

Leer smakelijk!

Afgelopen jaar mochten we diverse toekomstbestendige plannen ontwikkelen voor een gezonde maaltijdvoorziening mét gezond bedrijfsresultaat. Samen met zorgorganisaties van klein (4 locaties) tot groot (30 locaties) maakten we het eten en drinken duurzamer en tegelijk rendabeler. En samen met hen leren we steeds meer, wat we graag met u delen:

1. Rendement mág

Waar 2 jaar geleden de maaltijd een ‘kostenpost’ was, weten we inmiddels dat met de juiste visie en werkwijze je kosten drastisch omlaag kunnen, je kwaliteit, waardering en rendement omhoog kan en je maaltijdvoorziening helemaal niet verliesgevend hoeft te zijn. Neem dat als vertrekpunt en kijk eens heel anders: naar de *kansen* van eten en drinken.

2. Een plan is pas een plan als...

Visie is mooi, maar wie voert het uit? Een goed plan kan beginnen bij een langetermijnvisie en strategie; dat geeft aan waarvoor we het doen. Maar een echt werkbaar plan zal eindigen op detailniveau met een werkwijze, workflow en werkindeling van het personeel, menu/receptuur en inclusief de financiële onderbouwing met een meerjarenbegroting met inkoop, personeel enzovoort. Je plan is dus pas klaar als dat er allemaal in zit.

3. Doe wat bij je past

Iedere zorgorganisatie kan stappen zetten naar beter eten. Wij zien onze integrale methode werken bij cure én bij care. Ongeacht of je nog ambachtelijk kunt koken of niet, welke kooktechnieken je tot je beschikking hebt. Voor welke doelgroepen dan ook, of er wel of geen restaurant is, hoeveel locaties er zijn, of juist woongroepen, en of er een bezorgservice is. Los van welke leverancier(s) je hebt. Werk dus altijd vanuit de kern en de kracht van je zorgorganisatie zélf; wat kunnen je mensen, wat past bij je identiteit en bij je realiteit?

4. Wij willen meer!

Het is onze missie om te zorgen voor beter en gezond eten voor kwetsbare groepen. Inmiddels heeft een 30-tal zorgorganisaties samen met ons de maaltijdvoorziening verbeterd. Dat is winst voor iedereen en vaak echt een belangrijke verbetering in het leven van mensen. Onze ambitie is om **in 2017 zo'n 200 zorgorganisaties** te hebben bereikt en bewogen om lekker, vers en goed gewaardeerd (= goed gegeten en niet weggegooid) eten te serveren. Daaraan bijdragen? Laat het ons weten!

5. Trots op jou

Met veel plezier mochten we afgelopen tijd samenwerken met directies en management van ruim 30 zorgorganisaties. We waarderen hun commitment en toewijding om de zorgmaaltijden op een positieve en duurzame manier op te pakken. Dat vereist standvastigheid en soms zelfs lef in deze roerige tijd.

'It ain't easy being green!'

