



Trefdag voedselverliezen

10/10/2016



LOVE
FOOD
NOT
WASTE

Samen voedselverliezen vermijden



Aanbesteding advies

Standaardeisen in lastenboeken bijcontract catering

- Contractuele afspraken (bv vaste grammage)
- Focus op aantal maaltijden
- Recuperatie voeding niet mogelijk
- Extra's opgenomen in vaste voedingsdag
- ...

Mogelijke gevolgen
door standaardeisen



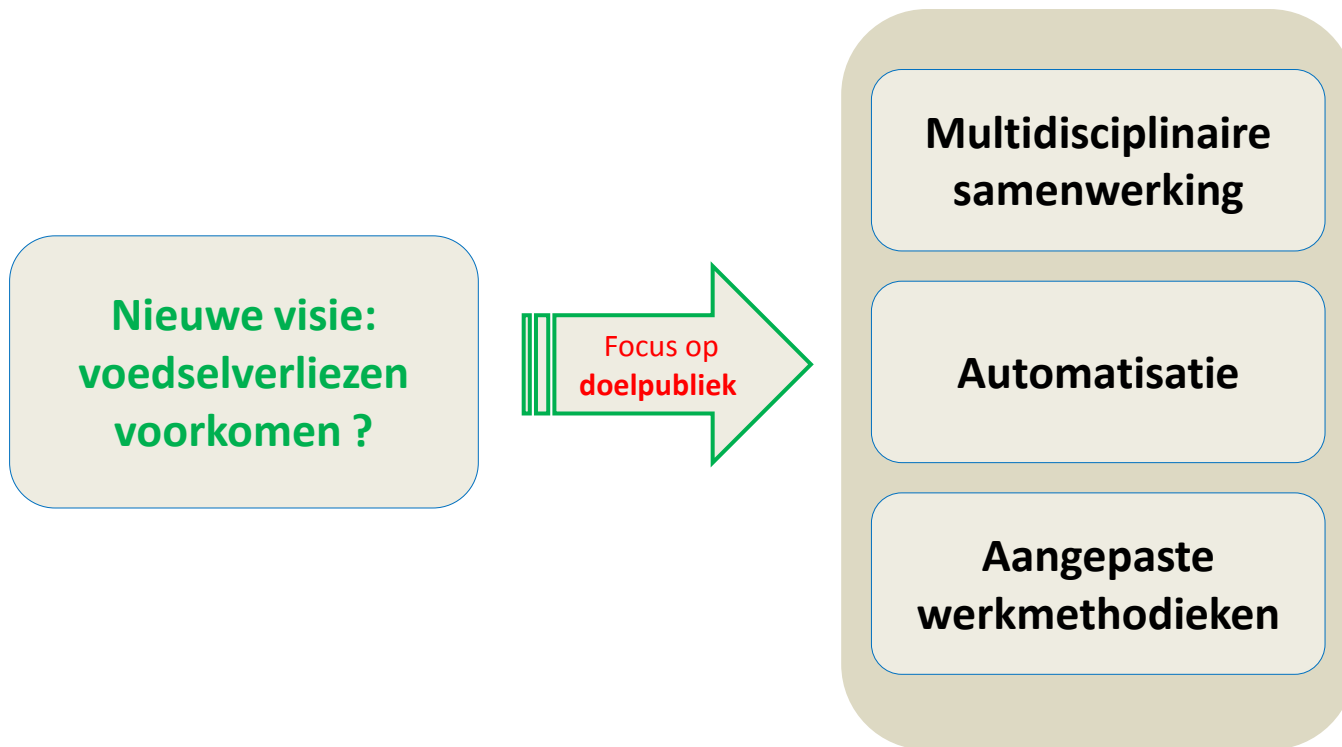
Mogelijke gevolgen
door standaardeisen



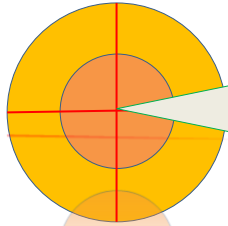
Voedselverliezen

**Nieuwe visie:
voedselverliezen
voorkomen ?**









Focus op patiënt of bewoner

Nieuwe visie & preventieve benadering door Compass-group Medirest

- Voedingsinname bepalen
- Maaltijden afstemmen op doelpubliek
- Bewuste keuze mono/multi
- Structureel intern overleg & communicatie
- Maaltijd "ZORG"beheer via multidisciplinair overleg



Evaluatie door het team

- Beoordelingsanalyse (Gastro-team)
- Oorzaak bepaling van minder inname ?
 - Onvoldoende aangepast menu ?
 - Onvoldoende tijd om te eten ?
 - Foute bestek ?
 - Gebrek aan tijd of ondersteuning ?
- Bijsturen (maaltijdgebeuren)
- Herplannen

Voedselverliezen verminderen via multidisciplinaire samenwerking en de kwaliteit en dienstverlening verhogen

Preventieve acties

WZC & ziekenhuizen

Online bestellingen (Foodware) & sturing van voedingspatroon via multidisciplinair team

Aanpassings mogelijkheid tot 09u15

WZC

Zorgrestaurant met bedieningen (Servplus)

Sturing van voedingspatronen via multidisciplinair team

Gevolgen

- Geen voedselverlies bij ontslagen patienten
 - Meer gerichte gewicht bereidingen
 - Actieve dienstverlening bij opnames
 - Versneld genezingsproces
 - Hogere klanten tevredenheid
-
- Aangepast voedingspatroon
 - Ondervoeding voorkomen
 - Verbeterde fysieke & mentale gezondheid
 - Hogere tevredenheid bewoner & familie
 - Verlaagde belasting verplegend personeel



Samen voor een betere wereld

