

# Duurzame Voeding en Vitaliteit

Het ontwikkelprogramma heeft als doel het menu van de zorginstelling te verduurzamen.

## Samen stap voor stap naar beter eten

### Masterclass serie

In een serie van vijf masterclasses nemen wij jullie mee in traject waarin je de keten van bron tot bord kunt verduurzamen.

## Integrale aanpak werkt

- Patiënten en cliënten geven het eten een hogere waardering
- Voedselverspilling daalt drastisch: van gemiddeld 30 tot 40 procent waste naar minder dan 20 procent en zelfs nóg lager
- Percentage duurzame inkoop stijgt fors
- De zorginstelling heeft directe inkooplijnen met boeren in de regio
- Er zijn initiatieven om het menu gezonder te maken

Deelnemers leren over verbetering van de maaltijdbeleving, smaak, kwaliteit, gezondheid, duurzaamheid en reductie van voedselverspilling. Er is speciale aandacht voor de kansen van lokaal voedsel inkopen.

- Duurzame inkoop
- Voedselverspilling
- Voeding en vitaliteit
- Smaak en gastvrijheid



## Praktijkgericht onderzoek en monitoring

Iedere zorginstelling gaat zelf meten wat zijn voedselverspilling is, wat het aandeel duurzame inkoop is en wat de maaltijdwaardering en -beleving is. Daardoor krijgen de zorgorganisaties meer inzicht in het eigen proces en kunnen met anderen benchmarken. Diverzio begeleidt het onderzoek.

## Coaching on the job

Vanuit de eigen ambitie en de kracht van hun organisatie maken de deelnemers een verbeterplan met realistische, haalbare doelen. Structurele inbedding in de organisatie, bijvoorbeeld in menu's, bereiding, werkindeling, maar ook in processen, communicatie, duurzame inkoop en MVO zijn hier onderdeel van.

## Leren en meten

Deelnemers krijgen een cursusmap met informatie en werkopdrachten per masterclass, met praktische tips, voorbeelden en instructies. Iedere organisatie krijgt een eigen inlog tot de Diverzio Food & Waste tool, het online meetinstrument van Diverzio. Hiermee wordt iedere geboekte verbetering snel zichtbaar en is simpel te delen.

## Wat bieden wij?

- Verbetering van kwaliteit, gezondheid, verduurzaming, meer lokaal inkopen en vermindering van verspilling
- Inspiratie, kennis en ervaring op het gebied van duurzaam eten en drinken
- Inzicht door praktijkgerichte onderzoeken
- Concreet individueel verbeterplan en uitwerking in structurele maatregelen
- Coaching en begeleiding op maat

**Inschrijven: [www.diverzio.nl](http://www.diverzio.nl)**



## Samenwerken aan elkaar

Per zorgorganisatie kunnen 2-4 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 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 contact op met Zsuzsan Proos via [zsuzsan.proos@diverzio.nl](mailto:zsuzsan.proos@diverzio.nl) of bel **06 - 47057947**.

Indien u vragen heeft over de voorwaarden, dan kunt u mail naar [info@diverzio.nl](mailto:info@diverzio.nl)

Dit programma is een samenwerking tussen Diverzio en de Voedsel families Krimpenerwaard.

**diverzio** ●●●●



## Samenwerking met Voedsel familie Krimpenerwaard

Diverzio werkt voor het programma Duurzaam en gezond aan tafel in de regio Utrecht samen met een nieuwe partner: Voedsel familie Krimpenerwaard. Zowel Diverzio als Voedsel familie Krimpenerwaard zijn actief bezig met het verbinden van zorginstellingen en ondernemers in de agrifood sector. Voedsel familie Krimpenerwaard is een waardige ambassadeur voor al het lekkers wat in de Krimpenerwaard te verkrijgen is.

Zeker voor een zorginstelling is het belangrijk om te weten waar het eten en drinken dat aan bewoners en cliënten wordt verstrekt vandaan komt. Streekproducten kunnen juist door hun herkenbaarheid uitnodigen tot eten. Niet 'wat je van ver haalt is lekker' dus maar 'wat je van dichtbij haalt is lekkerder'. Het gemak van inkopen om de hoek is groot, het aantal kilometers dat wordt gereden klein. Dat sluit dus prima aan bij een duurzame en gezonde voedingsvisie, waar steeds meer zorginstellingen voor kiezen.

Voedsel familie Krimpenerwaard beschikt over een eigen hub én thuisbezorgservice. Door zowel aan te sluiten bij de behoefte die de agrifood ondernemers in de regio hebben als de zorginstellingen in en buiten de regio te ontzorgen, verbinden zij actief beiden werelden met elkaar.

Méér weten over Voedsel familie Krimpenerwaard?  
**Kijk dan op [www.voedselFamilieKrimpenerwaard.nl](http://www.voedselFamilieKrimpenerwaard.nl)**



*"Duurzaam word je stap voor stap. Laat je inspireren om te handelen en zorg dat je daarbij zelf in controle blijft!"*

Zsuzsan Proos,  
programmadirecteur  
Diverzio

**diverzio**...