

EEN GEZONDE VOEDSELOMGEVING OP HET WERK IN 7 STAPPEN

Proficiat. Je wilt gaan voor een werkplek die gezond eetgedrag stimuleert. Dat is niet alleen goed voor de gezondheid van je medewerkers, het heeft ook andere voordelen. Het boost je imago ten op zichten van bezoekers of zet je aantrekkelijker in de markt voor nieuwe werkrachten. Maar, hoe maak je van de gezonde keuze de makkelijke keuze in jouw onderneming? Dit plan zet je op weg.

Hoe worden de aanpassingen ervaren? Wat ging er goed en wat minder? Presenteer en bespreek de resultaten binnen de werkgroep. Maak een evaluatieplan en communiceer de resultaten en aanpassingen naar de directie en de medewerkers.

Stel een actieplan op. Let op volgende zaken:

- Ga stap voor stap aan de slag. Werk bijvoorbeeld met een uitdooftbeleid terwijl je gezondere alternatieven voorziet. Met kleine aanpassingen kan je telkens vooruitgang boeken.
- Maak van de gezonde keuze de makkelijke keuze via een gezonde inrichting en subtiele nudges.
Laat je inspireren door onze tips en materialen.
- Wat houdt een gezond aanbod in? Dat vind je terug in onze richtlijnen obv de voedingsdriehoek.
- Communiceer ruime tijd op voorhand welke aanpassingen jullie gaan doen en leg ook uit waarom. Doe dit op verschillende momenten, via verschillende kanalen.



Een gezonde voedselomgeving op het werk past in een breder voedingsbeleid gebaseerd op vier strategieën: educatie, omgevingsinterventies, afspraken en regels en zorg en begeleiding.

LEES MEER: WWW.GEZONDWERKEN.BE