



**Heilig  
Hart leper**  
Psychiatrisch ziekenhuis

# **Reductie Voedselverspilling PZ Heilig Hart - PVT Het Tempelhof**

**HILDE CAILLIAU  
FACILITAIR EN IT DIRECTEUR  
VZW GEZONDHEIDSZORG BERMHERTIGHEID JESU**



# PZ Heilig Hart & PVT Het Tempelhof

- PZ: 347 erkende bedden + PVT: 60 bewoners
- +- 400 volledige voedingsdagen / dag: ontbijt – middagmaal - avondmaal
- Warme maaltijd in cafetaria voor medewerkers (tot 100 maaltijden)
- Koken in warme lijn
- Porties: individueel / multi - porties



# Bewustwording

- 2021: Vlarema 7 – selectieve ophalen keukenafval en etensresten
- Manuele registraties vanuit keuken/technische dienst
- Voedselverspilling = verspilling in zijn meest pure vorm
- Geïntegreerde aanpak:
  - Gedeelde doelstelling keuken/afdelingen/medewerkers
  - Doelstelling bepalen / objectiveren
  - Blijven inzetten op lekkere en gezonde maaltijden
- Opstart traject in samenwerking met de provincie, stad Ieper en FoodWIN: € 4.730 + BTW



# Nulmeting

- 28% van het geproduceerde voedsel = 49.600 kg/jaar
  - 160 ton CO2
  - +/-70.000 euro
- Gedetailleerde info
  - Warme maaltijd = 82%
    - Soep = 48,5% van verlies op warme maaltijd
  - Ontbijt / avondmaal = 18%
    - Brood = 36%
    - Groenten = 34% -> 58% van de productie!!
  - Rekening houdend met aanbevolen hoeveelheid



# Workshop & actieplan

- Deelnemers vanuit keuken én zorg => mogelijke oplossingen
- Haalbaarheid en impact => Actieplan
  - Aanpassing volume soep
  - Centrale bestelling brood en boterkoeken
  - Flexibele porties (en verkleinen van standaardportie)
  - Kleinere portie aardappelen in de cafetaria



# Impactmeting

- 41.700 kg verspilling op jaarbasis = **25%** van de totale productie
- Reductie voedselverspilling met 16% = - 7.888 kg/jaar
- Warme maaltijd = 75% van totale verspilling
  - Grote reductie bij soep
  - Soep is nog altijd 40% van de verspilling bij de warme maaltijd  
=> Verdere acties vanuit de keuken: zomer/winter soep hoeveelheden
  - Op zicht: veel groenten in afvalemers
- Ontbijt en avond = 25% van totale verspilling
  - Beleg en groentjes vormt 75% van het verlies
  - Grote reductie bij brood
  - Op zicht: veel groenten in afvalemers



# Vervolgtraject

- Werkgroep samenroepen
  - Resultaten bespreken impactmeting
  - Inspiratie oplossingen uit 1<sup>ste</sup> workshop opnieuw evalueren o.b.v. resultaten impactmeting: GROENTEN