

Na invoering At Your Request in Ziekenhuis Gelderse Vallei:

# MEER PATIËNTEN ETEN BORD LEEG

Ziekenhuis Gelderse Vallei voerde in november 2012 het nieuwe maaltijd-serviceconcept *At Your Request* in. In april 2013 werd in een tussenmeting de hoeveelheid voedselverspilling gemeten. Een van de uitkomsten is dat er veel minder voeding van patiënten terugkomt.

**Sinds de invoering** van het nieuwe maaltijdserviceconcept *At Your Request* bepalen patiënten zelf wat, waar, wanneer, hoeveel en hoe vaak per dag ze eten. Met de invoering van dit concept zijn de voedingsstromen in Ziekenhuis Gelderse Vallei veranderd. De maaltijden worden op verzoek van de patiënt geserveerd en niet meer op vaste tijdstippen.

In juni 2012 bleek uit onderzoek dat voor de invoering van *At Your Request* 134 kg voeding per dag werd weg-gegooid (1). Om het effect van de invoering van *At Your Request* op voedselverspilling te bepalen is een

zevendagse meting uitgevoerd. De keukenen voedingsstromen zijn volledig veranderd. De tijdens de vorige meting ontworpen meetmethode is voor dit onderzoek aangepast aan de huidige situatie.

## Voedselverspilling

Deze effectmeting werd uitgevoerd in opdracht van de Alliantie Voeding Gelderse Vallei en Wageningen UR Food & Biobased Research. In dit onderzoek is de hoeveelheid voedselverspilling gemeten. Deze voeding

kwam retour van patiënten, had de 'ten minste houdbaar tot' (THT) datum overschreden, of was over van het portioneren. Portioneringsafval is voeding die is bereid, maar de patiënt niet bereikt.

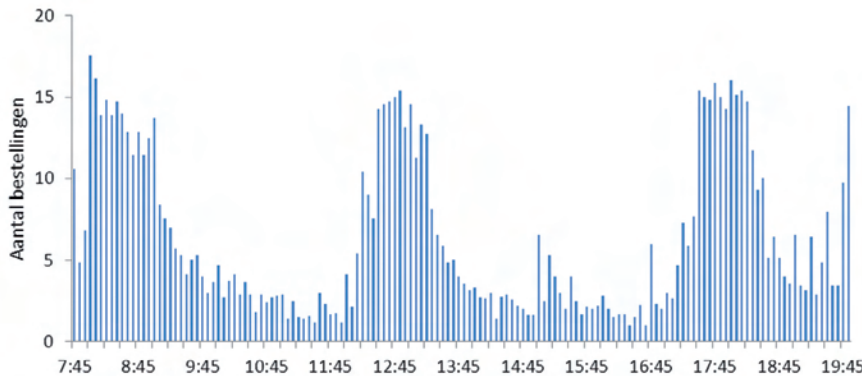
Patiënten kunnen met *At Your Request* dagelijks tussen 7.00 en 19.00 uur eten en drinken bestellen. Daardoor zijn de begrippen ontbijt, lunch en diner weggevallen. Ook kunnen zij meer dan drie keer per dag bestellen en vanaf 11.30 uur is het mogelijk om warme componenten te nuttigen. Daarom is een nieuwe, unieke methode opgezet. In deze methode is voeding eerst gecategoriseerd als warme of koude component en vervolgens onderverdeeld in productgroepen (zie tabel 1). De warme componenten zijn direct gewogen en de koude componenten zijn geturfd en vervolgens omgerekend tot gewichten. Voor de analyse is gebruik gemaakt van gegevens van de maaltijdbestellingen en het aantal bestellende patiënten. De uitkomsten zijn vergeleken met de resultaten uit de nulmeting in juni 2012 (1). Hiervoor zijn de toenmalige maaltijdgroepen ontbijt en lunch vergeleken met de koude componenten en het diner met de warme componenten.

## Flexibiliteit

*At Your Request* biedt de patiënt flexibiliteit. Patiënten blijken hier daadwerkelijk gebruik van te maken. Zij bestellen meer dan drie keer per dag, eten warme maaltijden in de middag en broodmaaltijden in de avond, of juist andersom. En zij bestellen gedurende de hele dag (zie figuur 1).

Gedurende de meting was er gemiddeld 98 kg voedselverspilling per dag, dit is ongeveer 29% van de totale hoeveelheid bereide voeding per dag. De totale hoeveelheid was te verdelen in drie hoofdstromen, namelijk (zie figuur 2):

- retourstromen van patiënten (koud en warm);
- portioneringsafval;
- derving door het verstrijken van de houdbaarheidsdatum.



FIGUUR 1. TOTAAL AANTAL BESTELLINGEN PER TIJDSSLOT, GEMIDDELD PER DAG.

Warme componenten	Koude componenten
1. Groente	1. Brood
2. Vlees, vis, vega en ei	2. Beschuif/crackers
3. Aardappel	3. Overige graanproducten
4. Gemengde maaltijden	4. Zuivel
5. Soep	5. Boter
6. Jus en sauzen	6. Kaas
	7. Vleesbeleg/vis
	8. Overig beleg
	9. Fruit, moes en rauwkost
	10. Pinda's
	11. Koude sauzen



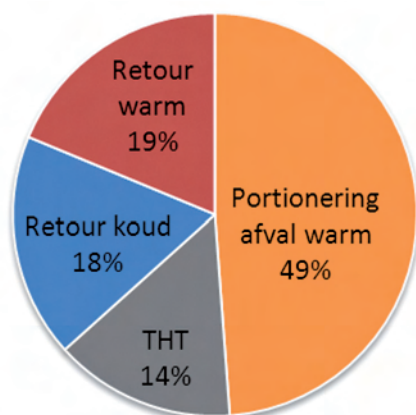
PATIËNTEN BLIJKEN DAADWERKELIJK GEBRUIK TE MAKEN VAN DE FLEXIBILITEIT DIE HET AT YOUR REQUEST-CONCEPT BIJDT.

Van alle maaltijden kwam gemiddeld 36 kg per dag retour van patiënten. Binnen de warme componenten hadden voornamelijk de productgroepen ‘aardappel’ en ‘gemengde maaltijden’ een groot aandeel. Bij de koude componenten had ‘zuivel’ het grootste aandeel.

Opvallend was dat meer dan de helft van de voedselverspilling al ontstond in de keuken. Hierin had portioneeringsafval verreweg het grootste aandeel. Gemiddeld was dit 48 kg per dag. Vooral in de productgroepen ‘jus en sauzen’ en ‘soep’ werd niet alles uitgeserveerd. Van het bereide ‘vlees’ werd vrijwel alles uitgeserveerd.

### Vergelijking nulmeting

In vergelijking met de resultaten van juni 2012 is er 33% minder voedselverspilling ten



FIGUUR 2. VERDELING TOTAAL VOEDSELAFVAL (KG), GEMIDDELD PER DAG.

opzichte van de hoeveelheid bereide voeding (zie figuur 3). Vooral de voeding die retour kwam van patiënten nam opvallend af, met 54%. Het portioneringsafval daalde veel minder, namelijk 5%. In de meting van 2013 is THT-afval als aparte afvalstroom meegenomen. Voor de vergelijking is dit bij het portioneringsafval opgeteld omdat het in 2012 deels met het portioneringsafval meetelde.

Een patiënt die driemaal daags een maaltijd bestelt via At Your Request krijgt gemiddeld 825 g voeding per dag geserveerd. Bij de nulmeting in 2012 was dit 753 g per patiënt per dag. Dit betekent dus een stijging in de hoeveelheid voeding die een patiënt gemiddeld geserveerd krijgt.

### Patiënt is meer gaan eten

Uit dit onderzoek blijkt dat Ziekenhuis Gelderse Vallei door de invoering van maaltijdserviceconcept At Your Request minder voedselverspilling heeft. Vooral de hoeveelheid voeding die retour kwam van patiënten is afgenomen. Patiënten laten minder eten staan, terwijl het gemiddelde gewicht van een maaltijd is gestegen. Hieruit kan worden geconcludeerd dat de patiënt meer is gaan eten.

Om de hoeveelheid voedselafval verder te reduceren zal Ziekenhuis Gelderse Vallei de focus leggen op processen rondom de keuken, zodat het portioneringsafval en de hoeveelheid afval door THT verder omlaag worden gebracht. De gebruikte meetmethodes in 2012 en 2013 kunnen ook in andere ziekenhuizen worden ingezet, zowel

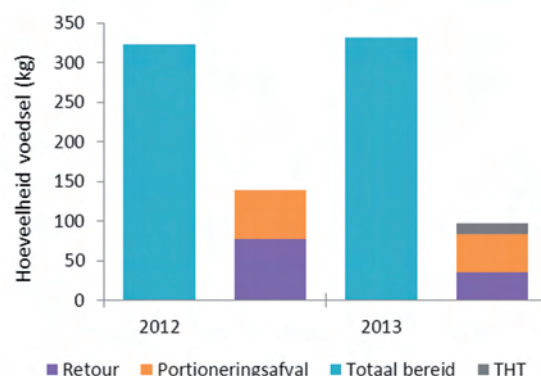
voor de traditionele keuken, als bij de meer patiëntgerichte concepten zoals At Your Request.

*Tekst: Manon van Sas, Kiki Verhagen, Nelle Kooren, Corine van der Ploeg, Simone Herrewijn en Sylvie van den Assum.*

*Dit team van studenten van Wageningen UR werd begeleid door H. Soethoudt van Wageningen UR, Food & Biobased Research en Y. van Gameren, Alliantie Voeding Gelderse Vallei.*

### Referentie

Jutten, P., Spronk, I., de Heus, R., Schins, M., van der Wal, M., Soethoudt, H., en van Gameren, Y. Voedselverspilling in de zorg; afvalmetingen in ziekenhuis Gelderse Vallei geven opmerkelijke resultaten. Food Hospitality, februari 2013



FIGUUR 3. DE HOEVEELHEID VOEDSELAFVAL VAN ZOWEL DE NULMETING (2012) ALS DE EFFECTMETING (2013), GEMIDDELD PER DAG (KG).

# INFORMATIEF! INSPIREREND!

**BELANGRIJK! NIET VERGETEN!** Wat zet u in uw agenda op maandag 9, dinsdag 10 of woensdag 11 september? Misschien wel gewoon **LEKKER!** Bij ons staat er **BETROKKEN**. Want dat is het thema voor de Deli XL Foodservice Fair 2013: Betrokken van Bron tot Bord!

Op de Foodservice Fair treft u alle ingrediënten voor succes. Van bron tot bord, van grond tot mond en van lekker tot gezond.



## BETROKKEN van BRON tot BORD

*Da's de kracht van Deli XL*

Interessante bron-verhalen uit de streek, tips en suggesties voor verantwoorde en lekkere keuzes. Efficiënte, slimme en gemakkelijke oplossingen voor een gezonde en innovatieve bedrijfsvoering. Oplossingen die u ondersteunen bij datgene waar het u uiteindelijk om gaat: uw gasten elke dag opnieuw verwennen. De Foodservice Fair biedt u enorm veel inspiratie. En heel veel kennis van specialisten, zoals leveranciers en producenten, waarmee u als ondernemer uw voordeel kunt doen.

We laten het u allemaal zien, horen, beleven en vooral proeven op het grootste foodservice-evenement van Nederland. Noteer dus alvast in uw agenda!



Bidvest

Voor meer informatie:  
088 - 8008 900 | [www.delixl.nl](http://www.delixl.nl)

