



Libéma Open serveert gezondere voedingskeuzes

Al decennia is het een van de belangrijkste voorbereidingstoernooien in de aanloop naar Wimbledon: de Libéma Open in Rosmalen. Verschillende wereldtoppers geven er acte de présence. Zestigduizend bezoekers telde de afgelopen editie. Zij werden op allerlei plekken verleid om gezondere keuzes te maken qua eten en drinken. Die aanpak past in een bredere ambitie om een steeds duurzamer evenement te worden.

Jeroen van de Wiel is coördinator Duurzaamheid bij de Libéma Open. De [Libéma Open](#) maakt deel uit van een [kopgroep](#) van in totaal vijf Brabantse topsportevenementen, een initiatief van de Provincie Noord-Brabant. De evenementen in de kopgroep werken aan verduurzaming in brede zin. Jeroen: “Denk daarbij aan de gebruikte materialen, de energievoorziening, afvalverwerking én gezonde voeding en dranken. Op dat laatste gebied werken we samen met JOGG.” Isa van Helvoirt is medewerker planbureau. “Ik werk voor de divisie Beurzen & Evenementen van Libéma en regel de operationele voorbereiding van de horeca. Dus offertes opstellen, draaiboeken maken en het assortiment bepalen.”

Stap voor stap veranderen

Isa: “Vorig jaar heeft de JOGG-coach gezonde locaties (*voorheen: JOGG-Teamfit coach*) uit Noord-Brabant de Libéma Open bezocht. Zij hebben toen heel nauwkeurig gekeken naar het aanbod van eten en drinken en hebben vervolgens met ons besproken hoe het aanbod gezonder kan. De conclusie was dat we het eigenlijk al best goed deden.” Het aanbod van broodjes was bijvoorbeeld al heel divers, inclusief gezonde volkorenbroodjes. Winst was er vooral te behalen door de gezondere keuze meer te stimuleren. Libéma Open was zeer gemotiveerd daar, samen met de catering, werk van te maken. Isa: “We hebben in de afgelopen editie de gezondere producten een prominentere plek gegeven, ze meer in het zicht gezet. Nieuw was bijvoorbeeld ook dat we Pepsi Max nadrukkelijker aanboden, in plaats van alleen de suikerhoudende variant.” De crewcatering bestond uit gezonde, gevarieerde maaltijden. “Ook daar pasten we de presentatie aan. Bij het buffet verplaatsten we de salades naar de voorgrond en het brood verder naar achter. Ook voegden we een vegan broodje aan het assortiment toe. Het lijken kleine aanpassingen, maar samen zorgen ze ervoor dat mensen makkelijker een gezondere keuze maken”, vertelt Isa. “Tegelijkertijd hebben deze veranderingen voor de omzet geen negatieve gevolgen gehad.” De tips en adviezen zijn doorgevoerd in checklists en draaiboeken voor de organisatie van toekomstige evenementen van Libéma.

Drie gouden tips

1. Kies juist als je een (heel) groot evenement organiseert voor een realistische stapsgewijze aanpak, omdat de voorbereiding onvermijdelijk een lang proces is. Lukt iets dit jaar om logistieke redenen nog niet? Neem het dan mee in de voorbereiding voor volgende keer.
2. Organiseer je een evenement? Met een gezellige, healthy foodtruck maak je de gezonde keuze niet alleen makkelijker, maar ook leuker.
3. Realiseer je dat je werkt aan een bewustwordingsproces en dat je alle mensen zorgvuldig ‘meeneemt’. Je bezoekers én alle medewerkers.

Maatschappelijke ontwikkeling

Het publiek bij de Libéma Open is divers. Isa: “Bedenk je dat het voor veel mensen vooral een dagje uit is. Een frietje blijft populair bij deze groep en die keuzemogelijkheid willen we hen niet afnemen. We zetten echt in op het makkelijker en aantrekkelijk maken van gezondere keuzes. Onze vegetarische burgers zagen er dit jaar bijvoorbeeld bijna hetzelfde uit als onze normale hamburger.” “In feite,” vult Jeroen aan, “sluiten we daarmee goed aan op een maatschappelijke ontwikkeling waarin mensen zelf graag meer bewuste keuzes willen en kunnen maken. Qua duurzaamheid in brede zin en (dus) ook qua dranken en voeding.