


Beleidsnotitie:	Eten en drinken	
Publicatiedatum:	November 2022	
Beoordelingscyclus:	4 ^e kwartaal 2028	

Inleiding

In deze beleidsnotitie wordt beschreven welke visie SGL heeft op het gebied van eten en drinken, en welke afspraken er gemaakt zijn met onze leveranciers.

Eten en drinken is welzijn

Eten en drinken is erg belangrijk voor het welzijn van onze cliënten. Onze cliënten kijken uit naar lekkere en gezellige eet- en drinkmomenten. Gastvrijheid en maaltijdbeleving staan hierbij centraal. Het is gezellig en er heerst een fijne sfeer. Er wordt aandacht besteed aan de presentatie van de maaltijd (inrichting, tafelaankleding en presentatie op het bord). Vers koken draagt in belangrijke mate bij aan de maaltijdbeleving, bijvoorbeeld de geur in huis. En het is goed voor de gezondheid van onze cliënt.

Cliënt heeft keuze vrijheid

Eigen regie is een belangrijke kernwaarde van SGL. De cliënt kiest zoveel mogelijk zelf wat hij of zij graag wilt eten. De cliënt heeft daarover zoveel mogelijk eigen regie. Cliënten worden gevraagd naar hun voorkeuren en worden op locatie actief betrokken bij de samenstelling van het menu. Cliënten en vrijwilligers worden uitgenodigd om mee te helpen in de keuken.

Focus ligt op voedingswaarde

Voor onze cliënten met een kwetsbare gezondheid is de voedingswaarde van het eten en drinken extra belangrijk. SGL wilt uitgebalanceerde weekmenu's aanbieden, gebaseerd op de gezonde voedingsrichtlijnen van het Voedingscentrum. Er is daarbij aandacht voor een gezond gewicht. Bij de centrale voedingsleverancier kunnen de componenten uit de voorgestelde maaltijdcyclus dagvers worden besteld, zodat deze op locatie zelf kunnen worden bereid, of sous-vide om te regenereren. Daar waar er vragen zijn over producten, porties, of mogelijkheden is er de gelegenheid met de leveranciers of voedingscommissie te overleggen.

HACCP Richtlijnen

Bij de bereiding van verse maaltijden is het van belang aandacht te hebben voor de HACCP richtlijnen (zie hiervoor het HACCP Handboek van SGL). Denk hierbij aan:

- de persoonlijke hygiëne;
- het voorzien van een datum van invriezen van dagvers ingekochte maaltijdcomponenten;
- niet bewaren van restanten;
- het steekproefsgewijs temperaturen van de maaltijd en registratie hiervan.

Frisdrank en alcoholvestrekking

De frisdrank en alcoholvestrekking wordt ook op locatie in overleg met cliënten bepaald. Daar waar er restricties zijn met betrekking tot eten of alcoholgebruik wordt dit per cliënt besproken en vastgelegd in het dossier.

Leveranciers

SGL locaties maken zelf de keuze waar ze de benodigde inkopen doen binnen het vastgestelde voedingsbudget. Ze kunnen inkopen doen bij de plaatselijke supermarkt of bij de centraal gecontracteerde voedingsleveranciers, denk daarbij uiteraard aan de HACCP richtlijnen.

SGL gaat met deze leveranciers een partnership aan. 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. SGL streeft in haar partnership met leveranciers ook na om haar processen op het gebied van eten en drinken zo efficiënt mogelijk in te richten om voedselverspilling tegen te gaan. Er is op locatie een zo beperkt mogelijk voorraad beschikbaar van voedingsmiddelen.

Criteria menucyclus voor de voedingsleverancier:

- De leverancier biedt een menu aan in vier cycli: lente, zomer, herfst en winter. Hierin worden seizoensgebonden gerechten opgenomen. De doorlooptijd van een menucyclus is zes weken, welke wordt herhaald tot het einde van een seizoen. Voor feestdagen (Kerst, Nieuwjaar, Carnaval, Pasen, Pinksteren, Bevrijdingsdag, Koningsdag) 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).
- Dieetafleidingen, onder begeleiding van een diëtiste, dienen mogelijk te zijn, 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).

De menucyclus wordt ieder kwartaal vooraf ter beoordeling voorgelegd aan de menucommissie van SGL. Hierin hebben zitting een afvaardiging van de CCR, een teamleider, een ondersteuner wonen facilitair en de voedingsleverancier. De menucommissie komt 4x per jaar bijeen. De menucyclus is een advies voor de locaties.

Voedingscommissie

Binnen SGL is een centrale voedingscommissie samengesteld, die 1x per jaar bijeen komt. Doel van de voedingscommissie is evaluatie van het beleid rondom eten en drinken, evaluatie van (de resultaten van) het HACCP beleid en evaluatie van de voedingsleveranciers. De voedingscommissie is als volgt samengesteld:

- Teamleider (voorzitter)
- Inkoper
- Afvaardiging afdeling Facilitair
- Afvaardiging namens de CCR
- Vertegenwoordiger namens de voedingsleverancier
- Ondersteuner wonen facilitair vanuit iedere regio
- Beleidsmedewerker (mbt agendapunt HACCP)

Vragen voor de voedingscommissie kunnen ingediend worden bij het facilitair meldpunt.

Bijlage

Bestelsysteem:

- De leverancier is in staat om in het internetbestelsysteem geen limiet te hanteren van het aantal verschillende bestelnummers.
- De leverancier 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 leverancier 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 leverancier is in staat om binnen de digitale bestelomgeving inzage te verstrekken in de productsamenstelling, waaronder grondstof-, product- en allergenendeclaraties.

De voedingsleverancier stelt voldoende levermomenten beschikbaar, zodat alleen een minimale voorraad op locatie nodig is.