

BRU
GGE

Studiedag: voedselverlies in de zorgsector

24/09/2018



SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM



FOODWIN



Nh hotel groep
Gebruikersnaam: nh
Paswoord: wifi

➤ **Surf naar:** www.sli.do

➤ **Vul in** #voedselverlies



Nh hotel groep
Gebruikersnaam: nh
Paswoord: wifi

Inleiding

Karine De Batselier
(Stad Brugge)





Het belang van meten!

Programma

- **10u10-12u** - Actie tegen voedsel verspilling in Brugse zorginstellingen: geleerde lessen en best practices
- **12-13u** - Lunch
- **13-16u** - Workshops
- **16-16u30** - Slot



Handleiding!

**Actie tegen voedsel verspilling in Brugse
zorginstellingen: geleerde lessen en best practices**

Actie tegen voedsel verspilling in Brugse zorginstellingen: geleerde lessen en best practices



Stap 1

Metten

Actie tegen voedsel verspilling in Brugse zorginstellingen: geleerde lessen en best practices



Stap 2

Oplossingen

Actie tegen voedsel verspilling in Brugse zorginstellingen: geleerde lessen en best practices



Stap 3

Actie

Actie tegen voedsel verspilling in Brugse zorginstellingen: geleerde lessen en best practices



Stap 4

Impact

**Actie tegen voedsel verspilling in Brugse
zorginstellingen: geleerde lessen en best practices**



Stap 1

Metten



Stap 2

Oplossingen



Stap 3

Actie



Stap 4

Impact

Stap 1



Meten



Wat hebben we gemeten?



Hoe hebben we gemeten?



Nh hotel groep
Gebruikersnaam: nh
Paswoord: wifi



Hoeveel %
voedselverlies werd
gemeten in de Brugse
zorginstellingen?

- **Surf naar:** www.sli.do
- **Vul in** #voedselverlies

Juiste antwoord



30-40%
voedselverlies



Aan jullie!

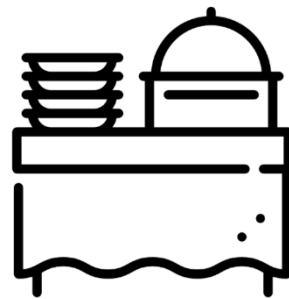


Aan jullie!

- Breng de weg in kaart dat voedsel doorheen jouw instelling doet



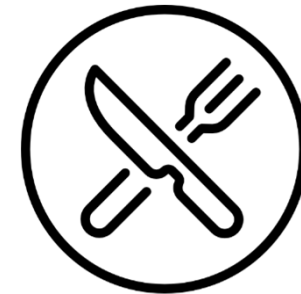
Keuken



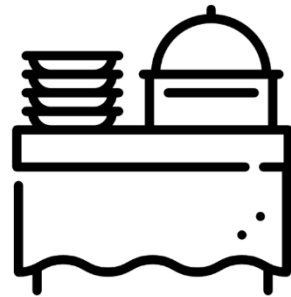
Buffet



Keuken



Patient



Patient



Keuken



Patient



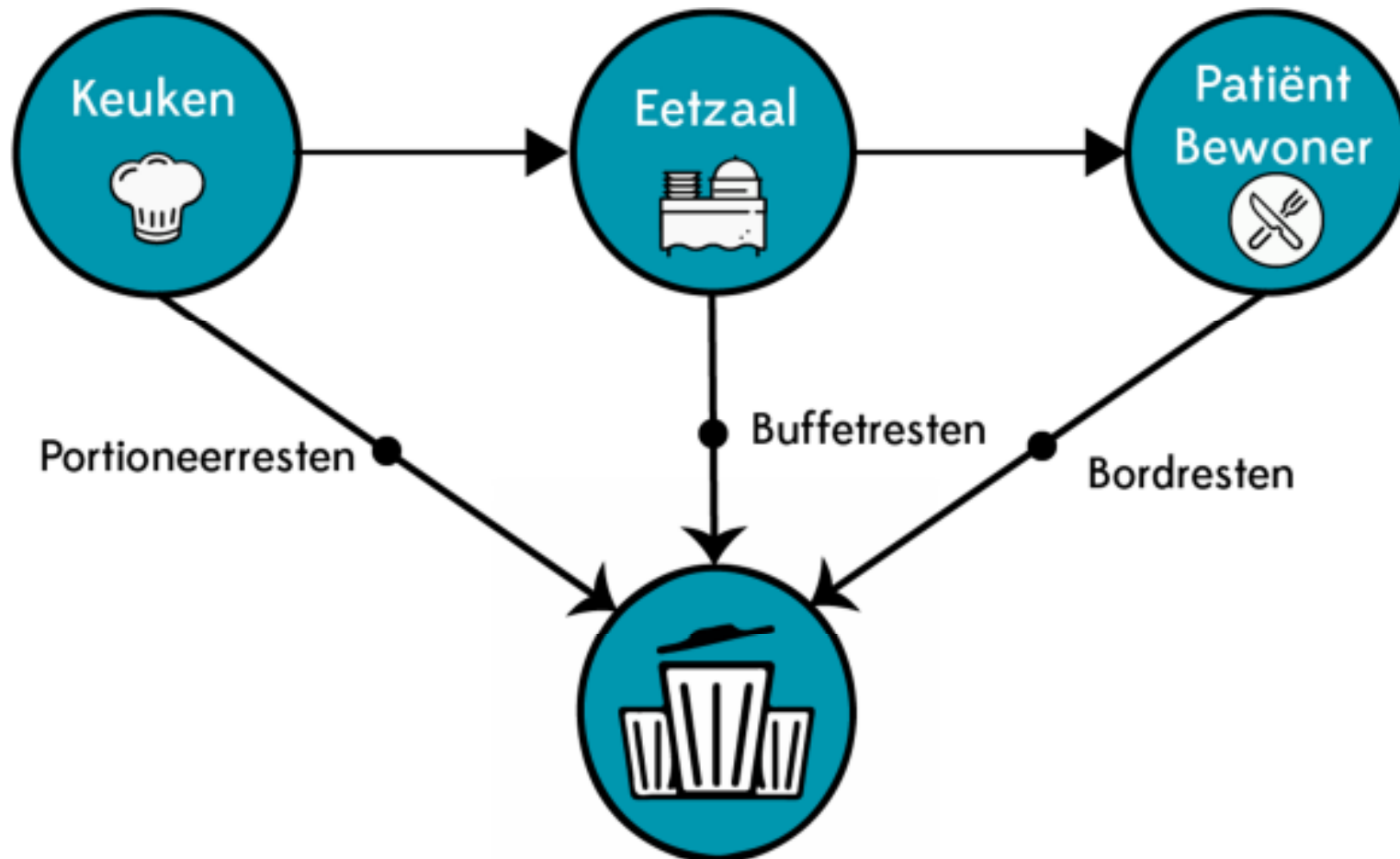
Rest



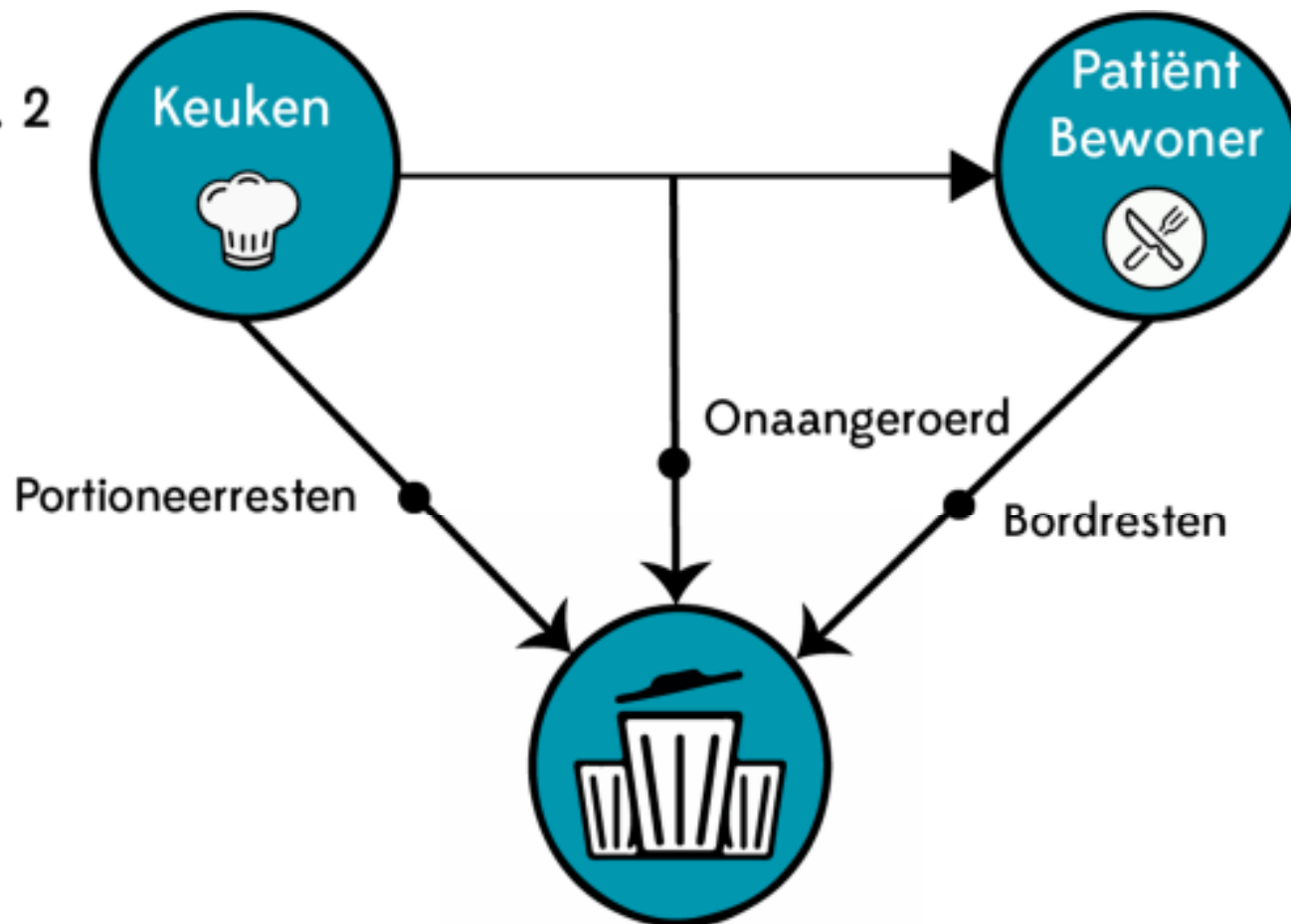
Aan jullie!

- Breng de weg in kaart dat voedsel doorheen jouw instelling doet
- Waar meet je welke resten?

Vb. 1



Vb. 2





Wat leerden de
zorginstellingen?



Meer weten?

- Workshop 1: Hoe meet je?
- Handleiding
- FoodWIN

**Actie tegen voedsel verspilling in Brugse
zorginstellingen: geleerde lessen en best practices**



Stap 1

Metten



Stap 2

Oplossingen



Stap 3

Actie



Stap 4

Impact

Stap 2



Oplossingen

A photograph of a group of people in a workshop setting. In the foreground, a woman with blonde hair, wearing a light-colored sweater, is smiling broadly and looking towards the left. She is holding a pink sticky note. To her left, a woman with glasses and a light blue scarf is looking towards the same direction. In the background, a man with grey hair is smiling. The setting appears to be an indoor space with a white ceiling and recessed lighting. A semi-transparent white box with a teal border is overlaid on the bottom left of the image, containing the text "Innovatieworkshop".

Innovatieworkshop



Nh hotel groep
Gebruikersnaam: nh
Paswoord: wifi



Wat is het grootste knelpunt voor voedselverlies in jouw zorginstelling?

- **Surf naar:** www.sli.do
- **Vul in** #voedselverlies



Aan jullie!

Mini-innovatieworkshop



Aan jullie!

Mini-innovatieworkshop

- Brainstorm 2 min. over een oplossing en schrijf op
- Stel je probleem en oplossing voor
- Feedback



Wat leerden de
zorginstellingen?



Meer weten?

- Workshop 2: Hoe trek je collega's mee
- Workshop 3: Hoe kook je met restjes?
- Workshop 4: Portiegrootte
- Workshop 5: Communicatie



Meer weten?

- Handleiding
- Innovatieworkshop FoodWIN

**Actie tegen voedsel verspilling in Brugse
zorginstellingen: geleerde lessen en best practices**



Stap 1

Metten



Stap 2

Oplossingen



Stap 3

Actie



Stap 4

Impact

Stap 3



Actie



Aan jullie! Mini-actieplan



Aan jullie!

Mini-actieplan

- Wie heb je nodig?
- Wat zijn de kosten?
- Wat zijn de baten?
- Wat zijn de volgende stappen?
- Wie is verantwoordelijk voor welke stap?



Hoe zouden jullie meting en oplossing communiceren naar personeel? En naar patiënten?

Schrijf het op!



Wat leerden de
zorginstellingen?



Meer weten?

- Workshop 2: Hoe trek je collega's mee
- Workshop 3: Hoe kook je met restjes?
- Workshop 4: Portiegrootte
- Workshop 5: communicatie

**Actie tegen voedsel verspilling in Brugse
zorginstellingen: geleerde lessen en best practices**



Stap 1

Metten



Stap 2

Oplossingen



Stap 3

Actie



Stap 4

Impact

Stap 4



Impact



Nh hotel groep
Gebruikersnaam: nh
Paswoord: wifi



Hoeveel voedselverlies
wil je verminderen?

- **Surf naar:** www.sli.do
- **Vul in** #voedselverlies



Wat leerden de
zorginstellingen?



Meer weten?

- Workshop 1: Hoe meet je?
- Handleiding
- FoodWIN

Programma

- **10u10-12u** - Actie tegen voedsel verspilling in Brugse zorginstellingen: geleerde lessen en best practices
- **12-13u** - Lunch
- **13-16u** - Workshops
- **16-16u30** - Slot



Handleiding!

➤ Workshop 1: Hoe meet je?

Memling

➤ Workshop 2: Hoe trek je collega's en kader mee op de kar?

Memling

➤ Workshop 3: Improvisatiekoken met restjes?

Sint-Pieters

➤ Workshop 4: Portiegrootte vs. Ondervoeding

Van Eyck

➤ Workshop 5: hoe organiseer je een vlotte communicatie tussen patiënt - zorg – keuken

Van Dyck



B R U

G G E

S M A

A K T

EET EN
PROEF
DUURZAAM