

Highlights

5e editie landelijk congres

Goede Voeding in de Zorg

Wat verandering oplevert



- 41 Ziekenhuizen
- 7 Revalidatie
- 8 Ouderenzorg
- 4 GGZ
- 5 Gehandicaptenzorg



Op het congres **Goede Voeding in de Zorg** op 5 maart 2024 waren 65 **ziekenhuizen en andere type zorginstellingen, ministeries** (LNV & VWS), **caterars en leveranciers** en andere **stakeholders en netwerkpartners** aanwezig om met elkaar samen te werken aan een gezond en duurzaam voedingsaanbod. Het congres had als thema **'Wat verandering oplevert'** en bood volop inspiratie om verder te gaan met het proces naar passende voedingszorg en meer plantaardige opties en liet de impact van verandering zien.



In dit document lees je de highlights van de workshops en lezingen



Bekijk [hier](#) een **impressie** van de dag.

Omgaan met weerstand

Bij grote veranderingen, kom je onvermijdelijk **weerstand** tegen. Maar hoe pak je de transitie naar een gezonder voedingsaanbod, voor patiënten, bezoekers en medewerkers dan toch goed aan?

Een aantal van de tips die Sabine Jansen vertelde:

- Herken de weerstand.** Zodra je herkent welke basisbehoeften van mensen leiden tot weerstand, kun je hier makkelijker op inspelen.
- Maak het aantrekkelijk.** De meeste mensen vinden het toch vooral belangrijk dat hun eten lekker is. Presentatie, maar ook framing beïnvloedt onze voedselkeuze sterk. Zou jij eerder gaan voor de "wrap met ambachtelijke, malse Oosterse gekruide kipstukjes (v)"? of voor de "gezonde wrap met vegakip"?
- Maak gezond en duurzaam de standaard.** Hoe meer moeite we moeten doen voor de ongezonde optie, hoe minder we geneigd zijn die te bestellen. Standaard volkorenbrood bij de lunch, en even mailen als je toch liever wit brood wil? Bijna niemand vindt wit brood zó belangrijk dat ze gaan mailen. De mooie bijkomstigheid hiervan is dat mensen de vrijheid hebben om niet mee te gaan met de standaardoptie. Wat direct zorgt voor een stuk minder weerstand.



Sabine Jansen, gedragspsycholoog (D&B gedragsverandering)



"Deze inzet en aandacht is en blijft nodig om verandering mogelijk te maken"

Ad Melkert, voorzitter NVZ



"We delen kennis en ervaring"
Op het 5e congres onder leiding van Renate Winkels

De Voorhoede ziekenhuizen, maar ook de Gezond 2025 ziekenhuizen en zorginstellingen, hebben de afgelopen jaren al een enorme verschuiving laten zien!

Panel met Jasper Lok (ministerie van LNV), Erik Leewis (Adrz), Stephanie Meijers (Bernhoven) & Michel Kampert (GGZ Delfland)



Iris de Koning, projectcoördinator Goede Zorg Proef Je



Team Alliantie Voeding in de Zorg



Assortiment: gezond en duurzaam inkopen

Workshopleider: Christel Kerssens (Dijklander Ziekenhuis)

Lilou van Lieshout (Voedingscentrum)

Manon van den Berg & Lotte Vervoort (Radboudumc)



We gingen dieper in op hoe kun je gezond én duurzaam inkopen. Wat hebben we geleerd vanuit de werkgroep Assortiment? Hoe kan de vernieuwde Richtlijn Eetomgevingen helpen bij inkoop van duurzame voeding? Welke kennis en tools hebben we nodig om de verandering in de praktijk te versnellen?



Duurzaam en **gezond** eten zijn cruciaal om te kunnen voldoen aan de wereldwijde voedselvoorziening in de toekomst, met een strategie gericht op het verminderen van de vraag door minder en anders te eten, en het efficiënter produceren met aandacht voor minder verspilling. Belangrijk is het nemen van kleine stappen en het stellen van prioriteiten voor een positieve impact op milieu en gezondheid. De **herziene checklist Richtlijn Eetomgevingen** biedt praktische richtlijnen en tips om deze veranderingen door te voeren. Lilou lichtte dit toe met praktische voorbeelden, o.a.:

- **Plantaardige keuzes** voorop: prioriteren van plantaardige producten en vermindering van vleesconsumptie om milieubelasting te verlagen.
- Quick wins om **voedselverspilling te verminderen**: anticiperen op het voorkomen van voedselverspilling bij de inkoop.
- Inkopen van bij voorkeur klimaatvriendelijke en **seizoensgroente en fruit**.



Meer weten over de Richtlijn Eetomgevingen? Bekijk [hier](#) de website. Bekijk hier de [seizoenskalender](#) voor groente en fruit.

De presentatie van Manon en Lotte bood inzicht in de transitie naar een **gezonder en duurzamer voedingsbeleid in Radboudumc**. Het afstemmen van voeding op de specifieke wensen en behoeften van patiënten werd besproken, inclusief de focus op **ondervoeding** en het **stimuleren van de eetlust**.

Vragen en discussies concentreerden zich op de haalbaarheid van het in één keer wijzigen van het voedingsbeleid, de benadering van pre- en postoperatieve voeding, en het belang van medewerkersvitaliteit met betrekking tot het voedingsaanbod. De reacties van het publiek benadrukten de uitdagingen bij het implementeren van duurzame voeding, waaronder weerstand, budgettaire beperkingen, en de noodzaak voor duidelijke richtlijnen en samenwerking voor effectieve verandering.



"Echte verandering in zorgvoeding begint bij samenwerking en innovatie; door hand in hand te werken met leveranciers, brengen we de smaak van goede zorg op de kaart."



De werkgroep **Assortiment** van Goede Zorg Proef Je focust op het verrijken van het zorgmenu met **gezondere opties**. In samenwerking met leveranciers en cateraars heeft dit geleid tot praktische verbeteringen zoals het een breder aanbod van gezonde producten en het categoriseren van producten volgens de Schijf van Vijf.



Eiwittransitie bij (ondervoede) patiënten

Workshopleider: Eva Valgaeren (Alliantie Voeding in de Zorg)

Isabelle Seignette (Noordwest Ziekenhuisgroep)
Martine Sealy & Nathalie Gorter (Hanzehogeschool Groningen)
Pol Grootswagers (Wageningen University & Research)



Hoe gaan we de uitdagingen aan in de eiwittransitie bij ondervoede patiënten? Is een volledig én volwaardig plantaardig dieet eigenlijk wel haalbaar voor (ondervoede) patiënten? En hoe combineer je voedingsmiddelen voor een optimale aminozuursamenstelling?



"Elkaar goed proberen te begrijpen en zichtbaar zijn draagt bij aan een goede samenwerking tussen kok en diëtist."

Noordwest Ziekenhuisgroep heeft twee jaar geleden een nieuw voedingsconcept ontwikkeld voor patiënten. Diëtist Isabelle Seignette nam ons mee in hoe deze verandering in de praktijk verloopt.

De **standaardkeuze op het patiënten menu is vegetarisch**, en per gerecht wordt de hoeveelheid eiwit gecommuniceerd. Een geheel plantaardig aanbod bleek in de praktijk erg lastig vanwege de specifieke voedingsbehoeften van de (ondervoede) patiënt. Er is daarom wel de mogelijkheid om vlees te kiezen als alternatief. Hoewel patiënten eerst **weerstand** toonden met betrekking tot vegetarische maaltijden, lijkt dit nu langzaam minder te worden.



Bekijk [hier](#) de video over het voedingsconcept van Noordwest Ziekenhuisgroep.

Het aanbod van (energie- en eiwit) **verrijkte plantaardige producten** is erg **beperkt**. Het **PROVE project** heeft als doel het ontwikkelen van een plantaardig productconcept geschikt voor patiënten met (risico op) ondervoeding.

Tijdens een interactieve sessie werd vanuit de zaal opgemerkt dat het goed zou zijn om als eerste stap toe te werken naar een **50/50 verhouding** plantaardig en dierlijk eiwit, om zo langzaam acceptatie te creëren. Op de vraag of een volledig plantaardig voedingsaanbod mogelijk is in een zorgsetting antwoordde de grote meerderheid "nee". Om hier wél naar toe te werken zijn o.a. **kennis, volwaardige alternatieven, draagvlak** en **budget** nodig, antwoordden deelnemers.



Meer weten over het PROVE project? Bekijk [hier](#) de website.



"Meer plantaardig kan, maar heb een plan voor eiwitkwaliteit."

Bij een volledig plantaardig dieet blijkt het lastig om aan zowel de eiwitbehoefte (*kwantiteit*) als een hoge eiwit*kwaliteit* te voldoen. **Eiwitkwaliteit** gaat over **aminozuursamenstelling** en **verteerbaarheid**. Pol Grootswagers demonstreerde live een slimme online tool waarmee de score van maaltijden berekend wordt op eiwitkwaliteit, - kwantiteit en verteerbaarheid (de Meal Protein Quality Score). In de live demonstratie werd meteen duidelijk welk aminozuur limiterend was in het recept van een patiëntmaaltijd. De aminozuren lysine en methionine zijn meestal beperkend bij een plantaardig dieet zo blijkt. Door de hoeveelheden of ingrediënten van het recept aan te passen is meteen te zien wat het effect is op de score. De tool wordt getest op bruikbaarheid in de zorgpraktijk.



Meer lezen over Meal Protein Quality Score, lees [hier](#).



Weerstand: kansen voor interne communicatie

Workshopleider: Leonie Horne (Alliantie Voeding in de Zorg)

Leonie Horne (Alliantie Voeding in de Zorg)

Janneke Duives (St. Antonius Ziekenhuis)

Tessa van der Valk (Opella)

Belangrijke factoren om de organisatie mee te krijgen in de verandering zijn positieve communicatie en het creëren van draagvlak. Het uitleggen 'waarom' iets gaat veranderen is cruciaal en de herhaling hiervan ook. Positieve communicatie kan worden ingezet als een tool om medewerkers in te zetten als ambassadeurs. Hoe krijg je medewerkers mee met positieve verandering, en hoe kom je van weerstand naar borging?



Er zijn veel factoren die van invloed zijn als je als organisatie wil veranderen en verbeteren. De **knostermatrix** kan behulpzaam zijn bij succesvolle verandering. Met dit model wordt snel helder waar het struikelblok zit. Is het wel weerstand dat je ziet of is er ongerustheid omdat de medewerkers niet de juiste vaardigheden hebben? Reacties vanuit het publiek tijdens het interactieve gedeelte:

"Bij urgentie is het meer persoonlijk, iets van jou, de vraag: wil ik dit? Hiervoor is continu aandacht nodig, je moet niet dwingen, maar vast blijven houden aan je verhaal. Voeding is van ons allemaal. Blijf stoicijns doorgaan, iedereen vindt er wat van. Kies per fase je stakeholders."

"Je creëert meer weerstand door alles wat je doet toe te lichten. Het moet gewoon lekker zijn en daarmee voor zich spreken. Ik ga de discussie niet meer aan, je moet het gewoon doen."

"Bij ons ontbreekt de visie op voeding. De urgentie is er nu wel, i.v.m. duurzaamheid, dus nu gaat de voedingsvisie ook mee. Bij ons gaat het bij de patiënten wel goed komen, maar bij bezoekers is het lastig. Daar speelt het verdienmodel ook een belangrijke rol."

De implementatie van het voedingsconcept: "sMaakt Beter" bij St. Antonius Ziekenhuis werd enthousiast ontvangen. Gaandeweg ondervond het concept weerstand bij zorgmedewerkers vanwege een gevoel van betutteling en het gebrek aan gastvrijheid. Ondanks inspanningen zoals persoonlijke afstemming en proeverijen, bleef begrip en acceptatie achter. Aanbevelingen omvatten versterking van communicatiekanalen, meer persoonlijke interactie, betrokkenheid van ambassadeurs en het organiseren van workshops. Kortom: voor positieve veranderingen neem je medewerkers mee! Nauwe samenwerking tussen **diëtetiek, zorg** en **facilitaire afdelingen**, luisteren naar feedback en flexibiliteit zijn hierbij belangrijk.



"Bij Opella delen we de urgentie en het enthousiasme. We werken stap voor stap aan bruikbare informatie volgens de visie. We komen hobbels tegen zoals gebrek aan samenwerking tussen kwaliteitsmedewerkers en wijkverpleegkundigen. Integratie van voeding binnen de diverse domeinen van Opella blijft een uitdaging, maar we blijven stapsgewijs bouwen aan verbeteringen, waaronder deelname aan implementatieprojecten en ondertekening van de Intentieverklaring van Goede Zorg Proef Je vorig jaar."



Meer lezen over communicatie bij verandering naar een gezonder aanbod? Bekijk [hier](#) de factsheet.



Voedselomgeving: wetenschap toepassingen in de praktijk



Workshopleider: Gerda Pot (Alliantie Voeding in de Zorg)

Joline Wierda, Sanne Djojosoeparto & Celia Bannenbergh (Wageningen University & Research)



Een minder dierlijk en meer plantaardig voedingsaanbod is gunstig voor zowel mens, dier en het milieu. Om ons huidige voedingspatroon op te schuiven in die richting is het belangrijk een voedselomgeving te creëren die deze eiwittransitie stimuleert. Maar deze verschuiving is een complex vraagstuk. Welke factoren zijn hierbij van invloed in de zorg? Hoeveel impact heeft een patiëntmaaltijd op het milieu en hoe kunnen we hier het verschil in maken? En binnen welke thema's kunnen we actie ondernemen?

Joline Wierda presenteerde een deel van haar promotieonderzoek waarin zij, via een systeembenadering, factoren in kaart heeft gebracht die van invloed zijn op de voedselomgeving in zorginstellingen. Ze maakte een systeemkaart met vijf verschillende zorginstellingen uit de Regio Foodvalley. Joline lichtte de **vier domeinen van de voedselomgeving** toe: 1) **fysiek**, 2) **economisch**, 3) **sociaal-cultureel**, en 4) **politiek/beleid**. Dit is complex systeem en vraagt om een brede, systematische aanpak, waarbij er aan verschillende 'knoppen' gedraaid moet worden voor impact en verandering in het gehele systeem.



Lees hier meer over het [promotieonderzoek](#) van Joline Wierda aan WUR. Uitgevoerd binnen Regiodeal Foodvalley.

Sanne Djojosoeparto liet in haar presentatie de resultaten van onderzoek zien om tot een meer plantaardig aanbod te komen in publieke organisaties, waaronder ziekenhuizen. Ze ging in op welke barrières overwonnen moeten worden en wat bevorderende factoren zijn. Hiervoor heeft zij in 2022 een interviewstudie uitgevoerd onder verschillende experts en stakeholders in Nederland. Hieruit kwam naar voren dat het **creëren en vergroten van motivatie en draagvlak** bij zowel bestuurders, personeel, cateraars/koks, leveranciers, en patiënten helpen. Daarnaast helpen het nemen van **financiële maatregelen** waaronder de bereidheid te investeren en compensatie te verlenen aan cateraars; en het **aanbod gevarieerder, duurzamer en gezonder maken** dat past bij de eiwitbehoeften van de doelgroep. Tot slot helpt het wanneer de **eiwittransitie wordt opgenomen in beleid en contracten**; zo kan de overheid de eiwittransitie bijvoorbeeld opnemen in een visie rondom de toekomst van het voedselsysteem, kunnen organisaties concrete doelen omtrent gezonde en duurzame voeding opnemen in strategieën en visies, en kunnen organisaties eisen stellen rondom een meer plantaardig aanbod in aanbestedingsregels en contracten.



Lees hier meer over de [studie](#) uitgevoerd door Sanne Djojosoeparto samen met een multidisciplinair team van onderzoekers bij WUR.

Celia Bannenbergh ging in haar presentatie in op de **eiwitkwantiteit en -kwaliteit van het huidig voedingsaanbod in drie Goede Zorg Proef Je ziekenhuizen** door te kijken naar de impact van **verteerbaarheid** en **aminozuurprofielen** van maaltijden. Daarnaast liet ze resultaten zien van analyses naar de **milieu-impact** van het aanbod. Vooral de lagere verteerbaarheid van plantaardige producten zorgde dat een deel van de gerechten onder de eiwitnorm van 20 gram per maaltijd kwam. Maaltijden met dierlijke producten waren hoger in eiwitkwantiteit en kwaliteit maar hadden een hogere milieu impact dan vegetarische maaltijden. Vegetarische maaltijden daarentegen zaten vaak onder het criterium van 20 gram eiwit per maaltijd en hadden een onvolledig aminozuurprofiel. Bij het ontwerpen van vegetarische maaltijden is het daarom van belang rekening te houden met de verteerbaarheid van eiwitten. Uit de stakeholderanalyse bleek verder dat ervaren uitdagingen zijn: **communicatie** naar patiënten en medewerkers, **financiële beperkingen** en **kennislacunes** in eiwitkwaliteit en plantaardige voeding. Kansen liggen in het hebben van een **duidelijk plan en visie**, **effectieve communicatie naar medewerkers**, en **samenwerking tussen zorginstellingen en kennisinstellingen**.



Lees hier meer over het [onderzoek](#) van Celia Bannenbergh en Sander Biesbroek, uitgevoerd binnen het EWUU project.



Tijd voor actie! Vier overkoepelende thema's stonden centraal tijdens de presentaties: **draagvlak en motivatie, financiële maatregelen, gezond en duurzaam voedselaanbod en beleid & contracten**. Deelnemers gingen samen aan de slag om korte en lange termijn acties te bedenken voor deze thema's: "de beweging naar een gezondere en duurzamere voedselomgeving in de zorg is in gang gezet maar er is nog een weg te gaan." Dit bleek ook uit de vele acties die deelnemers formuleerden voor het creëren van een gezonde en duurzame voedselomgeving. De opgehaalde inzichten uit de onderzoeken en uit deze workshop kunnen bijdragen aan het verder optimaliseren van de voedselomgeving in ziekenhuizen en zorginstellingen.



Regionale voedingszorg: naar effectieve overdracht

Workshopleider: Menrike Menkveld - Beukers (Alliantie Voeding in de Zorg)

Eva Smit (Rijnstate)

Anne Slotegraaf (Wageningen University & Research)

Annemieke Jansen & Maaïke Heesbeen (Vereniging Arts & Leefstijl)

Emmelyne Vasse (Kenniscentrum ondervoeding)

Hoe helpen we patiënten op weg naar goede voeding buiten de muren van het ziekenhuis of de zorginstelling?
Wat kunnen we leren van bestaande initiatieven en tools op het gebied van voeding en (het) leefstijl(loket)?
Wat is onze rol als ziekenhuis in de netwerkzorg en wat verwachten we eigenlijk van elkaar?

Het **Gezondheidsplein** in Rijnstate werkt samen met Sportbedrijf Arnhem en biedt patiënten een **gesprek** over leefstijl gerelateerde hulpvragen. Leefstijlcoaches bieden persoonlijk advies en verwijzen door naar **passend aanbod** bij de patiënt in de buurt.

Een van de succesfactoren van het Gezondheidsplein is dat een ieder zich inzet vanuit zijn eigen expertise, en dat toegang tot leefstijlbegeleiding hierdoor **laagdrempelig** is.



De **Eetscore**, ontwikkeld door Wageningen Universiteit, is een tool voor **voedingsadvies op maat**. Deze gevalideerde screener beoordeelt in hoeverre iemand eet volgens de **Richtlijnen Goede Voeding** en geeft adviezen.

Deze tool wordt geïntegreerd in zorgpaden en ondersteunt artsen in voedingsgesprekken. De inzet van een **ambassadeur** is onmisbaar gebleken bij implementeren in Ziekenhuis Gelderse Vallei.



Er is een groeiende behoefte aan leefstijl- en voedingsadvies na behandeling in de eerste en tweede lijn. Initiatieven en tools dragen bij aan het bespreekbaar maken en doorverwijzing:

1. **Leefstijlgesprek in de spreekkamer**: het Leefstijlroer kan een handvat bieden voor dit gesprek waarbij het nemen van kleine haalbare stapjes uitgangspunt is.
2. Verwijzen naar **leefstijl(zorg)loket**: dit initiatief slaat een brug tussen het ziekenhuis en leefstijlbegeleiding en/of sociale hulp dichtbij huis.
3. **Verwijzing naar diëtist en/of Gecombineerde Leefstijl Interventie**

De **Coalitie Leefstijl in de Zorg** is bezig met een handreiking leefstijl(zorg)loketten voor projectleiders in ziekenhuizen.

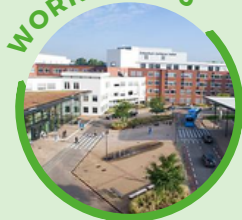


"Bij ouderen zijn oorzaken van ondervoeding, naast ziekte, vaak ook praktisch of sociaal van aard, zoals geen boodschappen kunnen doen of alleen wonen."

Vanuit het **Verbeterdoel Ondervoeding** wordt bij het ontslag van patiënten met (risico op) ondervoeding gezorgd voor **continuïteit van voedingszorg** door een passende overdracht naar het netwerk.

Voor kwetsbare ouderen betekent een **passende overdracht naar het netwerk** dat een ziekenhuis aandacht heeft voor:

- **Transmurale samenwerking** tussen diëtisten van het ziekenhuis en andere settings.
- Inschakelen van de **benodigde voedingszorg** en overdracht door het **transferbureau** aan thuiszorg, huisarts en sociaal domein.
- **Duidelijke communicatie** naar ouderen en mantelzorgers over de risico's van ondervoeding en **zelfredzaamheid**.



In deze workshop stapten deelnemers op de fiets om zich te laten inspireren door het voedingsconcept 'Zorg met Goede Voeding' in Ziekenhuis Gelderse Vallei. Marjolein de Jong, voorzitter raad van bestuur, sprak over ruimte maken in je budget voor goede en duurzame voeding en deelname aan Goede Zorg Proef Je. Hoe voed je het bestuur?



Het fundament van het voedingsconcept 'Zorg met Goede Voeding':

- À la carte
- Gedurende de hele dag
- Binnen 45 min. bezorgd
- Bezoek mag mee-eten
- Aan tafel



De workshop bestond uit een **rondleiding** door Astrid de Jong, teamleider Voeding en Horeca en Laura ten Hoonte-Pelzer, coördinator personeelsrestaurant. Astrid en Laura namen de deelnemers mee naar de **keuken**, het **maaltijdservicecentrum**, het **personeelsrestaurant** en het **restaurant voor bezoekers** in de centrale hal.

Bekijk [hier](#) de video over het voedingsconcept 'Zorg met Goede Voeding' van ZGV.



Daarna volgde er met Coralie Azzouzi-van Beek MSc, afdelingsmanager Facilitair Bedrijf en Marjolein de Jong, voorzitter Raad van Bestuur, een interactief gesprek met als onderwerp: **'Hoe voed je het bestuur?'** Want hoe maak je ruimte in het **budget** voor goede en duurzame voeding? En voor deelname aan Goede Zorg Proef Je?

De deelnemers stapten na deze workshop goed gevoed de fiets weer op!

Meer weten over voeding in ZGV? Bekijk [hier](#) de website.



Colofon

Contact

St. Alliantie Voeding in de Zorg

Postbus 9025
6710 HN Ede
info@alliantievoeding.nl
KvK 09202269
<https://www.alliantievoeding.nl/nl>



Goede Zorg Proef je

<https://goedezorgproefje.nl/>



Mede mogelijk gemaakt door:

Het 5e landelijke congres Goede Voeding in de Zorg is georganiseerd door Alliantie Voeding in de Zorg met het programma Goede Zorg Proef Je. Hiermee dragen we bij aan de ambities van het Nationaal Preventieakkoord, het Integraal Zorgakkoord en Green Deal Duurzame Zorg 3.0. Het congres is mede mogelijk gemaakt door Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en door Regiodeal Foodvalley. Onze dank gaat uit naar iedereen die heeft bijgedragen aan deze succesvolle dag.



Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

