





### **Presentatie - gezond en duurzaam eten & drinken in de Sint Maartenskliniek - Jelle Ferwerda**

Achtergrond Sint Maartenskliniek en het eten & drinken concept

Aanpak en waardering van eten in de Sint Maartenskliniek

Werken met vers uit eigen regio

Duurzaamheidskansen in inkoop van eten & drinken

Reductie van voedselverspilling

Resultaten en learnings

Hoe morgen te starten ?



### **Presentatie - Vers van de boer voor instellingen - Koen Nouws Keij**

Waarom kiezen instellingen voor vers, duurzaam voedsel uit eigen regio ?

Aspecten van de relatie duurzaamheid, eten & drinken en gezondheid binnen instellingen

Onderzoek ; effecten ouderenzorg en voedselverspilling

Over ontwikkelingen en aanpak van regionale voedselketens.

Waarom kiezen agrarisch ondernemers voor afzet aan instellingen ?

Duurzaamheidskansen en stimulering regionale economie.

Diverse praktijk voorbeelden – regionale samenwerking - ouderzorg, ziekenhuis, gemeente

Marktbewerking – van plan naar praktijk







Sint Maartenskliniek

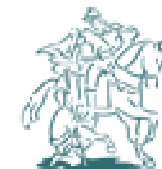
## Kijkje in de keuken van de Sint Maartenskliniek “Genieten van streekproducten bij instellingen”



# Sint Maartenskliniek

---

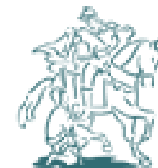
- Gespecialiseerd in houding en beweging;
- 50.000 patiënten per jaar;
- 1500 werknemers;
- Drie pijlers > Orthopedie > Revalidatie > Reuma.



Sint Maartenskliniek

# Eten & Drinken

- 52.000 warme maaltijden (individueel geportioneerd);
- 110.000 broodmaaltijden (gezamenlijk en BSW);
- 45.000 liter soep;
- Restaurant het Rondeel ontvangt 800 tot 1000 bezoekers per dag;
- Ontkoppeld;



# Gastvrijheid

- WAAR -> De patiënt kan op zijn kamer of in het Restaurant dineren;
- WAT -> De patiënt kan zelf zijn maaltijd samenstellen;
- WANNEER -> De patiënt kan zelf het tijdstip bepalen om zijn diner te nuttigen;
- WIE -> Partner of Familie kan mee-eten op de kamer.



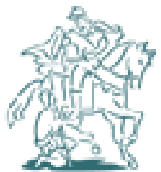
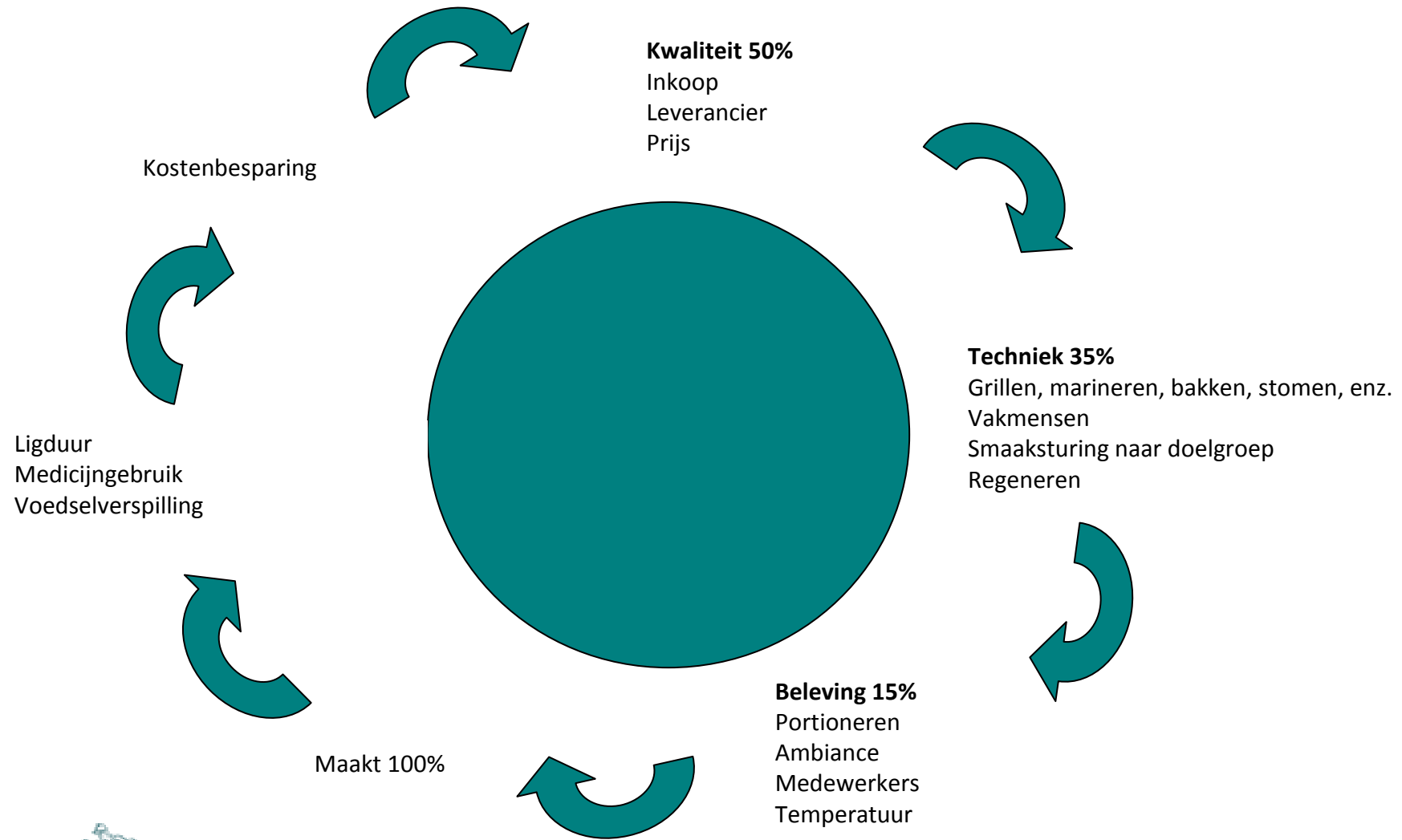
# Alain Ducasse

- “Als god kon koken, heette hij Ducasse”
- 60 % kwaliteit
- 35 % techniek
- 5 % geluk



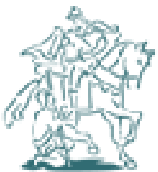
Sint Maartenskliniek







# Bewonderaars



Sint Maartenskliniek

# Sprinters



Sint Maartenskliniek

# Digitale menukeuze



Sint Maartenskliniek



## Menu van de chef

U kunt met de knop  door gerechten bladeren en portiegrootte aanpassen.

Hoofdgerecht (toets foto voor info)		Portie	
 Kippendij Landhoen biologisch		Normaal 1	
 Vleesjus		Normaal 1	
 Sperziebonen uit de streek		Normaal 1	
 Aardappelpuree		Normaal 1	





## Kernwaarde Streekproducten (Real Food)

- Lekker en gezond;
- Met respect voor dier en milieu;
- Seizoenen komen weer terug op het bord;
- MVO (reductie CO<sub>2</sub>,voedsel Km )
- Versheid -> binnen 24 uur van land op bord;
- Goed voor de economie in eigen regio;
- Transparant -> je kent de producent,openheid in de keten;
- Patiënten willen weten waar hun eten vandaan komt;
- Leuk om met streekproducten te werken;
- Wij willen patiënten een gezonde en smakelijke maaltijd aanbieden dit bevordert immers hun herstel.



## Welke streekproducten bij Sint Maartenskliniek

### Start

- Fruit (appels, peren, aardbeien, frambozen, kersen);
- Zuivel (karnemelk, yoghurt, vla, volle melk);
- Groenten (witlof, sperziebonen, waterkers, pompoen, asperges , tomaten , komkommers);
- Kalfsvlees (sausijs, gehaktbal, rollade);
- Varkensvlees (procureur);
- Eieren.
- Sappen

### Daarna

- Verdere uitrol van varkensvlees;
- Gevogelte;
- Halfvolle melk;
- Kaas;
- Rundvlees;
- Panklare groente.



Sint Maartenskliniek

## Learnings

### **Goede voorbereiding aanbod en vraagzijde;**

- Inventarisatie wensen + behoefte klant (= Instelling + patiënt);
- Inventarisatie ondernemers, producten, distributie, prijs, kwaliteit.

### **Goede afstemming;**

- Menucyclus;
- Contracten;
- Inkoopvoorwaarde.

### **Commitment alle partijen;**

- Management;
- Uitvoerende;
- Boeren;
- Verwerkers.

### **Drive en Uithoudingsvermogen**

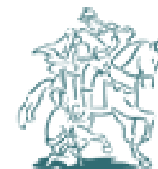
**Professionals met kennis, ervaring en netwerk**



Sint Maartenskliniek

# Aanpak voedselverspilling

- Smaak
- Broodserveerwagen
- Prognose
- Beleving
- Portioneren
- Bestelmoment
- Medewerkers
- Afstemmen met de afdelingen
- Bewustmaken van de kosten







Sint Maartenskliniek



*Eten en drinken is meer dan het binnenkrijgen van voedingsstoffen. Mensen beleven plezier aan een lekkere maaltijd. Daarnaast is het een sociale activiteit . En daar passen streekproducten prima in.*

*Lekker, gezond en duurzaam eten versterkt een sneller herstel.*

**Laatste nieuws:**

Workshops 'gezond en duurzaam eten & drinken voor instellingen'

[Lees meer..](#)



STICHTING GEZOND EN DUURZAAM ETEN & DRINKEN VOOR INSTELLINGEN

**Website: [www.diverzio.nl](http://www.diverzio.nl)**