

Gezond kiezen met SAB

Gezond eten: iedereen is ervan overtuigd dat dat belangrijk is. SAB presenteert op alle locaties gezonde, voedzame én lekkere producten. Maar hoe zorg je ervoor dat de lunchgast ook daadwerkelijk de gezonde optie kiest? Stap één daarbij is bewustwording.

Bewust kiezen voor gezond eten kan alleen als je voldoende weet over voeding in het algemeen. Bijvoorbeeld over de rol van groente en fruit in ons eten en over suiker en vetten. Daarover geven we informatie. Gedoseerd, want het moet wel interessant blijven. Bovendien gaat een omslag naar een gezond eetpatroon niet van de ene dag op de andere.

Productgroep centraal

Elk kwartaal stellen we een productgroep centraal, zoals brood. We vertellen over de goede eigenschappen ervan, over de verschillende soorten en over gezonde keuzes. In dit geval volkoren of speltbrood. Zo'n gezonde keuze maken we ook zichtbaar: volkoren- of speltbrood krijgt een *SAB gezond* logo.



Uitgebreid assortiment

Het kan nog gezonder. Op verzoek van de opdrachtgever breiden we ons assortiment uit met verschillende gezonde modules: een fruit- & yoghurtbar, een module met verse sappen en smoothies of een saladebar. We belichten gezonde keuzes ook op verrassende themadagen waarbij we lokale leveranciers betrekken. (dit is niet standaard/iets van op speciale georganiseerde verrassende themadagen) Met een haringkar bijvoorbeeld, of met een speltbroodproeverij via de plaatselijke bakker.

Ingrediënten

Steeds meer lunchgasten zijn geïnteresseerd in de ingrediënten van onze gerechten. Vanwege allergieën, vanwege religieuze voedingsregels of in verband met een speciaal dieet. Om die informatie simpel en snel over te brengen, hebben we logo's ontwikkeld voor de meest voorkomende ingrediënten, zoals vis en vlees. Deze logo's vinden de gasten bij de saladebar en bij de uitgifte van zelfgemaakte gerechten. Zo kan de lunchgast in één oogopslag zien of er vis in de salade zit, of varkensvlees in de soep is verwerkt.



SAB CATERING

Allergenen

Met deze manier van werken lopen we vooruit op de verplichte allergenenwetgeving die vanaf december 2014 in werking treedt. Dan moet van elk gerecht bekend zijn welke allergenen het gerecht bevat: noten, melk, vis of gluten. Deze nieuwe aanduidingen zijn een eerste stap in die richting.

Meer informatie SAB Catering: www.sabcatering.nl