

Vragen locatie AMC

1. Hoeveel bedden zijn er in totaal per afdeling (er kunnen meerdere specialisme op 1 afdeling liggen) specialismen?
 - a. Amsterdam UMC heeft op locatie AMC per specialisme 26-28 bedden welke afhankelijk van bezetting van patiënt en medewerker gebruikt worden. Dit zijn gemiddeld 40 maaltijden per keuken.
2. Op locatie AMC wordt er gebruik gemaakt van een portioneermeubel. Kan deze zowel ingesteld worden op koelvers en diepvries?
 - a. Ja, deze kunnen aangepast worden zodat ze bruikbaar zijn voor zowel koelvers als diepvries (-1 graden). Indien het een diepvriesproduct gaat worden zullen ze aangepast moeten worden naar -18 graden.
3. Op dit moment hebben we op het APC en reguliere zorgafdelingen sommige contactovens, hoe zal dit er in de toekomst uitzien?

We hebben in het APC, A gebouw en de keukens H5 en H6 contactovens

4. Hoe worden de warme maaltijden getransporteerd op locatie AMC?
 - a. Op locatie AMC zijn er geen warme wagens, de avondmaaltijden worden al warm vervoerd in reguliere wagens
5. Bestelt een afdeling rechtstreeks bij de leverancier locatie AMC?
 - a. Ja, via de webshop van de leverancier
6. Kunnen de menuboeken gedeeld worden?
 - a. Ja (zie bijlages) waarin we alle menuboeken inzichtelijk hebben.
7. Wat is de wens van Amsterdam UMC? Moet de leverancier aanbieden op zowel diepvries als koelverse maaltijden?
 - a. Nee, dit hoeft niet.
8. Hoe worden de koelversie en diepvriesproducten op de afdelingen gebracht na levering bij centraal goederenontvangst.
 - a. De bestellingen worden door logistiek vervolgens naar de keukens gebracht, waar er opnieuw de temperatuur van de producten wordt gemeten. Onze vraag is hoe zorgt de leverancier dat de diepvries producten dit kunnen overbruggen.

Vragen locatie Vumc

1. Wie maakt de menu's voor locatie VUmc?
 - a. Dit maken wij zelf in huis in overleg met leidingkeuken en stafmedewerker voeding.
2. Wat is jullie ambitie voor het leveren van goederen in de ochtend? Het windowframe van een half uur (tussen half 7 en 7) is best kort.
 - a. Onze logistieke druk is in de ochtend van half 7 tot 10. Er zijn ook mogelijkheden om de middaglevering te ontdekken.
3. Hoe gaan de bestellingen nu op de afdelingen
 - a. De voedingsassistent van de afdeling vult één dag van tevoren een bestellijst voor de broodserveerwagen in. Deze wordt ingeleverd bij de voedingsadministratie. 's Middags worden er mandjes gevuld met de bestellingen van de afdelingen. De mandjes worden in de koeling van de centrale keuken bewaard en de volgende ochtend opgehaald door de voedingsassistent.
4. Hoeveel patiënten liggen er op één afdeling?
 - a. Tussen de 25 en 31 patiënten.
5. Hoeveel opslag heeft een afdelingskeuken?
 - a. De capaciteit wisselt per keuken. Er is van 1,5 koelkast of 2 koelkasten en verder relatief weinig opbergruimte. De afdelingskeukens zijn verschillend in grootte op de drie vleugels van de verpleegeenheden. Zeker op de D-vleugel is de afdelingskeuken klein. De broodserveerwagen kan hier niet in de afdelingskeuken staan. Het streven is om op de afdeling de bestellingen te doen voor o.a. de broodserveerwagen. De opbergcapaciteit van de afdelingskeuken moet hiervoor goed bekeken worden.
6. Is er een koppeling tussen EPic en jullie voedingsmanagementssysteem?
 - a. Nee, tussen culicart en Epic is geen koppeling m.b.t. diëten en allergenen. De voedingsassistenten krijgen de informatie van de verpleging en geeft dit door aan de voedingsadministratie. De medewerker van de voedingsadministratie verwerkt het in Culicart.
7. Welke tussendoortjes serveren jullie in de middag?
 - a. In de middag serveren we onder andere frituur hapjes, welke op dit moment niet voldoen niet aan onze Zorg op het Bord richtlijnen van 5-10 gram eiwitten per tussendoortje. In de ochtend zijn het koude tussendoortjes deze voldoen bijna allemaal wel aan de richtlijnen van 5-10 gram eiwit per verstreking. Het hele assortiment van de tussendoortjes zal in de loop van dit jaar nagekeken worden en daar waar nodig aangepast worden zodat het uitgangspunt van 5-10 gram eiwit gehaald wordt. De frituursnack zal komen te vervallen, omdat het niet mogelijk is om aan deze richtlijn te voldoen.
8. Hebben jullie een aparte warme kar voor de avondmaaltijden?
 - a. Nee, een normale kar (niet verwarmd). De warme maaltijden worden hierin getransporteerd. De borden zijn verwarmd deze liggen in een onderbord waar een warmhoudsdeksel overheen gelegd wordt.
9. Wat is jullie ambitie voor het bestellen?
 - a. We willen toe naar decentraal bestellen en decentraal leveren. Zo hebben we controle op het bestellen.
10. Hoe vaak koken jullie?
 - a. Elke dag, 7 dagen per week en vandaag koken is vandaag eten.

11. Wanneer kiest de patiënt?

a. Vandaag vóór 12u is in de avond geleverd

12. Hebben jullie verschillende portiegroottes?

a. Ja, een halve, hele, anderhalf en dubbel portie.