Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg



Nieuwsbrief 3: De smaak te pakken!

Editie juni 2026

Goed Eten in de Langdurige Zorg

Vier regionale bijeenkomsten, één gezamenlijke ambitie | Noord · Oost · Zuid · West

In november 2026 organiseren we **vier regionale bijeenkomsten** vol praktijkvoorbeelden, inspiratie en concrete handvatten voor gezonde en duurzame voeding in de langdurige zorg. Laat je inspireren door collega-organisaties en ontdek welke stappen je direct kunt zetten richting een gezonder, duurzamer en toekomstbestendig voedingsaanbod.

De bijeenkomsten richten zich op professionals die betrokken zijn bij voeding, facilitaire dienstverlening en de dagelijkse praktijk in de langdurige zorg, zoals facilitair managers, hoofden voedingsdienst, duurzaamheidscoördinatoren, koks, diëtisten, zorgmedewerkers, gastvrouwen, woonbegeleiders en huiskamerassistenten. Bekijk hieronder per bijeenkomst welke thema's centraal staan en voor welke professionals deze met name interessant is. Ken je collega's voor wie een bijeenkomst relevant kan zijn? Deel de informatie dan vooral ook met hen!

Bekijk hier de vier bijeenkomsten en meld je aan voor de bijeenkomst(en) die het beste aansluit(en) bij jouw regio of interesse.

'Het menu van morgen'
Do 19 nov 2026
Zorggroep Meander / Espria
Parkheem Stadskanaal
Meld je aan!

'Van ambitie naar blijvende praktijk'
Di 17 nov 2026
Provinciehuis, Den Haag
Meld je aan!



'De smaak te pakken!'
Woe 25 nov 2026
Mauritskazerne, Ede
Meld je aan!

'Het menu van morgen'
Ma 16 nov 2026
Amarant, Tilburg
Meld je aan!

actiz branchevereniging van zorgorganisaties | vgn vereniging gehandicaptenzorg nederland | de Nederlandse ggz | Alliantie Voeding in de Zorg | greendish. versneller van de voedseltransitie | eten+welzijn

Agenda

- **25 aug 12.15-13.00: Greendish webinar 'Wat eet de zorg?' | online**
  Greendish deelt de eerste benchmarkresultaten over duurzame voeding in de langdurige zorg.
- **23 sept: GZPJ-koksbijeenkomst 'samenwerken aan voedingsconcept' | St. Antonius zkh**
  Voor koks en facilitair managers
- **29 sept 09.30-10.45: GZPJ-bijeenkomst met thema 'scholing' | online**
  Geen uitnodiging ontvangen? Stuur een e-mail naar mleek@zgv.nl
  Voor o.a. facilitair managers, hoofden voedingsdienst, duurzaamheidscoördinatoren, diëtisten
- **sept (datum volgt): Bijeenkomst standaardkostprijscalculatie E+W**
- **5 okt 10.30-16.30: WijGastvrij Festival van de Gastvrijheid met sessie door GZPJ | Baarn**
  Voor iedereen in de zorg die elke dag het verschil maakt met aandacht, eten en drinken
- **7 okt: Landelijke dag van de DGO met parallelsessies door GZPJ | Veenendaal**
  Voor diëtisten werkzaam in geriatrie en ouderenzorg
- **9 okt 09.30-17.00u: Het Duurzame Zorg Congres met inspiratiesessie door GZPJ en informatiemarkt door VVL | Hilversum**
  Voor zorgprofessionals, bestuurders, toezichthouders en beleidsmakers in de zorg
- **12 nov: GZPJ-koksbijeenkomst 'duurzaamheid' | Rode Kruis Ziekenhuis**
  Voor koks en facilitair managers
- **1 dec: Webinar Team-Based Learning E+W | Online**

Van scherm naar keuken: Inspiratiedag brengt langdurige zorg samen bij Zorgwaard

Samen leren in het Goede Zorg Proef Je-netwerk

Op maandag 4 mei opende Zorgwaard haar deuren voor een inspiratiedag binnen het netwerk van Goede Zorg Proef Je. Vijfendertig zorgprofessionals uit de langdurige zorg, variërend van koks en facilitair medewerkers tot diëtisten en teamleiders eten & drinken, kwamen samen om kennis en ervaringen uit te wisselen.

Waar deelnemers elkaar normaal gesproken online ontmoeten, stond deze dag in het teken van live interactie: elkaar spreken en vooral zien hoe anderen het aanpakken in de praktijk. Tijdens diverse presentaties deelden deelnemers hun aanpak voor een gezonder en duurzamer voedingsaanbod. Er werd eerlijk gesproken over valkuilen en de complexiteit, maar ook over successen en motivatoren.

Goede Zorg Proef Je®
Een initiatief van Alliantie Voeding in de Zorg

Kok Kirsten Bekink van Zorgwaard benadrukte de kracht van samenwerking: "*Samen met andere enthousiaste mensen werken geeft motivatie en inspiratie om door te gaan*".

Dat was ook te zien tijdens deze dag: tips, ervaringen uit de praktijk en lessen werden besproken. Dankzij de combinatie van inspirerende voorbeelden en concrete handvatten ging iedereen met nieuwe ideeën naar huis.

Benieuwd naar het volledige nieuwsbericht? Klik hier.



Smaakvol in gesprek: ruimte voor de stem en de leefwereld van de cliënt

Eten is nooit ‘zomaar’ eten. Het raakt aan onze identiteit, onze herinneringen, aan verbinding en bovenal aan onze waardigheid. Binnen de langdurige zorg is de maaltijd een van de belangrijkste ankers van de dag. Maar hoe voeren we écht het gesprek over eten en drinken met cliënten? Hoe zorgen we dat hun wensen en behoeften de basis vormen van de maaltijdvoorziening?



In het kader van de landelijke borgingspilot van het project Versnelling Voedseltransitie in de Zorg gingen Anja Schröder-Hermanus (culinair adviseur) en Zsuzsan Proos (directeur Stichting Eten+Welzijn) de afgelopen periode op pad. Gewapend met de methodiek **‘Smaakvol in gesprek’ van Vilans** schoven zij aan tafel bij cliënten in verschillende zorgsettings. Niet met een formele vragenlijst, maar met een interactief instrument om samen te ontdekken wat eten voor hen betekent.

Benieuwd naar het volledige nieuwsbericht? Klik hier.

Voeding als medicijn: de onderschatte sleutel tot gezondheid en duurzaamheid in de zorg



Door Annemiek Vogels, senior projectmanager Greendish

De introductie van de nieuwe Schijf van Vijf heeft vorige maand veel aandacht gekregen en een waardevolle discussie op gang gebracht. Een van de meest gehoorde geluiden was de vraag of duurzaamheid wel thuishoort in een voedingsrichtlijn. Dat is een begrijpelijke vraag en tegelijk een mooie kans om te laten zien dat gezondheid en duurzaamheid twee zijden van dezelfde medaille zijn. Een lekker, gezond en duurzaam voedingsaanbod in zorginstellingen draagt direct bij aan de gezondheid van bewoners, patiënten en medewerkers. Het kan ondervoeding, overgewicht en chronische ziekten voorkomen, herstel bevorderen en zorgkosten verlagen. Voeding heeft bovendien bewezen impact op het immuunsysteem, de darmgezondheid en de mentale gezondheid.

Hippocrates wist het al: voeding is ons medicijn. Die wijsheid biedt vandaag de dag een krachtig vertrekpunt. Want de cijfers laten zien hoe groot de winst is die nog te behalen valt. Naar schatting veroorzaakt slechte voeding circa 50% van veelvoorkomende ziekten, is het verantwoordelijk voor 8% van de totale ziektelast in Nederland en kost het de maatschappij jaarlijks ruim 6 miljard euro aan zorguitgaven. Tussen 2016 en 2018 steeg het aantal Nederlanders met één of meer chronische aandoeningen van 52% naar 58%. Het CBS publiceerde daarnaast dat de levensverwachting zonder chronische ziekten van vrouwen tussen 1981 en 2023 daalde van 54 naar 41 jaar, een verlies van 17 gezonde levensjaren dat we samen kunnen keren.

(Lees verder op de volgende pagina)

Vervolg: Voeding als medicijn: de onderschatte sleutel tot gezondheid en duurzaamheid in de zorg

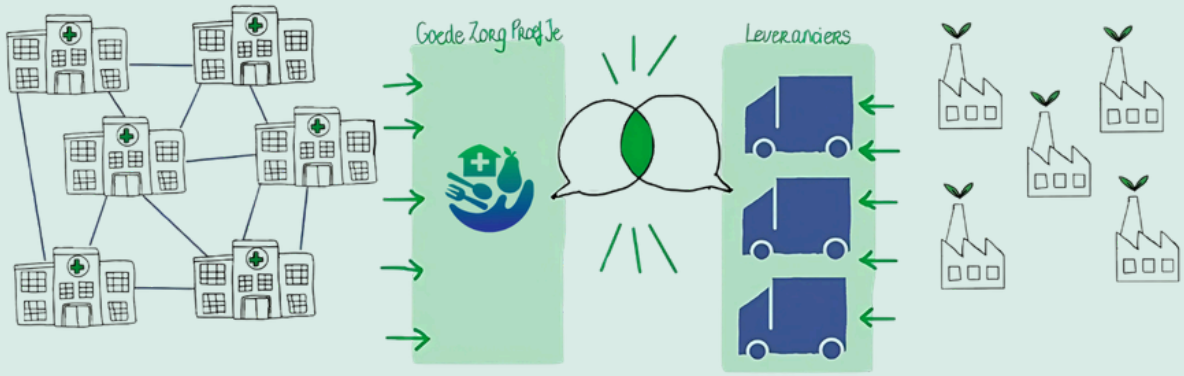
De gemiddelde Nederlander eet te veel eiwit, suiker, zout en verzadigde vetten. Ruim de helft van de volwassenen heeft overgewicht. Tegelijkertijd is 1 op de 5 patiënten in zorginstellingen ondervoed. Alleen al het aanpakken van ondervoeding vertegenwoordigt een maatschappelijke besparing van tot wel €3 miljard per jaar. Ook op klimaatgebied liggen er kansen: de voedselproductie is verantwoordelijk voor 25 tot 34% van alle wereldwijde broeikasgasemissies, waarmee het voedselsysteem na energie de grootste klimaat-beïnvloeder is. Het leeuwendeel van die uitstoot komt niet van transport, maar van ontbossing, intensief landbeheer en veeteelt. Daarbij wordt jaarlijks circa 40% van het ingekochte voedsel in zorginstellingen verspild. Een enorm potentieel voor verbetering. Een gezonder en duurzamer voedingsaanbod vermindert niet alleen de ecologische voetafdruk, het verbetert ook het algehele welzijn van bewoners en medewerkers én de financiële gezondheid van de organisatie.

Zorgorganisaties en leveranciers bundelen krachten voor een gezonder en duurzamer voedingsaanbod

Samen leren in het Goede Zorg Proef Je-netwerk

Goede Zorg Proef Je®
Een initiatief van Alliantie Voeding in de Zorg

Dit voorjaar gingen ziekenhuizen, revalidatiecentra en langdurige zorginstellingen (opnieuw) in gesprek met hun leveranciers over een gezonder en duurzamer voedingsaanbod. Tijdens online werkgroepen met **Daily Fresh Food**, **Distrivers**, **Huuskes**, **Jumbo**, **TotaalVERS** en **Zorgboodschap** werden gezamenlijke wensen en uitdagingen besproken. Van meer plantaardige en volkorenproducten tot betere webshopfunctionaliteiten en meer inzicht in de eiwittransitie: veel organisaties blijken tegen dezelfde uitdagingen aan te lopen. Door deze wensen gezamenlijk te bespreken, ontstaat een duidelijker signaal richting leveranciers en kunnen ontwikkelingen sneller worden opgepakt. Benieuwd naar het volledige nieuwsbericht? Klik hier.



Samen pionieren in de eiwittransitie: De zorgsector zet betekenisvolle ministappen met grote impact

eten+welzijn

Als directeur van onze stichting en projectcoördinator van dit bijzondere traject, kijk ik met enorm veel trots en bewondering naar de dynamiek van de afgelopen maanden. Begin dit jaar zijn we vol enthousiasme gestart met een ambitieuze pilot: 10 zorgorganisaties – prachtig verdeeld over de ouderenzorg, GGZ en gehandicaptenzorg – zijn samen met ons de uitdaging aangegaan rondom de eiwittransitie. Vandaag neem ik jullie graag mee naar de boeiende fase waarin we inmiddels zijn beland.

(Lees verder op de volgende pagina)

Vervolg: Samen pionieren in de eiwittransitie

Samen ontdekken achter de schermen

Laat ik eerlijk zijn: verandering is een reis. Achter de schermen is het voor de deelnemende organisaties soms flink zoeken. Het is pionieren, het is wennen, en ja, het is soms best spannend. Want hoe geef je de eiwittransitie vorm op een manier die écht past bij de bewoners en de dagelijkse praktijk? Juist het feit dat de zorgorganisaties zélf de regie hebben en binnen flexibele kaders kiezen hoe ze starten of opschalen, vraagt om moed en flexibiliteit. En die moed zien we elke dag terug. De manier waarop de zorgorganisaties hiermee omgaan is bewonderenswaardig constructief; er is een enorme bereidheid om te leren en te groeien.



Klik hier voor het volledige artikel van Zsuzsan Proos, directeur van Stichting Eten+Welzijn.

Even voorstellen

Team Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg



Jetteke Rigterink
jetteke.rigterink@greendish.com

Mijn passie voor natuur en gezondheid komt voor mij samen in voeding. Bij Greendish werk ik als projectleider aan lekker, duurzaam en gezond eten in de zorg – samen met mensen die daar ook echt iets in willen veranderen.

Met mijn achtergrond in Publiek Management en ervaring in beleid, publieke gezondheid en coaching werk ik aan de vertaalslag van plannen naar de praktijk. Ik werk graag met mensen en inspireer hen om stappen te zetten richting duurzaam en gezond eten dat ook lekker is.



Valérie Klostermann
vklosterman@zgv.nl

Sinds april werk ik bij Alliantie Voeding in de Zorg als Senior Adviseur Voedseltransitie aan het project Versnelling Voedseltransitie Langdurige zorg. We ondersteunen en stimuleren zorginstellingen naar gezonde en duurzame voeding, bijvoorbeeld door het ontwikkelen van scholing voor zorgmedewerkers die verantwoordelijk zijn voor het eten en drinken van cliënten. Deze functie past goed bij mijn ervaring en passie. Hiervoor heb ik bij het Voedingscentrum als Senior Projectmanager gewerkt aan het gezonder en duurzamer maken van het voedingsaanbod, met als doel dat die keuze makkelijker wordt. De Alliantie Voeding in de Zorg past als organisatie goed bij mij: mensen en organisaties bij elkaar brengen om samen een zo groot mogelijke impact te maken, daar houd ik van!



Maud Vegelin
maud@etenwelzijn.nl

Als freelancer zet ik mij in voor de transitie naar gezonde, duurzame en meer plantaardige voedselsystemen. Binnen het VVL-project werk ik aan het versterken van de voedselomgeving in de langdurige zorg en het onderbouwen van de noodzaak én het gemak van duurzamer eten.

“Een goed zorgsysteem houdt rekening met mens, dier en planeet.”

In gesprek met Daniëlle Arnold van VGN

Wat is je rol bij VGN en hoe ben je betrokken bij het VVL-project?
“Als beleidsadviseur bij de VGN houd ik me onder andere bezig met duurzaamheid binnen de gehandicaptenzorg. In het VVL-project ben ik lid van de stuurgroep, waarin we de voortgang van het project bespreken.”

Wat is jouw favoriete duurzame lunch op een drukke werkdag?
“’s Avonds kook ik meestal wat extra, zodat ik de restjes de volgende dag mee kan nemen als lunch. Vaak is dat een vegetarisch of plantaardig gerecht, zoals een lekkere lasagne of wrap met veel groente.”

De gehandicaptenzorg is een heel diverse sector. Hoe vertaalt de voedseltransitie zich naar zo'n brede doelgroep?
“Dat vraagt maatwerk. De voedseltransitie in de gehandicaptenzorg betekent geen “one size fits all”-oplossing, maar een aanpak die is afgestemd op de zorgorganisatie en cliëntgroep(en). Denk aan beginnen met kleine aanpassingen in menu’s en dat stap voor stap uitbreiden. Aandacht voor smaak en beleving en het betrekken van cliënten en verwanten bij keuzes.”

Wat zou er voor cliënten kunnen veranderen als voeding binnen de gehandicaptenzorg duurzamer en gezonder wordt?
“Cliënten kunnen merken dat menu’s gevarieerder worden en ze kunnen nieuwe maaltijden ontdekken die ze lekker vinden. Daarnaast kan duurzamer en gezonder eten bijdragen aan hun eigen gezondheid. Het biedt ook kansen om cliënten meer te betrekken bij eten – van menukeuze tot bereiding – wat meer eigen regie en plezier kan opleveren.”

Het programma loopt tot eind 2026 en wordt gefinancierd door het ministerie van VWS. Hoe kijk je naar de periode daarna. Wat moet er geborgd zijn als de financiering stopt?
“Als het programma stopt, moet de beweging doorgaan. Hopelijk zijn en blijven duurzaamheid en gezonde voeding dan een vanzelfsprekend onderdeel van beleid en bedrijfsvoering in de zorgorganisaties die hebben deelgenomen aan het project. Ook kunnen ontwikkelde kennis en mooie voorbeelden worden gebruikt en overgenomen door andere zorgorganisaties.”

Welk resultaat ziet VGN het liefst aan het eind van dit landelijke programma? Wanneer is het geslaagd?
“Het programma is geslaagd als we zien dat steeds meer organisaties concrete stappen zetten én dat dit blijvend is. Bijvoorbeeld: duurzamere inkoop, meer plantaardige keuzes en bewustwording bij medewerkers en cliënten.”



Wat zou VGN het meeste tegenvallen als dat niet lukt?
“Als duurzame en gezonde voeding een ‘los project’ blijft en niet echt onderdeel wordt van de dagelijkse praktijk. Structurele borging en verankering in beleid en bedrijfsvoering is belangrijk voor echte impact.”

Duurzaamheid en voeding worden soms nog niet gezien als vast onderdeel van het beleid. En veel organisaties hebben veelal met bezuinigingen te maken. Hoe kijk jij daartegen aan?
“Die spanning is begrijpelijk. Tegelijkertijd hoeft verduurzaming niet altijd duurder te zijn. Slimmere inkoop, minder verspilling en meer plantaardige opties kunnen juist kosten besparen.”

(Lees verder op de volgende pagina)

Vervolg: In gesprek met Daniëlle Arnold van VGN

Wat hoop je dat het landelijke VVL project uiteindelijk oplevert voor de gehandicaptenzorg?
“Dat we als sector laten zien dat we samen in beweging zijn. Dat organisaties elkaar weten te vinden, van elkaar leren en stappen blijven zetten. En dat cliënten uiteindelijk profiteren van gezonder, duurzamer en lekkerder eten.”

Welke kleine stap kan elke zorgorganisatie morgen al zetten?
“Kijk naar één maaltijdmoment en maak daar een duurzamere keuze, bijvoorbeeld door een dierlijk product te vervangen door een plantaardig alternatief. Dat kan subtiel, bijvoorbeeld in een eenpansmaaltijd. Begin klein en bouw van daaruit verder.”

Vilans Communities: Duurzaamheid in de Zorg

Werk jij in de langdurige zorg en ondersteuning en wil je bijdragen aan een gezondere toekomst voor onze planeet én onze cliënten? Dan is de gratis **community ‘Duurzaamheid in de Zorg’ van Vilans** de plek om ideeën en ervaringen uit te wisselen over onder andere de voedseltransitie en samen het verschil te maken.

In deze community kun je:

- Vragen stellen over duurzame keuzes in verschillende onderwerpen uit de dagelijkse praktijk: Van duurzame voeding en verspilling tegengaan tot afvalscheiding op de afdeling.
- Leren van collega’s door praktijkervaringen te delen: wat werkt écht op het gebied van duurzaamheid en wat niet? En hoe overwin je drempels?
- Praktische tips en materialen uitwisselen (denk aan plantaardige recepten, checklists voor afvalreductie, tips voor een duurzamer en eiwitrijk menu).

De nadruk ligt op praktijkervaringen. Of je nu verpleegkundige, verzorgende, begeleider bent of diëtist, facilitair medewerker of kok: als je de zorg gezonder en groener wilt maken, ben je welkom.

Enthousiast geworden? Word lid via deze link: **https://didz.vilanscommunities.nl/**

Uitgevoerd met steun van: Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport; Green Deal