



Workshop:
**“de kracht van data
als inzet voor gezond
leven en klimaat”**

Even geleden werd door PS in foodservice een mini-symposium gehouden met als thema Food, CO²-reductie en Financing. De VOCC was hierbij aanwezig en werd enthousiast over de informatie die ons hier werd gegeven door inspirerende sprekers. Onder andere werd inzicht gegeven in het belang van het beschikken over data, het benoemen van de doelen en het monitoren van het (consumptie)gedrag van onze dagelijkse gasten in het restaurant. Zelfs de ideeën over de toepassing van milieu- en gezondheidsaspecten in een “verdienmodel” werden hier toegelicht. Reden voor de VOCC om aan PS in foodservice te vragen om speciaal voor VOCC-leden een eigen workshop over dit thema te organiseren.

Door de verhalen en het delen van kennis, worden op deze manier inzicht en handvatten gegeven over welke stappen je kunt nemen. Immers, de cateringmarkt vraagt om inzicht en oplossingen. Weet jij al hoe je dit wilt gaan doen? Wees aanwezig op:

****** 21 november 2019 ******
in Ede

Korte terugblik: Preventieakkoord Ministerie VWS

Nog even ter herinnering hetgeen het VOCC-bestuur heeft besproken met staatssecretaris Paul Blokhuis rondom het Preventieakkoord. Op basis van de presentatie door de VOCC aan de staatssecretaris is de optie van een eventuele subsidie besproken. Het betreft hier een door VOCC-leden te gebruiken systematiek om “gezondheid” praktisch te monitoren. Tijdens de workshop die PS in foodservice aan de VOCC-leden zal geven, zou de VOCC dan ook graag met de deelnemers willen afstemmen hoe we dit traject zullen gaan vervolgen.



Reden temeer om door je aanwezigheid ook je stem in deze te laten gelden!

Dan de workshop zelf: De bijzondere wereld van data

Tijdens de workshop zullen **PS in foodservice** en **Foodstep** je meenemen in de wereld van data. Steeds meer mensen kampen met obesitas of overlijden aan hart- en vaatziekten. We worden ons steeds bewuster van de rol die onze voeding speelt in ons leven. Gezonder eten en drinken aanbieden wordt voor Nederlandse bedrijfsrestaurants, zorginstellingen en horeca steeds belangrijker. Consument, opdrachtgever én overheid vragen erom! Door middel van data en business intelligence op het gebied van nutriënten, keurmerken en artikelen kun je gericht sturen op het vergroten van gezondheid en duurzaamheid binnen jouw assortiment.



Programma workshop 21 november 2019

- 12:00 - 13:00 Samen lunchen (graag bij je aanmelding aangeven, of je hier gebruik van wil maken!)
- 13:00 - 15:30 Terugblik CO2 en duurzaamheid
 - Welke data is beschikbaar?
 - Waar kan data voor gebruikt worden?
 - Gezonde Monitor van Foodstep

Voor de liefhebbers kan er gestart worden met een gezonde lunch. Aansluitend zal om 13:00 uur het programma starten met een blik op wat er speelt binnen de cateringmarkt. Waar loop je tegen aan? Of: hoe maak je de vragen van de opdrachtgever inzichtelijk? Met elkaars ervaringen kunnen we elkaar tenslotte helpen!

PS in foodservice maakt productinformatie vanuit de producent beschikbaar voor de foodservicemarkt. In de workshop laten zij zien hoe jij in de catering de informatie gemakkelijk kunt toepassen. Inzicht start bij de kennis over je eigen assortiment. Met enkele handig tips, kun je efficiënter aan de slag!

Vanuit Foodstep komt Loes Smits om te laten zien hoe zij gezondheid en duurzaamheid inzichtelijk maken via de Monitor “gezonder eten en drinken”. De Monitor geeft besluitvoerders en medewerkers door de gehele organisatie handvatten om een volledig overzicht te krijgen van de consumptie op cateraar- en locatieniveau. Zo kan er gericht gestuurd worden op een gezond en duurzaam aanbod. De Monitor “gezonder eten en drinken” wordt op dit moment al gebruikt bij VOCC-collega’s Leo op het Werk! en bij Zo-vital.

Praktische informatie



Locatiegegevens en parkeren:

PS in foodservice is gevestigd op het JW Frisokazerneterrein. Je wordt van harte welkom geheten door PS in foodservice en Foodstep in het WAT-pand.

Adresgegevens: **Nieuwe Kazernelaan 2-D42, 6711 JC Ede.**

Met de auto: Door bovenstaand adres in je navigatiesysteem te volgen, kom je uit op het kazerneterrein. Vanaf dan is het nog 850 meter rijden naar de J.W. Frisokazerne. Volg de borden J.W. Frisokazerne. Rijd tot de slagboom, die gaat vanzelf open.

CO²-tip: kom met de trein!

Het treinstation Ede-Wageningen ligt slechts op 3 minuten afstand!

Met de trein: Ook met de trein is PS in foodservice makkelijk te bereiken. Stap uit op station Ede-Wageningen. Loop vanaf de bushaltes rechts richting spoor 1. Vervolgens loop je langs het spoor de weg over en zie je het gebouw links voor je. In de achterste vleugel van het gebouw zit kantoor van PS in foodservice. De entree is aan de voorzijde van het gebouw.

Kun je het niet vinden? Bel PS in foodservice dan even: +31 (0) 85 044 18 96



Aanmelden:

Aanmelden kan tot uiterlijk **13 november 2019, 12:00 uur** door een e-mail te sturen aan, of te bellen met het VOCC-bestuursburo. Indien je collega's op kantoor hebt die interesse hebben om deel te nemen aan deze workshop, dan is dat uiteraard mogelijk. De workshop is toegankelijk voor alle VOCC-leden en hun medewerkers.