

Gezonde catering

Omdat gezondheid bij Carmel hoog op de agenda staat proberen we dit ook zo veel mogelijk in de catering door te voeren.

Bij de aanbesteding van de nieuwe cateraar was dan ook de belangrijkste prestatie indicator dat duidelijk naar voren moest komen hoe zij invulling willen geven aan dit thema. Uiteindelijk heeft Markies duidelijk gemaakt dat zij vanaf de eerste meting in de kantine niveau goud willen halen op de gezonde schoolkantine-schaal. Dat houdt onder meer het volgende in:

- In elke aanwezige productgroep wordt minstens één betere keuze aangeboden;
- Minstens 80% is betere keuze;
- Groente en fruit wordt aangeboden;
- Water drinken wordt gestimuleerd.

Het maken van een gezonde keuze wordt onder andere bereikt door:

Nudging: de betere keuze producten staan op een prominente plek op de counter en in de automaten, de uitzonderingsproducten worden minder in het zicht geplaatst. Hierdoor is het betere keus assortiment beter zichtbaar en makkelijker bereikbaar. Een voorbeeld hiervan is dat er fruit direct voor de kassa ligt om gezonde impulsaankopen te stimuleren.

Aantrekkelijke prijsstelling: Door het maken van combinatiedeals met water en een relatief betaalbare prijs te rekenen voor de gezondere alternatieven, zoals fruit en gezondere broodjes is het voor de meeste leerlingen van onze scholen haalbaar om hiervoor te kiezen.

Brainboosters: Door middel van Brainboosters wordt er geprobeerd om leerlingen te stimuleren om eens een keuze te maken voor een gerecht dat ze niet dagelijks voor zich zien. Bijvoorbeeld door een keer in de zoveel tijd insecten te laten proeven, of door te werken met vergeten groenten.

Naast een gezonde school willen Carmel en de cateraar het gezonde thema doortrekken naar een gezond milieu.

Mede door kritisch te kijken naar het gebruik van verpakkingsmateriaal, bijvoorbeeld door zo veel mogelijk gebruik te maken van papieren zakjes en schaaltes in plaats van plastic verpakkingen wordt de meeste vervuilende afvalstroom tot het minimum beperkt. In de Aula is ook aandacht voor het scheiden van plastic afval en restafval.

Door slim om te gaan met het klaarmaken van de diverse producten wordt de waste drastisch verminderd, hiermee proberen we onze footprint drastisch te verlagen. Producten worden zo veel mogelijk á la minute klaargemaakt.

Daarnaast worden veel uitingen gedaan via de NarrowCasting schermen en door een nog in ontwikkeling-zijnde app, hierdoor wordt het papierverbruik drastisch verlaagd.

Op het moment dat de app gereed is, is het nog eenvoudiger om de waste te beperken, doordat leerlingen van tevoren broodjes kunnen bestellen.

De komende jaren zullen we samen met Markies nauwlettend de trends en ontwikkelingen volgen om voorop te blijven lopen op het gebied van gezonde catering.

Daarnaast wordt er ook in de lessen van onder andere biologie en het vak 'Doe en ontdek' aandacht besteed aan gezonde voeding.