



Algemene informatie

Het initiatief van deze metingen ligt bij het SEB (Service Expertise Bureau) van Omring. Zij zorgen ervoor dat de boxen op locatie komen en ook weer opgehaald worden. Na de 14-daagse meting worden de gegevens verwerkt en zal er aan de hand van de resultaten een evaluatie plaatsvinden. Hierbij worden er gezamenlijke afspraken gemaakt om ervoor te zorgen dat de voedselverspilling bij jou op locatie zo laag mogelijk blijft.

De bedoeling is dat deze metingen niet eenmalig gedaan worden, maar na verloop van tijd herhaald worden, zodat we samen goed kunnen zien waar je als team staat met betrekking tot voedselverspilling.

Tijdens de meetperiode ben je als team verantwoordelijk voor de box en de inhoud hiervan. Wij willen je vragen hier zorgvuldig mee om te gaan en voor de periode van 14 dagen de metingen serieus uit te voeren.

Heb je vragen?

Voor vragen gedurende de meetperiode kun je terecht bij het SEB, te bereiken via Facilitair@omring.nl



Informatiefolder om voedselverspilling in de woonzorglocaties tegen te gaan.

Slimmer meten

Smaak geven aan het leven: bij Omring doen we dit letterlijk en figuurlijk. Voor onze bewoners is de kwaliteit van de levensfase waarin ze nú zitten, immers zo belangrijk. Thuis en op onze woonzorglocaties. Samen streven we ernaar om die zo lang en gezond mogelijk in stand te houden en te verbeteren. Met goede zorg, waar gezonde en diverse maaltijden een cruciaal onderdeel van zijn.

Tegelijkertijd proberen we onze ecologische food afdruk te verkleinen. Zeker als je bedenkt dat de huidige voedselverspilling in de ouderenzorg op de tweede plek staat in de ladder van milieu-impact. En dan hebben we het nog niet eens over de hoge kosten die hiermee gepaard gaan.

Die combinatie maakt dat we een positieve verandering teweeg willen brengen. Om verspilling te voorkomen, kosten te besparen en het volgende generaties mogelijk maken om zo lang mogelijk te blijven genieten van onze planeet.

Doel

We streven naar een **50%** minder primair grondstoffenverbruik in **2030** (ten opzichte van 2018) en een maximaal circulaire bedrijfsvoering in 2050.

Met de inhoud van deze box meten we de huidige voedselverspilling, om deze vervolgens te verminderen. **Doe je mee aan de race tegen voedselverspilling?** Fijn! Wij voorzien je graag van de benodigdheden om te constateren wat we samen kunnen verbeteren.



Stappenplan

Stap 1

Lees de instructie en bijbehorende informatie goed door.

Stap 2

Bij bereiding van de warme maaltijd weeg je het gewicht van de bereide componenten (bijvoorbeeld het component groente) en vul je dit in op de meetlijst. Deze stap herhaal je 14 dagen lang.

Stap 3

Na afloop van de maaltijd weeg je de restanten per component van de borden en eventueel wat niet opgeschept is (in de pannen en/of au bain-marie) en vul je dit wederom in op de meetlijst. Bij deze stap noteer je ook de producten die over datum zijn én eventuele restanten van de broodmaaltijden (brood, beleg etc.) en 'tussendoortjes'. Deze stap herhaal je 14 dagen lang.

Wist je dat...

... voedselverspilling in de ouderenzorg de op **één na grootste** verspillingsstroom met hoogste milieu-impact is?

... **1kg** voedselverspilling gelijkstaat aan **€10,-** geldverspilling?

... jaarlijks gemiddeld tussen de **30% en 40%** van het ingekochte voedsel wordt weggegooid?

... van al het weggegooid eten, soep een aandeel heeft van **46%**?

... en vlees, gevogelte, vis en vega-vlees **2%**?