

Sligro komt met foodconcept voor onderwijs

Vorige week introduceerde Sligro op het Out of Home Event in Vijfhuizen 'Break Point': een foodconcept voor het voortgezet onderwijs. In het concept speelt gezonde voeding een belangrijke rol. 'Scholen die de catering in eigen beheer doen hebben moeite om een verantwoord assortiment samen te stellen', vertelt Rodney de Haas, hoofd formulehuis van Sligro Food

Group. 'Het aanbod gezond blijft vaak beperkt tot melk en fruit en vaker nog tot frites en snacks. Break Point wil de jeugd verleiden tot verantwoord eten.' 'Wij geven scholen advies over de balans in basisvoeding zoals zuivel, groenten en fruit, en extra voeding als snacks, snoep en chips. We streven naar voldoende variatie in een cyclus van twee weken. We willen geleidelijk

naar een smal assortiment hooggeprijsde ongezonde producten en een breed aanbod betaalbare gezonde producten in de verhouding 25/75. In zuivel sturen we naar magere en halfvolle producten en producten als Breaker en Vifit. Aan de achterkant ondersteunen we met name in uitstraling en begeleiding', aldus De Haas. Sligro wil Break Point dit jaar op 25 scholen invoeren. (RB)

