gezond is. Op onze school leren de studenten over gezonde voeding en wordt er ingespeeld op de bewustwording van voeding. Hierdoor kunnen studenten hun kennis toepassen in het studentenrestaurant First Class. Zo ontmoeten theorie en praktijk elkaar.

Om deze reden werken we op onze school volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. We maken hiermee de gezonde keuze de makkelijkste keuze.

Ons studenten restaurant/ kantine heeft de volgende basis:

De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan

Binnen de verschillende aangeboden productgroepen (zoals dranken, brood, zuivel, etc.) biedt de kantine minstens één betere keuze aan. Dit geldt voor het uitgestalde aanbod. Betere keuzes zijn gedefinieerd door het Voedingscentrum.

Op de opvallende plaatsen liggen betere keuzes

De kantine hanteert deze drie uitstralingspunten:

1. Op de opvallende plaatsen bij het uitgestalde aanbod staan alleen betere keuzes
2. Als je eten of drinken aanbiedt bij de kassa, staan betere keuzes vooraan

De kantine stimuleert water drinken

In onze Gezonde Schoolkantine is water altijd beschikbaar, zowel bij het uitgestalde aanbod als middels een watertap. We bieden een watertappunt en water flesjes aan in ons assortiment.

Onze ambitie

Onze ambitie voor 2017 is een gouden kantine:

- Het uitgestalde aanbod en het aanbod bestaat voor minimaal 80% uit betere keuzes
- We bieden groente en fruit aan
- De aankleding van de kantine stimuleert leerlingen onbewust om de betere keuze te maken

Onze ambitie voor 2018 is een ideale kantine:

- Het uitgestalde aanbod bestaat voor 85% uit betere keuzes uit de Schijf van Vijf
- De aankleding van de kantine stimuleert leerlingen onbewust om de betere keuze te maken
- Behalen van *Vignet Gezonde School – themacertificaat Voeding*

Restaurant First Class, studentenrestaurant ROC Mondriaan werkt structureel aan een Gezonde Schoolkantine

Samen met onze studenten zullen wij ieder jaar het aanbod in het studentenrestaurant kantine in kaart brengen met de Kantinescan van het Voedingscentrum en de uitkomst rapporteren aan de directie. Het beleid laat duidelijk zien hoe de school er ook op lange termijn voor zorgt dat de schoolkantine gezond blijft.

Gezonde schoolkantine

We leven in een wereld van overdaad. Juist daarom is het zo belangrijk dat jongeren leren dat gezond eten de normaalste zaak van de wereld is. Veel scholen willen ook graag een gezond kantine-aanbod, met behoud van een zekere keuzevrijheid. Ook al omdat veel ouders graag zien dat de school op de gezondheid van hun leerlingen letten. Maar ook leerlingen zelf willen niet de hele dag worden verleid.

Politiek

Het onderwijs maakt deel uit van de samenleving en bereidt leerlingen voor op participatie in de samenleving. De aandacht vanuit de politiek en de maatschappij voor een gezonde leefstijl neemt al jaren sterk toe. Het stimuleren van een gezonde leefstijl bij leerlingen, nu en in de toekomst, vormt een belangrijke maatschappelijke opdracht voor het onderwijs. Een gezonde leefstijl draagt immers bij aan het goed doorlopen van de schoolcarrière, een goede start van het werkende leven en het bereiken van gezondheidswinst.

Visie

Mondriaan levert een actieve bijdrage aan de economische en sociale ontwikkeling en bevordert de maatschappelijke deelname van de studenten en cursisten.

De gezondheid van leerlingen is van belang voor de toekomst van de jongere zelf en voor onze samenleving als geheel. Gezond gedrag wordt bij voorkeur jong aangeleerd door ouders én door school. In de huidige samenleving is opvoeden niet alleen meer een taak van ouders. De school levert een grote bijdrage aan de ontwikkeling van de persoonsvorming van kinderen en jongeren. Gezonde School maakt het scholen makkelijk om zelf te werken aan een gezonde leefstijl voor leerlingen. Via de Gezonde School-aanpak krijgen scholen hiervoor een beproefde handreiking aangeboden. Deze leidt naar kwalitatief goede activiteiten en structurele aandacht voor gezondheid in het onderwijs.

Beleid

Educatie:

Bij verschillende vakken (warenkennis, drankenkennis en praktijklessen) komt het onderwerp en het belang van gezonde voeding structureel aan bod. Tijdens onze lessen wordt er veel aandacht besteed aan het belang van gezonde voeding en wordt er gebruik gemaakt van zoveel mogelijk verse producten. Hierin wordt rekening gehouden met de "Schijf van Vijf" van het voedingscentrum.

Omgeving:

Er is een gezonde schoolkantine volgens de richtlijnen van het voedingscentrum. Wij bieden een keus uit diversen gezond belegde bruine broodjes, yoghurt, salades, vers fruit, verse groenten, iedere dag serveren we zelf gemaakte soep en één warme maaltijd met verse groenten per dag.

De eventuele groenten-, en brood afvalresten worden milieu bewust afgevoerd in groene containers voor diervoeding.

Wij bieden in elke productgroep minstens één betere keuze aan. Op de opvallende plaatsen liggen de betere keuzes. Er is een waterpunt in het studentenrestaurant aanwezig en stimuleren daarmee het water drinken. Wij hebben een gezonde aanpak schriftelijk vastgelegd in het beleid. Energydranken worden volgens het beleid niet verkocht.

Bij het invoeren van nieuwe recepten en/of producten wordt het aanbod gecheckt via de site van het Voedingscentrum of deze producten voldoen aan betere-keuzecriteria.

- Op het schoolplein is er een rookvrije zone aanwezig.
- Op school is een hygiënisch watertappunt aanwezig voor het vullen van de waterflesjes.
- Ouders worden op de hoogte gehouden van het beleid omtrent eten en drinken op school, via onze nieuwsbrieven/website. Onze visie en schoolgezondheidsbeleid is te vinden op de website van het ROC Mondriaan, Koningin Marialaan 9, te Den Haag.

Signalering:

- Wij hebben op school een signalerings-, zorg- en verwijsstructuur rond vragen en problemen over voeding en gewicht. Ons ZAT-team heeft regelmatig overleg.

Duurzaamheid:

Naast aandacht voor gezondheid wordt er ook aandacht besteed aan duurzaamheid. Onze schoolomgeving heeft veel groen, duurzame vis en doet aan afvalscheiding van papier, glas en plastic. Het New Mondriaan hotel binnen het ROC Mondriaan heeft in 2017 Greenkey Award goud gekregen.

Gezonde schoolkantine:

Het aanbod van onze schoolkantine bestaat op dit moment voor 80% uit betere keuze producten. De meeste producten zijn uit de Schijf van Vijf (zoals fruit, bruin brood rijk aan vezels en groenten).

Voor het in aanmerking komen van de Gouden Gezonde kantine schaal 2017/2018 moeten wij aan de volgende criteria voldoen:

In de richtlijnen Gezondere Kantines zijn voor scholen de volgende niveaus gedefinieerd:

Zilver en Goud. Hoe "edeler" het metaal, hoe gezonder het aanbod en de uitstraling van de kantine.

Om in aanmerking te komen voor de Zilveren of Gouden schaal moeten wij in ieder geval voldoen aan de vier basisregels.

Basisregel 1: *De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan.*

Basisregel 2: *Op de opvallende plaatsen liggen de betere keuzes.*

Basisregel 3: *De kantine stimuleert water drinken.*

Basisregel 4: *De kantine heeft een gezonde aanpak schriftelijk vastgelegd in het beleid.*

Een Zilveren kantine:

- Voldoet aan de vier basisregels
- Voldoet aan minimaal zes uitstralingspunten (waarvan punt 1 t/m 3 in ieder geval)
- Bestaat voor minimaal 60% van het zichtbare aanbod uit betere keuzes, zoals volkorenbroodjes met gezond beleg, halfvolle melk, fruit of snackgroenten
- Biedt minstens groente of fruit aan

Een Gouden kantine:

- Voldoet aan de vier basisregels

- Voldoet aan minimaal acht uitstralingspunten (waarvan punt 1 t/m 3 in ieder geval)
- Bestaat voor minimaal 80% van het zichtbare aanbod uit betere keuzes, zoals volkorenbroodjes met gezond beleg, halfvolle melk, fruit of snackgroenten
- Biedt zowel groente als fruit aan

Het ideaal beeld van het voedingscentrum:

Zilveren en gouden kantines geven gezonde producten de hoofdrol, zonder ongezonde keuzes te verbannen. Nog idealer is als de leerlingen in de kantine alleen betere keuzes kunnen krijgen die in de Schijf van Vijf staan. Kantines die alleen maar gezonde producten willen aanbieden, kunnen dat doen. Zoete snacks, hartige snacks, zoals chips en ijs, komen dan helemaal niet voor in je assortiment. In de overige productgroepen als brood, zuivel, groente en fruit, biedt de kantine alleen betere keuzes aan.

Na het in ontvangst nemen van de Gouden Schaal gaan wij met het Gezond Kantine team van het ROC Mondriaan toewerken naar het themacertificaat en het vignet "Gezonde School".

Dit certificaat kan ons helpen de Gezonde Schoolkantine te verankeren.

Handtekening directeur J. van der Zwan: / L. van der Zwan

