

Benchmark van de meest ideale en de minst ideale situatie per kenmerk van het voedingsconcept in de Nederlandse ziekenhuizen.

Kenmerk	Meest optimale situatie	%	Minst optimale situatie	%
VOEDINGSCONCEPT				
Mogelijkheden voor maaltijden en tussendoortjes op zorgafdeling	Onbeperkte mogelijkheden voor koude en warme maaltijden en tussendoortjes	*	Minimale mogelijkheden voor tussendoortjes, hoofdmaaltijden op vaste tijdstippen vanuit keuken	*
Verbetercultuur	Structurele evaluatiemomenten en patiënt tevredenheidsonderzoek	75%	Geen structurele evaluatiemomenten en verbeterprocessen	11% Onbekend: 14%
Voedingswaarde	Richtlijnen voedingswaarde voor maaltijden of tussendoortjes vastgesteld, voedingswaarde bekend	90%	Geen richtlijnen voor maaltijden of tussendoortjes vastgesteld, voedingswaarde onbekend	10%
Flexibel koken	Flexibel: onbeperkt aantal eetmomenten	9%	Vaste eetmomenten, geen afwijkingen mogelijk	89% Onbekend: 3%
Eigentijds	Modern (na 2010 ingevoerd)	46%	Traditioneel (voor 2000 ingevoerd)	43% Onbekend: 11%
LOGISTIEK				
Broodmaaltijd	Ter plekke keuze bepalen (broodserverwagen)	88%	Vooraf gekozen en geportioneerd	11% Onbekend: 1%
Tussendoortjes – voor wie	Voor iedereen	23%	Alleen bij (risico op) ondervoeding	70% Onbekend: 7%
Aantal eetmomenten	Onbeperkt aantal eetmomenten	9%	3 eetmomenten	80% >3 eetmoment en of onbekend: 79%
Warme maaltijd – tijdstip uitserveren	Op elk gewenst moment	14%	Uitsluitend op 1 moment (12 uur 's middags)	14% Anders: 71%
Flexibiliteit als patiënt warme maaltijd mist	Kan elk moment opgewarmd worden	81%	Kan niet bewaard of opgewarmd worden	19%
BESTELPROCEDURE				
Presentatie assortiment	Menukaart	54%	Geen menukaart	45% Onbekend: 1%

Bestelprocedure	Flexibel, kort van te voren, zelf kiezen hoe te bestellen (via internet/app of alternatieve methode)	19%	Minstens 24 uur van te voren, via papieren lijst	4% Anders: 77%
Tijd tussen bestellen en serveren	<60 minuten	35%	>12 uur	*
	>60 minuten	64%		
KINDERAFDELINGEN				
Locatie om te eten	In dagverblijf / speelkamer of restaurant	46%	Alleen in eigen kamer (in bed)	49%
Gezamenlijk eten	Met medepatiënten of ouders	60%	Zonder ouders of medepatiënten	10%
Presentatie eten en drinken	Aantrekkelijke presentatie van eten en drinken: mooi serviesgoed, placemats, in kinderrestaurant enz.	30%	Presentatie op standaard serviesgoed, placemats enz.	50% Onbekend/niet van toepassing: 20%
Voedselvoorkeuren van kinderen	Eten is aangepast aan voedselvoorkeuren: er wordt rekening gehouden met portiegrootte, consistentie, lievelingsproducten van kinderen en lastige producten bij kinderen	71%	Geen aanpassing aan voedselvoorkeuren	9% Onbekend/niet van toepassing: 20%
Eten met ouders	Ouders kunnen bij 1 of meer maaltijden mee eten	59%	Ouders kunnen NIET mee eten	9% Onbekend/niet van toepassing: 32%
ASSORTIMENT				
Aangepaste voeding voor doelgroepen	Aangepaste voeding voor bijvoorbeeld oncologie, geriatrie, kinderen	49%	Alle groepen dezelfde voeding	41% Onbekend: 10%
Beleg	Kan in onbeperkte hoeveelheden worden besteld	55%	Kan in beperkte hoeveelheden worden besteld	8% Onbekend: 37%
Tussendoortjes en maaltijden	Kunnen beiden in onbeperkte hoeveelheden worden besteld	16%	Kunnen in beperkte hoeveelheden worden besteld	43% Onbekend: 41%
Bekendheid met assortiment	Bij 3 van de 4 partijen bekend (diëtist, voedingsassistent, verpleegkundige en patiënt)	34%	Bij minder dan 3 van de 4 partijen bekend (diëtist, voedingsassistent, verpleegkundige en patiënt)	66%
AMBIANCE				
Presentatie warme maaltijd	Niet afgedekt, ter plekke opgeschept	27%	Van te voren op dienbladen met deksel getransporteerd naar	67% Onbekend: 6%

			afdeling en met deksel uitgeserveerd	
Locatie om te eten	In dagverblijf of restaurant	46%	In eigen kamer in bed	49%
				Onbekend: 5%
Eten met bezoek	Bezoek kan te allen tijden mee eten (gratis)	46%	Bezoek kan niet mee eten	47%
				Onbekend: 7%
Hulp bij eten	Er is altijd hulp aanwezig bij het eten, indien nodig verpleegkundige hulp (bijvoorbeeld bij slikklachten)	74%	Er is beperkte tot geen hulp aanwezig bij het eten	14%
				Onbekend: 10%
TEVREDENHEID EN KNELPUNTEN				
Beoordeling door patiënten	Rapportcijfer minimaal een 8 Rapportcijfer 7 of lager	57% 26%	Geen beoordeling beschikbaar	17%
Frequentie patiënt tevredenheid onderzoek	Minimaal iedere drie jaar	75%	Geen patiënt tevredenheid onderzoek	17%
				Onbekend: 8%
Verbeteringsacties	Continue evaluatie en verbetering van de processen	*	Minimale evaluatie en verbetering	*
MULTIDISCIPLINAIRE VERANTWOORDELIGHEID				
Beslissingen	Beslissingen over het voedingsconcept worden door de facilitaire afdeling (keuken) genomen, in samenspraak met diëtetiek, voedingsassistenten en verpleging	64%	Beslissingen over het voedingsconcept worden door managers genomen, zonder overleg met keuken, verpleging en diëtetiek	35%
				Onbekend: 1%
Samenwerking	Minimaal ieder kwartaal overleg tussen partijen die betrokken zijn bij voeding: diëtetiek, dienst voeding, facilitair manager, cateraar, verpleging	*	Geen overleg tussen partijen die betrokken zijn bij voeding: diëtetiek, dienst voeding, facilitair manager, cateraar, verpleging	*
Cateraar	Bij het inschakelen van een cateraar wordt gelet op kennis van voeding in de zorg en ondervoeding	17%	Bij het inschakelen van een cateraar wordt NIET gelet op kennis van voeding in de zorg en ondervoeding	26%
				Onbekend/niet van toepassing: 57%
KOSTEN				
Afval	De hoeveelheid afval wordt minstens ieder jaar in kaart gebracht, en er is een actief	22%	Er wordt niet gemeten hoeveel afval er is en er is geen beleid om	78%

	beleid om voedselverspilling te reduceren		voedselverspilling te reduceren	
Kosteneffectiviteit	Er wordt onderzoek gedaan naar kosteneffectiviteit van het voedingsconcept, met als doel deze te optimaliseren	65%	Er is geen onderzoek of beleid met betrekking tot kosteneffectiviteit	11% Onbekend: 24%
Budget	Er is voldoende budget beschikbaar om een aantrekkelijk en voedzaam dieet aan de patiënt aan te bieden	*	Er is onvoldoende budget beschikbaar om een aantrekkelijk en voedzaam dieet aan de patiënt aan te bieden	*
VOEDINGSWAARDE				
Inname	Er wordt bij risicogroepen geregistreerd hoeveel patiënten eten	40%	Er wordt niet geregistreerd hoeveel patiënten eten	50% Onbekend: 10%
Voedingswaarde	Richtlijnen voedingswaarde voor maaltijden of tussendoortjes vastgesteld, voedingswaarde bekend	90%	Geen richtlijnen omschreven, voedingswaarde onbekend	10%
Voedingswaarde gerechten en dranken*	De voedingswaarde van alle gerechten en dranken in het ziekenhuis is bekend, en bepaalde gerechten of dranken voldoen aan bepaalde criteria (bijv. eiwitverrijkte tussendoortjes)	*	De voedingswaarde van gerechten en dranken in het ziekenhuis is NIET bekend	*
Promoten van Richtlijnen Goede Voeding en eiwitrijke voeding bij ziekte	Ziekenhuisbreed wordt het belang van gezonde voeding gepromoot en medewerkers geven de juiste en consistente informatie over voeding aan patiënten.	46%	Geen ziekenhuisbrede aandacht voor belang van gezonde voeding gepromoot en medewerkers geven de juiste en consistente informatie over voeding aan patiënten	54%

* Niet nagevraagd in enquête