

# Het Overheidsniveau Gezonde Catering

op basis van de Richtlijn Eetomgevingen van het Voedingscentrum

**Bedrijfsrestaurants van de overheid voldoen aan het MVI-inkoopcriterium Overheidsniveau Gezonde Catering. Dat is mooi, want de meeste mensen willen gezonder eten, voor zichzelf én voor de aarde. Ook op het werk!**



Ga voor de checklist, achtergrondinformatie, meer over Gezondere keuzes en voor het stellen van vragen naar [www.voedingscentrum.nl/eetomgeving](http://www.voedingscentrum.nl/eetomgeving)

Het Overheidsniveau Gezonde Catering gaat uit van de Richtlijn Eetomgevingen. De checklist van deze richtlijn helpt het aanbod stap voor stap op te laten schuiven richting de Schijf van Vijf en de gezondere en duurzamere keuzes opvallend en aantrekkelijk te presenteren. Hiermee help je mensen om ook op het werk gezonder en duurzamer te eten en drinken. In het bedrijfsrestaurant, de koffiecorner en tijdens bijeenkomsten.

## Aanbod

In de Schijf van Vijf gaan gezond en duurzaam heel vaak hand in hand. Zo is het nemen van minder vlees, snacks, snoep en frisdrank beter voor jezelf en het milieu. Hoe meer Schijf van Vijf je aanbiedt, hoe beter het is voor mens en milieu.

Het Overheidsniveau Gezonde Catering hanteert daarom voor het aanbod deze voorwaarden:

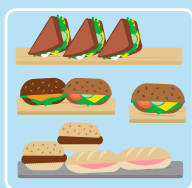
- ✓ Je biedt water aan (bijvoorbeeld uit de kraan, een watertap of eventueel flesjes).



- ✓ Je biedt verse (snack)groente en fruit aan.



- ✓ In iedere productcategorie bied je minimaal 60% Gezondere keuzes aan. Hetzelfde geldt voor de automaten.



## Presentatie

De manier waarop je eten en drinken aanbiedt, heeft invloed op de verkoop ervan. In een gezondere eetomgeving stimuleer je de gezondere keuzes door ze opvallend aan te bieden en te plaatsen. Opvallende plaatsen zijn bijvoorbeeld: vooraan op de looproute, op ooghoogte, op een verhoging, binnen handbereik of op andere plekken van een balie die het eerste in het oog springen.

Het Overheidsniveau Gezonde Catering vraagt voor presentatie in ieder geval:

- ✓ Op (vrijwel) alle opvallende plaatsen staan alleen gezondere keuzes.
- ✓ Groente en fruit bied je aan op een manier dat ze makkelijk te eten zijn, bijvoorbeeld schoongemaakt en voorgesneden.
- ✓ (In de wachtrij) bij de kassa/bar staan alleen gezondere keuzes of je biedt geen eten of drinken aan.
- ✓ Afbeeldingen, reclamematerialen, merknamen en logo's zijn vooral van Schijf van Vijf-producten.



## Samen staan we sterk

Steeds meer eetomgevingen werken met de Richtlijn Eetomgevingen. Denk aan dagattractieparken, ziekenhuizen, sportclubs en sportevenementen. En dat is mooi, want iedereen heeft het recht om als vanzelf gezonde en duurzame keuzes te maken. Hoe meer eetomgevingen in ruime mate in die keuzes voorzien én deze makkelijk maken, hoe makkelijker het voor mensen wordt om gezonder en duurzamer te kiezen.

