



# Duurzaam en gezond aan tafel

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



**De zorgsector staat voor een uitdaging: hoe verbeter je de kwaliteit van leven en hoe beheers je tegelijkertijd de kosten? Lekker, gezond en duurzaam eten in zorginstellingen draagt bij aan een sneller herstel, een verbeterde gezondheid én een hogere kwaliteit van leven. Tegen lagere kosten.**

“Na een half jaar hebben we de tweede meting op voedselverspilling uitgevoerd. We zagen meteen een flink positief resultaat.”

**Ivar Borst** Gastvrijheidscoach en coördinator Front Office Vrijwaard

Samen met partners brengt Diverzio het programma 'Duurzaam Gezond aan Tafel'. In dit unieke ontwikkelprogramma krijgen 150 zorgorganisaties de kans om binnen een jaar hun maaltijden flink te verbeteren. Minder verspilling en lagere kosten zijn het resultaat. Deelnemers trekken lerend en werkend met elkaar op in 6 regionale 'hubs' in het land.

## Stap voor stap naar beter eten

Het programma bestaat uit:

### 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. In de Masterclasses staat 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. De tijd tussen de bijeenkomsten gebruiken we om de nieuw verworven kennis toe te passen. Bijvoorbeeld in onderzoek in de eigen praktijk en het opstellen van een verbeterplan.

### Praktijkgericht onderzoek en monitoring

Onderzoek is er bij iedere zorginstelling op het gebied van maaltijdwaaarding 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

Diverzio geeft iedere zorgorganisatie persoonlijke 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 hún organisatie maken de deelnemers een verbeterplan met realistische, haalbare doelen. Structurele inbedding in de organisatie is er bijvoorbeeld in menu's, kooktechnieken, bereiding, werking, maar ook in processen, communicatie, duurzame inkoop en MVO.

**Betere maaltijd  
Tevreden eters  
Minder verspilling  
Kosten besparen**

Eerdere ervaringen van zo'n 50 organisaties laten zien dat de integrale aanpak van Diverzio werkt: in cure én care, voor kleinschalige én grote organisaties

- Patiënten en cliënten geven het eten een hogere waardering
- Voedselverspilling daalt drastisch: van 30 tot 40% (landelijk gemiddelde) naar beneden de 20% tot zelfs onder de 10%
- Er wordt duurzamer ingekocht (tussen de 20 en 40%)
- Tweederde van de deelnemers weet de begroting naar positief te brengen en er wordt structureel zeker € 50.000,- per organisatie aan kosten bespaard



“Je kunt hier in vrij korte tijd successen mee boeken voor je MVO-doelstellingen.”

**Jelle Ferwerda** Specialist  
Gastronomie en Gastvrijheid  
Sint Maartenskliniek

“Zeer inspirerend. Met ons plan van aanpak hebben we concreet onze voedselverspilling met de helft gereduceerd.”

**Rick Zeilstra** teamleider  
keuken Zonnehuis Groep  
Vlaardingen

### 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 meet-instrument van tevredenheid, kosten, duurzaamheid en verspilling. Iedere geboekte verbetering wordt zo snel zichtbaar en simpel te delen.

### Samen werken aan betere zorg

Per zorgorganisatie kunnen 3 personen deelnemen aan het programma. Dat zijn bijvoorbeeld het hoofd voeding/gastenservice, de manager facilitair of inkoper. Zij volgen de 5 Masterclasses in een groep van circa 50 collega's in de regio. Zo ontstaat een regionaal netwerk van professionals in de zorg, die met elkaar aan verbeterde maaltijden - en daarmee aan verbeterde zorg werken.

### Inschrijven vóór 10 oktober via [www.duurzaamgezondaantafel.nl](http://www.duurzaamgezondaantafel.nl)

Persoonlijk van gedachten wisselen over de impact van Duurzaam Gezond aan Tafel op uw organisatie? Dat kan met directeur Koen Nouws Keij: (024) 820 02 80 of [info@diverzio.nl](mailto:info@diverzio.nl)

### Deelnemen

De onkosten voor deelname aan dit landelijke programma zijn € 13.000,- per organisatie. Door financiële bijdrage van het Ministerie van VWS, Stichting De Friesland, Rabobank en Diverzio kunnen goed gemotiveerde zorgorganisaties uitsluitend in het najaar van 2016 deelnemen voor **een symbolisch bedrag van €995,-** per organisatie.

Hiermee is de drempel om in te stappen laag, maar onze partners vragen dan wel uw commitment om daadwerkelijk tot een betere zorgmaaltijd te komen.

**Start**  
1 november

**Inschrijving**  
duurzaamgezond  
aantafel.nl

## Wat biedt het programma voor uw organisatie?

- 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 en metingen
- Concreet individueel verbeterplan en uitwerking in structurele maatregelen
- Coaching en begeleiding op maat door ervaren professionals
- Inspirerende Masterclasses, cursusmap en werkopdrachten, e-learning met instructies en praktische tips, toegang tot online dashboard als meetinstrument
- Een regionale hub voor professionals met ambities in verbetering en verduurzaming van de zorg
- Vertaling van uw MVO-strategie naar een concrete casus met meetbaar resultaat



Ministerie van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport



**Rabobank**

STICHTING  
**DE FRIESLAND**  
STEUNT INNOVATIES IN DE ZORG

**diverzio**

