



Vlaanderen
is zorgzaam samenleven

TREFDAG

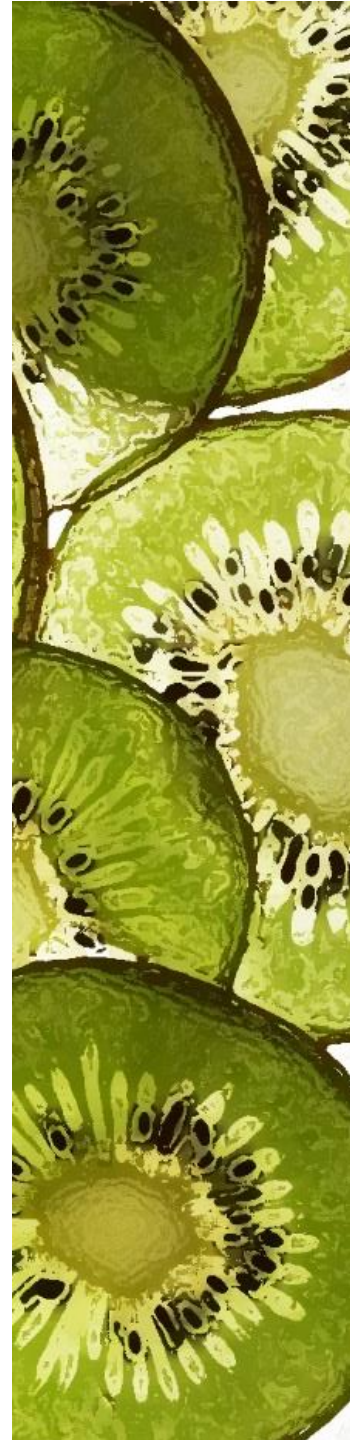
REDUCTIE VAN VOEDSELVERLIES IN DE WVG- SECTOR

10 OKTOBER 2016 ICC Gent



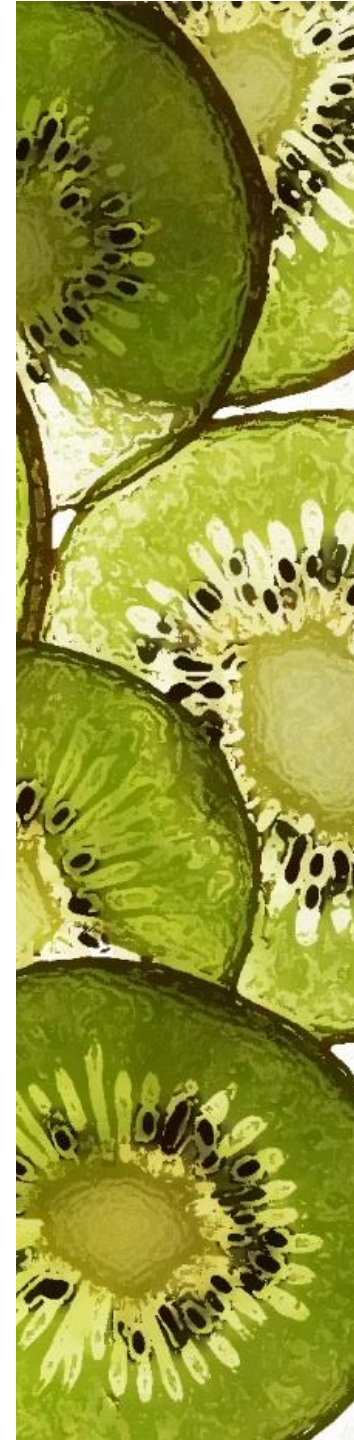
Wie?

- AZ Nikolaas
- Didier Windey



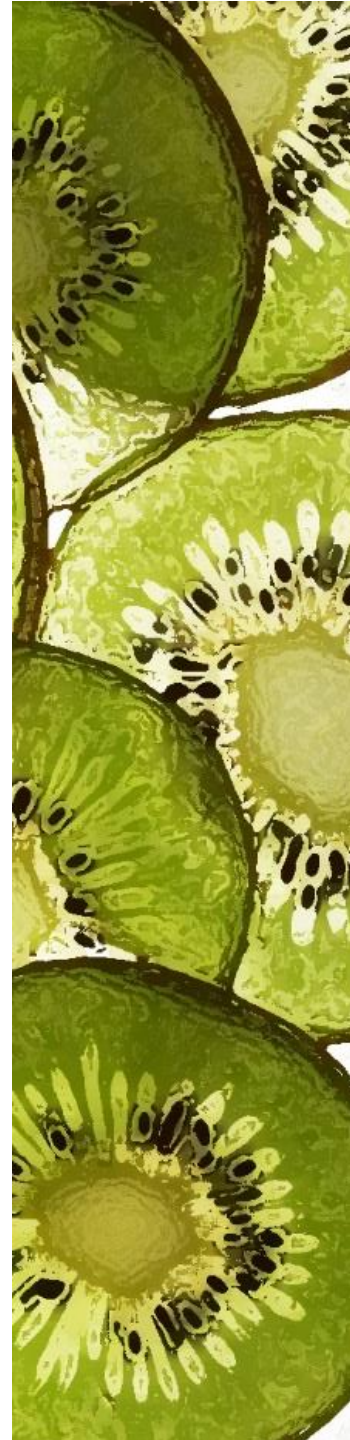
Hoe gestart?

- Per ongeluk
 - Oorspronkelijk doel was kwaliteit verhogen
- Situatie:
 - Geen eigen productie, maar wel terug willen koken
 - Echter: geen personeelsbudget om te koken
- Gevolg:
 - Tijd zoeken in distributie
 - Hoe minder lang portioneren ?
 - Band niet meer stil
 - Hoe minder stuks portioneren
 - Onderzoek aan vaat
 - Gevolg
 - minder portioneren én minder afval
- Besef
 - Elke plateau teveel kost grondstof, productie, portionering, vaat én afval
 - € 8 dag/plateau = € 3000/jaar/ die elke dag wordt weg gesmeten

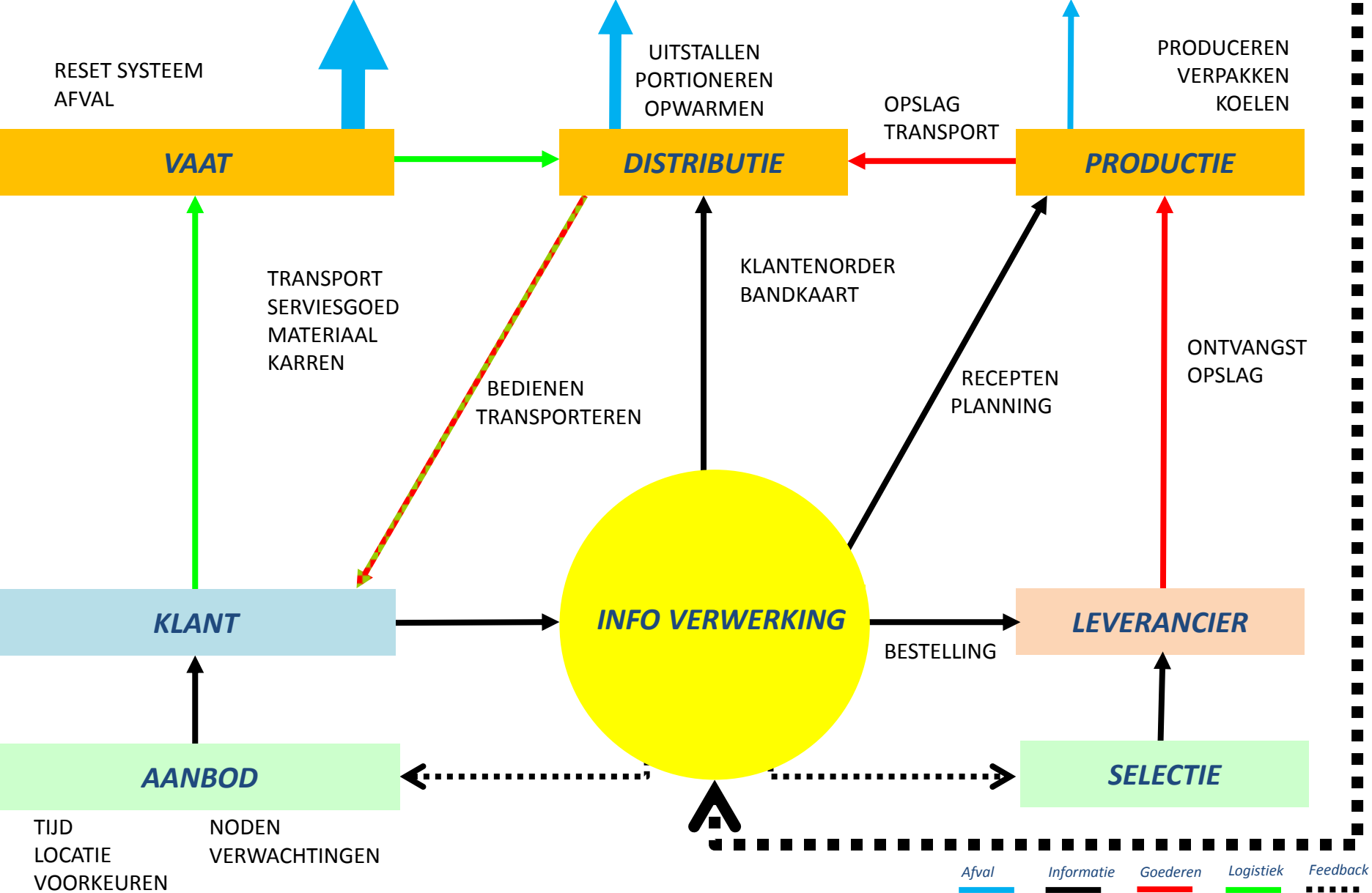


Hoe gestart?

- Verliezen vermijden = way of living
 - Op 5 jaar tijd van >20% afval naar < 10 %
 - Zeer tevreden klanten
 - Tevreden directie = keukenkost -10 %
- Hulpmiddel
 - 1 simpele flowchart
 - Voor iedereen toepasbaar
 - Enkel verschil in tijd, ruimte en soms volgorde



AFVAL

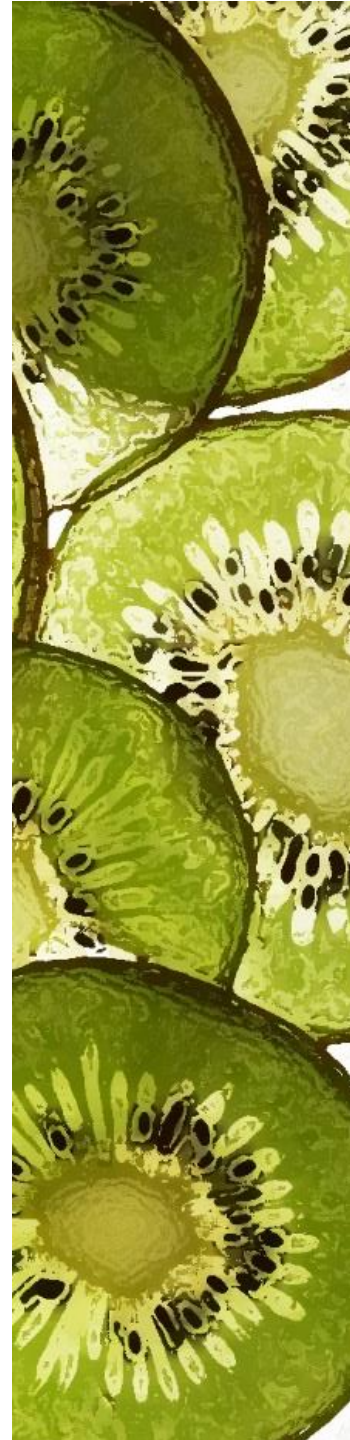


Samengevat

“Je hebt een klant waarvoor je eten gaat serveren.

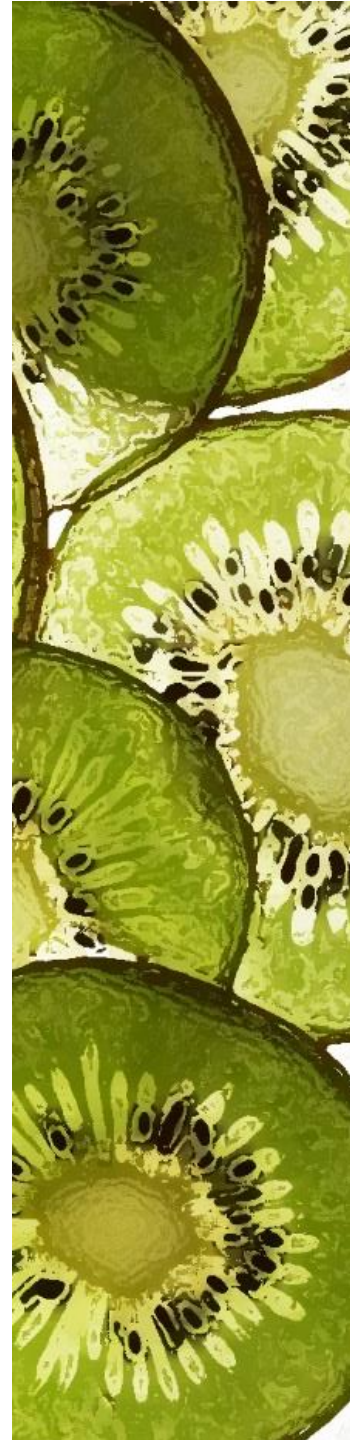
Je moet weten wat hij eet, bestelt daarvoor ingrediënten en kookt daarvoor om uiteindelijk bord klaar te maken, te serveren en het bord af te wassen/reset systeem.

En wat je fout heb ingeschat is afval!”



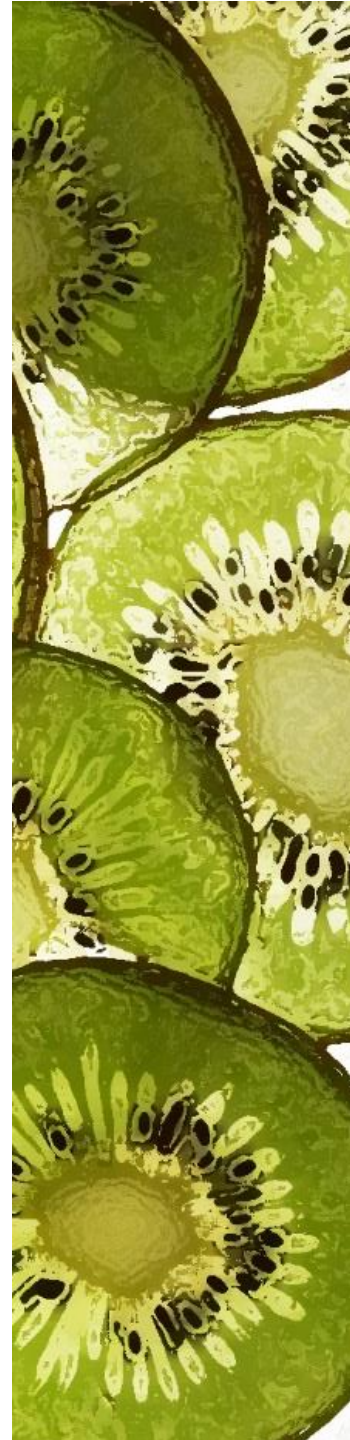
Menuplanning

- Belangrijke vragen:
 - Wie is klant, wat wil hij eten, hoe en wat heeft hij nodig ? Wanneer wil die eten ? Verwachtingen op een dag ? ...
 - Krijg ik menu in productie gemaakt ? Wat gaat die kosten ?
- Menuplanning is meer dan alleen maar een lekker menu samenstellen
 - Neem tijd om er over te denken!
 - Kost niets, maar heeft grote invloed op
 - Prijs
 - Beleving
 - Kwaliteit
 - Organisatiebelasting
 - En ... afval



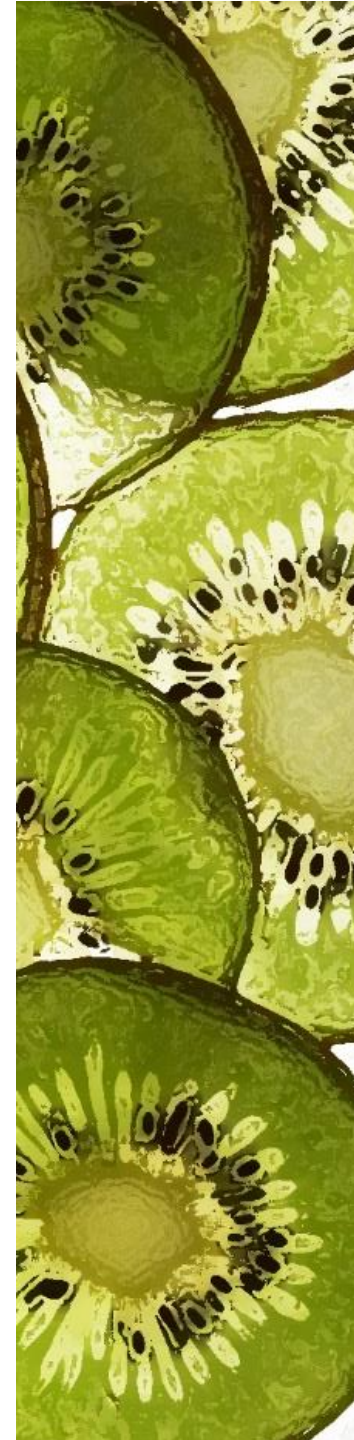
Leverancierskeuze

- Meer dan beste prijs
- Wat is nog belangrijk:
 - Portiegrootte
 - Kwaliteit
 - Levermomenten
 - Minimale afnames
 - Verpakkingen
 - Geheel assortiment
 - Flexibiliteit
- Directies trappen soms in de val van alleen prijs = overtuigen!



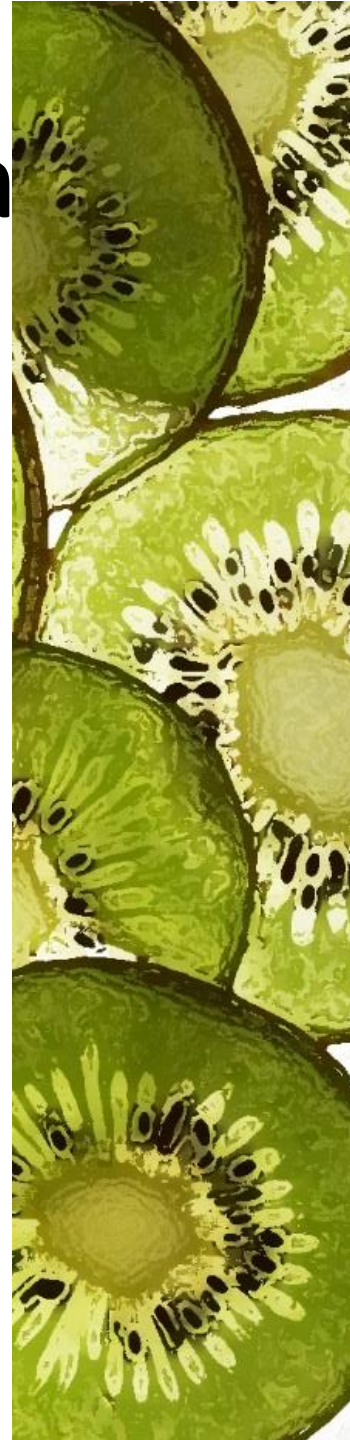
Klant en keuze: start informatiestroom

- Informatiestroom = onderschat
 - Keukens zijn informatie gestuurd
 - Hoeveel moeten we klaarmaken, wat gaan we bestellen en wanneer, wanneer gaan we produceren, recepten bepalen kwaliteit en hoeveelheid, een goede productieplanning en taakverdeling,
- AZ Nikolaas = IT in productie, naast IT in distributie
- Gevolg:
 - Minder stress
 - Eenduidige informatie
 - Betere werkverdeling
 - Juiste bestellingen
 - Juiste leveringen aan distributie



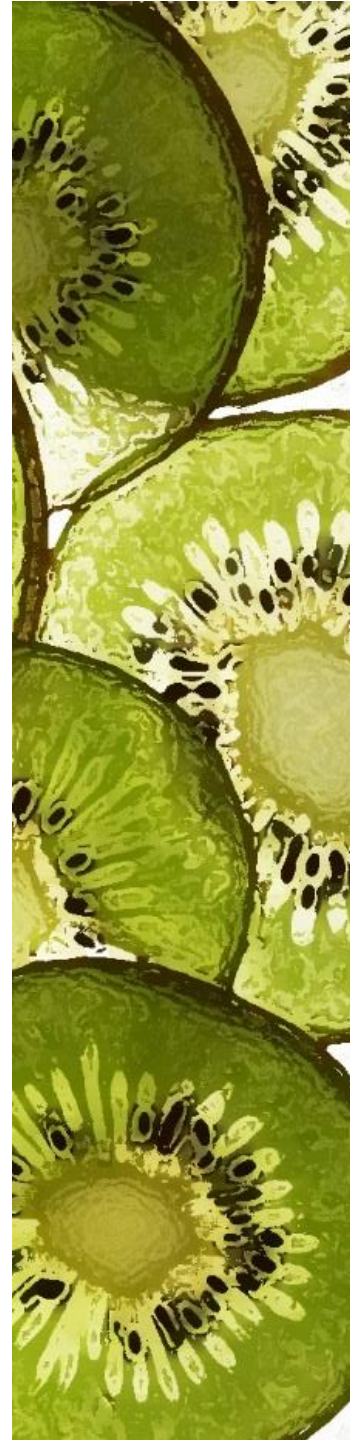
Bestellingen en leveringen

- Meestal niet eenvoudig
 - Wisselende recepthoeveelheid
 - Zelfde ingrediënt in verschillende recepten
 - Lang op voorhand bestellen
- Stock
 - Niet moeilijk, maar wel opvolgen
- Bestellingen vs. Stock
 - First In First Out



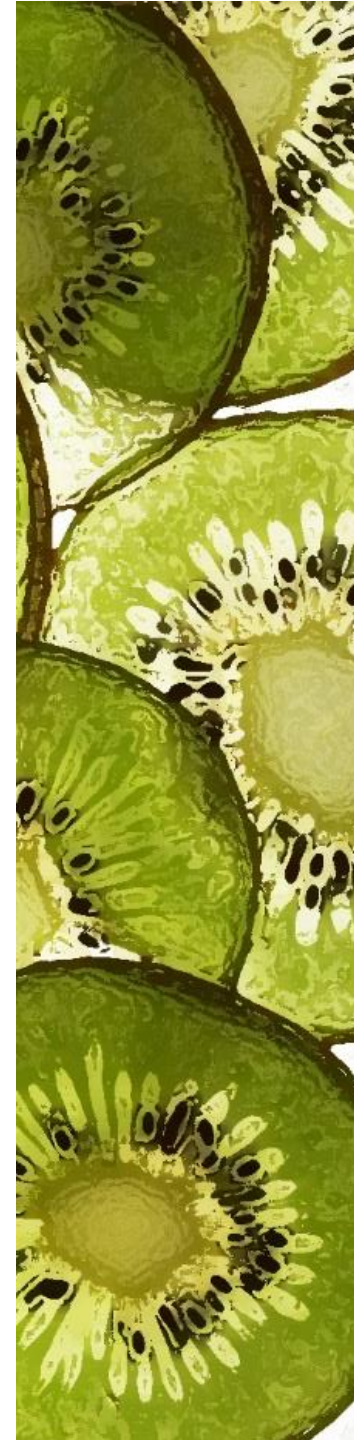
Productie voor distributie

- Informatie gestuurd
- Belangrijk:
 - Metier
 - Technieken
 - Organisatie
- Relatief eenvoudig



Productie na distributie

- Afhankelijk van buitenaf
 - Soms moeilijk om informatie tijdig en correct te krijgen
 - Acuut ziekenhuis = veel verandering tussen productie, portioneren en maaltijd nuttigen
 - Tegengestelde belangen resulteren in afval
 - Ontslagbeleid is niet afgestemd op maaltijdproces (terecht ?)
 - Verpleegkundigen
 - Vaak geen risico nemen dat er een maaltijd te kort is
 - Men wil dan niet naar de keuken lopen
- Oorzaak van afval, in een goed gestroomlijnde organisatie, is de distributie.



Productie na distributie

- Hoe kan je dit beoordelen?
 - Kijk naar de vaat
 - Monitoring gebeurt best daar

