

## PERSBERICHT

Zwanenburg, 8 juni 2015

### SAB doet mee aan onderzoek meer vitaliteit door gezonder restaurant

Volgend jaar start een groot experiment: Veneca gaat samen met een aantal partners een gezond bedrijfsrestaurant ontwikkelen en het effect daarvan op aankoopgedrag en vitaliteit op de werkvloer meten. SAB doet mee aan een vooronderzoek waarbij zij verschillende strategieën testen.

Bijna driekwart van de werknemers vindt gezonde leefstijl en vitaliteit op de werkvloer belangrijk. Ruim meer dan de helft vindt zelfs dat de werkgever moet zorgen voor gezond eten tijdens de pauze en zou het waarderen als er meer gezond eten wordt aangeboden. Deze cijfers komen uit een onderzoek van het Convenant Gezond onder 1.075 werknemers en waren reden voor de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca) om na te gaan hoe catering gezondheid zou kunnen bevorderen.



#### Experiment

Voor het onderzoek werkt Veneca samen met haar leden (waaronder SAB), het Voedingscentrum, het ministerie van VWS, het Convenant Gezond Gewicht, Achmea en de Vrije Universiteit. Judith Veerman, productmanager bij SAB, vertelt over het experiment. “We willen een gezond bedrijfsrestaurant ontwikkelen door het aankoopgedrag van lunchgasten te bestuderen en te veranderen, zodat de gezondheid van lunchgasten wordt verbeterd”

SAB zet verschillende strategieën in om gedrag te veranderen. “De klant houdt keuze, maar we gaan het gemakkelijker maken gezond te kiezen”, vertelt Judith. “We zetten diverse elementen in: het assortiment, hoe en waar we de producten presenteren, de prijs en de promotie. Dat betekent meer groente en fruit aanbieden, gezonde producten een prominentere plek geven en sommige producten goedkoper en anderen juist duurder maken.”

#### Veelbelovend

De resultaten van de eerste metingen zijn veelbelovend. “We zien wat werkt en wat niet. Dat geeft houvast om tot een gezonder bedrijfsrestaurant te komen.” Naast het onderzoek werkt SAB gelijktijdig aan het eigen vitaliteitsplan. “Wat we leren uit het experiment gebruiken we om ons verder te onderscheiden met acties en workshops op locatie”, legt Judith uit. “We combineren deze kennis verder met de Richtlijnen Gezondere Kantines van het Voedingscentrum. We zijn ervan overtuigd dat we op deze manier bijdragen aan vitaliteit op de werkvloer.”

---

. Informatie SAB Catering: [www.sabcatering.nl](http://www.sabcatering.nl)

. Informatie Veneca: [www.veneca.nl](http://www.veneca.nl)

. Informatie Voedingscentrum: <http://www.voedingscentrum.nl>