

Voeding in ziekenhuizen

Gezond en duurzaam, van ambitie naar resultaten

Gezonde en duurzame voeding is niet langer een wens, maar een werkelijkheid die steeds zichtbaarder wordt in Nederlandse ziekenhuizen. De laatste resultaten, inzichten en knelpunten werden gedeeld op het symposium 'Duurzame voeding in ziekenhuizen' dat eind november 2024 in Leiden plaatsvond.

Het Goede Zorg Proef Je®-programma is eind november als eerste interventie Duurzaam Eten erkend door het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM). Dit programma van de Alliantie Voeding in de Zorg (AVZ) heeft met landelijke dekking een groot bereik, is wetenschappelijk onderbouwd en vraagt om een krachtige, gezamenlijke inzet en breed draagvlak om bij te dragen aan een gezond en duurzaam voedselaanbod.

Goede Zorg Proef Je

Het Goede Zorg Proef Je (GZPJ)-programma ondersteunt ziekenhuizen en zorginstellingen via een lerend netwerk om gezonde en duurzame voeding aan te bieden voor patiënten, medewerkers, én bezoekers om zo bij te dragen aan herstel en gezonde leefstijl. Experts, organisaties en deelnemende ziekenhuizen delen kennis en ervaring via 2-maandelijks (online) bijeenkomsten. Met praktische tools zoals factsheets, praatkaarten en een stappenplan bevordert GZPJ de transitie naar een gezonder en duurzamer voedingsaanbod in lijn met de Nederlandse richtlijnen zoals de Schijf van Vijf² en de Richtlijn Eetomgevingen³. De tools zijn ontwikkeld in samenwerking met experts en het werkveld, waar ze ook zijn getest met pilots. Het GZPJ-team werkt nauw samen met het Voedingscentrum, Nederlandse Vereniging

voor Ziekenhuizen, Kenniscentrum Ondervoeding en de Nederlandse Vereniging van Diëtisten. Specifiek voor de facilitair diëtisten is er een netwerk om kennis en ervaring uit te wisselen en de positie van de diëtist te versterken⁴. Daarnaast worden knelpunten aangepakt en faciliteert het GZPJ-team diverse werkgroepen, zoals de werkgroep Assortiment om het gesprek aan te gaan met leveranciers en producenten en knelpunten te agenderen. Momenteel doen 63 van de Nederlandse 70 ziekenhuizen mee met GPZJ en ook >35 (langdurige) zorginstellingen.

Duurzame voeding steeds belangrijker in ziekenhuizen

Mede door het Nationaal Preventieakkoord uit 2018⁵ is de aandacht voor een gezonder voedingsaanbod in ziekenhuizen toegenomen. Daarin staat de ambitie dat in 2025 de helft van de ziekenhuizen een gezond voedingsaanbod moet hebben en in 2030 alle ziekenhuizen⁶. Sinds 2022 is dit streven versterkt door het Integraal Zorgakkoord en de Green Deal Duurzame Zorg 3.0⁶. De Green Deal richt zich onder andere op de eiwittransitie: een verschuiving naar een andere verhouding van plantaardige en dierlijke eiwitten en op vermindering van voedselverspilling. Op 21 november 2024 bezochten ruim 200 professionals het symposium 'Duurzame voeding in ziekenhuizen'. Hier werden de ontwikkelingen binnen GZPJ en de

uitkomsten van het Nederlandse Federatie van Universitair Medische Centra (NFU) project 'Duurzame voeding in ziekenhuizen' gedeeld⁷. Het symposium fungeerde als platform voor ziekenhuizen om de impact van duurzamere voedselsystemen binnen de zorg te bespreken en om elkaar en ketenpartners te ontmoeten en inspireren⁸. Interdisciplinair samenwerken is een terugkerend thema bij GZPJ-bijeenkomsten en tijdens het symposium werd dit benadrukt. Het landelijke congres van de AVZ in maart 2024 ging in op wat verandering op kan leveren en hoe om te gaan met weerstand⁹.

Eiwittransitie

Een van de grootste uitdagingen voor duurzame voeding in ziekenhuizen is de eiwittransitie. Een eiwitverhouding van 60% plantaardig en 40% dierlijk is ruim voldoende voor de meeste volwassenen. Voor patiënten met specifieke voedingsbehoeften ligt de situatie complexer en spelen er vraagstukken over een verantwoorde eiwittransitie. Het gaat niet alleen om de kwantiteit maar ook om de kwaliteit van eiwitten, evenals het in



acht nemen van bijvoorbeeld verminderde eetlust en voorkeuren van de patiënt. Het recente NFU rapport⁷ onderstreept ondervoeding en de lage eiwitname. Plantaardige eiwitten kunnen net zo effectief zijn voor spieropbouw als dierlijke, mits in de juiste combinaties en hoeveelheden aangeboden. Tools zoals de ALPHA-Tool¹⁰ en AminoFit-tool¹¹, die het aminozuurprofiel van maaltijden analyseren, bieden zorgprofessionals praktische ondersteuning om voedingsprofielen te optimaliseren.

Erkenning

De transitie naar gezondere en duurzamere voeding in ziekenhuizen is in volle gang. De rol van GZPJ als katalysator in dit proces is evident. GZPJ was eerder al erkend als best-practice van het Nationaal Preventieakkoord¹². De recente erkenning door het RIVM's loket Duurzaam Eten als eerste interventie duurzame voeding¹³ benadrukt de waarde van dit programma voor de gehele zorgsector. Het loket Duurzaam Eten biedt informatie, tools en advies over hoe je duurzame keuzes kunt maken op het gebied van voeding, zowel op het gebied van gezondheid als milieu¹⁴. Het oordeel liet zien dat GZPJ een landelijke interventie is met een breed bereik en de belangrijkste organisaties in het werkveld zijn betrokken. Voor verschillende type instellingen is er een breed scala aan praktische handvatten beschikbaar.

Belang monitoring en wetenschap

Om een beter beeld te krijgen van de behaalde vooruitgang, vullen deelnemende ziekenhuizen en zorginstellingen periodiek een monitoringsdocument in. Dit document is gebaseerd op de relevante, wetenschappelijk onderbouwde richtlijnen per doelgroep, en hierin wordt onderscheid gemaakt tussen ziekenhuizen of zorginstellingen. Resultaten hiervan worden gedeeld tijdens GZPJ-bijeenkomsten en ook (inter)nationaal, bijvoorbeeld in wetenschappelijke publicaties en op het World Public Health nutrition congres. Zo presenteerde Iris de Koning, projectcoördinator van GZPJ, in november 2024 de resultaten van de Gezond-2025 ziekenhuizen in 2 jaar (Figuur 1) waarin een grote verschuiving richting een gezonder en duurzamer voedingsaanbod zichtbaar is. ➔

Voedingsvisie – gezond

- Patiënten
- Bezoekers
- Medewerkers

Patiënten

- Richtlijn goede voeding
- Voedingsaanbod bij (st)opnamevoeding
- Voedingsaanbod voor specifieke diëten
- Intake of status bij voeding met dieetbehoefte en/of faciliteit
- Gevoelens (niet)voorzieningsproblemen
- Transitiepariteit voor voedingaanbod
- Voedselkeuzes en voedingaanbod
- Vegetarische/veganische voedingaanbod

Bezoekers

- Minimaal 40% van bezoekers een betere keuze
- Ideaal 60% van het aanbod een betere keuze
- Betere keuzes op specifieke plekken
- Gratis drankwater
- (Snack)groenten en fruit
- Promotie gezonde, vegetarische/veganische keuzes
- Alleen betere keuzes bij kassa

Medewerkers

- Minimaal 40% van medewerkers een betere keuze
- Ideaal 60% van het aanbod een betere keuze
- Betere keuzes op specifieke plekken
- Gratis drankwater
- (Snack)groenten en fruit
- Promotie gezonde, vegetarische/veganische keuzes
- Alleen betere keuzes bij kassa

Q4 2022 Q4 2024



zorginstellingen door de verschillen karakteristieken van deze voedselomgevingen¹⁶.

Een belangrijk aandachtspunt voor de toekomst is het integreren van duurzame voeding naast gezonde voeding in de monitoring. Het verzamelen van deze gegevens ondersteunt niet alleen de evaluatie van het huidige voedingsaanbod, maar maakt ook duidelijk welke aanpassingen nodig zijn in implementatie en om de patiëntenzorg verder te optimaliseren.

Tot slot

Met 2030 als stip aan de horizon laat het GZPJ-programma zien dat het mogelijk is om ambitieuze doelen te verwezenlijken door aanjagen, samenwerking, innovatie en kennisdeling. Met de officiële erkenning van GZPJ door het RIVM en de positieve verschuivingen in de monitoringresultaten, wordt duidelijk dat de samenwerking tussen ziekenhuizen, zorgprofessionals en (voedings)wetenschappers een blijvende impact zal hebben op de voedingomgeving voor patiënten, medewerkers en bezoekers. ●

Referenties

1. www.goedezorgproefje.nl
2. Richtlijnen Schijf van Vijf, Voedingscen-

trum 2020. Den Haag. <https://www.voedingscentrum.nl/professionals/schijf-van-vijf/richtlijnen-schijf-van-vijf.aspx>

3. Richtlijn Eetomgevingen, Voedingscen- trum 2020. Den Haag. <https://www.voedingscentrum.nl/professionals/gezonde-ee- tomgeving/de-richtlijn-gezondere-eetomgevingen.aspx>
4. Netwerk facilitair diëten, <https://goedezorgproefje.nl/nieuws/nieuw-net- werk-voor-dietist-binnen-facilitair- dienst-zorginstelling/>
5. Nationaal Preventie Akkoord (NPA) 2018. Naar een gezonder Nederland <https://open.overheid.nl/repository/ronl- 1f7b7558-4628-477d-8542- 9508d913ab2c/1/pdf/nationaal-preventieak- koord.pdf>
6. Green deal duurzame zorg 3.0 <https://www.greendealduurzamezorg.nl/green- deal-duurzame-zorg/>
7. Rapport Duurzame voeding in ziekenhui- zen, mei 2024 <https://www.alliantievoeding. nl/nl/actueel/naar-een-duurzame-en-ge- zonde-voedselomgeving-rapport-van- uit-de-green-deal-duurzame-zorg>
8. Congres verslag Duurzame voeding in ziekenhuizen, 21 nov 2024 <https://www.alli- antievoeding.nl/nl/actueel/gezon- de-en-duurzame-voeding-in-ziekenhui- zen-wint-terrein>
9. <https://www.alliantievoeding.nl/nl/actu- eel/gezonde-en-duurzame-eetomge- ving-in-steds-meer-ziekenhuizen-en-zor- ginstellingen>
10. Alpha tool <https://alpha-tool.eu/>
11. Amino fit tool <https://voedingenbewe- ging.nu/aminofit/>
12. Goede Zorg Proef Je Best practice NPA <https://goedezorgproefje.nl/nieuws/terug- en-vooruitblik-een-gezond-voedingsaan- bod-wordt-de-nieuwe-norm/>
13. <https://www.loketduurzaameten.nl/in- terventies-zoeken-overzicht?atabase=eyJz- ZWFyY2giOiJnb2VkJZSB6b3JnIHByb2VmlG- pIiwiaXRlbSI6IjYzcXNTE5LTQzMGIiNDA- 3ZC1iODhLTyY0ThiOTQyMTViNyJ9>
14. Loket Duurzaam Eten, RIVM. <http:// www.loketduurzaameten.nl>.
15. Pot GK, Winkels RM, van Loenhout T. Clinical Nutrition, 2023, 42(7); 1240-2 [https://www.clinicalnutritionjournal.com/ article/S0261-5614\(23\)00045-6/ppt](https://www.clinicalnutritionjournal.com/ article/S0261-5614(23)00045-6/ppt)
16. Wierda J et al. BMC Health Services 2024, 24 (31). <https://bmchealthservs. biomedcentral.com/articles/10.1186/s12913- 023-10399-6>

▲ Figuur 1. Monitoringsresultaten van 26 Gezond-2025 ziekenhuizen (met als ambitie in 2025 het hebben van een gezond voedingsaanbod) tussen Q4 2022 en Q4 2024, gecodeerd middels een stoplichtsysteem (met rood=niet behaald, oranje=op weg naar en groen=behaald); gepresenteerd tijdens symposium Duurzame voeding in ziekenhuizen, nov 2024.

Eerder lieten de 20 voorhoedeziekenhuizen een grote verschuiving zien richting een gezonder voedingsaanbod¹⁵. Daarnaast is aangetoond dat het veranderen van de voedselomgeving in ziekenhuizen een andere aanpak vergt dan (langdurige)

