

Pilot Verduurzaming voeding

Onderdeel van het programma Klimaatneutraal en circulair inkopen in de zorg 2019-2021

27 september 2021

Anne Marie Kolkhuis Tanke, consultant Intrakoop & projectleider Pilot



Management samenvatting

In opdracht van het ministerie van VWS zijn, als onderdeel van het programma “Klimaatneutraal en circulair inkopen in de zorg”, onder leiding van Intrakoop drie pilots uitgevoerd. In deze rapportage lees je over de pilot Verduurzaming voeding.

De vraag die we hebben gesteld is:

Kunnen we de hoeveelheid dierlijke eiwitten (o.a. vlees en zuivel) in het menu zodanig verlagen, dat we een gunstig effect (vermindering) op de CO₂-uitstoot realiseren? kunnen we beantwoorden met: **Ja!**

We kunnen in de zorg een grote bijdrage leveren aan het reduceren van de CO₂-uitstoot, door in het menu op diverse manieren de dierlijke eiwitten (vlees en zuivel) te vervangen door plantaardige varianten.

Veranderen is niet gemakkelijk; zeker niet als het om eten gaat of als er binnen een zorgorganisatie weinig ervaring is met het verduurzamen van voeding. Maar, verduurzamen is mogelijk in alle zorginstellingen in Nederland.

Er zijn tijdens de pilot veel ideeën bij elkaar gebracht die gemakkelijk te gebruiken zijn door zowel cure- als care-organisaties. Waarbij het belangrijk is te starten met een nulmeting, zodat de resultaten ook daadwerkelijk inzichtelijk worden.

Aan verduurzamen van eten en drinken zijn randvoorwaarden verbonden waaronder goede samenwerking tussen verschillende disciplines in een zorginstelling. Maar ook het aanbieden van gezonde voeding in zijn algemeenheid mag niet uit het oog worden verloren.

Tijdens de pilot zijn de resultaten van de interventies gemeten via de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond. Van de 4 pilotgroepleden (= 5 locaties) laten de metingen in de periode van het vierde kwartaal 2020 tot en met het tweede kwartaal 2021 een supermooi en veelbelovend resultaat zien, namelijk een afname in kilogrammen van ruim 13% in de categorie ‘dierlijke eiwitten’. Omgerekend is dit een vermindering van CO₂-uitstoot van meer dan 47.000 kg CO₂!

De projectgroep adviseert, dan ook:

- Ga aan de slag met de ervaringen die we delen in dit document, het is “de eiwittransitie in praktijk gebracht”.
- Kleine veranderingen in de menusamenstelling hebben een hoge (positieve) impact op de ‘footprint’ van je organisatie.
- Maak gebruik van de informatie en organisaties die kennis hebben op het gebied van duurzaamheid en verandermanagement.
- Zet de informatie en tips om in kleine stappen en realiseer daarmee duurzaamheidsdoelen. Met kleine stappen, die direct resultaat laten zien, krijg je mensen nóg enthousiaster!
- Zet de vijf marketinginstrumenten – Product, Plaats, Presentatie, Promotie en Personen – in, om bij cliënten/patiënten en medewerkers bewustwording te creëren en verandering te realiseren.
- Meten = weten: zet bij voorkeur een goed meetinstrument in, zodat je de resultaten van je inspanningen kunt meten.

Anne Marie Kolkhuis Tanke

Consultant Intrakoop & projectleider van de Pilot

1.	Inleiding	5
2.	Aanleiding	6
	2.1 Duurzaam voedselsysteem ¹	6
3.	Opdracht	7
	3.1 Verduurzaming voeding	7
	3.2 Consumptie dierlijke producten	7
	3.3 Dierlijke eiwitten	8
	3.4 Doel Pilot	9
4.	Plan van aanpak opdracht	10
	4.1 Tijdsplan	10
	4.2 Deelnemers projectgroep	10
	4.3 Meten = Weten	10
	4.4 Uitvoering	10
5.	Hoe verduurzaam je voeding die je levert aan cliënten/patiënten?	11
	5.1 Algemeen	11
	5.2 Voeding	11
	5.2.1 Eiwitten	11
	5.2.2 Eiwitopname	11
	5.2.3 Eiwitname (bij ouderen)	11
	5.2.4 Niet altijd gezonder	12
	5.3 Verduurzamen	12
	5.4 Cliënten/patiënten	12
	5.4.1 Stakeholders	12
	5.4.2 Cure- en care-instellingen	13
	5.4.3 Doelgroepen	13
6.	Hoe meet je dat?	14
	6.1 Zorgmonitor Duurzaam & Gezond	14
7.	Activiteiten tijdens de pilot	15
	7.1 Presentaties	15
	7.2 Transitie	16
	7.2.1 Dijklander Ziekenhuis	16
	7.2.2 Martiniziekenhuis	16
	7.2.3 St. Pieters en Bloklands Gasthuis	16
	7.2.4 Lucrato	16
8.	Resultaten Zorgmonitor Duurzaam & Gezond	17
	8.1 Resultaten Q4 2020, Q1 2021 en Q2 2021	17
9.	Conclusies	18
	9.1 Algemeen	18
	9.2 Kleine stappen	18
	9.3 Zuivel	18
	9.4 Samenwerking	18

4/26

9.5	Zorgmonitor Duurzaam & Gezond	19
10.	Adviezen	21
10.1	Algemeen advies	21
10.2	Visie	21
10.3	Nulmeting	21
10.4	Schijf van Vijf	21
10.5	Marketing	22
	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.	
10.5.1	Product: "Verandering van spijs doet eten"	23
10.5.2	Plaats: "Zien eten doet eten"	23
10.5.3	Presentatie: "Het is de toon die de muziek maakt"	24
10.5.4	Promotie: "Over smaak valt niet te twisten"	24
10.5.5	Personen: "Wat de boer niet kent, dat eet hij niet"	24
10.6	Samenwerking	25
10.7	Metten = Weten	25
11.	Slotwoord	26

1. Inleiding

Samen maken we goede zorg betaalbaar
Intrakoop is de grootste inkoopcoöperatie van de zorg in Nederland. Zo'n 550 zorgorganisaties met ruim 7.000 locaties maken gebruik van de Intrakoop-diensten en inkoopoplossingen. Met de kennis van de zorgsector, de leveranciersmarkt en het inkoopproces, helpt Intrakoop haar leden om hun bedrijfsvoering te optimaliseren.

In opdracht van het ministerie van VWS zijn, als onderdeel van het programma "Klimaatneutraal en circulair inkopen in de zorg" onder leiding van Intrakoop drie pilots uitgevoerd.

Doelstellingen bij de uitwerking en uitvoering van deze pilots zijn:

- verminderen van de CO₂-uitstoot en
- stimuleren circulair werken.

Door samen kennis te delen zijn inzichten verkregen waarmee een werkwijze wordt ontworpen die waarschijnlijk leidt tot de gewenste transitie of realisatie van het eindresultaat.

Bij onze aanpak staat de behoefte van de deelnemers (zorginstellingen) voorop. De wens om met deze - voor sommigen toch wat abstracte - doelstellingen zo praktisch mogelijk aan de slag te gaan, is opgepakt.

De deelnemers zijn afkomstig uit verschillende zorginstellingen. Hierdoor ontstaat een goede mix tussen interesse, ervaring en spreiding. Spreiding, niet alleen regionaal, maar ook sectoraal: voor ziekenhuizen zal een andere aanpak werken dan bijvoorbeeld voor ouderenzorginstellingen.

Elke pilotgroep ontwerpt niet alleen een plan maar past het ook toe in de praktijk. Dan zal de pilotgroep samen vaststellen of en in welke mate hiermee de doelstelling - het verminderen van CO₂-uitstoot - gerealiseerd worden.

De pilotgroepen hebben elk de pilot afgesloten met het opstellen van een rapportage/document. Hierin zijn de werkwijze maar ook de praktische toepassing van de gedeelde kennis, (transitie)lessen en de resultaten beschreven.

De drie pilots die de afgelopen maanden zijn uitgevoerd zijn:

- pilot Scheiden van PMD-afval
- pilot Duurzaam beheer en onderhoud
- pilot Verduurzaming voeding

In deze rapportage lees je over de pilot Verduurzaming voeding.

2. Aanleiding

2.1 Duurzaam voedselsysteem¹

Een duurzaam voedselsysteem is een systeem dat voorziet in de voedsel- en voedingsmiddelenbehoefte van zowel huidige als toekomstige generaties, waarbij ook de ecologische systemen op aarde worden beschermd.

Het huidige voedselsysteem is niet duurzaam. Op wereldschaal is de voedselproductie verantwoordelijk voor ongeveer 25% van de totale broeikasgasemissies en voor 60% van het verlies aan biodiversiteit. Vooral vlees (voornamelijk rundvlees) maar ook zuivel en kaas vormen de grootste milieubelasting. Door consumenten kan een duurzamer Nederlands voedselsysteem worden bereikt door voedselverspilling te verminderen en het voedselconsumptiepatroon te veranderen door minder en anders te eten. Een verschuiving van dierlijke naar plantaardige voedselproducten is het meest effectief voor bijna alle milieuaspecten.

In het Klimaatakkoord is in hoofdlijnen afgesproken dat wordt gestreefd naar het omdraaien van een huidige verhouding dierlijke:plantaardige eiwitten in een dieet van ongeveer 60:40 naar 40:60 in 2050.

En die transitie is het onderwerp van deze pilot.

1) Bron: Milieubelasting van de voedselconsumptie in Nederland door Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (2016)

3. Opdracht

Ondanks dat het procentuele aandeel van de kosten van voeding in de zorg relatief laag is, is het belang van voeding zeer hoog. Niet alleen is er voldoende (bewezen) relatie tussen voeding aan de ene kant en gezondheid, welzijn en zorgkosten aan de andere kant. Goede voeding is voor de cliënt (bewoner, patiënt) een van de belangrijkste aspecten in de positieve beleving van zijn/haar zorgsituatie.

3.1 Verduurzaming voeding

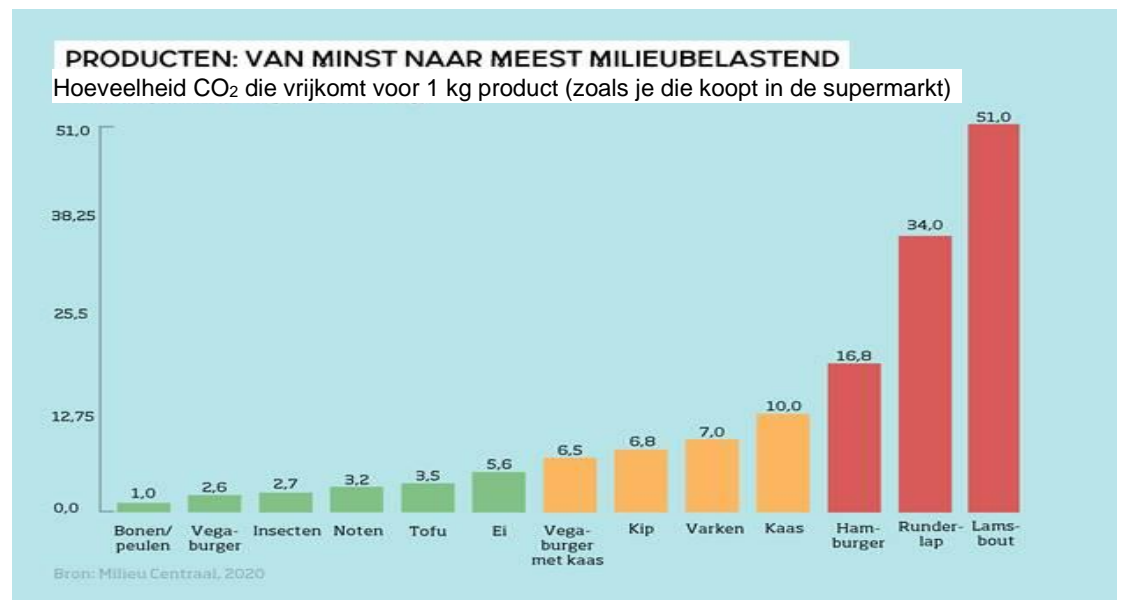
Op het gebied van verduurzaming van voeding zijn er veel zaken waar de aandacht naar uit kan gaan: welzijn, gezondheid, verspilling, gebruik van ingrediënten, vermindering van kunstmatige toevoegingen, verminderen gebruik van plastics etc. In deze pilot gaat, op verzoek van het ministerie van VWS, de aandacht uit naar de vleescomponent in voeding in de zorg.

Het is algemeen bekend dat vlees van 'productie' tot en met consumptie een belangrijke veroorzaker is van CO₂-uitstoot.

De vraag die we hebben gesteld en willen beantwoorden, is: **Kunnen we de hoeveelheid dierlijke eiwitten (o.a. vlees en zuivel) in het menu zodanig verlagen, dat we een gunstig effect (vermindering) op de CO₂-uitstoot realiseren?**

3.2 Consumptie dierlijke producten

Je vraagt je misschien af: Waarom dit thema? Er zijn toch ook andere manieren om met voeding bij te dragen aan de CO₂-reductie? Dat klopt. En er zijn ook al veel initiatieven zoals bijvoorbeeld het tegengaan van verspilling. Maar voor het verlagen van de consumptie van dierlijke producten is minder aandacht. En die aandacht verdient het wel. Kijk maar naar deze cijfers²:

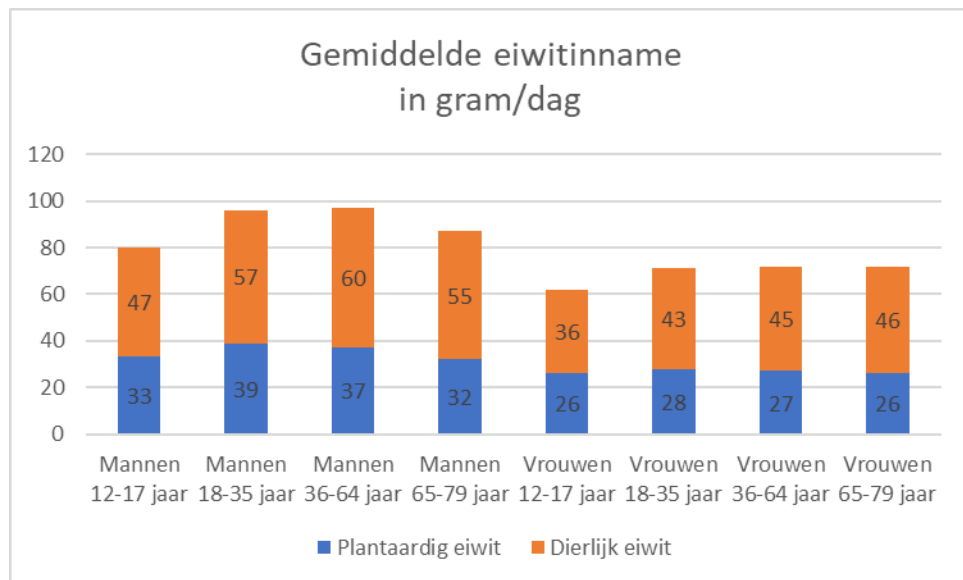


2) Bron: Milieu Centraal. Op basis van cijfers van Blonk Consultants, Source: Milieu Centraal

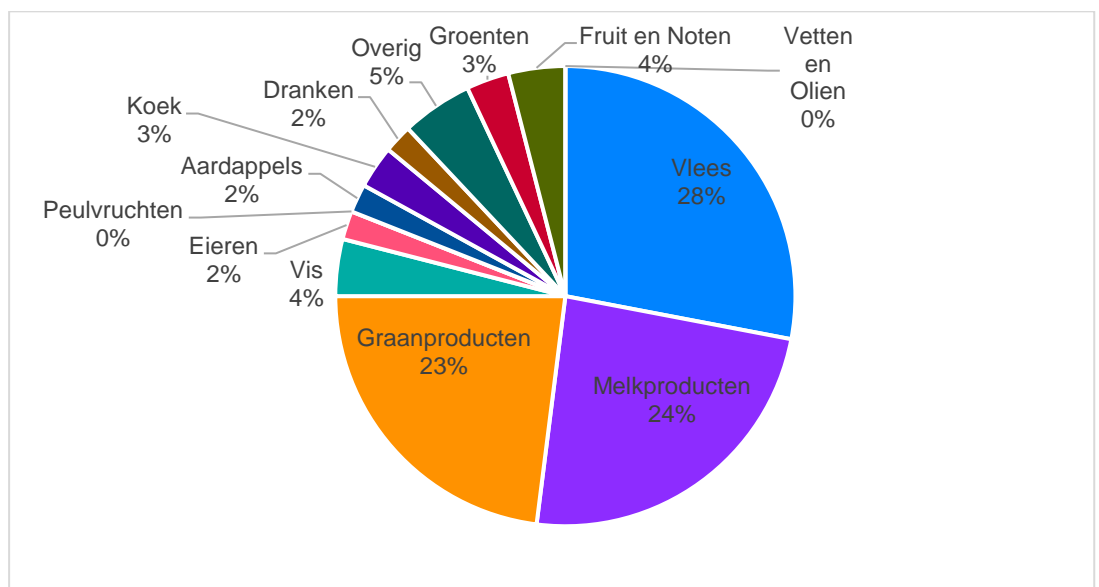
3.3 Dierlijke eiwitten

Om de inname van dierlijke en plantaardige producten in kaart te brengen is er voor gekozen te meten op eiwitten.

Van de totale hoeveelheid eiwit die wordt geconsumeerd is gemiddeld ongeveer 39% plantaardig en 61% dierlijk³.



Uit onderzoek van het RIVM blijkt dat de consumptie van vlees het grootste aandeel dierlijke eiwitten levert.



Bijdrage van verschillende voedingsgroepen aan eiwitconsumptie van Nederlanders van 12-79 jaar³⁾

3) Bron: Voedselconsumptiepeiling (VCP) 2012-2016 uit factsheet: Consumptie van vlees in Nederland, RIVM, 2020

3.4 Doel pilot

Het doel, en daarmee de uitdaging, voor deze pilotgroep is om de vleescomponent uit het menu van de zorginstelling gedeeltelijk te vervangen door een plantaardige variant op zo'n manier dat het voor instellingen praktisch uitvoerbaar is, gezond is en tegelijk blijft zorgen voor een positieve beleving bij de cliënt (bewoner, patiënt).

Met de vraag:

Kunnen we de hoeveelheid dierlijke eiwitten (o.a. vlees en zuivel) in het menu zodanig verlagen, dat we een gunstig effect (vermindering) op de CO₂-uitstoot realiseren?

in ons achterhoofd heeft de pilotgroep de opdracht om een rapportage van de pilot en een beschrijving van de interventies op te leveren. Interventies die door alle zorgorganisaties in Nederland gebruikt kunnen worden bij het realiseren van hun eigen verduurzamingsdoelstellingen.

4. Plan van aanpak opdracht

4.1 Tijdspad

Het project is gestart met een webinar op 6 oktober 2020. Tot september 2021 hebben diverse gezamenlijke en individuele overleggen plaatsgevonden.

4.2 Deelnemers projectgroep

Ruim 30 Intrakoop-leden (40 personen) hebben deelgenomen aan het webinar van 6 oktober 2020. Ook zijn 48 Intrakoop-leden benaderd die ook deelnemen aan de Green Deal Duurzame Zorg. Corona, werkdruk en andere prioriteiten maakten dat veel deelnemers hebben aangegeven geen tijd te hebben om deel te nemen aan de pilot maar wel zeer geïnteresseerd zijn in het onderwerp. Voldoende reden dus om door te gaan.

De projectgroep is uiteindelijk gestart met de volgende 4 deelnemers:

- Dijklander Ziekenhuis (deelnemer Green Deal, milieuthermometer brons, voorhoedeziekenhuis Alliantie Voeding in de Zorg*, is gehouden aan preventieakkoord)
- Lucrato
- Martini Ziekenhuis (deelnemer Green Deal, Voorhoedeziekenhuis Alliantie Voeding in de Zorg*, milieuthermometer brons, is gehouden aan preventieakkoord)
- St. Pieters en Bloklands Gasthuis (deelnemer Green Deal en milieuthermometer)

Intrakoop heeft als initiatiefnemer en procesbegeleider haar bijdrage geleverd aan de pilot.

**De Zorgmonitor
Duurzaam & Gezond,**
die Intrakoop samen met Foodstep heeft ontwikkeld, faciliteert zorginstellingen in het maken van bewuste keuzes. De zorgmonitor Duurzaam & Gezond geeft niet alleen inzicht in de nutriënten van de producten in het inkoopportfolio, maar ook of die producten significant duurzaam zijn.

4.3 Meten = Weten

De projectgroep heeft als uitgangspunt genomen dat het verlagen van de dierlijke component en het verhogen van de plantaardige component in het menu bijdraagt aan de CO₂-reductie. Om te beoordelen of de besproken interventies ook daadwerkelijk bijdragen aan het verlagen van de dierlijke en verhogen van de plantaardige component (en in lijn daarmee met de CO₂-reductie), is ervoor gekozen dit te meten op de inkoop van dierlijke en plantaardige eiwitten. Dit is gedaan met de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond.

4.4 Uitvoering

Om de opdracht “smart” uit te voeren, is deze opgesplitst in twee delen:

1. Hoe duurzaam je de voeding die je levert aan patiënten/cliënten?
2. Hoe meet je dat?

De uitwerking van deze twee vragen (zie hoofdstuk 5 en 6) heeft geleid tot een transitie-model dat door alle zorgorganisaties te gebruiken is.

* Voorhoedeziekenhuizen zijn ziekenhuizen die met het project Goede Zorg Proef Je (Alliantie Voeding in de Zorg) een voorschot hebben genomen op de doelstellingen over gezonde voeding in ziekenhuizen in het Nationaal Preventieakkoord. De voorhoedeziekenhuizen verklaren in 2022 een volledig gezond voedingsaanbod te hebben voor patiënten, bezoekers en medewerkers.

5. Hoe verduurzaam je voeding die je levert aan cliënten/patiënten?

5.1 Algemeen

Om deze vraag te kunnen beantwoorden is er gekeken naar:

1. Voeding
2. Verduurzamen
3. Cliënten/patiënten

5.2 Voeding

Om de inname van dierlijke en plantaardige producten in kaart te brengen is er in deze pilot voor gekozen te meten op eiwitten.

5.2.1 Eiwitten

Eiwitten vervullen essentiële lichaamsfuncties. Ze zijn een bouwstof voor het lichaam (onder andere spieren) en hebben een rol bij bijvoorbeeld het transport van stoffen binnen en tussen cellen, bij de afweer en als enzymen. Verder levert eiwit energie.

Dierlijke en plantaardige eiwitten leveren niet dezelfde bijdrage aan deze processen en dus moet bij de transitie van dierlijke eiwitten naar plantaardige eiwitten een aantal randvoorwaarden worden gehanteerd.

5.2.2 Eiwitopname

Door de aminozuursamenstellingen worden dierlijke eiwitten gemakkelijker door het lichaam opgenomen dan plantaardige eiwitten. Bij het vervangen van dierlijke eiwitten door plantaardige varianten moet hiermee rekening worden gehouden. Daarbij telt de eiwitinname over de gehele dag (dus niet alleen de “warme maaltijd”) mee.

5.2.3 Eiwitname (bij ouderen)

De commissie van de Gezondheidsraad⁴ geeft als voedingsnormen voor eiwit voor volwassenen vanaf 18 jaar een gemiddelde behoefte van 0,66 g/kg/d en een aanbevolen hoeveelheid van 0,83 g/kg/d. De commissie heeft apart naar de eiwitnormen voor volwassenen van 60 jaar en ouder gekeken, omdat hierover wetenschappelijk discussie bestaat en sommige landen een hogere norm hanteren voor deze groep. De commissie heeft een aanvullende analyse uitgevoerd van het interventieonderzoek dat is gepubliceerd tot en met april 2020. Meer dan zestig procent van de studies laat geen effect zien van een hogere eiwitname op de zogenoemde vetvrije massa (de vetvrije massa is een maat voor de spiermassa). Ditzelfde geldt voor een hogere eiwitname in combinatie met een hogere fysieke activiteit in relatie tot spierkracht. Extra eiwit heeft waarschijnlijk geen effect op spierkracht als niet tegelijk de fysieke activiteit toeneemt. Ook heeft een hogere eiwitname waarschijnlijk geen effect op fysiek functioneren. Daarmee vindt de commissie dat er onvoldoende overtuigend bewijs is voor een hogere norm voor ouderen.

4) Bron: Gezondheidsraad. Voedingsnormen voor eiwitten – referentiewaarden voor de inname van eiwitten. Den Haag: Gezondheidsraad, 2021; publicatienr. 2021/10.

5.2.4 Niet altijd gezonder

Wanneer naar zuivel wordt gekeken, is plantaardige zuivel niet altijd gezonder dan dierlijke zuivel. Dit komt omdat in deze vervangers vaak minder eiwitten en calcium en meer koolhydraten zitten. Soja lijkt momenteel de beste vervanger voor dierlijke eiwitten (als er vitamine B1 en ijzer is toegevoegd) en voor zuivel (als er Calcium en vitamine B12 is toegevoegd) te zijn⁵. Vlees- en zuivelvervangers bevatten over het algemeen minder eiwitten maar meer koolhydraten. Natuurlijke eiwitvervangers zoals noten, eieren en peulvruchten zijn daarentegen weer gezonde alternatieven voor dierlijke eiwitten.

5.3 Verduurzamen

Zoals je in § 2.1 hebt kunnen lezen is het huidige voedselsysteem in Nederland niet duurzaam. Vooral vlees (voornamelijk rundvlees) maar ook zuivel en kaas vormen de grootste milieubelasting. Door consumenten kan een duurzamer Nederlands voedselsysteem worden bereikt door onder meer het voedselconsumptiepatroon te veranderen door minder en anders te eten. Een verschuiving van dierlijke naar plantaardige voedselproducten is het meest effectief voor bijna alle milieuaspecten. Dit geldt dus ook voor zorginstellingen. De verschuiving van een dierlijk naar een plantaardig voedingspatroon kan ook in zorginstellingen gerealiseerd worden door het veranderen van het aanbod aan de cliënten/patiënten.

De projectgroep heeft gekeken naar het vervangen van de dierlijke component in het menu. Echter, het “stukje vlees” bij de warme maaltijd is niet alleen een grote leverancier van dagelijks ingenomen dierlijke eiwitten. Ook zuivel is een belangrijke leverancier van dierlijke eiwitten, dus ook daar is naar gekeken.

Verandering van het aanbod is door de projectgroepleden op verschillende manieren uitgevoerd. Zie § 7.2.

Een goed hulpmiddel bij het verduurzamen van voeding is de Schijf van Vijf. Hierover lees je meer in § 10.4.

5.4 Cliënten/patiënten

5.4.1 Stakeholders

De projectgroep heeft een overzicht gemaakt van de stakeholders eten, drinken en welzijn. Dit zijn:

Cliënten/patiënten/bewoners	Cliëntenraad
Bezoekers algemeen	Bezoekers restaurant
Medewerkers	Ondernemingsraad
Inkoopmanagers	Bestuur
Vrijwilligers	Diëtisten
Koks/keukenmedewerkers	Artsen
Voedings-/afdelings-/servicemedewerkers	Helpenden / verzorgenden
Facilitair managers	Fysiotherapeuten
Leverancier eten en drinken	Cateraar

5) Bron: Site Nederlands Voedingscentrum

5.4.2 Cure- en care-instellingen

Aan de pilot hebben cure- en care-instellingen deelgenomen.

Care

Care-organisaties worden, in het kader van deze pilot, gekenmerkt door een lang verblijf van cliënten. Binnen care-organisaties wordt het menu op verschillende manieren geproduceerd en aangeboden:

1. grootschalig; dat wil zeggen, men kookt in bulk en de maaltijd wordt in een restaurant, via meals on wheels of individueel aangeboden. Meestal worden er twee menu's aangeboden waar de client uit kan kiezen.
Dat houdt in dat de medewerkers een gezonde menucyclus moeten samenstellen en dat de cliënten verleid moeten worden om gezonde keuzes te maken.
2. kleinschalig: dat wil zeggen, men kookt op de woongroep voor de eigen cliënten. In sommige gevallen kunnen cliënten meedenken over de maaltijdkeuzes maar uiteindelijk wordt er één maaltijd gekookt en aangeboden.
In deze situatie is het vooral van belang afdelingsmedewerkers op te leiden in het samenstellen van een gezond aanbod eten en drinken dat minimaal voldoet aan de Schijf van Vijf.

Cure

De cure-organisaties worden, in het kader van deze pilot, gekenmerkt door kort verblijf van patiënten en over het algemeen heeft de patiënt keuze uit minimaal twee menu's. Dat houdt in dat de medewerkers een gezonde menucyclus moeten samenstellen en de cliënten verleid moeten worden om gezonde keuzes te maken.

5.4.3 Doelgroepen

Naast een onderscheid in cure en care is er ook een onderscheid in doelgroepen te maken:

Cliënten/patiënten

Cliënten en patiënten zijn degenen die te maken krijgen met een veranderend aanbod aan eten en drinken. In het kader van deze transitie wordt er onderscheid gemaakt in cliënten van care- en patiënten van cure-instellingen (zie § 5.4.2).

Cliënten verblijven lang in een zorginstelling en zijn daarmee voor langere tijd afhankelijk van het aanbod aan eten en drinken dat de zorginstelling verzorgt.

Patiënten verblijven kort in een zorginstelling; zijn daarmee minder afhankelijk van de zorginstelling. Maar eten en drinken heeft een belangrijke rol, omdat dit bijdraagt aan het lichamelijk herstel na een medische ingreep.

Medewerkers

Medewerkers kunnen op twee manieren te maken krijgen met verduurzaming van voeding:

- als gast in het personeelsrestaurant.
- als (afdelings)medewerker bij het verzorgen van het eten en drinken voor de patiënten en cliënten.

Beslissers/Bestuurders

Bestuurder en andere beslissers bepalen de richting van de zorginstelling voor eten en drinken en duurzaamheid. Wanneer beslissers/bestuurders zich hard maken voor een duurzaam beleid, zetten zij de eerste stap in de goede richting voor de hele zorginstelling. Als bestuurders en beslissers zich committeren aan het duurzaamheidsbeleid zal de verduurzaming van voeding gemakkelijker voor de hele organisatie te realiseren zijn.

6. Hoe meet je dat?

Om voeding te verduurzamen zijn wij in deze pilot uitgegaan van het verminderen van de dierlijke eiwitcomponent en verhogen van de plantaardige eiwitcomponent in het menu. Om te beoordelen of de besproken interventies ook daadwerkelijk bijdragen aan het verlagen van de dierlijke en verhogen van de plantaardige component (en in lijn daarmee met de CO₂-reductie), is ervoor gekozen dit te meten op de inkoop van dierlijke en plantaardige eiwitten.

Of er daadwerkelijk minder dierlijke en meer plantaardige eiwitten worden geconsumeerd kan worden gemeten bij de inkoop van de ingrediënten. Daarvoor hebben we gebruik gemaakt van de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond.

6.1 Zorgmonitor Duurzaam & Gezond

De Zorgmonitor Duurzaam & Gezond, die Intrakoop samen met Foodstep heeft ontwikkeld, faciliteert zorginstellingen in het maken van bewuste keuzes. Deze monitor geeft niet alleen inzicht in de nutriënten van de producten in het inkoopportfolio, maar ook of die producten significant duurzaam zijn.

Aan de hand van de inkoopdata van eten en drinken geeft de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond, op instellingsniveau, locatieniveau en type (bijv. woongroep of restaurant) inzicht in gezondheid en duurzaamheid van de ingekochte producten. Gezondheid wordt daarbij gemeten aan de hand van de Schijf van Vijf. Duurzaamheid wordt gemeten aan de hand van keurmerken.

Gezondheid

Voor de indeling van producten in de categorie gezond of ongezond hanteert Foodstep de definities die het Voedingscentrum gebruikt om producten binnen of buiten de Schijf van Vijf in te delen:

Gezond = voeding met een positieve relatie tot de gezondheid. De gezondheid wordt uitgedrukt in het risico op chronische ziektes. Daarnaast voorziet gezonde voeding in de energie- en voedingsstofbehoefte.

Ongezond = voeding met een negatieve relatie tot de gezondheid. De gezondheid wordt uitgedrukt in het risico op chronische ziektes. Daarnaast voorziet ongezonde voeding niet of onvoldoende bewezen in de voedingsstofbehoefte.

Of een product wel of niet binnen de Schijf van Vijf valt – en door Foodstep dus wordt gecategoriseerd als gezond of ongezond – wordt gebaseerd op de door de Gezondheidsraad gepubliceerde ‘Richtlijnen Goede Voeding 2015’. De richtlijnen van 2015 zijn aanzienlijk verscherpt ten opzichte van 2006 op basis van de laatste wetenschappelijk bewezen literatuur.

Verder worden de nutriënten gemeten die van invloed zijn op de gezondheid of voorzien in de energie- en voedingsstofbehoefte. De nutriënten worden in verschillende eenheden gemeten, maar wel allemaal op basis van volume en uitgedrukt in een absolute waarde.

Duurzaamheid*

In het kader van duurzaamheid meet de monitor de duurzame ingekochte producten ten opzichte van de totale waarde ingekochte producten. De duurzaamheid van de ingekochte producten wordt bepaald aan de hand van de keurmerken die voldoen aan één of meerdere minimumeisen van de criteria gesteld door PIANOo*.

* PIANOo stelt dat 50% van de inkoopwaarde duurzaam dient te zijn

7. Activiteiten tijdens de pilot

7.1 Presentaties

Tijdens de pilot zijn er door diverse organisaties presentaties gegeven. Deze presentaties hebben als doel gehad kennis te delen en inspiratie op te doen.

1. Eten + Welzijn
Eten + Welzijn is een onafhankelijk platform dat bouwt aan gezonde en duurzame zorg. Dit platform ondersteunt zorgorganisaties en overheden op de thema's duurzaam eten, welzijn, gezondmakende omgeving, leefstijl en cliëntgerichte samenwerking. Tijdens deze presentatie zijn 5 P's gepresenteerd die aan de basis van ons marketinginstrument staan.
2. Care Culinair
Care Culinair ontwikkelt voor en met zorginstellingen passende voedingsconcepten die door trainingen van zorgverleners worden geïmplementeerd. Zij zien een goede mogelijkheid om verduurzaming van voeding in hun concepten in de zorg op te nemen. Hierover hebben ze de projectgroepleden geïnformeerd.
3. Cateraar Vermaat
Cateraar Vermaat, die zowel binnen als buiten de zorg werkzaam is, is volop bezig met het verduurzamen van haar assortiment. Hoe ze dat doen en wat dat betekent voor de klanten hebben ze gepresenteerd.
4. Dijklander Ziekenhuis
Dijklander Ziekenhuis heeft een presentatie gehouden over de opdracht van studenten van Food Innovation Community Amsterdam naar het ontwikkelen van "gezonde toetjes zonder zuivel" en hoe een visie op voeding het beste kan worden gecommuniceerd in de organisatie (zowel naar patiënten als naar medewerkers).
5. Het Voedingscentrum
Het Voedingscentrum heeft de projectgroepleden meegenomen in de wereld van gezonde voeding, de Schijf van Vijf, eiwitcriteria en de invloed van veranderingen in het voedingspatroon op de gezondheid.
6. Intrakoop
Intrakoop heeft samen met Foodstep de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond ontwikkeld. Deze monitor faciliteert zorginstellingen in het maken van een bewuste keuze op het gebied van eten en drinken. Tijdens de pilot wordt deze zorgmonitor gebruikt om te meten hoe duurzaam de deelnemers inkopen. Zie hoofdstuk 6 voor meer informatie over dit meetinstrument.
7. Vegetariërsbond
Nederland kent een ouderenzorginstelling waar uitsluitend vegetarisch eten en drinken op de kaart staat. De Vegetariërsbond heeft hen (en hun leverancier) geholpen een gezonde menucyclus samen te stellen. Daarover en over vegetarische voeding in het algemeen is de projectgroep geïnformeerd.
8. Congres Duurzaam inkopen in de Zorg
Tijdens het Congres Duurzaam inkopen in de Zorg (georganiseerd door Intrakoop, Nevi, MilieuPlatformZorg en MVO Nederland samen met het ministerie van VWS) op 4 maart 2021 is de pilot Verduurzaming voeding gepresenteerd aan 92 deelnemers.

7.2 Transitie

De deelnemers hebben op verschillende manieren, tijdens de pilotperiode, aanpassingen gedaan in hun menu. Alle deelnemers kiezen (of gaan kiezen) op basis van de resultaten van de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond, voor duurzame alternatieve ingrediënten zoals van beter leven 1* naar 2 of 3***vlees of eieren en vis met asc/msc-keurmerk.

7.2.1 Dijklander Ziekenhuis

- Invoering Meatless Monday in personeelsrestaurant
- Introductie gezonde voeding in personeelsrestaurant en aan patiënten
- Pilot met desserts zonder zuivel
- De componenten die worden aangeboden via de broodbuffetwagen zijn gecheckt op de Schijf van Vijf
- Samenstellen Green Team en Fit Team met alle disciplines uit het ziekenhuis met als doel het realiseren van het "fitste ziekenhuis" in Nederland.

7.2.2 Martini Ziekenhuis

- Veranderingen nu vooral gericht op medewerkers zoals het stoppen met aanbieden van snacks in personeelsrestaurant
- Momenteel wordt een nieuwe voedingsvisie ontwikkeld die later dit jaar wordt geïmplementeerd. Martini Ziekenhuis wil ook met eten en drinken patiënten gezonder maken
- Activiteiten die horen bij de status van voorhoedeziekenhuis
- In overleg met nieuwe leverancier duurzaam menu samenstellen.

7.2.3 St. Pieters en Bloklands Gasthuis

- Enquête onder cliënten waaruit bleek dat cliënten best open staan voor meer vegetarische opties in de menucyclus
- Bewoners hebben elke dag keuze uit twee menu's. Hiervan was voorheen 1 keer per week een vegetarische keuze. Tegenwoordig wordt 3 keer per week standaard een vegetarische optie aangeboden. Op andere dagen wordt vegetarisch op individueel verzoek verstrekt. Er blijft altijd een keuze voor vlees.
- Op dagen met een vegetarische keuze is het vegetarische menu keuze A en de vleesoptie keuze B
- In het menu is een verschuiving doorgevoerd van vleessoort: er wordt minder rundvlees aangeboden en meer kip/kalkoen
- Vlees wordt zoveel mogelijk uit de (groente)soepen gehaald
- Zuiveldesserts worden 1 keer per week vervangen door een niet-zuivel dessert
- In de toekomst gaat men kijken naar verduurzamen van de ingrediënten, waarschijnlijk wordt begonnen met vis met keurmerk.

7.2.4 Lucrato

- Het aanbod van het medewerkersrestaurant wordt bij Lucrato verzorgd door een externe cateraar. De huidige cateraar is huiverig om gezondere en/of vegetarische producten op de kaart te zetten
- In februari is een vegetarische snack in het menu geïntroduceerd en het blijkt dat zulke vegetarische alternatieven worden gewaardeerd
- Lunches voor vergaderingen en partijen zijn standaard vegetarisch: wil men vlees, dan moet men dit aanvragen
- Per augustus 2021 gaat cateraar Vermaat de dienstverlening overnemen. Zij zijn actief in het aanbieden van duurzame voeding (zie ook § 7.1).

Noordhollands Dagblad 23/16/21
Straks (bijna) geen kroketten
meer in Dijklander Ziekenhuis

8. Resultaten Zorgmonitor Duurzaam & Gezond

8.1 Resultaten Q4 2020, Q1 2021 en Q2 2021

Of er daadwerkelijk minder dierlijke en meer plantaardige eiwitten worden geconsumeerd kan worden gemeten bij de inkoop van de ingrediënten. Daarvoor hebben we gebruik gemaakt van de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond. De resultaten tijdens de pilot zijn weergegeven in de onderstaande tabel.

De resultaten (uitgedrukt in kg eiwitten) zijn zeer bemoedigend te noemen!!

Totale pilotgroep	Totaal kilogram eiwit	Plantaardig	Dierlijk	Samengesteld
		kilogram	kilogram	kilogram
Q4 2020	5.614	883	3.867	864
Q1 2021	5.495	849	3.702	944
Q2 2021	5.139	939	3.340	860
Toename/afname Q2 2021 t.o.v. Q4 2020	-475	56	-527	-4
Deelnemer 1	Totaal kilogram eiwit	Plantaardig	Dierlijk	Samengesteld
		kilogram	kilogram	kilogram
Q4 2020	2.356	469	1.616	271
Q1 2021	2.209	425	1.461	323
Q2 2021	2.040	526	1.246	268
Toename/afname Q2 2021 t.o.v. Q4 2020	-316	57	-370	-3
Deelnemer 2	Totaal kilogram eiwit	Plantaardig	Dierlijk	Samengesteld
		kilogram	kilogram	kilogram
Q4 2020	2.382	249	1.701	432
Q1 2021	2.418	261	1.709	448
Q2 2021	2.308	256	1.614	438
Toename/afname Q2 2021 t.o.v. Q4 2020	-74	7	-87	6
Deelnemer 3	Totaal kilogram eiwit	Plantaardig	Dierlijk	Samengesteld
		kilogram	kilogram	kilogram
Q4 2020	762	143	480	139
Q1 2021	730	141	451	138
Q2 2021	663	133	413	117
Toename/afname Q2 2021 t.o.v. Q4 2020	-99	-10	-67	-22
Deelnemer 4	Totaal kilogram eiwit	Plantaardig	Dierlijk	Samengesteld
		kilogram	kilogram	kilogram
Q4 2020	114	22	70	22
Q1 2021	138	22	81	35
Q2 2021	128	24	67	37
Toename/afname Q2 2021 t.o.v. Q4 2020	14	2	-3	15

Deze hoeveelheden eiwitten hebben we middels een goed onderbouwde en gedocumenteerde rekenmethode*** omgerekend naar CO₂ winst:

Totaal kg/kg CO ₂ uitstoot pilotgroep	Plantaardig	Dierlijk	Samengesteld
	kg/kg CO ₂	kg/kg CO ₂	kg/kg CO ₂
384.168	22.075	359.631	2.462
368.189	21.213	344.286	2.690
336.554	23.483	310.620	2.451
-47.615	1.408	-49.011	-11

*Niet alle leveranciers/producten of niet alle producten worden door de leveranciers al met de bruikbare declaraties aangeleverd zodat niet alle gegevens kunnen worden verwerkt in de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond.

** Namen van de deelnemers zijn bekend bij samensteller rapport

*** Document voor omrekening kg eiwitten naar kg CO₂: Quickscan omrekenfactoren voeding, Plennid BV

9. Conclusies

9.1 Algemeen

In elke zorginstelling is een verlaging van de dierlijke eiwitcomponent in het menu mogelijk en levert een belangrijke bijdrage aan het verlagen van de CO₂-footprint!

Veranderen is echter lastig en zorgt, bij onvoldoende begeleiding, tot weerstand. De veranderprocessen zijn lang en er moeten verschillende gremia in een zorginstelling bij worden betrokken.

Tijdens de pilot is het onderscheid bij cure- en bij care-instellingen duidelijk naar voren gekomen. Cure-instellingen lijken over het algemeen verder te zijn met het verduurzamen van voeding dan care-instellingen. Waarbij het verschil in langdurige of kortdurende zorg een rol speelt bij transitie naar een duurzamer voedingspatroon.

9.2 Kleine stappen

Net als het Voedingscentrum, die “eetwissels” adviseert, adviseert de projectgroep om de veranderingen niet in één keer groots door te voeren. Kleine veranderingen hebben weinig invloed op de beleving maar grote gevolgen voor de milieubelasting. Want stel je voor dat alle zorginstellingen één dag in de week geen vlees in de soep verwerken, dan is het gevolg al groots.

9.3 Zuivel

Zuivel is een belangrijke leverancier van dierlijke eiwitten. Daarom is het, in het kader van verduurzamen van voeding, zeker zinvol ook naar vervangers van dierlijke zuivel te kijken. Zuivel (kaas) is in het kader van deze pilot dan ook niet de aangewezen vervanger van vlees. Sojavervangers, bonen, peulvruchten en noten zijn dat wel.

9.4 Samenwerking

In de verduurzaming van voeding zijn niet alleen binnen een zorgorganisatie een aantal stappen te zetten maar ook daarbuiten. Ook producenten en leveranciers van eten en drinken moeten hun bijdrage leveren aan het verduurzamen van voeding. Als bekend is welke producten vooral bijdragen aan niet-duurzame voeding kan met de producenten (bijvoorbeeld van zuivelproducten) van deze producten in gesprek worden gegaan om samen te komen tot gezonde, duurzame vervangende producten.

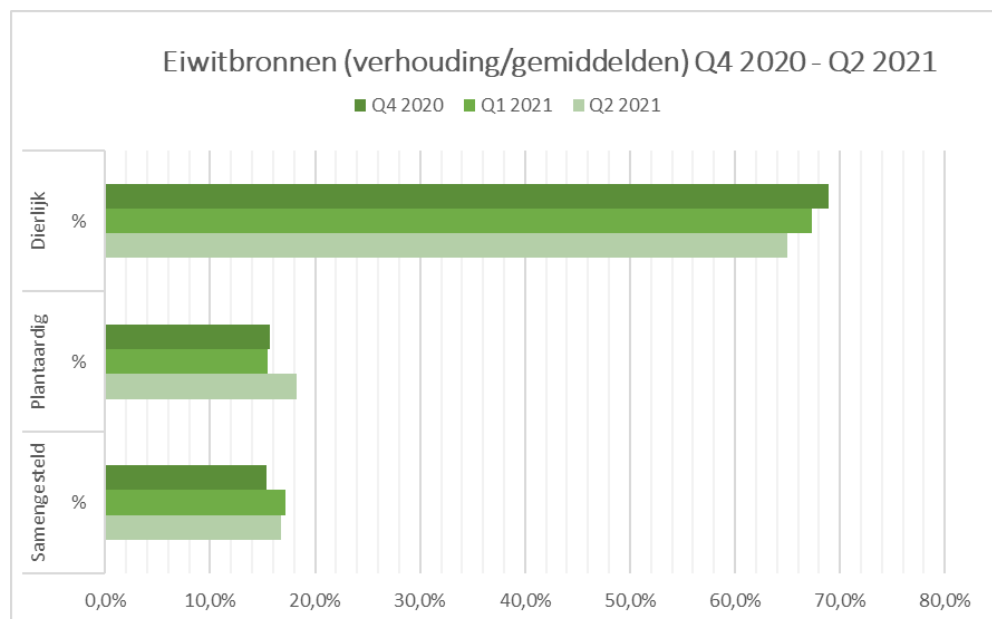
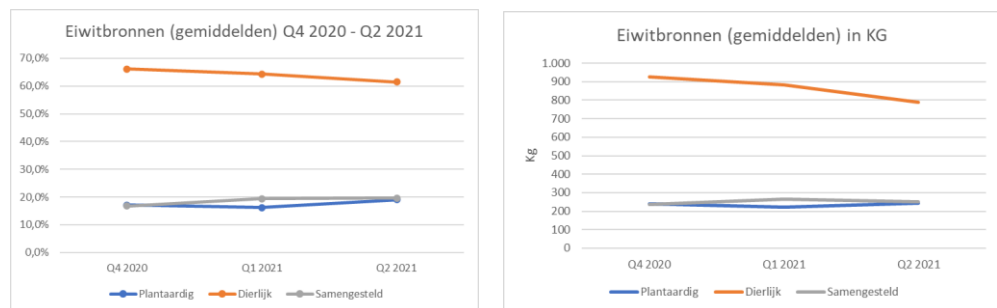
9.5 Zorgmonitor Duurzaam & Gezond

Alle deelnemers laten een daling van de consumptie van dierlijke eiwitten zien in de periode van het vierde kwartaal 2020 tot en met het tweede kwartaal 2021. De totaalresultaten worden in de volgende grafieken (in gemiddelden en in onderlinge verhouding) weergegeven.

Zo veranderde het gemiddelde percentage van dierlijke eiwitten (van alle locaties bij elkaar) van 66,1% in Q4 naar 61,5% in Q2:



Waardoor er een mooie dalende trend zichtbaar wordt in de gemiddelde verhoudingen:



De projectgroepleden blijven, ook na afronding van deze pilot, deelnemen aan de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond waardoor zij inzicht houden in hun duurzame inkoop en daarmee kunnen sturen op de inkoop van duurzame producten.

Niet alle leveranciers/producenten of niet alle producten worden al met de bruikbare data aangeleverd en kunnen niet alle gegevens verwerkt worden in de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond. Met leveranciers en producenten van de deelnemende zorginstelling vindt hierover continu overleg plaats. Zo wordt de Zorgmonitor steeds beter gevuld.

Aan de hand van alle data en ervaringen is de Zorgmonitor aangepast, zodat de resultaten nog beter aansluiten bij de wensen van de pilotprojectgroep. Vanaf het derde kwartaal 2021 wordt er ook een meer specifieke onderverdeling gemaakt naar plantaardige en dierlijke bronnen.

Plantaardige bronnen: Brood

Granen (zoals volkoren pasta en couscous)

Peulvruchten (zoals kikkererwten, bruine bonen, kidneybonen, sojabonen en linzen)

Tofu en tempé

Noten

Dierlijke bronnen:

Vlees

Vis

Gevogelte (zoals kip)

Melk(producten)

Kaas

Eieren

10. Adviezen

10.1 Algemeen advies

Het belangrijkste advies is: klein beginnen. En leg uit wat en waarom keuzes en veranderingen worden ingezet. Niet alle veranderingen hoeven in één keer te worden doorgevoerd. Laat mensen wennen aan het idee dat plantaardig ook lekker is en niet onder doet voor een vleescomponent.

10.2 Visie

Een visie op eten en drinken en op verduurzamen van eten en drinken is de basis voor het realiseren van doelstellingen op dit gebied. De visie omschrijft de situatie waarin de organisatie zich in de toekomst (dichtbij en verder weg) wil bevinden als het gaat om duurzaam eten en drinken. De visie wordt uitgedrukt in te realiseren doelen.

Advies

- Formuleer visie op eten en drinken.
- Formuleer visie op verduurzamen eten en drinken.
- Maak plan van aanpak met realistische (SMART) doelen om visie te realiseren.

10.3 Nulmeting

Niet alle zorgorganisaties zijn even ver met het verduurzamen van eten en drinken. Voordat er wordt gestart met verduurzamen moet duidelijk zijn in welke fase van verduurzaming een zorgorganisatie is en welke stappen er mogelijk zijn. Bijvoorbeeld de ene organisatie heeft nog geen vegetarisch menu en de andere organisatie heeft frituursnacks (waaronder kroketten) al uit het assortiment gehaald.

Advies

Om te beoordelen hoever een organisatie is met verduurzamen is het advies te starten met een 0-meting met de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond. Zie ook § 10.7.

10.4 Schijf van Vijf

De Schijf van Vijf⁶ van Het Voedingscentrum is in Nederland de leidraad voor gezonde voeding. Eten volgens de Schijf van Vijf is een duurzame manier om met vooral verse, weinig bewerkte basisvoedingsmiddelen alle voedingsstoffen binnen te krijgen en overbodige producten te laten staan. Het helpt minder dierlijk en meer plantaardig te eten en zo de milieudruk van het menu te verlagen.

De Schijf van Vijf is gebaseerd op de Richtlijnen Goede voeding van de Gezondheidsraad en is ontstaan na evaluatie van de wetenschappelijke literatuur door een groep onafhankelijke voedingswetenschappers.

Gemiddeld halen Nederlanders nu 61% van de eiwitten uit dierlijke bronnen en 39% uit plantaardige bronnen.

6) Bron: website Voedingscentrum



Door te eten volgens de Schijf van Vijf eet je meer plantaardig en minder dierlijk. De verhouding dierlijk/plantaardig eiwit binnen de Schijf van Vijf is 50/50, als je de maximaal geadviseerde hoeveelheid vlees van 500 gram per week eet. Als je binnen de Schijf van Vijf (bijna) geen vlees neemt, maar wel zuivel, ei en vis, dan kom je uit op de verhouding 40/60. Eten volgens de verhouding 40/60 is mogelijk, mits vlees volwaardig wordt vervangen.

Advies

Start met het aanpassen van het menu aan de Schijf van Vijf. Dat heeft effect op de gezondheid van patiënten/cliënten en de milieubelasting.

Hoewel de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum geen directe aanbeveling over de verhouding plantaardig-dierlijk geeft, biedt zij toch een goede richtlijn voor het verduurzamen van het menu. En wel om twee redenen:

- Als het menu nog niet is gebaseerd op de Schijf van Vijf biedt deze richtlijn een goed handvat om over te gaan op het verstrekken van gezonde voeding waarbij de verhouding plantaardig-dierlijk ook verschuift.
- Als het menu al is samengesteld op basis van de Schijf van Vijf kan deze richtlijn ondersteunen bij het verduurzamen van het menu. Bijvoorbeeld het advies om van 500 gram vlees per week naar 400 gram vlees per week over te stappen met producten uit de Schijf van Vijf.

Als men de huidige aanbevelingen van de Schijf van Vijf volgt, dan ontstaat een voedingspatroon met gemiddeld 50% dierlijk en 50% plantaardig eiwit. Deze verhouding zorgt voor een milieu-impact uitgedrukt in broeikasgasemissies in een verlaging van ongeveer 10% tot 13%⁷. Dus als het dagmenu in een zorginstelling wordt getoetst aan de Schijf van Vijf en deze richtlijnen worden gevolgd, kan dat zorgen voor een verschuiving naar een duurzamer voedingspatroon.

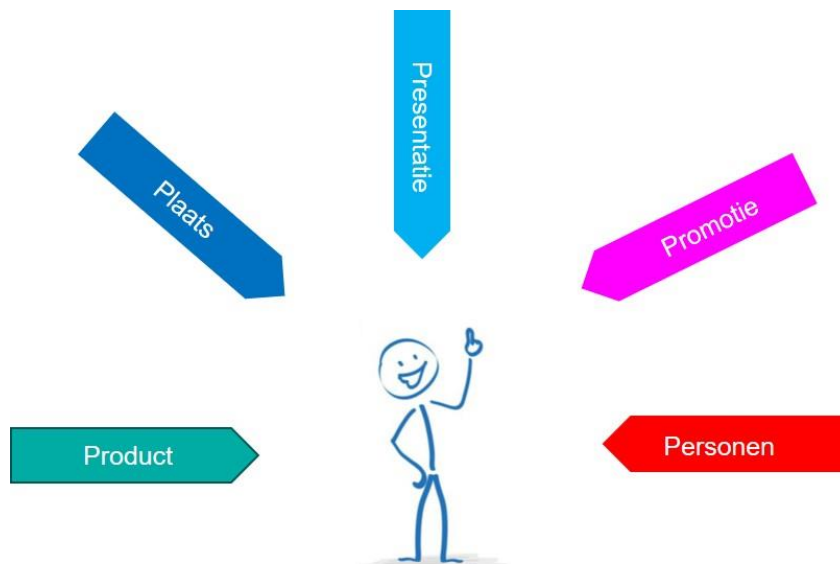
10.5 Marketing

Daar waar cliënten, patiënten en medewerkers zelf keuze hebben hun menu samen te stellen moeten ze worden verleid gezonde keuzes te maken.

Om de cliënten, patiënten en medewerkers te verleiden gezonde keuzes te maken kan gebruik worden gemaakt van marketingtools. Onder marketing worden alle activiteiten verstaan die erop zijn gericht de “verkoop” van producten te bevorderen. Bij deze transitie wordt “verkoop” vervangen door “keuze”. Met het traditionele 5P-model van de marketingmix kun je de marketingstrategie van een product bepalen. Product, Plaats, Prijs, Promotie, Personeel vormen de 5 P's van de marketingmix. Er is voor gekozen om Prijs onder promotie te scharen, Presentatie aan deze mix toe te voegen en Personeel te vervangen door Personen.

Product, Plaats, Presentatie, Promotie en Personen zijn belangrijk voor het realiseren van gezonde keuzes. De volgende paragrafen geven per thema een aantal adviezen die kunnen bijdragen aan het verduurzamen van eten en drinken binnen een zorgorganisatie.

7) Naar een meer plantaardig voedingspatroon door het Voedingscentrum (2019)



10.5.1 Product: “Verandering van spijs doet eten”

Afwisseling is belangrijk en het aanbieden van gezonde producten biedt mensen de gelegenheid eens iets anders te proberen. Er zijn volop mogelijkheden om de vleescomponent te verminderen en de plantaardige component te verhogen.

Advies

- Maak het stukje vlees een paar gram kleiner en de hoeveelheid groente die wordt aangeboden groter.
- Vervang de vleescomponent in een samengestelde maaltijd door een plantaardige vervanging (bijvoorbeeld vegetarische gehakt in plaats van vleesgehakt in lasagne);
- Verwerk niet standaard vlees in een (groente)soep.
- Start met 1 keer per week vlees vervangen door een plantaardige component als er 1 menu per dag wordt aangeboden of biedt elke dag een menu met vlees en een vegetarisch menu aan, zodat mensen altijd de keuze hebben.
- Gebruik verse en onbewerkte ingrediënten.
- Gebruik seizoensgebonden producten in het menu.
- Er komen steeds meer hybride producten op de markt, zoals gehakt met 30% plantaardig aandeel.
- Kijk ook naar de aangeboden zuivel: vervang bijvoorbeeld desserts met zuivel door fruit.
- Let op het soort vlees dat je aanbiedt: kip is bijvoorbeeld duurzamer dan rundvlees.

10.5.2 Plaats: “Zien eten doet eten”

Dat geldt ook bij het maken van keuzes en keuzes kun je bewust en onbewust sturen.

Advies

- Leg gezonde en duurzame producten in het zicht.
- Maak een aantrekkelijke (vrolijke) counter waar gezonde en duurzame producten bij elkaar liggen.
- Stel een (onzichtbare) drempel in voor niet duurzame producten. Leg gezonde en duurzame producten klaar “voor het grijpen” en laat andere producten bestellen. Bijvoorbeeld vegetarische broodjes in de vitrine; broodjes vleeswaren worden op verzoek klaar gemaakt.

10.5.3 Presentatie: “Het is de toon die de muziek maakt”

De presentatie van eten en drinken gebeurt op verschillende manieren. Herhaling zorgt voor herkenning en het “normaal” worden van producten.

Advies

- Maak gebruik van smakelijke woorden met positieve/plantaardige eigenschappen die niet direct worden geassocieerd met vegetarisch. Denk hierbij aan bijvoorbeeld: groenteburger, chili sin carne, champignonsoep en groentelasagne
- Maak geen apart vegetarisch menu, maar zet de vegetarische keuzes in het “standaard” menu.

Zowel op papier als via flyers kunnen gezonde keuzes worden gestimuleerd.

10.5.4 Promotie: “Over smaak valt niet te twisten”

Mensen hebben allemaal hun eigen mening als het gaat over eten en drinken, over smaken en uitstraling. Soms een gefundeerde mening, maar vaak ook een ongefundeerde mening. Vegetarisch heeft bij velen nog geen goede naam. Het is goed daar verandering in te brengen.

Advies

- Laat mensen kennis maken met nieuwe gerechten door hen bijvoorbeeld (gratis) vegetarische gerechten te laten proeven.
- Laat de milieuvordelen van vleesvervangers zien met een bordje of een sticker (groen voor vegetarisch en rood voor vlees).
- Prijs gezonde keuzes attractief en maak ongezonde keuzes duurder.

10.5.5 Personen: “Wat de boer niet kent, dat eet hij niet”

Het draait in dit proces om mensen en de verandering van hun gedrag (en mening). Binnen de zorg zijn er twee doelgroepen die te maken krijgen met het maken van keuzes voor gezonde voeding.

Cliënten/patiënten

Cliënten en patiënten zijn degenen die te maken krijgen met een veranderend aanbod aan eten en drinken. Omdat ze “van huis uit” niet altijd gewend zijn plantaardige producten te eten is het belangrijk hen goed te informeren.

Advies

- Betrek de cliëntenraad bij voorgenomen veranderingen.
- Communiceer (bijv. via placemats) de duurzaamheidsdoelstellingen.
- Deel feiten over verduurzaming voeding met medewerkers en cliënten/patiënten.

Medewerkers

Medewerkers kunnen op twee manieren te maken krijgen met verduurzaming van voeding:

- als gast in het personeelsrestaurant.
- als (afdelings)medewerker bij het verzorgen van het eten en drinken voor de patiënten en cliënten.

Ook voor hen geldt, in beide hoedanigheden, dat zij hun gedrag moeten veranderen richting gezonde voeding.

Advies

- Neem medewerkers mee in de transitie naar duurzamere voeding. Laat hen weten waarom de organisatie wil verduurzamen en maak ze enthousiast om hieraan mee te werken.
- Verhoog het kennisniveau van de medewerkers door opleiding en inspireer hen gezonde voeding te produceren.
- Maak koken "leuk" door tijd beschikbaar te stellen om te koken (met cliënten).
- Zorg voor commitment van de raad van bestuur/directie.
- Betrek andere disciplines, zoals duurzaamheidscoördinator/kwaliteitsmedewerker en diëtist, bij het verduurzamingsproces.
- Start een verduurzamingsproject met alle disciplines in de organisatie – ook degene die niet direct met de productie van eten en drinken te maken hebben - zodat iedereen zich bij de doelstellingen betrokken voelt.

Advies patiënten/cliënten én medewerkers

- Deel feiten over verduurzaming van voeding met medewerkers en cliënten/patiënten.
- Onderzoek de wensen van patiënten/cliënten en medewerkers over (gezond) eten en drinken.
- Laat patiënten/cliënten en medewerkers hun eigen keuzes maken.
- Informeer alle partijen over wet- en regelgeving en duurzaamheidsdoelstellingen van de overheid.

10.6 Samenwerking

Producenten en leveranciers van eten en drinken hebben een belangrijke rol bij het verduurzamen van ingrediënten/producten.

Advies

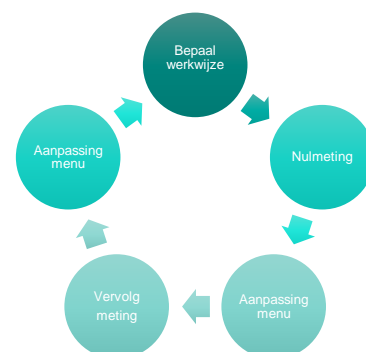
- Bespreek wensen over verduurzaming van eten en drinken met leveranciers.
- Laat producenten/leveranciers informatie verstrekken over duurzaamheid van producten en deel deze informatie met de eigen organisatie.
- Maak duurzaamheid onderdeel van het contractmanagement met kpi's/sla's rondom duurzame voeding.

10.7 Meten = Weten

Om te kunnen beoordelen of een transitie naar duurzame en gezonde voeding daadwerkelijk wordt gerealiseerd is het van belang de feiten te meten.

Advies

Meet de duurzaamheid en gezondheid van het eten en drinken dat wordt ingekocht. Maak hiervoor bijvoorbeeld gebruik van de Zorgmonitor Duurzaam & Gezond en volg een plan-do-check-act-cyclus met de volgende stappen:



11. Slotwoord

Zoals al eerder beschreven is veranderen niet gemakkelijk; zeker niet als het om eten gaat. En zeker niet, als er binnen de zorgorganisatie weinig ervaring is met het verduurzamen van voeding. Er zijn op dit gebied diverse partijen die zich hebben gespecialiseerd in het begeleiden van medewerkers bij de verduurzaming van voeding. De twee partijen Eten + Welzijn en Care Culinair, die beiden tijdens deze pilot een presentatie hebben gehouden, zijn hiervan een voorbeeld.

Deze pilot heeft geheel in het teken gestaan van het verlagen van de dierlijke en verhogen van de plantaardige component in het menu. Verspilling van eten en drinken viel buiten de scope van de opdracht. Maar wij zijn van mening dat ook op dat gebied veel milieuwinst valt te behalen.

Onze dank gaat uit naar de deelnemers van de pilot en de gastsprekers die ons met hun ideeën en werkwijze hebben geïnspireerd bij het realiseren van onze doelen.

Anne Marie Kolkhuis Tanke

Consultant Intrakoop en projectleider van de Pilot