

De kracht van gezond en lekker eten



Inhoudsopgave

Voorwoord	blz	03
Inleiding	blz	05
Wetenschappelijk onderzoek	blz	06
De kracht van gezond en lekker eten	blz	08
Assortiment	blz	14
Behandeling en leefstijl	blz	19
Presentatie, beleving, uitstraling en service	blz	20
Storytelling	blz	26
Duurzaamheid	blz	28
Slotwoord	blz	31

Voorwoord

Met trots presenteren wij de nieuwe visie op eten en drinken van het Bravis ziekenhuis: 'De kracht van gezond en lekker eten'. Een visie waarmee wij patiënten, medewerkers en bezoekers stimuleren om gezonde voedingskeuzes te maken. Dit doen we door middel van een aantrekkelijk aanbod, een uitnodigende en gastvrije eetomgeving en door rekening te houden met de voorkeuren en behoeften van onze doelgroep(en).

De visie is tot stand gekomen met hulp van collega's uit het hele ziekenhuis.

Dat vinden we belangrijk omdat wij van mening zijn dat een goede visie op eten en drinken niet gemaakt kan worden door alleen het bestuur, management of het Facilitair Bedrijf. Daar hebben we onze ervaringsdeskundigen voor nodig, onze artsen, verpleegkundigen, voedingsassistenten, diëtisten, koks, cateringmedewerkers en ander (ondersteunend) personeel. Dat zijn immers ook de mensen die achter deze visie moeten staan omdat zij er dagelijks mee zullen werken. Alleen samen kunnen we ervoor zorgen dat gezond

eten en drinken het beste effect heeft op patiënten, medewerkers en bezoekers en dat deze nieuwe visie werkelijkheid wordt. De visie past dan ook mooi bij ons motto 'Samen word je beter'.

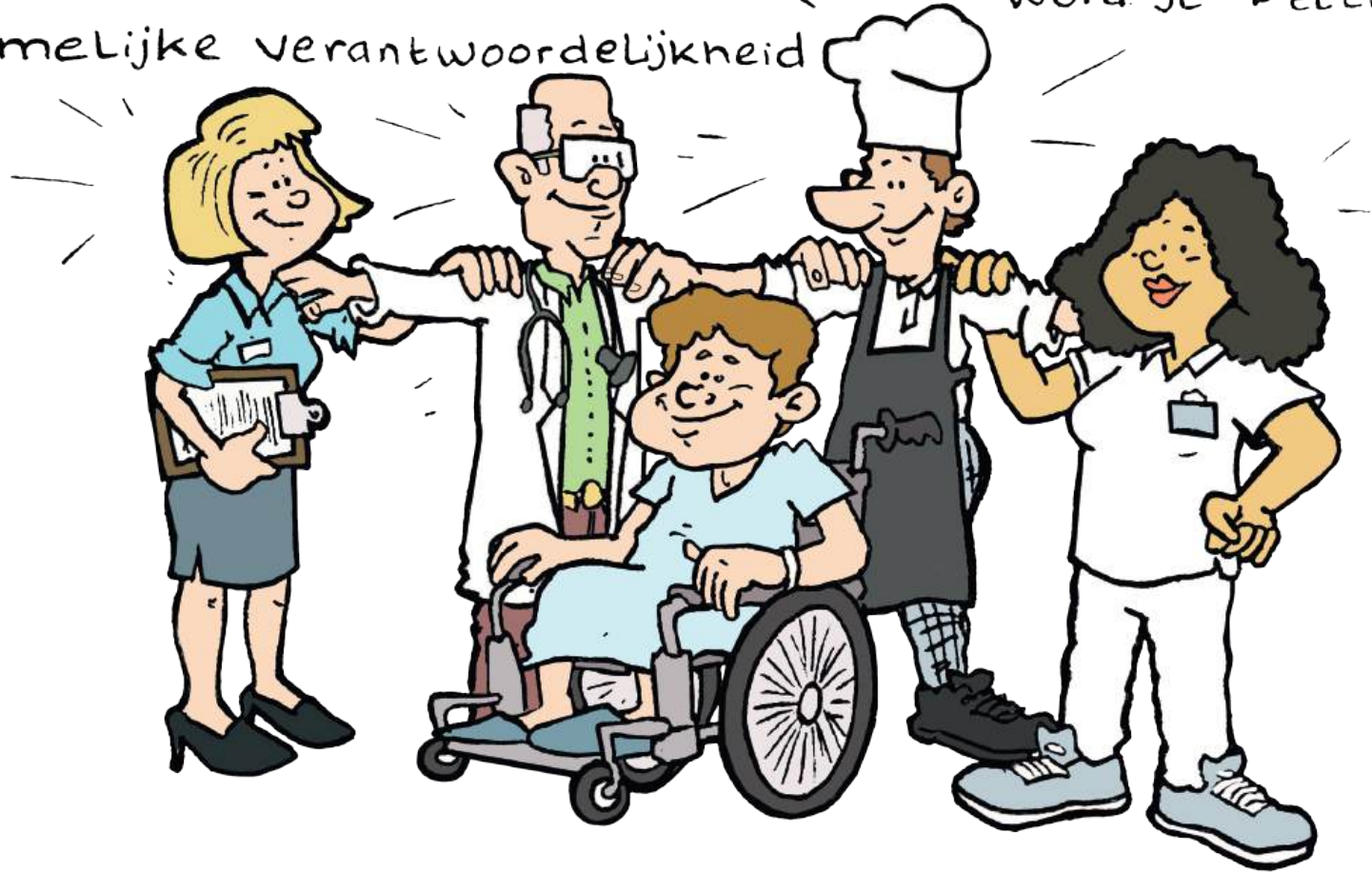
Albert-Jan Mante, Lid Raad van Bestuur



samen

word je beter.

Gezamenlijke verantwoordelijkheid



Inleiding

In het Bravis ziekenhuis zijn wij ervan overtuigd dat gezond eten en drinken bijdraagt aan de kwaliteit van leven van onze patiënten, medewerkers en bezoekers. Gezonde en lekkere voeding draagt bij aan de vitaliteit en het welzijn van onze medewerkers en bezoekers. Voor patiënten is voeding een belangrijk onderdeel van de behandeling en het herstel. Daarnaast draagt voeding ook bij aan het voorkomen van ziekte.

De visie 'De kracht van gezond en lekker eten' sluit aan op de zes thema's uit de visie 2030 van het nieuwe Bravis, zoals het vergroten van patiëntwaarde, positieve gezondheid en het optimaal inzetten van technologie en digitalisering. De Schijf van Vijf van het Voedingscentrum vormt de basis van het assortiment eten en drinken dat wij in het ziekenhuis aanbieden. Daarnaast hebben we gekeken naar externe ontwikkelingen, zoals het belang van gezonde voeding in ziekenhuizen, de verschuiving naar meer plantaardige eiwitten, het voedingsbeleid van Bravis en de richtlijnen van 'Goede Zorg Proef Je'. Dat is een landelijk initiatief dat ervoor zorgt dat ziekenhuizen gezond eten aanbieden.

Bronnen

Bij het ontwikkelen van deze visie zijn er verschillende activiteiten en informatiebronnen gebruikt, zoals de visie 2030 van het nieuwe Bravis, wetenschappelijk onderzoek, externe ontwikkelingen op het gebied van eten, drinken en gezondheid en een brainstorm met onder andere artsen, verpleegkundigen, diëtisten, voedingsassistenten, logopedisten, koks, medewerkers catering en diverse andere betrokkenen.

Wetenschappelijk onderzoek

Er wordt veel (wetenschappelijk) onderzoek gedaan naar de gezondheidseffecten van voeding, het voorkomen en behandelen van ondervoeding en voeding voor-, tijdens- en na een opname of een operatie.

Uit deze onderzoeken blijkt dat:

- Veel ouderen lijden aan ondervoeding. Ondervoeding kan ernstige schade aan de gezondheid veroorzaken. Daarnaast zorgt het voor een verminderde kwaliteit van leven en voor verhoogde zorgkosten voor de samenleving. Maar liefst 15 tot 20% van de patiënten die in een zorginstelling worden opgenomen zijn ondervoed. Bij de afdeling geriatrie is dat zelfs 38%.
- Eiwitten en bepaalde vitamines essentieel zijn bij herstelprocessen. Daarnaast is er steeds meer bewijs dat genoeg bewegen en gezond eten helpen om te genezen en te herstellen.
- Een goed voedingspatroon voor, tijdens en na een operatie het verschil maakt voor de patiënt.
- De inname van voldoende eiwitten een groot probleem is. Het is dan ook heel belangrijk dat het aangeboden eten en drinken van goede kwaliteit is. Slechts 26% van de ziekenhuizen haalt momenteel de norm.



“Bij ziekte is het een uitdaging om ervoor te zorgen dat elke patiënt de juiste voeding krijgt voor zijn of haar specifieke medische behoeften. Met de juiste voeding en voldoende eiwitten en energie kunnen we onder andere ondervoeding voorkomen en de kwaliteit van leven verbeteren. De nieuwe visie op eten en drinken geeft ons de handvatten om onze behandeldoelen te bereiken”.

Ingrid Buinsters - Kuijten (links) en Astrid Wils - Hopmans, diëtisten

De kracht van gezond en lekker eten

We vinden het belangrijk dat plantaardig- en vegetarisch eten een prominente plek krijgen in ons assortiment. Ons nieuwe voedingsassortiment is 80% vegetarisch. Dat betekent echter niet dat we helemaal geen vlees of andere dierlijke producten meer aanbieden. We kiezen bewust voor een assortiment van gezonde en lekkere voeding omdat dit sterk bijdraagt aan het herstel, de kwaliteit van leven en de gezondheid van patiënten. Daarbij helpt het ook om gezond te blijven en om ziekten te voorkomen. Tegelijkertijd stimuleren we ook de eigen verantwoordelijkheid en eigen regie. Voor medewerkers heeft eten en drinken een positieve invloed op de werkomgeving.

Onze ambitie

De visie vertaalt zich in verschillende ambities. Wij willen:

- Laten zien dat gezonde voeding ook heel erg lekker is. Deze aanpak kunnen patiënten mee naar huis nemen, werkt informatief en stimuleert de bewustwording.
- De zintuigen van patiënten, bezoekers en medewerkers verrassen en prikkelen met een assortiment van gezonde en verse (waar mogelijk lokale) producten. Hiermee verleiden we mensen om een gezonde keus te maken.
- Een dagelijks wisselend assortiment aan producten en/of gerechten. We spelen in op de (veranderende) behoeftes van patiënten, bezoekers en medewerkers, het seizoen en de thema's die bij Bravis of in de actualiteit spelen. De variatie van onze gerechten is groot en eigentijds: van sushi of bruine boterham met kaas tot een mini-stamppotje of een quinoasalade.
- Optimaal gebruik maken van de digitale ontwikkelingen rondom eten en drinken.
- Dat onze eetgelegenheden niet alleen maar ruimtes zijn waar je kunt eten. Wij willen een ontspannen omgeving bieden waar medewerkers, patiënten en bezoekers elkaar kunnen ontmoeten.

Specifiek voor (opgenomen) patiënten:

'Laat voedsel uw medicijn zijn en uw medicijn voedsel'. Dit zijn wijze woorden van Hippocrates, de Griekse grondlegger van de moderne geneeskunde. Omdat eten en drinken een 'medicijn' is, maakt het onderdeel uit van de behandeling.

Wij willen:

- Met onze presentatie en manier van opdiene patiënten verleiden om te (blijven) eten en drinken. Ook als een aandoening of behandeling invloed heeft op de eetlust. Eten en drinken dragen bij aan het herstel en welzijn. Door goed te eten, herstel je mogelijk sneller of beter.
- Voeding inzetten als instrument om te bewegen. Waar het kan willen we patiënten aan tafel laten eten in plaats van in bed. Beweging en (het opbouwen van) conditie zijn essentiële onderdelen van een behandeling en het herstel.
- Minder medicatie voorschrijven door eerst het voedingspatroon en de leefstijl van de patiënt aan te passen. Dit doen we door signalering, goede informatie en indien nodig doorverwijzen (bijvoorbeeld naar het leefstijlloket).
- Via het patiëntenportaal MijnBravis informatie en advies geven over hoe voeding positief kan bijdragen aan de conditie en het herstel.
- Dat voeding zorgt voor ontspanning, gezelligheid en een leuk gesprek.





“Eten is niet alleen belangrijk voor je gezondheid en herstel. Het biedt ook een moment van ontspanning en afleiding. In het Bravis ziekenhuis proberen we patiënten die dat kunnen, zoveel mogelijk uit bed te halen voor hun maaltijd. Want samen aan tafel eten is gezellig en ongemerkt eet je dan ook meer dan wanneer je alleen eet. Daarnaast is het wandelingetje naar de plek waar je gaat eten ook nog eens goed voor de spieropbouw.”

Judith van Noort, dialyseverpleegkundige

Specifiek voor medewerkers en/of bezoekers:

Wij willen:

- Minder gezonde keuzes minder aantrekkelijk maken door deze producten en gerechten duurder te maken dan gezonde producten en gerechten.
- Een klein assortiment met gezonde (versbereide) to-go producten aanbieden.
- Bijdragen aan een gezonde en fijne (werk)plek, waar medewerkers met plezier en kracht kunnen werken. We staan voor goed werkgeverschap en willen goed voor onze medewerkers zorgen. Daar hoort gezond en goed eten en drinken vanzelfsprekend bij.
- Dat voeding zorgt voor ontspanning, gezelligheid en een leuk gesprek.

In het kader van opleiden en werkwijze:

Wij willen:

- Structureel investeren in duurzame en passende opleidings- en bijscholingsprogramma's en/of inspiratiebijeenkomsten op het gebied van eten en drinken voor voedingsassistenten, artsen, verpleegkundigen, koks, diëtisten en logopedisten.
- Voedingsassistenten met het liefst onderwijsniveau mbo 3, maar minimaal mbo 2.
- Dat eten en drinken onderdeel is van het primaire proces van de behandeling van de patiënt. Eten en drinken is net zo belangrijk als andere verpleegkundige- en medische handelingen. Eten en drinken is een gezamenlijke verantwoordelijkheid van medisch specialisten, diëtisten, logopedisten, verpleegkundigen, voedingsassistenten en koks.
- Dat de betrokken professionals, zoals voedingsassistenten, artsen, verpleegkundigen, koks, diëtisten en logopedisten zich maximaal focussen op de behoeften van de patiënt en de integrale samenwerking in de keten. Ze zijn proactief en servicegericht en beschikken over voldoende en actuele kennis en vaardigheden op het gebied van eten en drinken.
- Structureel overleggen met afgevaardigden van bovengenoemde expertises. We willen met de visie op eten en drinken als vertrekpunt continu blijven innoveren en bijsturen.



Op de foto: Quirine Bongers (links) en Inez de Ridder - Hereijgers

“Bij Bravis is eten en drinken net zo belangrijk als andere verpleegkundige- en medische handelingen. Dat maakt ook dat onze voedingsassistenten een hele belangrijke rol spelen in de gezondheid en het herstel van onze patiënten. Ze hebben nauw contact met patiënten, kennen hun wensen en voorkeuren en weten dit - door hun kennis van verschillende ziektebeelden - te vertalen naar een passend en persoonlijk voedingsassortiment.”

Inez de Ridder - Hereijgers, teamleider voedingsassistenten

Assortiment

We willen de zintuigen van patiënten, bezoekers en medewerkers verrassen en prikkelen met een assortiment van gezonde en verse producten (waar mogelijk lokale en seizoensgebonden). Ons assortiment is gebaseerd op vijf pijlers:

1

De Schijf van Vijf van het Voedingscentrum



2

80% van ons assortiment is vegetarisch. In plaats van dierlijke producten gebruiken we zoveel mogelijk plantaardige ingrediënten.



3

In het voedselaanbod voor patiënten is 60% van de eiwitten afkomstig van plantaardige bronnen en 40% van dierlijke bronnen.



4

De richtlijnen van Goede Zorg Proef Je. Hierbij is 80% van alles wat wordt aangeboden een betere en gezondere keuze volgens de Schijf van Vijf.



5

Het voedingsbeleid van Bravis en de gewenste eiwitten, zoutgehalte en calorieën.



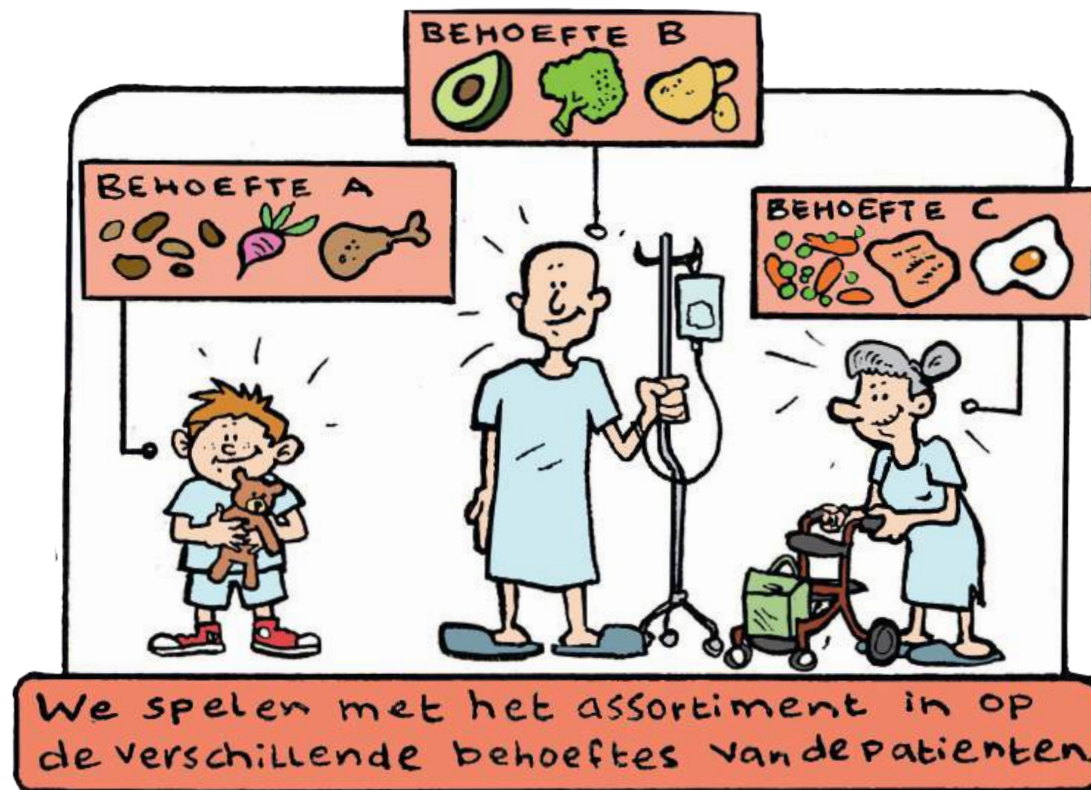
- Ons assortiment is voor 80% vegetarisch* omdat dit aansluit bij de Schijf van Vijf. Daarnaast wijst onderzoek uit dat verandering van het voedselsysteem nodig is om te kunnen voldoen aan de klimaatdoelen. Als we niets aan het klimaat doen, zal dat er uiteindelijk toe leiden dat er onvoldoende goed en gezond voedsel beschikbaar is.
**Bij een bijzonder moment (voor patiënt en/of bezoek) kan er verantwoord en bewust gekozen worden voor een alternatief. Dit geldt ook wanneer deze voeding de inname stimuleert.*
- Wij zetten voeding in als instrument om te bewegen. Waar het kan willen we patiënten aan tafel laten eten in plaats van in bed. Beweging en (het opbouwen van) conditie zijn essentiële onderdelen van een behandeling en het herstel.



“Door meer plantaardige en minder dierlijke producten te eten, verlaag je het risico op hart- en vaatziekten, diabetes type 2 en kanker. Hoewel de hoeveelheid eiwitten die je binnenkrijgt daardoor afneemt, zal dit bij de meeste mensen niet tot tekorten leiden. Ons nieuwe voedingsconcept zorgt ervoor dat mensen nog steeds voldoende eiwitten binnenkrijgen.”

Marianne van Heerde, maag-darm-leverarts

- Eén op de vier patiënten heeft een aangepast dieet, een allergie/intolerantie of een andere afwijkende voedingsgewoonte. We houden hier zoveel mogelijk rekening mee en bieden ook deze patiënten een zo breed mogelijk voedingsaanbod.
- Bij patiënten met kauw- en slikproblemen wordt gebruik gemaakt van IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative). Dit is een internationaal model dat voeding en drank verdeelt in acht niveaus. Deze niveaus worden aangegeven met een cijfer van 0 tot en met 7 en ieder niveau heeft een vaste benaming en kleur. We hebben een ruim en gevarieerd aanbod voor deze patiënten.





“Waar eten en drinken voor velen vanzelfsprekend is, is dat voor mensen met slikproblemen niet. Wij willen dat onze patiënten kunnen eten en drinken zonder zich te verslikken en dat het eten en drinken tegelijkertijd volwaardig en smakelijk is. Ons nieuwe voedingsconcept ziet eten en drinken als medicijn en onderdeel van de behandeling. Zo kunnen we het welzijn, het comfort en de gezondheid vergroten.”

Nicole Dekkers (links) en Anoes Vonk, logopedisten

Het bereiden en inkopen van producten

- Minder gezonde snacks zijn nog maar twee keer per week verkrijgbaar. Dit is in lijn met de Schijf van Vijf.
- We gebruiken voldoende vezels, zoveel mogelijk onbewerkte producten en minder suiker en zout.
- Er worden in het Bravis ziekenhuis geen alcoholische dranken geserveerd of aangeboden.



“Koken met verse ingrediënten heeft veel voordelen. Zo behouden versgemaakte maaltijden hun vitamines beter en zien ze er een stuk lekkerder uit dan kant-en-klare maaltijden. Zelf koken en werken met verse ingrediënten is wat wij als koks natuurlijk het allerliefst doen. Het geeft ons de volledige controle over het bereidingsproces terug en we kunnen tijdens het koken al onze creativiteit kwijt. Dat resulteert in gezonde, verse gerechten waar we ook echt trots op kunnen zijn”.

Marc Buijs, kok

Behandeling en leefstijl

Wij hebben bij Bravis veel aandacht voor preventie en leefstijl. Een gezonde leefstijl kan ervoor zorgen dat medische behandelingen beter werken, iemand sneller herstelt en het kan bepaalde aandoeningen (zoals diabetes type 2, hart- en vaatziekten en verschillende vormen van kanker) zelfs voorkomen.

- **Leefstijl:** Op onze locatie in Roosendaal is er een Leefstijlloket. In dit loket wordt er uitgebreid stilgestaan bij voeding, beweging, ontspanning, het sociale netwerk en middelen (waaronder het gebruik van alcohol, roken en drugs.) Daarnaast wordt er op www.bravis.nl meer informatie gegeven over leefstijl.
- **Prehabilitatie:** Het doel van prehabilitatie is om patiënten die een operatie nodig hebben, sterker en gezonder te maken voorafgaand aan hun operatie. Hier zijn voeding en beweging de belangrijkste onderdelen van.
- Daarnaast delen we dieetvoorschriften en adviezen met patiënten via het patiëntenportaal MijnBravis.

“Voeding heeft een directe invloed op ons fysieke en mentale welzijn. Het voorziet ons lichaam van de voedingsstoffen, vitamines en mineralen die nodig zijn om goed te kunnen functioneren. Gezonde en gebalanceerde voeding draagt bij aan een fit en energiek gevoel, kan ziektes voorkomen en zorgt voor een sneller herstel wanneer je ziek bent.”

Mariët Raatgever, zorggroepmanager



Presentatie, beleving, uitstraling en service

Omgevingsfactoren, geur en de manier waarop gerechten opgemaakt en aangeboden worden, hebben onbewust invloed op (de hoeveelheid) voeding die we eten. We maken daar met ons voedingsconcept handig gebruik van.

Specifiek voor medewerkers en bezoekers:

We prikkelen de eetlust door:

- Een assortiment met meer gezonde producten dan ongezonde producten.
- Ervoor te zorgen dat gezonde producten altijd op voorraad zijn.
- Gezonde producten extra op te laten vallen door gebruik te maken van beeldmateriaal (zoals posters, symbolen en leuke teksten) en ze op opvallende plekken te plaatsen.
- Aantrekkelijke combi-deals voor gezonde producten. Ongezonde producten komen niet in de aanbieding.
- Kleine(re) porties te serveren.
- Aantrekkelijk servies te gebruiken.
- Warme gerechten worden gepresenteerd in porseleinen schalen en soep in gietijzeren pannen.

Buiten de openingstijden van de Bravis Plaza's kunnen medewerkers en bezoekers terecht bij verschillende automaten, zoals de healthy fridge. Deze automaten zijn gevuld met vers en gezond eten en 24 uur per dag toegankelijk. Dit sluit ook aan bij ons project 'Vitaal door de nacht'.



De kracht van gezond en lekker eten



Specifiek voor (opgenomen) patiënten:

We prikkelen de eetlust door:

- Aantrekkelijk servies te gebruiken
- Aandacht voor details. Denk bijvoorbeeld aan een servet voor het serveren van een broodje of het gebruik van afbreekbare wegwerpitems van rietsuiker.
- Een fijne (eet)omgeving te creëren.



“Eten en drinken hebben invloed op de gezondheid en stemming van mensen en daarnaast spelen ze vaak een rol bij sociale interacties. Met een gezond en gevarieerd assortiment dat goed gepresenteerd wordt en er aantrekkelijk uitziet, stimuleren we mensen om onbewust een gezonde keuze te maken.”

Charlotte van der Zande, teamleider eten en drinken

De patiënt bepaalt waar, met wie, wat, wanneer en hoe vaak hij eet. Wij bieden de volgende mogelijkheden:

- **Waar:** We willen patiënten, indien mogelijk, zoveel mogelijk motiveren om aan tafel te eten in plaats van in bed. Dit kan aan een aangekleed tafeltje op de patiëntenkamer zijn of in de huiskamer op de verpleegafdeling.
- **Met wie:** De patiënt kan samen eten met andere patiënten, familie, mantelzorger of ander bezoek. Het bezoek betaalt voor de maaltijd een marktconforme prijs.
- **Wat:** Een assortiment dat is aangepast op de behoeftes van de patiënt en/of doelgroep.
- **Hoe vaak:** Dit hangt af van de doelgroep en kan variëren van drie tot en met zes maaltijdmomenten.
- **Wanneer:** Patiënten kunnen op verschillende momenten eten. Dit hangt onder andere af van hoe vaak de doelgroep een maaltijd aangeboden krijgt. Uitgezonderd is de warme maaltijd. Die wordt tussen 17.00 en 19.00 uur geserveerd.



Tablets

In de toekomst krijgt iedere opgenomen patiënt een tablet met het programma HiX-Nutrition. Deze tablet is gekoppeld aan het elektronisch patiëntendossier.

Op deze tablet:

- Geven patiënten eenmalig hun allergieën, dieetwensen en/of voedingsvoorkeuren of -gewoontes door. Deze informatie is onder andere inzichtelijk voor het keukenpersoneel en de voedingsassistenten. Aan de hand van deze informatie kunnen zij de patiënt voorzien van advies op maat.
- Staat informatie over ons assortiment (ontbijt, lunch, dranken en andere maaltijdmomenten). Ook is het mogelijk om via de tablet de warme maaltijd te bestellen*. De patiënt ziet in de tablet alleen producten en gerechten die bij zijn dieet en/of eetgewoontes passen.

Daarnaast vinden patiënten op de tablet belangrijke informatie. Denk bijvoorbeeld aan informatie over allergenen en voedingswaarden en het telefoonnummer van de voedingsassistent. Ook kan de tablet gebruikt worden om naar het patiëntenportaal MijnBravis en de website van het Bravis ziekenhuis te gaan.

**Het is altijd mogelijk om (ook) een papieren menukaart te ontvangen. Deze menukaart laat in één oogopslag het concept, het assortiment, hoe te bestellen en de beschikbare service zien.*



“Het grote voordeel voor patiënten is dat de tablets zorgen voor meer eigen regie en betrokkenheid. Dit komt doordat zij zelf kunnen kiezen wat en hoe laat ze bestellen. Ook krijgen zij inzicht in de samenstelling en hoeveelheid van hun eten en drinken. Daarnaast krijgen patiënten door een koppeling met HiX een op maat gemaakt assortiment te zien dat aansluit bij hun behoeften.”

Mirjam van Vugt en Jolanda Schot, eerste medewerkers voedingsassistenten

Storytelling

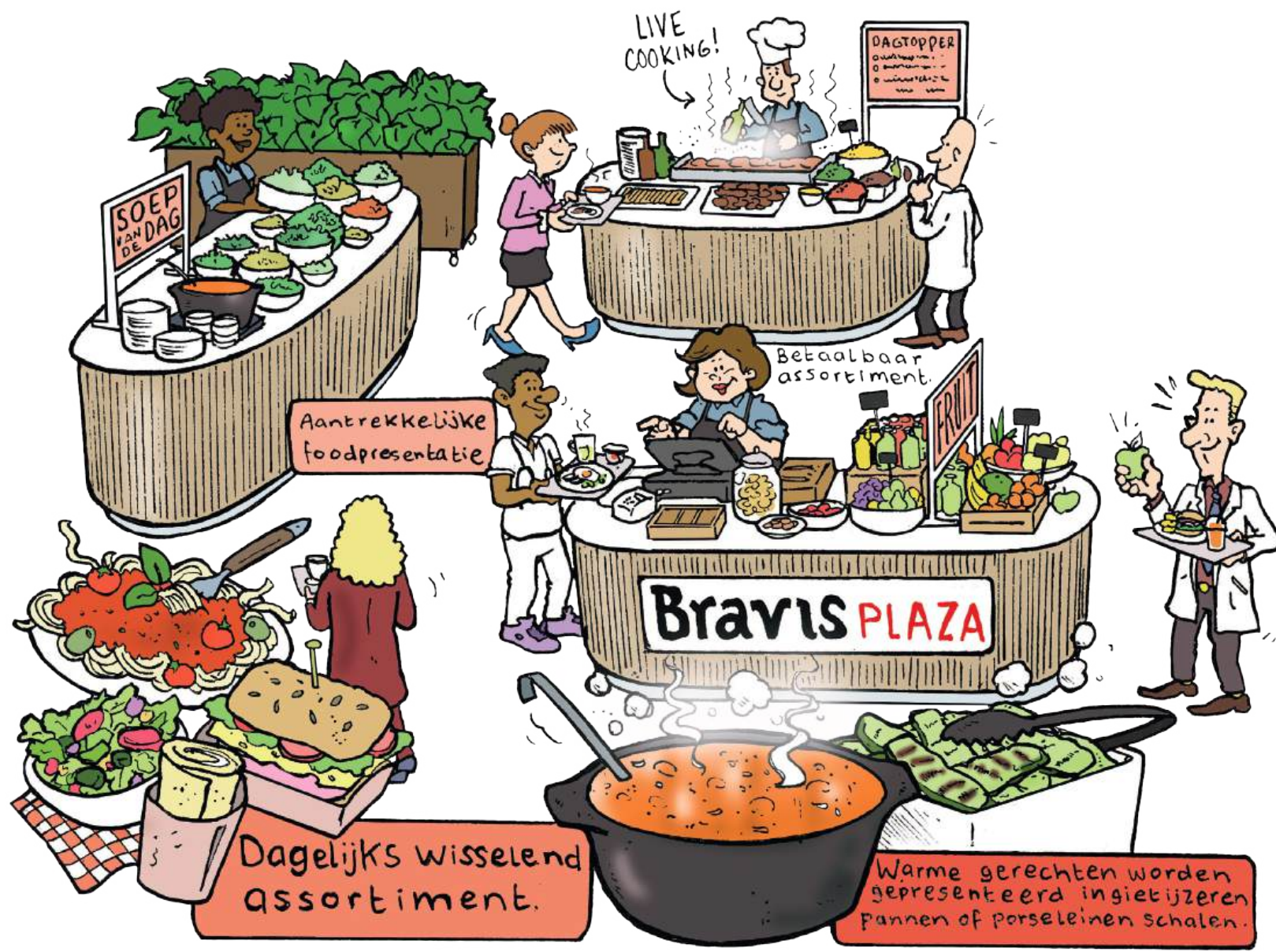
We willen medewerkers, bezoekers en patiënten goed en proactief informeren over voeding, leefstijl, beweging en preventie. Dit doen we via:

Specifiek voor (opgenomen) patiënten:

- De tablet en papieren menukaart die patiënten tijdens hun opname ontvangen. De actuele thema's worden verwerkt in een (ervarings)verhaal.
- Daarnaast organiseren we regelmatig een thema-avond of evenement over (gezonde) voeding, leefstijl, beweging en preventie. Denk bijvoorbeeld aan een kookworkshop voor patiënten met een bepaald dieet.

Specifiek voor medewerkers en bezoekers:

- Informatiezuilen bij de entree van de restaurants. Naast informatie over gezonde voeding, maken we hierop ook de voedingswaarden en allergenen van een product en/of gerecht zichtbaar.
- Informatieschermen (narrowcasting) in de restaurants.
- Interessante teksten of verhalen bij de gerechten en buffettafels.
- Sfeerplaten aan de muur en bordjes op de tafels in het restaurant.
- Bravia (intranet voor medewerkers) en de website van het Bravis ziekenhuis.
- Daarnaast organiseren we ook voor medewerkers regelmatig een thema-avond of evenement over (gezonde) voeding, leefstijl, beweging en preventie.



Aantrekkelijke foodpresentatie

Bravis PLAZA

Betaalbaar assortiment.

Dagelijks wisselend assortiment.

Warme gerechten worden gepresenteerd in gietijzeren pannen of porseleinen schalen.

Duurzaamheid

In ons ziekenhuis is er veel aandacht voor duurzaamheid. Niet alleen op managementniveau, maar in alle lagen van ons ziekenhuis. Ook in de visie eten en drinken is er oog voor duurzaamheid:

- Ons eet- en drinkconcept (inclusief de vergaderservice en catering tijdens evenementen) is plasticvrij. We nemen afscheid van de wegwerpbekers en gebruiken ook geen plastic verpakkingen (zoals plastic bakjes, to-go verpakkingen en voorverpakt broodbeleg) meer. We gebruiken alleen nog maar herbruikbare middelen. Daarnaast stoppen we ook met producten per stuk verpakken. In onze restaurants ligt broodbeleg bijvoorbeeld op schalen. Bij voorkeur worden er ook geen blikjes en flesjes meer verkocht, maar fruitwater en siropen die de gast zelf kan tappen.
- Het is niet haalbaar om vanaf 1 januari 2025 100% plasticvrij te werken in de keuken. Dit komt omdat dierlijke producten vanuit hygiënisch oogpunt in een plastic verpakking of verpakking met plastic coating geleverd worden. De ontwikkelingen op dit gebied gaan vrij snel. Zodra het mogelijk is gaat Bravis ook voor een plasticvrije keuken.
- Over het gebruik van zo min mogelijk plastic- en restafval en de te bereiken doelstelling per 1 januari 2025 maken wij afspraken met onze toeleveranciers.
- Ons assortiment bestaat voor 80% uit vegetarische producten. We bieden minder vlees en vis aan en promoten vegetarische maaltijden en gerechten. We zorgen ook dat er altijd een vegetarische keuze beschikbaar is.
- We kopen waar dat kan lokaal in, gebruiken duurzame grondstoffen en seizoensproducten en kijken naar de herkomst van onze producten.

- We gaan verspilling tegen door:
 - De inkoop en/of productie van eten en drinken af te stemmen op onze data.
 - De tijd tussen de maaltijdkeuze en consumptie voor patiënten zo dicht mogelijk bij elkaar te brengen. Hier mag maximaal drie uur tussen zitten.
 - De grootte van de porties af te stemmen op de behoefte van de patiënt.



“Minder dierlijke producten eten is ook nog eens beter voor het milieu. Doordat de eiwitten in ons nieuwe voedingsconcept voor 60% van plantaardige bronnen komen, stoten we minder broeikasgassen uit en is er minder land nodig.”

Jack Kustermans, eerste medewerker catering



Slotwoord

Met trots kijk ik terug op hoe we deze nieuwe visie 'de kracht van gezond en lekker eten' hebben ontwikkeld. Niet eerder is het belang van eten en drinken zo breed binnen onze organisatie erkend. Deze visie markeert een belangrijke verschuiving in onze overtuiging en aanpak: voeding speelt een cruciale rol in de gezondheid en kwaliteit van leven van onze patiënten, medewerkers en bezoekers. Eten en drinken zijn niet langer slechts een facilitaire aangelegenheid; ze zijn integraal onderdeel van de zorg en spelen een belangrijke rol in de preventie van ziekte.

Het uitvoeren van de visie brengt, zoals grote veranderingen dat vaak doen, uitdagingen met zich mee. Niet alleen moeten we praktisch een nieuw assortiment samenstellen, maar we moeten ook effectief communiceren en voorlichten. Iedereen heeft een mening over eten en drinken, en hoewel velen enthousiast zullen zijn over de veran-

deringen, zullen we ook weerstand ervaren. Onze taak is om hier op een positieve manier mee om te gaan en dat we, ondanks de uitdagingen, vasthouden aan deze visie.

Ondanks de uitdagingen is dit ook een buitengewoon dankbare taak. Het verbeteren van ons assortiment biedt ons de kans om mensen blij te maken met gezond, duurzaam en bovenal smaakvol eten. Sneller en beter herstel van patiënten, vermindering van ondervoeding en een positieve ontvangst van het nieuwe aanbod in onze Plaza's zijn doelen die we willen bereiken. Als we bovendien mensen kunnen inspireren om ook thuis gezondere keuzes te maken, is onze missie geslaagd. De toekomst ziet er wat mij betreft veelbelovend uit.

Tot slot ben ik ontzettend trots op de samenwerking en inzet van iedereen die betrokken is geweest bij deze visie. Van onze koks, diëtisten, voedingsas-

sistenten en cateringmedewerkers tot de Raad van Bestuur en cliëntenraad, iedereen heeft bijgedragen aan dit eindresultaat. Nu ligt de taak voor ons om deze visie in de praktijk te brengen, en ik heb er alle vertrouwen in dat wij dit met onze gemotiveerde en kundige medewerkers zullen waarmaken.

Pieter Zeilstra, hoofd facilitair bedrijf



