

Gezond en smakelijk gaan best samen

Het is een diep verankerde opinie dat men in een hospitaal en bij uitbreiding in de zorgsector altijd slecht eet. Nochtans leveren heel wat instellingen juist op dat vlak enorme inspanningen om het de patiënt maximaal naar de 'smaakzin' te maken. Daar staat tegenover dat een eigen cateringdienst uitbaten heel wat ruimte en personeel kost, terwijl de druk op de vierkante meters en de exploitatiekosten enorm hoog ligt. Na een grondig onderzoek in de sector ontwikkelde ISS 'Sana'.

ISS is sterk aanwezig in de zorgsector en kan bijgevolg bogen over een lange ervaring met de traditionele grootkeukens voor dit soort klanten. 'Sana' ging van start in het Franse Toulouse en is het resultaat van grondig onderzoek in de zorgsector. Cedric Lemaire, Technical Support Director bij ISS Catering Belgium:

"De vastgestelde noden voor catering in de zorgsector bleken unaniem de globale kostendruk, een tekort aan ruimte, de vraag naar minder energie- en waterverbruik. Daarnaast was er de concrete wens om tegemoet te komen aan de verwachtingen van de patiënt, in het bijzonder de vraag naar variatie en keuzeopties".

De ISS-voedingspecialisten hebben samen met een tak van Nestlé een concept uitgewerkt dat volledig inspeelt op de noden van de zorgsector en de wensen van de patiënten. Het gaat om in functie tot de verschillende pathologieën samengestelde maaltijden die diepgevroren worden aangeleverd



Cedric Lemaire, Technical Support Director bij ISS Catering Belgium

"In het CHU van Toulouse draait Sana nu al 2 jaar overtuigend in de praktijk. Wij zijn klaar om Sana op de Belgische markt te introduceren vanaf 2015."

in de ziekenhuizen. Deze werkwijze garandeert bovendien een maximale voedselveiligheid, daar de maaltijden buiten de hospitalen worden bereid onder optimale hygiënische omstandigheden.

Maximaal vrije keuze

Cedric Lemaire: "Vandaag hebben we meer dan 90 recepten uitgewerkt die in Frankrijk geproduceerd worden, maar 100% afgestemd zijn op de Belgische smaken. Ze zijn het resultaat van een hechte samenwerking tussen onze ISS-chef en een nutritionist. De patiënt kiest via een tablet of andere in de kamer aanwezige interface zijn maaltijd. De keuzeopties beperken zich vanzelfsprekend tot wat voor zijn pathologie is toegelaten, zodat ontgoochelingen uitgesloten worden en het altijd om een positieve keuze gaat. Bovendien smaakt die eigen keuze automatisch beter".

Voor het ontbijt wordt het inzetten van een buffetkar geadviseerd, waardoor eveneens maximaal flexibiliteit en persoonlijke keuze wordt verzekerd. 's Avonds kan dankzij ISS Sana probleemloos een tweede warme maaltijd worden aangeboden. "Dit concept laat toe maximaal in te spelen op het eigen gedragspatroon van de patiënt" benadrukt Cedric Lemaire. "Vandaag verlangen steeds meer mensen naar twee warme maaltijden per dag. Wie echter twee maal koud wenst te eten, wordt eveneens op zijn wenken bediend. Voor de koude keuken hebben we een overeenkomst afgesloten met een Belgische toeleverancier die ook instaat voor de nationale distributie".

Gezien het om kant-en-klare diepvriesmaaltijden gaat is het eenvoudig om per zorginstelling een buffervoorraad beschikbaar te houden.

Kostenbesparing op vele vlakken

Als gevolg van de samenwerking tussen ISS en Nestlé verloopt de productie van de maaltijden uiterst efficiënt op een daartoe ingerichte



productiesite. Hierdoor worden alle benodigde ingrediënten centraal toegeleverd, wat resulteert in een lagere ecologische voetafdruk. “De keuze voor Nestlé als partner is het gevolg van de aanwezige expertise op het vlak van voedingbereiding en overtuigende smaaktests’ geeft Cedric Lemaire aan. “Vanuit ISS controleert onze chef de productie, waakt over de receptuur en bepaalt de volumes en gewichten, zodat we samen een beter eindproduct kunnen afleveren”.

In het CHU van Toulouse draait Sana nu al 2 jaar overtuigend in de praktijk. “In een traditionele keuken bedraagt de overproductie al gauw 25 tot 30%” verklaart Cedric Lemaire. “Dat heeft met vele factoren te maken, zoals niet opgediende porties, door patiënten niet of slechts gedeeltelijk gegeten maaltijden, enz. Met het Sana concept beperken de verliezen zich tot minder dan 5%. Eén enkele persoon staat in voor het afwerken van de dienborden per patiënt. Het gaat om maatwerk op bestelling van de gebruiker, zodat de verliezen uiterst laag zijn”.

Er is aanzienlijk minder stress bij het personeel dan bij werken in een traditionele grootkeuken, terwijl één medewerker er toch in slaagt tot 150 dienborden per uur af te werken!

Toepassing van het Sana-concept laat toe de investeringskosten met 80% te drukken in vergelijking met traditionele inplanting. Cedric Lemaire: “De ROI is haalbaar na amper 2 jaar, terwijl deze bij een traditionele keukeninrichting 10 tot 15 jaar belooft, waarna vaak al nieuwe investeringen noodzakelijk zijn”.

Het vroegere keukenpersoneel kan voor andere taken worden ingezet en daar een positieve bijdrage leveren tot de corebusiness van de instelling, zeker gezien het chronisch personeelstekort in de zorgsector.

ISS staat zelfs in voor het terugnemen van alle afval. In samenwerking met een Belgisch bedrijf

is een procedé ontwikkeld voor het recycleren van de schaaltjes waarin de maaltijden worden geserveerd tot een granulaatproduct.

Het ‘Sana’-concept geeft de maaltijden een centrale plaats in het genezingsproces en verzekert een evenwichtige voeding.

De taboes rond diepvriesmaaltijden slopen

Met Sana helpt ISS de kostprijs voor de voeding per dagverblijf met -10% te drukken, terwijl toch de beste voedings- en servicekwaliteit verzekerd blijft. Cedric Lemaire: “Het Sana-concept geeft de maaltijden een centrale plaats in het genezingsproces en verzekert een evenwichtige voeding, gekoppeld aan een ruime keuze voor de patiënt. Wij zijn klaar om Sana op de Belgische markt te introduceren vanaf 2015. Wij zullen nog wat taboes moeten slopen rond diepvriesmaaltijden maar geloven rotsvast in de focus op de corebusiness – zorgverstrekking voor het hospitaal, voeding voor de samenwerking tussen ISS Catering en Nestlé”.

Eduard Coddé

Besparingen die doorwegen

Naast meer tevreden patiënten en een grotere voedselveiligheid, draagt Sana bij tot heel wat besparingen:

- -70% oppervlaktebesparing t.o.v. de installatie van een traditionele keuken
- -80% besparing op water- en energieverbruik.
- -75% minder afval door het beperken tot uitsluiten van overproductie.
- -90% investeringen nodig voor de keukeninfrastructuur.
- -90% daling van de risico's op voedselbesmetting.
- slechts 2 jaar ROI.
- -10% besparing op de kostprijs voor een dagverblijf.

Die resultaten zijn op verschillende praktijkcases in Frankrijk (waaronder het CHU in Toulouse) gebaseerd. Bijkomende besparingen zijn mogelijk via het stroomlijnen van het logistiek proces en het inzetten van gerobotiseerde transportwagens tussen de aanmaak van de dienborden en de bedeling op patiëntenafdelingen.