

Vegetarisch en patiëntgericht koken

Doelgroep

Patiënten van Noordwest ziekenhuis locatie Den Helder en Alkmaar

Duurzaamheid

Pijler: CO2 uitstoot en circulariteit

Impact 

Reikwijdte 

Landelijk effect

Landelijk kan dit initiatief mogelijk tot wel 15.000 ton CO₂ uitstoot besparen. Hierbij is de aanname gemaakt dat gemiddeld 1 op de 5 maaltijden in ziekenhuizen vegetarisch is.

Betrokken medewerkers

Koks, keukenmedewerkers, logopedie, servicemedewerkers, voedingsassistenten, diëtetiek, communicatie, helpenden en verpleegkundigen

Investering

Geen extra investering. Keuken moest al worden vervangen.

Implementatiegemak



Verandering

Noordwest Ziekenhuisgroep is van kant-en-klaarmaaltijden overgestapt naar zelf verse maaltijden koken met lokale producten. Ze hebben geïnvesteerd in nieuwe keukens met moderne apparatuur en extra instellingskoks en horeca koks aangenomen.

De maaltijden zijn in de basis vegetarisch (verlagen CO₂ uitstoot). Op verzoek kan de maaltijd worden uitgebreid met vlees of vis. Door zelf te koken kunnen maaltijden makkelijker worden aangepast aan bepaalde doelgroepen. Denk aan kleinere porties, extra eiwitten voor het herstelvermogen, aanpassingen voor allergieën, religie of andere zaken. Dat resulteert in minder verspilling en hogere patiënt tevredenheid. Voor dezelfde prijs krijgen patiënten verse maaltijden die smaakvoller, duurzamer en gezonder zijn.

Succesfactoren

- Goede samenwerking afdeling food & beverage, diëtetiek, voedingsassistenten en servicemedewerkers
- Tijd genomen voor roadshow om management lagen van ziekenhuis hierin mee te nemen.



Duurzaamheid

De nieuwe manier van koken resulteert in ruim 37.000 kilo minder vlees per jaar voor NWZ. Dit komt overeen met bijna 370 ton CO₂. Afname van 146.000 plastic verpakkingen per jaar voor kant-en-klaarmaaltijden resulteert in bijna 9 ton CO₂ reductie. Dit staat gelijk aan ruim 1,9 km met een gemiddelde auto, oftewel bijna 50 keer de wereld rond.



Kosten

De transitie is kostenneutraal. Er is een toename van arbeidskosten door een beperkte stijging in arbeidsuren. Door zelf ingrediënten in te kopen, zijn inkoop kosten gedaald en dit compenseert de arbeidskosten. De investering in de keuken is niet meegenomen, omdat deze toch al vervangen moest worden.

Marco Lagrand | Programma Manager Duurzaamheid bij Noordwest Ziekenhuisgroep

"Ziekenhuizen hebben een voorbeeldrol op het gebied van goede voeding. Je wilt de patiënt in een paar dagen meegeven dat een duurzame maaltijd heerlijk smaakt en kan bijdragen aan het herstel. Minimaal 65% van onze patiënten eet nu vegetarisch!"



Impact op duurzaamheid

Succes duurzame voeding

Vlees is verantwoordelijk voor 40% van de CO₂ uitstoot van ons voedsel. Voor de productie van 1 kg vlees is gemiddeld 5 kg plantaardig voer nodig. Daarnaast voldoen de meeste Nederlanders niet aan de norm van minimaal 200 gram groente per dag. Noordwest ziekenhuis (NWZ) biedt patiënten standaard een vegetarische maaltijd aan en maakt gebruik van verse leveranciers, lokale biologische bakkers en lokale biologische fruittelers. Hierdoor wordt veel CO₂ bespaard. De maaltijden bevatten minimaal 20 gram eiwit en voldoende energie wat bijdraagt aan het herstel van patiënten en daarmee de gezondheid. Ziekenhuizen hebben een voorbeeldrol op het gebied van gezonde voeding. Minimaal 72% van onze patiënten eet nu vegetarisch.

Het aanbieden van gezonde, duurzame voeding aan patiënten én bewustwording van het effect daarvan op gezondheid en klimaat is een belangrijk thema binnen de Green Deal Duurzame Zorg 3.0. Dit draagt bij aan een gezondere zorgomgeving en aan preventie.

Duurzame impact

Dit initiatief leidt tot een enorme afname van vlees in de maaltijden. Eerst bevatte 67% van de maaltijden nog vlees, nu bevat nog maar 28% van de maaltijden vlees. Dit is ruim 37.000 kilo minder vlees per jaar. Als je dit vertaalt naar CO₂, dan resulteert dit initiatief in bijna 370.000 kg CO₂ reductie per jaar. Uitgaande van het Nederlandse gemiddelde in de verhouding rund, varken, kip en vis.* Daarnaast is er een afname van 146.000 plastic verpakkingen per jaar voor kant-en-klaarmaaltijden. Hierdoor bespaart NWZ in totaal ongeveer 2600 kg plastic per jaar. Dat is bijna 9000 kg CO₂ per jaar. Verder bespaart NWZ CO₂ uitstoot door te kiezen voor lokale biologische producten. Hierdoor is minder transport en minder gebruik van kunstmest en bestrijdingsmiddelen. Deze impact is niet meegenomen in de berekening.

Landelijke impact

Het NWZ heeft t.o.v. landelijk ongeveer 2% van alle bedden. Om de landelijke impact te berekenen, moeten we ook rekening houden met het aanbod van vegetarische maaltijden in ziekenhuizen. De aanname is dat in ziekenhuizen gemiddeld 1 op de 5 maaltijden vegetarisch is. Dat betekent dat we uitgaan van een potentiële impact van 80%. Landelijk zou dat een mogelijke besparing kunnen opleveren van ruim 15.000 ton CO₂ uitstoot.

*Bron: <https://www.rivm.nl/documenten/database-milieubelasting-voedingsmiddelen>

Impact op kosten

De transitie van kant-en-klare maaltijden naar:

- Zelf verse maaltijden koken
- Met lokale en biologische producten
- En in de basis vegetarisch

Kan kostenneutraal worden uitgevoerd. De investering in de keuken is niet meegenomen, omdat deze bij NWZ toch al vervangen moest worden.

Voordelen

- Verlaging CO₂ uitstoot door duurzamere voeding
- Meer uitdaging en voldoening voor de koks
- Geeft mogelijkheden om rekening te houden met specifieke eisen of wensen
- Sneller herstel en betere beleving voor patiënten
- Minder plastic afval

Patiënttevredenheid

Het NWZ heeft een nulmeting gedaan voor de start van dit initiatief. In 2023 volgt een vervolgmeting. Deze resultaten kunnen later worden toegevoegd. De mondelinge terugkoppeling via de service medewerkers is zeer positief.