

EASY CHECK NAAR GESLAAGD PLANTAARDIG

Ca 1 tot 1,5 jaar



01 BRENG DE STARTSITUATIE IN KAART

- Breng eventuele weerstanden vroeg in kaart en zoek naar oplossingen.
- Bepaal waar er nu al plantaardig geserveerd wordt.

02 KERNTTEAM

- Creëer een voedingswerkgroep en betrek daarbij zo veel mogelijk professionals en mensen die van veraf of dichtbij met voeding te maken hebben binnen de zorginstelling. Denk daarbij aan diëtisten, chefs, keukenmedewerkers, facilitaire verantwoordelijken, maar ook artsen, verpleegkundigen, logistiek personeel, zorgkundigen, directie, familie van bewoners, patiënten.
- Maak van de werkgroep ambassadeurs van het project.

03 WERK EEN GEDRAGEN VISIE UIT

- Bepaal de kernwaarden van je visie op voeding en bepaal welke plek voeding krijgt binnen de brede organisatie. Denk na over de linkers met de bedrijfsvisie. Is voeding een kerntaak of juist niet? Heeft ze een centrale rol in herstel en welbevinden van patiënten en/of bewoners? Moet voeding een uithangbord zijn?
- Schrijf dit neer, en laat het valideren door het management/bestuur.

04 MAAK EEN ACTIEPLAN

- Gebruik de slides **IN STAPJES NAAR VAKER PLANTAARDIG_WAAR EN HOE STARTEN** om je ambitieniveau te bepalen. Bepaal op basis van je ambitieniveau ook de acties die je zal ondernemen.
 - maak duidelijk voor welke doelgroep je iets wil uitwerken
 - welk plantaardig aanbod je wil introduceren of verbeteren
 - hoeveel dit mag kosten
 - wie het initiatief neemt om met nieuwe recepten te komen of bestaande recepten uit te proberen of te verbeteren
 - bepaal de timing van je project
- Giet dit in een plan van aanpak dat duidelijk is voor alle betrokkenen
- Zorg ervoor dat het actieplan regelmatig besproken wordt op teammeetings en dat het kernteam actief blijft.

05 BETREK DE KEUKEN

- Biedt een lekker nutritioneel volwaardig aanbod dat rekening houdt met de energiebehoefte en wensen van alle doelgroepen in de instelling. Dat verschilt van de kinderafdeling, tot het personeelsrestaurant en de geriatrie.
- Trek voldoende tijd uit om het nieuwe aanbod uit te werken en te testen. Dit duurt gemakkelijk 3 maanden.
- Zorg voor voldoende overleg tussen de werkgroep en de cateraar of keuken. Het helpt om elkaar tweewekelijks te horen.
- Bedenk aantrekkelijke gerecht benamingen en denk aan slimme communicatie!
- Zet in op proevertjes om nieuwe gerechten bij een grote groep mensen te testen.



© Sunbelt Staffing

06 ZORG VOOR BREED DRAAGVLAK

- Informeer en motiveer alle betrokkenen op voorhand. En vraag hen om input.
- Leuke communicatie verleidt om een plantaardig gerecht te kiezen. Een slogan voor de voedselvisie in de zorginstelling helpt.
- Leg niet te hard de nadruk op het anders of alternatief zijn. Leg de nadruk op smaak en voldoening!
- Experimenteer en volhard. Als de gerechten smaakvol zijn, dan slaan ze aan.

07 LANCEER EEN EERSTE TESTFASE EN IMPLEMENTEER VERDER

- Laat je niet ontmoedigen! Verandering neemt tijd en gaat niet altijd even vlot. Durf proberen, falen en opnieuw proberen.
- Steek je licht op bij andere zorginstellingen. Iedereen heeft succes-ervaringen waar je op kan verder bouwen.
- Sluit je aan bij een lerend netwerk zoals dat van de Green Deal Duurzame Zorg of de Green Deal Eiwitshift op je Bord om op de hoogte te blijven van Best Practices.

Zit je toch een beetje vast?

[Mail ons op amy@mosquitointheroom.be](mailto:amy@mosquitointheroom.be)

Dan bekijken we samen met jou hoe je je uitdaging het hoofd kan bieden.

De inhoud en opmaak van dit materiaal gebeurde door [Mosquito In The Room](#), op basis van eigen expertise, werkervaring met de sector, referentie rapporten, én de waardevolle input van een aantal relevante professionals.

Vragen of opmerkingen:

✉ amy@mosquitointheroom.be

of ariane@mosquitointheroom.be

☎ 0474 78 22 30

👉 Update,
inspiratie en info,
check onze linkedin.



Met steun van

