

# Archipel Zorggroep | duurzame initiatieven 2024

## passend bij Milieuthermometer Zorg Thema Innovatie, eis 15.1 Duurzaam initiatief

Archipel heeft haar strategie en ambities tot 2030 opgesteld. Duurzaamheid is een van de pijlers uit deze strategie. In 2018 tekende ook Archipel de eerste Green Deal en hebben we duurzaamheid in onze strategische doelstellingen verankerd.

**Gezond eten & drinken** en **afval**, waaronder **voedselverspilling en incomateriaal**, staan hoog op de agenda als het gaat om verduurzaming. We willen cliënten/bewoners en medewerkers natuurlijk "lekkere, gezonde en eerlijke" voeding aanbieden, maar wat we zeker niet willen is dat het niet gegeten wordt (minder verspilling). Daarnaast willen we het juiste incomateriaal inzetten bij onze cliënten, wat niet meteen betekent dat dit ook het "grootste" meest absorberende incomateriaal moet zijn (minder inkoop, minder verbruik, minder afval).

**Daarom heeft Archipel onder andere ingezet op twee duurzame initiatieven gerelateerd aan afval & inkoop. Te weten voedselverspilling (Aan de bak) en incontinentiemateriaal (De juiste inco op het juiste moment)**

### Duurzaam initiatief 1: Archipel, Lunet en Vitalis "Aan de bak": inzet van AI tegen voedselverspilling

**Voedselsystemen zijn de veroorzaker van 1/3 van de CO2-uitstoot / broeikasgassen.** Alles wat dus niet geproduceerd hoeft te worden heeft direct effect op het klimaat.

Landelijk onderzoek toont aan dat binnen de zorgorganisaties veel eten eindigt in de afvalbak. **Voedselverspilling in Nederland is gemiddeld 1/3, in zorgland nog meer.** Natuurlijk om diverse redenen; te veel gekocht, te veel gekookt, niet lekker gekookt, over de datum, over na maaltijdmoment, eten sluit onvoldoende aan bij de klantwens, ambiance rondom maaltijd. **Elke kg vertegenwoordigt 7 euro en staat voor 4,5 kg CO2 en 7.000 liter water.** Genoeg redenen om te stoppen met verspillen en dat geld te gebruiken voor gezondere duurzamere voeding! Aan de (Orbi) bak dus 😊

#### VOEDSELAFVAL IN DE PROFESSIONELE KEUKEN Percentages variëren in verschillende onderdelen van de industrie



Bedrijfs catering  
5-10% waste



Zorg  
25-50% waste



Banqueting  
20-50% waste

We hebben al veel in gang gezet rondom eten & drinken. Portiegroottes, mogelijkheden om zelf te koken, trainingen "koken is leuk", inzet koks / culinair coaches op locatie, maar er is nog veel te winnen.

1. In houding, gedrag & awareness
2. In processen rondom eten & drinken
3. In kennis

Bij start van de Green Deal 2019 deden we een eerste meting op verspilling. In 2023 deden we een tweede meting incl onderzoek naar eten, drinken, houding en gedrag. Dit uitgebreide onderzoek, dat begin dit jaar werd uitgevoerd door een student van de

Fontys Bedrijfskunde, toonde het volgende aan:

1. De voedselverspilling binnen de zorgorganisatie is circa 35-40%.
2. Het is van groot belang dat processen rondom menukeuze, bestellen, bewaren, bereiden, presenteren goed zijn ingericht. Dit blijkt nu niet altijd het geval en daarin is nog veel winst te behalen.
3. Het is van belang dat de keuze van de menu's overeenkomt met de wensen van de doelgroep(en).
4. Het is van belang dat de degene die op de zorglocatie gaat over eten en drinken zich verantwoordelijk voelt voor dit proces en de kwaliteit van het proces en de beleving. Intrinsieke motivatie op koken, eten & drinken is een kwaliteit die zich vertaalt naar gezondere & duurzamere voeding EN minder voedselverspilling.
5. Trainingen en workshops zoals bijv. "koken is leuk" met aandacht voor voeding irt de doelgroep, maar ook aandacht voor bestellen, opslag, menu's en duurzaamheid hebben een positief effect op het gedrag van de medewerker(s).
6. Communicatie over eten & drinken, verspilling dragen bij aan de awareness van medewerkers en dragen bij aan de verandering van houding en gedrag op dit onderwerp.



Meer dan voldoende redenen dus om hierop verdere acties in te zetten.

## Doelstelling

De doelstelling is meervoudig:

- afname voedselverspilling (afvalreductie)
- inzicht in bestel-, bewaar- bereidings- en afval-, verspillingsproces (meten is weten)
- inzet op voorspellingsproces door A.I. met Orbisk data analyse en monitoring (forecasting)
- ervaringen delen (kennis delen)
- bewustwording verhogen door zichtbaar maken van (verspillsings)resultaten incl. de bijbehorende bedragen (awareness)
- gericht inzetten op instructie, workshops, scholing n.a.v. analyse (kennisverhoging)
- PDCA op eten en drinken (continue verbeteren)



## DE CHEF ONDERSTEUNEN IN DE KEUKEN



### Tijd is geld

De chef is druk met het managen van zijn keuken en het blij maken van zijn eters. De keuken is druk, niemand kan naast de afvalbak staan om te gaan registreren.

### Orbisk ondersteunt de chef

Orbisk vult de tijdrovende functie van registreren in voor de chef. Zo krijgt hij direct en automatisch inzicht in de besparingsmogelijkheden.

orbisk

## Eindresultaat

- 50% minder (voedings)afval in 2030.
- 25% minder in 2025.
- Elke kilogram minder verspilling bespaart dus naast 7 euro voedingskosten ook 4,5 kg CO2 en 7.000 liter water.

**In 2024 wordt ingezet op meten en bijsturen. De eerste resultaten zullen al dit jaar zichtbaar zijn. In 2025 is 25% vermindering van voedselverspilling gerealiseerd, dus op 1.500 cliënten een kleine € 90.000, 56.500 kg CO2 en ruim 35 miljoen liter water. Voor de drie samenwerkende zorgorganisaties natuurlijk minstens het drievoudige!**

