

Getest én goedgekeurd!

Steamplicity is niet alleen een kostenbesparende oplossing die voor lekkere maaltijden zorgt, het doorstaat ook met glans de vergelijking met een klassieke bereiding volgens de warme lijn. Dat zeggen wij niet, maar dat blijkt uit **wetenschappelijk onderzoek**, uitgevoerd door de **Universiteit Gent**.

We zetten enkele onderzoeksresultaten op een rijtje:

- ✓ Steamplicity maaltijden behouden **evenveel of meer vitamines dan klassiek** bereide maaltijden.
- ✓ Het aantal **voedingsvezels is gelijkaardig** als bij de warme lijn.
- ✓ De gehalten aan **mineralen zijn gelijkaardig of hoger** na een Steamplicity bereiding.



We zetten stoom achter de gezondheid van onze jeugd!



Compass Group Belgilux
Haachtsesteenweg 1179
1130 Brussel
Tel. 02 243 22 11
info@compass-group.be
www.compass-group.be



steamplicity

all the taste, all the vitality!



Samen stomen we onze jongeren klaar voor een gezonde toekomst!

Scolarest

Scolarest is de uitgelezen partner van de onderwijssector. Van kindertuin tot hogeschool speelt Scolarest in op de leefwereld van kinderen, jongeren en jongvolwassenen om hen gezonde en evenwichtige menu's aan te bieden. Daarvoor baseert Scolarest zich op drie pijlers: gezonde voeding, gezond bewegen én een gezonde sociale attitude.

Samen met de schooldirectie zoeken de Scolarest teams steeds naar de meest doeltreffende en consumentvriendelijke organisatie van het schoolrestaurant en van het volledige beheer volgens de wettelijke regels en normen.

Eet.Leer.Leef.

Het (op)voedingsconcept van Scolarest dat de schoolgaande jeugd een gezonde eet- en levensstijl wil bijbrengen. Van de kleuterklas, over de schoolbanken in het lager en secundair onderwijs tot aan de universiteit of hogeschool... voor elke leeftijdsgroep biedt het Eet.Leer.Leef.-concept handige tips en concrete acties rond lekker eten, de bewustwording van een gezonde levensstijl en het belang van een veilige en duurzame leefwereld.

Steamplicity, gezonde en lekkere maaltijden

Met Eet.Leer.Leef. tonen we bij Scolarest aan dat gezond opgroeien meer is dan een kwestie van eten alleen. Toch kan het belang van een gezonde en evenwichtige voeding nauwelijks overschat worden. Daarom ontwikkelden we Steamplicity, een innovatieve kooktechniek én een nieuwe vorm van catering die garant staat voor altijd verse en lekkere maaltijden.



Wat is Steamplicity?

Het geniale van dit concept zit hem in de eenvoud van de oplossing: de maaltijden worden gaar gestoomd net voor ze worden opgediend.

De voordelen?

- ✓ Dankzij Steamplicity zijn de maaltijden **dagvers en supersnel klaar** (gemiddeld in 4 à 8 minuten)!
- ✓ Bovendien worden de **natuurlijke voedingsstoffen en de smaak maximaal bewaard**.
- ✓ **Kwaliteit** en gezonde voeding gegarandeerd!
- ✓ De school van uw kind(eren) hoeft **niet te investeren in een volledig uitgebouwde keuken** en keukenpersoneel.

Hoe werkt het?

- ✓ Deze unieke, innovatieve en flexibele techniek is gebaseerd op een verpakking met ventielsysteem dat de druk controleert.
- ✓ De bereiding van de Steamplicity maaltijden gebeurt in het Steamplicity Center, een vernieuwende en moderne centrale keuken. De verschillende ingrediënten van de maaltijden worden in bulk verpakt (vlees, vis, aardappelen, groenten...) als volledige, individuele, evenwichtige maaltijden.
- ✓ De bulkverpakking wordt afgedekt met een folie met één of meerdere ventielkleppen.

- ✓ In het schoolrestaurant worden de verschillende componenten van de maaltijd ter plaatse klaargestoomd in speciale microgolfovens.
- ✓ Door de verhitting verandert het water uit de grondstoffen in stoom. Die stoom gaart de voedingsmiddelen zowel binnen als buiten. De ventielklep controleert door het vrijlaten van de stoom de juiste druk in de verpakking.
- ✓ **Er worden GEEN bewaar-, kleur- of smaakstoffen aan de gerechten toegevoegd.**
- ✓ Uw kinderen genieten van een gezonde en smaakvolle maaltijd.

