

Verandering levend maken

VOEDINGSCHARTER

visie voor je organisatie

DOEL

Een voedingscharter helpt je organisatie duidelijke ambities en uitgangspunten vast te leggen rond voeding, gezondheid, duurzaamheid en plantaardige keuzes. Het geeft richting aan dagelijkse beslissingen én creëert transparantie naar personeel, bezoekers, patiënten en bewoners.

WAT IS EEN VOEDINGSCHARTER?

Een voedingscharter is een korte en krachtige verklaring waarin je als ziekenhuis of zorginstelling aantoont waar je voor staat op vlak van voeding. Het is geen gedetailleerd actieplan, maar een kompas dat helpt bij keuzes over menu, aankoop, beleid en communicatie.

WAT LEVERT EEN VOEDINGSCHARTER OP?

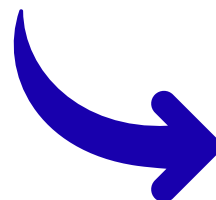
Het geeft richting aan beleid en acties. Het vergemakkelijkt keuzes rond menu, aankopen en partners. Het verhoogt betrokkenheid van medewerkers. Het is een duidelijke positionering naar patiënten, bewoners en bezoekers. Het is goed voor het imago (duurzaam, mensgericht, toekomstgericht).

HOE BOUW JE EEN VOEDINGSCHARTER OP?

Betrek het Culinaire Excellentie Team, of stel een nieuw team op voor het uitwerken van het charter. Bouw verder op bestaande engagementen zoals de Green Deal Duurzame Zorg, het gezondheidsbeleid of het klimaatactieplan.



Bekijk ook de fiche over het culinair excellentie team



Formuleer heldere engagementen. We geven hier enkele voorbeelden mee ter inspiratie:

1. We gaan voor een gezond en evenwichtig aanbod, met een grote plaats voor groenten en fruit
2. We kiezen voor een aanbod van minstens X% plantaardig voor de warme maaltijd
3. We kiezen voor een aanbod van minstens X% plantaardig voor de boterhammenmaaltijd
4. Binnen het aanbod van vlees(beleg) gaat de voorkeur naar (aanvullen)
5. Binnen het aanbod van vis kiezen we vis voor duurzaamheidsgaranties, MSC, ASC of andere
6. We voorzien een gevarieerd, evenwichtig aanbod in onze snackautomaten, zoals (aanvullen)
7. We zoeken steeds naar duurzame cateraars
8. We nemen maatregelen om voedselverspilling te vermijden
9. We vermijden om nodeloze verpakkingen te vermijden
10. We stimuleren de keuze voor gezonde, duurzame dranken

Ga hierbij stapsgewijs te werk. Bouw op en probeer niet alles ineens te doen. Zo kan je bijvoorbeeld beginnen met een beperkte set engagementen en uitbreiden in de tijd.

Een variant van deze engagement wordt bijvoorbeeld succesvol ingezet door de Vlaamse Beroepsvereniging voor Diëtisten voor hun studiedagen en vergaderingen.

MAAK HET OFFIEIEEL EN DRAAG HET UIT

Laat het charter officieel onderschrijven door de directie en het Culinaire Excellentie Team. Zet het op het intranet, in de keuken, in personeelsruimtes, bij het menu, enz. Gebruik het bij communicatie en beslissingen.



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

