ETEN+WELZIJN

“ Lekker en gezond kunnen eten en drinken in een gastvrije omgeving is een belangrijke basis voor welbevinden en vitaliteit, óók in de zorg.”, Actiz

versie, 12 februari 2018

Eten+Welzijn

“De zorg voor morgen begint vandaag “, RIVM

Inhoud

ETEN+WELZIJN 1
Gegevens: 3
1. In een notendop 4
2. Doelstellingen: 5
3. Reikwijdte: 5
3.1. van Agri tot Zorg 5
3.2. In de wijk en binnen de zorg 6
4. Werkwijze 6
4.1. Huidige activiteiten Gastvrije Zorg (Vakmedianet): 6
4.2. Toekomstgerichte principes: 7
4.3. Onafhankelijke en Transparante stichting 7
4.4. Activiteiten: 8
Tunnels: 8
Content 10
Managementtool: auditsystematiek 10
Netwerksessies 10
Lerende keukens 10
Events 10
5. Partners: 11
6. Europees perspectief: 11
7. Business Case 12
8. Planning 12
9. Bijlagen: 13
"Wat ligt er op ons bord", RIVM, 2017 13
Charte Nationale pour une alimentation responsable et durable 15

Gegevens:

Naam organisatie:	Smaak van het Huis
Contactpersoon 1 :	Rudi Crabbé
Functie contactpersoon:	Adviseur Voeding Visie Verandering
Telefoonnummer en/of 06-nummer:	06 22 18 80 15
E-mailadres:	rudi@smaakvanhethuis.nl

Naam organisatie:	Smaak van het Huis
Contactpersoon 2 :	Jelle Ferwerda
Functie contactpersoon:	Specialist Gastvrijheid & Gastronomie
Telefoonnummer en/of 06-nummer:	06 45 27 87 90
E-mailadres:	jelle@smaakvanhethuis.nl

Naam organisatie:	AFHS
Contactpersoon 3 :	Anton François
Functie contactpersoon:	Entrepreneur, interim- and projectmanager Thema coördinator HACCP Waardigheid en Trots
Telefoonnummer en/of 06-nummer:	06 53 49 14 06
E-mailadres:	antonfrancois@me.com

1. In een notendop

‘Zorgorganisaties streven naar gezondheid, welbevinden en vitaliteit voor haar cliënten/patiënten en bewoners en eten en drinken speelt hierbij een sleutelrol. Patiënten/cliënten en bewoners willen een smaakbeleving die hen fysiek, sociaal en psychisch positief beïnvloedt. De maatschappij wil een duurzame voedselketen.’

Al deze verwachtingen stellen hoge eisen aan de veranderkracht van zorgorganisaties. Het RIVM pleit daarom ook in het rapport “Wat ligt er op ons bord?” 2017, voor een integrale en intensieve aanpak aangezien beleid dat zich richt op afzonderlijke onderdelen onvoldoende blijkt.

Echter veel zorgorganisaties zien, op dit moment hoge bergen tussen de eigen organisatie en de thema’s gezonde voeding, vitaliteit, duurzaamheid, eenzaamheid en cliënt/patiëntwaardering, medewerkerstevredenheid en smaak.

‘Er zijn het afgelopen jaar door diverse organisaties s stappen gezet waaronder de initiatieven ‘Waardigheid & trots’ en ‘Taskforce gezond eten met ouderen ‘. Helaas wordt de uitdaging toch nog vergroot doordat Vakmedianet heeft besloten om de activiteiten van het cluster zorg per 31 december 2017 te beëindigen, inclusief het platform Gastvrije Zorg en de initiatieven Gastvrijheidszorg met Sterren en de Dag van de Gastvrijheid. Hierdoor verliest de Nederlandse zorg een bron van positieve inspiratie én, met het verdwijnen van Gastvrijheidszorg met Sterren, een normering/aanjager waaraan zorgorganisaties geaudit worden op het vlak van welbevinden, eten en drinken en gastvrijheid.

De organisatie “Smaak van het Huis” wil de ontstane leemte opvullen en een aantal activiteiten van Vakmedianet doorzetten vanuit een lerende en activerende invulling. Hiervoor wordt een neutrale aparte stichting opgericht met een raad van toezicht bestaande uit diverse geledingen. Constructieve gesprekken hierover lopen met LOC, Actiz, Voedingscentrum, Patiënt en Voeding, Vilans, WUR, en de agrarische sector. Het doel van de stichting is voor-door en met zorgorganisaties toepasbare managementtools, beoordelingsgegevens, benchmarkdata, Best Practices en toepasbare leermiddelen te ontwikkelen en toe te passen gebaseerd op visie en richtlijnen van de stakeholders.

De stichting in oprichting ondersteunt hierdoor de zorg en het maatschappelijke belang door tunnels te bouwen door de bergen die nu de toegang verhinderen naar gezonde voeding, vitaliteit, duurzaamheid, eenzaamheid en cliënt/patiëntwaardering en smaak.

Hierbij vragen we mede ondersteuning van het ministerie van VWS om dit initiatief te kunnen opstarten en activeren. Doordat zorgorganisaties een deelnemersbijdrage betalen voor de ontvangen ondersteuning kan, bij 250 deelnemers, de instellingsubsidie vervallen (=12% van het totaal aantal verpleeg-en ziekenhuislocaties).

2. Doelstellingen:

Het doel is het verhogen van de kwaliteit van eten, drinken en welbevinden in de zorg specifiek en de maatschappij in het algemeen. Hierbij kan 'kwaliteit' worden gedefinieerd als:

- Verbeteren van voedingspatronen
- Verhogen van de opgenomen voedingswaarden
- Verminderen van ondervoeding
- Verhogen van vitaliteit
- Verhogen van de kwaliteit en smaakbeleving van de maaltijd
- Borgen van voedselveiligheid (hygiëne/HACCP)
- Verbeteren van de beleving van eten en bevorderen van eetlust
- Verhogen van (gezondheid en) herstel vanuit gezonde voeding en terugdringen supplementen
- Verminderen van voedselverspilling en reductie van voedselafval
- Verduurzaming van de inkoop
- Verhogen van kennis van cliënt/patiënt behoeftes, betaalbare, gezond, duurzaam eten en vitaliteit
- Verhogen van innovatiekracht
- Verbeteren aantrekkelijkheid voor (hospitality en keuken) medewerkers in de zorg
- Verhogen informatie en educatiediensten naar patiënten, familieleden, bewoners over voedingsoplossingen voor specifieke van doelgroepen.
- Verhogen en verbeteren van aanbod opleidingen gericht op het verantwoord maken van eten en drinken
- Initiëren van innovatie

3. Reikwijdte:

3.1. van Agri tot Zorg

Een integrale benadering gaat uit van een keten initiatief. Een beweging die begint bij de Agri en eindigt bij de burger met een zorgvraag.
Uit een recente studie van de WUR, (Taste intensities of ten vegetables commonly consumed in the Netherlands, hoogleraar Kees de Graaf) wordt, nog maar eens, bevestigd dat voor het stimuleren van een voedingspatroon gebaseerd op meer groenten de groenten zelf smaakvoller moeten worden. Dit vergt echter wel meer tijd en creativiteit van groentetelers. Deze denkrichting is zeker niet nieuw en wordt bijvoorbeeld in Japan toegepast. Daarnaast is dit een gebruikelijke benadering in de hedendaagse gastronomie. Natuurlijke smaakvolle grondstoffen zijn stimulerend met een hoog verzadingsgevoel en minimaliseren het gebruik van zout, verzadigde vetzuren en suiker. Ook de Agri herkent deze kans om de voedselketen op deze wijze duurzamer, gezonder en smaakvoller te maken. Bovendien biedt het de Agri onderscheidend vermogen en een markt met minder volatiele grondstofprijzen. Hierbij wordt aangesloten bij Agri initiatieven zoals Foodbrigade.nl waar door Rob Baan wordt gewerkt om van Nederland de gezondste delta van de wereld te maken.

Kies voor kwaliteitsproducten

Geef korte ketens voorrang

Ken de herkomst en voedings-en gezondheidswaarden

3.2. In de wijk en binnen de zorg

De zorg heeft een natuurlijke voorbeeldrol en kan fungeren als vraag-, inspiratiebron en leverancier voor gezonde voeding. Wij menen dat de zorgkeukens ook kunnen ingezet worden als "lerende keukens" waar door middel van workshops medewerkers, patiënten, cliënten, en "gewone" burgers geïnspireerd en geleerd kan worden hoe ze positieve eetkeuzes kunnen maken.

Hierbij kan gedacht worden aan kookworkshops of het beleveren van maaltijden specifiek gericht op:

Pas gerechten aan, aan behoeften en profielen van elke individu (smaak, variatie, dieet, consistentie, verrijking,…) en voorkom hierdoor ondervoeding

Geef gebits- en mondproblemen aandacht en voorkom hierdoor ondervoeding

Organiseer de maaltijden in een gezellige en inspirerende omgeving en voorkom hierdoor vereenzaming

- ouderen in de wijk met verhoogd risico op of geconstateerde ondervoeding
- Lekker en gezond koken met beperkte middelen (al dan niet samen met voedselbank)
- Mensen met smaak-eet of kauwbeperkingen
- specifieke zorgdoelgroepen zoals chirurgische, orthopedische, urologische patiënten.

Hiermee kan de zorgkeuken bijdragen aan het stimuleren van gezondheid en preventie van chronische aandoeningen en ondervoeding.

4. Werkwijze

4.1. Huidige activiteiten Gastvrije Zorg (Vakmedianet):

- Content
  - Gastvrije zorg: Tijdschrift 8x per jaar, oplage 3500
  - Wekelijkse nieuwsbrief,4000 abonnees
  - Website, 212.000 pageviews in 2017
  - Sterrengids
  - Social media
- Events:
  - Dag van de gastvrijheid 900 deelnemers
  - Inspiratietour (1xjaar) 30 deelnemers
- Gastvrijheidszorg met Sterren:
  - Waarderingssysteem voor kwaliteit van leven in de zorg
  - Verpleeg- en verzorgingshuizen, ziekenhuizen en GGZ
  - Externe audits en interne beoordelingen door zes doelgroepen
  - Benchmark
  - 120 deelnemende locaties in 2017
- Opleidingen:
  - Masterclass (5 daagse) 12 deelnemers
  - Focusbijeenkomsten (2xjaar) 80-100 deelnemers

4.2. Toekomstgerichte principes:

- Van deelnemers wordt verwacht dat zij meer “brengen” dan “halen” (kennis, energie)
- Gedragsverandering gaat boven kennisontwikkeling
- Vergelijken om te leren in plaats van competitie
- Eten en beleving zijn meetbaar mits deze doelgroep specifiek worden uitgevraagd
- Eenvoud, gemak en toepasbaar boven volledigheid
- Verbinden en benutten boven eigen onderzoek
- Van sociaal verbonden netwerken naar resultaat- en prestatiegericht netwerken
- Verandervragen:
    - Welke steun, middelen heb je nodig?
    - Wat zorgt ervoor dat je het echt wil?
- Richtlijnen, producten en diensten voedingscentrum vormen de basis. Hieraan worden doelgroep specifieke vertalingen gemaakt en toegevoegd. Daarbovenop komen gepersonaliseerde variabelen.

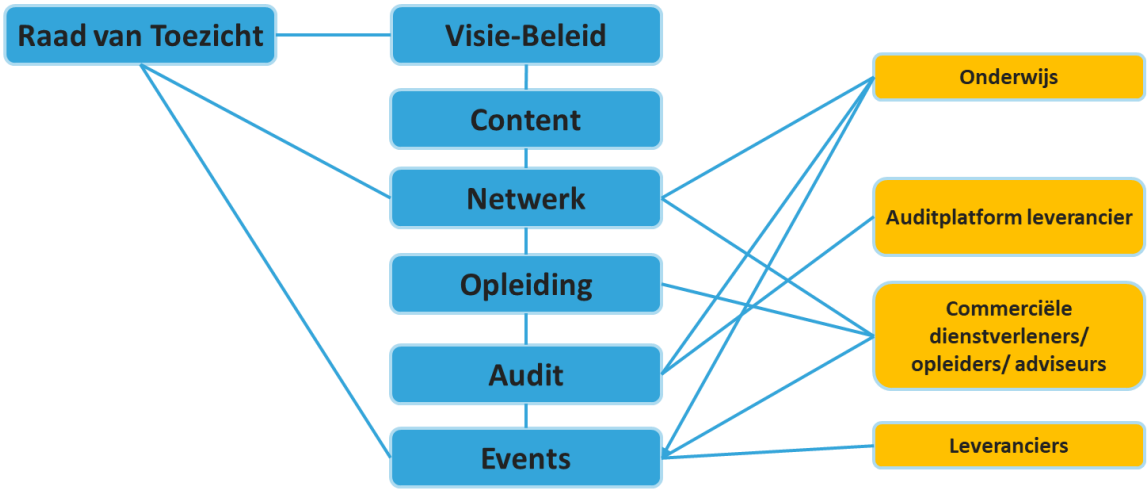
Deelnemen is verbinden:

Actief Informeren, enthousiasmeren en implementeren van alle betrokkenen (cliënten, patiënten, mantelzorgers, professionals, leveranciers, financiers,…)

Trainen en begeleiden van medewerkers

Opstellen van een verbeterplan en impact evalueren

4.3. Onafhankelijke en Transparante stichting



Gewerkt wordt aan een stichting met een raad van toezicht bestaande uit stakeholders bijvoorbeeld vertegenwoordiging namens Zorgverzekeraars, patiënt - cliëntorganisaties, voedingscentrum en de agrarische sector. De stichting wordt ingericht als sociale onderneming met ANBI status.

1. De stichting heeft als doel:

- Zorgorganisaties faciliteren bij het vertalen, implementeren en borgen van maatschappelijke ontwikkelingen die betrekking hebben op eten, drinken en mensgerichte beleving.

- Zorgorganisaties stimuleren en faciliteren bij hun rol om haar cliënten, patiënten, bewoners of mantelzorgers te inspireren en informeren met oplossingen ter bevordering van een duurzamer, gezonder en vooral smakelijker voedingspatroon.
- Stakeholders binnen de agrarische voedselketen verbinden zodat grondstoffen duurzamer, gezonder en smakelijker worden geteeld en verwerkt.

2. De stichting wil dit doel bereiken door het opzetten van een lerend en activerend platform door o.a. het genereren van content, het aanreiken van een managementtool waarbij locaties hun prestaties kunnen meten en ontwikkeldoelen kunnen bepalen, het organiseren van netwerkbijeenkomsten, faciliteren van workshops, opzetten van een digitale leeromgeving en organiseren van een kennismarkt.
3. De stichting beoogt niet het maken van winst.
4. De stichting streeft maximale transparantie na in berichtgeving over de bedrijfsvoering en governance.

Het, nog nader in te vullen, bestuur stelt jaarlijks programma's (zogenaamde tunnels) samen gebaseerd en in het verlengde van de visie, doelstellingen van de organisaties vertegenwoordigd binnen de raad van toezicht. Binnen deze tunnels worden white papers uitgewerkt waarop concrete acties worden gedefinieerd.

Bij de uitvoering wordt samengewerkt met onderwijs (netwerkbijeenkomsten, audits en events), extern beheerder van een auditplatform, commerciële dienstverleners (netwerkbijeenkomsten, opleidingen en events) en leveranciers (events)

Het operationele team van de stichting bestaat minimaal uit:

- Programma manager 1 FTE
- Manager zorgorganisaties 1 FTE
- Content en Communicatie manager 1 FTE
- Event en Projectcoördinator 1FTE

Daarnaast kan de werkorganisatie uitgebreid worden met externe projectleiders en ondersteuning.

4.4. Activiteiten:

Tunnels:

Mede op basis van het beleid van de stakeholders (RvT) worden zogenaamde 'tunnels' gebouwd rondom 3 hoofdthema's voor de zorg, die op deelthema's en doelgroepen verder uitgewerkt kunnen worden, gebaseerd op de methodiek van content marketing:

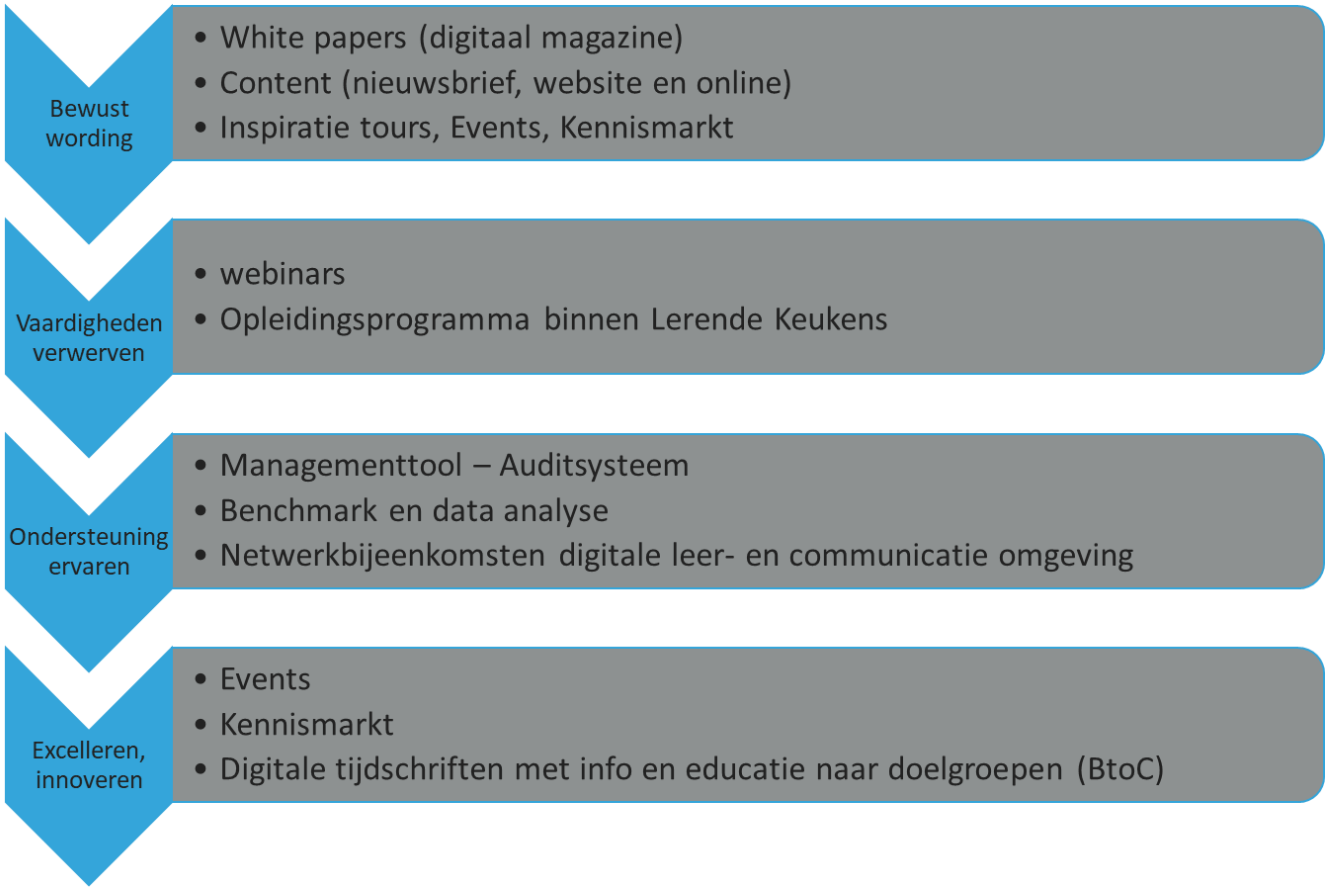
- gezonde voeding en vitaliteit
    - Vitaliteit
    - Voedingswaarden en gevarendriehoek Vet, Zout, Suiker
    - Aanbod
        - Evenwicht
        - stimulans
    - Haccp
- duurzaam inkopen en minder verspilling
    - Productkeuze
    - Verspilling
    - Regionale samenwerking
    - Informatie/educatie

        - Kosten en budgettering

- cliënt/patiënt/medewerkers waardering
    - Smaak
    - Bereiding
    - Presentatie
    - Beleving
    - Mensgerichte zorg (Gastvrijheid)

"Content marketing is een strategische marktbenadering gefocust op het creëren en distribueren van waardevolle, relevante en consistente content, met als doel om een duidelijk gedefinieerd publiek aan te trekken en te behouden met als uiteindelijke doel deze om te zetten tot winstgevend klantgedrag.", (definitie content marketing institute)

Deze 3 tunnels zijn opgebouwd uit verschillende ontwikkelfases waarbinnen een zorgorganisatie zich kan bevinden. Binnen elke fase worden initiatieven aangeboden die de zorgorganisatie helpen om zich te ontwikkelen en door te groeien naar een volgende fase.



White papers:

"White paper is een document dat beschrijft hoe overheidsbeleid, een technologie, en/of product een specifiek probleem oplost. Witboeken worden gebruikt om de lezer van objectieve relevante informatie te voorzien die wordt gebruikt voor het nemen van een beslissing." (Wikipedia)

Aan de hand de van visie en beleidstukken van de verschillenden stakeholders wordt een voedingsvisie opgesteld voor de zorg (whitepaper), daar waar mogelijk verbijzonderd naar doelgroepen. Deze white papers bevatten, doelgroep specifieke meetbare **normen.**

Content

De focus ligt op online content, met een periodieke digitale nieuwsbrief en een informatieve, educatieve en inspirerende website. Deze op thema's en doelgroepen gerichte website heeft o.a. artikelen, video's, whitepapers, e-zines, blogs en webinars en is de online autoriteit op het gebied van gezond, duurzaam, smaakvol en mensgericht eten en drinken in de zorg.

Managementtool: auditsystematiek

Zorgorganisaties kunnen zich aanmelden en gebruik maken van een dashboard (bestaande uit normen op de doelgroep afgestemd) om continue de eigen performance inzichtelijk te maken. Via random digitale vragenlijsten wordt de waardering van cliënten, medewerkers, en mantelzorgers continue gemeten. Gegevens worden (geanonimiseerd) gebenchmarkt tussen de deelnemers. Onderdeel hiervan is ook het in beeld brengen van de voedingswaarde, duurzaamheid en betaalbaarheid van het assortiment. Optioneel kunnen extern auditors een objectieve feedback verzorgen.

Netwerksessies

Deelnemers worden uitgedaagd om aan te sluiten bij een actueel vraagstuk. Ondersteund door de stichting worden workshops geïnitieerd waarbij deelnemers het vraagstuk analyseren, zoeken naar oplossingen, piloten en delen (methodiek probleem gestuurd onderwijs).

De resultanten van de verschillende deelgroepen worden gedeeld met alle deelnemers (cf. Waardigheid & trots) en blijven beschikbaar op een digitale leeromgeving.

Lerende keukens

Een lerende keuken is een keuken die aantoonbaar innoveert op het gebied van gezonde, smaakvolle en duurzame bereiding en deze kennis ook wil delen. Voor de lerende keukens is een programma aanbod van workshops gebaseerd op een train de trainer principe ontwikkeld. Het aanbod wordt samengesteld door de stichting, de uitvoering gebeurt door externe (commerciële) organisaties. Ook onderwijs kan hierbij aansluiten. De laatste fase van de opleiding is een training in het verzorgen van een clinic "Lerende keuken". Hierbij leren de deelnemers hoe ze de opgedane kennis kunnen doorleren aan de interne organisatie En de feitelijke consument (en omgeving). Als hulpmiddel hierbij worden digitale tijdschriften opgesteld gericht op de consument (BtoC, voorbeeld Beleef je Smaak).

Events

Jaarlijks of tweejaarlijks een kennismarkt (innovatief, maar met diepgang) uitreiking sterren o.b.v. audit door deelnemende instellingen (ev. met hulp van hogeschool) gericht op stimuleren van vernieuwing en creativiteit en deelnemende organisaties van de managementtool. Samen met het event kan 1 printmagazine met daarin de deelnemers incl. sterren, best practices, trendrapport etc. worden opgesteld.

5. Partners:

- www.smaakvanhethuis.nl
- www.afhs.nl
- www.voedingscentrum.nl
- www.Actiz.nl
- www.PatiëntenVoeding.nl
- LOC
- …

De stichting staat open voor samenwerking met brancheverenigingen als VKGE, WijGastvrij (=huidige partner Dag van de Gastvrijheid), Gastronomisch Gilde (=huidige partners Gastvrijheidszorg met Sterren), Hogeschool Zuyd, …

6. Europees perspectief:

- Drie Europese organisaties EAHSA, EDE en ENHA hebben de handen in elkaar geslagen om een managementtool en systematiek op te zetten voor de Europese unie met als doel de kwaliteit en beleving van maaltijden in de verpleegzorg te verhogen en ondervoeding te bestrijden. In basis is deze gebaseerd op de systematiek van "gastvrije zorg met sterren". Ondertussen lopen gesprekken met deze initiatiefnemers:
  EAHSA and EDE to start EURHECA for better nutritional care September 2017 - The EAHSA and EDE, together with the European Nutrition for Health Alliance (ENHA) start a pilot to develop the EUROPEAN RESTAURANT AND HOSPITALITY IN ELDERLY CARE AWARD (EURHECA) as a hallmark for hospitality and good food in the nursing home sector. Both associations advocate good nutrition and tackle under-nutrition in older people. A new, voluntary audit system should stimulate management and carers of nursing homes to drive apetite of residents and chef's meal apraisal to the highest level.
  With a "Michelin guide" for nursing homes EAHSA and EDE will provide an instrument to evaluate and promote hospitality policies in nursing home settings. Through an online questionnaire and external audits, residents, their carers and families and management can give their opinion on hospitality policies in nursing homes and find inspiration to improve the meal experiences of older people. Such standard is currently not available and most needed given the demographic trends of the European ageing population. The guidelines should provide the elderly long-term care providers with necessary knowledge and procedures to assure the adequate quality of life of the target group. The Association of Homes and Services for the Ageing (EAHSA) is the European integral platform of the providers of housing, services and care for older people. EAHSA represents more than 3,000 providers spread in 20 European

- Een vergelijkbaar initiatief is geïnitieerd en ondertekend door het Franse ministerie VWS en LNV en kan wellicht een inspiratiebron zijn. Hierbij worden zorgorganisaties opgeroepen te werken aan lekkere, duurzaam eten waarbij bovendien de lokale (landbouw)economie wordt gestimuleerd. 'Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux ' , zie bijlage

7. Business Case

De stichting wil zonder commercieel belang acteren. Dit kan alleen indien zij hiervoor, gedurende de opstartfase, instellingssubsidie en projectsubsidie vanuit de Nederlandse of Europese overheid ontvangt.

De stichting heeft als uitgangspunt dat bekostiging, op termijn, volledig gerealiseerd moet worden vanuit de deelnemersbijdragen. Immers het zijn de deelnemers die geholpen worden bij het realiseren en efficiënt behalen van de eisen die aan hun eigen organisatie wordt gesteld. In 2017 namen 120 locaties deel aan Gastvrijheidszorg met Sterren. 120 locaties vertegenwoordigen 5,5% van het totaal aantal locaties bestaande uit 2.057 (bron Livits 2016) verpleeglocaties en 120 ziekenhuislocaties.(bron Vektis 2016) De stichting vindt dat er om impact te realiseren en daaruit voortvloeiend bestaansrecht en bewezen draagvlak minimaal 200 deelnemende locaties (9,0%) zouden moeten zijn. Deze uitdaging gaat de stichting aan. Vervolgens wil de stichting doorgroeien naar minimaal 250 deelnemers (12,0%). Zodra deze schaalgrootte bereikt is, kan de instellingssubsidie vervallen. Deze aantallen kunnen mede bereikt worden door actieve inzet (eventueel bekostiging) en stimulering door zorgverzekeraars, branche organisaties etc.

Deelnemers betalen en vergoeding en worden hierdoor deelnemer. Dit biedt hen:

- Gebruik van managementtool
- Deelname netwerkbijeenkomsten inclusief gebruik van wiki met podcast, webinars, resultaten netwerkvraagstukken.
- Deelname aan “gastvrije zorg met sterren” (werknaam)
- Publicatie in de sterrengids

Deelnemers betalen voor het opleidingsprogramma “ lerende keukens” de kosten die hiervoor staan.

Voor entree van de kennismarkt wordt een (beperkte) bijdrage gevraagd.

Voor de events kan een publiek private samenwerking opgezet worden indien hierdoor een hogere opkomst kan worden gerealiseerd en indien de samenwerkingspartners passen bij de doelstellingen van de stichting. De hierdoor gegenereerde inkomsten worden volledig ingezet ten behoeve van het desbetreffende event.

Daarnaast kan samen met de overheid of publieke organisaties projecten worden geïnitieerd op grond van projectsubsidie. Hierbij kan gedacht worden aan projecten met als doel thema’s voor specifieke doelgroepen te versnellen, ontwikkelen of verdiepen.

8. Planning

• Oprichting van de stichting	1 maart 2018
• Inrichting en organisatie stichting	maart-mei 2018
• Start content en campagne	1 juni 2018
• Kennis markt en oprichtingscongres	oktober 2018
• Start deelnemers managementtool en netwerksessies	november 2018

9. Bijlagen:

“Wat ligt er op ons bord”, RIVM, 2017

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu
Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

Wat ligt er op ons bord?

Feiten en cijfers over de veiligheid, gezondheid en duurzaamheid van het Nederlandse voedingspatroon.

Wat zijn de uitdagingen voor de toekomst? En wat zijn oplossingen die ook rekening houden met economische en consumentenwaarden?

Duurzaamheid

De productie en consumptie van voedsel legt een **grote druk** op het milieu, onder andere door uitstoot van broeikasgassen, landgebruik, waterverbruik, verbruik van niet-hernieuwbare grondstoffen en verlies aan biodiversiteit. Wereldwijd is voedsel verantwoordelijk voor ruim 25% van de **uitstoot van broeikasgassen** en 60% van het **verlies aan biodiversiteit**.
De voedselconsumptie van een Nederlander gaat gepaard met een uitstoot van 4-5 kg broeikasgassen per dag. Broeikasgasemissies door voedsel is vergelijkbaar met de uitstoot door vervoer.

Consumptie van dierlijke producten veroorzaakt 55% van de aan voeding gerelateerde broeikasgasemissie, terwijl dierlijke producten qua gewicht maar 16% van ons voedingspatroon uitmaken.
Dranken, vooral frisdranken, sappen en alcoholische dranken dragen gemiddeld 10% bij. Jaarlijks **verspillen** Nederlanders per persoon ongeveer 47 kilogram voedsel.
De doelstellingen in de **klimaatagenda** zijn alleen haalbaar als we ook de uitstoot van broeikasgas door voedselconsumptie beperken.

Veiligheid

Nederland kent een hoog niveau van voedselveiligheid. Ongeveer 1 op de 24 mensen maakt jaarlijks een **voedselinfectie** door.
De ernst hiervan is meestal laag.

Voedselinfecties zorgen voor een kleine 10% van het gezondheidsverlies (vroegtijdige sterfte en verlies aan kwaliteit van leven) door infectieziekten. Dit is minder dan 0,5% van het gezondheidsverlies van alle ziekten samen (zoals hartvaatziekten, kanker, psychische stoornissen, infectieziekten, etc.).

Van de onderzochte stoffen die de overheid voor het voedselproductieproces toestaat, overschrijdt er **geen** een de gezondheidsnorm. Wel wordt voor **acrylamide** en een drietal schimmelgifstoffen deze norm overschreden. Dit betekent niet automatisch dat er dan ook gezondheidsverlies optreedt. Ontbrekende gegevens maken het lastig om dit exact te berekenen. Alertheid blijft nodig om het huidige hoge niveau van voedselveiligheid in Nederland te handhaven.

Gezondheid

De meeste Nederlanders zijn gezond en de **levensverwachting** stijgt.
Wel is de prevalentie van **chronische ziekten** hoog en heeft bijna de helft **overgewicht**. Er is nog veel gezondheid te winnen door een gezonder voedingspatroon en door een gezonder lichaamsgewicht. Dit geldt extra voor de lage sociaal-economische groepen. Een gezonder voedingspatroon verlaagt de kans op **vroegtijdig overlijden**, hart- en vaatziekten en diabetes met ongeveer 15 tot 20 procent.
Bij een gezond voedingspatroon eten we niet te veel of te weinig, en eten we veel **plantaardige producten** en weinig dierlijke producten. Meer specifiek: een gezond menu is rijk aan groente, fruit, peulvruchten, noten, vis, volkorenproducten, bevat voldoende magere melkproducten, en is arm aan rood en bewerkt vlees, alcoholische en suikerhoudende dranken, zout en verzadigde vetzuren.

Naar een integraal voedsel-beleid

1 Uitdagingen en ambities zijn groot

Weinig Nederlanders eten gezond en de helft van de mensen heeft **overgewicht**. Het voedingspatroon in Nederland vormt een grote belasting voor het **milieu**, onder andere door de uitstoot van **broeikasgassen** en **verspilling** van voedsel. Voedsel is overwegend veilig. Nederland wil voorop lopen in de internationale **ambitie** voor een gezond, duurzaam en veilig voedingspatroon. Om dat te realiseren is **integraal beleid** nodig; beleid dat zich afzonderlijk richt op deze onderdelen is onvoldoende.

2 Kansen...

Het RIVM heeft de kennis over de veiligheid, gezondheid en duurzaamheid van ons voedsel verzameld en analyseerde welke kansen en dilemma's er zijn voor een integraal voedselbeleid.
Minder eten, een voedingspatroon met **meer plantaardige** en minder dierlijke producten en **minder suikerhoudende** en **alcoholische** dranken: dit zijn drie kansen voor een gezonder en duurzamer voedingspatroon, die niet ten koste gaan van de bestaande voedselveiligheid.

Dilemma's

Er zijn ook dilemma's. Niet alle **maatregelen** voor gezonde voeding zijn duurzaam en veilig, en vice versa. Belangrijker nog: veel burgers en bedrijven vinden gezondheid en duurzaamheid belangrijk, maar in de winkel letten consumenten toch vooral op **prijs** en **gemak**. Bedrijven willen op hun beurt deze consument dienen en winst maken.

3 Keuzes maken

Om de ambities waar te maken is een **integrale** én **intensieve** aanpak nodig. De dilemma's vragen om keuzes. Om hier een uitweg in te vinden is een **sturende rol** van de overheid gewenst, die **samen optrekt** met de agrarische sector, bedrijven, burgers, maatschappelijke organisaties. Daarbij is niet alleen een betere informatievoorziening voor de consument nodig, maar ook een gezonder en duurzamer aanbod en productieproces.

Kansen benutten

Kansen voor een integrale aanpak zijn er. Er zijn **burgerinitiatieven** die werk maken van verantwoord voedsel. En bedrijven willen hieraan bijdragen door **slimme oplossingen** waarmee geld te verdienen valt. Op deze manier benutten we de **maatschappelijke** ambities, de **ondernemingsgeest** en het **innovatievermogen** van alle partijen om een gezonder, duurzamer en veilig voedingspatroon te realiseren.

Dit is een uitgave van:

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu
Postbus 1 | 3720 BA Bilthoven
Nederland
www.rivm.nl

januari 2017

De zorg voor morgen begint vandaag

009482

Charte Nationale pour une alimentation responsable et durable

Ministère des Affaires sociales et de la Santé, Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt

CHARTE NATIONALE

POUR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE dans les établissements médico-sociaux

Améliorer l'alimentation dans les établissements médico-sociaux pour personnes âgées et handicapées doit s'inscrire au cœur des réflexions des acteurs concernés afin de promouvoir la santé et le bien-être des personnes.

En signant cette charte, les établissements s'engagent dans une démarche de responsabilité sociétale et contribuent au développement durable à travers la mise en œuvre d'actions visant les différents enjeux de l'alimentation, qui sont au cœur des priorités du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Les établissements signataires de cette charte s'engagent à poursuivre ces objectifs en considérant le repas dans toute sa globalité, de l'approvisionnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, des impératifs nutritionnels aux préférences personnelles et à la recherche de convivialité, tout en garantissant la sécurité alimentaire des personnes accueillies.

BIEN MANGER C'EST :

- **Adapter les repas aux besoins et aux profils de chaque personne** (goût, variété, régimes spécifiques, textures adaptées, enrichissement...) notamment pour lutter contre la dénutrition.
- **Systématiser le dépistage** des troubles bucco-dentaires, troubles de la déglutition, des risques de dénutrition et évaluer régulièrement le suivi des régimes spécifiques des personnes.
- **Privilégier un environnement favorisant le plaisir et le bon déroulement du repas** (accompagnement par un personnel sensibilisé, horaires adaptés, variété des repas, présentation de la table et de l'assiette, information et communication sur les menus, les produits et les savoir-faire, choix de la place des personnes à table, convivialité, événements thématiques...).

BIEN S'APPROVISIONNER C'EST :

- **Privilégier les produits de qualité et de proximité** (« du producteur à l'assiette »), frais, de saison, sous signes de qualité officiels (SIQO), dont les produits issus de l'agriculture biologique.
- **Favoriser les modes d'approvisionnement en circuits courts** limitant l'empreinte carbone et respectueux de l'environnement.
- **Utiliser les plateformes d'approvisionnement collectives, ainsi que la boîte à outils LOCALIM*** disponibles sur le site Internet du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
- **Identifier en interne les produits à risques** pour les personnes sensibles et engager un dialogue avec les fournisseurs.

MOINS GASPILLER C'EST :

- **Optimiser** les commandes, la production et la gestion des stocks.
- **Cuisiner et servir la juste quantité** en fonction des besoins des personnes.
- **Favoriser la redistribution des surplus alimentaires** lorsqu'elle est possible (dons de produits aux associations caritatives ou structures d'insertion par l'activité économique).
- **Favoriser les circuits de revalorisation des déchets** (composter ou méthaniser les biodéchets).

METTRE EN ŒUVRE CETTE CHARTE AU QUOTIDIEN C'EST :

- **Inscrire ces engagements dans le projet d'établissement.**
- **Informer, sensibiliser et impliquer l'ensemble des partenaires à la démarche** (personnes, familles, professionnels, fournisseurs, financeurs...) par le biais notamment des instances de participation (Conseil de la Vie Sociale, commission des menus...).
- **Accompagner et former le personnel directement concerné** dans l'évolution de leurs pratiques.
- **Établir un plan d'action par établissement et en évaluer les impacts** (sur la satisfaction des personnes et des professionnels, sur la santé et le bien-être des personnes, sur l'évolution de la quantité de biodéchets, sur le plan économique...).
- **S'inscrire dans le cadre global d'une démarche de responsabilité sociétale.**

Stéphane LE FOLL	Marisol TOURAINE	Ségolène NEUVILLE	Pascale BOISTARD
ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, porte-parole du gouvernement	ministre des Affaires sociales et de la Santé	secrétaire d'État auprès de la ministre des Affaires sociales et de la Santé, chargée des Personnes handicapées et de la Lutte contre l'exclusion	secrétaire d'État auprès de la ministre des Affaires sociales et de la Santé, chargée des Personnes âgées et de l'Autonomie

1. http://agriculture.gouv.fr/localim le boîte-outils des achteurs publics de restauration collective