



“Gezonde schoolkantine”

Het Onze Lieve Vrouwelyceum heeft een omgeving waar gezond eten gemakkelijk is, omdat dit bijdraagt aan de gezonde ontwikkeling en leefstijl van onze leerlingen/studenten.

We vinden het belangrijk dat het aanbod en de uitstraling in de aula en in de automaten gezond is. Op onze school leren de leerlingen over gezond eten en kiezen en in de aula kunnen zij dit in de praktijk brengen. Zo ontmoeten theorie en praktijk elkaar.

Om deze reden werken we op onze school volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. We maken hiermee de gezonde keuze als de makkelijkste keuze. Omdat het Voedingscentrum met de term ‘kantine’ werkt, wordt deze hier soms ook gebruikt, bij ons spreken we echter liever over de aula.

Dit uit zich op basis van de gemaakte afspraken met de cateraar Markies op de volgende manieren:

De catering biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan.

Binnen de verschillende aangeboden productgroepen (zoals dranken, brood, zuivel, etc.) biedt de catering 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.

Op de opvallende plaatsen liggen betere keuzes.

De catering hanteert deze drie uitstralingspunten:

1. Op de opvallende plaatsen bij het uitgestalde aanbod staan alleen betere keuzes;
2. Op de opvallende plaatsen in de automaten staan alleen betere keuzes;
3. Als je eten of drinken aanbiedt bij de kassa, staan daar alleen betere keuzes.

De catering stimuleert water drinken.

In onze Gezonde Schoolkantine is water altijd beschikbaar, zowel bij het uitgestalde aanbod als in de automaten. We bieden een watertappunt aan.

Onze ambitie is minstens een “Zilveren schoolkantine”:

- Het uitgestalde aanbod en het aanbod in de automaten bestaat voor minimaal 60% uit betere keuzes;
- We bieden minstens groente of fruit aan;
- De aankleding van de catering verleidt tot een betere keuze.



Het Onze Lieve Vrouwelyceum werkt structureel aan een Gezonde Schoolkantine

Minstens eenmaal per jaar is er overleg tussen de cateraar en de leerlingen van het leerlingenplatform over de gang van zaken; ook het aanbod komt daarbij ter sprake. Samen met onze cateraar en haar medewerkers wordt ieder jaar het aanbod in de aula in kaart gebracht met de Kantinescan van het Voedingscentrum en de uitkomst hiervan wordt gerapporteerd aan zowel de leerlingen van het leerlingenplatform als de directie.