

Invoering Chef's menu en slimme weegschaal vermindert voedselverspilling

Doelgroep

Zorginstellingen die zelf warme maaltijden bereiden

Duurzaamheid

Pijler: **circulariteit & CO₂ uitstoot**

Impact 

Reikwijdte 

Landelijk effect

Dit levert op jaarbasis een CO₂ besparing op van ongeveer 1 miljoen kg CO₂ en een afvalvermindering van bijna 210.000 kg voedsel. (zie berekening op pagina 2)

Betrokken medewerkers

Keukenpersoneel en voedingsassistenten

Investering

Invoering Chef's menu: kostenneutraal

Monitoring: slimme weegschaal € 6000 per jaar.

Implementatiegemak



Indien er al vers gekookt wordt.

Verandering

In zorginstellingen wordt dagelijks veel voedsel verspild. Het LUMC heeft twee dingen veranderd waardoor de voedselverspilling fors gedaald is;

- 1) In plaats van veel verschillende menu's waaruit patiënten kunnen kiezen, is er nu één 'Chefs menu'. Daarnaast is er een optie om een maaltijd samen te stellen uit losse componenten (vlees, vis, vegetarisch, verschillende groenten etc.) waarbij de patiënt zelf kan kiezen.
- 2) Om de voedselverspilling beter in kaart te brengen heeft het LUMC een slimme weegschaal aangeschaft die kan monitoren wat er verspild wordt op een dag. Hierdoor kan er beter ingekocht worden en zijn portie groottes aangepast.

Succesfactoren

- Vers en lekker koken
- Goede monitoring van voedselverspilling
- Less is more



Duurzaamheid

Het LUMC heeft met dit initiatief de voedselverspilling met ruim 60% teruggedrongen van 506 kg naar 200 kg per week. Dat betekent dat er jaarlijks ca. **16.000 kg minder voedsel weggegooid wordt**. Dit komt overeen met een **CO₂ reductie van ca. 77.500 kg per jaar**. Dit staat gelijk aan **ruim 50 keer een retourtje Amsterdam – New York met het vliegtuig**.



Kosten

- De besparing door minder voedselverspilling is ongeveer € 124.500 op jaarbasis.
- De invoering van het Chef's menu was kostenneutraal.
- De slimme weegschaal kost € 6000 per jaar (voor de software)
- Dit betekent een **netto besparing van € 118.500** euro per jaar.

Elly Baak | Teamleider Voeding
Leiden Universitair Medisch Centrum
(LUMC)

"De opmerking 'less is more' gaat voor de voeding in het LUMC zeker op. Door minder menu's, hogere kwaliteit en minder waste."



Impact op duurzaamheid

Het nieuwe koken in het LUMC

Het LUMC heeft een nieuwe manier van koken doorgevoerd waardoor het veel minder voedsel verspilt. Het LUMC kookt zelf de voeding voor haar patiënten.

Eerder bood het LUMC haar patiënten de keuze uit 3 verschillende vlees/vis menu's, 1 vegetarisch menu en een zogenaamd 0-menu (zelf samen te stellen uit losse componenten). Er wordt veel voedsel weggegooid, door de grote hoeveelheid aan keuzes en doordat er veel verschillende componenten werden opgewarmd die niet gebruikt werden. De voedselverspilling werd voorheen niet gemonitord.

Er werd besloten om het aantal menu's te beperken en de voedselverspilling te gaan monitoren. Het nieuwe aanbod voor patiënten bestaat uit 1 Chef's menu of een keuze menu met losse componenten (vlees, vis, vegetarisch, verschillende groenten etc.). Het Chef's menu is twee keer per week vegetarisch.

Voorafgaand aan deze wijziging is gestart met monitoring van de voedselverspilling. Het LUMC doet dit met behulp van een slimme weegschaal. Deze weegschaal scant de voedselverspilling. Hierdoor is inzichtelijk wat er weggegooid wordt en kan er makkelijk gestuurd worden om verspilling te voorkomen door bijvoorbeeld minder te koken of de smaak aan te passen.

Het LUMC kookt vers en onbewerkt. Tevens wordt er al langere tijd ontkoppeld gekookt. Dit is het vooraf bereiden van maaltijden, geforceerd terug koelen en op moment van serveren weer opwarmen. Hierdoor kunnen de componenten 3 dagen bewaard worden.

Belangrijke aandachtspunten

- Zorg dat al het keukenpersoneel is aangehaakt bij de monitoring. In het begin vergaten veel medewerkers de verspilling te monitoren. Nu is het een gewoonte geworden
- Zorg dat de voedingsassistenten worden meegenomen in de samenstelling van de menu's. In het LUMC serveerde sommige voedingsassistenten geen maaltijden die hen zelf niet lekker leek. Dit zorgde voor meer voedselverspilling, omdat ze minder serveerde van het menu wat hen niet lekker leek.

Kostenbesparing

Door over te schakelen op het Chef's menu bespaart LUMC aanzienlijk op de inkoopkosten van voeding. Daarnaast bespaart LUMC op de afvalverwerkingskosten doordat er minder voedsel wordt weggegooid. Deze besparing is niet meegenomen in de berekening van de totale kostenbesparing.

Besparing inkoop:

Totale besparing: € 124.500 per jaar

Als een slimme weegschaal wordt aangeschaft, betekent dit een investering met jaarlijks terugkomende kosten voor de software. De netto besparing ligt echter lager dan de kosten.

Kosten Slimme Weegschaal: € 6000,- per jaar

Totale besparing: € 124.500 per jaar

Netto besparing: € 118 500 per jaar

Patiënt tevredenheid

Patiënten zijn tevreden over het aanbod van de maaltijden. Ondanks dat er nu minder menu's zijn, heeft dat niet geleid tot ontevredenheid. 70% van de patiënten vindt het eten lekker, 8% geeft aan het eten niet lekker te vinden en 22% is neutraal.

Landelijk effect

Verspilling in ziekenhuizen wordt in een rapport van de WUR geschat op 40% (2016). Het LUMC heeft ongeveer 2,3% van de ziekenhuisbedden in Nederland en heeft 2/3 van de verspilling teruggedrongen. We hebben de aanname gedaan dat 30% van de ziekenhuizen op dezelfde manier als het LUMC 2/3 van de verspilling terug kan dringen. Dit zou op jaarbasis een CO₂ besparing op van ongeveer 1 miljoen kg CO₂ kunnen opleveren en een afvalvermindering van bijna 210.000 kg voedsel.