

Inleiding

Dagelijks ontmoeten onze leerlingen, medewerkers, studenten en relaties elkaar op school. Ze volgen samen onderwijs, brengen pauzes met elkaar door en wandelen gezamenlijk door de gangen. We zien onze school niet alleen als fysiek gebouw waar onderwijs wordt verzorgd, maar ook als ontmoetingsplek waar leerlingen, studenten en medewerkers met elkaar in verbinding staan.

COG draagt zorg voor de benodigde ondersteunende diensten en faciliteiten om deze ontmoetingsplek aantrekkelijk, veilig en gezond te laten zijn. We spelen hierbij zoveel mogelijk in op de behoefte van onze studenten, leerlingen en medewerkers. Zo ook op het gebied van eten en drinken.

In deze visie eten en drinken wordt ingegaan op de missie, visie, doelstelling en kernwaarden ten aanzien van eten en drinken binnen COG.

Missie, visie en doelstellingen

Dit hoofdstuk beschrijft de missie, visie en kernwaarden met betrekking tot eten en drinken binnen COG. De missie van kernwaarden sluiten nauw aan bij de doelstellingen van diverse beleidsplannen zoals het Strategisch Perspectief en locatieplannen.

Missie

Het creëren van een gastvrije dienstverlening en het bieden van een gezond aanbod binnen onze scholen voor onze medewerkers, studenten/leerlingen en relaties zodat het aantrekkelijk is om er te verblijven, kennis te ontwikkelen en te delen.

Visie

Elke school is een omgeving waar gezond eten en drinken gemakkelijk verkrijgbaar moet zijn. Vanuit ons pedagogisch en didactisch perspectief draagt COG bij aan het bevorderen van een gezonde leefstijl. We maken hierbij de verbinding met het onderwijs van onze scholen.

Doelstellingen

Op het gebied van eten en drinken ondersteunen onderstaande doelstellingen de ambities van onze organisatie:

- Het bieden van een voornamelijk lekker en gezond assortiment tegen betaalbare, marktconforme prijzen, rekening houdend met verschillende behoeftes.
- Een bijdrage leveren aan een gezonde ontwikkeling en leefstijl. Het is immers bewezen dat gezonde voeding een positieve invloed heeft op leer- en ontwikkelmogelijkheden en lekker in je vel zitten.
- Het bieden van leerwerkplekken voor onze leerlingen/studenten of mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Kernwaarden

De kernwaarden zijn de basis voor de dienstverlening. Deze zijn in afstemming met onze stakeholders opgesteld. Zodra aan alle kernwaarden een goede invulling is gegeven door onze organisatie als onze samenwerkingspartners spreken we van een kwalitatief goede dienstverlening die aansluit bij de visie van COG en haar scholen.

1. Gezond

Onze scholen hebben een voorbeeldfunctie. Om deze reden is gezond eten en drinken leidend, we vinden het eigenlijk heel gewoon. We stimuleren het maken van een gezonde keuze en prikkelen onze doelgroepen om een gezonde keuze te maken. Onze aanbieders zoals cateraars, vending leveranciers maar ook het onderwijs spelen hierin een grote rol. Dit doen we door in de lessen aandacht te besteden aan een gezonde leefstijl waar gezonde voeding een onderdeel van is. Onze samenwerkingspartners bieden vooral een gezond assortiment aan.

Hierbij hanteren we de [richtlijn gezonde voeding van de gezondheidsraad](#) welke door het voedingscentrum vertaald wordt naar de Schijf van Vijf. Elke school heeft de ambitieverklaring Gezonde scholen ondertekend en het voedingsbeleid daarop afgestemd.

2. Betaalbaar

Het aanbod is afgestemd op de portemonnee van de verschillende doelgroepen en sluit ook aan bij het motto dat gezond niet duur hoeft te zijn. Uitgangspunt is dat er variatie is aan keuze en in prijs en dat sprake is van een goede prijs/kwaliteitverhouding. Met de prijs wordt tevens gespeeld om een gezonde keuze meer aantrekkelijk te laten zijn. Kortom voor elke gebruiker is het mogelijk een gezonde keuze te maken.

3. Variatie

Het assortiment is zoveel mogelijk afgestemd op de wensen en behoeften van de diverse doelgroepen en past bij de verschillende identiteiten van onze gebruikers.

In het aanbod zijn de categorieën van de Schijf van Vijf vertegenwoordigd. Binnen elke categorie kan gekozen worden uit meerdere producten en portiegroottes. Daarnaast wordt er rekening gehouden met seizoensgebonden producten en verschillende eetgewoonten vanuit religie en/of andere overtuigingen zoals vegan of biologisch.

4. Veiligheid

We dragen zorg voor de veiligheid van medewerkers en gebruikers. Er worden onder andere periodieke keuringen gehouden op het gebied van voedselveiligheid (HACCP) en onderhoud van apparatuur. Daarnaast wordt aandacht besteed aan normen en waarden. We behandelen elkaar op respectvolle wijze en hebben aandacht voor elkaar.

5. Hostmanship

Je voelt je welkom binnen onze scholen. Elke gebruiker staat centraal. Onze medewerkers en de medewerkers van onze samenwerkingspartners zorgen ervoor dat gebruikers zich gezien en gehoord voelen óók als zij geen gebruik maken van de voorzieningen. Medewerkers zorgen voor de service met een plus. Ze zijn enthousiast, professioneel, betrokken, klantvriendelijk en hebben aandacht voor de gebruikers.

6. MVO

Binnen de bedrijfsvoering is aandacht voor Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Hiermee doelen we op bewustwording van de impact op mens en milieu en het zoeken naar een goede balans tussen people, planet en profit. Termen als duurzaamheid, circulariteit, social return en het scheppen van goede arbeidsomstandigheden zijn hierbij belangrijke thema's. Te denken valt aan de productie van dranken en voedsel, voedselverspilling, gezondheid, verpakkingen en afval, energie- en waterverbruik, goederentransport, arbeidsparticipatie en -omstandigheden.

7. Samenwerking

Bij het tot stand komen van de dienstverlening worden diverse belanghebbenden betrokken, ons onderwijs in het bijzonder. Binnen onze scholen volgen leerlingen diverse opleidingen die een relatie hebben op het gebied van eten en drinken, gezondheid of dienstverlening zoals Horeca, Facilitaire Dienstverlening, Sport en bewegen/BSM, Biologie en Burgerschap, Ondernemerschap, Marketing en Communicatie. Er wordt gebruik gemaakt van elkaars talenten, kennis en ervaring. Daarnaast maken we ruimte om van elkaar te leren. Concreet is dit terug te zien in bijvoorbeeld bieden van leerwerkplekken, stages, het uitvoeren van opdrachten, het doen van onderzoek of het geven van gastcolleges. Samen zijn wij het onderwijs van vandaag en morgen!

Borging

Jaarlijks wordt door middel van een performancemeting getoetst in welke mate de dienstverlening voldoet aan de verwachtingen. Voorbeelden van kritische prestatie indicatoren (KPI's) zijn een gasttevredenheidsonderzoek, HACCP-keuring, Kantinescan¹. De uitkomsten worden gebruikt om de dienstverlening af te blijven stemmen op de behoefte van de gebruikers, op het gewenste niveau te brengen en te houden. Daarnaast informeren we onze stakeholders, zoals gebruikers, directie, OR leerlingen- en ouderraden over relevante ontwikkelingen.

¹ Een kantine scan brengt het assortiment en de uitstraling van de kantine in kaart.