

'Een Mooie Maaltijd in Brabant' behaalt alle doelstellingen

BIO- EN STREEKPRODUCT POSITIEVER OP DE KAART

Het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant' heeft alle doelstellingen ruimschoots behaald. In het laatste projectjaar is ruim 1 miljoen euro aan streek- en biologische producten omgezet. Dit is gebeurd bij meer dan 200 zorglocaties, ruim 250.000 maaltijden en tijdens vele andere eetmomenten. Hierdoor is volgens projectleider Phyllis den Brok een structurele verandering op dit thema in Brabant en omstreken bereikt.

Tekst: Phyllis den Brok

Drie jaar geleden startte de VKGE (Vereniging Keukenmanagement Gezondheidszorg) als opdrachtgever het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant'. Dit project richtte zich op een structurele verbetering van de maaltijd in zorginstellingen met gebruik van streekgebonden en/of biologische producten, met daarbij nadrukkelijke aan-

dacht voor de ambiance waarin de maaltijd genoten worden.

Duidelijk was toen al dat duurzaamheid een steeds belangrijker aspect wordt van elke bedrijfsvoering, ook binnen zorginstellingen. Binnen niet al te lange tijd zal duurzaamheid beschouwd worden als een voorwaarde, een noodzakelijkheid om diensten

te kunnen verlenen en producten te kunnen verkopen. Duidelijk is dat de zorgsector hier nog een aantal stappen in te maken heeft; gekeken naar andere sectoren loopt de zorgsector achter. De VKGE heeft met het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant' een aanzet willen geven om als zorgsector hier stappen in te maken. Naast ondersteuning vanuit de VKGE werd het project financieel ondersteund door de Provincie Noord-Brabant en de Stuurgroep Landbouw Innovatie Brabant (LIB).

Scepsis bij de start

Bij de start van dit project in april 2009 was duidelijk dat diverse marktpartijen weinig

DE MEDEWERKERS VAN STICHTING SCHAKELRING (8 LOCATIES) MAAKTEN EEN BIOLOGISCH STREEKMENU TIJDENS DE WEEK VAN DE SMAAK.



vertrouwen hadden in het ondersteunen van het gebruik van biologische en/of streekproducten binnen zorginstellingen en daar ook een aantal vooroordelen bij hadden qua prijsstelling. In het eerste jaar werd vaak meewarig geluisterd naar de uitleg van het project. Ja, het was een nobel streven maar nee, aanbieden van deze producten had geen zin omdat zorginstellingen dit toch niet daadwerkelijk gingen gebruiken. Bovendien zou er geen geld voor zijn. De praktijk liet echter duidelijk anders zien. Het gestaag aantal groeiende deelnemende zorglocaties (van 55 in 2008 tot bijna 220 in 2011) en het bij een aantal zorginstellingen structureel inzetten van deze producten – waardoor distributeurs handel kwijtraakten – maakten dat op het einde van het project elke distributeur een eigen concept had ontwikkeld op het gebied van duurzaamheid.

Op maat ondersteund

Deelnemende zorginstellingen zijn op maat ondersteund in hun vragen omtrent het gebruik van biologische en/of streekgebonden producten, aandacht voor ambiance en communicatie. Op deze manier werden individuele hobbels van zorginstellingen geslecht om hen meer mogelijkheden te geven voor de gewenste resultaten. Er waren vragen op het gebied van kennisuitwisseling, zoals: waar kan ik bepaalde producten halen? Met welke (regionale) leveranciers zijn er al ervaringen? Wat doen andere zorginstellingen en wat kan ik daarvan leren?

Andere vragen lagen meer op het gebied van interne ondersteuning, bijvoorbeeld in de uitwerking van een visie op eten en drinken of een communicatieplan en het verstrekken van presentatiemateriaal zoals placemats (zie foto's), menukaartjes en aankondigingsposters. Vragen werden behandeld als: hoe communiceer ik naar mijn management?; op welke manier kan ik binnen de eigen zorginstelling vormgeven aan dit project gezien de eigen werkwijze en inkoopafspraken? Als derde was er ondersteuning in het naar buiten brengen van concrete re-

sultaten via artikelen en persberichten in vakgerelateerde magazines, kranten en op internet.

Ten slotte was het onder de aandacht brengen van de vraag vanuit zorginstellingen bij distributeurs en producenten van belang; om welke producten gaat het en waaraan moeten ze voldoen?

Aandachtspunten

Aandachtspunten voor de zorginstelling bij de inzet van deze producten waren daarbij:

- Weet wie je bent als zorginstelling en hoe eten en drinken daarin een meerwaarde kan zijn. Zorg dat de concrete uitwerking van dit project de kernwaarden van je zorginstelling versterkt.
- Maatwerk in tijd, werkwijze en product. Zorg dat de wijze van invoeren past bij je huidige proces of daar een meerwaarde voor is.
- Maak kleine stapjes: begin met gemakkelijke succesnummers om daarna stapsgewijs verder uit te breiden. Een breed draagvlak creëren is hierbij essentieel.

- Werk met de mogelijkheden die je hebt. Ook rigide inkoopcontracten of een grote mate van inkoop van convenienceproducten bieden mogelijkheden om met deze producten aan de slag te gaan.
- Integraal kijken naar kosten en opbrengsten. Laat zien aan de eigen organisatie

'People, Planet en Profit moet meer in balans komen'

wat het oplevert. Vaak zijn er veel vooroordelen dat het bij voorbaat veel duurder is. Een aantal zorginstellingen binnen het project heeft juist laten zien dat het niets meer hoeft te kosten of zelfs goedkoper is. Daarnaast is er veel meerwaarde in beleving en profilering. →

LEERPUNTEN VOOR DE TOEKOMST

- Duurzaam eten en drinken moet beter geïntegreerd worden in de visie van de zorginstelling.
- Eten en drinken is een middel: alleen door de gewenste doelen te benoemen, te meten en te communiceren kan de meerwaarde aangetoond worden.
- People, Planet en Profit moet meer in balans komen: op dit moment is er vooral aandacht voor het product, is er minimaal aandacht voor het proces (soms voedselverspilling) en is er geen aandacht voor het people-aspect binnen duurzaamheid. Daarnaast wordt de betaalbaarheid van duurzaamheid nog nauwelijks integraal bekeken waardoor mensen het vooral als kostenpost ervaren en er niet gekeken wordt wat het oplevert.
- Maak gebruik van alle stakeholders. Betrek cliëntenraden, familie, zorgmanagers en mensen van de vloer bij dit onderwerp, maar ook partijen uit de directe omgeving.
- Sociale aspecten/opbrengsten van eten en drinken moeten meer naar voren worden gebracht; werk hierin samen met de zorg.
- Zorg dat de voedingsdienst dé specialist is op het gebied van eten en drinken!



MOOIE MAALTIJD PLACEMAT 2011.



PLACEMAT SINT JORIS (OIRSCHOT).

- Communiceer de successen. Niet alleen extern maar vooral ook intern.
- Je hebt meer invloed dan je denkt. Stel je weer op als klant bij de distributeurs en producenten en laat je meerwaarde als voedingsdienst zien binnen de zorginstelling.
- Je bent nooit klaar. Als je niet meebevoegt ben je als voedingsdienst ten dode opgeschreven!

Resultaten

Dit alles heeft geleid tot mooie resultaten. Zo is er in het derde projectjaar meer dan 1 miljoen euro omzet aan biologische en/of streekproducten gerealiseerd. Er is veel gecommuniceerd over de meerwaarde van deze producten voor een zorginstelling en diens klant waardoor het bij alle zorginstellingen (ook elders in het land) veel hoger op de agenda is komen te staan. Verder deden tijdens de Week van de Smaak in 2011 ruim 200 zorglocaties met ruim 45.000 maaltijdmomenten mee vanuit dit project aan het onderdeel 'De Mooie Maaltijd'. Als vierde zijn er veel nieuwe, vaak blijvende samenwerkingsverbanden ontstaan tussen lokale producenten en distributeurs en individuele zorginstellingen.

Maar er zijn meer successen te melden, die niet op voorhand in het projectvoorstel waren voorzien:

- Samenwerking met onderwijs heeft geleid tot een aantal waardevolle stages, onder andere van de HAS (ontwikkeling communicatieplan) en WUR (onderzoek naar beleving van streekproducten). Deze contacten hebben een verder vervolg gekregen op andere terreinen binnen de zorginstelling. Met name St. Joris is hierin een voortrekker.
- Tijdens het symposium van het 30-jarig bestaan van de VKGE over duurzaamheid is een boekje aan iedereen uitgereikt waarin goede voorbeelden en nieuwe ideeën zijn gebundeld ter inspiratie voor de zorgsector. Ook hierin heeft samenwerking plaatsgevonden met studenten van de HAS.
- Eten en drinken staat binnen de zorg veel positiever op de kaart dan enkele jaren geleden. En ofschoon zorginstellingen nog niet altijd een goede manier hebben gevonden om dit vorm te geven of daar een goede visie over hebben ontwikkeld, heeft dit project zeker bijgedragen aan de meer positieve beeldvorming en mogelijkheden omtrent eten en drinken in de zorgsector.
- Door de vraag vanuit de zorginstellingen zijn ook de distributeurs binnen de zorgsector zich meer gaan richten op duurzame producten en concepten. Ook hierin moet nog veel gebeuren, maar distributeurs zijn zich al meer bewust geworden van de relevantie van dit onderwerp, ook binnen de zorgsector.
- Er is veel gedeeld in kennis en ervaringen waardoor zorginstellingen meer samenwerken om tot de beste oplossing voor de eigen organisatie te komen. Men heeft zich ook beter gerealiseerd dat samen sterk maakt; zowel in resultaat als in (media-)aandacht en daarmee de invloed die men kan uitoefenen op de werkwijze.
- Langzaam komt het besef (ook bij het management en raden van bestuur van zorginstellingen): investeren in eten en drinken loont! Eten en drinken wordt

weer steeds meer corebusiness, los van de wijze waarop dit wordt uitgevoerd. De kreet 'Goed eten en drinken is het beste medicijn' krijgt steeds meer voet aan de grond.

- Doordat regionaal transport vaak nog een lastig issue is, is er vorig jaar een nieuw project gestart waarbij twee leden van de VKGE (Amarant en Thebe) samen met hun distributeurs Deli XL en Kruidenier op zoek gaan naar de mogelijkheden om regionaal transport betaalbaar te realiseren. Dit zal zowel van de zorginstelling als de distributeur aanpassingen vragen in hun werkwijze.

Phyllis den Brok, eigenaar van Phliss, is projectleider van 'Een Mooie Maaltijd in Brabant' en van het nieuwe project 'Lekker Betrokken!'.

VERVOLGPROJECT

Duidelijk is dat er op het gebied van duurzaamheid binnen de zorgsector nog een wereld te winnen is. Daarom zal, aansluitend aan het project 'Een Mooie Maaltijd in Brabant', een nieuw project van start gaan, genaamd 'Lekker Betrokken!'. Dit vervolgproject heeft als doel het verder verduurzamen van de zorgsector op de gebieden product (zowel food als non-food), proces en mens op strategisch en beleidsmatig niveau, aan de hand van praktische deelprojecten om zorginstellingen hierin te ondersteunen.