

Ontwikkelingen & veranderingen  
in de zorg in Nederland  
en  
wat voor factor speelt voeding(verspilling) hierin?

**Alrijne**  
ziekenhuis

**Marielle van Zijp**

**Teamleider patiëntenvoeding Alrijne Zorggroep**

## Feiten & cijfers Alrijne Zorggroep

- Zorggroep bestaat uit Ziekenhuis Leiderdorp, Ziekenhuis Alphen aan den Rijn, Ziekenhuis Leiden, verpleeghuis Oudshoorn, Verpleeghuis Leythenrode
- Omzet van circa € 350.000.000
- 2750 FTE, circa 4500 personen
- 230 medisch specialisten
- Circa 1200 vrijwilligers
- 870 erkende ziekenhuisbedden
- 464 plaatsen in de verpleeghuizen

## Feiten over de zorg in Nederland

- Zorg 30% van overheidsbudget en kostenpost van 75 miljard euro in 2040 zal dit 50% van het overheidsbudget bedragen
- Zorg als banensector:
  - 1970            320.000            werknemers
  - 2010            2.100.000          werknemers

Nu bezuinigen

Straks tekorten

- 2030            2.600.000          werknemers

**De snelheid waarmee dingen nu  
veranderen is de laagste die we  
ooit nog mee zullen maken**



## Veranderingen door:

### Technologische ontwikkelingen

- Internet (toegankelijkheid, informatie, snelheid internet, apps, apparatuur, internet winkels etc.)
- Nieuwe technieken (behandel, betalen, bestellen, factureren etc.)
- Digitalisering (patiëntendossier, digitale facturen etc.)

### Maatschappelijke ontwikkelingen

- Complexere zorg (meer ondervoeding)
- Maatschappelijk verantwoord ondernemen
- Transparantie

## Wat zijn de gevolgen voor de zorg?

- Steeds dominantere rol van zorgverzekeraars
- Fusies & overnames
- Veranderende zorgvraag
- Efficiëntie
- Private initiatieven
- Veranderende scholing & werving van medewerkers
- Mondigere patiënt/cliënt
- Keuzevrijheid
- Transparantie door beoordelingen (gastvrijheidszorg met sterren, zorgkaart Nederland, AD test, Elsevier etc.)

## De veranderende rol binnen de voeding

- Meer behoefte binnen de zorg aan voedingconcepten en gastvrijheid
- Geen jarenlange contracten meer
- Niet alleen maar inkopen tegen laagste prijs, meerwaarde MOET blijken
- Meedenken in efficiëntie bevordering (ondervoeding aanpakken)
- Meedenken en actief betrokken bij concept- en productontwikkeling
  - Voedingsconcepten (af van ontbijt, lunch & diner)
  - Introductie nieuwe producten (ingedikte sappen, eiwitverrijking)
  - **Waste reductie**
  - Duurzaamheid (verpakkingen, alternatieven voor disposables, plofkipvrije producten, composteermachine etc.)

## Klantbeleving zit in heel veel dingen!

### Gedrag

- Alle medewerkers van Hotel gastvrijheidstraining
- Enquêtes onder interne klanten, patiënten & bewoners

### Toegankelijkheid

- Vrije bezoektijden
- Vrijwilligers gastvrouwen
- Koks langs patiënten op de afdelingen

### Keuzevrijheid

- Nieuwe voedingsconcepten



## Meals On Wheels en keuze aan het bed



## introductie soepwagen



## Verwenkoffies



## De cijfers

- Waste 2011 (Traditioneel) **33,3 %**
- Waste 2012 (Meals on Wheels) **19,5 %**
- Waste 2013 (Meals on Wheels) **21,5 %**
- Waste 2014 (Meals on Wheels) **19,7 %**
- Waste 2015 (Meals on Wheels) **19,9 %**
- Waste 2016 (Meals on Wheels) **18,4%**

## Winst in Waste!!!

- Besparing in geld € 34.006,32
- Bewustwording door e-learning en trainingen
- Waste meten een continue proces