

	<h1>Catering</h1>	KWIC.DZH.B7.CATERING
		DATUM:23-11-23 REVISIE: 1

## VISIE op een duurzame Cateringservice

**De cateringservice** onderschrijft de visie van de school op het gebied van duurzame ontwikkeling en tracht er naar vermogen voor te zorgen dat de impact van de mensheid moet blijven binnen de grenzen die de planeet stelt en dat we als cateringservice er aan moeten bijdragen en een voorbeeldfunctie in moeten vertolken. Daarnaast vinden we dat we een sociale en economische basis moeten zien te creëren waarin iedereen kansen krijgt om gelukkig te kunnen worden.

## MISSIE

De missie van het Koning Willem I College duurzame ontwikkeling bij de catering is via de faciliteiten een zo groot mogelijke bijdrage te leveren in het blijven binnen de grenzen van de aarde en het scheppen van een sociale basis waarin iedereen gelukkig kan worden.

## Doelstellingen

cateringfaciliteiten die duurzaam en gezond zijn (B7)




Hier de ondertekening door de catering manager, ons CvB en de directeur facilitair dat we gaan voor een duurzame en gezonde catering. Dat beleid is goed zichtbaar opgehangen.

Op het Koning Willem I College werken we zoveel mogelijk volgens de Richtlijn Eetomgevingen voor Scholen. Deze richtlijn is opgesteld door het Voedingscentrum en hanteert die niveaus zilver, goud en ideaal.

Eén van onze schoolkantines voldoet al aan de eisen die horen bij het niveau 'zilver'. Als college streven we ernaar dat op termijn alle kantines voldoen aan de richtlijnen die horen bij het niveau 'zilver'. Dit houdt in dat het assortiment van onze kantines bestaat uit gezondere producten, we fruit of groente aanbieden en het drinken van water stimuleren. Dit doen we via diverse officiële watertappunten en via het aanbieden van water met fruit erin.

## Het beleid van de nieuwe cateraar

In 2022 hebben we een nieuwe cateraar. Eurest. Eurest heeft een cateringconcept genaamd U'rock. Zorg goed voor jezelf en de aarde. Ze serveren vooral plant based food. Kijken hoe materialen en meubilair kunnen worden hergebruikt. Jaarlijks 5 % minder CO2 uitstoot en 5 % minder voedselverspilling. Vanaf 2025 minimaal 80 % plantaardig. Het voldoet minimaal aan gezonde schoolkantine.



**2.**  
**Welkom!**

## WELKOM BIJ U'ROCK

**WE ARE ON A MISSION**  
'Zorg goed voor jezelf en goed voor de aarde'. Dit doen wij door samen te Rocken, te ontwikkelen en te genieten. U'ROCK 'the food movement' zegt het al; een beweging waar we met kennisdeling, goed, lekker en gezond eten en drinken het verschil maken. Dit doen we op een tikje rebelse manier, zodat we anderen en elkaar prikkelen en uitdagen om onze wereld nog beter te maken.

**ARE YOU WITH US?**  
Er is geen Plan(et) B. Dus wij serveren vooral plant based 'Rocking Food'; duurzaam, gezond, lekker en nooit saai! Bij U'ROCK geniet je van het beste wat onze aarde te bieden heeft!

**U'ROCK THIS STAGE**  
U'ROCK is uniek, net als jij. In een festival geïnspireerde omgeving wordt je geprikkeld om te ontspannen en plezier te hebben. We vinden duurzaamheid en circulariteit belangrijk. Daarom maken we bewuste keuzes in het (her-)gebruik van materialen en meubilair. No waste - Your canteen is our stage!

## DUURZAME AMBITIES

- Jaarlijks wordt de CO2 uitstoot van onze dienstverlening met 5% verlaagd
- Jaarlijks wordt de voedselverspilling met 5% verlaagd
- Eurest participeert actief in het behouden van de 1<sup>e</sup> plek op de Sustainability
- Het assortiment bestaat vanaf 2025 uit minimaal 80% plantaardige ingrediënten



ISO14001	Inrichting milieumanagementsysteem	Vis & Seizoen	Gecertificeerde vis van Jan van As
GSES A-rating	Duurzaam en circulair ondernemen	Beter Leven	Diervriendelijke vleesproductie
PSO trede 3	Sociaal ondernemen	Fairchain koffie	Volledig duurzaam en fairtrade

## GEZOND ASSORTIMENT

- Het aangeboden assortiment voldoet minimaal aan de gezonde schoolkantine
- Het catering assortiment bestaat vanaf 2025 uit minimaal 80% plantaardige ingrediënten
- Eurest exploiteert minimaal 2x per jaar een foodtruck op alle locaties van KWIC.
- Het EnergyPlatform zorgt continu voor vitale studenten en docenten.
- Spaarkaart en Campus Agenda



*Rocking the stage*

**ROCK 'N ROLL BREAD**  
 Egente small kaas - tomaat ✓  
 Egente small kip - tomaat - bonenkommer - ui ✓  
 Egente small gezond kipfilet  
 Egente small kompositie ✓  
 Egente small pitige kip  
 Egente small tomaat american spread ✓  
 Egente small knedenomkaas ✓

**WE WANT MORE BREAD**  
 Egente large kaas - tomaat ✓  
 Egente large kip - tomaat - bonenkommer - ui ✓  
 Egente large gezond kipfilet  
 Egente large kompositie ✓  
 Egente large pitige kip  
 Egente large tomaat american spread ✓

**MAIN STAGE SANDWICHES**  
 Gatenkaas ✓  
 Kipfilet - hummus ✓  
 Serranochon - pesto - tomaat  
 Mozzarella - pesto - tomaat ✓  
 Marokkaanse kip  
 Pulled chicken ✓  
 \* ciabatta - bijen groenebroodje

**IT'S A WRAP**  
 SPECIAL - Wrap van de dag

**SLICE IT UP**  
 SPECIAL - Soesjesandwich van de dag

**HOT STUFF**  
 Lure panini kip - tomaat - pesto  
 Lure panini regen foto - gipsen - gedroogde tomaat ✓  
 SPECIAL - Hot sandwich van de dag  
 Ambachtelijke toni kaas - tomaat ✓  
 Ambachtelijke toni kip - kaas - tomaat ✓  
 SPECIAL - Festival street food

**HEALTH BOWLS**  
 Diverse salades  
 SPECIAL - Healthy bowl van de dag  
 Soekgroenen ✓

**EARTH'S GOODIES**  
 Handruis ✓

**KICKSTARTERS**  
 Yoghurt met fruit ✓  
 Yoghurt met granola  
 Smoothies

**SWEET STUFF**  
 Cookies - muffin - brownie  
 Bananenbrood

**SOUP OF THE DAY**  
 Soep van de Veringsplafonds

**HYDRATION STATION**  
 Halfvolle melk | karnemelk ✓  
 Chocomel | fruit  
 Optimal - diverse smaken ✓  
 Chaudfontaine ✓  
 He-metings water  
 Fruitdranken - diverse smaken ✓  
 Ice  
 Fume Tea - diverse smaken ✓

**HOT DRINKS**  
 Verse binnens koffie  
 Espresso  
 Cappuccino  
 Latte  
 Thee  
 Verse munt thee

Het assortiment kan variëren. Dit doen wij om food waste zoveel mogelijk te voorkomen. Are you with us?

✓ Vegetarisch    ✓ Vegan    ✓ Healthy











De nieuwe look van Eurest in de docentenkantine. September 2022.





## Het beleid in de catering van ons uit was..

Het beleid is eerst gezonde producten aan te bieden. De ongezonde zijn moeilijker te pakken en worden minder verlicht. Die liggen niet rechts, op heuphoogte of bij de kassa waar je langer stilstaat. Geen reclames voor ongezonde producten. De mogelijkheid water te tappen en in de automaten wordt aangegeven hoeveel calorieën producten bevatten. Hier onder foto's van hoe het was voor Eurest.



En hier een foto van na eurest



Ze plaatsen banners als



**16 maart**

Vandaag is het de Dag van de Gezonde Schoolkantine! En laten wij nou net op deze dag een ambitieverklaring hebben getekend van het Voedingscentrum hierover 😊? Wij tekenden deze verklaring samen met Eurest Catering om ons in te zetten voor een gezonde toekomst!



Op het Koning Willem I College werken we zoveel mogelijk volgens de Richtlijn Eetomgevingen voor Scholen. Deze richtlijn is opgesteld door het Voedingscentrum en hanteert die niveaus zilver, goud en ideaal.

Eén van onze schoolkantines voldoet al aan de eisen die horen bij het niveau 'zilver'. Als college streven we ernaar dat op termijn alle kantines voldoen aan de richtlijnen die horen bij het niveau 'zilver'. Dit houdt in dat het assortiment van onze kantines bestaat uit gezondere producten, we fruit of groente aanbieden en het drinken van water stimuleren. Dit doen we via diverse officiële watertappunten en via het aanbieden van water met fruit erin.







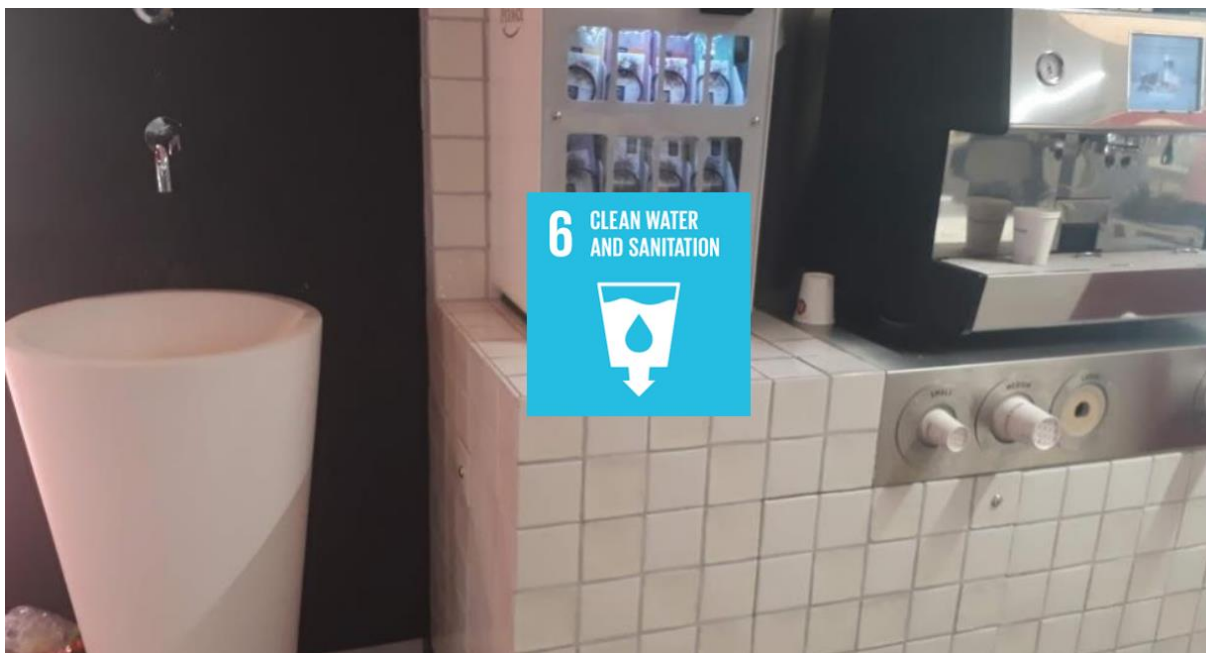
Onze horeca-afdeling is wel gebleven in de docentenkantine op de Vlijmenseweg en heeft nog steeds een uitermate duurzaam assortiment.



Fruit, gezonde frisdrank, biologische zuivelproducten, water.

De watertappunten zijn in 2022 uitgebreid. We hebben ze nu ook op Onderwijsboulevard 3.





Watertappunten in de school.

De automaten zijn niet van de cateraar of de school. Die zijn van ??  
Graag zouden we zien dat de calorieën staan bij de frisdrank e.a. producten.



In de snoepautomaten staat (als je goed kijkt) dat blauw = < 110 kcal per portie en wit is > 110 kcal.





Onze horeca-afdeling bereidt zoveel mogelijk producten van de streek, van het seizoen en biologisch. Ze hanteren de 80-20 regel. 80 % groenten 20 % vlees (of geen vlees). Ze betrekken voedsel van de Heereboeren. In feite heeft de school een boer in dienst die gewassen teelt op een biologische manier waar de school om vraagt. Ze hebben beleid tegen voedselverspilling hoog in het vaandel staan en gebruiken restjes in allerlei andere producten. Ze hebben geëxperimenteerd met een wormenhotel en hebben gevraagd om een insectenhotel. Dat hotel is in oktober 2020 geplaatst.



Is het interessant om de echte prijs aan te geven. Vlees duurder en vegetarisch goedkoper.

## Aanvulling 2e ronde:

### **Voedselverspilling**

Binnenkort start de Middelbare Horecaschool een pilot op locatie Den Bosch en Cuijk met de monitoring van Orbisk. Deze methodiek geeft met behulp van beeldherkenning welke ingrediënten worden weggegooid, in welke hoeveelheid én op welk moment van de dag. Deze gegevens zijn terug te zien in een dashboard. Zo krijgen we inzicht in de hoeveelheid voedsel die wordt verspild en kunnen we hierop acties uitzetten.