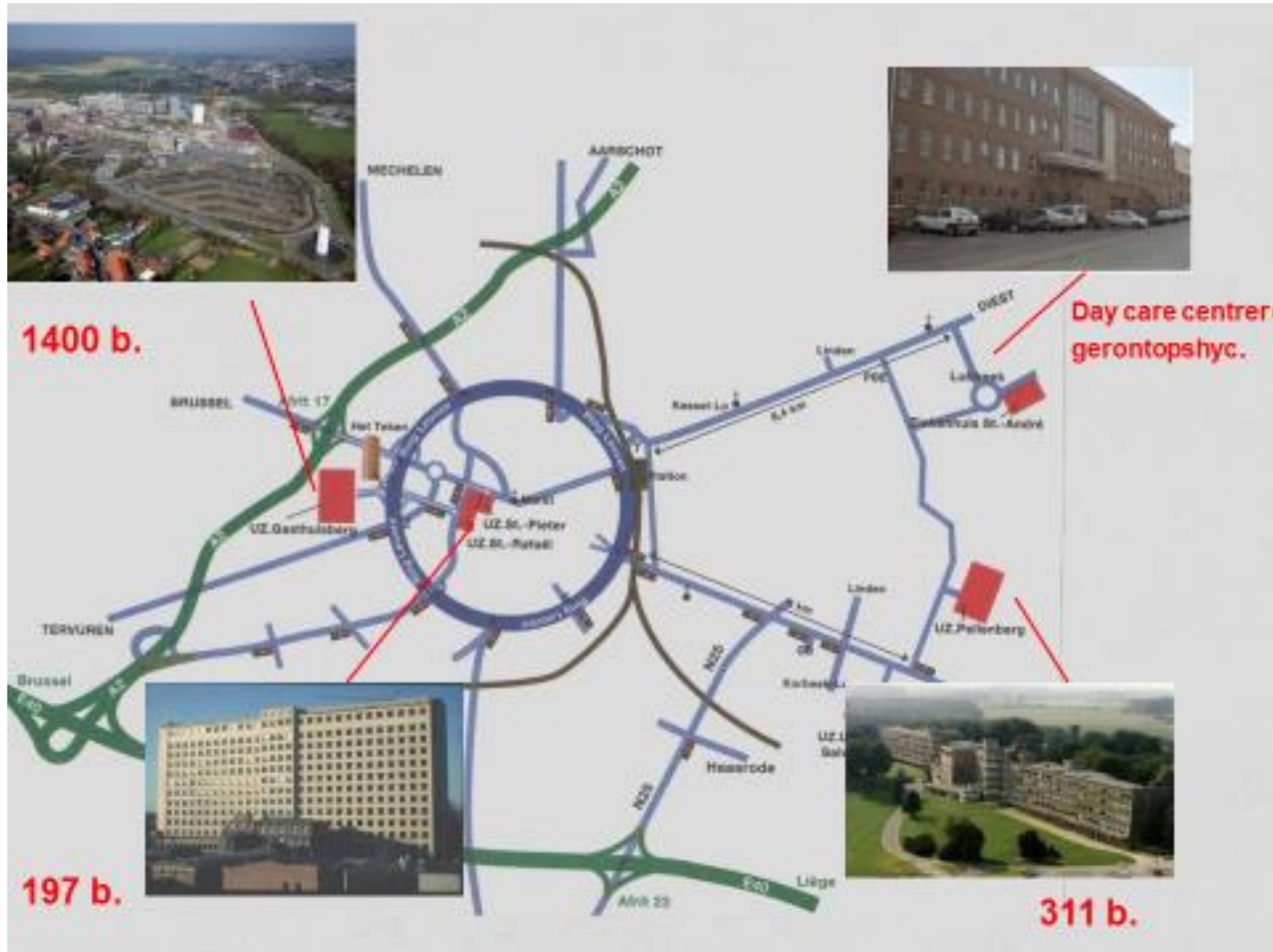




Voedselverlies

Case UZ Leuven

UZ Leuven



Situatieschets



2500 warme
maaltijden



500 broden
(1200 gram)
650 stokbroden



600 koude
schotels



450
personeelsleden

2014: start project duurzame grootkeuken

AANDACHT VOOR EEN DUURZAME KEUKEN

10 ENGAGEMENTEN

DUURZAAM = LEKKER EN GOED VOOR MENS EN MILIEU

- 1. VOORKEUR VOOR GEZONDE GERECHTEN, WANT HET WELZIJN VAN DE KLANT GAAT VOOR.**

De klant heeft dagelijks voldoende keuze uit gezonde gerechten: voldoende groenten en fruit, niet te veel zout, matig met vet ... Iedereen krijgt dus de kans om gezond te eten, maar niemand wordt verplicht: geen opgeheven vingertje dus.
- 2. MINDER VLEES, EN ROOD VLEES VERVANGEN WE ZO VEEL MOGELIJK DOOR GEVOGELTE.**

De biefstuk of de kippenfilet blijft even groot, maar worden iets minder vaak op het menu gezet. Productie van vlees is een belangrijke oorzaak van de opwarming van de aarde.
- 3. GROENTEN EN FRUIT ZO VEEL MOGELIJK VAN HET SEIZOEN EN AFKOMSTIG VAN LOKALE TELERS.**

Bijvoorbeeld geen tomaten en aardbeien in de winter. Groente en fruit komen bij voorkeur ook uit België, en worden bijvoorbeeld niet met het vliegtuig overgevlogen. Hoe minder energie nodig is om groenten en fruit te telen en te transporteren, hoe milieuvriendelijker.
- 4. REGELMATIG VEGETARISCH.**

Regelmatig is er een schotel zonder vlees of vis, die ook aantrekkelijk is voor niet-vegetariërs. Zo wordt de consumptie van vlees verminderd, en maken ook niet-vegetariërs kennis met de vegetarische keuken.
- 5. ZO VEEL MOGELIJK PRODUCTEN AFKOMSTIG UIT DUURZAME LANDBOUW.**

In duurzame landbouw staan niet alleen de winst en het product centraal. Ook aspecten als milieu en eerlijke verloning krijgen aandacht.

- 6. EERLIJKE HANDELSRELATIES, EN EEN CORRECTE PRIJS.**

Onze leveranciers beschouwen we als partners, met wie we een langetermijnrelatie aangaan. Daarbij streven we naar een goed evenwicht tussen kwaliteit en prijs.
- 7. DUURZAME VIS.**

Geen vissoorten die met uitstarven bedreigd zijn, of op een onverantwoorde manier gevangen worden. Bij kweekvis mag de kweekmethode niet schadelijk zijn voor de omgeving. Voor de selectie van duurzame vis werken we onder andere met labels (zoals MSC) en de viswijzer van WWF.
- 8. VERSPILNING VERMIJDEN – VOEDSELAFVAL EN WEGWERPPRODUCTEN BEPERKEN.**

De bestellingen worden nauwgezet opgevolgd; waar mogelijk worden schotels pas geregenereerd als er vraag naar is; overschotten vriezen we waar mogelijk in.
- 9. GRATIS KWALITEITSVOL KRAANTJESWATER.**

Iedereen kan fris en lekker kraantjeswater krijgen. Onder andere door het transport en de verpakking is flessenwater minder goed voor het milieu. Dankzij het gratis kraantjeswater is de kans kleiner dat mensen (ongezonde) frisdrank kopen.
- 10. DUIDELIJKE EN CORRECTE COMMUNICATIE OVER DE DUURZAME INITIATIEVEN.**

Communicatie via een folder, en via intranet (<http://intranet/eteninuzleuven>). Klanten kunnen ook mailen naar keuken@uzleuven.be.

Nieuwe gerechten

Twee à drie keer per week nieuwe gerechten.

De nieuwe gerechten zijn ontwikkeld:

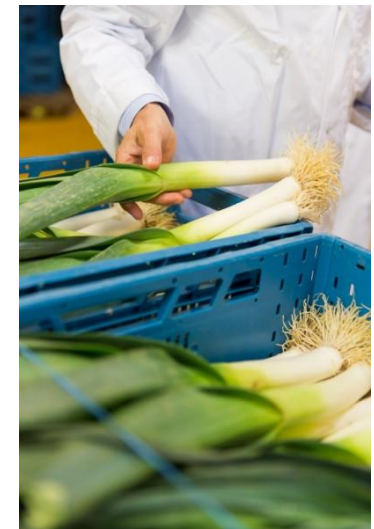
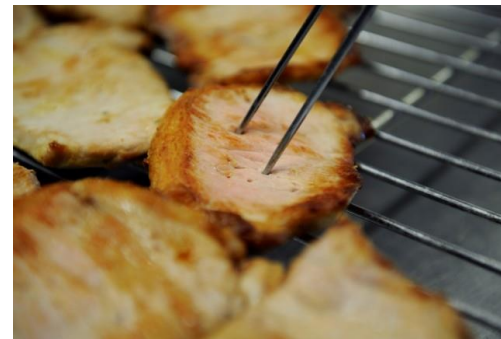
- ✓ op basis van de wensen van de klanten (bijvoorbeeld enquêtes)
- ✓ met het oog op een meer duurzame keuken.

Het project voor duurzame voeding realiseert UZ Leuven in samenwerking met Vredeseilanden. 

Oorzaken voedselverlies

- Patiënt naar onderzoek
 - Patiënt heeft weinig eetlust
 - Patiënt is ontslagen
 - Patiënt is overleden
 - Patiënt verandert van dieet
 - Voldoet niet aan hygiënenormen
(te hoge temperatuur)
 - ...
- Overschot na verdeling (te veel voorzien)
 - THT verlopen
 - Fout bij bereiding
 - ...

Wat is een portie?



Voedselverlies – concrete maatregelen

- Vermijden
- Standaardrecepturen
- Minder keuzemogelijkheid => 2 naar 1 voorstelmenu
- Overschot soep wordt geschonken aan goed doel
- Grote overschotten ingevroren of in andere afdeling (cafeteria's) gebruikt
- Broden van 1200 gram
- Gratis aanbieden van appelen en peren
- Verwerken van overschot in broodpudding
- Seizoenselement op koude schotels
- Weggeven aan nachtpersoneel
- Prijszetting (kleine meerprijs dessert)
- Vaststelling: verspilling bij gratis componenten
- Gebruik van ijsschep voor portie puree
- ...



Tips

- Voedselverlies bekijken in het kader van duurzaamheid
- Haalbare stappen
- Proces bekijken