



# Koken kost geld!

Jean Henderick – Jan Henderieckx

# Vijf vragen

- Is gezonde voeding betaalbaar?
- Hoe kunnen we zorgen voor maaltijden voor minderbedeelden?
- Kijken we teveel naar voeding in termen van kosten?
- Uitbesteden of niet?
- Hoe kopen we efficiënt aan?



## Chef-koks rusthuizen klagen over te laag budget voor maaltijden

<http://deredactie.be/cm/vrtnieuws/videozone/programmas/journaal/2.46528?video=1.2751567>

# En nog meer...

HOME > NIEUWS > BINNENLAND

RUSTHUISKOK LAAT IN ZIJN POTTEN KIJKEN

## 'Lekker eten voor 3 euro? Onmogelijk'

**Chefs klagen industriële kost in rusthuizen aan: “Sommige dingen lijken meer op gekleurd water”**

# Betaalbaar = relatief

- In 1870 gaf een gemiddeld huishouden **70%** van zijn uitgaven aan voeding.
- In 2014 was dat **13,1%** voeding + **6,5%** horeca.
- Voeding is de tweede kost, na wonen en voor transport.
- Per kop per dag **5,48€** aan voeding.
- Per kop per dag **2,72€** aan horeca.
- In totaal geeft dat **8,20€** aan maaltijden en dranken per dag.

# Foodcost = relatief

- Bejaarden eet zoveel niet.
- Bejaarden hebben (nog) geen dure smaak.
- Foodcost en personeelskost zijn communicerende vaten.
- Prijzen zijn lager dan in de retail.

# Proef op de som



Kost voor bewoner: **3,11€**

Kost in huishouden (appelen met appelen): **4,26€**

Kost voor huishouden (appelen met citroenen): **3,49€**

# Zelfs totale kost voeding is relatief

- Een ligdag kost in een wzc in Vlaanderen gemiddeld 55€
- Inclusief kosten is dat 70€ per dag waarvoor men:
  - Woont
  - Eet
  - De poets en de was gedaan wordt
  - Voorzien wordt van nodige zorgmiddelen zoals inco
  - De dokterskosten en medicijnen betaalt
- **10€ tot 13€** daarvan zijn nodig voor de maaltijden.
- Dat is **17%** van de maandelijkse uitgaven van de bewoner.
- Bij huishoudens is dat **13,1%** voeding + **6,5%** horeca = **19,6%**



# Wat met ouderen met een laag inkomen en chronisch ziekten? Hoe voorzie je hen van een maaltijd?

1. Wat is de rol van de overheid?

# 1. Het overheidsinitiatief

## Casus Antwerpen

- **81000 senioren (65+) die niet in woonzorgcentra wonen**
- **1600 maaltijden per dag in dienstencentra van Zorgbedrijf Antwerpen**
- **550 maaltijden per dag in sociale restaurants van MetSense**
- **Dagelijks eten 2,65% van Antwerpse senioren in één van die sociale voorzieningen.**



# Wat met ouderen met een laag inkomen en chronisch ziekten? Hoe voorzie je hen van een maaltijd?

1. Wat is de rol van de overheid?
2. Kunnen bedrijven helpen?

# Bedrijfsinitiatief

KORTRIJK 13/10/2016 - 02u58

STAD EN COLRUYT DELEN NU RECEPTEN GOEDKOPE MAALTIJDEN UIT  
AAN ALLE KANSARME GEZINNEN

## 'Aan tafel in 1-2-3 euro' wordt uitgebreid



# Wat met ouderen met een laag inkomen en chronisch ziekten? Hoe voorzie je hen van een maaltijd?

1. Wat is de rol van de overheid?
2. Kunnen bedrijven helpen?
3. Of moeten we dat aan caritatieve organisaties overlaten?

# Caritatieve organisaties



Welkom

De Voedselbanken ▾

Ons helpen ▾

Zij steunen ons ▾

Ons contacteren

[Alle nieuwsjes](#) →

Cijfers met betrekking tot 2016



Ingezamelde levensmiddelen

15.094  
ton



Ten voordele van

143.287  
minderbedeelden



Verdeeld door

626  
caritatieve verenigingen



Met behulp van

281  
vrijwilligers

# Wat met ouderen met een laag inkomen en chronisch ziekten? Hoe voorzie je hen van een maaltijd?

1. Wat is de rol van de overheid?
2. Kunnen bedrijven helpen?
3. Of moeten we dat aan caritatieve organisaties overlaten?
4. Kan ik zelf ook helpen?



# De individuele vrijwilliger



Reportage: Armoede in Antwerpen

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_I4OXukRadk](https://www.youtube.com/watch?v=_I4OXukRadk)

**N**

NIEUWS

SPORT

REGIO

BV&amp;CO

SHE.

## Weinig klachten over eten in Zonnig Huis in Halle "Maaltijden in een rusthuis zijn altijd verlieslatend"

25/08/2016 om 10:27 door Ingrid Depraetere - [Print](#) - [Corrigeer](#)



**Ja, natuurlijk kost koken geld,  
maar...**

## Wanneer is iets rendabel?

**“Iets is rendabel wanneer het je meer opbrengt dan wat het je kost”.**

**Akkoord?**



Крымская война 1853–1856 гг.

48. La Grande Guerre 1914 — ARRAS - Cuisine roulante allemande prise par notre Cavalerie

# En wat kan gezonde voeding je nog opbrengen buiten een overwinning in oorlogstijd?

- ❖ De ondersteuning en versnelling van een genezingsproces?
- ❖ De verhoging van de levenskwaliteit van de gebruiker?
- ❖ Een meeslepend effect op uw organisatie?
- ❖ Goesting geven naar meer van dat?
- ❖ Een positieve ondersteuning van uw imago?
- ❖ Levensvreugde? Een emotionele band?
- ❖ Zingeving aan wie het nuttigt en aan wie het mag verschaffen?
- ❖ Een uitstraling op alles wat je nog doet naast eten verschaffen?

# En nu een paar concrete voorbeelden...

### 3. EVENEMENTEN

#### VERSE ASPERGES OP HET MENU



**In onze dienstencentra en woonzorgcentra staan op 8 en 28 mei verse asperges op het menu. Die komen uit het Nederlandse Ossendrecht.**

Ossendrecht ligt vlakbij de Belgische grens, in de zogenaamde Brabantse Wal. Anne-Marie en Adrie Van Aert - Koolen telen er al 30 jaar asperges. *“De smaak van de asperges hier steekt erbovenuit”,* legt Anne-Marie uit. *“Dat hebben we te danken aan de combinatie van de zilte lucht uit Zeeland met het water van de Kalmthoutse Heide.”*

#### **2.000 KG ASPERGES**

In 2014 leverde de Nederlandse teler voor het



eerst asperges aan Zorgbedrijf Antwerpen en dit jaar doen ze dat opnieuw. *“We leveren 2 x 1.000 kg”,* vertelt Anne-Marie. *“Om al die asperges vers en geschild te kunnen leveren, brengt Adrie jullie asperges trouwens zelf rond.”*

#### **OP Z'N VLAAMS OF MET ZALM**

Onze chefs bereiden de heerlijke asperges op 8 en 28 mei voor onze klanten: als asperges met zalm en mousselinesaus en als asperges op z'n Vlaams.



#### **TIP VAN ANNE-MARIE**

#### ***Heb je asperges gekocht?***

Bewaar ze dan in een vochtige keukenhanddoek onderin de ijskast.



# Een voedingparadox?

Welke van de twee is de duurste?



# Over al dan niet uitbesteden en met welke eisen:

Wanneer je uitbesteedt, koop je (gedeeltelijk of geheel):

- Een aankoopstelsel
- Een organisatie
- Personeel
- Standvastigheid - voedselzekerheid
- Kwaliteitsopvolging en –borging
- Budgetzekerheid – risico
- ...?

# Over al dan niet uitbesteden en met welke eisen:

Uw antwoord zal dus afhangen van de mate waarin:

- uw organisatie:
  - in staat is om alle aspecten van de koopvraag (“eisen”)
    - te verwoorden
    - te evalueren (verwacht tov huidig kwaliteitsniveau, evolutie op termijn)
    - afdwingbaar te maken
    - op te volgen

# Over al dan niet uitbesteden en met welke eisen:

Uw antwoord zal dus afhangen van de mate waarin:

- uw organisatie:
  - schaalvoordelen geniet die de marge en de niet aftrekbare BTW compenseert

# Over al dan niet uitbesteden en met welke eisen:

Uw antwoord zal dus afhangen van de mate waarin:

• uw partner:

- de kennis en competenties heeft om dit te bieden
- bereid is om de gevraagde risico's te dragen
- er zich financieel in terugvindt, proportioneel aan de genomen risico's
- er in slaagt zijn aandeelhouders ook op termijn tevreden te houden zonder de prijs / kwaliteitsverhouding van zijn producten en diensten negatief te moeten beïnvloeden om die tevredenheid te behouden of te herwinnen...

# Hoe koop je efficiënt en rendabel voeding aan?

Voeding is in die zin specifiek dat:

- de kwaliteit van ingrediënten (zij het niet uitsluitend) bepalend zijn voor de kwaliteit van het volgend resultaat (de bereiding – is nog niet het eindresultaat)
- het voor een groot deel een uiterst beperkte houdbaarheid heeft

# Hoe koop je efficiënt en rendabel voeding aan?

Voeding  
is in die  
zin  
specifiek  
dat:

- het bij levering:
  - dikwijls een lange weg achter de rug heeft:
    - Aantal tussenschakels
    - geografisch
    - verschillende verwerkingen gekend heeft (bvb koffie)
  - een brede waaier aan afwerkingsgraad bestrijkt (van 1<sup>ste</sup> tot 5<sup>de</sup> gamma)

# Hoe koop je efficiënt en rendabel voeding aan?

Voeding  
is in die  
zin  
specifiek  
dat:

- het dikwijls onderhevig is aan (sterk) schommelende marktprijzen
- producenten en verwerkers kennen ook zelf “levenscycli” in hun bestaan en moeten elke dag opnieuw leveren



# Hoe koop je efficiënt en rendabel voeding aan?

Wil je zo'n product efficiënt en rendabel kopen dan moet je:

- op voorhand goed weten wat je wilt kopen:
  - welke ingrediënten
  - in welke hoeveelheden
  - waar geleverd
  - tegen welke prijs

# Hoe koop je efficiënt en rendabel voeding aan?

Wil je zo'n product efficiënt en rendabel kopen dan moet je:

- dit efficiënt aan uw leveranciers communiceren
- de kwaliteit en kwantiteit bij levering kunnen controleren
- de temperatuurketen nooit onderbreken

# Hoe koop je efficiënt en rendabel voeding aan?

Je hebt dus nood aan:

- vooraf een goede menucyclus:
  - aantrekkelijk voor het cliënteel waarvoor ze bestemd zijn
  - doordacht (variatie, voedingsevenwicht, ...)
  - berekend (prijs en hoeveelheid van de werkelijk gebruikte ingrediënten)
  - die de producten specificeert die hierbij gebruikt zullen worden
  - die op het ogenblik dat het ontworpen wordt (als het ware 'in real time') berekend wordt op basis van de gebruikte ingrediënten, hun hoeveelheid en hun prijs bij de aankoopdatum (= 'precalculatie')

# Hoe koop je efficiënt en rendabel voeding aan?

Je hebt dus nood aan:

- een bestelsysteem dat maakt dat:
  - het effectief de in het menuplan gespecificeerde ingrediënten zijn die besteld worden in de vooropgestelde hoeveelheden
  - een vlotte communicatie in de twee richtingen toelaat met de betreffende leverancier
  - een vlotte controle toelaat op het tijdstip van levering
  - u toelaat, wanneer alles gekocht en verwerkt is, een 'postcalculatie' te maken en die te vergelijken met uw 'precalculatie'

# Hoe koop je efficiënt en rendabel voeding aan?

Je hebt dus nood aan:

- een bestelsysteem dat maakt dat:
  - u toelaat om te allen tijde op zoek te blijven gaan naar de beste leverancier voor een bepaald ingrediënt
  - u toelaat om te allen tijde te kopen bij verschillende leveranciers per productenfamilie
  - u toelaat elke productenfamilie bij specialisten in te kopen