

Verandering levend maken

CULINAIR EXCELLENTIE TEAM

DOEL

Verandering duurzaam verankeren door een intern team op te richten van medewerkers die zich inzetten voor gezonde, duurzame en plantaardige voeding in je zorginstelling.

WAT IS EEN CULINAIR EXCELLENTIE TEAM?

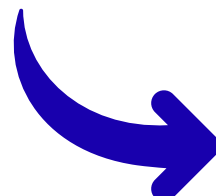
Dat is een multidisciplinair team van medewerkers uit verschillende afdelingen. Denk aan voeding & keuken, verpleegkundigen, zorgkundigen, artsen, diëtisten, facilitair beheer, preventie, beleid en communicatie. Het team denkt mee over haalbare verbeteringen en zet concrete acties op richting meer plantaardige en duurzame voeding.

HOE START JE ERMEE?

Nodig bij voorkeur de medewerkers uit die zich al inzetten rond gezondheid, duurzaamheid of innovatie en zorg dat je zeker één persoon meehebt: uit de keuken (chef), uit het team van diëtisten, uit de dienst logistiek & aankoop, uit het team van verpleegkundigen en een medewerker communicatie.

Idealiter komt het team elke 6-8 weken samen en wordt er gezorgd voor een duidelijke agenda, verslag en follow-ups.

Vraag expliciete steun van de directie en geef het team een plek binnen bestaande structuren zoals het kwaliteitsbeleid, personeelsbeleid, duurzaamheidsplan of de medische staf. Het vergroot de draagkracht als je je met je Team mag voorstellen op een algemene vergadering of directiecomité.



WAT DOET HET TEAM?

Breng de beginsituatie in kaart en ga voor een duidelijke focus.

Kies één of meerdere concrete, gezamenlijke doelen om op te werken, en deel op in kleinere haalbare stappen.

Enkele suggesties:

- Totaal aanbod scannen en zien waar het lekkerder, duurzamer en gezonder kan
- Beter, plantaardiger aanbod in de automaten
- Vaker default plantaardige maaltijden
- Sensibilisering van medisch personeel, kookworkshop en sensibilisering van chefs en keukenpersoneel
- Verhogen tevredenheid van het voedselaanbod na doorvoer van de verandering, bij personeel, patiënten en bezoekers
- Hoe beter nudgen, verleiden naar de betere keuzes
- Hoe het personeel inzetten als ambassadeur



VERMIJD DEZE VALKUILEN

- Veranderen is uitdagend. Kies daarom beter voor maar één extra lekker plantaardig gerecht op de kaart, dan ineens heel de menu om te gooien.
- Niemand wil graag keuzevrijheid verliezen – dwingende veranderingen worden niet geapprecieerd.
- Vermijd dat het team in isolement werkt – terugkoppeling naar en vanuit bestaande overlegstructuren binnen de zorginstelling is een must



Bekijk ook de checklist voor een succesvolle verandering