

# Duurzaam en gezond aan tafel

Een programma voor verduurzaming en kwaliteitsverbetering van de maaltijdvoorziening van zorgorganisaties (care en cure)

## Stap voor stap naar beter eten

### Masterclass serie

Vijf masterclasses over de integrale aanpak van de keten van bron tot bord. Deelnemers leren over verbetering van de maaltijdbeleving, smaak, kwaliteit, duurzaamheid, kostenbeheersing en reductie van voedselverspilling.

## Integrale aanpak werkt

- Patiënten en cliënten geven het eten een hogere waardering
- Voedselverspilling daalt drastisch: van gemiddeld 30 tot 40 procent waste naar minder dan 20 procent en zelfs nóg lager
- Percentage duurzame inkoop stijgt fors
- Het merendeel van de deelnemende zorgorganisaties slaagt erin de begroting naar positief te brengen. Dat leidt structureel tot aanzienlijke kostenbesparingen

Betere maaltijd  
Tevreden eters  
Minder verspilling  
Kosten besparen

In de masterclasses staan inspiratie, motivatie en het delen van kennis en ervaringen centraal. We werken aan praktische doelen en oplossingen voor knelpunten. De masterclasses bestaan uit vijf hele dagen in een periode van ruim een half jaar.

## Praktijkgericht onderzoek en monitoring

Onderzoek is er bij iedere zorginstelling op het gebied van maaltijdwaardering en -beleving, integrale kosten, duurzame inkoop en voedselverspilling. Daardoor krijgen de zorgorganisaties meer inzicht en kan men benchmarken. Diverzio begeleidt het onderzoek.

## Coaching on the job

Begeleiding en coaching. In de integrale aanpak van de maaltijden, maar ook via visie en beleid tot structurele organisatieverbetering. Vanuit de eigen ambitie en de kracht van hun organisatie maken de deelnemers een verbeterplan met realistische, haalbare doelen.

Structurele inbedding in de organisatie is er bijvoorbeeld in menu's, bereiding, werkindeling, maar ook in processen, communicatie, duurzame inkoop en MVO.

## Leren en meten

Deelnemers krijgen een cursusmap met informatie en werkopdrachten per masterclass, plus e-learning modules met praktische tips, voorbeelden en instructies. Iedere organisatie krijgt een eigen inlog tot het Diverzio Dashboard, het online meetinstrument van tevredenheid, kosten, duurzaamheid en verspilling. Iedere geboekte verbetering wordt zo snel zichtbaar en simpel te delen.

## Wat bieden wij?

- Verbetering van kwaliteit, kostenbesparing, verduurzaming en vermindering van verspilling.
- Inspiratie, kennis en ervaring op het gebied van duurzaam eten en drinken
- Inzicht door praktijkgerichte onderzoeken
- Concreet individueel verbeterplan en uitwerking in structurele maatregelen
- Coaching en begeleiding op maat



## Samenwerken aan betere zorg

Per zorgorganisatie kunnen 2-3 personen deelnemen aan het programma. Dat zijn bijvoorbeeld het hoofd voeding/gastenservice, de manager facilitair of inkoop. Zij volgen de 5 masterclasses in een groep van circa 30 collega's in de regio. Zo is er al een regionaal netwerk van professionals in de zorg, dat met elkaar aan verbeterde maaltijden - en daarmee verbeterde zorg - werken.

**Deelnemen** Heeft u interesse? Neem dan voor de voorwaarden en meer informatie contact op met

Diverzio: **(013) 440 02 22** of mail naar [info@diverzio.nl](mailto:info@diverzio.nl).

Voor inhoudelijke vragen kunt u mailen naar [zsuzsan.proos@diverzio.nl](mailto:zsuzsan.proos@diverzio.nl).

U kunt daar ook persoonlijk van gedachten wisselen met over de impact van Duurzaam en Gezond aan Tafel op úw organisatie

*"Duurzaam  
word je stap voor  
stap. Laat je inspireren  
om te handelen en zorg  
dat je daarbij zelf in  
controle blijft!"*

*Zsuzsan Proos,  
programmadirecteur  
Diverzio*