

Even kennismaken met de nieuwe cateraar van de schoolmaaltijden.



Samen met het hele team van de voedingsdienst van het Jessa Ziekenhuis zorgen we het hele jaar door voor lekkere, voedselveilige en kindvriendelijke maaltijden.

Wat mogen jullie verwachten?

Lekker evenwichtige, gevarieerde, gezonde, voedzame, voedselveilige en kindvriendelijke maaltijden.



Het Vlaams Instituut Gezond leven ontwikkelde leerlijnen met thema's omtrent voeding voor scholen. Deze thema's zijn meegenomen in het samenstellen van de maandmenu.

Een woordje uitleg :

Leerlijn "Voeding en gezondheid" :

De diëtiste waakt erover dat de schoolmaaltijden evenwichtig en gevarieerd zijn en voldoende nuttige voedingsstoffen leveren.

- Menu's worden opgesteld adv de principes van de omgekeerde voedingsdriehoek
- de nutriscore vermeldt bij de menu's maakt duidelijk dat de gerechten evenwichtig zijn (weinig verzadigd vet, normaal zoutgehalte, voldoende vezels, voldoende groenten,...). Ook een oranje (middelmatische) score mag als de maandmenu hoofdzakelijk groene Nutriscores bevat.
- Voorzichtige introductie van plantaardige voeding (al eens een vegetarisch alternatief voor vlees)
- Allergeneninfo is voor de school digitaal beschikbaar

Leerlijn "Voeding en duurzaamheid" :

Het diensthoofd productie waakt over de smaak en duurzaamheid van de schoolmaaltijden.

- Duurzaamheid : vb vis met MSC- label (gevangen met respect voor het milieu)
- Voedselverspilling tegengaan
 - Vb. monitoring van geconsumeerde hoeveelheden om voedselverspilling te voorkomen
- Seizoensgebonden groenten
- Introduceren van plantaardige voeding om de ecologische voetafdruk te verkleinen

Leerlijn "Voedselveiligheid" :

De verantwoordelijke kwaliteit en voedselveiligheid waakt over de hygiëne- en voedselveiligheid voorschriften.

- Temperatuurcontroles gedurende het ganse ontvangst, productie, leverings- en regeneratieproces
- Registratie en evaluatie van de smaak, uitzicht, portiegrootte en consistentie van de gerechten