

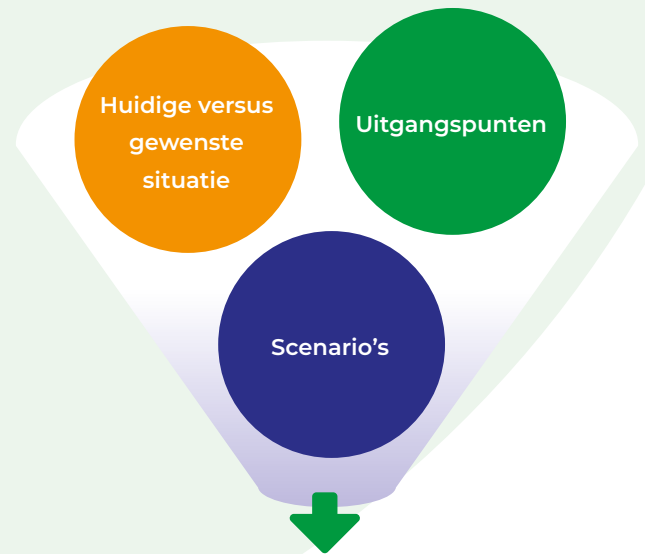
De gezonde Business Case: Waar begin ik?



Goede zorg
proef je

Onderdeel van het Nationaal Preventieakkoord

De Business Case; ook wel de (financiële) onderbouwing van je ambitie om beleidsmatige keuzes en/of investeringsbeslissingen te verantwoorden. Maar hoe pak je nu zoiets aan? In samenwerking met je financiële afdeling en met behulp van je implementatieplan, waarin je je visie, aanleiding en doelstellingen hebt geformuleerd, ga je aan de slag met de uitgangspunten. Je schetst hierin zowel de huidige als de gewenste situatie. De gewenste situatie werk je uit in meerdere scenario's, waarna de eerste versie van Business Case een feit is.



Business Case

De eerste versie van je Business Case toets je bij de betrokken afdelingen. Hierin wordt ook een risicoanalyse gemaakt om tot het meest reële scenario te komen.

Klik [hier](#) voor de handleiding en tool voor het berekenen van een business case.



Opstellen Business Case

Beoordeling en advisering afdelingen

Indienen Business Case bij Raad van Bestuur en/of investeringscommissie

Besluit Business Case

Uitvoeren Business Case

Monitoring



TIPS voor budgetneutraal investeren in een gezond voedingsaanbod

- + Creëer flexibiliteit in de samenstelling van menu's: ontwikkel recepten die de totale kosten van ingrediënten in evenwicht houden ^(3 en 5);
- + Compenseer de soms duurdere gezonde voedingsmiddelen met prijsstijgingen van andere populaire (ongezonde) gerechten. Dus maak een goede prijsmix van je totale assortiment ^(1 en 2);
- + Investeer in een goed meet- en inkoopstelsel om voedselverspilling tegen te gaan ⁽⁴⁾;
- + Pas je voedselinkoop aan: denk aan seizoensproducten en lokaal inkopen ^(best practice CWZ en 5);
- + Zet kleine stapjes, liever elke week 1 verandering dan meerdere veranderingen in één keer ⁽⁵⁾;
- + Restaurant in eigen beheer kan goedkoper zijn door minder schakels waardoor de inkoopprijs laag kan worden gehouden ^(best practice LUMC);
- + Nudging met prijs: maak gezonde keuzes goedkoper en ongezonde keuzes duurder ⁽²⁾.

Bronnen

1. Jilcott Pitts, S., Schwartz, B., Graham, J., Warnock, A. L., Mojica, A., Marziale, E., & Harris, D. (2018). Best Practices for Financial Sustainability of Healthy Food Service Guidelines in Hospital Cafeterias. Preventing Chronic Disease, 15.
2. Velema E. Healthy eating at work. Stimulating healthy food choices in the worksite cafeteria through nudging and social marketing strategies. 2019
3. Green Dish, Sustainable Menu Engineering: <https://greendish.com/onderzoek-en/sustainable-menu-engineering/>
4. Snels J. en Soethoudt H., White Paper – Voedselverspilling in de zorg, Wageningen University & Research;
5. ACT Team "Voeding met Zorg", Eindrapport Voeding met Zorg, oktober 2020.

Geconsulteerde experts

CWZ, Wesley Rabelink, Hoofd Horeca
LUMC, Carla Snel, adviseur zorgservices en voeding

www.goedezorgproefje.nl

info@alliantievoeding.nl