



SAMEN VOEDSELVERSPILLING VERMINDEREN IN DE PROFESSIONELE KEUKEN

Erik van Straaten



KEUKENTIJGERS



Food waste



WELKOM!





Doel vandaag

- ✓ Bewust zijn van de omvang en impact van voedselverspilling.
- ✓ De belangrijkste oorzaken weten van voedselverspilling in professionele keukens.
- ✓ Concrete technieken en strategieën toepassen om voedselverspilling te verminderen.

Planning
12.30 - 16.30

- 🕒 Introductie
- 🕒 Alle stappen in beeld en ervaringen uitwisselen
- 🕒 Casussen
- 🕒 Pauze
- 🕒 De keuken in met Vandemoortele & Ardo



Kennismaken

- ✓ Naam en organisatie
- ✓ Ervaringen met food waste
- ✓ Wens voor vandaag





Food waste

25% TOT 40% VAN HET ETEN IN DE ZORG WORDT VERSPILD

*Dit heeft economische, ethische en ecologische gevolgen.
Ook missen mensen essentiële voedingsstoffen*





Food waste in hospitals



Share



meat, fish and vegetarian



vegetables



gravy and sauces



potatoes/starches



desserts and side



Watch on  YouTube

HERKEN JE DEZE CIJFERS IN JOUW ORGANISATIE?

25 tot 40% voedselverspilling

Doel VN en EU:

50% minder waste in 2030

Bespreek met elkaar



1%

BEREIDEN



41%

PORTIONNEREN



29%

MINDER PATIËNTEN



29%

PATIËNT EET MINDER



Beïnvloeders waste



Strategisch

Maaltijdconcept
Hoe lang vooraf bestellen



Tactisch

Expertise van team
Voorraadbeheer
Bestellen
Een verantwoordelijke voor waste ja of nee



Operationeel

Bereiden
Portioneren algemeen en op maat
Garnituur op tafel
Stimuleren van eten door team
(nog één hapje dan)

Beïnvloeders waste



Strategisch

Maaltijdconcept
Hoe lang vooraf bestellen

HOE DRAGEN JE HUIDIGE STRATEGISCHE KEUZES BIJ AAN HET TEGENGAAN VAN VOEDSELVERSPILLING?

Bespreek met elkaar



Beïnvloeders waste



Tactisch

Expertise van team

Voorraadbeheer

Bestellen

Een verantwoordelijke voor waste ja of nee

HOE DRAGEN JE HUIDIGE TACTISCHE KEUZES BIJ AAN HET TEGENGAAN VAN VOEDSELVERSPILLING?

Bespreek met elkaar



Beïnvloeders waste



Operationeel

Bereiden

Portioneren algemeen en op maat

Garnituur op tafel

Stimuleren van eten door team

(nog één hapje dan)

HOE DRAGEN JE HUIDIGE OPERATIONELE KEUZES BIJ AAN HET TEGENGAAN VAN VOEDSELVERSPILLING?

Bespreek met elkaar



Casus

VERMINDEREN VAN FOOD WASTE IN JOUW ORGANISATIE

Strategisch, tactisch en operationeel





Tips

- 💡 Wijs iemand aan die verantwoordelijk is voor waste
- 💡 Breng waarde (structureel) in beeld voor alle betrokkenen + meet
- 💡 Gebruik portioneerlepels en borden met grote randen
- 💡 Gebruik losse garnituren
- 💡 Verwerk (bereide) groenten in bv quiche of soep
- 💡 Verwerk gehele product (de broccoli-stronk)
- 💡 Laat mensen zo last minute mogelijk bestellen
- 💡 Train collega's op de vloer om hen te stimuleren dat mensen beter / meer eten.
- 💡 (jullie tips voor elkaar)

Keukentijgers



Keukentijgers is hét enthousiaste leer- en inspiratieplatform voor eten & drinken in de zorg.

Doel? Meer ruimte voor zorg creëren door medewerkers op te leiden in eten, drinken en gastvrijheid.

Voor 14,- per medewerker per maand helpen we o.a. met:

- Twee keer per week een 5 min training via e-mail
- Online programma met quizzen en stamps verdienen
- Maandelijks een webinar
- What's app mogelijkheid bij vragen



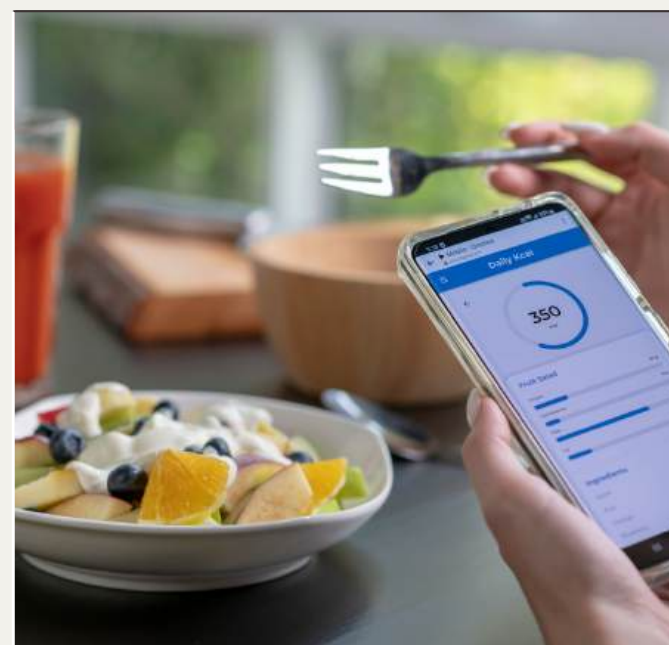


**In 4 maanden
minder waste**



in beeld

Data van leverancier(s) doornemen
en indien nodig via andere tool



In proces

Een procesmanager brengt de
belangrijkste winstpunten in
beeld + verwachte impact



In actie

Programma van 12 wk voor
betrokken afdelingen.
Enthousiaste workshop,
materialen, keukenlijstjes en
e-learnings.



Deel 2!

PAUZE EN DOOR NAAR DE KEUKEN

Met Vandemoortele & Ardo

Contact? Erik van Straaten - erik@erikvanstraaten.nl

