



Begeleiding in de praktijk

Deskundigen van Diverzio helpen uw organisatie op weg naar gezond en duurzaam eten

Stichting Diverzio helpt gezond, smakelijk, duurzaam eten en drinken beschikbaar te maken voor patiënten, bewoners, professionals en bezoekers in zorg, welzijn, verpleging, overheid en onderwijs. Het integraal kijken naar eten en drinken en de totale keten is daarbij het vertrekpunt.

“Wij zien onze bewoners en cliënten als gasten en proberen zoveel mogelijk in te spelen op hun wensen en behoeften. De Vrijwaardmaaltijd moet een feestje zijn, bereid met verse producten uit de regio, in een gezellige ambiance, waardoor de kwaliteit van leven omhoog gaat. Diverzio heeft ons geholpen met visie-ontwikkeling, een toekomstbestendig plan en de implementatie van een nieuw keuken- en maaltijdconcept.”

Coert Veenstra Bestuurder Stichting Vrijwaard

Dienstverleners in de zorg moeten in toenemende mate omgaan met een grote verscheidenheid aan zorgvragers en hun specifieke achtergronden. Inmiddels weten we dat met de juiste visie en werkwijze de kosten drastisch omlaag kunnen en de kwaliteit, waardering en het rendement omhoog. Kijk eens heel anders: naar de kansen van eten en drinken.

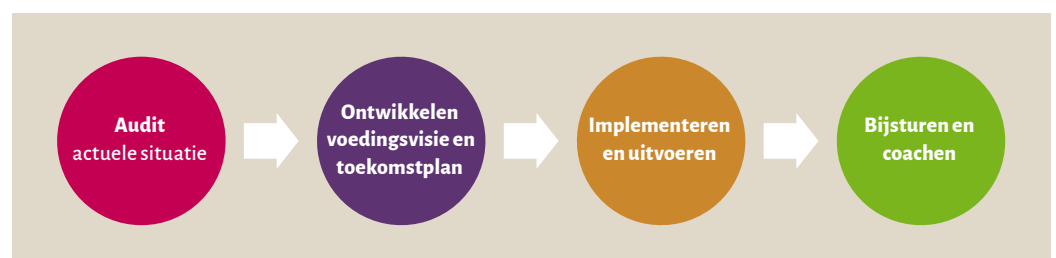
Diverzio heeft verschillende mogelijkheden om zorgorganisaties tijdelijk terzijde te staan bij verbetering van hun maaltijdvoorziening. We ondersteunen organisaties bij het uitzetten van beleid op het gebied van eten en drinken. We helpen daarbij om (realistische) doelen te stellen en bij de concrete uitvoering van die doelen. We organiseren kennis-sessies en verzorgen trainingen en hands-on coaching bij het oplossen van knelpunten bij instellingen en andere ketenpartners. We voeren ook op locatie onderzoeken uit op de aandachtspunten voedselverspilling, duurzame inkoop, maaltijdtevredenheid en de financiële begroting.

Voedingsvisie en toekomstbestendig plan

Hoe kun je vanuit beleid een visie vormen op eten en drinken die bijdraagt aan de gezondheid en het welbevinden van patiënten, bewoners en cliënten? Diverzio helpt met het ontwikkelen van een voedingsvisie en een daarop afgestemd toekomstbestendig plan. Dit plan wordt opgesteld aan de hand van werksessies met het management, audits, observaties en gesprekken op locatie. Een toekomstplan beschrijft de contouren en inhoud van de maaltijdvoorziening voor de komende jaren. Het bevat een interne en externe analyse en een voedingsvisie met haalbare doelstellingen. We beschrijven keuken-, restaurant- en maaltijdconcepten, maar ook de exploitatie, de opzet van de menu's, personeelsinzet, de werk-indelingen en tenslotte de operationele planning.

Implementatie

Als duidelijk is waar de organisatie naartoe wil en wat de ambities zijn laten we uw hand niet los. We ondersteunen en coachen ook 'on the job'; op de werkplek. Tevens kunnen we voor het team een klankbordfunctie hebben. Op die manier heeft de implementatie van het verbetertraject een hoge kans van slagen.





Coaching en training

Medewerkers vormen een cruciaal onderdeel bij het verduurzamen en verbeteren van de maaltijdvoorziening. Wanneer niet goed wordt samengewerkt of onvoldoende gastgericht wordt gewerkt is opleiding of training van personeel nodig. Het is goed dat medewerkers toekomstgericht blijven denken en hierbij begeleid worden, zodat er blijvend kan worden gezocht naar verbetering en optimalisatie.

Diverzio verzorgt op maat scholing en trainingstrajecten voor management, hoofden voeding en medewerkers facilitair, keuken en restaurant. Thema's zijn inspiratie, smaak, smaakoptimalisatie naar doelgroep, bereidingstechnieken, menuplanning, keukenprocessen en receptuurontwikkeling maar ook gastvrijheid en maaltijdbeleving. We werken hierbij altijd vanuit de kern

en de kracht van de organisatie zélf; wat kunnen de mensen, wat past bij de identiteit en bij de realiteit?

Meer informatie

Koen Nouws Keij Directeur koen@diverzio.nl

Jelle Ferwerda Specialist Gastronomie & Gastvrijheid jelle@diverzio

Maartje Vervuurt Projectmanager maartje@diverzio.nl

“Van een budget kun je bijna niet lekker koken, hoor ik altijd. Nee, dat kan wél!”

Jelle Ferwerda Specialist
Gastronomie en Gastvrijheid

“Plannen zijn mooi, maar de alledaagse praktijk moet hoe dan ook leidend zijn.”

Thijs Geerdink Hoofd Maaltijdservice
Patyna en Antonius Ziekenhuis Sneek



Wij begeleiden zorgorganisaties bij:

- Het uitwerken van een voedingsvisie en een toekomstbestendig plan
- Duurzame keuken- restaurant- en maaltijdconcepten.
- Maaltijdbeleving, waardering en gastgerichtheid
- Rendabele maaltijdvoorziening, budgetbewaking en kostenbesparingen
- Duurzame inkoop van eten en drinken
- Beperken van voedselverspilling
- Bereidings- en kooktechnieken
- Menu engineering & smaakoptimalisatie
- Communicatie en samenwerking afdeling(en)

Stichting Diverzio - Campuslaan 6 - 6602 HX Wijchen
T 024 - 36 61 352 - E info@diverzio.nl www.diverzio.nl

diverzio

