

# Een kwart minder voedselverspilling in de zorg

Grijp die kans om te besparen!



FOOD & BIOBASED RESEARCH  
WAGENINGEN UR



De consumptie binnen de zorgsector in Nederland is groot. Van algemene ziekenhuizen tot ouderenzorg zijn er 1.117 instellingen met een totaal van 289.650 plaatsen voor patiënten (CBS, 2009). Deze patiënten eten gezamenlijk per dag 350.000 consumpties. Per dag komen daar nog 600.000 consumpties voor het personeel bij en 100.000 voor de bezoekers. Dat is een totaal van meer dan een miljoen consumpties in de zorg per dag (CBS, 2010)!

## Terugdringen van voedselverspilling

Uit onderzoek van Wageningen UR Food & Biobased Research in opdracht van het Ministerie van EL&I, komt naar voren dat alleen al de verspilling van warme maaltijden in de Nederlandse Ziekenhuizen tussen de 40 en 60% ligt. Algemene ziekenhuizen in Nederland (83) gaven €174.000.000 uit aan voeding/maaltijden. Dit betekent dat wanneer de derving in waarde van 40 naar 5% terug gebracht kan worden, zoals het onderzoek liet zien, jaarlijks ruim €60.000.000 bespaard kan worden in deze algemene ziekenhuizen.

## Hoeveel kan er bespaard worden

Een voorzichtige schatting aan de hand van een concreet rekenvoorbeeld:

- de totale voedselverspilling (dus niet alleen van de warme maaltijden) in ziekenhuizen is 25%;
- ziekenhuizen slagen erin deze verspilling terug te dringen van 25 tot 10%;



*'Verspilling van warme maaltijden in de Nederlandse ziekenhuizen ligt tussen de 40 en 60%. Het terugbrengen van 40 naar 5% betekent een jaarlijkse besparing van ruim €60.000.000.'*

### Contact

Wageningen UR Food & Biobased  
Research  
drs.ing. Joost Snels  
T (0317) 48 11 55  
E [joost.snels@wur.nl](mailto:joost.snels@wur.nl)

Postbus 17  
6700 AA Wageningen

[www.fbr.wur.nl](http://www.fbr.wur.nl)

De uitkomst is dan een besparing van ruim €17.000.000 op jaarbasis voor de Nederlandse ziekenhuizen.

Per gemiddelde zorginstelling betekent dit dus een terugkerende jaarlijkse besparing van ruim 2 ton.

## Welke stappen kunt u concreet zetten?

Afhankelijk van het voedingsconcept dat in uw organisatie wordt toegepast (centrale keuken of inkoop van maaltijdcomponenten, geportioneerde maaltijden aanleveren of uitserveren aan bed, eten op vaste tijdstippen of flexibel gedurende een periode etc.) zal er binnen dit proces meer of minder voedsel verspild worden. Bekend is dat vooral bij het vooraf portioneren en vanuit de afdelingen met patiënten (inclusief onaangeroerde maaltijden) eten overblijft.

### Metten is weten

- Begin met het in de spoelkeuken meten van de hoeveelheden die retour komen vanaf de afdelingen. Een week geeft een goed gemiddeld beeld van de mate van verspilling.
- Vervolg daarna met het meten in meer detail (verschillende stappen in het proces, welk maaltijdonderdeel, welke dag van de week, welke afdeling, etc.).

### Van meten naar verbeteren

- Een logisch vervolg op de eerste twee stappen is het terugdringen van de voedselverspilling door samen met betrokkenen de oorzaken te achterhalen en verbeteringen door te voeren.
- Denk hierbij bijvoorbeeld aan aanpassingen van portiegrootte, het moment waarop de patiënten eten en het moment van het bestellen van de maaltijd.

## Verbeteringen zijn makkelijk haalbaar!

Ongeacht het voedingsconcept geldt dat verbeteringen haalbaar zijn door scherp te kijken naar de processen. Dit in combinatie met het centraal stellen van verspilling binnen het maaltijdconcept.

Wageningen UR Food & Biobased Research denkt graag met u mee bij het vinden van oplossingen op maat.



*'Terugdringen van de voedselverspilling door samen met betrokkenen de oorzaken te achterhalen en verbetering door te voeren.'*