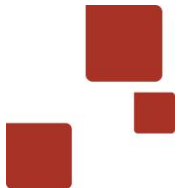


Voedselverlies

*Meer keuze op je bord !
Minder afval op het stort*



Wie zijn we?

- WZC Sint Elisabeth is lid van woonzorggroep GVO
- Gelegen te Oostende
- Kleinschalig genormaliseerd wonen
- 105 vaste cliënten WZC
 - Ingedeeld in 7 woningen
 - 1 woning met mentaal goede cliënten
 - 4 woningen met dementerende cliënten
 - 2 woningen met psychisch kwetsbare cliënten
- 10 kamers voor CKV (is 1 woning)
- DVC op weekdays voor 20 bezoekers
- Centrale keuken Mensa te Meulebeke – maw regeneratie

Management

- Innovatief ondernemerschap is één van onze centrale waarden. Enthousiaste daadkracht wordt aangemoedigd.
- Het uitbouwen van een duidelijk kwaliteitsbeleid en kwaliteitsvisie vormt één van onze strategische pijlers. Illustratie = Qualitree-label in 2017
- Het project werd voorgesteld in de werkgroep maaltijdzorg en kreeg onmiddellijk groen licht.

Medewerkers

- Door het kleinschalig genormaliseerd wonen, is het maaltijdgebeuren multidisciplinair geworden.

Het behalen van het Qualitree label heeft elke medewerker een grote betrokkenheid bij het maaltijdgebeuren.

Meten is weten

- Start nulmeting: januari 2017
 - Knelpunten identificeren
 - Analyseren van bestel en productiesysteem
 - 11 dagen vooraf bestellen bij Mensa
 - keuzemenu's (kwaliteit)
 - Wat hebben we gemeten?
 - Rest van de gastronormen van elke woning
 - Bordresten
 - Enkel middagmaal

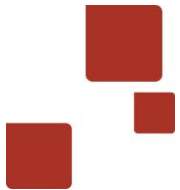


Hoe hebben we gemeten?

- Hoe hebben we gemeten?
 - ▣ Gedetailleerde meting van elk afzonderlijk voedselcomponent.
 - ▣ Onmiddellijk duidelijk resultaat waar het grootste verlies zit.

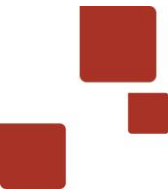
Resultaten meting 1

- Gemiddeld verlies bij meting 1 = 32%



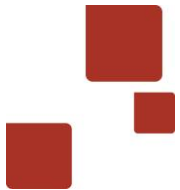
Actie

- Aanpassing bestellingen van groenten en zetmeel
- Aanpassing bestellingen van vlees +saus (stoofvlees, vol au vent,...)
- Gewone stukken vlees bleven ongewijzigd (elke cliënt moet een stuk vlees kunnen krijgen)



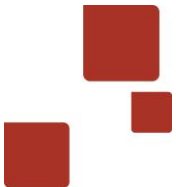
Resultaten meting 2

- De dagen met vlees = 23% voedselverlies
- De dagen met vis = 40% (44% gepocheerde vis & 36% gegrilde witvis)



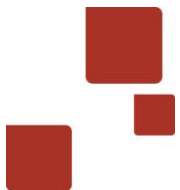
Actie

- Een tweede kleine aanpassing aan de bestellingen (groenten en zetmeel)



Resultaten meting 3

- Dagen met vlees = 21%
- Vrijdag (gegrilde witvis) = 32%
- Afwezige bewoners = 3,91%

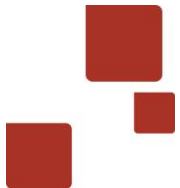


Actie

- Bestellingen nog aanpassen was onmogelijk
- Witte gepocheerde vis niet meer bestellen
- Minimale maaltijden besteld voor het DVC en maaltijden doorgeschoven van vaste cliënten die in het ziekenhuis of overleden waren

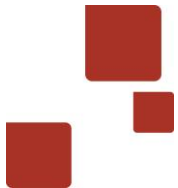
Resultaten meting 4

- Geen merkbare verschillen met de vorige meting.
- Verdere daling van onze bestellingen niet meer verantwoord ...



Besluit 2017

- Realisatie van een 8% gemiddeld minder voedseloverschotten
- Door het systeem van 10+1 dag vooraf te bestellen, is het onmogelijk om kort op de bal te spelen voor bewoners in het ziekenhuis, overlijdens en aanwezige bezoekers DVC
- Nieuwe methodiek nodig ...

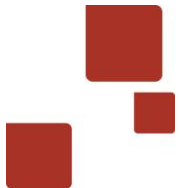


Nieuw actieplan 2018

1. Doorgedreven flexibel variëren tss bestellingen
dagschotel & vacüums

2. Verbreden van het assortiment.

Hoe meer keuze hoe groter de kans
dat de bewoner iets vindt dat aansluit
bij zijn voorkeuren.



Introductie bistrokaart

- Vanaf 09.01.2018 startten we in 3 woningen met onze “bistrokaart”.
- D.w.z. dat er in deze woningen dagelijks keuze is tussen 3 soorten vlees & 2soorten groenten en 2 zetmeelbereidingen

Evaluatie bistrokaart

- Na een positieve evaluatie in alle testwoningen werd beslist om over het hele huis de bistrokaart te introduceren

Nieuwe nulmeting

- Na een eerste meting hadden we een voedseloverschot van 10%
 - ▣ De keuzemenu's werken eetlustopwekkend
 - ▣ Medewerkers gaan bewuster en belevingsgerichter maaltijden serveren
 - ▣ Er wordt rekening gehouden met afwezige bewoners

Besluit

- Permanente monitoring voedseloverschotten en blijvende zoektocht optimalisering
- Maaltijdbeleving van onze cliënten blijft steeds op de eerste plaats blijft staan (= uitgangspunt én toetssteen)

