

Gezonde schoolkantine

Curio ISK is gevestigd in een omgeving waar gezond eten gemakkelijk is en steeds gemakkelijker gemaakt wordt. Omdat dit bijdraagt aan de gezonde ontwikkeling en leefstijl van onze leerlingen en studenten, bieden we stapsgewijs een steeds gezondere kantine aan op onze scholen. We vinden het belangrijk dat het aanbod en de uitstraling in de kantine en in onze automaten de nadruk op gezond heeft.

Om deze reden werken we op onze scholen volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. We maken hiermee de gezonde keuze; de makkelijke keuze.



Onze schoolkantines hebben de volgende basis:

De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan. 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 en zijn bijvoorbeeld volkoren brood (i.p.v. wit brood), halfvolle melk (i.p.v. volle melk), water (i.p.v. frisdrank) en 30+ kaas (i.p.v. volvette kaas).

De kantines hanteren in ieder geval de volgende uitstralingspunten:

- Op de opvallende plaatsen bij het uitgestalde aanbod staan alleen betere keuzes
- Op de opvallende plaatsen in de automaten staan alleen betere keuzes
- Als je eten of drinken aanbiedt bij de kassa, staan daar alleen betere keuzes

Er wordt gestimuleerd om water te drinken. Daarom is water altijd beschikbaar bij het uitgestalde aanbod en in de automaten.

Daarnaast zijn er aanvullende uitstralingspunten die zoveel als mogelijk toegepast worden:

- Groente en fruit wordt aantrekkelijk gepresenteerd
- Betere keuzes tref je op de looproute
- Acties betreft alleen betere keuzes
- Prijslijsten bestaan voor het merendeel uit de betere keuzes
- Beeldmateriaal is alleen voorzien met de betere keuzes
- Merknamen en productafbeeldingen op automaten verwijzen niet naar producten buiten de Schijf van Vijf

Op de scholen van Curio werken we structureel aan een Gezonde Schoolkantine. Op dit moment hebben alle scholen minimaal de zilveren schaal "De Gezonde Schoolkantine". Het streven is om alle scholen te voorzien van een gouden schaal. Een schoolkantine met de gouden schaal bestaat uit minimaal 80% betere keuzes. Hier krijgen leerlingen een duwtje richting de betere keuze, door de manier van presenteren, het uitgebreide aanbod en de aankleding van de kantine.

De meeste kantines hebben we in beheer bij een externe cateraar. Op enkele overige scholen hebben we dit in eigen beheer o.a. op onze hotelscholen en een aantal vmbo-locaties. Het aanbod in alle kantines wordt periodiek in kaart gebracht met de Kantinescan van het Voedingscentrum. De uitkomst wordt gerapporteerd aan de directie en de Raad van Bestuur.