



Vitaliteit, kracht en levenslust. Dat is waar het cateringconcept van Zo-vital uit Zeist om draait. Als totaalleverancier bieden zij een verantwoorde, gezonde en professionele vorm van catering aan onderwijsinstellingen. Bert Démoed: 'Wij voelen ons zeer verantwoordelijk voor het aanbod van voeding op scholen. Daarom zijn wij continu op zoek naar een gezonde balans binnen ons assortimentsaanbod.'

De heer Van Vulpen, Hoornbeek College: *“Dat is wat ons zo aanspreekt in Zo-vital. Het pionieren, de flexibiliteit en de korte communicatielijnen.”*

Zo-vital springt met het cateringconcept in op de marktontwikkelingen en de vraag naar een nieuwe manier van schoolcatering. 'Dankzij onze jarenlange ervaring weten wij wat er speelt in de markt voor onderwijs-catering' aldus Bert Démoed. 'Door onze nauwe samenwerking met Groothandel van Dijk dat al 40 jaar bekend staat als betrouwbare partner van food en non-food producten, kunnen wij onderwijsinstellingen voorzien van een zeer brede dienstverlening. Wij leveren niet alleen de producten, maar denken en adviseren ook graag mee over bijvoorbeeld het wel- of niet aanbesteden van de catering, de technische inrichting van de keuken of het creëren van meer duurzaamheid binnen de onderwijsinstelling. Wij zien dat in het bijzonder onze hoge servicegraad door onze klanten zeer wordt gewaardeerd', aldus Bert Démoed.

Verantwoorde & lekkere voeding

Het meedenken met de klant houdt ook in dat Zo-vital inspeelt op de wensen van de klant en daarmee ook op de actuele vraag: 'Wat is verantwoorde voeding en

hoe gaan we daarmee om?' Een onderwerp dat bij schooldirecties regelmatig aan bod komt. 'Dankzij terechte, kritische vragen van ouders is deze vraag ook steeds vaker onderdeel van de agenda van leerling- en ouderraden', vult Bert aan. Gezonde voeding is dan ook het sleutelwoord als het gaat om hedendaagse onderwijs-catering. 'Steeds meer scholen willen op deze trend inhaken, want een aantrekkelijke schoolkantine draagt bij aan een prettig leefklimaat op school. Dit is niet alleen goed voor de leerlingen, maar stelt ook de ouders gerust en het is uiteraard ook belangrijk voor schooldirecties'.

Bert vervolgt: 'Het assortiment op scholen is de laatste jaren sterk toegenomen. Maar om jongeren in de pauzes, tijdens een tussenuur of voor en na schooltijd op school te houden is echt meer nodig dan een belegd broodje of een kop warme soep. Door te zorgen dat leerlingen zich thuis voelen in de schoolkantine wordt voorkomen dat ze het winkelcentrum in gaan, met verzuim en overlast tot gevolg. Dit kan worden bewerk-

steld door onder andere een breed en gevarieerd assortiment in de schoolkantine aan te bieden. Bovendien blijkt dat leerlingen die een gezonde lunch nuttigen zich beter kunnen concentreren in de les, wat tot betere schoolprestaties leidt. Wat dat betreft snijdt het mes aan twee kanten', aldus Bert Démoed.

Gezond betekent ook gevarieerd

Gezond eten zit echter niet alleen in het aanbieden van bijvoorbeeld rauwkost, maar zit ook in variatie en afwisseling. 'Hoewel de kern van ons assortiment uiteraard bestaat uit verantwoorde en gezonde producten betekent het niet dat wij helemaal geen tussendoortjes aanbieden. Deze producten zijn niet per definitie slecht, maar kunnen de scholier alleen niet in de welbekende basis-behoefte van de 'Schijf van Vijf' voorzien. Een goede balans tussen gezond en lekker is waar het om draait', aldus Bert Démoed.

Het uitbesteden van de schoolcatering stond aanvankelijk niet bovenaan de agenda van het Hoornbeek College. Zo-vital heeft ze

kunnen overtuigen van het belang en de voordelen van een goede, maar vooral ook gezonde schoolkantine. Momenteel is op het Hoornbeek College een eerste pilot met Zo-vital gestart. 'Dat is wat ons ook zo aanspreekt in Zo-vital. Het pionieren, de flexibiliteit en de korte communicatielijnen', aldus een enthousiaste heer Van Vulpen, hoofd facilitaire dienst van het Hoornbeek College. 'Het was voor ons toch een uitdaging om onze schoolkantine om te vormen naar een gezonde kantine met een evenwichtig aanbod. Ik kan niet anders zeggen dat Zo-vital dit zonder enige moeite en met grote souplesse heeft gerealiseerd.'

Maatwerk in assortiment

Door scholen te helpen bij het samenstellen van een evenwichtig aanbod van voeding en door creatief mee te denken over wat er beter kan ontstaat er in nauw overleg een optimale mix tussen gevarieerd, verantwoord en betaalbaar. 'Door onze jarenlange ervaring weten wij dat geen school hetzelfde is en zijn eigen unieke kenmerken heeft. In nauw overleg met de leverancier wordt dan ook niet alleen gekeken naar een goede verhouding tussen gezond en minder gezond, maar wordt er ook rekening gehouden met de scholierenpopulatie, religie, cultuur en het opleidingsniveau'.

Het Globe College, een VMBO school in Utrecht, is erg enthousiast over de dienstverlening van Zo-vital. De heer Smolenaars, directeur van het Globe College: 'Wij zijn een open school waar iedereen welkom is. Uniek omdat ook een ROC op dezelfde locatie is gehuisvest. De leerlingen binnen onze school zijn multicultureel. Zo-vital heeft hier uitstekend op ingespeeld door pro-actief met ons mee te denken over de invulling van het assortiment en hierbij rekening te houden met de verschillende culturele en religieuze opvattingen.'

Inrichting en presentatie

Een gezellige kantine is een voorwaarde voor een prettig leefklimaat voor scholieren. 'Wij adviseren scholen desgevraagd regelmatig over de uitstraling en de inrichting van hun kantine. Bijvoorbeeld met ondersteunend promotiemateriaal. Eigentijds, fris en met aansprekende uitingen waar scholieren zich mee kunnen identificeren'.

'Ook worden wij regelmatig geraadpleegd voor advies over de inrichting van de keukens. Bij het Gomarum Scholengemeenschap uit Gorinchem is bijvoorbeeld de afgelopen maand de keuken geheel verbouwd en voorzien van alle benodigde moderne apparatuur'. 'Zo-vital heeft ons prima voorzien van advies in het voortraject, bij de verbouwing van onze keukens,' legt de heer Nagel,

hoofd facilitaire dienst van het Gomarum Scholengemeenschap uit. 'Samen met Zo-vital zijn wij een traject ingegaan dat binnen een afzienbare periode onze kantine moet transformeren naar een 'gezonde en verantwoorde kantine'. Een nieuwe keuken is daarvan een belangrijk onderdeel'.

Volledige ontzorging

Het cateringconcept van Zo-vital wordt inmiddels al breed ondersteund op diverse scholen. Ook het Farel College en het Baarns Lyceum zien de meerwaarde van een totaalleverancier die meedenkt vanaf het begin tot het eind. Bert Démoed; 'Ook voor niet-alledaagse zaken kunnen scholen een beroep op ons doen. Voor lunches tijdens vergaderingen, koffievoorziening tijdens open avonden, ouderavonden of bij examenfeesten bijvoorbeeld. Samen met de klant zoeken wij altijd naar de perfecte invulling.'

Het full-service concept van Zo-vital heeft als uitgangspunt het volledig ontzorgen van onderwijsinstellingen. 'We merken vaak dat scholen willen dat het 'gewoon goed geregeld' wordt. Ze besteden dan alles rondom de organisatie en de uitvoering van de catering op de school aan ons uit. 'Wij kijken daarbij breder dan alleen naar de cateringactiviteiten. Zo wordt ons ook weleens gevraagd om samen met de klant te kijken naar de invulling van de onderwijsdoelstellingen, zoals lesprogramma's over een gezonde leefstijl en goede voeding. 'Daarmee onderstrepen we ons doel, het bijdragen aan een gezondere leefstijl van scholieren.

Aandacht voor het milieu

'Naast de vraag naar gezonde(re) producten zien wij ook de vraag naar biologische en duurzame producten groter worden. Deze trend wordt ook bij scholen steeds meer zichtbaar. Zo-vital kan hieraan ook invulling geven. Zo kennen wij onder andere biologische broodproducten en is een groot deel van de warme drankvoorziening biologisch van aard. Uitgangspunt hierbij is dat ook deze producten van goede kwaliteit en betaalbaar moeten blijven'.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen

Invulling geven aan maatschappelijk verantwoord ondernemen ziet Zo-vital niet alleen als plicht, maar ook als hun inbreng aan de maatschappij. Dit is terug te zien in het personeelsbeleid. 'Regelmatig komt het voor dat wij in overleg met onze opdrachtgever één of meerdere medewerkers van de school in ons personeelsbestand opnemen. Ook maken we weleens gebruik van medewerkers met een lichte beperking. Op deze manier bieden wij deze mensen een zinvolle dagbesteding en dragen we een steentje bij aan een betere maatschappij'. <<

Geïnteresseerd?

Bert Démoed, 06-12819314
 Bernhard Polinder, 06-29428856
 Tel. +31 (0)343-491912
 Fax +31 (0)343-491910
 www.zo-vital.nl

Richtlijnen Voedselkeuze

Het Voedingencentrum heeft de Richtlijnen Voedselkeuze geactualiseerd. Deze richtlijnen zijn een vertaalslag van het beleid van de Gezondheidsraad en vormen de basis voor alle voedingsadviezen aan consumenten.

Bij het voorlichten wordt gebruik gemaakt van een driedeling voor producten in 'bij voorkeur', 'middelenweg' en 'bij uitzondering'. De belangrijkste wijziging bij de richtlijnen betreft de indelingscriteria bij deze driedeling.

Een onafhankelijke wetenschappelijke commissie heeft op basis van de meest recente wetenschappelijke en praktische inzichten de indelingscriteria aangepast. Zo zijn bijvoorbeeld de criteria voor natrium aangepast. Ook zijn productgroepen samengenomen of juist opgesplitst. Groente en fruit zijn bijvoorbeeld één categorie geworden. Water en frisdrank zijn nu ingedeeld als twee aparte groepen omdat de vochtvoorziening in Nederland geen problemen oplevert en veel frisdranken onnodig veel energie leveren.

Het resultaat is één set indelingscriteria die toepasbaar is voor de voedingsvoorlichting, maar ook voor één voedselkeuzelogo.

Scholenveld initieert Inkoopplatform Voortgezet Onderwijs

Om scholen bij hun inkoopproces te ondersteunen, is op initiatief van elf grote besturenorganisaties in het voortgezet onderwijs het Inkoopplatform voortgezet onderwijs (IVO) gelanceerd.

Het IVO is een kennisnetwerk van inkoopprofessionals in het voortgezet onderwijs. Het platform levert een bijdrage aan de professionalisering van het inkoopbeleid en -proces van scholen door kennis te bundelen en uit te bouwen. Scholen voor voortgezet onderwijs kunnen bij het IVO informatie, ervaring en kennis over inkoop en aanbesteden uitwisselen met andere scholen en met inkoopprofessionals. Ook biedt het IVO veel achtergrondinformatie rond het thema inkoop. Het IVO is bereikbaar via PIANOo-desk, het online discussieforum van PIANOo, het expertisecentrum aanbesteden van het Ministerie van Economische zaken, Landbouw & Innovatie.

Onderzoek naar gebruikerservaringen nieuwbouwscholen

Adviesbureau HEVO start begin maart 2011 een onderzoek naar de gebruikerservaringen op nieuwbouwscholen. Hiervoor is HEVO op zoek naar nieuwbouwscholen die twee tot vijf jaar geleden zijn opgeleverd. Met het onderzoek wil HEVO in kaart brengen met welke huisvestingsproblemen zij te maken hebben.

Het onderzoek loopt van begin maart tot eind april 2011 en bestaat uit een rondleiding en een interview op de school. Dit zal ongeveer twee uur tijd in beslag nemen. De deelnemende scholen ontvangen na afloop van het onderzoek een rapportage met de resultaten.

Wilt u deelnemen aan het onderzoek?

Neem dan contact op met mevrouw Van Tiel, telefoon 06 - 26138716, e-mail loes.tiel@hevo.nl of met mevrouw Van Uden, telefoon 06 - 51843469, e-mail dion.uden@hevo.nl. Of kijk op www.hevo.nl

