

Vette bek of verantwoorde snack?

De relatie tussen voeding en gezondheid is de laatste tijd een veel gevoerde discussie. Maar welke rol speelt facility management hierin en wat is nu de verantwoordelijkheid van de facility manager op het gebied van gezonde voeding? Tijdens een rondetafelgesprek tussen verschillende betrokkenen is dit onderwerp verder uitgediept.

Door: Roland van Herk



Het rondetafelgesprek over gezonde voeding stond onder leiding van Theo Bisseling. De groep deelnemers bestond uit twee cateraars en drie facility managers uit het werkveld. Aan hen zijn een aantal stellingen en vragen voorgehouden met betrekking tot gezonde voeding.

Onderkennen de aanwezigen de noodzaak en de discussie met betrekking tot gezonde voeding?

Alle deelnemers onderkennen de noodzaak van de discussie. Mede gezien de uitkomsten van de verschillende onderzoeken op het gebied van overgewicht (obesitas). De aanwezigen vinden allen dat het zeker niet alleen bij de discussies en onderzoeken mag blijven. Er dient ook naar de uitkomsten gehandeld te worden.

Op welke wijze gaan jullie om met gezonde voeding binnen je organisatie?

Methorst (Noorderpoortcollege): 'Dit gebeurt in beperkte mate en is sterk afhankelijk van de studenten. Een student van de opleiding Autotechniek heeft bijvoorbeeld na een zware ochtend de behoefte aan een vette hap tijdens de lunch. Deze mogelijkheid is al heel lang aanwezig, want anders zijn de klanten niet altijd tevreden. Gezonde voeding wordt wel degelijk aangeboden, maar de keuze om hier gebruik van te maken ligt uiteindelijk bij de klant.'

Hoorweg (Zaans Medisch Centrum): 'In de gezondheidszorg is de behoefte aan gezonde voeding aan de orde. Uit onderzoek is zelfs gebleken dat er vaak sprake is van ondervoeding bij binnenkomst in een ziekenhuis. Daar ligt dus een schone taak voor diëtistes om iets aan te doen. Keuzemogelijkheid moet er zijn, maar gezonde voeding is toch wel te verwachten in een ziekenhuis.'

Verder (Facility & Workspace Solutions): 'De directie dient zichzelf vragen te stellen als: dienen de medewerkers te worden gestimuleerd om naar het bedrijfsrestaurant te komen? In een stad heeft een bedrijfsrestaurant ook te maken met concurrentie, denk maar aan de

snackbar op de hoek. Wil de organisatie dat de medewerkers gezonder gaan eten en wat wordt er dan met het prijsbeleid gedaan? Deze vragen dienen eerst goed beantwoord te worden voordat verdere stappen genomen kunnen worden.'

Hoe kijken de cateraars tegen gezonde voeding aan?

Fakkert (Albron): 'De vraag naar gezonde voeding neemt bij ons toe. Een veel gestelde vraag is: hoe kom ik tot een gezonder aanbod? De rol van de werkgever in het sturen van gezonde voeding neemt ook toe. Aan de andere kant heeft de consument steeds meer behoefte aan gezonde voeding, wat tevens een verklaring is voor de toenemende vraag. Aanbieders hebben wel degelijk een rol in de stimulatie om gezonder te eten.'

Van der Vorm (Sodexho): 'Ook bij ons zie je de interesse binnen bedrijven voor deze problematiek toenemen. Er worden echter nog steeds geen financiële prikkels naar de eigen klanten toegepast. Bijvoorbeeld duurdere kroketten en goedkope broodjes gezond.'

Dus zover gaan dat je als organisatie financiële prikkels toepast door middel van een forse commerciële prijs voor minder gezonde producten.'

Verder (Facility & Workspace Solutions):

'Om gezonde voeding te stimuleren, adviseren wij een prijsbeleid van "inkoop + 5%" bij een gezonde lunch, en "inkoop + 50% + 5%" bij de vette hap. Steeds meer bedrijven staan hiervoor open en voeren dit prijsbeleid door.'

Fakkert (Albron): 'Uiteraard kun je met behulp van het assortiment en prijsbeleid gezonder eten stimuleren, maar wordt het dan niet te betuttelend? Uiteindelijk is de werknemer zelf verantwoordelijk. Hoever moet je gaan als organisatie?'

Hoorweg (Zaans Medisch Centrum): 'De verantwoordelijkheid voor gezonde voeding ligt niet bij de aanbieders maar bij de organisaties zelf. Het is in principe verantwoord maatschappelijk ondernemen. Werkgevers moeten het initiatief nemen.'

Is omzet maken voor de cateraars niet aantrekkelijker en interessanter dan gezonde voeding?

Fakkert (Albron): 'Nee, dat is niet waar. Tijdens dergelijke langdurige trajecten zijn opdrachtgever en cateraar toch partners van elkaar. De opdrachtgevers krijgen begeleiding onder andere op het gebied van gezondheid. Daardoor krijgt de catering toch een sterke relatie met het personeels- en arbobeleid.'



Willem Verder

Verder (Facility & Workspace Solutions): 'Hebben jullie bijvoorbeeld ooit een bedrijf geadviseerd geen frituurproducten meer aan te bieden?'

Van der Vorm (Sodexho): 'Dat is inderdaad lastig. Het komt wel eens voor, maar dat was niet uit gezondheidsperspectief, maar in het kader van brandveiligheid of een zorgvuldige luchtafvoer.'

Moet er niet bij het begin worden begonnen, dus bij de jeugd?

Methorst (Noordpoortcollege): 'Ja, dat is zeker waar. Tenslotte hebben scholen een grote verantwoordelijkheid voor de gezondheid van de jongeren. Toch nemen ze die verantwoordelijkheid nog te weinig. Tegenwoordig worden zelfs de gymlessen teruggebracht en naar gezonde voeding wordt niet gekeken. De gezondheid wordt zo van twee kanten negatief beïnvloed. Geld speelt hierin een essentiële rol, dat is ook een reden waarom de catering steeds vaker wordt uitbesteed.'

Hoorweg (Zaans Medisch Centrum): 'Ouders kunnen uiteraard ook een rol spelen in gezond eten. Aan de andere kant is de invloed van ouders met betrekking tot het roken ook niet echt groot. Buitenshuis gaat het toch vaak anders dan binnenshuis.'

Van der Vorm (Sodexho): 'We hebben zojuist het convenant Overgewicht getekend, dat geeft dat het bewustzijn in ieder geval aanwezig is. Nu is het van belang dat er iets wordt gedaan. Als nu niks concreets gebeurt, moeten we over vijf jaar draconische maatregelen nemen.'

Fakkert (Albron): 'Voor bedrijven kan gezonde voeding geld opleveren. Het is weliswaar moeilijk hard en tastbaar te maken, maar het ziekteverzuim neemt bij gezonde voeding af.'

Methorst (Noorderpoortcollege): 'Bij studenten en scholen ligt dit toch anders. Minder zieke studenten levert voor de scholen niet meer geld op. We zijn overigens allemaal luie mensen, want als het fruit ongeschild wordt aangeboden, wordt het niet genomen. Als het keurig geschild in een bakje staat, is het niet aan te slepen. Misschien moet daar iets mee gedaan worden.'

Hoorweg (Zaans Medisch Centrum): 'Dat klopt, bij ons in het ziekenhuis kregen de patiënten elke dag een appel of iets dergelijks. Dat werd nooit opgegeten, totdat vers fruit in een bakje werd aangeboden. Toen aten de patiënten wel fruit.'

Methorst (Noorderpoortcollege): 'Mensen moeten in het algemeen bewuster worden. Wat heeft het voor zin als op het werk gezond wordt gegeten en bij thuiskomst de friteuse wordt aangezet? De mensen moet verteld worden hoe men minder vaak ziek kan zijn en wat gezonde voeding betekent.'

Wat is de rol van de overheid in gezonde voeding?!

Fakkert (Albron): 'De overheid heeft hier zeker een rol in. Maar het is niet alleen voeding. De overheid heeft een rol in de totale gezondheid van de samenleving. Er zal bijvoorbeeld ook geïnvesteerd moeten worden in beweging, onder andere op basisscholen. Waar we nu namelijk aan voorbijlopen, is dat het niet alleen gaat om voeding, maar het is een combinatie van voeding en beweging. Bij ouders moet ook normbesef worden bijgebracht, want laat je een kind met een bak chips voor de televisie zitten of stuur je hem/haar naar buiten? Dat is ook het goede van het convenant Overgewicht, dat is ondertekend door veel belanghebbenden en betrokkenen. Iedereen spreekt één taal.'

Methorst (Noorderpoortcollege): 'Bij de jeugd op de basisscholen moet begonnen worden. De huidige tweeverdieners eten vaak makkelijk. Samen gezond eten, moet het motto voor de toekomst zijn. Veel dikke kinderen nu, betekent straks een probleem!'

Wat kan de facility manager doen om bij de directie meer draagvlak te krijgen voor gezonde voeding?

Van der Vorm (Sodexho): 'Het is verstandig om met de P&O-manager samen te werken en op die manier het belang van gezonde voeding op de agenda te krijgen. Dat moet collectief gebeuren. Inkopers kijken vaak met een ander oog naar catering en voeding, omdat daar geld bespaard kan worden. De facility manager kan en moet hier wellicht terrein terugwinnen. Nu investeren in gezonde voeding gaat later renderen. In het onderwijs dient hiermee begonnen te worden. De problemen worden nu aan de achterkant opgelost, terwijl het aan de voorkant begint.'

Methorst (Noorderpoortcollege): 'De school is hiervoor inderdaad verantwoordelijk. Het onderwijs moet de middelen krijgen. Per school dient geld beschikbaar te worden gesteld om het gewenste beleid uit te voeren.'

Hoorweg (Zaans Medisch Centrum): 'Toch gaat het echt niet alleen om voeding. Het gaat om veel meer, overgewicht dient integraal aan gepakt te worden. De organisatie moet gezond blijven en dat kan op een aantal manieren, onder andere door voeding maar bijvoorbeeld ook door fitness.'

Fakkert (Albron): 'We zijn zeker minder gaan bewegen en dat is ook een probleem. Binnen de CAO van de cateringbranche worden de eigen werknemers gestimuleerd om te bewegen en gezond te eten. Misschien moet dit ook in de andere CAO's worden toegepast.'

Kunnen gezonde restaurants worden gecertificeerd'?

Van der Vorm (Sodexho): 'Daar wordt nu over gediscussieerd, maar ben benieuwd of het niet eindigt in alleen een mooi rapport, want dat is zeker niet de bedoeling!'

Methorst (Noorderpoortcollege): 'De intentie om gezonde restaurant te certificeren is goed, maar het wordt lastig want iedereen is een andere mening toegedaan over het begrip gezond.'

Van der Vorm (Sodexho): 'Dat klopt, maar het is wel mogelijk. Er moeten goede afspraken worden gemaakt. Het is belangrijk dat het aanbod en het assortiment gecertificeerd wordt. Dat de medewerker elke dag een stukje fruit neemt, kan niet gecertificeerd worden.'

Hoe gaat men om met gezonde voeding in het buitenland'?

Van der Vorm (Sodexho): 'Het is opvallend dat het onderwerp in alle landen hoog op de agenda staat. In Engeland en Amerika is het net zo goed een probleem als hier. Daar is men met de bestrijding van overgewicht niet verder dan in Nederland. Er staat dus geen kant-en-klaar wiel klaar. Dat is sowieso moeilijk, want eetpatronen zijn cultureel bepaald.'

Methorst (Noorderpoortcollege): 'In Duitsland is het probleem gelijk aan het onze en in Frankrijk valt het allemaal wel mee.'

Fakkert (Albron): 'In Frankrijk wordt veel met verse producten gewerkt en is er minder fast food. Daar zijn geen bamischijven en kroketten, maar saladebars en verse vis. Het is veel meer een versuitstraling.'

Verder (Facility & Workspace Solutions): 'Het komt door een ander eetpatroon. Ze willen daar ook meer tijd en geld besteden aan een goede middagmaaltijd.'

Kan een medewerker worden aangesproken op het eetgedrag'?

Hoorweg (Zaans Medisch Centrum): 'Het moet bespreekbaar gemaakt kunnen worden en iemand kan ook begeleiding worden aangeboden.'

Methorst (Noorderpoortcollege): 'In het verleden had een van mijn medewerkers een ernstig overgewicht en bewoog te weinig. De gebruikers van het pand waren hier niet positief over. Dit is ter sprake gebracht in het voortgangsgesprek, maar er vindt continue een afweging plaats over wat wel en niet gezegd kan worden.'

Fakkert (Albron): 'Medewerkers zullen het juist waarderen als ze worden geholpen.'

Hoorweg (Zaans Medisch Centrum): 'De zorgverzekeraars hebben ook een belangrijke rol in deze problematiek. Zij gaan een keer roepen naar de werkgevers dat ze veel claims krijgen. Dat is dan waarschijnlijk ook het moment waarop werkgevers de noodzaak van gezonde voeding gaan inzien.'

Concluderend

De onderkenning van het probleem is wel aanwezig, maar het probleem is misschien nog niet groot genoeg. Het is een organisatiebreed probleem en heeft veel raakvlakken met het personeels- en arbobeleid. Daarom dient de facility manager het probleem gezamenlijk met de P&O-manager ter sprake te brengen en aan te pakken. Daarnaast kan de facility manager ook terrein terugpakken op het gebied van inkoop.

Bij de inkoop dient een goede behoeftespecificatie te worden gemaakt. Een integrale aanpak is dus noodzakelijk en niet alleen op het gebied van voeding. Ook voldoende beweging is belangrijk. De zorgverzekeraars dienen vroegtijdig bij het traject betrokken te worden.

Gezonde voeding in relatie tot gezondheid is dermate belangrijk dat het op de agenda van alle ondernemingen moet komen te staan. De deelnemers aan het gesprek zijn het erover eens dat de verantwoordelijkheid voor gezonde voeding en de gezondheid van de medewerkers bij de werkgever ligt en niet bij de cateraar. De werkgever bepaalt de kaders waarin de cateraar kan en mag opereren. Toch is elke werknemer verantwoordelijk voor de eigen gezondheid, want hij/zij is degene die elke dag een kroket op zijn/haar bordje legt.

Roland van Herk is redactielid van FMI en werkzaam bij Humanagement.