Gastvrij aan tafel en minder derving binnen woon-zorglocaties van Thebe

Doelgroep
Intramurale woonvormen met een restaurant. Op basis van het VGZ marktaandeel wordt er gerekend met **500 woonvormen**.

Landelijke kosten per jaar (VGZ marktaandeel)
Landelijke kosten besparing bedrijfskosten per jaar: **€ 64 miljoen** op basis van inkoop van warme maaltijden waarvan in de praktijk meer dan 25% voedselverspilling betreft.

Landelijke mogelijke besparing per jaar (VGZ marktaandeel)
Totale potentiële besparing is **€ 6 miljoen** aan inkoop van maaltijden o.b.v. **20%** minder voedselverspilling.

Betrokken medewerkers
Adviseur gastvrijheid, Culinair coach, Medewerker gastvrijheid, Manager woonzorglocatie

Investering
- **Investeringskosten materiaal:** € 7.100,- per locatie per jaar
- **Investering beginfase (fte):** € 2.576,- eenmalig per locatie voor het eerste jaar

1) Inzet medewerker gastvrijheid;
2) Inzet projectleider per locatie

Thema
Minder inkoopkosten voor voeding

Verandering
Binnen Thebe wordt er gewerkt vanuit de visie “Gastvrij aan Tafel” waarbij eten en drinken wordt gezien als beleving.

In het restaurant wordt aan tafel de keuze van de bewoner opgenomen. Op basis van deze keuze worden de losse onderdelen van de maaltijd koud en op een smakelijke wijze op het bord geplaatst/ geportioneerd. Vervolgens wordt de maaltijd warm gemaakt (geregenereerd) in de combi steamer en wordt de maaltijd gegarneerd alvorens te worden geserveerd aan de bewoner.

De maaltijden hebben een korte opwarmtijd per bord en zijn daardoor kwalitatief beter, meer behoud van vitamines en betere smaak. Verder dringt het voedselverspilling terug doordat er enkel porties worden opgewarmd die daadwerkelijk worden genuttigd. Wat over is, blijft koel bewaard en kan later gebruikt worden. Tevens is het een flexibel maaltijdconcept, omdat er altijd maaltijden beschikbaar zijn.

Succesfactoren
- Coördinatoren gastvrijheid krijgen commitment voor het “Eten met meer smaak & sfeer bereid” traject vanuit de manager woonzorglocatie.
- Cliënten/ bewoners krijgen een betere eetbeleving, waardoor het plezierig is voor zowel client, medewerker, familie als bezoeker van het restaurant.

Besparing door FIT initiatief
- Binnen Thebe is er intramuraal voor 6 locaties in 5 jaar een totale besparing van ongeveer **€ 521.792,-** op basis van inkoopkosten voor voeding. Dit is erg afhankelijk van de grootte van locatie.
- Door dit maaltijdconcept is de voedselverspilling binnen Thebe teruggedrongen van **28% (in 2017)** naar **8% (in 2021)**. Dit is een besparing van **20% aan minder voedselverspilling.**

Positief
- **Kwaliteitsverbetering voor de cliënt:** Lekkere en volwaardige maaltijd door korte regenereertijd in de oven. Mooie presentatie op het bord, wat bijdraagt aan de klantbeleving.
- **Duurzaamheid voor Thebe als organisatie:** Er wordt niet te veel tegelijkertijd opgewarmd wat uiteindelijk weggegooid moet worden vanwege voedselveiligheid.
- **Extra omzet als bijvangst:** Door het inzetten van koud portioneren is het mogelijk om een restaurant voorziening in de wijk aan te bieden en familie mee te laten eten.

Jeanine Huijbregts | Adviseur gastvrijheid, eten & drinken

“Een à la carte keuzemenu voor cliënten en nauwelijks derving? Dat kan bij woon- zorglocaties van Thebe!”

COÖPERATIE VGZ
Voorop in gezondheid en zorg.
Voor iedereen.

Resultaten "Gastvrij aan tafel en minder derving binnen woon-zorglocaties van Thebe"

Wat hebben we bereikt?

Door een ander maaltijdconcept (kou portioneren op bord) in de restaurants zijn er zowel kwalitatieve- als kwantitatieve resultaten bereikt binnen Thebe.

Kwalitatieve resultaten

- Lekker en volwaardige maaltijd door korte regenereertijd in de combisteamer oven
- Betere presentatie/opmaak van het bord voor de bewoner
- Meer keuzevrijheid voor de bewoner
- Door de flexibiliteit van het bereiden van maaltijden is het mogelijk om een restaurant voorziening in de wijk aan te bieden en een deel van de maaltijden te verkopen. Dit leidt tot een extra omzet van gemiddeld **€ 7.300,-** per locatie per jaar binnen Thebe (wisselend per locatie).

Kwantitatieve resultaten

- Besparing binnen Thebe
- Het initiatief leidt tot een besparing van ongeveer **€ 521.792,-** binnen Thebe aan inkoopkosten voor voeding.
- Percentage voedselverspilling gaat van **28% in 2017** naar gemiddeld **8% in 2021** bij de locaties die koud portioneren in het restaurant toepassen. Dit leidt tot een besparing van **20%** aan minder voedselverspilling in de restaurants wat betreft het hoofdgerecht van de warme maaltijd.

Implementatie

Thebe is sinds 2017 bezig met het vernieuwde maaltijdconcept voor restaurants vanuit de visie gastvrij aan tafel. "Eten met meer smaak & sfeer bereid".
Een implementatie plan is hiervoor opgesteld:

1. Aanschaf nieuwe materiaal (combisteamer) binnen de restaurants en verbouwing van de ruimte voor de start van het traject.
2. Bepalen van het menu en de bestelprocedure. Restverwerking wordt genoteerd in het logboek.
3. Verdere beschrijving van de werkprocessen
4. Planning en rolverdeling medewerkers en vrijwilligers
5. Instructie medewerker en vrijwilligers waaronder werkbezoek locatie Thebe waarbij het traject "Eten met meer smaak & sfeer bereid" al is gestart.
6. Ondersteuning bij het opstartproces van de kok en medewerker gastvrijheid.
7. Communicatiemateriaal maken voor de medewerkers maar ook de cliëntenraad, bewoners, gasten en familieleden.
8. Evaluatie van het traject.

Aannames in berekening landelijk potentieel

In de berekeningen zijn een aantal aannamen gedaan voor het landelijk potentieel. In deze bijlage worden de aannames en berekening inzichtelijk gemaakt naar aanleiding van de resultaten van "Gastvrij aan tafel en minder derving binnen woon-zorglocaties van Thebe" .

Omschrijving	Aanname	Bron
Landelijk aantal intramurale woonvormen met restaurants (VGZ marktaandeel)	**500** woonvormen met een restaurant	Zorgkaart Nederland[1]
Voedingskosten warme maaltijden (hoofdgerecht) zonder koud portioneren per locatie	**€ 150.700,-**	Inventarisatie Thebe
Voedingskosten warme maaltijden (hoofdgerecht) **met** koud portioneren per jaar per locatie	**€ 120.585,-**	Inventarisatie Thebe
Totale investering per locatie	**€ 9.676,-** Waarvan: • **€ 7.100,-** materiaalkosten (per jaar) • **€ 2.576,-** personeelskosten (voor het eerste jaar)	Inventarisatie Thebe
Winst verkoop extra maaltijden per locatie per jaar	**€ 7.300,-**	Inventarisatie Thebe
Realistisch landelijk potentieel	37,5%	Inschatting VGZ

Berekening landelijk potentieel

Oude situatie

Voedingskosten warme maaltijden:
€ 150.700,- * 500 restaurants = € 73.350.000,-
(afgerond 73 miljoen)

Nieuwe situatie

Voedingskosten warme maaltijden:
€ 120585,-* 500 restaurants = € 60.292.500,-
(afgerond 60 miljoen)

Bruto besparing

Voedingskosten : € 73.350.000,- - € 60.292.500 =
€ 13.057.500,-

Totale investering

€ 9.676,- * 500 restaurants = € 4.838.000,-

Netto besparing (min investeringskosten)

Voedingskosten : € 13.057.500 ,- - € 4.838.000,- = € 8.219.500,-

Extra omzet door verkoop maaltijden

€ 7.300,- * 500 restaurants = € 3.650.000,-

Realistisch potentieel

Op basis van een aanname van 37,5% van de zorgaanbieders mee gaan doen met deze innovatie levert het landelijke een netto besparing op van € 3.082.312 aan inkoop voedingskosten (afgerond 3 miljoen)

[1] 2363 verpleeghuizen en verzorgingshuizen in Nederland (zorgkaartnederland.nl)