

Uniek project zorgt voor forse reductie van voedselverspilling in de zorg

# Duurzaam Gezond kent geen

**Het reduceren van voedselverspilling is binnen de zorg één van de voornaamste aandachtspunten. Zowel cure als care zijn nadrukkelijk op zoek naar manieren om dit te realiseren. Een interregionaal project met diverse partners leverde in het Nederlands-Duitse grensgebied al fraaie resultaten op. Die werden gedeeld tijdens het seminar 'Slimmer eten en drinken in de zorg', wat recent in Nijmegen werd gehouden.**

'Duurzaam Gezond' of, in het Duits, 'Nachhaltig Gesund'. Onder die noemer sloegen stichting Landwaard, stichting Diverzio en de iSuN Fachhochschule Münster de handen ineen voor een grensoverschrijdende samenwerking. Daarbij werd in zorginstellingen praktijkonderzoek gedaan naar de verduurzaming van de maaltijdvoorzieningen. Radboudumc Nijmegen, Insula Dei Huize Kohlmann in Arnhem, ouderenzorginstelling Regina Pacis in Kevelaer en het St. Antonius Hospital in Kleve waren de instellingen die hiermee aan de slag gingen. Zij konden daarbij gebruik maken van de al opgedane ervaring en kennis van de Sint Maartenskliniek in Nijmegen. Binnen één jaar werd een forse reductie van voedselverspilling bereikt. Daar is men trots op en die trots werd gedeeld in een seminar in het Radboudumc.

## Patiëntgericht

Cathy van Beek, lid van de Raad van Bestuur van Radboudumc, mocht vertellen hoe binnen haar organisatie duurzaamheid aan gezondheid wordt gekoppeld. 'Wij willen de patiënt als partner zien', zo meldde zij. 'Die patiënt moet worden verleid om te eten, maar dat eten moet ook helpen bij het herstel. Door persoonlijke aandacht voor de



■ Radboudumc bracht de voedselverspilling terug van een grote klike naar een klein emmertje.

patiënt, zoals we die geven in ons Food4Care-programma, gaat die patiënt veel beter eten. Het enthousiasme is onvoorstelbaar groot. Mijn grote droom is nu nog dat de mantelzorger dit ook op kan pakken, wanneer de patiënt weer thuis is.'

Namens de Sint Maartenskliniek refereerde hoofd voeding en gastenservice Jelle Ferwerda aan het Jaar van de Voedselverspilling. 'Het is niet meer maatschappelijk verantwoord om nog iets weg te gooien', wist hij. Hij stelde dat het van groot belang is om gastvrijheid in te bouwen in

een betere maaltijd en minder verspilling: 'Presenteer één lekker menu, in plaats van drie, waarvan er twee niet opgaan.' Ferwerda onderschreef nog maar eens het belang van meer patiëntgericht werken. 'Daardoor, bijvoorbeeld door smaaksturing in de ouderenzorg, gaan mensen beter eten.'

Sjaak Kamps, secretaris van de Euregio Rijn-Waal, was lovend over de Duits-Nederlandse samenwerking. 'Er wordt op een andere manier naar de zorg gekeken. Regionale producten worden samengebracht met het welbevinden van mensen en met

# n grenzen



duurzaamheid. Dat is het unieke aan dit initiatief.' Projectleider Annette Weeda van Landwaard voegde daaraan toe dat duurzaam gezond méér is dan alleen een mooie maaltijd: 'Het betekent ook kritisch kijken naar je hele proces, naar de communicatie tussen zorg en keuken bijvoorbeeld, maar zeker ook naar het kostenaspect.'

## Uitkomsten

Zowel van Duitse als Nederlandse zijde werden de onderzoeksmethodiek en de uitkomsten van de diverse metingen ge-

presenteerd. Christina Strotmann van de iSuN Fachhochschule Münster vertelde dat er eigenlijk drie doelen waren: de efficiency van de grondstoffen optimaliseren, het bereiken van een hogere patiënttevredenheid over de maaltijden en het verhogen van het economisch rendement door procesoptimalisatie. 'We hebben eerst een audit gedaan van de actuele toestand, daarna maatregelen ontwikkeld ter verbetering en deze geïmplementeerd. Het is een continu verbeteringsproces. Wij controleren, beoordelen en corrigeren waar nodig.'

De Duitse onderzoekers brachten zowel het ontbijt, de lunch als het warme avondeten in kaart. In Nederland werd alleen naar de warme maaltijd gekeken. Om helder te krijgen wat er allemaal van de maaltijden terugkwam in de keuken, werd een verdeling in diverse productcategorieën gemaakt. Per categorie werd het teruggekomen eten opgevangen. 'Je ziet hoevéél er per categorie terugkomt en wát er terugkomt. Dat maakt het visueel tastbaar voor de mensen in de keuken', zo stelde Strotmann. Zij had nog een tip, wanneer er niet gescheiden kan worden per productgroep. Dan maakt het werken met doorzichtige emmers duidelijk wat er wordt weggegooid.

## Bijna halvering

Projectmanager Maartje Vervuurt van Diversio kon vervolgens laten weten hoeveel de deelnemers aan het project uiteindelijk aan voedselverspilling hadden weten te reduceren. Daarbij spande Insula Dei Huize Kohlmann de kroon, met bijna een halvering (48 procent). Ook Regina Pacis (43 procent), Radboudumc (35 procent) en de medewerkerscafeteria van het St. Antonius Hospital (20 procent) scoorden goed. Alleen in het St. Antonius Hospital zelf bleek er sprake van een niet significante reductie. 'Daar is de absolute portiegrootte echter wel fors naar beneden gegaan. Er wordt minder uitgegeven en er komt ook minder afval terug', wist Vervuurt te melden.

Bij het Radboudumc bleken nogal wat borden onaangeroerd terug te komen, bijvoorbeeld doordat ze als reservemaaltijden werden besteld door afdelingen of doordat een patiënt die de maaltijd besteld had, ondertussen al ontslagen was. Op dat vlak werd echter een fikse reductie gerealiseerd

(57 procent!), mede door een betere communicatie tussen afdelingen en keuken.

## Keuzegedrag

Linda Couwenberg, promovendus aan de Rotterdam School of Management van



■ Jaap Buis, operationeel manager van de Centrale Patiëntenkeuken van het Radboudumc, deelde tips en adviezen met zijn toehoorders.

de Erasmus Universiteit en het Donders Institute for Brain, Cognition and Behaviour, stond stil bij het belang van het keuzegedrag van zowel patiënt als personeel. 'Keuzes maken is lastig. Daarbij spelen de omgevingsfactoren een grote rol. We kiezen helemaal niet zo rationeel, wegen niet af', zo betoogde zij, om eraan toe te voegen: 'Een patiënt die tevreden is met zijn keuze, zal daar ook meer van genieten.' Ze stelde dat de invloed van de timing van het keuzemoment groot is. 'Bij directe consumptie kies je waar je het meest trek in hebt, maar bij toekomstige consumptie kies je vaak voor meer variatie.'

Couwenberg onderschreef dat het maken van keuzes voor de toekomst lastig is. 'Je moet je dan afvragen wat je over een paar dagen lekker vindt. Het is niet te voorspellen hoe je je dan voelt. Daarom is er een grotere kans op tevredenheid wanneer de tijd tussen keuzemoment en consumptie zo kort mogelijk is.' Het bieden van teveel keuzeopties is ook niet goed. 'Dat kan leiden tot minder tevredenheid over de gemaakte keuze. Je hebt als patiënt meer tijd nodig om al die opties te verwerken,

krijgt te maken met keuzestress, spijt en schuldgevoel.' De manier waarop de portiegrootte wordt ervaren speelt eveneens een rol. 'De verhouding tussen het bord en het eten daarop kan de perceptie van die portiegrootte beïnvloeden. Grote porties kunnen overconsumptie of voedselverspilling in de hand werken. Op een kleiner bord leg je minder en verspil je minder.'

## Beter contact

De rol van de diverse zorgafdelingen bij het terugdringen van voedselverspilling werd breed geïllustreerd. Dorothee Beaupoil, medewerker kwaliteit bij Regina Pacis, vertelde dat er in haar instelling was geïnvesteerd in een beter contact tussen medewerker en bewoner. Door over te gaan naar decentrale keukens kon weer in gesprek worden gegaan met de bewoner en wordt nu ook meer ingespeeld op individuele wensen. Er zijn acht keukentjes gecreëerd, met elk een eigen eetruimte, waar gezamenlijk gegeten wordt. 'Daartoe hebben we de bewoners moeten verleiden', bekende ze. 'Daarnaast moest onze kok meer gaan luisteren naar de wensen. Dat was een lastige stap om te maken maar we zien nu dat er lekkerder gekookt wordt. En lekker eten wordt ook opgegeten.'

Menu-assistente Wiltrud ten Elsen van het St. Antonius Hospital gaf aan dat het zelf mogen kiezen van de maaltijd een hoogtepunt van de dag is voor veel patiënten. 'Wij bespreken de wensen, kijken naar eventuele dieetvoorschriften en proberen dan het beste menu voor die patiënt te bestellen.' Om de keus gemakkelijker te maken is men in Kleve teruggegaan van vijf naar drie menu's: een vegetarisch menu, een volledig menu en een wat lichter menu. 'We houden dagelijks contact met de keukens, wisselen volop informatie uit', vertelde Ten Elsen. 'De bestelmethode die we daarbij hanteren is meer of/of geworden en niet meer én/én. Wij zijn als menu-assistenten nu ook het gezicht van de keukens geworden, zowel naar de patiënt als naar het verplegend personeel toe.'

## Andere borden

Jaap Buis, operationeel manager van de Centrale Patiëntenkeuken van het Radboudumc, deelde tips en adviezen met zijn



■ Het werken met doorzichtige emmers maakt duidelijk wat er wordt weggegooid.

toehoorders. Hij gaf aan dat de patiënten tot ver in de dag zelf kunnen kiezen wat ze 's avonds willen eten. Het resultaat daarvan illustreerde hij aan de hand van een foto van twee groenbakken: een grote kliko met een klein afvalmmerje ernaast. 'Dat is de reductie in voedselverspilling die we gemaakt hebben', klonk het niet zonder trots. 'En die kleine emmer komt nog niet eens vol in één dag.' Buis zag ook wel iets in het gebruik van doorzichtige emmers. 'Dat lijkt me de ultieme stap.'

Hij vertelde dat er bewust voor het serveren op andere borden was gekozen. 'We werken nu met horecaborden met een mooie brede rand. De diameter is van 23 centimeter naar krap 19 centimeter gegaan. Er gaat veel minder eten op het bord en daarmee heb je je besparing in feite al te pakken.' Ook de bekende borden met vlakverdeling zijn vernieuwd, waardoor ook daar minder eten opgaat. Patiënten die meer willen eten kunnen hierbij nog steeds voor een grotere portie kiezen.

## Navolging

Directeur Koen Nouws Keij van stichting Diverzio sprak de hoop uit dat datgene wat

zowel in Nederland als Duitsland gerealiseerd is tot brede navolging gaat leiden. 'Hier moet een impuls van uitgaan.' Hij haalde aan dat Diverzio ooit begon in de Sint Maartenskliniek en zich van daaruit ten doel stelde om bij drie instellingen de maaltijden duurzamer en gezonder te maken. 'Inmiddels zitten we bijna op 50, in de care en de cure. De UMC's gaan hier nu mee aan de slag en ook de ouderenzorg.' Nouws Keij onderstreepte de mogelijkheden van projecten als 'Duurzaam Gezond'. 'Je kunt hier in vrij korte tijd successen mee boeken, voor je mvo-doelstellingen. Duurzaamheid, het tegengaan van verspilling, investeren in de kwaliteit van de maaltijd: het levert heel wat op.' Hij benadrukte ook nog maar eens het gezamenlijk belang. 'Dit is een zaak voor zowel de zorgafdeling als voor het facilitair bedrijf. Ieder maakt zijn plan, van hoog naar laag. Ook de spoelkeuken kan een rol spelen, door aan de bel te trekken wanneer er veel eten terugkomt. Die moet dan wél gehoord worden.' Hij brak een lans voor draagvlak bij managers en bij bestuurders. 'Als je wilt, kun je hier morgen mee beginnen.' ■

TON DE KORT