

Het gezondere kantinebeleid van MHC LELYSTAD

MHCL heeft een omgeving waar gezonder eten gemakkelijk is. We vinden het belangrijk dat het aanbod en de uitstraling in het clubhuis gezonder is, omdat dit bijdraagt aan de gezonde ontwikkeling en leefstijl van onze leden en bezoekers.

Daarom werken we volgens de [Richtlijnen Gezondere Kantines](#) die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. We maken hiermee de gezondere keuze de makkelijkste keuze.

Ons clubhuis heeft de volgende basis:

- **Het clubhuis biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan**
Binnen de verschillende aangeboden productgroepen (zoals dranken, brood, snacks etc.) biedt het clubhuis minstens één betere keuze aan. Dit geldt voor het uitgestalde aanbod. [Betere keuzes](#) zijn gedefinieerd door het Voedingscentrum.
- **Op de opvallende plaatsen liggen betere keuzes**
Het clubhuis hanteert deze twee uitstralingspunten:
 1. Op de opvallende plaatsen bij het uitgestalde aanbod staan alleen betere keuzes;
 2. Als je eten of drinken aanbiedt bij de kassa, staan daar alleen betere keuzes.
- **Het clubhuis stimuleert water drinken**
In ons clubhuis is water altijd beschikbaar, zowel bij het uitgestalde aanbod als naast de bar. We zijn bezig met het realiseren van een watertappunt en hebben kannen met water.

Onze ambitie

Wij hebben de ambitie om de sportieve omgeving waar onze leden en bezoekers zich in bevinden, een omgeving te laten zijn met een gezonde uitstraling die gezonder gedrag stimuleert.

MHCL heeft de ambitie om structureel een "Zilveren Sportkantine" te zijn:

- Het uitgestalde aanbod bestaat voor minimaal 75% uit betere keuzes
- We bieden minstens groente of fruit aan
- De aankleding van de kantine verleidt tot een betere keuze.

MHCL werkt structureel aan een Gezondere Sportkantine

Het beleid laat duidelijk zien hoe de organisatie er ook op de lange termijn voor zorgt dat de kantine gezond blijft. Tevens is het één van de speerpunten van het bestuur, dat deze actief hierop let en het barcommissie hierop aanstuurt.

Met onze barcommissie hebben wij afgesproken dat we ieder jaar in januari het aanbod in de kantine in kaart brengen met de Kantinescan van het Voedingscentrum en de uitkomst rapporteren aan het bestuur.