



Samenwerken aan Gezondheid, Vitaliteit en
Duurzaamheid in de regio Utrecht.



diverzio



'Duurzaam en gezond aan tafel: een **landelijke** beweging'

Bij maaltijden in de zorg doet al snel het beeld op van gaarkeukens met enorme pannen grijsgekookte boontjes en droge kipfilet met appelmoes. Terwijl die maaltijd voor patiënten vaak het hoogtepunt van de dag is. Samen met diverse partijen ontwikkelde stichting Diverzio een integrale aanpak die leidt tot een enorme kwaliteitsverbetering van eten en drinken in de zorg. Die aanpak blijkt zo succesvol dat inmiddels meer dan 100 zorgorganisaties door heel Nederland nu echt werk maken van duurzaam en gezond eten.

'Het begon zo'n 15 jaar geleden, in de Sint Maartenskliniek bij Nijmegen. Er waren teveel patiënten die hun bordjes niet leeg aten en over het eten klaagden. Toenmalige bestuurder Cathy van Rieck was ervan overtuigd dat door lekker eten en drinken patiënten sneller herstellen. De kliniek trok topchef Jelle Ferwerda aan om het anders te gaan doen. 'Door zelf in het ziekenhuis te gaan koken, met verse producten, zonder toevoegingen, met aandacht voor

'Dementerende ouderen reageren enorm positief op lekkere smaken, geuren en een goede ambiance.'

geur en smaak, een andere presentatie én door te luisteren naar de wensen van de patiënt. Ikkte dat ook.' Levensmiddelen-technoloog en ketenbeheerspecialist Koen Nouws Keij raakte enthousiast over Ferwerda's aanpak en bedacht om bij de nieuwe aanpak de regio te betrekken. 'Terug naar de basis met verse en gezonde producten uit de streek. Die aanpak bleek een succes: patiënten aten hun bordjes leeg en medewerkers werden trots op het eten dat zij hadden gemaakt. Door de betere en duurzame inkoop kon de Sint Maartenskliniek voedselverspilling enorm terugbrengen. Tegelijkertijd leverde dat een behoorlijke kostenbesparing op.'

Kvetsbare groepen

Het nieuwe voedingsconcept bleef niet onopgemerkt. De afgelopen jaren bezochten meer dan 1000 mensen uit binnen- en buitenland de Sint Maartenskliniek om te leren over het nieuwe concept. Ferwerda en Nouws Keij besloten in 2011 de stichting Diverzio op te richten waar ze met stakeholders zoals zorgaanbieders, overheid, zorgverzekeraar, banken, onderzoek en onderwijs zijn gaan samenwerken. 'We hebben methodieken met Nederlandse en

Duitse partners doorontwikkeld tot een integrale aanpak. Onze droom en ambitie is nu om 200 zorgorganisaties te helpen de kwaliteit van het eten en drinken te verbeteren. Als dat lukt, gaat er echt iets veranderen in Nederland. We houden voor ogen voor wie we het doen: kwetsbare groepen, die vaak zelf de keuze niet hebben. Voor hen is vers, gezond, duurzaam en lekker eten van levensbelang.'

Schrijnend

Veel zorgaanbieders zien eten en drinken nog steeds als een shutpost in het budget. Volgens Nouws Keij wordt de kwaliteit dan



'We laten zien dat beter en duurzaam eten helemaal niet duurder is, maar wel lekkerder'



Koen Nouws Keij

dundang dat mensen het eten niet opeten. 'In de zorg gaat jaarlijks zo'n miljard euro aan inkoop van eten en drinken om. Daarvan wordt 30 tot 40 procent weggegooid. Dat is schrijnend als je bedenkt dat 17 procent van de ouderen in zorginstellingen ondervoed is en er jaarlijks 900 miljoen euro aan medicatie en verpleging wordt besteed om die ondervoeding tegen te gaan. Met ons programma kunnen wij op macro- én microniveau enorme besparingen realiseren, besparingen waarmee zorginstellingen weer kunnen investeren in de zorg zelf. Zo leverde onze methode bij een instelling met 400 medewerkers en 400 cliënten in een jaar tijd een kostenbesparing van 0,5 miljoen euro op. Op microniveau gaat het echter om veel meer: een betere gezondheid en sneller herstel van patiënten, maar ook hogere kwaliteit van leven voor ouderen. Zo reageren dementerende ouderen enorm positief op lekkere smaken, geuren en een goede ambiance. Ook het eten voor mensen met slikproblemen kan beter door het persoonlijkier afstemmen op wensen, behoeften en smaakprofielen.'

Regionale samenwerking

Inmiddels is er een echte beweging op gang gekomen, steit Nouws Keij. 'In verschillende regio's in Nederland zijn we als Diverzio samen met onze partners het ministerie van VWS, regionale Rabobanken en De Friesland Innovatiefonds het praktijkgerichte programma Gezond en duurzaam aan tafel gestart. In totaal doen er zo'n 150 organisaties mee, variërend van ziekenhuizen, verpleeghuizen, thuiszorgorganisaties en ege-instellingen. Per regio krijgt een groep van ze'n 15 à 25 organisaties een jaar lang begeleiding met kennis en kunde, masterclasses en cursusmateriaal.' Deelnemers werken niet alleen samen binnen de eigen organisatie, maar ook met collega's van andere zorginstellingen én met regionale boeren en telers. Met culture tools maken de organisaties de maaltijdveerbaarheid, het welbevinden, de financiële situatie én verspillings mel inzichtelijk. 'Het is belangrijk om goed te meten en zo het vertrekpunt en de ambitie in SMART-doelstellingen te bepalen. Aan die ambitie moet het bestuur van de instelling zich dan vol committeren. Pas daarna gaan we met een praktisch en concreet verbeterprogramma voor de organisatie aan de slag, waarbij we tijdens het hele proces monitoren wat het effect is op verspilling, maaltijdvaardigheid en kosten.'

Reactiveren

Zorginstellingen en ziekenhuizen die ook met gezond en duurzaam eten aan de slag willen, kunnen zich nog aanmelden voor een nieuwe groep die in januari 2017 van start gaat. De kosten van het programma zijn 995 euro. Als een organisatie zich

inspant, is er volgens Nouws Keij met die geringe investering een besparing van 50.000 tot 150.000 euro te realiseren. 'Van oudsher weten we dat eten en drinken voor patiënten een belangrijk moment is op de dag, dat bijdraagt aan het herstel en het welbevinden. In de loop der jaren zijn we de weg een beetje kwijtgeraakt en dat proberen we weer te reactiveren. Mensen gaan weer trots aan de slag met dit beheersbaar en succesvol voedingsconcept. We laten zien dat beter en duurzaam eten helemaal niet duurder is, maar wel lekkerder. Daar wordt iedereen vrolijk van.'

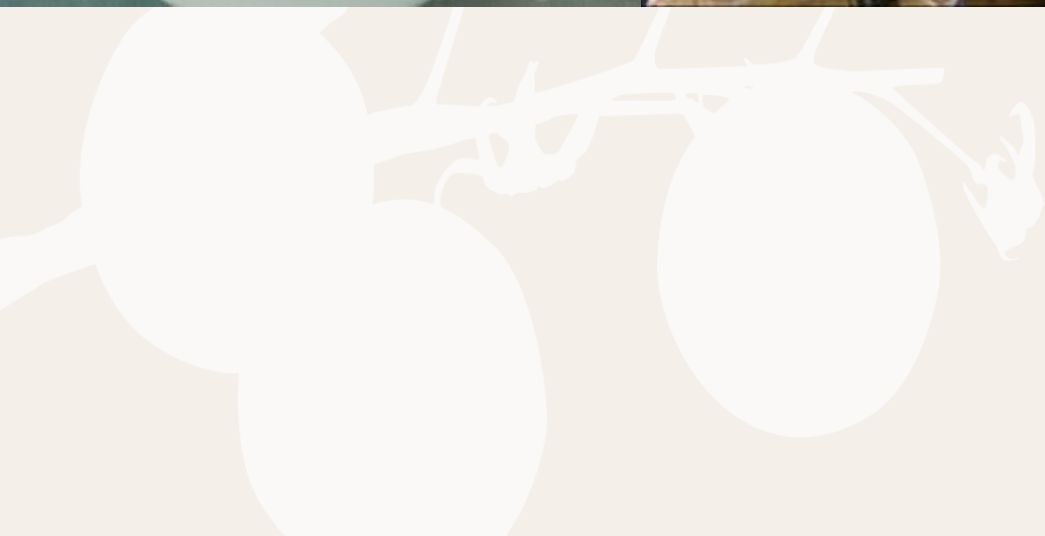
Duurzame Inkoop,
Vers voedsel, gezonde
Economie in de Regio,
voor Zorg Instellingen
en Overheid.



gezonde korte ketens



duurzaam en gezond aan tafel



BETER ETEN –MINDER VERSPILLEN –DUURZAME INKOOP – KOSTEN BESPAREN





Organisatie

Missie
Visie
Doelen
SMART

Commitment
Verandering

Mensen
Budget
Tools
Partners

Gast

Behoeft
Doelgroep
5 W's

Smaak
Moment
bestellen vs
consumptie
1-2-3 menu
VSE
Populaire
gerechten

Ambiance
Persoonlijk
Aandacht
Veilig
Betrouwbaar

Proces

Leverancier
Inkoop
Kwaliteit
Bestellen
Dagmutaties
Kookopdracht

Ontkoppeld/
gekoppeld
Bereiden
Portioneren
Regenereren
Reservemaaltijd

Transport
Temperatuur
Presentatie
Uitserveren
Verkoop

Personeel

Inzicht
Bewustzijn
Ervaring

Formatie
Dagindeling
Vakmanschap
Training
Samenwerking

Structuur
Verantwoordelijk
Motivatie
Resultaatgericht

Informatie

Data
Analyse
Bijsturing
Monitoring

Afdelingen,
teams, collega's
Voedings-
administratie
Mail, Tel., App
Face to face

Benchmark
Samenwerking
partners

www.duurzaamgezondantafel.nl

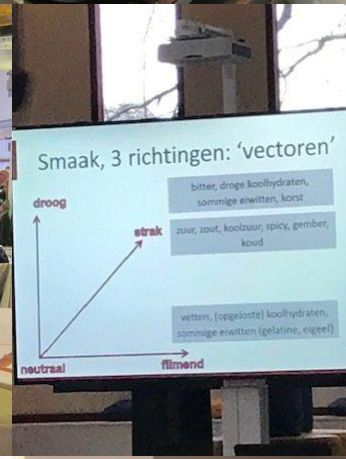
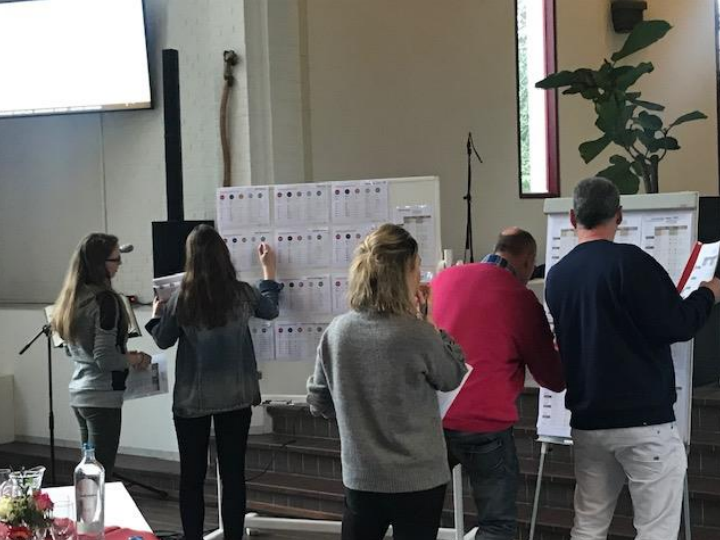


YouTube



BETER ETEN –MINDER VERSPILLEN –DUURZAME INKOOP – KOSTEN BESPAREN





- | | | | |
|---------------------------------------|---------------|-----------|----------------------------------|
| 1 Masterclass
5 dagen 2/3 personen | 4 Beleving | 7 Koken | 10 Lokaal inkopen
bij de boer |
| 2 Kwaliteit | 5 Smaak | 8 Service | |
| 3 Kosten | 6 Verspilling | 9 Afval | |

1.000 kg
Minder afval per jaar



Doe
mee!

HANDVEST VOOR Duurzaam en gezond eten in de zorg

1



Eten doet leven

2



Smaak is onze drijfveer

3

Eten is het lekkerste en goedkoopste **medicijn**



4



Seizoensvers is
echt eten

5



Wij zorgen voor
gezonde balans

6



Wij kiezen
voor **eerlijke
producten**

7



Goed eten =
betaalbaar genieten

8



Verspilling?
Zonde!

Doe ook mee, voor beter eten in de zorg!

www.duurzaamgezondaantafel.nl



duurzaam en gezond aan tafel

BETER ETEN – MINDER VERSPILLEN – DUURZAME INKOOP – KOSTEN BESPAREN



gezonde **korte ketens**

Een korte directe keten van boer naar klant in de regio.

Betere prijzen voor eerlijke producten.

Betere, verse maaltijden, met bekende smaken uit de streek, voor mensen die afhankelijk zijn van de keukens in de zorg. **Dat is winst voor iedereen.**

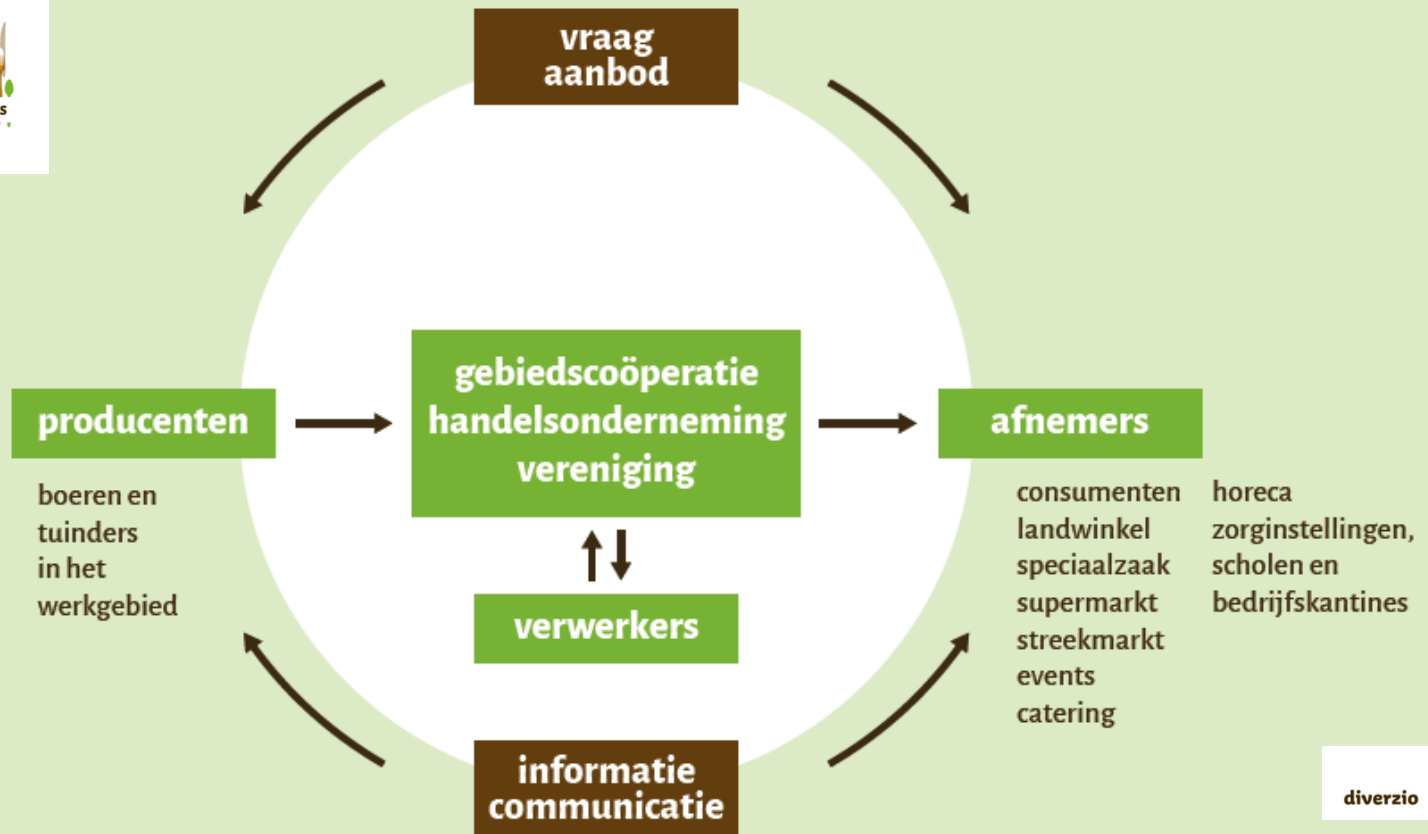


Gezonde Korte Ketens

Een praktijkprogramma voor agri/food ondernemers in Gelderland die regionaal en duurzaam willen leveren, en zo bijdragen aan een betere verse maaltijd voor patiënten, ouderen en cliënten van zorgorganisaties in hun regio.

BETER ETEN – MINDER VERSPILLEN – DUURZAME INKOOP – KOSTEN BESPAREN

Regionale korte keten







Duurzaam en gezond aan tafel

De programma's voor verbetering van de voedselketen, zoals de Korte Ketens, zijn erop gericht de voedselketen duurzamer en gezonder te maken.

De programma's voor verbetering van de voedselketen

De programma's voor verbetering van de voedselketen zijn erop gericht de voedselketen duurzamer en gezonder te maken. Dit wordt gedaan door de voedselketen te verkorten, de productie te verbeteren en de verpakking te verbeteren.

De programma's voor verbetering van de voedselketen

De programma's voor verbetering van de voedselketen zijn erop gericht de voedselketen duurzamer en gezonder te maken. Dit wordt gedaan door de voedselketen te verkorten, de productie te verbeteren en de verpakking te verbeteren.

Gezonde Korte Ketens

De Gezonde Korte Ketens zijn erop gericht de voedselketen duurzamer en gezonder te maken. Dit wordt gedaan door de voedselketen te verkorten, de productie te verbeteren en de verpakking te verbeteren.

De Gezonde Korte Ketens

De Gezonde Korte Ketens zijn erop gericht de voedselketen duurzamer en gezonder te maken. Dit wordt gedaan door de voedselketen te verkorten, de productie te verbeteren en de verpakking te verbeteren.

Diverzio Platform

Het nieuwe Diverzio Platform is het platform voor iedereen die interesse heeft in de voedselketen. Het platform biedt informatie over de voedselketen, de productie, de verpakking en de distributie.

Diverzio Platform

Het nieuwe Diverzio Platform is het platform voor iedereen die interesse heeft in de voedselketen. Het platform biedt informatie over de voedselketen, de productie, de verpakking en de distributie.



Samenwerken aan Gezondheid, Vitaliteit en Duurzaamheid in de regio Utrecht.



Binnenkort starten we in regio Utrecht met 10 – 15 zorginstellingen.



**DIAGNOSE
VOEDING & GEZONDHEID**



*Samen innoveren voor
een vitaler Nederland*



**Doe
mee!**

Nothing GREAT
was EVER achieved
without enthusiasm.

diverzio

