

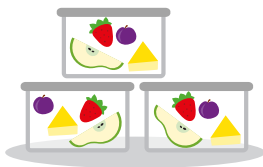
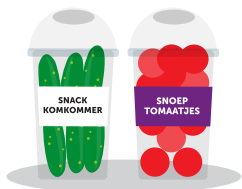
Zo ga je op weg naar een gezonder en duurzamer aanbod

Vind jij het ook belangrijk dat je gasten tevreden zijn?

Veel Nederlanders willen gezond eten en waarderen het als dit ook duurzaam is. Dat kan overal zijn: onderweg, op een festival of in een pretpark. Maar ook in het ziekenhuis, de bibliotheek en het zwembad. Heb jij al voornemens om hiermee aan de slag te gaan? We geven je graag een aantal simpele handvatten, die makkelijk toepasbaar én effectief zijn. Je gasten zullen het zeker waarderen!

Maak het makkelijk

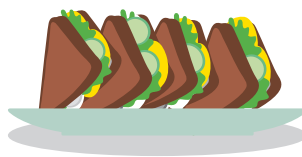
Snackgroente en/of hapklaar fruit



Water om te drinken



Veel gezonde varianten



Brood en andere graanproducten (zoals pasta, couscous en rijst): bruin of volkoren, zilvervliesrijst

Kaas: 30+



Melk en yoghurt: plantaardig en halfvol of mager



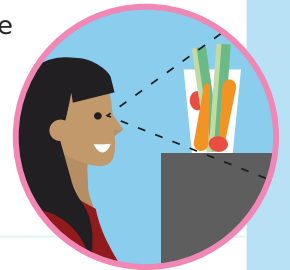
Dranken: zonder suiker

Brood smeren: halvarine

Bakken en braden: zonnebloemolie, olijfolie of vloeibare margarine

Stimuleer gezond en duurzaam

De gezondere en duurzamere keuzes presenteer je opvallend



Er zijn volop vegetarische of plantaardige opties



Er is alleen reclame voor en promotie van gezond en duurzaam eten en drinken

Vele collega's gingen je voor. Wat wordt jouw eerste stap?

De Richtlijn Eetomgevingen:

In stappen naar een gezondere en duurzamere eetomgeving.

www.voedingscentrum.nl/eetomgeving