

# ‘Het gezonde bedrijfsrestaurant’

Juli 2015

**VENECA** Vereniging  
Nederlandse  
Cateringorganisaties

## Waarom meedoen?

Veneca en de Vrije Universiteit Amsterdam willen in samenwerking met de bij Veneca aangesloten cateraars onderzoeken wat het effect is van ‘het gezonde bedrijfsrestaurant’ op de voedingskeuzes van werknemers. In de informatiebrief die u heeft ontvangen kunt u lezen wat het onderzoek inhoudt en wanneer het plaats zal vinden. Hieronder zetten we op een rijtje waarom het belangrijk is voor u als werkgever om deel te nemen aan het onderzoek en wat het u oplevert.



### Waarom belangrijk?

De VU heeft een ‘gezond bedrijfsrestaurant’ ontwikkeld dat bestaat uit strategieën die ervoor kunnen zorgen dat de gezonde keuze de makkelijke keuze wordt. Zonder producten te verbieden of mensen op gezondheid te wijzen. Puur door het gezonde aanbod zo aantrekkelijk mogelijk te maken. De VU gaat het effect van deze strategieën onderzoeken door verkoopcijfers te meten en vragenlijsten af te nemen in de deelnemende bedrijfsrestaurants. Allereerst is het belangrijk dat u dit wetenschappelijke onderzoek mogelijk maakt. Als we kunnen aantonen hoe we gedrag van bezoekers van het bedrijfsrestaurant kunnen veranderen en gezonder maken, kan dat gezondheidswinst opleveren.

### Wat levert het op voor u?

- Inzicht in het gedrag en tevredenheid van eigen personeel.
- Imago: het straalt uw betrokkenheid uit bij werknemers en de maatschappij.
- Veel werknemers verwachten dat de werkgever gezond eten mogelijk maakt en zich bekommert om hun gezondheid, door deelname draagt u hieraan bij.
- Als werknemers (onbewust) een gezondere keuze maken kan dat gezondheidswinst opleveren.
- Er is veel publieke belangstelling (o.a. Alles is gezondheid<sup>a</sup>, Misset Horeca<sup>b</sup>, AD<sup>c</sup>), door deelname kan uw bedrijf ook in de belangstelling komen.

### Uitslag pilot: goed uit te voeren, positieve reacties!

In maart en april dit jaar heeft er een pilot plaatsgevonden bij twee bedrijfsrestaurants. Uit deze pilot kwam naar voren dat de strategieën goed uitvoerbaar zijn evenals het meten van verkoopcijfers. Ook reageerden bezoekers van het bedrijfsrestaurant over het algemeen positief op de veranderingen en de nieuwe gezondere alternatieven.

De teams van medewerkers van de cateraars en de betrokken werkgevers waren zeer positief over de samenwerking tijdens de pilot. De tijdsinvestering blijkt mee te vallen. Verder wordt in samenspraak gekeken naar prijsstelling en deelname heeft geen effect op het totale contract dat u met de cateraar heeft.

Mocht u geïnteresseerd zijn in deelname dan kunt u dat via uw cateraar laten weten. Voor meer informatie over het onderzoek kunt u ook contact opnemen met de onderzoeker van de Vrije Universiteit Amsterdam, Liesbeth Velema, tel.: 020-5982027 of [e.velema@vu.nl](mailto:e.velema@vu.nl)

<sup>a</sup> allesisgezondheid.nl, <sup>b</sup> AD 11 juni 2015, <sup>c</sup> Misset Horeca 27 juni 2015.