



Kick out roze koek!

Door: Lonneke Geurtz

Gezonde voeding en jongeren. Het lijkt een onmogelijke combinatie, maar niets is minder waar. Dat bewijst een nieuw cateringconcept dat vorig jaar augustus werd geïntroduceerd en inmiddels is ingevoerd op scholen in heel Limburg.

Het concept is speciaal ontwikkeld voor studenten in het mbo-onderwijs en laat ze succesvol participeren in de unieke food movement: U'ROCK. De beweging vormt zich als een community.

Elke jongere is weer anders

Wie vaak met pubers omgaat, heeft het idee dat ze continu honger lijken te hebben. Dat is niet verwonderlijk. Jongeren hebben te maken met veel lichamelijke en geestelijke veranderingen, waardoor het lichaam schreeuwt om energie. Toch is niet elke puber hetzelfde als we kijken naar eetgedrag. Er zijn wel degelijk verschillen waar te nemen in leeftijdsgroepen, opleidingsniveau en opleidingsspecifieke behoefte.

Als manager Concept & Innovatie bij bedrijfscateraar Compass Group zie

ik dat ook in mijn werk. "We werken veel samen met onderwijsinstellingen en hebben meerdere onderzoeken afgenomen onder jongeren. Zo weten we dat een HBO student van 18 heel anders in het leven staat dan een MBO student van 16. Niet alleen qua eetgewoontes, maar ook qua opvattingen over duurzaamheid en gezonde voeding. Een mbo-student is zichzelf nog aan het ontdekken en wil graag ergens bij horen. Dat vraagt om een heel andere aanpak dan in het HBO en WO onderwijs waar wij ook actief zijn."

Van roze koek naar no-chicken burger

Studenten van mbo-scholen behoren tot de generatie Z. Het is de doelgroep die is opgegroeid met internet. Opvallend voor deze groep is dat ze zich actief willen bezighouden met duurzaamheid en een betere wereld. Mbo-studenten van vandaag zijn gewend om eigen keuzes te maken en zijn meer open minded dan eerdere generaties.



No-chicken burger

We zien dat terug in de voorkeuren bij ons aanbod. Duurzaamheid is voor hen geen trend meer maar de standaard. De roze koek en het pistoletje kaas laten ze links liggen en zijn inmiddels ingeruild voor de no-chicken burger en de no fish kibbeling.”

U'ROCK: het antwoord op de nieuwe standaard

Anders dan andere cateringconcepten is U'ROCK een community waarbij het welzijn van studenten én docenten voorop staat. U'ROCK biedt op een rebelse manier duurzaamheid en gezondheid die verder gaat dan de richtlijnen van het Voedingscentrum. Het is meer dan duurzame en gezonde voeding. U'ROCK maakt studenten bewust door de festival-georiënteerde aanpak die wij neerzetten. Zo biedt U'ROCK gave stages, projecten, bootcamps, een bestel-app en zelfs merchandising. Duurzaamheid wordt zo op een andere manier neergezet en geaccepteerd.

Ons productaanbod is duidelijk. Plant Based voert de boventoon. Goed voor jou en goed voor de wereld. Lekker en betaalbaar. Wie wil er nu niet een healthy bowl, een 'Rocking' roll baguette, een vegan festival burger of wrap? Precies! Studenten geloven erin omdat ze er zelf bewust voor kiezen.

Studenten maken hun eigen keuzes

Het aanbod van U'ROCK is 60% gezond, 80% vegetarisch en 35% vegan. Maar zoals gezegd, maakt de student zelf de keuze. Bij U'ROCK is de student 'de rebel' en de docent 'de gids. Onze boodschap naar studenten toe is: Met U'ROCK zijn wij samen op een missie waar jij je eigen keuzes om zo de wereld iedere dag een beetje beter te maken. U'ROCK is een veilige omgeving waar jij jezelf mag zijn.

Bij de vestigingen van ROC Gilde is U'ROCK niet meer weg te denken. Daar heeft U'ROCK een community gecreëerd waarbij iedereen voelt dat hij of zij iets kan bijdragen. Eurest, het food & hospitality merk binnen Compass Group, investeert voortdurend om onderwerpen onder de aandacht te brengen en om uit te leggen wat er gebeurt. Of het nu gaat om duurzame oplossingen voor verpakkingen, een gezonder eetpatroon of alternatieven om verspilling tegen te gaan. De student heeft op alles zelf invloed en dat werkt. We are the game changers, are you with us?

U'ROCK, een echte game changer

De opmars van plant-based food is niet meer te stoppen. Het wordt tijd voor een betere wereld. U'ROCK geeft de studenten daarvoor alle ingrediënten. Overigens zal U'ROCK nooit een eenheidsworst serveren. Iedere U'ROCK is uniek. Net als iedere student en net als ieder mbo. Je moet geloofwaardig zijn.

Daarom stemmen we iedere unieke U'ROCK af op festival geïnspireerde omgeving, de locatie maar ook op de opleiding en haar doelgroep. Zo krijgen studenten, schoonheidsspecialisten met U'ROCK een andere look and feel en assortiment dan de studenten van een zeevaartschool. Samen met de opleiding kijken we, in het kader van duurzaamheid, zorgvuldig naar het (her)gebruik van materialen en meubilair. Er is geen Plan(et) B.



Plant-based voert de boventoon



Lonneke Geurtz

Dit artikel wordt u aangeboden door **Compass Group**.

Lonneke is manager Concept & Innovatie bij deze bedrijfscateraar.

Met U'ROCK biedt Compass Group een uniek food concept waar ze met kennisdeling, gezond en voornamelijk plant-based festival streetfood het verschil maken binnen het MBO, ROC & AOC onderwijs.

Kijk voor meer informatie op de website.

www.compass-group.nl

