

EEN GEZONDE SCHOOLKANTINE

Voedingsbeleid volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines



Wij vinden het belangrijk dat jij zelf gezond bent en blijft. En dat jij in een gezonde omgeving kunt leren. Als je gezond bent, is de kans groter dat je goed presteert op school en op je werk!

ROC TOP stimuleert een gezonde leer-, en werkomgeving en zet zich daarvoor in om dat voor onze studenten én medewerkers mogelijk te maken. Zoals een gezonder aanbod in de kantine en de bewustwording van een gezonde leefstijl.

Wij werken er dan ook aan om de kantine GEZOND te maken aan de hand van [de nieuwe richtlijnen "Gezondere Kantines"](#) die door het Voedingscentrum zijn opgesteld.

ROC TOP's cateraar Markies is hierop een voorloper en heeft per 28 oktober 2019 een assortiment aangeboden waarvan de schijf van Vijf de basis is. Gezondere producten spelen een hoofdrol zonder ongezonde keuze helemaal uit het assortiment weg te laten.



ROC TOP bepaalt niet wat gezond is, wij houden de richtlijnen "Gezondere Kantines" aan van het Voedingscentrum. Via een kantinescan wordt er gecheckt of alles volgens deze richtlijnen wordt nageleefd. De schoolkantine van TOP Events & Hospitality (Amsterdam-Noord) heeft al een gouden schaal bemachtigd. Hier zijn we zeer trots op.

GOUD betekent dat het aanbod van de kantine circa 80% bestaat uit betere keuzes (gezonde broodjes, groente en fruit) en het aanbod in de frisdrankautomaten bestaat uit 100 % betere keuzes. Daarbij wordt er gestimuleerd om water te drinken als dorstlesser.

De campussen TOP Business en TOP Health & Sport volgen spoedig met het uitvoeren van een kantinescan die jaarlijks wordt gecheckt.