



Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg



Nieuwsbrief 2: op volle snelheid! Editie april 2026

Het project **Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg** is volop in beweging. In samenwerking met brancheorganisatie ActiZ, Vereniging Gehandicaptenzorg Nederland (VGN), en de Nederlandse ggz en uitvoerende organisaties Greendish, Alliantie Voeding in de Zorg en Stichting Eten+Welzijn ondersteunen we de sector in het verankeren van gezondere en duurzamere voeding binnen de langdurige zorg. Elke uitvoeringspartner draagt op zijn eigen manier bij aan de doelen van het programma:

- **Greendish** biedt individuele begeleiding op locatie via pilots op het gebied van duurzame inkoop en voedselverspilling.
- **Alliantie Voeding in de Zorg** richt zich op samen leren binnen het Goede Zorg Proef Je-netwerk. Een dynamisch platform waar kennis en ervaringen gedeeld worden en tools worden ontwikkeld.
- **Stichting Eten+Welzijn** begeleidt zorginstellingen die zich richten op de borging van gezondere en duurzamere voeding in hun zorgprocessen.

Het project loopt tot eind 2026 en wordt uitgevoerd met steun van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS).

Metten is weten: Eiwitverhouding en eiwitkwaliteit in de zorg

Samen leren in het Goede Zorg Proef Je-netwerk

In de zorgsector wordt hard gewerkt aan de verschuiving naar meer plantaardige eiwitten. Tijdens de online Goede Zorg Proef Je-bijeenkomst op donderdag 2 april werd dieper ingegaan op het meten van de eiwitverhouding en het waarborgen van eiwitkwaliteit voor kwetsbare cliënten.

Zo deelde diëtist Rachel van der Lugt haar aanpak van een praktijkonderzoek, waarin de waardering van cliënten voor maaltijden met meer plantaardige eiwitten werd getoetst. Om zorginstellingen hierin te ondersteunen,



werd de **Goede Zorg Proef Je-receptenbundel** gepresenteerd: een levend document waarin doorberekende recepten worden gebundeld die voldoen aan de kaders voor energie- en eiwitdichtheid, eiwitkwaliteit en portiegrootte.

Daarnaast kondigde Freya Hiemstra van ProVeg aan dat er binnenkort een handleiding komt die je stap voor stap meeneemt in het berekenen van de eiwitverhouding met inkoopdata. Beide presentaties sloten direct aan bij de eisen van de Milieuthermometer Zorg, die door Meike Campen van Milieuplatform Zorg werden toegelicht.

Benieuwd naar het volledige bericht? Klik [hier](#).



Duurzaam eten in de zorg: kan het ook betaalbaar?

De beweging naar duurzamere voeding in de langdurige zorg is in volle gang. Eén vraag blijft vaak terugkomen: wat betekent dit voor de kosten? Met de **Standaardkostprijscalculatie** werkt Eten+Welzijn samen met zorginstellingen aan een concreet antwoord. In dit traject ontwikkelen zorgchefs samen een duurzame menucyclus en rekenen ze deze door tot een realistische kostprijs.

Samen werken aan verandering

Onlangs ging het traject van start met de eerste werksessie. Wat meteen opviel? De energie. "Ik heb vooral gretigheid geproefd om aan de slag te gaan," vertelt Anja Schröder-Hermanus. "Zorgchefs zien de noodzaak en willen echt bijdragen aan de transitie."

Benieuwd naar het volledige bericht? Klik [hier](#).



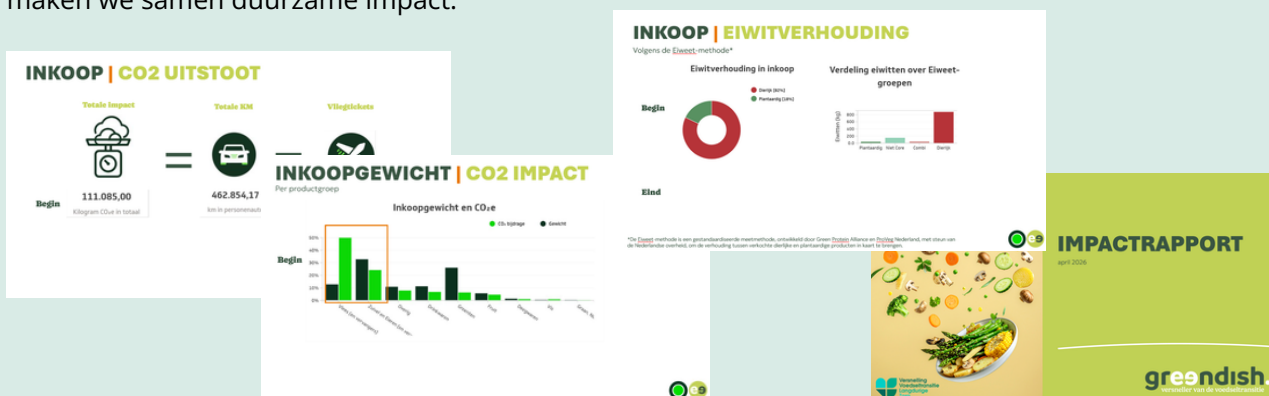
De pilottrein op volle snelheid

De pilottrein rijdt – en hard ook! De afgelopen maanden voerden we vanuit Greendish maar liefst 48 intakegesprekken met deelnemende organisaties door het hele land. Tijdens deze gesprekken maakten we kennis en gingen we direct de diepte in op het thema duurzame voeding en het belang ervan. Wist je bijvoorbeeld dat de voedselketen verantwoordelijk is voor een derde van de CO₂-uitstoot? En dat we in Nederland jaarlijks een file aan voedsel weggooiden die reikt van Amsterdam tot Barcelona? Dat komt neer op zo'n 14 miljard euro per jaar dat in de prullenbak verdwijnt.



Na het intakegesprek gingen de deelnemers aan de slag met het meten van voedselverspilling op hun locaties. Ook deelden ze hun inkoopgegevens van drie maanden met Greendish. We analyseerden al deze data en verwerkten de inzichten in een impactrapport, dat we bespreken tijdens het adviesgesprek. In dit rapport laten we zien hoe het menu scoort op de verhouding tussen plantaardige en dierlijke eiwitten, de CO₂-uitstoot, de top 20 producten met de grootste milieu-impact, de gebruikte keurmerken en de mate van gezondheid. Ook geeft het rapport inzicht in de hoeveelheid voedselverspilling per bewoner. Op basis daarvan stellen we samen doelen en geven we concrete adviezen om die te behalen. De deelnemende organisaties gaan daarna drie maanden zelfstandig aan de slag. Dan meten we opnieuw en sluiten we af met een eindgesprek.

Het enthousiasme waarmee deelnemers ons ontvangen en met onze adviezen aan de slag gaan, heeft ons positief verrast. De ene organisatie is al verder met het thema duurzame voeding dan de andere. Over het algemeen zien we motivatie om stappen te zetten. Zo vertalen we inzicht direct naar actie en maken we samen duurzame impact.



Agenda



- 4 mei: GZPJ-inspiratiedag bij Zorgwaard 10:00 - 15:00 uur | Oud-Beijerland
- 7 t/m 26 mei: GZPJ-werkgroepen 'in gesprek met je leverancier' (online) met zorginstellingen en:
 - 7 mei: Jumbo
 - 18 mei: Distrivers
 - 20 mei: Zorgboodschap
 - 26 mei: Daily Fresh Food→ meer weten of interesse om aan te sluiten? Stuur een e-mail naar sdiemeer@zgv.nl
- 27 mei: GZPJ-(koks)bijeenkomst Smaaksturing bij kanker 14:00-16:30 uur | Hoorn
- 28 mei: GZPJ-bijeenkomst 'Draagvlak & omgaan met weerstand' 13:00-14:15 uur | Online
- 1 juli: Event Standaardkostprijscalculatie door Eten+Welzijn 11:00-13:30 uur | Deventer

Even voorstellen

Team Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg



Maaike Leek
mleek@zgv.nl

Als projectmedewerker bij Alliantie Voeding in de Zorg voor het project Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg ondersteun ik zorginstellingen bij de transitie naar een gezonder en duurzamer voedingsaanbod. Mijn interesse in voeding bracht mij naar Wageningen University & Research, waar ik leerde hoe voeding bijdraagt aan gezondheid en welzijn. Met praktijkervaring in de maaltijdvoorziening van een revalidatiekliniek weet ik wat haalbaar is en hoe we impactvolle veranderingen kunnen doorvoeren. Het is mooi om te zien hoeveel er al gebeurt binnen dit netwerk en daar te ondersteunen waar nodig. Ik geloof dat we door kennis te delen en te vertalen naar de zorgpraktijk echte stappen kunnen maken naar een gezondere en duurzamere zorg.



Esmée Bot
esmee.bot@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.

In mijn vrije tijd bak ik zuurdesembrood, werk ik in mijn voedseltuin en af en toe op een biologische schapenboerderij – ook op een praktische manier draag ik bij aan een duurzamere voedselketen.



Anja Hermanus-Schröder
anja@etenwelzijn.nl

Ik ben Anja Hermanus-Schröder, natuurvoedingskok en -therapeut en binnen het VVL-project werkzaam als culinair adviseur. In deze rol draag ik bij aan de versnelling van de voedseltransitie in de langdurige zorg, met een focus op de kracht van plantaardige voeding.

Ik inspireer zorg- en onderwijsprofessionals om te ervaren hoe voeding kan bijdragen aan gezondheid en welzijn. Met mijn achtergrond in de zorg, het onderwijs en mijn opleidingen aan de Gimselacademy combineer ik praktijk en kennis in mijn werk. Door middel van workshops en demonstraties laat ik zien hoe smakelijke, plantaardige voeding toekomstbestendig kan worden ingezet.

“Leren koken vanuit de rijkdom van de plantaardige keuken is toekomstbestendig.”

Terugblik: Workshop gezond en duurzaam koken

Op dinsdag 14 april organiseerden we een **workshop 'gezond en duurzaam koken'** speciaal voor medewerkers die dagelijks koken voor cliënten in de langdurige zorg. Een geslaagde middag waarin allerlei lekkere, gezonde en duurzame gerechten werden gemaakt. Zie hieronder een eerste indruk!



**Goede Zorg
Proef Je®**

Een initiatief van
Alliantie Voeding in de Zorg

greendish.
versneller van de voedseltransitie



Uitnodiging Inspiratiesessie Zorgwaard

Maandag 4 mei 2026
Rembrandtplein 1, Oud-Beijerland



**Goede Zorg
Proef Je®**

Een initiatief van
Alliantie Voeding in de Zorg

Met o.a. presentaties over:

de **successen en valkuilen** bij de implementatie van en duurzame voeding bij **Zorgwaard**

- visie en beleid bij **Argos Zorggroep**
- de pilot 'herstelgerichte voeding' in de GRZ bij **Argos Zorggroep**

inclusief een heerlijke, inspirerende lunch.

In gesprek met Lieske Zijlsta, beleidsadviseur bij ActiZ



branchevereniging van zorgorganisaties
verpleeghuiszorg | zorg thuis | revalidatie en herstel | jeugd

Wat is jouw rol bij ActiZ en specifiek op het VVL project?

Ik ben beleidsadviseur bij ActiZ, onder andere op het thema duurzaamheid. Binnen het VVL-project neem ik deel aan de stuurgroep en zorg ik dat alle informatie zo goed mogelijk bij zorgorganisaties terechtkomt. Zo proberen we kennis niet alleen te ontwikkelen, maar ook effectief in de praktijk te laten landen.

Wat is jouw favoriete duurzame lunch op een drukke werkdag?

Restjes van het avondeten van de dag ervoor. Dat scheelt weer een keer brood smeren én voorkomt verspilling. Een win-win dus.

Waarom vindt ActiZ het belangrijk om mee te doen aan dit project?

Vanuit ActiZ werken we heel actief aan de Green Deal Duurzame Zorg 3.0. Wij zien nog veel kansen op het gebied van duurzame en gezonde voeding en zetten ons daarom graag in om zorgorganisaties te helpen om deze doelstellingen te bereiken.

Wat zou er volgens jou veranderen voor cliënten als voeding duurzamer en gezonder wordt?

Een gezonder voedingspatroon kan bijdragen aan meer energie, beter welzijn en mogelijk minder gezondheidsklachten. Dat kan ervoor zorgen dat zij zich vitaler voelen en langer zelfstandig en actief blijven.

Kun je voorbeelden van duurzamere en gezondere voeding bij ActiZ noemen?

Er zijn al verschillende inspirerende initiatieven bij zorgorganisaties op dit gebied. Zo heeft Zorgcentrum 't Slot mooie stappen gezet in de eiwittransitie en het terugdringen van voedselverspilling, waardoor de CO₂-uitstoot van hun menu met 15% is gedaald. Daarnaast heeft Vilans een spel ontwikkeld voor cliëntbewustwording rondom voeding. Zorgorganisatie IJsselheem heeft input geleverd om de spelinhoud goed aan te laten sluiten bij de praktijk.

Waar liggen volgens jou de grootste kansen?

We merken dat veel organisaties het nog lastig vinden om aan de slag te gaan met de eiwittransitie. In de ouderenzorg heb je te maken met bewoners met een kwetsbare gezondheid, voor wie goede voeding extra belangrijk is. De kennis die voortkomt uit het VVL-project helpt om hierin verantwoorde keuzes te maken. Daarnaast horen we vaak dat organisaties zoeken naar manieren om het gesprek aan te gaan met zorgprofessionals, cliënten en hun naasten over duurzame en gezonde voeding. Ook daarin biedt dit project ondersteuning.

Wat hoop je dat dit project uiteindelijk oplevert voor de ouderenzorg bij ActiZ?

Ik hoop dat dit project zorgorganisaties helpt om stappen te zetten richting de doelstellingen van de Green Deal op het gebied van duurzame en gezonde voeding. Het is mooi dat we richting het einde van de Green Deal 3.0 nog zo'n groot project hebben kunnen opzetten. Uiteindelijk gaat het erom dat alle kennis en tools die ontwikkeld worden daadwerkelijk in de praktijk worden toegepast.



Welke kleine stap kan elke zorgorganisatie morgen al zetten wat jou betreft?

Weet je als organisatie niet goed waar je moet beginnen? Meld je dan aan voor een van de kennissessies van het VVL-project. Je hoeft het wiel gelukkig niet zelf uit te vinden. Er is al veel kennis beschikbaar en er zijn al organisaties die concrete stappen hebben gezet. Maak vooral gebruik van wat er al is en leer van elkaar.

(Op de foto: Lieske Zijlstra en Penny Senior, ActiZ).

Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg op de Zorg & Food beurs!

Op woensdag 15 april waren Alliantie Voeding in de Zorg (Goede Zorg Proef Je), Greendish en Eten+Welzijn te zien op de main stage van de **Zorg & Food beurs**. Een inspirerende plek om te delen wat er in de langdurige zorg gebeurt, en om in gesprek te gaan met anderen die met dezelfde uitdagingen bezig zijn.



branchevereniging van zorgorganisaties
verpleeghuiszorg | zorg thuis | revalidatie en herstel | jeugd



de
Nederlandse
ggz

Uitgevoerd met steun van:



Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

