

De voedingsdagprijs berekenen in ziekenhuizen

Goede Zorg Proef Je ziekenhuizen werken hard aan het gezonder en duurzamer maken van het voedingsaanbod voor patiënten, medewerkers en bezoekers. Hierbij is het ook van belang de **kosten** in het oog te houden. Een aantal ziekenhuizen hebben zich verenigd om meer inzage te krijgen in de **voedingsdagprijs**.

Het gevaar bestaat dat appels met peren worden vergeleken, omdat ieder ziekenhuis de voeding op een andere manier georganiseerd heeft en anders registreert. In deze factsheet lees je welke aspecten van invloed kunnen zijn op de voedingsdagprijs, en vind je een stappenplan om zelf je voedingsdagprijs te berekenen.

Deze factsheet is tot stand gekomen door een vergelijking van financiële informatie van zes Goede Zorg Proef Je ziekenhuizen. Zowel universitaire-, topklinische-, algemene-, als kinderziekenhuizen waren vertegenwoordigd. Belangrijke lessen uit de vergelijkingen zijn opgenomen in deze factsheet.

Definitie voedingsdagprijs

Om de vergelijking zo zuiver mogelijk te krijgen, is uitsluitend gekeken naar de ingrediëntvoedingsdagprijs. Dus hoeveel kosten de ingrediënten van het eten en drinken van een patiënt per dag, exclusief medische voedingen. Hierbij is de volgende definitie gehanteerd:



**Ingrediënt
voedings
dagprijs**

$$= \frac{\text{Realisatie kosten ingrediënten eten \& drinken per jaar (excl. medische voeding)}}{(\text{gemiddelde bedbezetting per dag} * 365) + (0,5 * \text{aantal dagbehandelingen per jaar})}$$

Niet alleen is hierin de gemiddelde bedbezetting meegenomen, maar ook het aantal dagbehandelingen. Een dagbehandeling wordt als een halve voedingsdag gezien (dus bij 6 eetmomenten, eten zij gemiddeld 3 eetmomenten mee). Omdat steeds meer behandelingen in dagbehandelingvorm plaatsvinden, is het onterecht om alleen te kijken naar de bedbezetting om de kosten van het eten en drinken te berekenen.

Wanneer gasten tegen betaling kunnen mee-eten met de patiënt, worden deze opbrengsten in mindering gebracht op de kosten van eten & drinken.

Tip: Een aantal ziekenhuizen houden in hun berekening ook rekening met patiënten die niet of nauwelijks eten door onderliggende aandoeningen; denk aan IC patiënten. Maak inzichtelijk om welk percentage het bij jouw ziekenhuis gaat, en trek dit af van de gemiddelde bedbezetting.



Aspecten invloed op voedingsdagprijs

Op basis van de vergelijking van 6 ziekenhuizen over de cijfers van 2023, concluderen we dat onder andere de volgende aspecten van invloed zijn op de voedingsdagprijs.



Voedingsconcept

- Aantal verstrekkingseenheden en -momenten
- Wijze van koken (vers, halffabricaten, kant-en-klare maaltijden)
- Derving voedsel
- Wijze van uitserveren of vooraf bestellen
- Aantal diëten
- Intern beschikbaar gesteld budget per menu



Ziekenhuisorganisatie

- Aantal bedden
- Bedbezetting
- Aantal dagbehandelingen

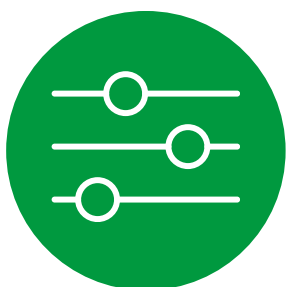
Stappenplan



Goede zorg
proef je

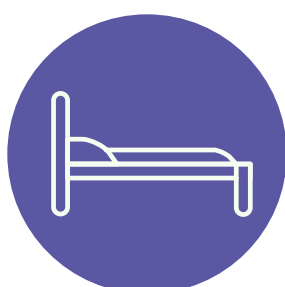
Onderdeel van het Nationaal Preventieakkoord

Voor ziekenhuizen die ook met hun voedingsdagprijs aan de slag willen, is er een 5-stappenplan gemaakt. Je kunt hiervoor het [Excel format](#) → gebruiken.



1. Filter kosten

..... Filter je zuivere ingrediëntkosten (op grootboekrekeningniveau)



2. Vraag bedbezetting op

..... Vraag de bedbezetting op, plus het aantal dagbehandelingen.



3. Bereken voedingsdagprijs

..... Bereken de ingrediëntvoedingsdagprijs volgens de eerder getoonde formule. Ter ondersteuning kan je hiervoor het [Excel format](#) → gebruiken.



4. Krijg inzicht

..... Zorg dat je je voedingsdagprijs per maand bekijkt en afwijkingen kan duiden. Kijk naar de verschillende kostensoorten die beïnvloedbaar zijn. Zie het kader met tips voor kostenbesparingen.



5. Stuur bij

..... Kijk kritisch aan welke knoppen je kan draaien. Zie het kader met tips voor kostenbesparingen.



Tips kostenbesparing

- Bekijk kritisch je menukaart op de kosten van de individuele gerechten in verhouding tot de beschikbare voedingsdagprijs
- Zijn er alternatieven voor relatief dure producten?
- Stuur op meer seizoensproducten
- Verklein je portiegrootte
- Reduceer je derving

Dankwoord

Deze factsheet is in samenwerking gemaakt met o.a. **Ziekenhuis Gelderse Vallei** (Coralie Azzouzi-van Beek), **Dijklander Ziekenhuis** (Christel Kerssens - van der Pijl), **Catharina ziekenhuis** (Anton François), **Erasmus MC** (Kevin Kap), en **Prinses Máxima Centrum** (Esther Fijnekam).



Volg ons op LinkedIn
#goedezorgproefje

goedezorgproefje.nl



MEI 2024