



## PERSBERICHT

Schiedam, 21 januari 2010

*Werknemer kan jaarlijks met gemak 24.000 kilocalorieën besparen in bedrijfsrestaurant*

### **Halve kroket: ambassadeur voor gezonde lunch op kantoor**

**De eerste 'halve kroket' van Nederland is een feit. Prorest Catering presenteert vandaag officieel deze voor Nederland unieke 'halve snack' als onderdeel van een totaal nieuwe lunchformule in bedrijfsrestaurants dat kilocalorieën spaart en ook nog eens goedkoper is voor werknemers. Onder het thema 'de helft zoveel, dubbel zo goed' is de 'halve kroket' synoniem voor kleinere lunchporties en -producten die optimaal op elkaar zijn afgestemd. Werknemers kunnen zo tijdens de lunch met gemak 24.000 kilocalorieën op jaarbasis besparen en toch gewoon met regelmaat een snack, soepje of andere warme hap blijven nuttigen.**

De Optimaal lunchformule werd door Prorest in eigen huis en in nauwe samenwerking met diverse leveranciers ontwikkeld. Het zogenaamde *Optimaaltje* bestaat uit vijf wisselende producten voor de lunch. Een drankje, soep, een warme versnapering (bv. een halve kroket), een koude versnapering (bv. een broodje of een salade) en een drie-uurtje. Het lunchmenu is gebaseerd op de Schijf van Vijf en zo samengesteld dat het maximaal 500 kcal bevat.

De halve kroket staat figuur voor kleinere hoeveelheden. Dit is doorvertaald in onder meer soepkopjes, formaat broodjes en directe hoeveelheden. Snackfabrikant Oma Bob's uit Amsterdam tekende voor de serie, speciaal ontwikkelde, halfformaat snacks waaronder de *halve kroket*. Vooralsnog is Prorest de enige cateraar in Nederland die halve kroketten aanbiedt.

Dick Bennink, algemeen directeur van Prorest: "We wilden al langere tijd een nieuwe impuls geven aan het thema gezond in onze 225 Prorest bedrijfsrestaurants in Nederland en een concreet antwoord vinden op het toenemend aantal vragen van klanten om minimaal 30% kilocalorieën te besparen op de bedrijfslunch. We hebben dit bewust niet ingevuld door snacks te weren uit ons assortiment en

productaanbod, of vingertjes te wijzen naar de gasten met de boodschap 'u eet niet gezond genoeg'. Dat werkt namelijk niet. We hebben het heel simpel benaderd: mensen eten vaak te veel waardoor de maag om steeds meer blijft vragen, ze eten de verkeerde combinaties en eten onregelmatig op de dag waardoor ze op de meest vreemde tijden honger krijgen. Vanuit dit idee is de *halve kroket* beeldspraak geworden voor wat we in essentie willen communiceren namelijk eet minder, eet gevarieerd en gespreid over de dag, eet minder verzadigde vetten en combineer goed met veel groenten, fruit en brood."

Jaarlijks eet 63% van de Nederlandse medewerkers wel eens een snack op het werk. Elke werknemer is jaarlijks goed voor 23 kroketten (bron: Koninklijke Horeca Nederland). Karel Vinke, operationeel directeur van Prorest en verantwoordelijk voor het uitrollen van de nieuwe lunchformule: "We willen met onze nieuwe lunchformule wel realistisch blijven; de kroket zal echt niet verbannen worden uit onze dagelijkse lunchroutine. Wij verkopen er nu zo'n 412.000 stuks op jaarbasis. Maar het kan wel verantwoord minder. Een halve kroket van 50 gram (90 kcal) smaakt namelijk net zo goed en heeft dezelfde smaaksensatie, maar bevat fors minder kilocalorieën, dan een hele van 100 gram (170 kcal). En dat geldt ook voor een kleiner kopje soep, een kleiner broodje en minder beleg. Die caloriewinst heb je al snel te pakken."

### **Lunchbesparing: 24.000 kilocalorieën per jaar!**

Wanneer werknemers dagelijks kiezen voor een Optimaaltje in plaats van gewone lunchgerechten besparen ze alleen al tijdens de lunch 24.000 kcal per jaar. "Bovendien krijg je voor minder geld een gezondere lunch, vandaar dat we zeggen *de helft zoveel, dubbel zo goed*", aldus Vinke.

De halve kroket en het Optimaaltje menu zijn vanaf deze week verkrijgbaar in het bedrijfsrestaurant op het hoofdkantoor van Facilicom in Schiedam. Eind april beslist Prorest hoe het Optimaaltje als lunchformule breed bij bestaande en nieuwe klanten zal worden ingepast. Een groot aantal bestaande klanten heeft op voorhand al interesse getoond.

[einde bericht]

#### *Fotobijschrift:*

*"De halve kroket van Prorest is het vlaggenschip van de optimale lunch op kantoor. Het deze week geïntroduceerde Optimaaltje moet medewerkers in bedrijfsrestaurants aanzetten 24.000 kilocalorieën per jaar te besparen. Ze hoeven daarvoor hun gangbare eetgewoontes niet wezenlijk aan te passen,*

*alleen wel - naast minder verzadigde vetten en veel groenten, fruit en brood – kleinere hoeveelheden, gevarieerder en beter gespreid op de dag te eten.”*

*Bijlage: Optimaaltje versus ‘gewone’ lunch (in kilocalorieën)*

**Noot aan de redactie:**

---

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

**Facilicom Services Group**

Babette Sarlet, Manager communicatie  
Karel Doormanweg 4  
3115 JD Schiedam  
Tel.: 010 - 298 1275  
Fax: 010 - 298 1215  
E-mail: [bsarlet@facilicom.nl](mailto:bsarlet@facilicom.nl)  
[www.prorest.nl](http://www.prorest.nl)

**Creative Venue communicatieadvies en PR**

Iris van Rijk  
Vliegtuigstraat 26  
1059 CL Amsterdam  
Tel : 020 - 45 25 225  
Fax: 020 - 45 28 650  
Email: [I.van.rijk@creativevenue.nl](mailto:I.van.rijk@creativevenue.nl)  
[www.creativevenue.nl](http://www.creativevenue.nl) (persuimte Facilicom)

**Over Prorest Catering**

Prorest Catering verzorgt het beheer en de exploitatie van bedrijfsrestaurants voor bijna 225 opdrachtgevers. Prorest is actief in contractcatering, transportcatering, scholencatering en projectadvies en heeft circa 650 werknemers in dienst. Het bedrijf is lid van Veneca, de Vereniging van Nederlandse Cateringorganisaties. Prorest is in bezit van het ISO 9001-2008 certificaat. De kennis en ervaring is opgedaan in vele honderden bedrijfsrestaurants en samengebond in strakke werkmethodeken. Kwaliteit, hygiëne, efficiency en een gedegen organisatie zijn daarmee geborgd. Prorest combineert die gedegenheid met een passie voor eten. Zo brengt Prorest gastvrijheid en professionaliteit in het bedrijfsrestaurant. Prorest Catering is onderdeel van Facilicom Services Group.

**Over Facilicom Services Group**

Facilicom Services Group is als grote, van origine Nederlandse facilitaire totaal dienstverlener actief in vestigingen in Nederland, België, Engeland en Frankrijk. Facilicom biedt werkgelegenheid aan meer dan 30.000 medewerkers. Facilicom is onder meer actief in de branches schoonhouden, beveiliging, bedrijfscatering, personeelsdiensten, facilitair management, bouw en installatie en horecadiensten. Het bedrijf levert voor steeds meer opdrachtgevers combinaties van diensten, gebundeld in een geïntegreerd pakket. Facilicom biedt deze services aan via de facilitaire bedrijven Axxicom Personeelsdiensten, Breijer Bouw & Installatie, Gom Schoonhouden, Prorest Catering, Tapwacht Service & Techniek en Trigion Beveiliging. Facilicom Facility Solutions werkt met en voor opdrachtgevers aan totaaloplossingen in de facilitaire sfeer. Door de latere internationalisering heeft het bedrijf inmiddels gekozen voor de naam Facilicom Services Group. Sinds de oprichting in 1966 is het hoofdkantoor gevestigd te Schiedam. In 1966 werd Facilicom, toen nog Gom geheten (Gebouwen Onderhoud Maatschappij), hier opgericht; in 2005 opende hier het nieuwe kantoor, waarin de laatste facilitaire snuffjes zijn toegepast. In 2008 behaalde het bedrijf een omzet van 1 miljard euro.