

# Trefdag voedselverlies 10/10/16

---

## TIPS EN TRICKS

1. Slim menu ontwerp (wie is klant, kan mijn keuken het aan, evolutie van klantenverblijf, minder diëten mogelijk, ...)
2. Aankoop beleid (voorgesneden producten in verpakkingen die langer bewaren, gesneden groenten, gekalibreerde proties, stukprijs vs kiloprijs, ...)
3. Productie:
  - Recepten standaardiseren (gebaseerd op hoeveelheid eindresultaat (inkook, slinkfactor, ...)
  - Producten wegen na de productie (zo weet je op voorhand of je genoeg zult hebben, standaard uitscheplepels aan de band, ...)
  - Productie goed plannen
  - Op voorhand afwegen van de recepten
  - Bewaartechnieken (auto-pasteurisatie, pasteuriseren, begassen, ...)
  - Informatiseer keuken (in AZ Nikolaas : ChefAssist > menuplanning, receptenbeheer, ingrediënten, leveranciersorders, klantenorders, productieplanning, labeling producten, dagelijkse recepten, foodcostberekening (pro actief en effectief), ...)
4. Klantenkeuzes:
  - Dagelijkse bevraging (zo weet je wat klant wil eten)
5. Voor distributie:
  - Patiëntenstatus zeer grondig in het oog houden
  - Dagelijks, net voor porionering middagmaal updaten van informatie (vragen bij verpleging wat verwachtingen zijn over status patiënten)
6. Opnamemenu:
  - Alle nieuwe patiënten krijgen:
    - Ofwel overschot van dagmenu van dag ervoor
    - Als die op is > kip, groenten week, puree en bruine saus (stockproducten)
    - Daardoor geen afval meer in de distributie
7. Aan vaat:
  - Regelmatig controleren wat soort afval terug komt
    - Bij patiënt geweest, maar niet opgegeten
    - Reservemaaltijd die niet was gebruikt
    - Ontslagen patiënt
    - Nuchtere patiënt
    - Wijziging dieet na portioneermoment
  - Afval vergisten tot biogas om afval te verwerken
8. Grootste vijand
  - Ontslagbeleid in ziekenhuis onvoorspelbaar
9. Alternatieven :
  - Broodbuffetwagen : erg nuttig, weinig afval
  - Warme buffet wagen : nog experimenteel mee bezig