

EXPLOITATIE VAN DE KANTINE

Binnen een samenwerking met Vital zijn er twee verschillende mogelijkheden; een kantine in eigen beheer of volledig uitbesteed. In beide gevallen is er de begeleiding van een betrokken team foodprofessionals. Van opzetten van de kantine tot het runnen van de dagelijkse werkzaamheden. Elke onderwijsinstelling is uniek en daarmee is een samenwerking altijd maatwerk.

KEUZE VOOR EIGEN BEHEER

Een kantine in eigen beheer houdt in dat de dagelijkse operationele taken geheel bij de onderwijsinstelling liggen. Uitgevoerd met de begeleiding van het team van Vital. Deze begeleiding bestaat uit:

- Advies over optimale routing en uitstraling conform Vital richtlijnen;
- Een vers en lekker assortiment conform de Balance norm;
- Periodieke marketingacties voor online (social media) en offline gebruik;
- Training van medewerkers op het gebied van: HACCP, voeding en gastvrijheid;
- Persoonlijke begeleiding van de Vital bedrijfscoach;
- Hygiënekeuringen en rapportage door extern bureau;
- Begeleiding van banqueting tijdens evenementen;
- Schaalvoordelen door centrale inkoop bij fabrikanten en groothandel;
- Verwerking van boekhouding is optioneel.



KEUZE VOOR UITBESTEDEN

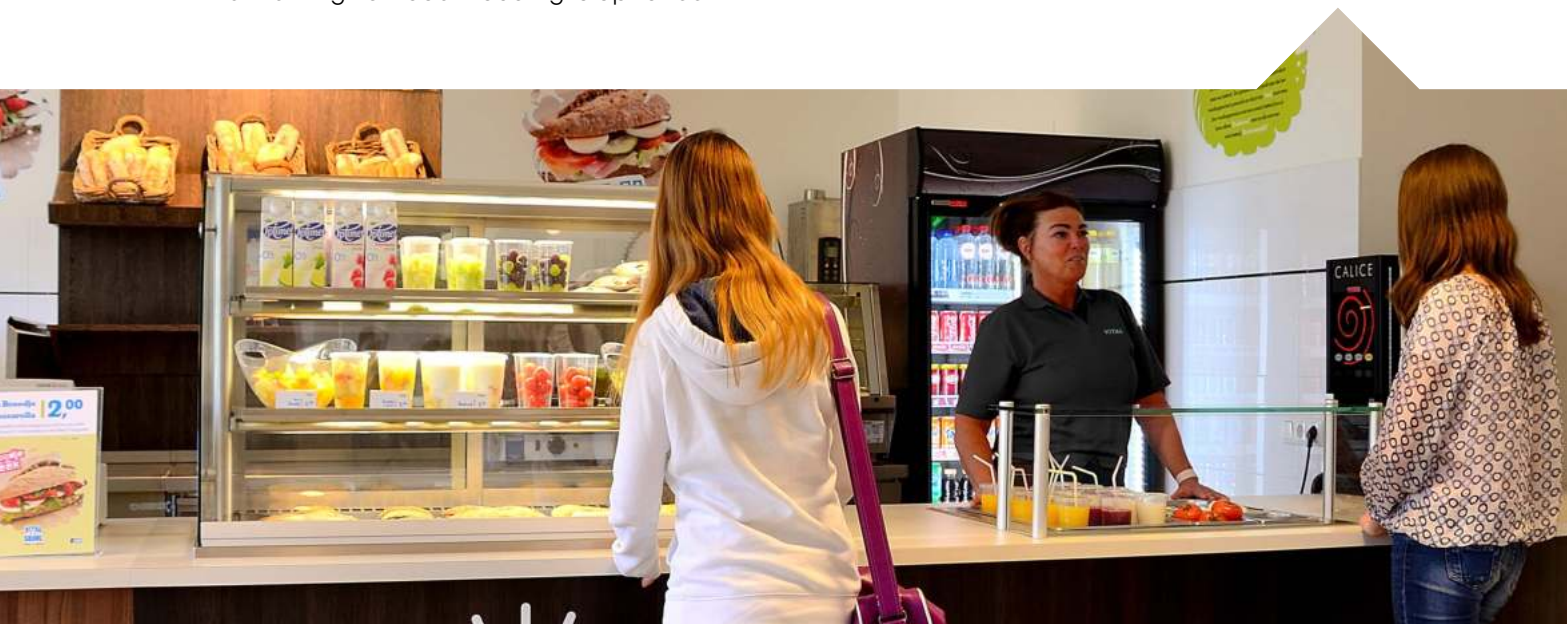
Wanneer gekozen wordt voor het uitbesteden van de exploitatie van de kantine zorgt Vital voor een gedreven lokale zelfstandig ondernemer om de exploitatie op zich te nemen. Deze ondernemer ontvangt dan alle begeleiding die bij eigen beheer direct aan de onderwijsinstelling wordt gegeven.

In beide gevallen is er regelmatig contact tussen de onderwijsinstelling en Vital over operationele zaken, maar met name over de verkoop, kwaliteit en service. Zo kan er worden bijgestuurd waar dat noodzakelijk is.

TEAM VITAL

Vital is een formule van franchise-organisatie FHC Formulebeheer. Een bedrijf met meer dan 25 jaar ervaring in fastfood, horeca en catering. Het team bestaat uit enthousiaste food-professionals met ieder een eigen specialisme waaronder marketing, voeding, operations, administratie en nog veel meer. Het uitgebreide en professionele dienstenpakket leverde Vital in 2019 de NFV franchise trofee voor beste franchisegever van het jaar op.

GOOD
FOOD
GOOD
MOOD



Vital is een formule van FHC Formulebeheer.
Meer weten? Neem dan contact op voor een vrijblijvende afspraak.

VITAL



info@vital4skool.nl



0252 - 620 620



www.vital4skool.nl



WIE GEZOND EET EN DRINKT PRESTEERT BETER. EEN KANTINE DIE HIERIN VOORZIET IS DAAROM EEN ABSOLUTE MUST VOOR IEDERE ONDERWIJSINSTELLING.

Vital is een kantineconcept waar alles draait om het stimuleren van een gezonde balans in het leven. De ene dag feesten, de andere dag sporten. De ene dag pizza, de andere dag een gezond broodje. Wij geloven dat we leerlingen op deze manier leren zelf de goede keuzes te maken. Zonder met een belerende vinger te wijzen dat het altijd gezond moet. Ze moeten al genoeg.



Bekijk de video voor een goede indruk van onze communicatie naar de leerling

Maar Vital is meer dan alleen een kantine. Het is FOOD AND WHATEVER. De onderwijsinstelling en leerling kan dus voor veel meer bij Vital terecht dan alleen dat lekkere broodje.

FOOD AND WHATEVER.

Natuurlijk draait het grootste deel van Vital om eten. De kantine is een belangrijke plek binnen de onderwijsinstelling. Wij maken van deze plek meer dan een broodjes uitgifte. De kantine ziet er stoer uit met natuurlijke materialen voor de gezonde beleving.

Het assortiment heeft een goede balans tussen gezond en ongezond. Hiervoor hanteren we de Balance norm, waarbij tenminste 60% maar bij voorkeur 80% van het assortiment gezond is. Producten variëren van vers belegde koude en warme broodjes, tot yoghurt, salade, fruit, tussendoortjes en dranken. Naast de kantine zorgen wij ook voor een goede invulling van de dranken- en snoepautomat. Zodat ook deze helemaal in balans zijn.

STIMULEREN VAN DE GEZONDE KEUZE

Het assortiment van de kantine bestaat voor 60 tot 80% uit de gezonde producten (groene producten). Of iets wel of niet gezond is wordt bepaald aan de hand van de Balance norm. Deze normering is gemaakt op basis van richtlijnen van het Voedingscentrum. Zij gebruiken hiervoor de Schijf van Vijf. Bij elk product wordt gekeken naar calorieën, vezels, vet en zout.

De Balance norm is uitgeschreven in een handleiding welke op aanvraag beschikbaar is.

Naast de voedingswaarden kijkt Vital ook naar het stimuleren van de juiste keuze door middel van nudging. Bij nudging wordt door middel van productplaatsing en communicatie het maken van de gezonde keuze bevorderd. We helpen de leerling een handje door de kantine zo in te richten dat de gezonde producten de meeste aandacht krijgen doordat:

- De gezonde producten in de kantine te herkennen zijn aan de groene kleur. Ongezonderd wordt duidelijk aangegeven met de kleur geel.
- De gezonde producten gunstig geprijsd, zodat de gezonde keuze niet altijd dure keuze is.
- Binnen de routing van de kantine gezorgd wordt dat de gezonde producten op ooghoogte of voor ongezonde producten staan.
- Daarbij worden de gezonde producten vers bereid en aantrekkelijk gepresenteerd.
- Binnen de acties die we doen is 80% gericht op gezonde producten.

VITALCARD

De Vitalcard is een extra motivatie om gezond te eten. Je krijgt een stempel bij ieder groen product. Een volle kaart geeft recht op een gratis product en onder de volle kaarten worden periodiek prijzen weggegeven. Zoals een bluetooth speaker of hippe sneakers.



FOOD AND WHATEVER.

WHATEVER YOU WANT, WE GOT IT. VITAL IS VEEL MEER DAN ALLEEN EEN KANTINE. WAAROM? WIJ WILLEN ERBIJ ZIJN OP ALLE BELANGRIJKE MOMENTEN DIE ER OP SCHOOL ZIJN OM ZO ECHT TE KUNNEN BIJDRAGEN. HIERVOOR HANTEREN WE EEN AANTAL KERNWAARDEN.



DUURZAAMHEID

Een product moet niet alleen goed voor je eigen gezondheid zijn, maar ook voor de wereld. Binnen het assortiment wordt hier rekening mee gehouden. Zo wordt er zoveel mogelijk met verse en lokale producten gewerkt.



INCLUSIVITEIT

Bij Vital vinden we het belangrijk dat iedereen zich gezien voelt. We zetten waar mogelijk mensen in met een afstand tot de arbeidsmarkt.



GEZONDHEID

Binnen Vital stimuleren we niet alleen gezonde voeding, maar voornamelijk een gezonde balans in het leven. Voor zowel leerling als medewerker.



SAMENWERKING

Vital werkt niet alleen voor jongeren maar ook met jongeren. Op diverse locaties zijn leerlingen betrokken bij de ontwikkeling van nieuwe producten en zijn er mogelijkheden voor leerwerkplekken.



LOCAL HEROES

Een bewuste leefstijl van leerlingen en medewerkers begint bij positieve energie en uitstraling van ons eigen team! Vital kiest bewust voor lokale ondernemers per locatie. Zij voelen een hoge mate van verantwoordelijkheid om onze gezamenlijke doelen na te streven.

BANQUETING

Of het nu gaat om de open dag, diplomering of kerstborrel Vital verzorgt graag de catering bij alle vergaderingen en/of evenementen. Er is een uitgebreid banquetingboek met verschillende standaard arrangementen, maar maatwerk is ook altijd mogelijk. Alles om bij iedere bijeenkomst een echte foodbeleving te creëren.

Natuurlijk zorgen we ook bij de banqueting altijd voor een goede balans tussen gezonde en ongezonde opties.

KANTINEPRAAT

Wat is nu gezonde voeding? En hoe zorg je voor een goede balans in jouw eetpatroon? Vital komt er graag over vertellen. Wij zorgen voor een foodprofessional die alles weet over het maken van de juiste keuzes als het gaat om gezonde voeding. Liever een ander onderwerp? Wij organiseren kantinepraat over alle vormen van balans. Wat dacht je van de balans tussen sporten en het dagelijks leven? Er zijn zowel fysieke als digitale Kantinepraat edities.

GOEDE DOELEN

Vital kiest ieder schooljaar een goed doel om te steunen. Doelen die hun steentje bijdragen aan thema's die leerlingen aanspreken zoals inclusiviteit en duurzaamheid. Zo doneren wij een bedrag voor iedere Vitalcard die wordt ingeleverd. Als onderwijsinstelling zijn er verschillende mogelijkheden om hierop aan te haken. We gaan hier graag over in gesprek.

