



Good practices: Jan Yperman Ziekenhuis

Kris Lefebvre (chef-kok)

Lien Ameloot (diëtiste)



2018: jaar van de gezonde voeding

Aanpak:

- Team samenstellen
- Ideeën van personeel verzameld
- Heel ambitieus

Acties na vraag van personeel

- Meer variatie in groenten
 - Saladbar
 - Verbruik van **35kg** naar **110kg**
 - Logistiek niet makkelijk



Acties na vraag van personeel

- Smoothie
 - Geen gezonde voeding
 - Gezond alternatief gezocht
 - Sapdag + educatie
 - Weinig succes



1 sapje = 2 stukken groenten
+ 1 stuk fruit



Acties in vergaderzalen

- Snoepgroenten i.p.v. koekjes
- Gezonde broodjes



- Weinig succes
 - andere aanpak in toekomst (keuze bij het boeken van de vergaderzaal)

Acties in restaurant

- Broodassortiment (volkoren brood, notenbrood, ...)
- Volkoren pasta
- Dagelijks warm fruit
- Vegetarisch alternatief
- Meer fruit als dessert
- Zoutgehalte in soep verlaagd
- Voedingsdriehoek



Acties i.v.m. educatie

- Personeelsmagazine: 1 à 2 pagina's over gezonde voeding
- Onthaaldag nieuwe medewerkers: receptenboekje
- Gezonde tips via schermen



Acties i.v.m. educatie

- Presentatie nieuwe voedingsdriehoek op partnerprogramma (symposium)
- Teamvergadering hoofdverpleegkundigen: rondleiding keuken + quiz & workshop voeding
- Workshop met vrijwilligers



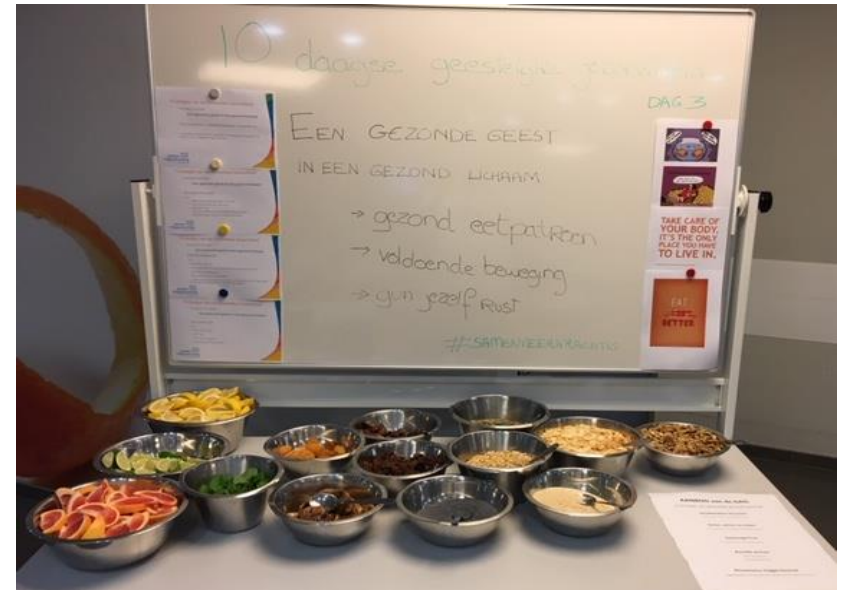
Acties

- Sint-Maarten: extra mandarijnen
- Stimuleren gezonde traktaties op de afdelingen



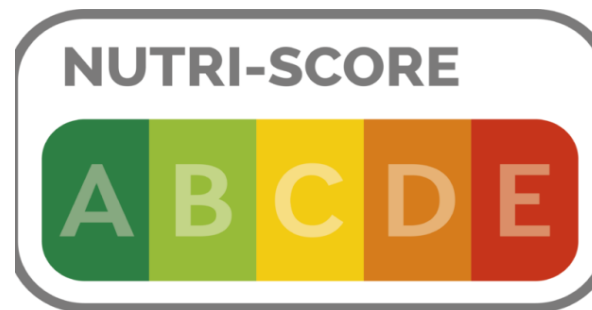
Acties

- Week van de Geestelijke Gezondheid:
 - gezond middagmaal
 - assortiment noten en zaden
 - gearomatiseerd water



Nog op de planning:

- Automaten aanpassen met gezonde dranken
- Reservatie van vergaderzaal:
 - keuze gezonde broodjes of snoepgroenten
- Nutri-score integreren in bedrijfsrestaurant



Conclusie

- Verandering is niet altijd makkelijk
- Verplichten werkt niet, extra/varianten aanbieden wel
- Druk op keukenteam
- Interessante uitdaging voor elk bedrijf!





Bedankt voor uw aandacht!

