



Gezondheidshuis: een gezond voedingsbeleid binnen elk ziekenhuis



eten+welzijn

Voedingszorg voor morgen

Kennis over de wereld van Eten en Welzijn **vertalen** naar de mensen die zorg leveren én zij die zorg ontvangen.



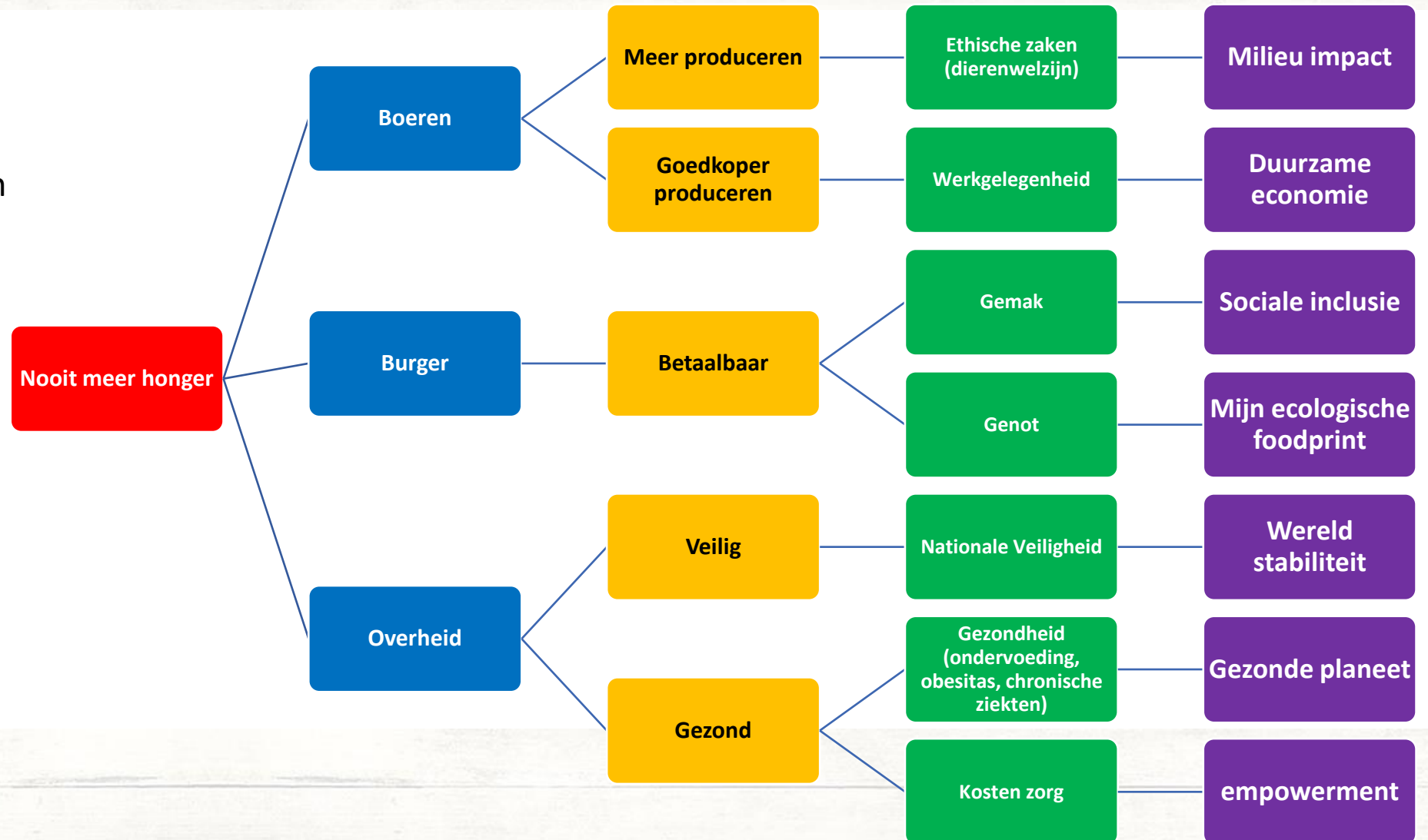
De sessie

- Introductie door studenten Wageningen Universiteit
- Thema uitleg door Rudi Crabbé
- Afspraken
 - Vragen via chat
 - Overige vragen aan het einde
 - Geluid uit
 - Duur: max 45 minuten
 - Proeverij is geen volledige maaltijd, dus neem gerust achteraf contact op via vraag@etenwelzijn.nl

Wageningse studenten presenteren visie op voedselsystemen

<https://youtu.be/M1pUzrzGEJk>

CROP: Continental Approach
Revitalises Our Planet.



VN SDG's & Paris Agreement: #foodcanfixit

eten+welzijn



[thelancet.com/commissions/EAT](https://www.thelancet.com/commissions/EAT)



Green Deal



Waar is jouw bliss point?

Waar Samenwerking, Urgentie en Passie samenkomen,
ontstaat ruimte voor verandering

Wat heb je nodig?



Samenwerking



Urgentie



Passie



Samenwerking



Samenwerking

- Veranderen doe je samen: Client/Patient én specialist én Agri
- Creëer een gezamenlijk doel



Een nieuwe eed van Hippocrates

eten+welzijn



#iedereendoetwat

"We dringen er bij alle beroepsorganisaties en instellingen voor gezondheidseducatie op aan om planetaire gezondheidswaarden en -principes op te nemen in hun missieverklaringen."

[https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(20\)32039-0/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(20)32039-0/fulltext)



Green Deal

Wat heb je nodig?



Samenwerking



Urgentie



Passie



Urgentie



Product

Verminder de hoeveelheid vlees en verhoog de hoeveelheid groente
(impact score 6,25 /7)

eten+welzijn



VAN DER VALK HOTELS & RESTAURANTS



- 12,5% minder vlees
- Verdubbeling groente van 75g naar 150g
- Tevredenheid over verhouding vlees/groente “Precies genoeg”

Product

VERBETER DE SMAAK EN DE TEXTUUR VAN PLANTAARDIGE GERECHTEN
(impact score 6,19 /7)

eten+welzijn



<http://goodfoodscorecard.org/>



www.veggipedia.nl

Omgeving

Creëer een “gezonde” Mindset
(Impact score 5,39/7)

Heriot Watt University:

- twee soorten hartige snacks: Indiaas samosa's of Maleisische popia's met Indiase of Maleisische muziek



Omgeving

Vergroot het aantal uitgifte punten en benoem de sociale norm
(Impact score 5,06 / 7)



Heriot Watt University:

- Verdubbeling van de omvang plantrijke voedselstation, extra plantaardige opties bij bestaande gerechten, nieuwe menu-items.
 - Rebranding de uitgifte als "Avant Garden" om vleeseters aan te spreken.
 - lokaal geteelde voedsel benadrukken
- ➔ Omzetstijging 19%

Presentatie

Gebruik smakelijke woorden met positieve eigenschappen (impact score 6,31 /7)

WRI proef met restaurantketen Panera

Oorspronkelijke benaming:

“Vetarme Vegetarische Zwarte Bonensoep”

- "Langzaam gestoofde zwarte bonensoep" →
Geen effect
- "Cubaanse zwarte bonensoep" → +13%
- Nu: "Home Black Bean soup"



Presentatie

Zet plantrijke gerechten in het hoofdgedeelte van een menu, niet in een aparte 'vegetarische' box of "specials" (impact score 5,81 /7)

eten+welzijn



THE LONDON SCHOOL
OF ECONOMICS AND
POLITICAL SCIENCE

Vegetarische gerechten gescheiden in hun eigen sectie

=> 6% kiest risotto of ricotta

Vegetarische gerechten geïntegreerd in de rest van het menu

➔ 13% kiest risotto of ricotta

(Bacon en Krpan 2018)

Figure 5 | Plant-Rich Dishes Listed in a "Vegetarian Specials" Section and Integrated into the Full Menu

"CONTROL" MENU	"VEGETARIAN" MENU
Risotto primavera (v) <i>Peas, mushrooms, lemon 14.00</i>	Lobster & crab roll <i>Avocado, lettuce, lemon mayonnaise 17.00</i>
Lobster & crab roll <i>Avocado, lettuce, lemon mayonnaise 17.00</i>	Sautéed king prawns <i>Chili, garlic & parsley, basmati rice 22.50</i>
Sautéed king prawns <i>Chili, garlic & parsley, basmati rice 22.50</i>	Deep fried haddock <i>Minted peas, hand cut chips, sauce tartar 15.50</i>
Deep fried haddock <i>Minted peas, hand cut chips, sauce tartar 15.50</i>	Chicken cacciatore <i>Roasted chicken breast, mushrooms, tomato, olives 14.50</i>
Chicken cacciatore <i>Roasted chicken breast, mushrooms, tomato, olives 14.50</i>	Steak frites <i>Rump pavé, hand cut chips, béarnaise sauce 19.50</i>
Steak frites <i>Rump pavé, hand cut chips, béarnaise sauce 19.50</i>	Hamburger <i>Beef, hand cut chips 13.50</i>
Hamburger <i>Beef, hand cut chips 13.50</i>	— VEGETARIAN DISHES —
Ricotta & spinach ravioli (v) <i>Asparagus, butter & sage sauce 13.50</i>	Risotto primavera (v) <i>Peas, mushrooms, lemon 14.00</i>
	Ricotta & spinach ravioli (v) <i>Asparagus, butter & sage sauce 13.50</i>

v - suitable for vegetarians

Source: Bacon and Krpan (2018).

Promotie

Bied gratis proeverijen, smaaktestevenementen en inspiratie aan
(Impact score 5,28/ 7)



Basisschool in Vermont

- laten proeven de dag voordat werd verkocht
 - de verkoop van groentenstoofpot ging met 8,5 % omhoog (Pope et al. 2018).

School in Londen

Gratis monsters van zoet rode peper:

- aanzienlijke toename waardering
- groei hoeveelheid rode peper (Wardle et al. 2003)

Promotie

Maak gebruik van marketing om de milieuvoordelen bekend te maken (zoals posters, folders of tv-schermen) (Impact score 5,20 / 7)

Universiteit van Göteborg in Zweden

- veganistisch, ovo-vegetarisch, vis en gevogelte gerechten groen gelabeld + 5,6%
 - varkensvleesgerechten en vegetarische gerechten geel gelabeld
 - rundvlees- of lamsgerechten rood gelabeld -2,4%
- ➔ Emissiereductie van 3,6% (Brunner et al. 2018)

Wat heb je nodig?



Samenwerking



Urgentie



Passie



Passie



Commitment – Oefenen en succes ervaren

Geef chefs en voedselbereidingspersoneel informatie over de gezondheid en milieuvoordelen (Impact score 5,63 / 7)

eten+welzijn

- Vaardigheids- en onderwijsdag voor koks en teamleiders, universiteit van Winchester
 - ✓ aansprekende smaken en texturen produceren met meer milieuvriendelijke plantaardige ingrediënten

Inspiratie kookboek

Stichting Eten+Welzijn

Stichting Eten+Welzijn
Inspiratie kookboek



GPS als smaaknavigator

Geur Prikkelingen Smaak

Commitment- oefenen en succes laten ervaren



Train chef-koks en personeel in koken en bereiden
(Impact score 5,55 / 7)

Serie van 10 trainingsvideo's gericht op chefs:

- Inspireren om innovatieve hamburgermelanges te maken
- Uitleg en receptuur om Blended Burger te maken

Elke dag een video van één minuut

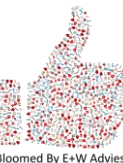
- Verhalen en feedback
- Creëerde energie, medewerkers zagen het als een 'creatieve kans'.





Vervolg

- Scope 1: Bedrijfsrestaurant en verkoopunits
- Doelgroep: Medewerkers en Bezoekers
- Aanpak:
 - Veerkrachtmodel: Vanuit online dialoog naar gestructureerde implementatie
 - 3 Ziekenhuizen 3 Actieleernetwerken
 - 4 fases, doorloop 1 jaar
- Resultaat:
 - Restaurant met gezondheidswinst
 - Betrokkenheid en gedragsverandering bij eigen medewerkers en bezoekers
- Kosten: 35K
 - **50% gesubsidieerd Min. LNV**
 - 8,5 K cateraar / 8,5K zorgorganisatie





Contact:



duurzamezorg@etenwelzijn.nl

www.etenwelzijn.nl

Eten+Welzijn helpt zorgorganisaties met individueel advies, transitieprogramma's en Lerende Netwerken.

