

04 manieren

ZO LAAT JE WERKNEMERS KIEZEN VOOR EEN VERANTWOORDE LUNCH

Een verantwoorde lunch draagt bij aan gezonde medewerkers en minder verzuim. Toch blijkt uit een onderzoek van Eurest dat meer dan de helft van de werkgevers in ons land er niets aan doet om gezond eten op de werkvloer te stimuleren. Terwijl ruim een derde van de werknemers dit wél wil. Hoe je jouw lunchcultuur gezond maakt? In deze whitepaper geven we je daar 4 manieren voor.

01

RICHT JE LUNCHRUIMTE IN MET LANGE TAFELS

Richt als werkgever een ruimte in waar je medewerkers samen kunnen lunchen.

Plaats lange 'aanschuiftafels' waar werknemers kunnen aanschuiven met de collega's die ze willen spreken. En zorg er ook voor dat deze ruimte langer open is dan slechts tussen 12.00 en 13.30 uur.

Gezamenlijk lunchen heeft een positief effect. Uit onderzoek blijkt namelijk ook dat mensen een gezondere én bewustere

keuze maken wanneer ze samen met hun collega's lunchen. En samen lunchen is ook nog eens goed voor de sociale interactie.

TOP 3 LUNCHWENSEN MEDEWERKERS

- 12% Een gezamenlijke lunchtafel
- 9% Meer keuze in het assortiment
- 7% Een bedrijfsrestaurant



02

BIED AMBACHTELIJK: GEEN 'THUIS- EN SUPERMARKTNIVEAU' IN HET ASSORTIMENT

Besef je dat mensen eerder iets bestellen wat ze niet makkelijk van huis kunnen meenemen of wat niet goedkoper in de supermarkt ligt. 65 procent neemt namelijk nog altijd eigen brood mee naar het werk en je weet niet of dat ook gezond is. Probeer hen te verleiden met meerwaarde. Serveer daarom een ambachtelijke, verantwoorde soep of een originele

quinoa-salade. Je kunt je gerechten vers en ter plekke, onder de ogen van de lunchers bereiden; zoals bijvoorbeeld gebeurt in de restaurants van Eurest. Denk ook aan speciale dag- of weekacties.

03

BRENG GEZOND ONDER DE AANDACHT: ANDERS GAAN MENSEN EERDER VOOR DE VETTE HAP

Het ligt nogal voor de hand. Maar als je kroketten en tosti's net zoveel aandacht geeft in je presentatie als gezondere gerechten, dan gaan mensen toch eerder voor de vette hap. Andersom geldt: is je presentatie vooral gezond, dan bestellen mensen

ook eerder gezond. Verleid je medewerkers met een ambachtelijke presentatie en verse geur. Presenteer verse ingrediënten in grote koelbakken met ijs, ovenvers brood op houten snijplanken en serveer uit op luxe borden. Informeer je gast ook op een positieve manier over de gezonde alternatieven met bijvoorbeeld productkaartjes met voedingswaarden bij de gerechten of inspirerende recepten.

TOP 5 GUILTY PLEASURES

- 35% Krokot
- 23% Tosti
- 15% Hagelslag
- 10% Gehaktbal
- 8% Frikadel



04

MET ACTIEVE RESTAURANTMEDEWERKERS: LAAT GASTEN GEZOND PROEVEN

Een paar kaartjes bij de gerechten zijn niet genoeg. Via contact met je gasten kun je pas echt het verschil maken in het stimuleren van een verantwoorde lunch. Organiseer bijvoorbeeld proeverijen, waarbij gasten kennismaken met gezonde hapjes. Wijs gasten actief op de recepten en de voedingsinformatie. Vanzelfsprekend weten de restaurantmedewerkers alles over allergenen en over welke vragen je erover kunt verwachten. Maar

het allerbelangrijkste: maak mensen enthousiast door hen enthousiast te bedienen!

TOP 3 LUNCHMANIEREN VAN MEDEWERKERS

1. Lunch van huis meenemen naar werk
2. Lunch in het bedrijfsrestaurant
3. Thuis lunchen





LET OP

Hoewel veel medewerkers graag gezonder lunchen, wil een nog groter gedeelte niet het gevoel hebben dat hun baas hen ertoe dwingt. Het is dus een moeilijke vraag: hoe stimuleer ik gezonder lunchen zónder dat ik een ander deel van mijn medewerkers tegen mij in het harnas jaag? Het antwoord: door het subtiel aan te pakken en je te focussen op de meerwaarde van gezond.