



Bijlage 15 Kritische succesfactoren Goede Zorg Proef Je

In onderstaande opsomming staan de kritische succesfactoren die Goede Zorg Proef Je heeft opgesteld voor de voorhoedeziekenhuizen en waaraan Erasmus MC zich wilt committeren

1	De zorgorganisatie heeft een voedingsconcept voor patiënten dat voldoet aan de Richtlijnen Goede Voeding
2	Er is een passend voedingsaanbod voor patiënten met (risico op) ondervoeding (energie- en eiwit verrijkt)
3	Er is een passend voedingsaanbod voor patiënten met specifieke diëten (bijvoorbeeld natriumarm, kaliumarm, vochtbeperking, verschillende consistenties, etc.).
4	Er wordt een onbeperkt aantal eetmomenten aangeboden, ingespeeld op de behoefte van de patiënt.
5	Er is een gebruiksvriendelijke innovatieve bestelprocedure, zoals apps of de mogelijkheid tot telefonisch bestellen of via een device.
6	Er zit een korte tijd tussen bestellen en serveren (maximaal 1 uur).
7	Er wordt op structurele basis een patiënttevredenheidsonderzoek uitgevoerd.
8	Er is interprofessionele afstemming over het assortiment met in elk geval de afdelingen diëtetiek en facilitair bedrijf.
9	De zorginstelling blijft het gesprek voeren met de cateraar/keuken over het voedingsaanbod voor patiënten conform de Richtlijnen Goede Voeding.
10	Er zijn tussendoortjes voor alle patiënten.
11	Er worden richtlijnen voor de voedingswaarde van maaltijden en tussendoortjes gehanteerd.
12	Er is transparantie over het assortiment/het voedingsaanbod door middel van een menukaart.
13	Er zijn veel menu-opties (meer dan 4 opties per maaltijdcomponent).
14	Afval en voedselverspilling wordt gemonitord en gereduceerd.
15	Er is aandacht voor het optimaliseren van de vaardigheden en dienstverlening van de voedingsassistent. Voedingsassistent = zorgverlener in het proces van voedselverstrekking.