



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.

Samen met partners brengt Diverzio het programma 'Duurzaam Gezond aan Tafel'. In dit unieke ontwikkelprogramma krijgen 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 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 maaltijdwaardering 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 hun organisatie maken de deelnemers een verbeterplan met realistische, haalbare doelen. Structurele inbedding in de organisatie is er bijvoorbeeld in menu's, bereiding, werking, maar ook in processen, communicatie, duurzame inkoop en MVO.

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

"Ik vind het belangrijk om samen gezond te eten en zo fit oud te worden"

Janny van der Heijden
Culinair publiciste

Eerdere ervaringen van zo'n 100 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



“Meer klant-
waarde leveren en
tegelijktijd kosten
besparen.”

Michel van Schaik Directeur
Gezondheidszorg Rabobank

“Goed
eten voegt
kwaliteit van leven
toe en bevordert de
gezondheid.”

Kees van der Burg
Directeur-generaal Lang-
durige zorg bij VWS

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 2-3 personen deelnemen aan het programma. Dat zijn bijvoorbeeld het hoofd voeding/gastenservice, de manager facilitair of inkoop. Zij volgen de 5 Masterclasses in een groep van circa 30 collega's in de regio. Zo is er al een regionaal netwerk van professionals in de zorg, dat

met elkaar aan verbeterde maaltijden- en daarmee verbeterde zorg werken.

Deelnemen

Heeft u interesse? Neem dan voor de voorwaarden en meer informatie contact op met Diverzio:

(024) 820 02 80 of mail naar info@diverzio.nl

U kunt daar ook persoonlijk van gedachten wisselen met directeur Koen Nouws Keij, over de impact van Duurzaam Gezond aan Tafel op úw organisatie.

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

Dit programma is ontwikkeld in samenwerking met:



Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport



Rabobank

STICHTING
DE FRIESLAND
STEUNT INNOVATIES IN DE ZORG

diverzio

