



VOEDINGSBELEID VOLGENS DE RICHTLIJNEN GEZONDERE KANTINES

Scalda, MBO Onderwijsinstelling in de provincie Zeeland, biedt een omgeving waar gezond eten gemakkelijk is, omdat dit bijdraagt aan de ontwikkeling en leefstijl van onze studenten en onze medewerkers. We maken hiermee de gezonde keuze de makkelijkste keuze.

Visie

Binnen Scalda vinden wij het belangrijk dat in de kantine vooral gezondere keuzes worden aangeboden. Mede binnen onze gevarieerde opleidingen leren studenten over gezondheid en het belang van gezond leven en door deze items terug te laten komen in onze kantines, ontmoeten theorie en praktijk elkaar. Wij vinden de keuzevrijheid voor onze studenten en medewerkers van groot belang; hiertoe zijn er klankbordgroepen samengesteld, waarin beide groepen zitting hebben.

Met de start van de nieuwe cateraar aan het begin van het schooljaar 2018-2019, menen wij de hier omschreven visie in samenspel met hen in de praktijk te kunnen verwezenlijken.

*** **

De Gezonde Schoolkantine

We werken op onze school volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. Onze kantines hebben de volgende basis:

De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze

Binnen de verschillende aangeboden productgroepen (zoals dranken, brood, zuivel, etc.) biedt de kantine minstens één betere keuze aan. Dit geldt voor het uitgestalde aanbod én voor het aanbod in de automaten. 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. Op de opvallende plaatsen in de automaten staan alleen betere keuzes.
3. Als er eten of drinken wordt aangeboden bij de kassa, staan daar alleen betere keuzes .

De kantine stimuleert water drinken

In onze Gezonde Schoolkantine is water altijd beschikbaar, zowel bij het uitgestalde aanbod als in de automaten. We bieden kannen met water / flesjes water.

Onze ambitie

Samen met Markies Catering streven wij naar een zogenaamde “zilveren” kantine, waarbij:

- het uitgestalde aanbod en het aanbod in de automaten voor minimaal 60% uit betere keuzes bestaat
- we minstens groente of fruit aanbieden
- de aankleding van de kantine tot een betere keuze verleidt.

Gekozen is om eerst in te steken op zilver, maar het is zeer wel mogelijk dat bepaalde kantines (van de 7 locaties) reeds voldoen aan de criteria voor “goud”. De kantinescans zijn ingepland voor januari en februari 2019.

Structureel beleid

Wij achten het van belang om “de gezonde schoolkantine” in ons beleid op te nemen én te bestendigen. Jaarlijks wordt het aanbod in onze kantines in kaart gebracht met een kantinescan op alle locaties. De resultaten worden teruggekoppeld naar onze directie, studenten en medewerkers. Informatie over “de gezonde schoolkantine” is terug te vinden op onze website.

Gezonde School vignet

Scalda streeft mét het behalen van het vignet “Gezonde School” de praktijk daarop daadwerkelijk aan te laten sluiten, door te werken op basis van de pijlers: **Gezondheidseducatie, Fysieke en sociale omgeving en Signaleren en Beleid.**

De gezondheid en een gezonde leefstijl van onze studenten en medewerkers zijn op hun beurt mede pijlers voor onze school en vormen het bewijs dat Scalda planmatig en integraal hierin haar aandeel levert.

Gezondheidseducatie

In onze opleidingen Horeca, Burgerschap, Welzijn en Zorg wordt er stelselmatig aandacht besteed aan de kwaliteit van voeding. Op termijn wordt bezien of en hoe Scalda eventuele lespakketten aangaande voeding kan integreren in overige lesplannen van onze vele beroepsopleidingen.

Fysieke en sociale omgeving

Fysieke omgeving

Scalda richt de schoolomgeving zo in dat het gezond eten en drinken stimuleert. Naast het faciliteren van De Gezonde Schoolkantine bieden we standaard kannen met water aan in de school die niet op het toilet gevuld worden. Ook worden er flesjes water aangeboden. In het kader van Duurzaam Scalda wordt eveneens gekeken naar effectieve oplossingen, om een bijdrage te leveren aan minder plastic op de scholen.

Sociale omgeving

We borgen het voedingsbeleid in het schoolbeleidsplan en presenteren het op onze website. Op die manier weten studenten, ouders/verzorgers én medewerkers wat Scalda doet aan gezonde voeding op school.

Signaleren

Wij hebben als school een signalerings-, zorg- en verwijzingsstructuur rond vragen en problemen van studenten. Deze is niet specifiek ingericht op voedingsgewoonten of het gewicht van studenten, maar zijdelings komen deze aspecten regelmatig aan bod bij een onderhavig probleem. Scalda heeft interne begeleiders, waar studenten terecht kunnen met hun problemen of vragen. Op de website voor studenten wordt er ook aandacht besteed aan eetproblemen (boulimia of anorexia of anders). Scalda kent voornamelijk volwassen studenten; inschakeling van ouders/verzorgers gebeurt altijd in overleg en standaard bij minderjarigheid van de student.

Beleid

Huisvesting koppelt haar beleid ten aanzien van catering en de gezonde school halfjaarlijks terug aan het brede managementteam van Scalda. De eerste evaluatie is in maart 2019, na de opstart van de nieuwe cateraar in september 2018. Voordien was de catering ondergebracht binnen een eigen B.V. en was de evaluatie anders geregeld en minder formeel. De eindverantwoordelijkheid van het thema voeding ligt bij de directeur van de dienst HR&O (Human Resources en Organisatie). De coördinatie ligt bij de contractmanager Catering van de afdeling Huisvesting, vallend onder dit team.

Scalda werkt op vele vlakken samen met de GGD Zeeland; laatstgenoemde instantie adviseert ons omgekeerd mede bij voeding-gerelateerde problemen van studenten.

Aanvullende punten

Pleinbeleid

Scalda is een school voor studenten vanaf 16 jaar. Het overgrote deel van onze studenten is meerderjarig en als zodanig kan er geen sprake zijn van “pleinbeleid”, zoals men ziet bij de VO-scholen.

Hygiëne & duurzaamheid

In onze kantines wordt er gewerkt volgens de HACCP-regels. Regelmatige keuringen ondersteunen dit beleid en waar nodig worden de regels aangescherpt. Er zijn afspraken gemaakt met de cateraar over duurzaamheid, op te bouwen in trapsgewijze percentages, verdeel over een aantal contractjaren. De cateraar werkt toe naar het werken met composteerbaar materiaal, zoals kartonnen rietjes en servetten. Dit is een groeiproces, waar grote budgetten mee zijn gemoeid.

Medezeggenschap Studenten

Onze studenten kunnen in de studentenraad en de studentenpanels op locatie meebeslissen over de eetomgeving binnen de school. De studenten zijn actief betrokken bij het aanbod in de kantine door middel van klankbordgroepen, die op regelmatige basis bij elkaar komen. De cateraar verricht ook zelf klanttevredenheidsonderzoek binnen onze scholen en koppelt de resultaten ervan terug naar Scalda.

*** **