

ZORG VOOR

GROEN

DE GROENE WEVER



EDITIE 3 - JUNI 2024

DE GROENE WEVER INSPIRATIEMAGAZINE

DUURZAAMHEIDSINITIATIEVEN
BINNEN DE WEVER

FEITEN

Zorgsector is verantwoordelijk voor:

7% van de totale CO₂ footprint

4% van het afval in Nederland

13% van het grondstoffen-gebruik

Doelen



Bewust van vandaag
onderweg
naar morgen

- Verkleinen van onze CO₂ voetafdruk
→ ultieme doelstelling klimaatneutraal in 2050
- Bijdragen aan **maximaal circulaire zorg** voor 2050
- **Gezondheidsbevordering** medewerkers en bewoners/cliënten

Samen doen

- Medewerkers → faciliteren
- Bewoners/cliënten

WE HEBBEN
IEDEREEN
HIERBIJ NODIG!



Green Team
van ambassadeurs
met als doel:

- Kennis en input delen
- Meedenken
- Collega's enthousiasmeren

DUURZAAMHEIDSPIJLERS

FASTGOED EN ENERGIE

- Verduurzamen vastgoed
- Groene energie
- Bewust omgaan met energieverbruik

VERVOER

- Duurzame reisbewegingen
- Verduurzamen wagenpark

CIRCULAIR WERKEN

- Verminderen restafval
- Verminderen voedselverspilling
- Duurzaam inkopen

GEZONDHEIDSBEVORDERING BEWONERS EN MEDEWERKERS

- Op zorglocaties en thuis
- Leef- en werkomgeving
- Voeding en leefstijl

MEDICATIE

- Voorkomen verspilling medicatie
- Gepast voorschrijven of retourneren

BEWUST- WORDING EN GEDRAG

BEWUSTWORDING EN GEDRAG + COMMUNICATIE

Kennisoverdracht en bewustwording over de impact van de zorg op het klimaat en milieu. Centraal in onze communicatie staat:

- Bewustwording
- Elkaar inspireren
- Resultaten zichtbaar maken
- Stap voor stap
- Successen vieren



ZORG LEVEREN MET OOG VOOR KLIMAAT, MILIEU EN LEEFOMGEVING

In het Groene Wever inspiratiemagazine lees je inspirerende verhalen over verschillende duurzaamheidsinitiatieven binnen De Wever.

Jeline Bos, strategisch adviseur duurzaamheid en facilitaire dienstverlening, gaat op bezoek bij verschillende medewerkers/locaties om te kijken hoe zij aan duurzaamheid werken. Doel is om deze goede voorbeelden te delen en andere collega's te inspireren.

Maar wat is nou duurzaamheid en waar moet zo'n goed voorbeeld dan over gaan?

In bovenstaande infographic kun je alle duurzaamheidsthema's van De Wever teruglezen. Goede voorbeelden kunnen over al deze thema's gaan. Denk bijvoorbeeld ook aan:

- Samen met bewoners of collega's zwerfafval rapen
- Een wandeling met bewoners of collega's in de natuur
- Met collega's fietsen naar je werk in plaats van met de auto
- Kritisch kijken naar bestellingen
- Nieuwe maaltijden maken van 'restjes'
- Hergebruik van spullen

Kortom, dit mag alles zijn wat met duurzaamheid te maken heeft!

Word jij lid van het Green Team en help jij mee om De Wever duurzamer te maken?

Verduurzamen doen we stap voor stap en doen we samen, daarom heeft De Wever een Green Team opgericht. In het Green Team zitten medewerkers vanuit allerlei disciplines (van zorg tot dienstverlening tot specialist ouderengeneeskunde – iedereen is welkom!) met een hart voor duurzaamheid.

Green Team leden zijn duurzaamheidsambassadeurs die voorbeelden delen en bewustwording stimuleren bij collega's en bewoners. Hebben Green Team leden een idee? Dan kijken we samen hoe we hiermee aan de slag kunnen gaan.

Twee keer per jaar wordt een gezamenlijke bijeenkomst georganiseerd met alle Green Team leden. Afgelopen maart kwamen we weer samen, de conclusie was dat er in een jaar tijd al veel duurzame stappen zijn gezet!

De volgende bijeenkomst is in het najaar. Wil je hier bij zijn of heb je vragen of ideeën? Laat het weten via degroenewever@dewever.nl.

Op de hoogte gehouden worden van Groene Wever nieuwtjes of de informatie uit het Green Team teruglezen? Word dan lid van De Groene Wever groep op WeverWeb!



Locatie Koningsvoorde op weg naar het redden van 2900 kg voedsel in één jaar met Too Good To Go

Geïnterviewde: François Heijblom, Coördinator Horeca Koningsvoorde. Met reacties van collega's Trea Schuite, Anita Verhagen en Rianne van Ierland.

Het voorkomen van voedselverspilling is een belangrijk duurzaamheidsthema. Op locatie Koningsvoorde zag het horecateam dat er regelmatig eten weg werd gegoid. Zonde natuurlijk! Daarom zijn ze in juni 2023 gestart met het aanbieden van overgebleven maaltijden, en soms lekkernijen zoals worstenbroodjes of gebak, via Too Good To Go. Too Good To Go is een online platform/app waarop winkels en restaurants overgebleven voedsel aanbieden aan consumenten voor 1/3e van de oorspronkelijke prijs. We gingen bij locatie Koningsvoorde langs om te vragen hoe dit mooie initiatief is opgestart en hoe het bevalt.

Hoe is het initiatief ontstaan?

François: 'Het hele team merkte dat er dagelijks eten werd weg gegoid. Dit is echt zonde dus hier wilden we graag iets mee doen. We hebben natuurlijk ook net de coronaperiode achter de rug en toen werden initiatieven zoals Too Good To Go steeds bekender. Een van de oproepkrachten bracht dit toen ter sprake en toen zijn we dit verder gaan onderzoeken.'

Wat hebben jullie als eerste gedaan?

François: 'We zijn gestart met een oriënterend gesprek met een vertegenwoordiger van Too Good To Go. Hierna werden we meteen enthousiast en zagen we mogelijkheden binnen onze Brasserie. Deze zijn we toen met het team verder gaan uitdenken. Denk aan dingen als: Hoeveel en wat voor type maaltijden ga je aanbieden? Maar ook: Hoe ga je dit logistiek inrichten en hoe instrueren we alle teamleden van de horeca hierover? We hebben ook de duurzaamheidsadviseur van De Wever aangehaakt om mee te denken.'

Tot welke uitgangspunten zijn jullie gekomen met het team?

François: 'Wat belangrijk is om te noemen is dat je zelf dagelijks kunt bepalen hoeveel maaltijden je wil aanbieden en wat de ophaaltijd is. Ook kun je zelf aangeven in de app dat mensen eigen bakjes meenemen om de maaltijden in te doen. Dit doen wij ook en



'De proefdagen waren gelijk een schot in de roos!'



mensen houden zich hier heel goed aan, extra duurzaam dus.'

'Omdat je dus zelf kan bepalen wat en wanneer je aanbiedt zorgt dit niet voor verplichtingen en bied je ook echt alleen dingen aan die over zijn. We hebben toen samen met collega's gekeken naar een handige ophaaltijd, dit is nu tussen 18.15 uur en 18.30 uur.'

Hoe zijn jullie daarna gestart?

François: 'Wij hebben besloten om eerst twee dragen proef te draaien. Enerzijds om voor ons zelf te bepalen of we de juiste maaltijden en afhaaltijden hadden gekozen, en anderzijds om te kijken of het aansloeg. De proefdagen waren gelijk een schot in de roos! Er bleek ontzettend veel animo te zijn en we kregen veel positieve reacties van de mensen die het eten op kwamen halen. Ze vonden het erg lekker. Daarna hebben we samen met de vertegenwoordiger van Too Good To Go uitleg gegeven aan het hele team over het concept en de app en zijn we gestart met meer maaltijden.'

Kun je iets vertellen over wat voor maaltijden jullie aanbieden? En hoe zorg je ervoor dat je niet meer gaat bestellen?

François: 'Met Too Good To Go werk je eigenlijk altijd met verrassingspakketten. Dit betekent dus dat de ontvanger niet weet wat hij/zij krijgt. En dat maakt ook dat je dus zelf een pakket kan samenstellen met voedsel wat op dat moment over is.'

'Op locatie Koningsvoorde bieden wij bijvoorbeeld dagelijks twee menu's aan. En mensen kunnen ook nog à la carte kiezen. We bestellen zo gericht mogelijk, maar omdat het niet geheel te voorspellen is wat mensen kiezen heb je regelmatig wat over. Wij kijken dan aan het einde van het diner wat er over is en dan staat het ons vrij om een verrassingsmenu mee te geven aan de ontvangers van Too Good To Go.'

'Het verrassingsmenu bestaat uit soep en een hoofdgerecht of een hoofdgerecht en een toetje. Het is maar net wat over is! En omdat we twee menu's hebben mixen we ook wel eens beide menu's. Dit geeft verrassende combinaties maar dat vinden de mensen juist leuk. Een verrassingspakket geeft ons de ruimte om datgene aan te bieden wat anders weg gegoid zou worden.'

'Ook bieden we soms een lekkernijpakket aan. Hier zit bijvoorbeeld gebak of een (worsten) broodje in. Deze zetten we niet standaard uit, omdat we dit meestal niet over hebben, maar mocht het een keer zo zijn dat we bijvoorbeeld na het weekend wat over hebben en het gaat anders over datum, dan bieden we dit ook via Too Good To Go aan.'

'Het verrassingsmenu bestaat uit soep en een hoofdgerecht of een hoofdgerecht en een toetje. Het is maar net wat over is! En omdat we twee menu's hebben mixen we ook wel eens beide menu's. Dit geeft verrassende combinaties maar dat vinden de mensen juist leuk.'

Wie zijn de ontvangers en wat zijn hun reacties?

‘De doelgroep die de maaltijden op komt halen wisselt heel erg. Dit gaat van studenten uit het binnen- en buitenland tot hele gezinnen, van jong tot oud en van mensen uit de straat of mensen die een half uur fietsen of nog verder weg wonen. Dit maakt het super leuk die diversiteit!’

‘De mensen zijn heel enthousiast over de maaltijden. In het begin is het soms even zoeken zo van ‘Waar ben ik?’ Want je komt binnen in een grote hal en het is vaak nieuw om in een verzorgingshuis eten op te halen. Maar als ze eenmaal een keer zijn geweest keren ze bijna altijd terug. Mensen vinden het verrassende en lekkere menu’s, en ze vinden het erg leuk om het in een verzorgingshuis op te halen. Dit laat mensen meteen kennismaken met De Wever.’

‘Mensen vinden het eten lekker en gevarieerd, en vinden het erg leuk om het in een verzorgingshuis op te halen. Dit laat mensen meteen kennismaken met De Wever.’

Wat levert het op?

‘Op nummer 1 het voorkomen van voedselverspilling. Inmiddels hebben we al meer dan 600 maaltijden gered en als we zo doorgaan is dit in juni 2024 (dan zijn we namelijk een jaar bezig) 2900 kilo. Dit is evenveel als twee volwassen giraffes of een orka. En daarnaast natuurlijk blijde mensen.’

Wat waren de reacties uit het team?

‘We wilden hier al langer iets mee doen dus het team was gelijk vanaf moment een enthousiast. Wel waren ze benieuwd of het extra werk met zich meebracht, of het de reguliere werkzaamheden in de weg zou staan, en of we altijd wel genoeg over zouden

hebben om de maaltijden mee te geven. Van dit laatste hebben we gezegd we bieden er maximaal vier aan. Over het algemeen verloopt het heel goed moet ik zeggen omdat we een tijdvak voor het afhalen hebben gekozen wat voor ons het beste werkt.’

Op het moment van het interview waren er drie horeca-collega's aan het werk in de Brasserie. We vroegen hen wat zij van Too Good To Go vonden en wat ze in de praktijk meemaken.

Trea: ‘We hadden dit al veel eerder moeten doen om voedselverspilling tegen te gaan! En we krijgen ook nog eens hele leuke reacties. Heel mooi dat er zoiets is. Je ziet ook dat er mensen uit heel de regio komen. Dat is erg leuk. Zo zorgen we samen voor minder verspilling.’

Anita: ‘Ik vind het een goed initiatief. Het scheelt gewoon een hoop weg gooien. Mensen komen regelmatig terug en zelfs uit omliggende dorpen. We hebben zelfs al twee keer een meneer uit België gehad. Dat is toch bijzonder als deze mensen dan zelfs terug komen. Of bijvoorbeeld mensen die de keuken aan het verbouwen zijn, die help je dan echt met een lekkere maaltijd die we anders weg zouden gooien. Ik zou het zeker aanbevelen aan andere teams.’

Rianne: ‘Ik heb er goede ervaringen mee. Ook met Too Good To Go. Een keer was iemand te laat en dan lossen ze het toch samen met Too Good To Go op. Omdat je niet weet wat je krijgt moet je wel een makkelijke eter zijn denk ik. Maar eigenlijk zijn de mensen altijd blij. Dus dat is leuk, mensen blij maken!’

Heb je vragen of wil je ook onderzoeken of Too Good To Go wat voor jouw locatie is? Dan mag je François Heijblom altijd benaderen via f.heijblom@deweever.nl.



Cliënten en vrijwilligers hard aan het werk tijdens de landelijke opschoondag!



Cliënten en vrijwilligers van De Hazelaar kwamen op 23 maart 2024 in actie tegen zwerfvuil in nieuwe Groene Wever hesjes. Goed bezig toppers!



Van plastic scheiden in een wasmand naar afval scheiden door het gehele huis!

Geïnterviewden: Karien de Kort (Woonondersteuner), Angelique van Lier (Coördinator huishoudelijke dienst/Teamassistent dienstverlening) en Peter Fitters (Huismeester)

Afval scheiden op een gehele locatie van een VVT instelling (dus ook op alle huiskamers) lastig? Op locatie Reyshoeve hebben ze dit stap voor stap aangepakt. Hun succesformule? Test het eerst, maak het praktisch en doe en bespreek het samen!

Locatie Reyshoeve was al bezig met het scheiden van afval maar nu zijn ook de laatste twee stromen aan de beurt gekomen, namelijk: plastic en etensresten. Waarom zijn jullie hiermee gestart?

Angelique: 'Om samen te werken aan een Groene Wever, hier hoort ook een nieuwe groene werkwijze bij!'

Karien: 'En iedereen scheidt thuis al afval, dus wat je thuis doet wil je graag op het werk voortzetten.'

Peter: 'Het is goed voor het milieu, we willen het restafval terugdringen.'

Hoe hebben jullie het aangepakt?

Peter: 'Stapje voor stapje, we hebben eerst geïnventariseerd wat er nodig is. We hebben gekeken naar welke afvalstromen we al scheiden, wat voor prullenbakken we nog hadden en wat we nog nodig hadden. En natuurlijk welke ideeën mensen zelf hadden. Want we hebben in het verleden ook al eens etensresten gescheiden, het moest ook weer nieuw leven in geblazen worden.'



Karien

Angelique

Peter

Karien: 'Neem je team mee en bespreek wat voor hen werkbaar en praktisch is. Haal ideeën bij hen op.'

Angelique: 'Absoluut, en dan komt eigenlijk het belangrijkste: 'Gewoon doen!' Omdat we al veel afvalstromen scheidden zoals restafval, papier/karton en glas, gingen we ons nu richten het scheiden van plastic en etensresten. En dan door het hele huis, ook op alle afdelingen. En we hebben eigenlijk alle afvalbakken die we nog hadden hergebruikt, dat is tenslotte ook duurzaam.'

Wat vonden medewerkers ervan?

Karien: 'Eigenlijk was het voor medewerkers meteen duidelijk wat de bedoeling was. Het ging vrij gemakkelijk om op een nieuwe manier te werken. Je doet dit tenslotte thuis ook al dus mensen zijn het gewend. Wat ook hielp is dat we zijn gestart met een testfase waarbij we plastic afval scheidden in een wasmand, gewoon om te kijken hoe het werkte voor iedereen. En toen bleek dat dit goed ging zijn we naar een definitieve oplossing gaan kijken. Dan kan iedereen ook stap voor stap wennen.'

Angelique: 'Het plastic scheiden werkte meteen heel goed. Het inzamelen van etensresten leverde in het begin wel knelpunten op, omdat we geen bio zakjes mochten gebruiken. Dit werkte niet hygiënisch, ook bij het weggooien. Dit hebben we gesignaleerd bij de afvalverwerker en nu kunnen we ze in overleg wel gebruiken.'

Peter: 'We blijven continu met medewerkers in gesprek indien we bijvoorbeeld ook zien dat afval niet goed gescheiden wordt. Blijf medewerkers meenemen in waarom we het doen en wat er van ze verwacht wordt, dan houd je ze aan boord. Je ziet ook dat mensen er steeds bewuster mee bezig zijn.'

Wat heeft het opgeleverd?

Allen: 'Ons restafval is met ongeveer 1000 kg per maand verminderd. Dit is ook een doelstelling van de Green Deal, het ongesorteerd restafval verminderen. En de inzameling van PD is gratis dus het levert ons financieel ook voordeel op. En natuurlijk bewustwording bij medewerkers, over afvalscheiding maar ook duurzaamheid in bredere zin.'

Lopen jullie nog ergens tegen aan?

Peter: 'Omdat we ook het aantal containers voor restafval hebben verminderd is het soms nog even passen en meten en zit de container soms te vol, maar we zitten vaak ook precies goed. Dit houden we de komende periode dus in de gaten, want we willen hier juist efficiënt mee omgaan. En het incontinentiemateriaal, we scheiden dit overal maar er is landelijk nog geen oplossing gevonden voor het recyclen. Dat is jammer voor alle medewerkers die er wel moeite in steken en natuurlijk ook voor het milieu.'

Hebben jullie nog tips voor andere locaties?

Peter: 'Maak een plan en begin klein. In ons geval dus zelfs met een test met wasmanden, maar het werkte wel!'

Karien: 'Blijf communiceren met elkaar, dat heeft bij ons goed uitgekapt.'

Angelique: 'Gewoon doen en geef mensen de ruimte om mee te denken.'

Allen: 'Het werkt ook twee kanten op: We betrekken de hele locatie, maar we hebben ook een hele betrokken locatie. We hebben het echt samen gedaan en samen zorgen we ook dat we elkaar scherp houden om het te blijven doen. Dus mocht het toch een rommeltje worden of er komt toch afval bij de stroom waar het niet thuis hoort, dan bespreken we dit samen.'

Dank je wel voor jullie inspirerende verhaal!





Scholing voeding en ziekte speelt een belangrijke rol in de gezondheidsbevordering van cliënten

Geïnterviewde: Kiki Damen (Diëtist)

Vakgroep diëtetiek is dagelijks bezig met gezondheidsbevordering voor cliënten. Om de kennis over voeding bij ouderen en enkele ziektebeelden te vergroten geven zij een aantal keer per jaar scholing aan onze woonondersteuners en zorgmedewerkers. Medewerkers gaan hier dan in de praktijk mee aan de slag. Benieuwd hoe ze dit doen en wat de reacties zijn? Lees dan het interview met onze diëtist Kiki Damen.

Hoe heet de scholing?

‘Voeding en ziekte.’

Door wie wordt deze gegeven? En hoe vaak?

‘Momenteel geef ik de scholingen als diëtist binnen De Wever. Komend jaar staan er drie scholingen op de planning. Iedere scholing betreft twee dagdelen.’

Wat is de doelgroep van de scholing en wat is het doel?

‘De scholing is gericht op woonondersteuners, maar we merken dat er ook regelmatig medewerkers vanuit zorg/verpleging aansluiten. Hoe meer kennisdeling hoe beter!’

‘Het doel van de scholing is als volgt: Het is belangrijk dat een cliënt kan genieten van eten/drinken en dat hij/zij krijgt wat hij nodig heeft. Door het geven van scholingen willen we de kennis over voeding bij ouderen en enkele ziektebeelden vergroten (of opfrissen). Ook is deze scholing gericht op hoe woonondersteuners de kennis in de praktijk kunnen toepassen en hoe we onze samenwerking kunnen optimaliseren.’

Enkele leerdoelen zijn:

- Verkrijgen basiskennis over voeding en diëten bij ouderen en hoe toe te passen in de praktijk.
- Verkrijgen basiskennis over de meest voorkomende ziektebeelden.
- Productkennis opdoen.
- Optimaliseren van de samenwerking tussen de woonondersteuners en de diëtist.

Hoe draagt de scholing bij aan gezondheidsbevordering voor cliënten?

‘Door het vergroten/opfrissen van de kennis over voeding die passend is voor onze cliënten.’



Kunnen jullie hier een voorbeeld van geven?

‘We merken bijvoorbeeld dat deelnemers het belang zien van eiwitrijke voeding bij ouderen en dat ze direct enthousiast worden om dit in te praktijk toe te passen. Bijvoorbeeld door standaard zuivel aan te bieden bij de broodmaaltijden.’

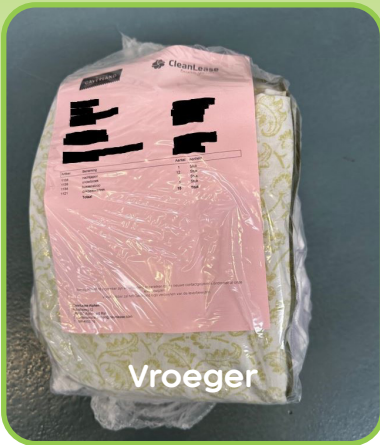
Wat voor reacties krijgen jullie op de scholing?

‘We horen vaak achteraf dat de deelnemers de scholing erg leerzaam vinden en het heel fijn vinden om de kennis zo op te frissen. Ook de praktijkopdrachten bevallen goed. Dan kunnen medewerkers het geleerde meteen in de praktijk brengen.’

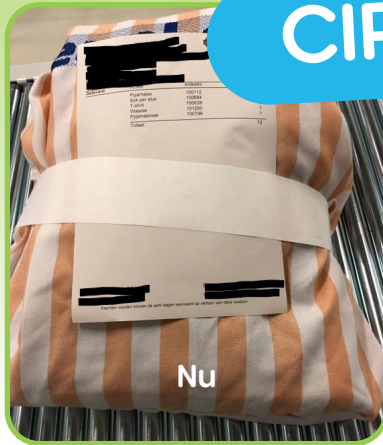
Wat zijn de toekomstige plannen met de scholing?

‘Afgelopen jaar hebben we de scholing geactualiseerd. Tevens zijn we nu bezig met het ontwerpen van voorlichting richting de zorg. We lopen er weleens tegenaan dat er nog hardnekkige fabels leven binnen de zorg omtrent voeding, terwijl een woonondersteuner juist net heeft geleerd in de scholing dat dit een fabel is. Het zou mooi zijn als we hier allen hetzelfde in staan.’

Wat een mooie ontwikkelingen en wat gaaf dat jullie al zoveel kennis en enthousiasme hebben verspreid om zo de gezondheid van onze cliënten te verbeteren. Ga zo door!



Vroeger



Nu



Vanaf nu de bewonerswas niet meer wordt verpakt in plastic maar in gepersonaliseerde herbruikbare waszakken?

Er afgelopen mei op locatie De Heikant 124 zonnepanelen zijn geplaatst? Voor de kenners: Dit betreft een vermogen van 65720 WP. Ook het dak is helemaal opnieuw geïsoleerd.

En wist je dat er op locaties Eikenhuys en De Reyshoeve al zonnepanelen liggen en het traject voor zonnepanelen voor De Hazelaar loopt? Op naar meer groene energie voor De Wever!





CIRCULAIR WERKEN

WIST JE DAT...

We in samenwerking met Diversey op weg zijn naar groene sopjes en (vaat)wasjes?

- Zo zijn aan onze vaat- en wasmachines doseersystemen gekoppeld (*waar dit mogelijk is).
- We zetten vaatwas- en wasmiddelen om naar milieuvriendelijkere producten met een Eco label (*niet onbelangrijk: de kosten blijven gelijk).
- De verpakkingen van schoonmaakmiddelen zijn 100% recyclebaar. We zijn nu aan het testen met milieuvriendelijkere schoonmaakmiddelen. Doel is om deze ook om te zetten.

Wordt vervolgd...

We vanuit onze Groene Wever doelstellingen in gesprek gaan met onze leveranciers over hoe we samen kunnen verduurzamen?

King heeft dit in beeld gebracht door middel van deze infographic. In 2023 is bijvoorbeeld ingezet op het verminderen van afval en het verduurzamen van reisdrevingen. Ook voor 2024 zijn duurzaamheidsafspraken gemaakt.





De Groene Wever

Meedenken en/of meedoen met het Green Team?

Neem dan contact op via

E degroenewever@dewever.nl