

Beleidsnotitie:	Verstrekking Voeding	
Uitgiftedatum:	05 januari 2017	
<input checked="" type="checkbox"/> Definitief <input type="checkbox"/> Concept		
Revisienummer:	1	
Datum vaststelling directie overleg:	07 februari 2017	
Evaluatiedatum:	13 november 2018	

Inleiding

SGL rekent het tot haar verantwoordelijkheid om gezonde, verse en verantwoorde voeding aan te bieden aan haar cliënten. Eten en drinken moet gezond zijn, dat wil zeggen voldoen aan de in Nederland geldende eisen van gezonde en gevarieerde voeding. De richtlijnen voor goede voeding van de Gezondheidsraad van 2015 zijn leidend. Zeker gezien de doelgroep van SGL, waarbij overgewicht, ondervoeding, diabetes en hieraan gerelateerde klachten veel voorkomen, in combinatie met medicijngebruik en beperkte lichaamsbeweging. Cliënten hebben daarnaast ook een eigen verantwoordelijkheid in het maken van gezonde keuzes.

Eten en drinken moet smaakvol zijn, dat wil zeggen moet voldoen aan de in Nederland geldende eisen van goede smaak. Objectieve criteria zijn hiervoor echter moeilijk te formuleren, immers over smaak valt niet te twisten. Cliënten moeten de kwaliteit van de maaltijden in ieder geval positief waarderen.

SGL gaat met leveranciers hier een partnership aan. Hiermee wordt bedoeld dat met leveranciers een contract wordt aangegaan, waarin dit wordt geregeld. Het gaat in dit geval om een strategische leverancier, waarbij je niet zomaar overstapt. Cliënttevredenheid rondom voeding wordt getoetst door cliënttevredenheidsonderzoek 'Dit vind ik ervan!' aan, waarbij de leveranciers medeverantwoordelijk zijn voor de cliënttevredenheid rondom eten en drinken. Daarnaast streeft SGL in haar partnership met leveranciers om haar processen op het gebied van eten en drinken zo efficiënt mogelijk in te richten om voedselverspilling tegen te gaan.

SGL locaties streven ernaar zoveel mogelijk van de dagvers, diepvries, voorbereide (sous-vide) producten, DKW (droge kruidenierswaren) en non-food artikelen te bestellen bij de centraal gecontracteerde voedingsleverancier(s).

Er zal sprake moeten zijn van een gedifferentieerd aanbod en een flexibele werkwijze in de maaltijdvoorziening. De maaltijden dienen gegarandeerd te voldoen aan de eisen van voedselveiligheid en andere kwaliteitseisen waarbij gezondheidsrisico's worden beheerst.

In deze beleidsnotitie wordt vastgelegd aan welke eisen de warme maaltijden (keuze, menu's, portiegrootte) en de broodmaaltijden (DKW) moeten voldoen.

1 Warme maaltijd

Volgens de normen van adequate voeding wil SGL dagelijks een warme maaltijd aanbieden aan cliënten die wonen bij SGL of gebruik maken van de regeling Kleinschalig Wonen (KSW) bij SGL. Per locatie kan worden bepaald, in overleg met de bewonersraad, hoe de warme maaltijd is samengesteld. Zie ook de brochure "Daar hebt u recht op bij SGL".

De warme maaltijd bestaat uit de volgende onderdelen:

- Soep/voorgerecht
- Hoofdgerecht, bestaande uit vlees/vis (of vervanging), zetmeel (zoals aardappelen en puree), groente en jus
- Nagerecht
- Bijgerecht (rauwkost)

Het is aan de locatie om samen met de cliënten te bespreken of en hoe hierin wordt gevarieerd (bv. even week: alleen voorgerecht en hoofdgerecht, oneven week: hoofdgerecht en nagerecht), afgestemd op de individuele cliënt. Iedere cliënt kan ook kiezen voor een voor-, hoofd en nagerecht.

Portiegrootte

Op 1 maart 2011 heeft het Voedingscentrum de Richtlijnen voedselkeuze uitgebracht en in 2015 herzien. De Richtlijnen voedselkeuze is een praktische vertaling van de door de Gezondheidsraad gepubliceerde Richtlijnen goede voeding en de Voedingsnormen. De portiegrootte wordt bepaald aan de hand van de 'Dagelijks aanbevolen hoeveelheden basisvoedingsmiddelen' uit de Richtlijnen voedselkeuze. Basisvoedingsmiddelen zijn de voedingsmiddelen die van belang zijn voor de voorziening van belangrijke voedingsstoffen in het voedingspatroon. Hiertoe behoren de productgroepen groente, fruit, brood, aardappelen/pasta/rijst/peulvruchten, melk(producten), kaas, vlees(waren), vis, vleesvervangers, smeer- en bereidingsvetten en water. De aanbevolen hoeveelheden hiervan zijn bepaald door ervoor te zorgen dat deze basisvoedingsmiddelen de voorziening van voedingsstoffen dekken. Doordat de behoeftes hieraan geslachts- en leeftijdsspecifiek zijn, zijn er in de Richtlijnen voedselkeuze verschillende basisvoedingen opgesteld per geslacht en leeftijdscategorie. Deze basisvoedingen zijn afgeleid van de hoeveelheden die in een gemiddeld Nederlands voedingspatroon worden gebruikt, conform de Voedselconsumptiepeiling (VCP) en de aanbevelingen uit de Richtlijnen goede voeding. Een basisvoeding volgens de aanbevolen hoeveelheden hoeft niet de totale dagvoeding te dekken, er kan aangevuld worden met voedingsmiddelen die ook tot de niet-basisvoedingsmiddelen behoren. Niet-basisvoedingsmiddelen zijn voedingsmiddelen die een minder belangrijke bijdrage leveren, zoals snacks, soepen, sauzen, broodbeleg, suiker/zoetjes en (fris)dranken (Voedingscentrum, 2011).

Onderstaande tabel geeft de aanbevolen hoeveelheden van de basisvoedingsmiddelen voor de gemiddelde Nederlander weer. Enkel de productgroepen die aan bod komen bij de warme maaltijd staan vermeld. Echter de afstemming rondom benodigde hoeveelheden zijn maatwerk per cliënt binnen de vastgestelde kaders.

Tabel Gemiddelde dagelijks aanbevolen hoeveelheden basisvoedingsmiddelen van de warme maaltijd voor de gemiddelde Nederlander (Voedingscentrum, 2015)

Productgroep	Hoeveelheid
Groente	200 gram
Fruit	2 stuks
Aardappelen, rijst, pasta, peulvruchten	200 gram
Vlees(waren), vis, kip, eieren, vleesvervangers	100-125 gram
Melk(producten)	475-500 gram
Bereidingsvetten	15 gram

Uit bovenstaande tabel heeft SGL de volgende portiegroottes afgeleid (= maximaal):

- Soep: 200 ml
- Vlees/vis/vleesvervanger: 100 gram
- Groenten: 200 gram
- Zetmeelcomponent: 200 gram
- Eenpansgerecht: 350 gram
- Samengesteld gerecht: 350 gram
- Saus/vleesjus: 50 gram
- Nagerecht: 150 gram
- Rauwkost als bijgerecht: 75 gram

Uitgangspunten menucriteria

- Het menu wordt in vier cycli aangeboden: lente, zomer, herfst en winter. Hierin worden seizoensgebonden gerechten opgenomen. De doorlooptijd van een menucyclus heeft een zeswekelijks repeterend karakter, welke wordt herhaald tot het einde van een seizoen. Voor feestdagen (Kerst, Nieuwjaar, Carnaval, Pasen, Pinksteren, Bevrijdingsdag, Koningsdag) en speciale situaties (verjaardagen, jubilea/viering, voetbalwedstrijden Oranje, etc.) worden aparte menu's aangeboden.
- Gerechten en onderdelen van de warme maaltijd die worden aangeboden, zijn voor de cliënten herkenbaar in naamstelling en ingrediënten van het gerecht (bv. buitenlandse gerechten).
- De volgende dieetafleidingen, onder begeleiding van een diëtiste, dienen mogelijk te zijn: natriumbeperkt, energiebeperkt, eiwitbeperkt. Uitgangspunt hierbij is het beleid zoals bepaald in de brochure 'Daar hebt u recht op bij SGL'. Ook binnen de activiteitencentra dient binnen de kaders maatwerk geleverd te worden aangaande specifieke vragen rondom een dieet. Hierbij gaan we in dialoog met de cliënt.
- Daarnaast worden vegetarische producten, halalproducten en streekproducten aangeboden.
- Stoffen die aanleiding kunnen geven tot allergische reacties zijn terug te vinden in de productspecificaties van de leverancier (conform de Allergenenwetgeving).

Keuze/variantie

Cliënten worden betrokken bij de menukeuzes en dienen uit een gevarieerd aanbod een keuze te kunnen maken. Dagelijks kunnen cliënten kiezen uit een tweetal menu's. Aantal te kiezen componenten:

- Soep/voorgerecht: 2 soorten (gebonden en helder)
- Vlees: 2 soorten of 1 visgerecht, 1 eiergerecht
- Saus/jus: 1 of 2 soorten
- Groente: 2 soorten
- Aardappelgerechten: 2 soorten
- Zetmeel: 2 soorten plus 1 rijst
- Nagerecht: 2 soorten (zuivelproduct of fruit)
- Bijgerecht: rauwkostsalade

Daarnaast kan hiervan, indien mogelijk binnen het voedingsbudget van de locatie, worden afgeweken door gebruik te maken van de foodbank.

Om te voldoen aan de richtlijnen voor gezonde voedselkeuze worden aanvullend de volgende eisen gesteld aan het weekmenu:

- Ten allen tijden keuze uit vezelrijke varianten van aardappelvervangers (waaronder volkorenpasta en zilvervliesrijst).
- Minimaal vijf dagen per week magere vleessoorten aanbieden.
- Elke dag kan er een vegetarische producten met voldoende ijzer en vitamine B12 aanbieden.
- Minimaal twee dagen per week vis aanbieden, waarvan tenminste één keer vette vis.
- Minimaal zes dagen per week magere en halfvolle varianten van zuivelproducten als nagerecht aanbieden.
- Minimaal vijf dagen per week heldere soep met een laag natriumgehalte aanbieden.
- Maximaal één keer per week gefrituurde aardappelvarianten aanbieden.

De voedingsleverancier hanteert deze richtlijnen bij het samenstellen van de menucyclus. Indien locaties zelf een warme maaltijd bereiden, dienen deze richtlijnen ook als uitgangspunt te gelden.

2 Broodmaaltijden en dranken

Binnen de voedingscommissie is in samenspraak met de CCR een lijst standaardverstrekkingen opgesteld ten behoeve van het ontbijt en de lunch. Zie hiervoor de bijlage 1. Het uitgangspunt van de lijst van standaardverstrekkingen is dat een cliënt op locatie A dezelfde keuzemogelijkheden heeft en hetzelfde krijgt aangeboden tijdens het ontbijt en de lunch als een cliënt op locatie B. Om te komen tot een stichtingsbrede eenheid hierin, is deze lijst samengesteld. Er staan een aantal producten op waarbij staat vermeld 'Extra, bij uitzondering'. Hiermee wordt bedoeld dat deze producten wel eens kunnen worden aangeboden als iets extra's ter afwisseling (bv. warme chocomel op een winterse dag), maar dat dat product niet standaard in het assortiment zit. Ook kan de locatie zelf variëren voor wat betreft het weekend of een extra wekelijkse verstrekking tijdens de lunch. De lijst zoals zij nu is opgesteld, is bedoeld als richtlijn. Indien sprake is van een medische indicatie (op voorschrift van een arts) voor een bepaalde verstrekking (pap i.p.v. brood) is het mogelijk om hiervan af te wijken. Ook is er enige ruimte voor locatie specifieke aanpassingen in onderling overleg tussen manager/teamleider en cliëntenraad, zolang de uitgaven binnen het voedingsbudget blijven.

Vlees- en kaasbeleg

Het standaard assortiment vlees en kaas is hier van toepassing: bij voorkeur wordt grootverpakking en het huismerk besteld. Magere belegsoorten maken onderdeel uit van het standaardassortiment.

Frisdrank en alcoholverstrekking

De voedingscommissie heeft ook ten aanzien van overige verstrekkingen, zoals frisdrank en alcohol een voorstel uitgewerkt in samenspraak met de CCR. Zie hiervoor de notitie 'Overige verstrekkingen' (bijlage 2).

Huismerk

Locaties bestellen een retail product van het huismerk, tenzij dat niet anders mogelijk is. Dan wordt gekozen voor het A-merk product.

Voorraadbeheer

Er is op locatie een zo beperkt mogelijk voorraad beschikbaar van voedingsmiddelen. De voedingsleverancier stelt voldoende levermomenten beschikbaar, zodat alleen een minimale voorraad op locatie nodig is.

3 Bestelsysteem

- De distributeur is in staat om in het internetbestelsysteem geen limiet te hanteren van het aantal verschillende bestelnummers.
- De distributeur is in staat om in het bestelsysteem inzichtelijk te maken, wanneer een product bij het plaatsen van de bestelling (tijdelijk) niet leverbaar is op het gewenste moment van levering en of er een alternatief beschikbaar is.
- Het internetbestelsysteem beschikt over de mogelijkheid om op locatieniveau bestellingen te plaatsen, waarbij direct de nettoprijzen van de bestelde artikelen inzichtelijk zijn.
- De distributeur beschikt over een internetbestelsysteem met een budget(beheer)module die per debiteur kan worden ingeregeld en die op locatieniveau bijhoudt in hoeverre het beschikbare budget is verbruikt.
- De distributeur is in staat om binnen de digitale bestelomgeving inzage te verstrekken in de productsamenstelling, waaronder grondstof-, product- en allergenendeclaraties.

▪

BIJLAGE 1 Standaard verstrekkingen ontbijt en lunch

In de voedingscommissievergadering d.d. 29 maart 2012 is het voorstel van de standaardverstrekkingen tijdens het ontbijt en de lunch aangepast aan de reacties van de locaties. De lijst is samengevat op de volgende punten aangepast:

- Licht en donkerbruin brood is toegevoegd (tussen deze broodsoorten kan dagelijks worden gewisseld).
- Zoet beleg: de keuze tussen twee of drie per dag is komen te vervallen.
- Vleesbeleg: dagelijks keuze uit twee soorten vleesbeleg (dagelijks te variëren) en paté blijft hetzelfde.
- Dranken: blijven hetzelfde. Karnemelk en chocomel staat op de lijst als extra en is bedoeld ter uitzondering.
- Extra verstrekking bij de lunch op AC: toegevoegd is dat wekelijks van dag wordt gewisseld.

Deze lijst is in de vergadering van de CCR op 25 april 2012 definitief vastgesteld.

Het uitgangspunt van de lijst van standaardverstrekkingen is dat een cliënt op locatie A dezelfde keuzemogelijkheden heeft en hetzelfde krijgt aangeboden tijdens het ontbijt en de lunch als een cliënt op locatie B.

Om te komen tot één stichtingsbrede eenheid hierin, is deze lijst samengesteld. Er staan een aantal producten op waarbij staat vermeld 'Extra, bij uitzondering'. Hiermee wordt bedoeld dat deze producten wel eens kunnen worden aangeboden als iets extra's ter afwisseling (bv. warme chocomel op een winterse dag), maar dat dat product niet standaard in het assortiment zit. Ook kan de locatie zelf variëren voor wat betreft het weekend of een extra wekelijkse verstrekking tijdens de lunch. De lijst zoals zij nu is opgesteld, is bedoeld als richtlijn. Indien sprake is van een medische indicatie voor een bepaalde verstrekking (pap i.p.v. brood) is het mogelijk om hiervan af te wijken. Ook is er enige ruimte voor locatie specifieke aanpassingen in onderling overleg tussen manager en cliëntenraad, zolang de uitgaven binnen het voedingsbudget blijven.

Standaard assortiment verstrekkingen ontbijt en lunch

Brood

Licht en donkerbruin

Witbrood

Crackers

Roggebrood

Op WBC tijdens ontbijt: ontbijtkoek en brintapap

Extra bij uitzondering: krentenbrood, broodjes, beschuit

Boter

Boter, eventueel dieet (monocups)

Zoet beleg

1 jam (monocups of pot)

Hagelslag (melk en puur) en/of vruchtenhagel (geen monoverpakking)

Chocoladepasta (monocups of pot)

Pindakaas (monocups of pot)

Appelstroop (monocups of pot)

Vleesbeleg

Twee soorten vleesbeleg (dagelijks verschillend)

Paté (monocups)

Kaasbeleg

Twee soorten kaas

Smeerkaas (monocups)

Dranken

Koffie

Thee (diverse smaken)

Melk

Extra bij uitzondering:

Sinaasappelsap

Chocomel

Fristi

Optimel (bv. cliënt met psoriasis)

Fruit

Diverse soorten fruit

Extra verstrekking bij lunch op AC (wekelijks afwisselen op andere dagen)

Denk aan soep, snack en/of salade

Extra verstrekking WBC (wekelijks of in weekend)

Denk aan gekookte eieren, broodjes in het weekend, tosti, snack

BIJLAGE 2 Overige verstrekkingen

Inleiding

In het voorjaar 2012 is de basislijst met de verstrekkingen tijdens het ontbijt en de lunch definitief vastgesteld in overleg met de cliëntenraden en gepubliceerd op intranet. Het uitgangspunt hiervan is dat een cliënt op locatie A dezelfde keuzemogelijkheden heeft en hetzelfde krijgt aangeboden tijdens het ontbijt en de lunch als een cliënt op locatie B. Om te komen tot een stichtingsbrede eenheid hierin, is deze lijst samengesteld.

In de vergadering van de voedingscommissie d.d. 14 juni 2012 is gesproken over het formuleren van een voorstel rondom de overige verstrekkingen op de WBC's en AC's, met name het aanbieden van (fris)dranken en het schenken van alcoholische dranken. Inmiddels heeft de voedingscommissie een voorstel daarvoor uitgewerkt. Het voorstel is aangepast aan de opmerkingen van de CCR d.d. 26 februari 2013 en vastgesteld in het directie-overleg d.d. 27 april 2013.

Als kader geldt de notitie 'Daar heeft u recht op in een AWBZ-instelling' van het College voor Zorgverzekeringen (CVZ), waarin wordt beschreven waar een cliënt recht op heeft volgens de AWBZ. Binnen SGL heeft de werkgroep 'Het groene boekje' in een memo hieraan een nadere uitwerking gegeven.

Verstrekking frisdranken

Activiteitencentra:

Frisdrank wordt op alle dagen verstrekt in de middag rondom de dagafsluiting. Het assortiment wordt beperkt tot een B-merk light frisdrank, twee soorten B-merk reguliere frisdrank, een fruitsap en ranja. Daarnaast wordt standaard koffie en thee aangeboden. Dit betreft het basis assortiment; het wordt aanbevolen om regelmatig te variëren in het aanbod.

Woonbegeleidingscentra:

Op vrijdag- en zaterdagavond wordt frisdrank of fruitsap (zie voor assortiment hierboven bij de AC's) verstrekt en verder alleen met speciale gelegenheden. Eventuele restanten kunnen op zondag worden opgemaakt. De frisdrank wordt enkel 's avonds verstrekt in de gezamenlijke ruimte en niet bij de warme maaltijd. Het staat cliënten vrij zelf frisdrank voor eigen gebruik aan te schaffen. Bij de warme maaltijd wordt water of ranja aangeboden.

Verstrekking alcoholische dranken

SGL heeft in haar beleidsnotitie Alcohol en Drugs de uitgangspunten en voorwaarden rondom alcohol- en drugsgebruik binnen haar voorzieningen vastgesteld. In de notitie van het CVZ ('Daar heeft u recht op in een AWBZ-instelling') is alcohol niet opgenomen als een verstrekking binnen AWBZ instellingen. Vanuit de werkgroep 'Het groene boekje' is geadviseerd dat alcoholische dranken enkel met feestdagen en speciale gelegenheden worden aangeboden op zowel AC's en WBC's (dit komt ook overeen met de beleidsnotitie Alcohol en Drugs van SGL). In de praktijk is het echter zo dat binnen het merendeel van de WBC's in het weekend op één avond een glas alcoholische drank wordt aangeboden.

Woonbegeleidingscentra:

De voedingscommissie stelt voor dat in het weekend binnen de WBC's maximaal twee glazen alcoholische drank (staat gelijk aan één flesje van 33cl) worden verstrekt in de gezamenlijke ruimte aan de cliënten in het kader van een sociale gezelligheidsfunctie (naar eigen keuze verspreid over één of twee avonden).

Daarnaast kan tijdens speciale gebeurtenissen en feestdagen (Kerstviering, carnavalsviering) maximaal twee glazen alcoholische drank (staat gelijk aan één flesje van 33cl) worden verstrekt in de gezamenlijke ruimte aan de cliënten. De manager legt een lijst hiervan in het begin van het jaar vast (voor zover mogelijk), in overleg met de lokale cliëntenraad.

Activiteitencentra:

Binnen de AC's wordt tijdens de reguliere en avondopenstelling geen alcoholische dranken (of alcoholvrije dranken) verstrekt, behalve bij een beperkt aantal bijzondere gelegenheden (jubileum, feestelijke gebeurtenis met besloten karakter, kerstviering), die worden bepaald door de manager in overleg met de cliëntenraad. De manager legt een lijst hiervan in het begin van het jaar vast (voor zover mogelijk), in overleg met de lokale cliëntenraad. Ook dan geldt dat maximaal twee glazen alcoholische drank (staat gelijk aan één flesje van 33cl) worden verstrekt.

Uitgangspunt is dat SGL eindverantwoordelijk is en dat medewerkers van SGL bij het verstrekken van alcohol de regie hebben (bv. in het kader van medicatiegebruik of ontremd gedrag bij cliënten).

Tijdens voorzieningenoverstijgende activiteiten wordt eveneens als uitgangspunt genomen dat SGL eindverantwoordelijk is voor de activiteit en dat de regie over het verstrekken van alcoholische dranken ligt bij de medewerkers van SGL. In de kernwaarden van SGL staat onder meer ook gelijkwaardigheid centraal en hebben cliënten een eigen verantwoordelijkheid. Het is dan ook niet mogelijk om één richtlijn te formuleren voor de diversiteit aan activiteiten, maar zal steeds gezocht worden naar een middenweg in overleg met de verantwoordelijke manager.

Meenemen van eigen voedingswaren

Aangegeven wordt dat het cliënten vrij staat om eigen voedingswaren, supplementen of dranken mee te nemen naar de algemene ruimten en te nuttigen tijdens de gezamenlijke eetmomenten. Uitzondering hierop vormt het nuttigen van alcohol, hiervoor wordt verwezen naar de beleidsnotitie Alcohol en Drugs van SGL.

Afsluiting

Tot slot wordt opgemerkt dat het aan de locatie is om het nuttigen van frisdrank en alcohol door cliënten te blijven volgen in het kader van gezonde voeding. Ook de CCR benadrukt dat op een gezonde verantwoorde wijze moet worden omgegaan met frisdrank en alcohol. Eventueel dient dit op individueel niveau met de begeleider worden afgestemd.