



## Zorgvuldige selectie culinair scenario

De kogel is door de kerk. De Raad van Bestuur of de directie heeft besloten om voor bewoners, gasten en personeel nieuw beleid op het gebied van eten en drinken te ontwikkelen. Nu moet worden bepaald wat het juiste culinaire scenario per locatie is. Dat is niet altijd even eenvoudig. Hans Woolderink van Bureau IFC, dat ondersteuning biedt met Culinaire Concepten, geeft uitleg.

Hans Woolderink: kosten en verstrekkingwijze zijn twee belangrijke onderdelen binnen het eet- en drinkbeleid.

Welk culinair scenario kiezen we? Vroeg of laat wordt die vraag gesteld in zorginstellingen. Het selecteren van de voor een locatie geschikte manier om eten en drinken te verstrekken blijkt geen sinecure. Hoe komen directie en management gezamenlijk tot een volledig en acceptabel plan? Iedereen heeft immers een eigen beeld dat kan variëren van kant-en-klarmaaltijden die opgewarmd worden in de magnetron tot het zelf

koken met verse (biologische) ingrediënten.

Daarnaast worden de kosten van voeding vaak niet inzichtelijk gemaakt, waardoor het onbekend is wat de integrale kosten van maaltijden zijn. De kosten en de verstrekkingwijze zijn twee belangrijke onderdelen binnen het eet- en drinkbeleid in de zorgsector.

Voorkomen moet worden dat de plannen voor verbetering van het eten en drinken voor

onbepaalde tijd in de ijskast worden gezet. Besprekingen voeren en beslissingen nemen over eten en drinken kosten veel tijd en vertragen dikwijls het broodnodige moderniseringsproces.

### Culinaire Concepten

IFC heeft Culinaire Concepten ontwikkeld om samen met de opdrachtgever op een professionele en doeltreffende manier de juiste keuzes voor eten en drinken te kunnen maken. Daarvoor wordt een zogeheten Culinaire Concepten Selectie bijeenkomst georganiseerd, waarbij directie en managers van de betreffende locaties aanwezig zijn. Elke deelnemer ontvangt een Culinaire Concepten Catalogus (CCC), waarin de meestvoorkomende culinaire concepten voor de zorgsector staan. Per concept zijn indicatief de personeelskosten, grondstofkosten, algemene kosten, exploitatiekosten en kapitaal-



*Wachten op de maaltijd. Het nemen van beslissingen over eten en drinken kost volgens Hans Woolderink vaak veel tijd, waardoor het moderniseringsproces vertraagd wordt.*



De integrale kostprijs van een maaltijd hangt in de optiek van Hans Woolderink af van het gekozen culinaire scenario.

lasten al berekend. Tijdens de bijeenkomst worden onder leiding van een adviseur de culinaire concepten voor een locatie nauwkeurig besproken. Per doelgroep wordt het concept bepaald en daarmee de culinaire scenario's voor de locatie. Door alle culinaire concepten afzonderlijk te bespreken, zijn alle mogelijkheden voor de doelgroepen goed overwogen en ontstaat draagvlak voor de toekomstplannen.

### Integrale kostprijzen

Na het selecteren van het culinaire concept per doelgroep wordt de toekomstige integrale kostprijs voor de warme maaltijd en broodmaaltijd berekend. De opdrachtgever ontvangt uiteindelijk het gekozen culinaire scenario per locatie met daarbij een gemiddelde integrale kostprijs voor warme en broodmaaltijden. De berekening is een theoretische calculatie

en geeft een globale maar betrouwbare indruk van de toekomstige integrale kostprijzen. Het culinaire scenario en de bijbehorende integrale kostprijzen worden naar het management gezonden en ter goedkeuring voorgelegd. Het gekozen scenario wordt vervolgens uitgewerkt in een of meer schetsontwerpen. Onderzocht wordt op welke manier het gekozen culinaire scenario het beste in de layout van de locatie past.

Vaak is er al een basis lay-out van de architect voor een bestaande of nieuwe situatie waar het ontwerp ingepast moet worden. IFC bekijkt dan hoe het keukenontwerp en de benodigde inventaris het beste tot hun recht komen. De schetsontwerpen worden binnen een werkgroep eten en drinken besproken en na goedkeuring kan worden gestart met het definitieve ontwerp.

In de fase van het definitief ontwerp worden de ruimten gedetailleerd ontworpen en worden vaste en losse inventaris erin opgenomen. Alle inventaris wordt nauwkeurig vastgelegd in een inventarisbestek. Per positie worden de functionele en technische facetten beschreven.

De bouwkundige, elektrotechnische en werktuigbouwkundige (E/W) installaties worden nauwkeurig vastgelegd in een bouwkundig bestek. Alle relevante onderdelen worden zowel functioneel als technisch omschreven. IFC stelt een compleet investeringsplan op voor het totale project. De directie kan nu een verantwoord besluit nemen om het project wel of niet uit te voeren.

[www.gastvrijezorg.nl](http://www.gastvrijezorg.nl)

## IFC

Independent Foodservice Consultants BV (IFC) houdt zich bezig met het optimaliseren van de maaltijdvoorziening binnen met name de zorgsector. IFC biedt ondersteuning bij het ontwikkelen, uitvoeren en begeleiden van maaltijdserviceconcepten. Sleutelwoorden zijn flexibele foodservice en professionele gastvrijheid. IFC biedt de zorgsector een totaalpakket aan diensten: organisatieadvies, projectmanagement, interim-management en training. Binnen de organisatiestructuur van IFC is de Culinaire Concepten Selectie onderdeel van de dienst Organisatie-advies. Daarnaast biedt IFC met CuliProfs een compleet dienstenpakket, waarmee het eten en drinken in de zorgsector de juiste aandacht krijgen en succesvol ontwikkeld kan worden.

