

Gezond eten,
ook tijdens een
dagje uit



GEZOND UIT
JOGG

Gezond eten, ook tijdens een dagje uit

Een gezonde toekomst begint met een gezonde jeugd. Daarom werkt JOGG aan een omgeving waarin kinderen en jongeren gezond kunnen opgroeien. We stimuleren gezond eten en drinken, meer bewegen en goed slapen.

Met Gezond Uit werkt JOGG samen met dagattracties aan een gezonder voedingsaanbod tijdens een dagje uit. Hiermee geven we invulling aan de ambitie uit het Nationaal Preventieakkoord. Staatssecretaris Paul Blokhuis (VWS): "We streven ernaar dat minimaal vijftig dagattracties zijn aangesloten bij Gezond Uit."





Ambitie Gezond Uit

Deelnemers aan Gezond Uit stimuleren bezoekers tot een gezondere keuze van eten en drinken. Op basis van de 'Richtlijn Gezondere Eetomgevingen' van het Voedingscentrum, bieden deelnemers aan bezoekers een gezonder aanbod van eten en drinken. Door een aantrekkelijke presentatie en door het inzetten van slimme verkoop-technieken maken ze de gezonde keuze de makkelijkste keuze. Daarbij is er uiteraard ook aandacht voor een gezonde financiële basis. Iedere dagattractie bepaalt zijn eigen tempo.

Waarom meedoen?

Uit een in 2018 uitgevoerd consumentenonderzoek van MarketResponse (voorheen SAMR Marktvinders) blijkt dat 60% van de bezoekers van dagattracties het tijdens een dagje uit belangrijk vindt dat er gezonde voeding voor kinderen wordt aangeboden. Dit terwijl slechts 33% van de bezoekers het lunchaanbod gericht op kinderen bij dagattracties op dat moment gezond vond. Bezoekers gaven aan te kiezen voor gezond eten als gezonde producten beter zichtbaar zijn, gezond eten goedkoper is dan ongezond eten en er meer aanbod is aan gezond eten. Tevredenheid van de bezoekers hangt dus samen met een gezonder aanbod.

Gezondere Eetomgevingen voor Gezond Uit

De basis van Gezond Uit is dat we samenwerken aan een gezondere eetomgeving tijdens een dagje uit. We bieden ondersteuning op het gebied van aanbod, presentatie en het creëren van draagvlak. Om organisaties op weg te helpen hanteren we de 'Richtlijn Gezondere Eetomgevingen' van het Voedingscentrum. De Richtlijn bestaat uit twee delen. Bekijk alle criteria van de Richtlijn op www.gezonduit.nl of scan de QR-code.



1

Een gezonder voedingsaanbod

Je biedt tenminste één gezondere keuze per productcategorie aan. Denk hier bijvoorbeeld aan een volkoren tosti naast een witte tosti in de categorie brood. En je biedt groente en fruit aan. Denk ook aan het aanbieden van voldoende (gratis) water. Als je alcoholische dranken aanbiedt dan bied je ook een alcoholvrije variant aan.

2

Presenteren en verkopen van het gezondere aanbod

Bezoekers kiezen sneller voor producten die je op een aantrekkelijke manier presenteert, in het zicht zet en makkelijk te pakken zijn. Presenteer de gezondere opties dus zichtbaar en aantrekkelijk. Kies ook voor gezondere producten op beeldmaterialen, in reclames en in sponsoruitingen. Als je meerdere uitgiftepunten hebt dan bied je gezonde producten op de meest opvallende locaties aan. Heb je daarnaast ook automaten? Dan is tenminste 75% van de bovenste helft gevuld met gezondere keuzes.



“Wij nemen al langer deel aan Gezond Uit. De vraag binnen ons park naar gezonde voeding blijft elk seizoen groeien. We vinden dit een positieve ontwikkeling en werken daarom continu aan het gezonder maken van ons assortiment. Met Gezond Uit dragen we dit ook naar buiten toe uit en stimuleren we hopelijk meer dagattracties om aan de slag te gaan.”



Tim Golstein

*Operational Manager
bij Avonturenpark Hellendoorn*

Uitdagingen

Bij een gezonder voedingsaanbod kom je voor verschillende uitdagingen te staan. Wanneer er een piek is in het aantal bezoekers wil je ook gezondere producten snel kunnen bereiden zonder verlies van kwaliteit en tijd. Gezondere producten zijn vaak vers en kunnen sneller bederven. Waar moet je rekening mee houden bij de inkoop van deze producten? En hoe maak je ook collega's enthousiast om mee te werken? Wat werkt en wat niet? Tijdens de bijeenkomsten van Gezond Uit hoor je hoe andere organisaties met deze uitdagingen omgaan en welke oplossingen zij hiervoor hebben gevonden.

Eenvoudig aan te bieden



Snackgroente en/of fruit *hapklaar*



Water aanbieden

Bied de gezonde variant aan



Brood en andere graanproducten

*(zoals pasta, couscous en rijst) bruin
of volkoren, zilvervliesrijst*

Kaas 30+

Brood smeren *halvarine*



Melk en yoghurt *halfvol of mager*

Dranken *zonder suiker*

Bakken en braden *zonnebloemolie,
olijfolie of vloeibare margarine*

Gezonde keuze stimuleren



Op een aantrekkelijke manier

presenteer je gezonde keuzes



Op opvallende plaatsen

staan alleen gezonde keuzes



Promotie *alleen voor
gezonde keuzes*

Aan de slag

Samen met Gezond Uit aan de slag gaan met een gezonder aanbod gaat als volgt:

1

Neem contact met ons op via info@gezonduit.nl.

2

Onderteken de Ambitie van Gezond Uit.

3

Vul de 'Checklist voor dagattracties' in om te bepalen hoe gezond het aanbod bij jouw organisatie is. Ga naar www.gezonduit.nl.

4

Bepaal je eigen doelstellingen en maak een tijdpad om deze, op je eigen tempo, te realiseren.

5

Betrek hier ook je medewerkers, collega's en leveranciers bij.

6

Leg je eigen doelstellingen vast in beleid of een contract.

7

Bezoek de bijeenkomsten van Gezond Uit voor inspiratie en kennis van andere dagattracties en experts.

8

We horen graag hoe het gaat en ondersteunen je waar nodig.

Doe mee

Wil je ook meedoen? Meld je dan nu aan. We helpen je om aan de slag te gaan met een gezonder voedingsaanbod. Tijdens de bijeenkomsten van Gezond Uit haal je inspiratie, kennis en praktijkvoorbeelden op van andere deelnemers en experts. Neem contact op met:

Linda Schonewille

Programmamanager Gezond Uit

info@gezonduit.nl

06 11 59 30 84





“Bezoekers bij NEMO kunnen onbeperkt gratis water vullen met onze herbruikbare flesjes bij een van de watertappunten. Sinds de introductie hiervan is de verkoop van andere dranken of water niet gedaald.”



Robert Verdam

Horecamanager

bij NEMO Science Museum

“In onze horeca besteden we steeds meer aandacht aan verantwoord en gezonder eten. Het lukt ons om steeds meer nieuwe ideeën en plannen in de praktijk te brengen. Tijdens de bijeenkomsten van Gezond Uit kun je van anderen leren, inspiratie opdoen en hoor je bewezen succesvolle ideeën en initiatieven. Nuttig om zo met je collega’s te sparren.”



Martijn Nagel

Hoofd Operationele Zaken

bij Apenheul

GEZOND UIT
JOGG

www.gezonduit.nl

Volg ons ook op social media:



Gezond Uit is een onderdeel van

