

Challenges of Healthy and Sustainable Food Procurement in European Healthcare

Grazia Cioci
Health Care Without Harm
Europe

*EcoQuip Meeting
Bologna, 5th October 2016*



HCWH Europe Sustainable Food Survey

- Needed to define healthy and sustainable food
- 320 hospitals and health systems were contacted and 18 healthcare institutions were selected on the basis of their work on sustainable food procurement
- The hospitals shared one of these two models:



- Preparation in-house where staff employed by hospital
- Preparation in-house where catering services outsourced to hospital catering providers
- 1 common characteristic: a **central on-site operating kitchen !!**

Healthy and Sustainable Food Challenges/Opportunities



Purchasing fresh, seasonal, local and, when possible, organic food products/produce



Rely on and support local, regional, and small-scale farmers, and rural communities: short supply chains









Menu planning – carry out satisfaction surveys



Less reliance on meat-based diets



Food Waste Challenges/Opportunities

-  Staff training and education
-  Simplified and flexible food ordering system with reduced time between orders
-  Possibility to choose different portion sizes
-  Protected meal times
-  Communication between kitchen and ward staff
-  Food donation

Food waste in European healthcare settings

Case studies from around Europe and recommendations for preventing and reducing food waste in healthcare.



Gentofte Hospital (Denmark)

- 227 beds, 20,000 inpatients and 200,000 outpatients per year, serving about 328,500 meals annually.
- Purchase fresh, seasonal and organic (75%) food produced exclusively in Denmark.
- On-site handmade meals in central kitchen, including marmalades, bread, and cakes.
- Make smaller portions of the food that is served



- Kitchen staff instead of nurses serves food to patients.
- Costs are reduced because they focus on fresh and handmade food directly from raw ingredients.
- Expect to reduce costs of €100.000 per year in the next few years.
- Reduced packaging and plastic by serving meals in china plates

Centre Hospitalier du Bois de l'Abbaye et de Hesbaye (BE)

Il vous est demandé, une seule fois, d'appliquer la logique de réflexion pour des propositions suivantes :

1. Vous : Concrète et visible
 2. **Chaque fois** : à chaque fois
 3. **Si** : conditionnelle
 4. **Et** : conjonction
 5. **Non** : négation
 6. **Parce que** : causalité

5. Membre 1 : Phrase simple
 « Je n'ai jamais vu de fleurs bleues »
 « Je n'ai jamais vu de fleurs bleues et roses »
 « Je n'ai jamais vu de fleurs bleues ou roses »

6. Membre 2 : Phrase simple
 « Les fleurs bleues sont belles »
 « Les fleurs bleues et roses sont belles »
 « Les fleurs bleues ou roses sont belles »

7. Membre 3 : Phrase simple
 « Les fleurs bleues sont belles parce qu'elles sont nombreuses »
 « Les fleurs bleues et roses sont belles parce qu'elles sont nombreuses »
 « Les fleurs bleues ou roses sont belles parce qu'elles sont nombreuses »

8. Membre 4 : Phrase simple
 « Les fleurs bleues sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses »
 « Les fleurs bleues et roses sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses »
 « Les fleurs bleues ou roses sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses »

9. Membre 5 : Phrase simple
 « Les fleurs bleues sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses et roses »
 « Les fleurs bleues et roses sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses et roses »
 « Les fleurs bleues ou roses sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses et roses »

10. Membre 6 : Phrase simple
 « Les fleurs bleues sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses et roses et roses »
 « Les fleurs bleues et roses sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses et roses et roses »
 « Les fleurs bleues ou roses sont belles parce qu'elles sont nombreuses et roses et roses et roses »

REPAS DU SOIR

MENU TERROIR (proposé par la cuisine collective)

<p>1. Entrée : Potage d'herbes « Les herbes sont fraîches et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes ou croquantes »</p> <p>2. Membre 1 : Potage d'herbes « Les herbes sont fraîches et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes ou croquantes »</p> <p>3. Membre 2 : Potage d'herbes « Les herbes sont fraîches et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes ou croquantes »</p> <p>4. Membre 3 : Potage d'herbes « Les herbes sont fraîches et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes ou croquantes »</p> <p>5. Membre 4 : Potage d'herbes « Les herbes sont fraîches et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes ou croquantes »</p> <p>6. Membre 5 : Potage d'herbes « Les herbes sont fraîches et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes ou croquantes »</p> <p>7. Membre 6 : Potage d'herbes « Les herbes sont fraîches et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes et croquantes » « Les herbes sont fraîches et croquantes ou croquantes »</p>	<p>7. Lend : Jus de légumes « Les légumes sont frais et croquants » « Les légumes sont frais et croquants et croquants » « Les légumes sont frais et croquants ou croquants »</p> <p>8. Membre 1 : Jus de légumes « Les légumes sont frais et croquants » « Les légumes sont frais et croquants et croquants » « Les légumes sont frais et croquants ou croquants »</p> <p>9. Membre 2 : Jus de légumes « Les légumes sont frais et croquants » « Les légumes sont frais et croquants et croquants » « Les légumes sont frais et croquants ou croquants »</p> <p>10. Membre 3 : Jus de légumes « Les légumes sont frais et croquants » « Les légumes sont frais et croquants et croquants » « Les légumes sont frais et croquants ou croquants »</p> <p>11. Membre 4 : Jus de légumes « Les légumes sont frais et croquants » « Les légumes sont frais et croquants et croquants » « Les légumes sont frais et croquants ou croquants »</p> <p>12. Membre 5 : Jus de légumes « Les légumes sont frais et croquants » « Les légumes sont frais et croquants et croquants » « Les légumes sont frais et croquants ou croquants »</p> <p>13. Membre 6 : Jus de légumes « Les légumes sont frais et croquants » « Les légumes sont frais et croquants et croquants » « Les légumes sont frais et croquants ou croquants »</p>
---	---

- Includes two hospital sites Seraing and Waremmе. The site of Seraing with 500 beds short stay and 750 beds long stay
- Central Kitchen that, with 250 employees, serves not only the hospitals but also the city of Seraing, the schools, for a total of 8000 meals/day (3 million meals/year).

- Fresh, seasonal and locally produced food cooked in the central kitchen. Organic food is served to hospital staff but not to patient because of a problem of security and traceability
- Patients can choose their meals from a menu, that varies every week, available for breakfast, lunch and dinner
- Meals are served by kitchen staff but nurses will have this role in the future

10/12/2016

www.noharm-europe.org



The New Meyer Children's Hospital (Italy)

- 220 beds and serves 160,000 fresh meals/year
- Meals are homemade, using organic fruits, vegetables, oil and meat, bought locally and following the seasonal calendar



- Two weeks menu turnover instead of four weeks
- Vegetable garden for therapy
- Cooking classes for parents

Hvidovre Hospital (Denmark)

- Excellent example, although lack of support
- Patients can choose from **à la carte menu**
- Patients have the possibility to order a **double portion**
- Good **communication** at all levels, which contributes to both patient and employee satisfaction.



- Introduction of a **strict inventory management system**
- Attention to the **aesthetics** of their dishes
- **Re-use** - uneaten sandwiches from the staff canteen are served in the cafeteria

HCWH Europe Food Pledge (forthcoming)

My institution will:

- Increase the number of fresh, seasonal, organic and locally produced ***food products purchased***
- **Cook meals on-site**, and ensure new build includes kitchens
- Moderate the amount of animal-based products served to patients, staff and visitors and **promote other sources of protein**, such as peas, beans, pulses and nuts.
- **Limit the offer of processed food** and offer a broad range of healthy meals, where fruits and vegetables are constantly available, including in vending machines.
- Adopt cooking methods that reduce the use of salt, sugar, fats and artificial additives and preservatives.
- **Serve tap water** in preference to other beverages – particularly soft drinks.
- Set targets for **preventing and reducing food waste** both in the kitchen and wards





Copenhagen

19th -21st October

www.cleanmedeurope.org

Europe's leading conference on sustainable healthcare



Thank you for your attention!

For further information:

grazia.cioci@hcwh.org

www.noharm-europe.org

