

Beleidsdocument Gezonde Schoolkantine Vechtdal College, locatie Hardenberg

De komende jaren richten we onze aandacht op duurzaam leren, duurzame relaties en een duurzame leefomgeving. Aan het einde van de beleidscyclus is de locatie Hardenberg op minimaal 2 thema's van de Gezonde School gecertificeerd.

(Uit: Strategisch beleidsplan VCH 2017-2021)

Ieder jaar brengen wij het aanbod in de kantine in kaart met de Kantinescan en rapporteren we de uitkomst aan de directie de M.R. en de Ouderraad.

Visie

Onze school is een omgeving waar gezond kiezen gemakkelijk moet zijn, omdat dit bijdraagt aan de ontwikkeling van de leerlingen. We kiezen voor een positieve aanpak, waardoor niemand zich buitengesloten of beoordeeld hoeft te voelen. Gezond kiezen gaat over goed voor jezelf zorgen en niet over schoonheidsidealen.

We vinden het belangrijk dat het aanbod in de kantine en automaten gezond is. In de lessen leren de leerlingen over gezond gedrag en in de kantine kunnen zij dit in de praktijk brengen. Zo ontmoeten theorie en praktijk elkaar.

Het feit dat er in de omgeving ongezonde producten te koop zijn, is geen reden om deze ook binnen de school aan te bieden. De school is namelijk een beschermende plek. Niet alleen als het om roken, alcohol of drugs gaat, maar ook als het om voeding gaat.

Onze medewerkers stimuleren de gezonde keuze, hebben oog voor duurzaamheid en geven het goede voorbeeld. We streven naar een gezond en duurzaam aanbod voor alle bijeenkomsten van onze school.

Naast gezondheid, willen we ook een duurzame omgeving, waar duurzame keuzes gemakkelijk zijn. Een omgeving met veel groen en weinig (zwerf)afval en waar aandacht is voor afvalscheiding. Een gebouw waar leerlingen makkelijk water kunnen drinken, zonlicht en frisse lucht krijgen en indien wenselijk makkelijk voor milieu- dier- of mensvriendelijke producten kunnen kiezen. In een omgeving waar fietsen en openbaar vervoer de standaard is.

Gezondheidsbevordering en -preventie worden aangepakt in een breder perspectief. Het Vechtdal College is een school waar aandacht is voor een gezond en veilig schoolklimaat, een helder voedingsbeleid en het stimuleren van sport en bewegen. De GGD ondersteunt de school hierbij. We werken volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. We maken hiermee de gezonde keuze de makkelijke keuze.

Politiek

De Gezonde Schoolkantine staat ook op de politieke agenda. De Tweede Kamer heeft in 2009 de Motie Vendrik aangenomen. In die motie stelde de overheid zichzelf ten doel 100% gezonde kantines in 2015. De Motie Dijkstra verzocht in 2015 de regering het programma te blijven financieren. Scholen zijn zelf verantwoordelijk voor het aanpassen van het aanbod.

Educatie

Voeding gaat structureel deel uitmaken van ons lesprogramma. We zijn dit schooljaar in een aantal klassen gestart met het lesprogramma 'Weet Wat Je Eet'. Dit lesprogramma gaan we naast DOiT' en 'Krachtvoer' op termijn invoeren voor alle niveaus van zowel de sector vmbo als de sector havo/vwo.

Aanbod Gezonde Schoolkantine

Onze gezonde schoolkantine is ingericht volgens de richtlijnen van het voedingscentrum. De schoolkantine ligt centraal in het schoolgebouw. De balieverkoop vindt plaats tijdens de pauzes (09.30 uur; 11.35 en 12.25 uur) en wordt verzorgd door het Gezonde Schoolkantine Team. Wij hebben geen frituur, energydranken zijn niet toegestaan en worden ook niet verkocht.

Het aanbod bestaat dagelijks uit o.a. broodjes gezond, verse yoghurt, verse smoothies, fruit en gratis citroen/muntwater.

Wekelijks is er vers gemaakte soep en iedere donderdag een wat luxer Broodje van de Maand, prijs € 1,00.

Eén keer per maand verkopen we op de vrijdag kant en klare, ambachtelijk gebakken pannenkoeken, welke vrij zijn van geur-, kleur- en smaakstoffen.

Vier keer per jaar wordt er een Schoolontbijt geserveerd, bestaande uit 2 broodjes met margarine, kaas of ham of kipfilet, gekookt ei, jam of appelstroop, melk of karnemelk of jus d'orange, schijfjes komkommer en plakjes tomaat, voor slechts € 1,00 per persoon.

Om de verkoop van gezonde producten te stimuleren worden deze tegen kostprijs, of zelfs daaronder, verkocht. De wat minder gezonde snacks zijn daarentegen wat duurder. Van dagelijks warme ovensnacks zijn we bij de start van dit schooljaar teruggegaan naar 2x per week een ovensnack, met ingang van het schooljaar 2018/2019 stoppen we geheel met ovensnacks.

Eenmaal per week wordt de verkoop verzorgd door leerlingen D&C, waarbij vers gemaakte, gezonde, producten uit de kooklessen worden verkocht.

Verder is alles aanwezig wat je in een moderne schoolkantine verwacht, dus ook frisdrankautomaten en snoepautomaten. De samenstelling van het assortiment in onze automaten is geïnspireerd op de richtlijnen van het Handvest 'Gezonder Voedingsaanbod op Scholen'.

In de snoepautomaten worden dagelijks 9 rijen gevuld met verse broodjes. Per rij worden 5 broodjes geplaatst. Dagelijks worden er in totaal ca. 100 broodjes op deze wijze verkocht, dus naast de reguliere verkoop via de balie. Het voordeel hiervan is dat er ook broodjes kunnen worden gekocht buiten de pauzes.

Het Vechtdal College beschikt over een automaat waar kosteloos een flesje gezuiverd, gekoeld water kan worden getapt.

Ook in de personeelskamer wordt regelmatig aandacht geschonken aan gezonde voeding, daarmee trekken wij het initiatief dus breder dan alleen in de leerlingenkantine.

Bij het invoeren van nieuwe recepten en/of producten wordt het aanbod gecheckt via de site van het Voedingscentrum of deze producten voldoen aan betere-keuzecriteria. Wij bieden in elke productgroep minstens één betere keuze aan. Op de opvallende plaatsen liggen de betere keuzes.

Gezonde Stempelkaart

Leerlingen krijgen bij aanschaf van een product een Gezonde Schoolkantine Stempelkaart. Bij aankoop van een gezond product ter waarde van 0,50 krijgt de leerling 1 stempel. Voor een volle stempelkaart (= 6 stempels) kan gratis een gezond product naar keuze worden uitgezocht.

Communicatie

Ouders worden op de hoogte gehouden van het beleid omtrent eten en drinken op school, via onze nieuwsbrieven, tijdens ouderavonden en in de Ouderraad. Ook hebben we een prominente plek op de website: <http://gezonde-schoolkantine.vechtdalcollege.nl/> Tijdens ons Open Huis laten we potentiële nieuwe leerlingen kennis maken met onze gezonde producten d.m.v. een proeverij, ouders worden hierbij mondeling geïnformeerd en ontvangen een flyer.

Duurzaamheid

Het Vechtdal College heeft in het Strategisch Beleidsplan de focus op duurzaamheid gelegd. Daarom maken we regelmatig gebruik van streekproducten: dat is duurzaam en het versterkt de lokale economie. Ook worden producten hergebruikt, bijvoorbeeld broodjes een dag later als tosti's, vers fruit wordt een dag later gebruikt t.b.v. smoothies.

Gezonde schoolkantine

Het aanbod van onze schoolkantine bestond vorig jaar voor 75% uit betere keuze producten, de meeste zijn Schijf van Vijf producten (zoals fruit, bruin brood en groenten).

In de richtlijnen Gezondere Kantines zijn voor scholen de volgende niveaus gedefinieerd: Zilver en Goud. Hoe 'edeler' het metaal, hoe gezonder het aanbod en de uitstraling van de kantine.

Een Gouden kantine voldoet aan de vier basisregels¹.

1. Voldoet aan minimaal acht uitstralingspunten (waarvan punt 1 t/m 3 in ieder geval).

1

Basisregel 1: *De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan.*

Basisregel 2: *Op de opvallende plaatsen liggen de betere keuzes.*

Basisregel 3: *De kantine stimuleert water drinken.*

Basisregel 4: *De kantine heeft een gezonde aanpak schriftelijk vastgelegd in het beleid.*

2. Bestaat voor minimaal 80% van het zichtbare aanbod uit betere keuzes, zoals volkorenbroodjes met gezond beleg, halfvolle melk, fruit of snackgroenten.
3. Biedt zowel groente als fruit aan.

Ambitie

In april 2018 hebben wij de Gouden Schoolkantine Schaal ontvangen.



Wij gaan komend schooljaar het themacertificaat VOEDING van de Gezonde School aanvragen.

Mede namens het Gezonde Schoolkantine Team,

Roelie Waanders, hoofd facilitaire zaken | Coördinator Gezonde School