



Gezond bedrijfsrestaurant



In twee heldere stappen zorgen wij voor een gebalanceerd en smaakvol voedingsaanbod in uw organisatie.

Stap 1: Screening van het bestaande voedselaanbod

De Enerjoy voedingsdeskundige inventariseert het voedselaanbod in uw bedrijfskantines/-restaurants, koffiecorners, drank- en snackautomaten. Daarna worden de producten beoordeeld naar:

- voedingswaarden,
- diversiteit,
- balans van 'voorkeursproducten' en 'uitzonderingsproducten',
- geschiktheid.

Vervolgens ontvangt u een overzichtelijk rapport met praktische aanbevelingen.

Stap 2: Verbetering van het voedselaanbod

De Enerjoy voedingsdeskundige helpt de verantwoordelijke kok/cateraar/inkoper bij het stap voor stap aanbrengen van verbeteringen tot een gezond, gevarieerd en smaakvol voedselaanbod in uw organisatie. Hierbij wordt rekening gehouden met:

- behoeftes en wensen van uw personeel,
- geschiktheid voor uw bedrijf,
- mogelijkheden en beperkingen van uw leveranciers en uw logistieke situatie,
- inkoopprijs.

Ook de uitstraling van uw bedrijfsrestaurant, de looproute, speciale deals en acties kunnen onderdeel zijn van onze plan van aanpak.

Optie 'Food-Labeling':

Wij voorzien de voorkeursproducten van speciaal voor uw ontworpen 'Gezonde Keuze' stickers. Posters en kaartjes stimuleren de werknemers tot het nemen van een gezonde keuze!

Wat levert het op?

Werknemers kiezen vaker voor gezonde producten en ervaren de veranderingen in het voedingsaanbod als een verbetering.



Neem contact op met ons voor uw persoonlijke offerte!

Stadsring 157a
3817 BA Amersfoort

e: info@ener-joy.nl
web: www.ener-joy.nl

t: 033-887 88 40
m: 06-49 30 24 32