

Amstelveen 7 december 2011.

Beste leerlingen, ouders/verzorgers en medewerkers van het IJburg College,

Mijn naam is Karl Spruit en ik ben eigenaar van Choppercatering, graag wil ik mij langs deze weg aan u voorstellen en uitleg geven van mijn plannen.

Vanaf 16 januari 2012 zal Choppercatering de lunch gaan verzorgen op uw IJburg College.

Choppercatering is door de het IJburg College benaderd om in het kader van de gezonde keuken, een gezond en lekker lunchaanbod samen te stellen dat past in het kader van gezonde voeding en een gezonde leefstijl.

Choppercatering gaat dit doen in samenwerking met de leerlingen en de huidige keukenploeg van het IJburg College waarin kookmeester Willem een belangrijke rol inneemt.

Choppercatering is een jong bedrijf dat zich specialiseert in de verzorging van diverse culinaire activiteiten. Ik heb 16 jaar ervaring opgedaan in diverse restaurants in Nederland en daarbuiten, voornamelijk als chef-kok.

Ook buiten de restaurants heb ik mijn sporen verdiend: o.a. met catering op locatie, de verzorging van kookworkshops en productontwikkeling voor foodprofessionals.

Choppercatering onderschrijft de richtlijnen van de Schijf van Vijf en het Voedingscentrum en vindt het belangrijk en noodzakelijk dat jonge mensen bewust leren omgaan met voeding en begrijpen dat voeding een grote invloed heeft op hun dagelijks functioneren.

Op leerprestaties, prestaties op het sportveld en in de dagelijkse omgang met anderen heeft gezonde voeding nu eenmaal een betere uitwerking dan ongezonde voeding. Van overheidswege is bepaald dat elk schoolrestaurant / elke schoolkantine in 2015 het predicaat 'gezond' moeten hebben verdiend. Choppercatering gaat er alles aan doen om dit te bewerkstelligen, daar kunnen jullie op rekenen!

Het huidige aanbod zoals jullie dat kennen, gaat veranderen. Choppercatering zal een complete lunch aanbieden met altijd een warm gerecht.

De leerlingen kunnen tussen de middag warm gaan eten. Uit onderzoeken is gebleken dat een dergelijke maaltijd op dit tijdstip van de dag zorgt voor een betere spijsvertering en opname van de benodigde voedingsstoffen. Simpele verklaring hiervoor is het feit dat er nog voldoende tijd is om de maaltijd te gebruiken als energieleverancier voor de activiteiten die jongeren nog ondernemen op de dag, zoals lessen op school, sport etc.

Een complete maaltijd bestaat uit een warme hap, een drankje, een broodje, stuk fruit of fruitsalade of een zuivel dessert. Daarnaast zal uit het huidige aanbod een selectie worden gemaakt van items die los verkocht zullen worden. Choppercatering zorgt voor een gevarieerd menu met een cyclus van twee weken, dat ervoor zorgt dat elke leerling iedere dag weer uitkijkt naar de lunchbreak.

Natuurlijk zijn hier kosten aan verbonden, de gemiddelde verkoopprijs van een complete lunch zal ca. € 4,00 gaan kosten. Hiervoor zijn jullie verzekerd van een verantwoorde maaltijd. Het is geen verplichting om hier aan deel te nemen, eerder een prettige mogelijkheid die leerlingen en medewerkers geboden wordt.

Jullie worden in de gelegenheid gesteld om lunchpenningen aan te kopen die binnen ons digitaal georganiseerde betaalsysteem kunnen worden ingewisseld, zodat je altijd verzekerd bent van een compleet gezonde lunch.

Informatie betreffende de voortgang en de aankoop van de lunchpenningen krijgen jullie voor de start nog toegestuurd.

Ik hoop op enthousiaste deelname van iedereen, zodat wij er samen voor kunnen zorgen dat wij de goede weg inslaan als het gaat om lekker en gezond eten!

Met vriendelijke groet,

Karl Spruit
Choppercatering
dachopper@hotmail.com
www.choppercatering.nl