

Integrale aanpak maaltijdvoorziening door veertien zorginstellingen

Duurzaam en gezond aan tafel

In de nieuwste masterclass-serie van Diverzio, Duurzaam en Gezond aan Tafel, werkten veertien zorginstellingen in de regio Friesland afgelopen anderhalf jaar hard aan het verbeteren van hun maaltijdvoorziening. Met prachtige resultaten tot gevolg.

Tekst Koen Nouws Keij, Diverzio

Het programma Duurzaam en Gezond aan Tafel kwam niet uit de lucht vallen. En het was ook niet toevallig dat juist Friesland hierin uitblonk. Stichting De Friesland, die zich inzet voor innovaties in de zorg, zag wel wat in het terugdringen van de vraag naar zorg, door cliënten in die zorg beter te laten eten en drinken. Door de maaltijdvoorziening te verbeteren, wilden de initiatiefnemers laten zien dat eten en drinken in zorginstellingen zoveel meer kan zijn dan een kostenpost. Duurzamer en gezonder eten bevordert het herstel van patiënten en cliënten. Dat resulteert in een betere gezondheid en een hogere kwaliteit van leven. Niet onbelangrijk voor de deelnemende instellingen is dat ook de zorgkosten hierdoor dalen. Er is bijvoorbeeld minder behoefte aan medicijnen of dure dieetvoeding en meer mobiliteit.

Sterke sprekers

Veertien zorginstellingen uit Friesland en Noord-Holland Noord stapten in een programma van in totaal vijf mas-

terclasses. Die vonden, verspreid over een klein jaar, plaats op locatie bij een aantal deelnemers. De afsluitende bijeenkomst was in Leeuwarden, op het hoofdkantoor van De Friesland zorgverzekeraar. Dat werd een feestje, waarbij onder meer de Commissaris der Koning John Jorritsma en Urgendirecteur Marjan Minnesma hun visie gaven op het belang van duurzaam en gezond eten en drinken in de zorg. Ook bij eerdere bijeenkomsten maakten sterke sprekers hun opwachting met inspirerende verhalen: van Helene van der Vloed van MVO Nederland tot Eric-Jan Wissink van het Rotterdamse Ikazia Ziekenhuis. Daarnaast kende het programma nog twee 'zusterprojecten'. Het Antonius Ziekenhuis ging aan de slag met smaaksturing bij patiënten van de oncologieafdeling. Daarmee wordt de eetlust verhoogd en ondervoeding een halt toegeroepen. In het project 'Aan tafel' gingen vrijwilligers samen vers koken en eten bij Friese ouderen thuis. Dit stimuleert de eetlust en gaat bovendien vereenzaming tegen.



FOTO: BART NIJS

Integrale aanpak

Het belang van duurzaam en gezond eten en drinken in de zorg stond en staat voor alle betrokkenen buiten kijf. De unieke samenwerking – nooit eerder werkten zoveel organisaties in cure en care zo intensief samen – wierp zijn vruchten af. Een ‘integrale aanpak’ stond centraal.

Er werd ingestoken op vier verschillende gebieden: het terugdringen van voedselverspilling, het verhogen van de

maaltijdtevredenheid, het verduurzamen van de inkoop (denk aan biologische, fairtrade- en streekproducten) en het beheersen van de kosten. In alle gevallen werd gestart met nulmetingen. Zo kon inzicht worden verkregen in de startpositie.

Via het online Diverzio Dashboard konden deelnemers hun gegevens invoeren, overzien en de voortgang monitoren. Ze stelden verbeterplannen op en brachten die tot uitvoer.

De deelnemers in de groep werden binnen hun eigen organisatie de ambassadeurs voor de integrale kijk op maaltijden.

De resultaten

De 14 deelnemende zorginstellingen – 1 ziekenhuis, 10 ouderenzorgorganisaties en 3 GGZ-organisaties – bereiden samen meer dan 12.000 maaltijden per dag. Op jaarbasis komt dit neer op ruim 4,3 miljoen maaltijden. Deze worden geserveerd op meer dan 150 locaties, in ruim 25 gemeenten. De maaltijden komen jaarlijks terecht bij bijna 175.000 patiënten en ruim 45.000 cliënten. Met de totale inkoop van eten en drinken is meer dan 20 miljoen euro gemoeid, per jaar. Die inkoop is

‘BIJ 10 VAN DE 14 ORGANISATIES LAAT DE MAALTIJDVOORZIENING EEN POSITIEF RESULTAAT ZIEN’



De deelnemers aan het programma Duurzaam en Gezond aan Tafel in Friesland.

LANDELIJKE UITROL

Diverzio acht de tijd rijp voor een landelijke uitrol van het programma Duurzaam en Gezond aan Tafel, dat de komende tijd op meerdere locaties wordt opgestart. Dat biedt ook andere ziekenhuizen, ouderenzorginstellingen en GGZ-organisaties de kans hun inzichten in de eigen organisatie te vergroten en stappen te maken op het gebied van een duurzamere en gezondere maaltijdvoorziening. In al die regio's neemt Diverzio het voortouw en wordt de samenwerking aangegaan met een aantal sterke, landelijke partners om de drempel voor deelname laag te houden. Het landelijke programma gaat vanaf juni starten in acht regio's met in totaal een maximum van 150 deelnemende zorgorganisaties en drie personen per organisatie. Voor meer informatie: www.diverzio.nl.

expertise

bij de 14 organisaties binnen een jaar versneld duurzamer geworden. Bij 8 van de deelnemende organisaties ligt het percentage duurzame inkoop van eten en drinken boven de 10 procent. Bij vier deelnemers is het zelfs meer dan 40 procent.

Indrukwekkend resultaat


Ook de prestaties in het terugdringen van voedselverspilling zijn indrukwekkend. Van de 14 deelnemers scoren er nu 11 onder het landelijk gemiddelde, dat op 30 tot 40 procent ligt. Bij 4 deelnemers bedraagt de voedselverspilling zelfs minder dan 10 procent. Dat betekent over de hele linie een wastereductie van bijna 20 tot wel 70 procent. Dat komt concreet neer op 100 ton afval minder, per jaar.

Ook de verbetering van de maaltijdtevredenheid werd gerealiseerd. Bij de helft van de deelnemers is zelfs sprake van een zeer hoge maaltijdtevreden-

AANBEVELINGEN

Ziekenhuizen, verpleeghuizen, ouderenzorg en GGZ-organisaties ontkomen er anno 2016 niet aan om kritisch te kijken naar de manier waarop ze hun maaltijdvoorziening inrichten. Daar valt zoveel te winnen: in de gezondheid van patiënten en cliënten, in de reductie van voedselverspilling en in keiharde euro's. Eten en drinken is géén kostenpost. Het is onderdeel van de gezondheidszorg die je je cliënten of patiënten biedt. Organisaties die zich daarvan bewust zijn, hebben al een voorname stap gezet. En om ernaar te handelen hoeven ze echt niet zelf het wiel uit te vinden.

De deelnemers aan Duurzaam en Gezond aan Tafel, en de partijen achter het programma, delen hun opgedane kennis en ervaringen graag. "Omdat goed eten een mensenrecht is", zoals één van de deelnemers verwoordde.

heid, van 75 tot meer dan 90 procent. De met de integrale aanpak gepaard gaande kwaliteitsverbeteringen, kostenbesparingen en extra opbrengsten zorgden er bovendien voor dat bij 10 van de 14 organisaties de maaltijdvoorziening een positief bedrijfsresultaat laat zien. 

De deelnemende organisaties: Antonius Zorggroep, De Friese Wouden, GGZ Friesland, GGZ Noord-Holland-Noord, Kwadrant Groep, Lianté, De Noorderbrug, Leppehiem, Pi-groep, Patyna (voorheen Plantein), Omring, Stichting Vrijwaard, Zuid-OostZorg en Zorgcentrum Het Bildt.

Gestes van Gastvrijheid

Power to de Peul!

Natuurlijk wennen we snel aan de term 'Beterhuis'. Zeker als zo'n Beterhuis een stoomcursus 'Beter worden' aanbiedt in de Green Stay Spa; een plek waar je niet aan een infuus gaat, maar waar je je – met én zonder doktersadvies – intensief kunt laven aan de heilzame werking van groenten en fruit met een flinke dosis vitaminen, mineralen, eiwitten en vezels. Hangend aan de juicebar waar 24/7 verse sappen stromen, luierend op extra soft beds of babbelend op de Salad bank kunnen suckers for superfoods er herstellen van een zware operatie, een chemokuur, of gewoon een burn-out. Nieuwe energie opdoen, weerstand (her)opbouwen. Een van de sterren op de kaart van de Green Stay Spa zou de peulvrucht zijn.

Oh prachtige peul! Oh vezelrijke droom voor onze darmflora en bloedsuikerspiegel, bevrijd ons van de pillendoctrine!

De peul heeft alles mee, is beschikbaar in allerlei soorten, maten en smaken en is een goedkope en duurzame vleesvervanger die de Verenigde Naties ertoe heeft verleid 2016 uit te roepen tot het 'Internationaal Jaar van de Peulvrucht'! Dus proberen organisaties als De Bruine Bonenbende en Blijje Boon de peulvrucht weer op ons bord te brengen. En terecht.

Gelukkig bagatelliseren steeds minder medici de relatie tussen voeding en herstel, want zeg nou zelf; wat (s)maakt beter? Een pil of een peul?



Hoe maak je het Beterhuis aangena-

mer?
Visieontwikkelaar **Monique Willemsse** van **Momoko**, gespecialiseerd in food & hospitality concepts, in care en cure verhaalt in de rubriek Gestes van Gastvrijheid hoe je het verblijf voor een patiënt of bewoner gastvrijer kunt maken.