



Foto (c) Martin Corlazzoli

**Lekker en duurzaam eten zonder  
verspilling in de zorg, dat smaakt!**

**BROCHURE**

**2024**



In samenwerking met



Met de steun van stad Gent en Klimaatfonds van stad Antwerpen.

# WAT ETEN WE MORGEN?

**Inzetten op meer eiwitdiversiteit én voedselverspilling aanpakken loont.**

Universitair Ziekenhuis Antwerpen (UZA), cateringpartner Sodexo en AZ Sint-Lucas in Gent staken de handen uit de duurzame mouwen. Ze gingen aan de slag om een meer divers gamma aan duurzame en gezonde eiwitten te integreren in het voedingsaanbod. Met maximale aandacht voor meer plantaardig bij warme maaltijden, broodbeleg, catering bij vergaderingen, en zelfs in de snackautomaten. Voor personeel, bezoekers én patiënten. En ze ondernamen acties tegen voedselverspilling. Zo deden ze een nulmeting en gingen aan de slag met een actieplan om de verspilling zo veel mogelijk te verminderen.

**De resultaten mogen er zijn!**

Nieuwsgierig naar de aanpak en uitkomsten? Dan ben je met deze brochure aan het juiste adres. We delen onze aanpak én de resultaten, van concrete aanpassingen tot de gerealiseerde impact.

**Verandering breng je samen.**

Beide ziekenhuizen werden begeleid door een team. De algemene coördinatie, de communicatie én het traject rond eiwitdiversiteit gebeurde door Mosquito In The Room. FoodWIN bood ondersteuning in de strijd tegen voedselverspilling. Erasmushogeschool Brussel zorgde voor de onderbouwing van de gezondheidsimpact. Veel dank ook aan stad Gent en het klimaatfonds van stad Antwerpen voor de financiële steun om deze projecten te realiseren.

**Zorginstellingen dragen bij aan de oplossing!**

De ervaringen met UZA, Sodexo en AZ Sint-Lucas tonen dat zorginstellingen met een slim en lekker menu volop bijdragen aan de klimaatuitdaging! Door heerlijke, duurzame en gezonde gerechten aan te bieden. Zo smaakvol dat er nog maar weinig in de vuilnisbak belandt. Een win voor de gezondheid, de planeet én de portefeuille.

**Laat jij je binnenkort ook begeleiden?**

Mosquito In The Room begeleidt om relatief kleine maar impactvolle stappen te zetten. We scannen je voedingsaanbod en geven aanbevelingen voor “quick wins”, op vlak van gezondheid, milieu én kostprijs. We motiveren en inspireren koks en medewerkers en helpen de klanten te verleiden naar al die lekkere gerechten. We helpen met de communicatie van al je inspanningen, zodat ze zichtbaar worden voor het personeel en het bredere publiek. FoodWIN zet trajecten op rond voedselverspilling, zodat je weet wat je weggooit en concrete handvaten ontwikkelt om er iets aan te doen.

**Zet jij samen met ons in op lekker, gezond en duurzaam eten zonder verspilling in de zorg?**

Amy Verbeke en Ariane Louwaege van Mosquito In The Room  
Johanna Meuwissen van FoodWIN  
Evelien Mertens van Erasmushogeschool Brussel

# INHOUD

- 1** Balans als sleutel tot succes  
Reden genoeg om te gaan voor minder!
- 2** Meer eiwitdiversiteit met succes  
Meten is weten
- 3** Checklist voor succes
- 4** Lekker plantaardig op het menu:  
menuaanpassingen, gezondheid- &  
klimaatwinst, financiële impact en tevredenheid
- 5** Zo doen anderen het
- 6** Je kan bij ons terecht voor ...



# 1. Balans als sleutel tot succes

Lekker eten, drie keer per dag, en liefst nog in een leuke sfeer. Een eitje met spek als ontbijt, salami of hesp als beleg en een kalfsmedaillon als avondmaal. Daarbij durven we vergeten dat er heel wat moet gebeuren om dat eten op ons bord te krijgen. En dat het voor onze gezondheid én die van de planeet wel degelijk van belang is wat we eten. Zo blijkt ook uit onderstaande vergelijking tussen een warme maaltijd met gevogelte en het equivalent met een plantaardige eiwitbron.

## Vergelijking warme maaltijd

150 g aardappelen + 100 g eiwit + 200 g groenten  
+ 15 g bereidingsvet + 125 g dessert



Dierlijke eiwitten zijn nutritioneel interessant en kwaliteitsvol, maar als we er te veel van eten hebben ze schadelijke neveneffecten voor ons lichaam. Zo is het overvloedig eten van rode vleessoorten en bewerkte vleeswaren zoals onder andere charcuterie gelinkt aan een verhoogd risico op de ontwikkeling van bepaalde type kankers. Volwaardige plantaardige eiwitten zoals peulvruchten, tofu, quorn of kipstuckjes bieden veel voordelen. Ze zijn vaak vezelrijk, bevatten veel anti-oxidanten, én zorgen voor meer variatie op ons bord. Bovendien zorgen ze voor minder milieu-impact bij de teeltprocessen, en zijn ze mee een oplossing in de klimaatuitdaging.


Ga dus voor een betere mix van plantaardige en dierlijke eiwitten bij de lunch, het diner en voor het ontbijt. Of zoals de voedingsdriehoek het zegt: ga voor half half. Zo zorgen we samen voor meer variatie in ons eetpatroon. En dat is goed voor iedereen en voor onze planeet. Smakelijk!



# 1. Reden genoeg om te gaan voor minder!

Voedselverspilling, een absurd probleem waar we dagelijks mee in aanraking komen. Thuis, op het werk, op school, op restaurant... En in onze ziekenhuizen. Ook daar belandt zo'n 30% van de bereide maaltijden in de afvalcontainer. Zonde van het personeel ingezet voor de bereiding, portionering en bedeling van de maaltijden. Zonde van het geld dat we daarmee logischerwijs verspillen. Zonde van alle input nodig voor die voedselproductie denk maar aan water, land, verlies aan biodiversiteit... En daarbovenop is voedselverspilling verantwoordelijk voor 8% van de globale uitstoot van broeikasgassen. Je zou voor minder twee keer nadenken voor je die gekookte aardappelen weggooit!

De rekening is snel gemaakt: gemiddeld laat een ziekenhuis 75 ton eten per jaar naar de containers gaan of 160.000 euro... Er valt dus heel wat te winnen in de strijd tegen voedselverspilling. En deze inefficiëntie kan je aanpakken. Start met een meting om de hotspots zichtbaar te maken en neem gericht actie met een gemotiveerd team. Quick wins kunnen een eerste goeie stap vooruit zijn, maar denk ook aan lange termijn veranderingen.

A person wearing a brown sweater is standing in a kitchen, weighing a clear glass bowl filled with food on a silver kitchen scale. The scale's dial is visible at the top. The background shows a kitchen setting with a window and a white chair.

**“Gemiddeld laat een ziekenhuis 75 ton eten per jaar naar de containers gaan of 160.000 euro.”**

Johanna Meuwissen, FoodWIN

## 2. Meer eiwitdiversiteit met succes!

Concreet betekent het dat je in je voedingsaanbod vaker plantaardige gerechten op de kaart zet en dit doet met enthousiasme. Denk daarbij aan lekkere broodmaaltijden met hummus, een linzenpaté of tzaziki. En kies voor warme gerechten met tofu, linzen, kikkererwten, quorn, groenteballetjes, enzovoort.

Het betekent ook dat je de hoeveelheden en de frequenties van vlees, vis en charcuterie op de borden analyseert en waar mogelijk en haalbaar aanpast. Uiteraard bepaal jij zelf hoever je daarin wil gaan en voor wie je dit aanbod uitwerkt. Is dat enkel voor het personeel? Of ook voor patiënten? En wat met de bezoekers? Er zijn héél veel mogelijkheden. Idealiter werk je een nieuw aanbod uit voor iedereen. Zo creëer je binnen je instelling een nieuw voedingsnarratief, en maak je van vaker plantaardig het nieuwe normaal.

Zomaar aan het voedingsaanbod sleutelen is riskant. Daarom pak je dit best aan met een plan. Binnen de ondersteuning die we aanbieden pakken we het aan op drie fronten: 1. het voedingsaanbod zelf, 2. sensibilisatie van alle ziekenhuismedewerkers, inclusief het keukenpersoneel 3. het verleiden van de mensen met honger 😊.

### Voedingsaanbod

- Meer plantaardige eiwitten op de menu: linzen, quorn, tofu,...
- Frequentie en portiegroottes van vis en vlees aanpassen
- Nutritionele volwaardige maaltijden creëren
- Kwaliteit staat voorop: smaak en variatie
- Checken op logistieke haalbaarheid en foodcost
- Ga voor maximale klimaat- en gezondheidswinst

### Sensibilisatie & opleiding

- Sensibilisatie directe betrokkenen
- Educatie alle ziekenhuismedewerkers via proevertjes, lezingen, boeiende artikels, etc.
- Educatie koks- en keukenpersoneel via workshops

### Communicatie & nudging

- Patiënten, personeel, bezoekers verleiden naar de duurzaamste en gezondste keuzes

## 2. Meten = weten

Breng in kaart hoeveel voedsel jouw organisatie verspilt... met een meting! Begin niet meteen met het testen van oplossingen, want het is belangrijk om eerst te weten wat de knelpunten zijn. Zo kan je achterhalen waar de verspilling ontstaat en de verliezen omzetten in winsten voor jouw organisatie.

De nulmeting is voor keukenteams altijd een echte eyeopener. Het is een cruciale stap in de bewustwording van de problematiek (als dit nog niet het geval is). Bovendien is de meting hét ijkpunt om te controleren of een actie impact heeft en voedselverspilling gereduceerd is.

**Weet wat je meet! Je kan alles in detail gaan meten, maar houd steeds je doel voor ogen.**

- Welke maaltijden? Ontbijt, middagmaal, avondmaaltijd, tussendoortjes, ...
- Welke resten? Keuken-, band-, buffet-, bordresten. Bordresten van patiënten maken het grootste aandeel van de verspilling in ziekenhuizen aan dus we raden aan om deze zeker te meten, liefst per component.
- Welke componenten? Vlees/vis/vegetarische vervanger, zetmeel, groenten, soep, saus...
- Waar?
  - Focus je op patiënten of neem je ook het personeels- en bezoekersrestaurant mee?
  - Welke afdelingen? Neem je niet alle afdelingen onder de loep, zorg dan voor een goede mix van afdelingen waar meer/minder verspild wordt.
- Hoelang? Een goed idee is om de hele maaltijdcyclus te meten. Is dit te intensief ga dan voor 1 à 2 weken.

**Welke gegevens houd je nog bij?**

- De hoeveelheid geproduceerd eten. Dit kan op basis van de vaste grammages per persoon per dag of door een inschatting van de bulkgewichten per component.
- Het aantal patiënten, klanten, bezoekers... (afhankelijk van welke uitbatingen je meeneemt)

Deze gegevens zijn belangrijk om het percentage voedselverspilling te berekenen en de waste per persoon per dag.

### **In het kort:**

Een nulmeting voltooi je al op 1 à 2 weken. Je weegt in die periode wat overblijft op de borden, in de keuken en op de buffetten. De meting geeft informatie over de knelpunten, en maakt de quick wins snel zichtbaar. De resultaten zullen ongetwijfeld een boost geven om over te gaan tot actie!



## 2. Meten = weten

### Checklist voor de meting:

- Goede teamafspraken: iedereen kent zijn of haar rol en verantwoordelijkheid
- Meetperiode gepland en gecommuniceerd
- Weegschaal
- Handschoenen
- Gelabelde emmers om de resten te verzamelen
- Invulformulieren voor het uniform noteren van de gewichten
- Houd het personeel op de hoogte van de voortgang - gebruik teamvergaderingen, posters, enz.



## Voordeel van beide samen aan te pakken

De thema's eiwittransitie en voedselverspilling samen aanpakken leidt tot grote win-wins. Je houdt namelijk meteen vinger aan de pols. Je past je menu's aan, én ziet direct of ze aanslaan dankzij de afvalmeting die qua timing goed wordt afgesteld op de introductie van het nieuwe aanbod.

## Een geslaagd traject in jouw zorginstelling?

Contacteer ons!

Amy Verbeke: [amy@mosquitointheroom.be](mailto:amy@mosquitointheroom.be)

# 3. Checklist voor succes

Je wil een geslaagde switch naar meer plantaardig en minder verspilling in je zorginstelling. Denk dan aan volgende elementen voor jouw succes:

## Plan van aanpak

- Maak een plan van aanpak en trek voldoende tijd uit. Reken op min. 1 jaar.
- Bepaal concrete doelen en zorg dat die meetbaar zijn.
- Breng eventuele weerstanden vroegtijdig in kaart en zoek naar oplossingen.
  - Laten proeven van plantaardige gerechtjes helpt bij het overtuigen.
  - De meting van de verspilling werkt als eyeopener en zorgt voor bewustmaking.

## Verandering is teamwork

- Creëer een kernteam waarbij je iedereen betreft die van veraf of dichtbij met voeding te maken heeft: diëtisten, chefs, keukenpersoneel, artsen, dienst aankoop, communicatiemedewerker, ... Denk ook aan de zorgkundigen!
- Zorg dat het team zich verantwoordelijk voelt en maak gebruik van een ambassadeur.
- Zorg voor voldoende overleg tussen het keukenteam en het diëtistenteam zodat de gerechten ook nutritioneel op punt staan.
- Geef je keukenteam tijd zowel om het nieuwe aanbod uit te werken als de acties te testen. Dit duurt gemakkelijk 3 maanden.
- Organiseer voldoende proefsessies met je team om de recepten helemaal op punt te stellen voor je ze deelt met het grote publiek. Vraag daarbij feedback van verschillende profielen.

## Draagvlak bij iedereen

- Maak gebruik van enquêtes om personeel, patiënten of bezoekers te bevragen naar hun maaltijdvoorkeuren.
- Zorg voor draagvlak. Introduceer geen aanpassingen top down maar informeer en motiveer al je medewerkers op voorhand.
- Zet in op een leuke communicatie om mensen te verleiden om een plantaardig gerecht te kiezen. Een slogan voor het nieuwe voedingsbeleid kan helpen.
- Bedenk leuke benamingen, waarin je zo weinig mogelijk de nadruk legt op veggie of vegan.
- Zet in op proevertjes. Onbekend is onbemind.
- Experimenteer en volhard. Als de gerechten smaakvol zijn, dan slaan ze sowieso aan.

Beperkt succes? Get in touch! En we gaan aan de slag met jouw uitdagingen.



A buffet line featuring several stainless steel trays of food. The trays are arranged on a metal stand. The dishes include a variety of plant-based options, such as roasted vegetables, grains, and a dish with red berries and herbs. The background is slightly blurred, showing more trays and a warm, indoor setting.

**4. Lekker plantaardig  
op het menu!**

# 4. Menu aanpassingen



AZ Sint-Lucas trekt op donderdag de kaart voor maximaal plantaardig met Green Day. Met de slogan 'Goede zorg op Sint-Lucas, dat smaakt!' krijgt heel het ziekenhuis lekkere plantaardige suggesties aangeboden.

## Patiënten



1. Grotere ontbijtkeuze: voortaan kan men kiezen uit een boterham of granola ontbijt.
2. Op donderdag huisbereid veggie of vegan beleg, zoals hummus, tzaziki, of eiersalade.
3. Op donderdag standaard een plantaardige warme maaltijd, zoals vol-au-veggie, penne sint-lucas, groene curry of een mediteraans stoofpotje
4. Lekkere en gezonde eiwitten: alle gebruikte vleesalternatieven en beleg voldoen aan de criteria voor volwaardige vervangers.
5. Volledig herwerkte menucyclus voor patiënten in lijn met de ESPEN Richtlijnen voor voeding in ziekenhuizen.

Bekijk het filmpje en laat je meenemen door het enthousiasme van het team op AZ Sint-Lucas.

## Personeel



Foto (c) Martin Corlazzoli

1. Op donderdag 2 plantaardige keuzes en 1 visgerecht in het personeelsrestaurant en in de bistro voor bezoekers.
2. Een vernieuwde saladbar waarin eiwitcomponenten apart worden geserveerd zodat er maximaal plantaardig gegeten kan worden.
3. Een groter assortiment broodjes met huisbereid beleg en extra groenten.
4. Vegetarisch aanbod voor eventcatering in lijn met de menu voor personeel.
5. Lekkerste groentespaghetti: er wordt overwogen om de bolognaise huissaus enkel nog in plantaardige vorm aan te bieden.



# 4. Menu aanpassingen



Met de slogan 'Plant-AARDIG voor jezelf en het klimaat' zetten UZA en cateringpartner Sodexo in op duurzame voeding. [Meer uitleg via hun aanstekelijk filmpje.](#)

## Patiënten

**Plant-AARDIG voor  
jezelf én het klimaat**  
UZA zet in op  
duurzame voeding

Wist jij dat:

- ✓ vaker plantaardig eten goed is voor je gezondheid?
- ✓ méér plantaardig eten bijdraagt aan een gezonde planeet?
- ✓ 25% van de Belgen vandaag vraagt om plantaardig te eten?

Daarom biedt het UZA vanaf nu wat vaker plantaardige gerechten aan.

Scan de QR-code of surf naar XXXX en ontdek hoe wij plantAARDIGer eten in het ziekenhuis stimuleren.



1. Ontbijtkeuze: op woensdag worden patiënten verleid tot een granola met yoghurt. Dat is eens iets anders dan boterhammen met charcuterie.
2. Voor de broodmaaltijd is er een uitgebreider assortiment beleg. Patiënten krijgen één keer per week standaard de keuze uit humus of paprikaspread.
3. Voortaan beantwoorden alle vlees- en visalternatieven aan de criteria voor een volwaardige eiwitbron. Denk maar aan quornfilets, sojagehakt of een tofu.
4. Zin in gezonde snacks? Dat kan voortaan via het aanbod van JustBite in alle automaten.
5. Wordt verwacht in 2024: één keer per week een lekker éénpansgerecht dat via de à la carte module volop gepromoot wordt.

## Personeel

1. Het personeel van UZA kan voortaan smullen van een uitgebreid plantaardig menu met verschillende snacks, elke dag een ander vegetarisch of vegan gerecht, broodjes belegd met groentespreads, én een gevarieerde saladbar.
2. Plantaardige koffie: voortaan wordt de koffie in het personeelsrestaurant geschonken met barista havermelk.
3. Plantaardig vergaderen kan met een uitgebreid assortiment belegde broodjes.
4. Personeel van wacht vindt een lekker assortiment terug in de maaltijdautomaten. De helft van het volledige assortiment is veggie of vegan.
5. Gezonde snackautomaten met een assortiment van JustBite.

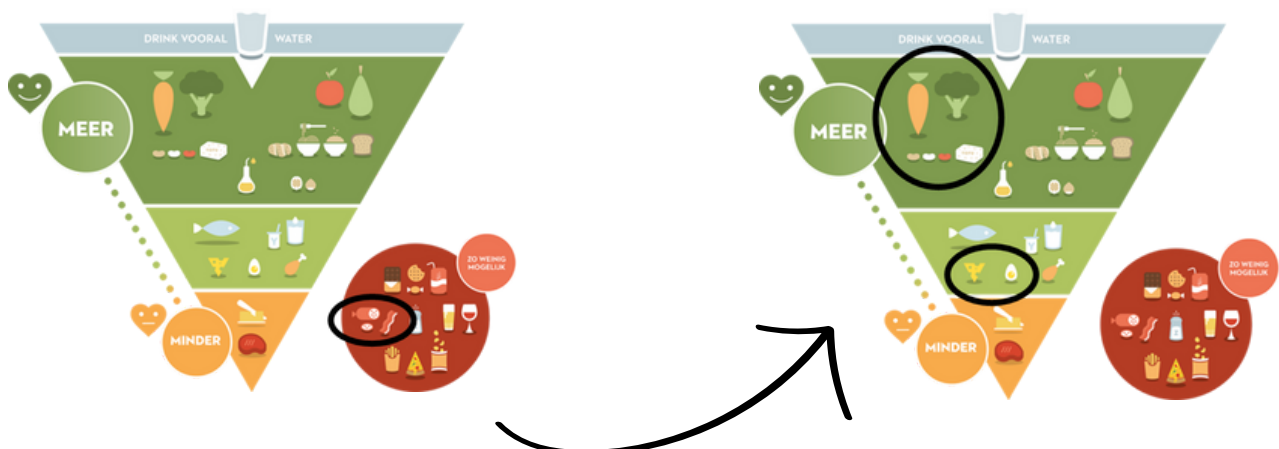


# 4. Resultaten - gezondheid & klimaat

Voor verscheidene patiënten die in een zorginstelling verblijven is de voedingskwaliteit van essentieel belang voor hun genezingsproces. Patiënten met risico op ondervoeding en sarcopenie zijn sterk gebaat bij een kwaliteitsvol voedingspatroon. Er bestaat wel eens twijfel over de nutritionele waarde van plantaardige eiwitten. In recente studies wordt echter een positief verband aangetoond tussen plantaardige eiwitten enerzijds en spiermassa, -kracht en functionele prestaties anderzijds. Plantaardige eiwitbronnen bevatten daarenboven ook vezels, die een gunstig effect hebben op de darmgezondheid. Ook zien we dat een gezond en meer plantaardig eetpatroon meer fytonutriënten bevat. Dat zijn stoffen die we terugvinden in fruit, groenten, volle granen, noten en pitten en die ontstekingsremmende en antioxiderende eigenschappen vertonen.

## Resultaten op UZA en AZ Sint-Lucas

De combinatie van verschillende voordelige stoffen uit plantaardige voeding en plantaardige eiwitbronnen biedt een breed scala aan gezondheidsvoordelen die verder gaan dan de voedingswaarde alleen. Dat bleek ook uit de resultaten van de gezondheidsimpact van de projecten in de ziekenhuizen. Zowel op UZA als op AZ Sint-Lucas werden de voedingswaarden van 25 menu's voor en na aanpassingen verzameld en statistisch met elkaar vergeleken. Uit die analyse blijkt dat er geen statistisch significant verschil in voedingswaarden is tussen het oude en het nieuwe menu.



**Foodswaps**

## Conclusie

Er wordt niet ingeboet op de hoeveelheid eiwitten ondanks het feit dat er vaker plantaardige eiwitbronnen op het menu stonden. Ook de hoeveelheid calorieën bleef gelijkaardig, wat goed nieuws is voor patiënten met (risico op) ondervoeding en sarcopenie. Los van de voedingswaarden wordt volgende gunstige gezondheidsimpact vastgesteld:



Er werden meer eiwitbronnen aangeboden die gunstiger scoren volgens de voedingsdriehoek. Ze staan vaker in de lichtgroene en donkergroene zone in het nieuwe menu in plaats van oranje zone en rode bol in het oude menu.



Er was een hogere aanbreng aan antioxidanten,.



Er waren minder pro-atherogene verzadigde vetzuren aanwezig in het nieuwe menu door de aanbreng van kaas in plaats van bewerkte vleeswaren.

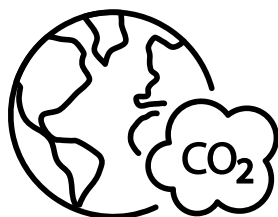


Door het verminderen van rood en bewerkt vlees was er minder heem-ijzer aanwezig.

Kortom, meer variatie in menu door afwisseling met plantaardige eiwitbronnen zorgt voor een aanzienlijke gunstige gezondheidsimpact.

## We winnen meer dan we denken met vaker plantaardig en minder verspilling !

Overstappen naar meer plantaardig en minder verspilling is niet alleen een trend. Het is ook een belangrijke hefboom voor de klimaatuitdagingen waar we voor staan. En dat zorgt voor een win win.



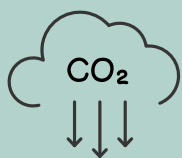
Voor de projecten op UZA en AZ Sint-Lucas berekenden we de klimaatwinst van de gerealiseerde aanpassingen in de menu's. De resultaten zijn veel belovend en een mooi voorbeeld van hoe ziekenhuizen met kleine veranderingen een grote bijdragen kunnen leveren.



Overstappen naar meer plantaardig en minder verspilling is niet alleen een trend. Het is ook een belangrijke hefboom voor de klimaatuitdagingen waar we voor staan. En dat zorgt voor een win win.

Voor de projecten op UZA en AZ Sint-Lucas berekenden we de klimaatwinst van de gerealiseerde aanpassingen in de menu's. De resultaten zijn veel belovend en een mooi voorbeeld van hoe ziekenhuizen met kleine veranderingen een grote bijdragen kunnen leveren.

AZ Sint-Lucas koos ervoor om op donderdag maximaal voor plantaardig te gaan. Ze serveren dan 2 veggie opties en 1 vis optie in het personeelsrestaurant, broodjesbars en bezoekersbistro's. En ook patiënten worden die dag gestimuleerd om voor de plantaardige optie te kiezen bij ontbijt, middag- en avondmaal. Resultaat:



**-74**

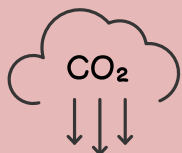
ton CO2  
per jaar



**223**

vluchten  
Brussel - New York

Voor UZA werden de berekeningen gedaan door Sodexo. Zij pasten het aanbod in het personeelsrestaurant aan, en serveren nu elke dag een andere plantaardige suggestie, en één keer per week ook plantaardige snacks, koude schotels en broodjes. Voor patiënten pasten ze één keer per week het ontbijt en avondmaal aan. Resultaat:



**-40**

ton CO2  
per jaar



**121**

vluchten  
Brussel - New York


# 4. Resultaten - financieel

## In welke richting rollen de euro's?

Een nieuw voedingsaanbod met een beter evenwicht tussen dierlijke en plantaardige eiwitten kan een kostenreductie teweegbrengen. Denk daarbij aan reducties tot 10% in foodcost op voorwaarde dat je ook de warme maaltijd aanpast. Maar een reductie is zeker niet altijd het geval. Voldoende peulvruchten integreren in de menu's is één van de winnende factoren. Naast een reductie in de verspilling.

## Wat zeggen patiënten en personeel van deze aanpassingen?

Uit wetenschappelijk onderzoek komt geregeld naar boven dat veel mensen omschakelen naar een flexitair eetpatroon, waarbij ze één of meerdere keren per week plantaardig eten. Dat zien we ook terug uit de tevredenheidsenquêtes in de ziekenhuizen. Zowel patiënten als personeel geven aan dat ze graag keuze hebben en dat een plantaardig aanbod daarin niet mag ontbreken. De kunst? Maak het smaakvol en kleurrijk, en iedereen is 'content'.



**“ De kunst? Maak het  
smaakvol en kleurrijk,  
en iedereen is  
'content'.”**

Amy Verbeke, Mosquito In The Room

# 4. Resultaten - tips & tricks

## Voedselverspilling reduceren: enkele acties uitgelicht!

- Hoeveel moet je voorzien? Geen makkelijke voorspelling. Maak gebruik van patiëntprognoses en historische gegevens.
- Een goede maaltijdbevraging van patiënten zorgt voor hogere klanttevredenheid & minder verspilling.
- Een goed maaltijdbeheersysteem gekoppeld aan het patiëntendossier kan de correcte informatiedoorstroom garanderen. Dit zorgt ervoor dat de patiënt een maaltijd krijgt die afgestemd is op de noden en het zorgplan, op de dieetbehoeften en persoonlijke voorkeuren.
- Hoe korter de tijd tussen bestelling en eten, hoe kleiner de kans op verspilling. Denk hier ook aan een ver doorgedreven à la carte systeem waar de patiënt zelf kiest wat en wanneer die eet.
- Portiegrootte: werk met klein – medium – groot en diversifieer naargelang de patiënten of klanten. Minder eetlust door ziekte? Zorg dan dat er geen volle plateau bij de patiënt komt, want deze keert wellicht onaangeroerd terug.
- Evalueer het menu op regelmatige basis.
- Kijk naar kwaliteitsverlies van bepaalde producten in koude lijn en overweeg om deze uit het menu te halen.
- Is een vast ontslaguur haalbaar? Of is het een optie dat de patiënt de maaltijd kan meenemen?
  - Protected meal time: geen onderzoeken tijdens het middagmaal. Zorg dat externe dan ingepland worden.

- Biedt overschotten van de band aan in het personeelsrestaurant. Eventueel tegen een prijsje.

- Al gedacht aan take-away maaltijden voor personeel/bezoekers aan een voordelig tarief?
- Reservemaaltijden per afdeling? Vermijd dit zoveel mogelijk!



# 5. Zo doen anderen het!

Nog meer inspiratie nodig? Kijk dan eens naar onderstaande goeie voorbeelden uit binnen- en buitenland.

## 11 ziekenhuizen - New York City

Sinds maart 2022 is het middagmaal in elf ziekenhuizen in de Amerikaanse stad New York volledig plantaardig. De patiënten krijgen standaard de plantaardige maaltijden voorgeschoteld, tenzij ze op voorhand anders aangaven. Het is een initiatief van de stad New York en de New York City Health + Hospitals.

## Hayek Ziekenhuis - Beirut

Het Hayek ziekenhuis in Beirut is een privé ziekenhuis dat sinds maart 2021 uitsluitend plantaardige maaltijden aanbiedt. De directie van dit ziekenhuis is van mening dat rood en bewerkt vlees niet thuishoort in een ziekenhuis en dat een plantaardig voedingspatroon het snelste en beste middel is op weg naar herstel en gezondheid.



## Martini Ziekenhuis - Groningen

Het Martini ziekenhuis in Nederland streeft naar het terugbrengen van voedselverspilling van 25% naar maximum 10% en streeft naar een aanbod van 20% plantaardige voeding. Verder koopt het ziekenhuis steeds meer in bij lokale leveranciers.

## UMC Utrecht - Utrecht

Het UMC Utrecht is aangesloten bij het landelijke initiatief 'Goede Zorg Proef je', voor gezonde voeding in Nederlandse ziekenhuizen. Vanaf juni 2022 worden er meer vegetarische opties aangeboden, alsook meer volkoren producten, minder zout en minder suiker. Het UMC Utrecht ontwikkelde een folder voor patiënten met ondervoeding die geen dierlijke eiwitten eten.

## AZ Zeno - Knokke

In AZ Zeno in Knokke-Heist serveren ze elke dag 3 warme maaltijden: 1 gerecht met vis, 1 gerecht met vlees en 1 vegetarisch gerecht. Gezonde voeding is volgens hen een belangrijke factor in het genezingsproces en daarom kiezen ze bewust voor lokale bio-groenten en gezonde streekproducten in hun keuken.

# 6. Je kan bij ons terecht voor ...

Goesting gekregen om zelf aan de slag te gaan maar kan je wel wat ondersteuning gebruiken? Aarzel niet en geef ons een seintje. In een kort gesprek geven we je met plezier meer uitleg op maat. Tot snel?

## Voor meer eiwitdiversiteit

Mosquito ondersteunt jou met:

- Begeleiding in een geslaagde transitie naar duurzame en gezonde voeding
- Creatie van enthousiasme en draagvlak via proeverijen, lezingen, leuke communicaties, enz.
- Toekomstbestendige menu's met oog voor nutritionele volwaardigheid, minimale klimaatimpact en aanbevelingen op maat,
- Inspirerende masterclasses voor (para)medisch personeel en alle andere medewerkers; kookworkshops voor keukenteam en chefs,
- Klimaat- en nutritionele berekeningen voor rapportage en impact,
- Geslaagde communicatie van strategie tot uitwerking van materiaal zoals filmpjes, flyers, en andere grafische of redactionele content.



### Contacteer:

Amy Verbeke - 0474 78 22 30 - amy@mosquitointheroom.be

Ariane Louwaeye - 0478 29 14 30 - ariane@mosquitointheroom.be

[www.mosquitointheroom.be](http://www.mosquitointheroom.be)

## Voor minder verspilling

FoodWIN helpt jou bij:

- Het verminderen van voedselverspilling door een traject van nulmeting over strategie & actieplan tot impactmeting. We gaan samen op zoek naar de knelpunten, oorzaken en oplossingen. FoodWIN begeleidt dit alles en zorgt voor de juiste analyses en rapporten.
- Het betrekken van medewerkers over de diensten heen (bv. Keuken en zorg samen rond de tafel elk vanuit de eigen expertise).
- Het inspireren en motiveren van medewerkers of management om de strijd tegen verspilling aan te gaan.



### Contacteer:

David Leyssens, david@foodwin.org

Gerum Dujardin, gerum@foodwin.org

[www.foodwin.org](http://www.foodwin.org)



**" If you think you're too small  
to have an impact,**

**try sleeping with a  
mosquito in the room."**



Met de steun van stad Gent en Klimaatfonds van stad Antwerpen.

