

Voedselverspilling in de zorg

Slotsymposium Celsus Winteracademie: *'Verspilling en betaalbaarheid van de zorg'*

12 maart 2015, Joost Snels



Voedselverspilling: Wereldproblematiek in 4 getallen



Wel geproduceerd, niet gegeten

654

Miljoen ton voedselproductie

205

Miljoen ton verspilling



Toenemende behoefte aan voedsel

10 milj

Inwoners in 2050

70 %

toename voedselproductie



Verspilling in de zorg

Voedsel-bestedingen / maaltijden in 6 cijfers



Voedsel-bestedingen



Algemene
Ziekenhuizen



Academische
Ziekenhuizen



Maaltijden per dag in de 'zorg'

350

Duizend patiënten-
maaltijden per dag

1

Miljoen maaltijden
totaal per dag



Voedselverspilling in 'de zorg'



- Cijfers uit de gehele sector ontbreken
→ algemene en academische ziekenhuizen
- Betrokkenen / experts geven aan dat verspilling tussen de 30 en 50% ligt
- Bereide **warme maaltijden** die in de vuilnisbak belanden



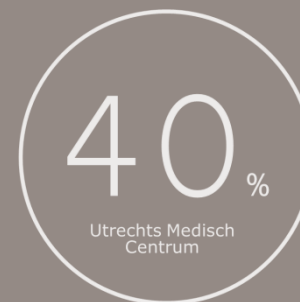
Cijfers

Bron: MMC



Verbetering is haalbaar

Bron: MMC



Bron: MMC



Maar wat meet de rest?

PZC

Provinciale Zeeuwse Courant

11 september 2014 donderdag
Zeeuws-Vlaanderen

Slechts een klein beetje eten gaat de afvalbak in

door Raymond de Frel

DE TWENTSCHE COURANT
Tubantia

De Twentsche Courant Tubantia

28 augustus 2014 donderdag
Achterhoek; Almelo; Enschede; Hengelo; Oldenzaal; Tubbergen; West

Keuken ZGT dicht, meer maaltijdkeus

Noordhollands Dagblad

Noordhollands Dagblad

28 augustus 2014 donderdag
Dagblad Zaanstreek

Dagelijks 22 maaltijden in klike;
Zaandams ziekenhuis verspilt minder voedsel dan
landelijk gemiddelde

BYLINE: joëlla angenent

- "Bij ons (ZorgSaam) ligt dat gemiddelde net iets boven de **tien procent**. En dat vind ik eigenlijk nog te veel", vertelt Koole.

10% van wat?

- ZGT (Ziekenhuisgroep Twente) hoopt dat voortaan nog maar **12 procent** van het voedsel hoeft te worden weggegooid, in plaats van de huidige 33 procent (Boutens en Beernink)

12% van wat?

- In het Zaandamse ziekenhuis worden elke dag zo'n 220 maaltijden geserveerd, waarvan er rond de 22 in de klike belanden. De **tien procent** die alsnog overblijft is deels te wijten aan de tien extra 'flexmaaltijden' die door Distrivers worden geleverd (van de Walle)

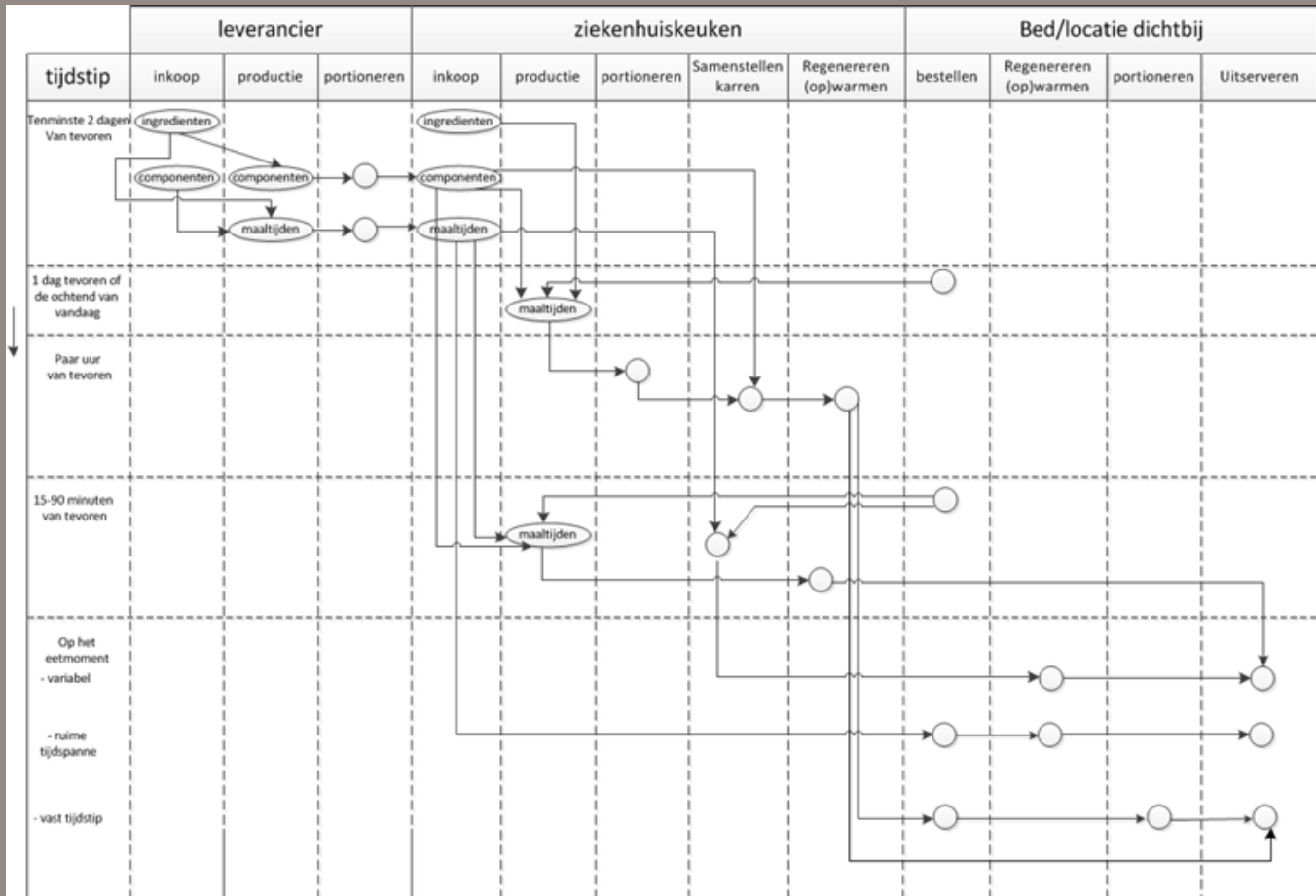
10% van hele maaltijden?



Methodiek: Identificatie concept

plaats →

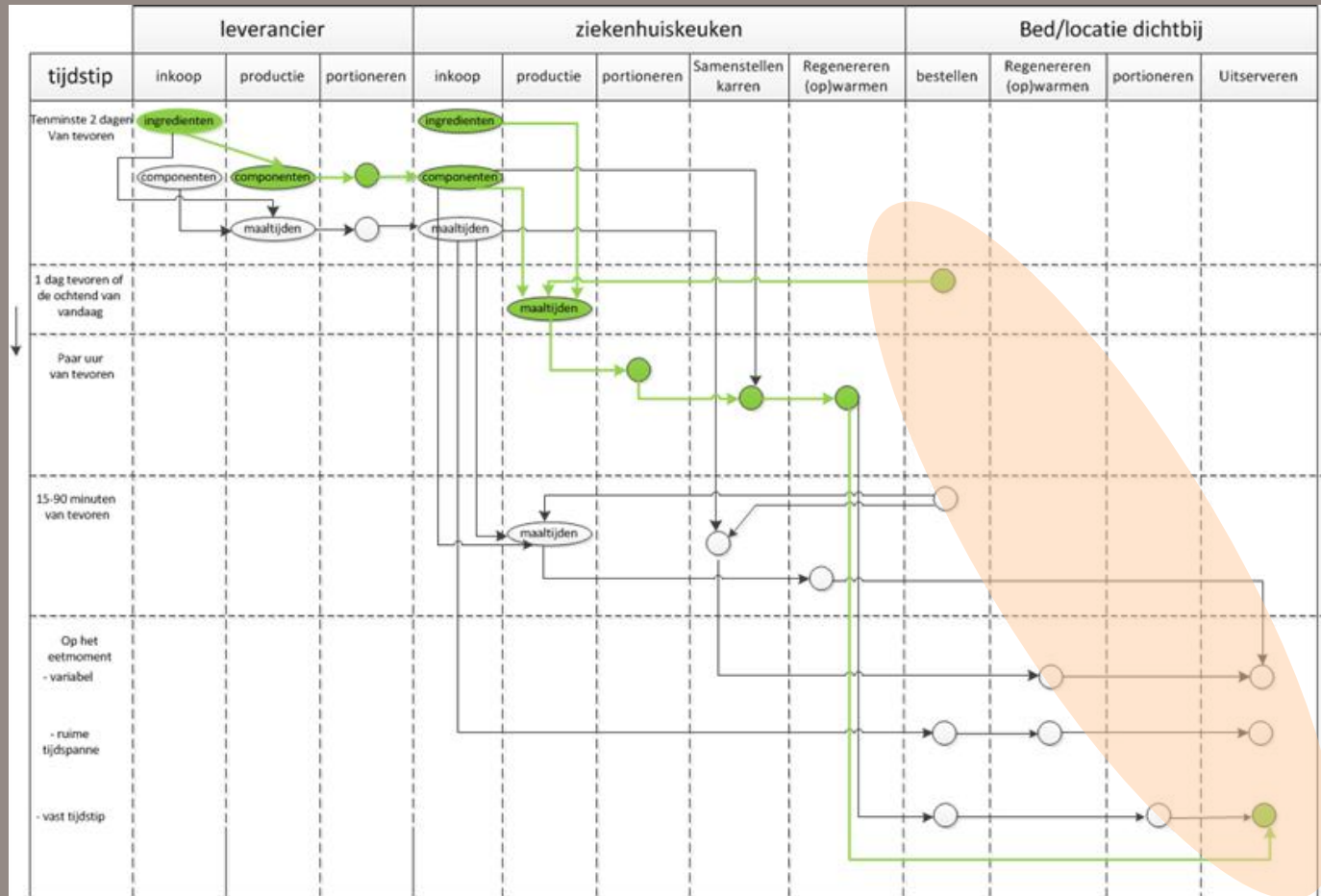
tijd ↓



Traditionele keuken

plaats →

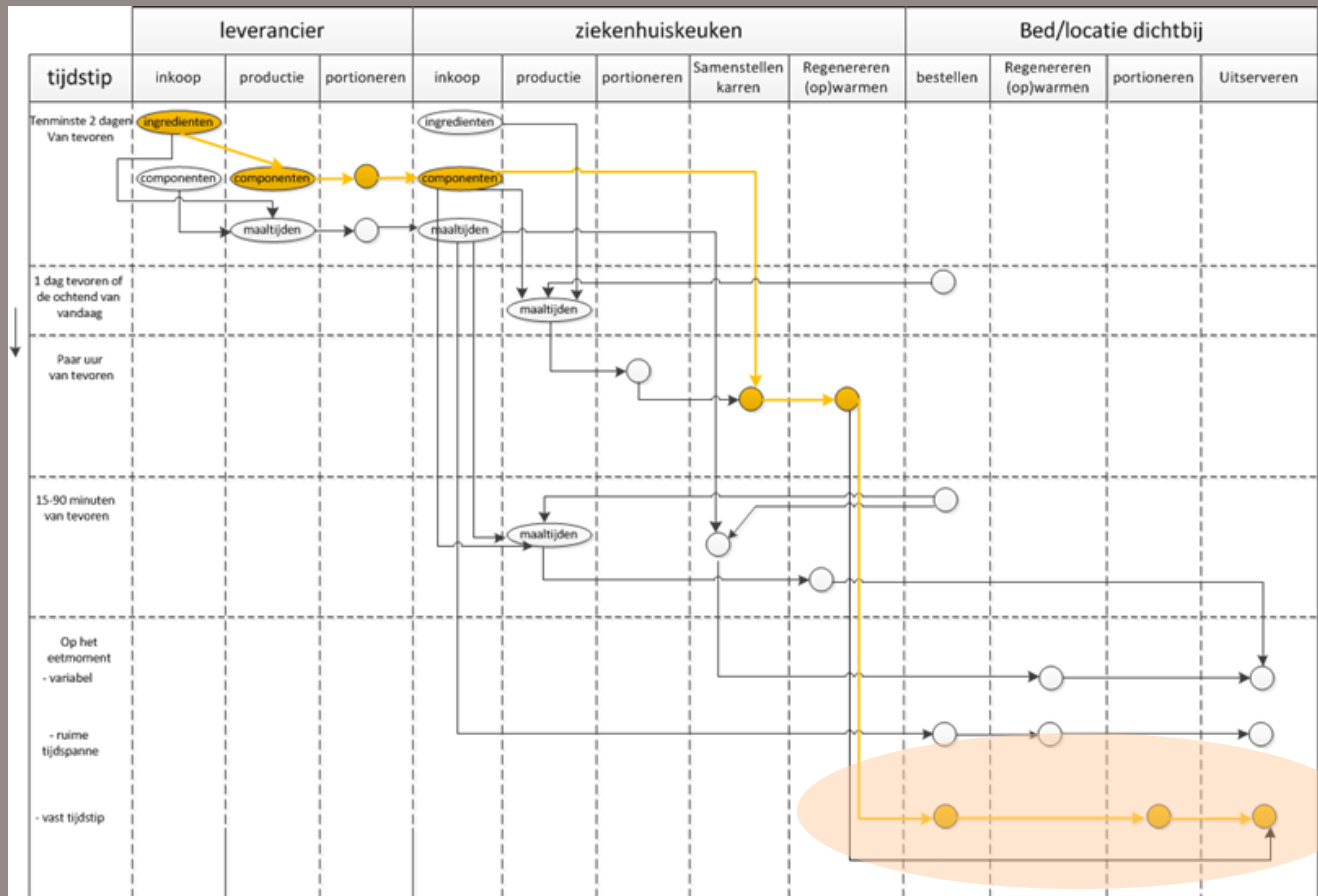
tijd ↓



Meals on Wheels concept

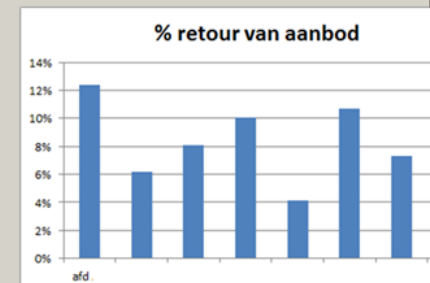
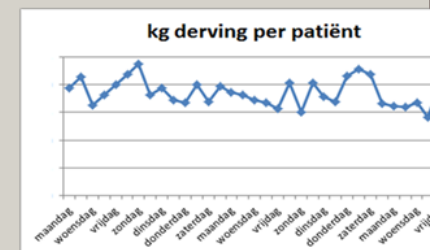
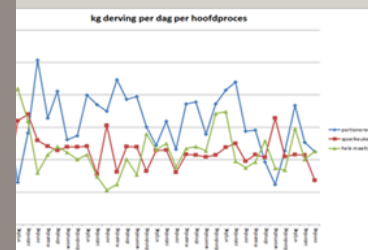
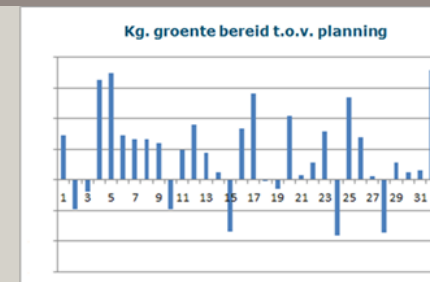
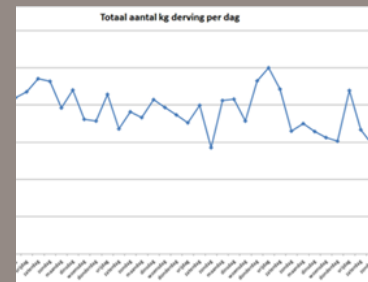
plaats →

tijd



Maak uitkomsten concreet en vergelijkbaar

- Totaal aantal kg. per dag
- Totaal aantal kg per dag als % van de aangeboden hoeveelheid
- Per hoofdproces
- Per productcategorie
- Per dag
- Per patiënt



Minder verspillen = kostenreductie?

Herinvestering in de
maaltijd of het
maaltijdconcept



NHS patient under the pseudonym of Traction Man (2009)



Investeringsruimte

- Tegengaan van voedselverspilling leidt tot kostenreductie
- Bij gelijkblijvend budget scheidt dit investeringsruimte
- **Investeringsruimte om patiënten / cliënten te verrassen met hun maaltijd**
- Investeringsruimte om verder te optimaliseren



Ondervoeding → verbinding van care met cure

28 %

langere ligduur
ziekenhuizen

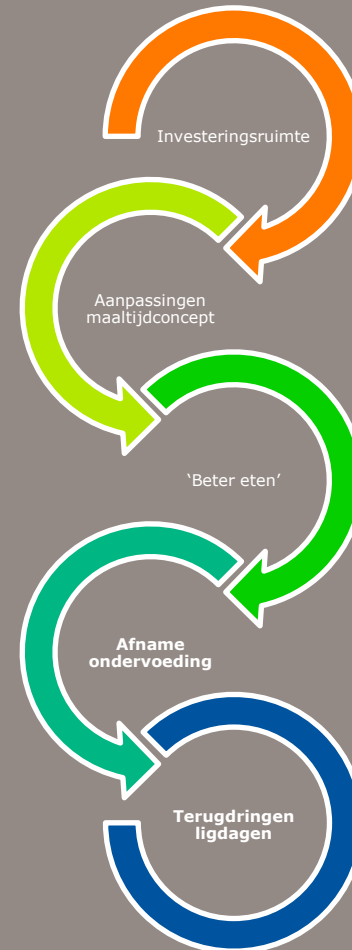
17 %

Ondervoeding
verzorgings- en
verpleeghuizen



Investeringsruimte

- Investeringsruimte om verder te optimaliseren (care)
- Aanpassing voeding en maaltijdconcept
- Meer en beter eten, betere opname nutriënten (m.n. eiwitten)
- **Terugdringen ondervoeding**
- **Afname ligdagen bij ziekenhuisopname (cure)**



Dank

Vragen?

