

2 september 2016

Tevreden eters en kosten besparen? Het kan, met deze 5 + 1 stappen

Eten is geen kostenpost maar een essentieel onderdeel van kwalitatieve zorg. De roep om beter eten wordt groter, maar het mag niet te duur zijn. De maaltijdkwaliteit verhogen en de kosten verlagen, is volgens Stichting Diverzio niet moeilijk en neemt geen jaren in beslag. Hoe kan dat? Met vijf kleine stappen en een grote sprong, zegt Diverzio.



Een kookworkshop van Jelle Ferwerda, hoofd Voeding Sint Maartenskliniek en oprichter en voorzitter van Stichting Diverzio

De volgende tips komen uit het cursusmateriaal van het landelijke programma [Duurzaam Gezond aan Tafel](#) van [Stichting Diverzio](#).

Stap 1: Focus op eenvoud en smaak

Meer keuze betekent niet per definitie een hogere tevredenheid. Haal je slechtst lopende gerecht van het menu af en vervang het door je best lopende. Wees niet bang voor te weinig variatie; thuis hoeven we ook niet vier weken lang elke dag wat anders.

Stap 2: Presenteer met trots

Houd je menu simpel, maar zorg dat de kaart mooi vormgegeven is. Daarmee zeg je dat er veel lekkers te kiezen is. Gooi vakjesborden en aluminium sausbakjes de deur uit en gebruik aardewerk, ook voor bijgerechten. Besteed liefdevolle aandacht aan een mooie presentatie op het bord. En de goedkoopste investering: een gratis glimlach bij het opdienen. Vraag je collega's daar om!

Stap 3: Start met vers uit de streek

Meer vers en meer beleving? Je hoeft niet meteen je hele werkwijze en assortiment te vervangen. Begin bijvoorbeeld met een appeltje en een eitje uit je eigen streek. Vertel het er wél bij! Het liefst met foto's.

Stap 4: Maak het op smaak

Steek je licht op bij je cliënten/patiënten over hun voorkeur rondom de maaltijden. Weet jij het tijdstip dat zij het prettigst vinden? En op welke plek ze het liefst eten? Met wie willen ze eigenlijk samen eten? Hoe groot mag de portie wat hen betreft zijn, wat mag meer of minder? Welke lekkere dingen kennen ze zelf uit de streek en welke smaken geven een fijn gevoel? Geheid leer je iets dat je kunt toepassen. Vertel ook in je cliënten/patiëntenraad over je bevindingen.

Stap 5: Deel je liefde

Eten is geen bijzaak; goed eten hoort bij goed zorgen voor iemands gezondheid. Jouw vakmanschap als chef, hoofd voeding of facilitair manager is van invloed op de kwaliteit van zorg die je organisatie levert. Jouw plek is niet alleen de keuken, maar net zo goed de afdeling. Ga hier zeker wekelijks langs. En deel je ideeën, plannen of stappen. Zo houd je bij jezelf de energie op peil en wie weet inspireer je anderen.

Stap 6: Maak nu écht het verschil!

Dit waren de eerste stappen op weg naar beter eten en minder verspillen. Hopelijk smaakt het naar meer. Wil je écht het verschil maken? Pak je maaltijd dan aan met een integrale benadering: meer kwaliteit, lagere kosten, minder verspillen en duurzaam werken. Hoe ga jij komend jaar al minimaal vijftigduizend euro voor je organisatie besparen? Stap in het programma Duurzaam Gezond aan Tafel en sluit je aan bij collega's in je regio, om samen in duidelijke stappen te werken aan betere maaltijden voor iedereen in de zorg.

Aan de slag met kwaliteit

Duurzaam Gezond aan Tafel is een landelijk verbeterprogramma waarin Diverzio samenwerkt met het ministerie van VWS, Stichting De Friesland en regionale Rabobanken. Op zes regionale 'hubs' is plaats voor circa 25 gemotiveerde zorgorganisaties die samen met hun maaltijdkwaliteit aan de slag willen. Meetbare resultaten voor 2017: hogere kwaliteit/tevredenheid, minder verspilling, kostenbesparing en een gezonde begroting.

Start: 1 november 2016. Prijs: een symbolisch bedrag, omdat VWS, verzekeraars en banken héél graag willen helpen om beter eten in de zorg mogelijk te maken. [**Inschrijven kan vanaf nu.**](#)