

FACILITY-FLITS

Uitgave: oktober 2014

In deze uitgave:

1. Nieuwe lay-out Facility-Flits
2. Europese wetgeving inzake allergenen
3. Social media
4. Trends en ontwikkelingen voeding in relatie tot zorg



1. NIEUWE LAY-OUT FACILITY-FILTS

De Facility-Flits heeft na 4 jaar een nieuwe lay-out gekregen. Naast de publicatie op de website www.facility-check.nl wordt deze nieuwsbrief ook per mail naar onze klanten gestuurd. Wilt u ook deze nieuwsbrief ontvangen? Stuur dan even een e-mail naar Info@facility-check.nl.

2. NIEUWE EUROPESE WETGEVING INZAKE ALLERGENEN.

Vanaf 14 december 2014 treedt een nieuwe Europese wetgeving in werking waarbij een professionele voedselbereider verplicht wordt gesteld om via duidelijke leesbare stickers aan te geven of er allergenen in het bereide voedsel aanwezig zijn. Het gaat hierbij om 14 meest voorkomende allergenen, te weten: mosterd, noten, sesam, pinda, weekdieren, sulfiet, soja, vis, lupine, ei, granen, schaaldieren, melk en selderij. Wilt u meer weten, advies of heeft u ondersteuning nodig? Neem contact op met Facility-Check.

3. FACILITY-CHECK OP FACEBOOK

Naast Twitter en LinkedIn kunt u Facility-Check ook volgen op Facebook. Op de Facebookpagina kunt u onze informatieve berichten en ontwikkelingen volgen. U kunt onze pagina bereiken met de volgende link www.facebook.com/facility-check. Uw "likes" worden uiteraard op prijs gesteld.

4. TRENDS EN ONTWIKKELINGEN IN VOEDING IN RELATIE TOT ZORG

Rond voedsel spelen vele maatschappelijke vragen (De Vries et al. 2014). Zij zijn vaak aanleiding voor stevige discussies. Naast mondiale ontwikkelingen hebben ook marktontwikkelingen en ontwikkelingen in consumenten gedrag in Nederland invloed op voedselbeleid van zorgorganisaties. Nieuwe concepten komen en gaan en de vraag vanuit consumenten verandert voortdurend. De markt ontwikkelt zich onophoudelijk en het is een

uitdaging voor zorgorganisaties om inzicht te krijgen in deze voedingsmarkt, om zodoende hun voedselbeleid te (her)formuleren en steeds te verbeteren.

MONDIALE ONTWIKKELINGEN IN VOEDSEL

In de afgelopen decennia hebben zich op het terrein van de voedselproductie en -consumptie vier belangrijke ontwikkelingen voorgedaan. De eerste ontwikkeling heeft betrekking op de voedsel productie. Namelijk de verregaande industrialisering van de primaire voedsel productie, te weten landbouw en visserij. Schaalvergroting, specialisatie, intensivering, mechanisering en rationalisering hebben de productieprocessen in de land- en tuinbouw en in de visserij veranderd. In de tweede plaats is de voedselvoorziening verregaand geglobaliseerd. Kiwi's uit Nieuw-Zeeland en avocado's uit Peru vinden we heel normaal. In de derde plaats is de niet-agrarische bedrijvigheid, zijnde transport, distributie, verwerking, verpakking en verkoop, steeds belangrijker geworden. Ten slotte zijn consumptiepatronen de afgelopen decennia ingrijpend veranderd. Volgens De Vries et al. (2014) zijn er tegelijkertijd ook ontwikkelingen geweest die zich (deels) hebben onttrokken aan deze trends of zich er juist tegen hebben afgezet. In veel welvarende landen, zoals bijvoorbeeld Nederland, staat bijvoorbeeld 'biologisch boeren' in de belangstelling. Ook zijn 'streek voedsel' en korte ketens in opmars. In volumes gaat het vooralsnog om bescheiden ontwikkelingen, in de maatschappelijke discussie over voedsel spelen zij echter een belangrijke rol.

Deze mondiale ontwikkelingen hebben ook invloed op het voedselbeleid voor zorginstellingen in Nederland. Hoe gaan zorgorganisaties om met trends en ontwikkelingen met betrekking tot eten en drinken. Dit vanuit het oogpunt van gezonde voeding, maatschappelijke verantwoordelijkheid, voedselveiligheid, budget en wensen van de cliënt.

TRENDS & ONTWIKKELINGEN IN CONSUMENTENGEDRAG

Volgens Mathijs Vrieze, TV-kok en schrijver van vele kookboeken (2014) zet de gezonde voedingstrend die we in 2013 zijn ingeslagen op alle gebieden voort. Op het gebied van duurzaamheid worden consumenten steeds bewuster. Eten weggooien is not-done en we gaan naar de (biologische) speciaalzaak, verbouwen zelf in de tuin of halen het bij de boer zelf. We eten minder vlees, maar als we vlees eten willen we dat het dier een fijn leven heeft gehad en niet gerommeld is met het vlees. Daarnaast bestellen we steeds vaker ingrediënten online. Belangrijke ontwikkelingen volgens Vrieze (2014) zijn:

1. *Anti-voedselverspilling & food-sharing*
2. *Een beetje van je zelf en een beetje van...*
3. *Streekproducten*
4. *Kwaliteit voor kwantiteit*
5. *Eten als medicijn*
6. *Kinderen willen gezonder*
7. *Allergieën en voedselovergevoeligheden*
8. *Online bestellen*
9. *Flexi Bio-eter*
10. *Fastgoodfood*

Naast de boven genoemde trends van Mathijs Vrieze geeft ook het Amerikaanse marktonderzoeksbureau RTS Resource aan wat de vijf belangrijkste trends zijn voor 2014.

1. 'Natural high', ultiem genieten van puur natuurlijke producten en weg van het idee dat voedsel een functie heeft van energie of juist anti-energie.
2. Gemaksmaltijden (dus géén kant-en-klaarmaltijden) waar je zelf maar weinig voor hoeft te doen maar wel het idee hebt dat je gekookt hebt.
3. Nog meer gebruik van (bijzondere) lokale producten in voedselproducten.
4. Focus op smaak en interessante ingrediënten in plaats van gezondheid bij gezonde producten.
5. Producten die hoog in eiwitten en laag in koolhydraten zijn en daarmee een gezonde, maar nog steeds lekkere keuze zijn. Gezond voedsel moet verleiden dus!

TRENDS EN ONTWIKKELINGEN IN ZORG

Naast de ontwikkelingen met betrekking tot voedsel worden zorgorganisaties ook uitgedaagd door ontwikkelingen in de externe omgeving.

- Vergrijzing
- Toegenomen welvaart
- Technologie
- Het veranderen van de samenleving
- Epidemiologie
- Organisatie van de zorg
- Productiviteitskloof

Bron: Ministerie van volksgezondheid & sport 2014

Echter de meeste veranderingen komen voort uit de politiek, zoals een nieuwe zorgovereenkomst welke verder ontwikkeld wordt. Gemeenten en zorgverzekeraars hebben een prominente rol in de toekomst van de thuiszorg. ZZP indicaties vervallen en staan onder druk (movisie.nl 2014). Maar ook de cliënt wordt mondiger (Haas, de 2010) en er is een grote behoefte aan kostenbesparing in de gezondheidszorg organisaties.

Het kan niet anders dan dat bovenstaande trends en ontwikkelingen invloed hebben op het voedingsbeleid van zorgorganisaties. Heroriëntatie, opnieuw richten en inrichten van het proces eten en drinken, zijn onontkoombaar. Nu is het tijd om te anticiperen op deze ontwikkelingen en maatregelen te treffen. Waarom, hoe en wat? Daar kan Facility-Check u bij ondersteunen met behulp van het EaSI-model. Meer weten? Stuur een mail naar info@facility-check.nl of bel naar 06-42917629.

REFERENTIES:

1. Naar een voedselbeleid. WWR-rapport nr. 93. Wetenschappelijke raad voor het regeringsbeleid. Amsterdam University Press, Amsterdam 2014
2. Foodstep. www.foodstep.nl, geraadpleegd op 5 oktober 2014
3. Mathijs Vrieze. www.mathijsvrieze.nl