



Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg



Nieuwsbrief 4: samen op weg! Editie september 2026

In deze nieuwsbrief:

- 4 regionale bijeenkomsten over voeding in de zorg.
- Voedselhygiëne en verspilling in de langdurige zorg
- Webinar 'Wat eet de zorg?' laat zien: voeding is meer dan een maaltijd
- Greendish ondertekent actieplan 'Meer plantaardige voeding'
- Eerste lichting zorgorganisaties volop in beweging met borgingspilots
- Aan de slag met lekker, gezond en duurzaam eten: ontdek handige materialen van Eten+Welzijn
- Van meten naar verbeteren: concrete stappen tegen voedselverspilling
- Tool in de spotlight: Stappenplan van Visie naar Implementatie
- In gesprek met Dianne de Wild en Ellen Righart, de Nederlandse ggz

Goed Eten in de Langdurige Zorg

November 2026: 4 regionale bijeenkomsten over voeding in de zorg.

Meld je nu aan!

In november 2026 organiseren we **vier regionale bijeenkomsten** vol praktijkvoorbeelden, inspiratie en concrete handvatten voor verantwoorde voeding in de langdurige zorg. **De programma's zijn bekend!** Van inspirerende praktijkvoorbeelden en interactieve sessies tot concrete tools en volop ruimte om ervaringen uit te wisselen. Iedere bijeenkomst heeft een eigen programma, afgestemd op de thema's en doelgroepen die centraal staan.

Bezoek één of meerdere regionale bijeenkomsten

DINSDAG
17 NOVEMBER

Van ambitie naar
blijvende praktijk
Den Haag

DONDERDAG
19 NOVEMBER

Het menu van morgen
Musselkanaal

MAANDAG
16 NOVEMBER

Het menu van morgen
Tilburg

WOENSDAG
25 NOVEMBER

De smaak te pakken!
Ede

Inspirerende events van Versnelling
Voedseltransitie Langdurige Zorg
waar kennis en praktijk samenkomen

Bekijk de vier bijeenkomsten en meld je aan.

Ken je collega's voor wie een bijeenkomst relevant kan zijn? Deel de informatie dan vooral ook met hen!

Meld je nu aan



Agenda

- **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
- **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 09.30-17.00: Het Duurzame Zorg Congres met inspiratiesessie door GZPJ en informatiemarkt door VVL | Hilversum**
Voor zorgprofessionals, bestuurders, toezichthouders en beleidsmakers in de zorg
- **13 oktober 13.30 -16.00: Kookworkshop gezond en duurzaam koken voor zorginstellingen |**
georganiseerd door Greendish | Ede
- **12 nov: GZPJ-koksbijscholing 'duurzaamheid' | Rode Kruis Ziekenhuis**
Voor koks en facilitair managers
- **1 dec: Webinar Team-Based Learning E+W | online** | verdere informatie volgt later

Voedselhygiëne en verspilling in de langdurige zorg

Samen leren in het Goede Zorg Proef Je-netwerk

Voedselverspilling verminderen is een belangrijke stap naar een duurzamer voedingsaanbod in de langdurige zorg. Tegelijkertijd kan onduidelijkheid over de hygiënerichtlijnen ertoe leiden dat voedsel onnodig wordt weggegooid. Want wist je dat tot wel 40% van het ingekochte voedsel in Nederlandse zorginstellingen wordt weggegooid?

Daarom lanceren we namens Goede Zorg Proef Je een nieuwe factsheet met praktische tips en handvatten om voedselverspilling terug te dringen, rekening houdende met de voedselveiligheid.



**Goede Zorg
Proef Je®**

Een initiatief van
Alliantie Voeding in de Zorg



De factsheet laat zien waar in de dagelijkse praktijk kansen liggen. Denk aan het goed beheren van de voorraad, omgaan met houdbaarheidsdata, het afstemmen van porties en het veilig bewaren en verwerken van restjes. Ook lees je hoe je voedselverspilling kunt meten en de uitkomsten kunt gebruiken om gericht verbeteringen door te voeren.

Benieuwd wat jij kan doen? Bekijk de factsheet en ontdek hoe jouw organisatie aan de slag kan met het verminderen van voedselverspilling.



Webinar 'Wat eet de zorg?' laat zien: voeding is meer dan een maaltijd



Hoe maak je voeding in de langdurige zorg gezonder én duurzamer? En hoe zorg je ervoor dat goede ideeën ook echt werken in de dagelijkse praktijk?

Daarover ging het Greendish webinar 'Wat eet de zorg?' van 25 augustus. Met 110 aanmeldingen en 89 deelnemers was de belangstelling groot. Greendish collega's Esmée Bot en Annemiek Vogels namen de deelnemers mee in de belangrijkste ontwikkelingen, cijfers en praktische oplossingen voor voeding in de langdurige zorg.



Uit metingen bij 39 organisaties blijkt bijvoorbeeld dat gemiddeld 136,8 gram voedsel per persoon per dag wordt verspild. Er liggen ook kansen bij inkoop: 32% van het ingekochte dierlijke gewicht is verantwoordelijk voor 62% van de CO₂ impact.

De stap naar gezonder en duurzamer eten gaat verder dan cijfers alleen. Esmée en Annemiek bespraken herkenbare vragen uit de praktijk. Wat doe je als bewoners gewend zijn om iedere dag vlees te eten? Hoe ga je om met kleine eetlust en te grote porties? En hoe maak je verantwoorde voeding aantrekkelijk voor bewoners én medewerkers?

De boodschap: grote veranderingen beginnen vaak met kleine, slimme stappen. Denk aan het aanpassen van portieverhoudingen, het kiezen van alternatieven voor rundvlees, het verwerken van peulvruchten in vertrouwde gerechten of het vervangen van dierlijke ingrediënten door plantaardige varianten.

Van inspiratie naar actie

Met dit webinar deelt Greendish kennis en praktische inspiratie om professionals in de langdurige zorg te helpen stappen te zetten naar gezonde en duurzame voeding. En daar blijft het niet bij. Houd de agenda van Greendish in de gaten voor nieuwe webinars, bijeenkomsten en andere praktische activiteiten. Wil je meer weten over dit webinar of Greendish? Mail naar vl@greendish.com.

Greendish ondertekent actieplan 'Meer plantaardige voeding'



Greendish zet zich samen met een brede coalitie in om meer plantaardige voeding vanzelfsprekend te maken. Greendish heeft daarom de oproep voor een Actieplan Meer Plantaardige Voeding ondertekend. Op 10 september kwamen ruim 60 partijen samen in Nieuwspoort in Den Haag om de oproep aan te bieden aan Tweede Kamerleden Joris Lohman en Anne-Marijke Podt.

De coalitie roept op om de omslag naar meer plantaardige productie en consumptie te versnellen, onder meer door in te zetten op een betere voedselomgeving, plantaardige teelt en publieke inkoop. Het gezamenlijke doel is helder: minimaal 50% plantaardige eiwitconsumptie in 2030. Greendish is trots om onderdeel te zijn van deze beweging en vanuit de praktijk bij te dragen aan een voedselomgeving waarin plantaardige keuzes steeds vanzelfsprekender worden.

Linksonder op de foto: Annemiek Vogels (Greendish)



Eerste lichting zorgorganisaties volop in beweging met borgingspilots

eten+welzijn

Eerste resultaten uit de nulmeting bieden concrete handvatten voor positiebepaling en verduurzaming. Gezond, lekker en duurzaam eten staat hoog op de agenda in de zorg. De eerste lichting van negen zorgorganisaties in de ouderenzorg, GGZ en gehandicaptenzorg is momenteel bezig met de eerste ronde van de landelijke borgingspilots.

De resultaten laten een sterk fundament zien: de betrokkenheid op de werkvloer is groot, zorgmedewerkers koken met inzet en de wens om cliënten en patiënten hier actief in mee te nemen groeit. Op basis van deze nulmeting krijgen organisaties concrete handvatten voor een positiebepaling en een helder stappenplan om duurzame voeding stap voor stap te borgen. De eerste metingen maken ook zichtbaar waar concrete kansen liggen. Zo is er ruimte om duurzaamheid sterker mee te nemen in inkoop en leveranciersafspraken, kunnen zorg en keukenteams verder worden ondersteund met praktische kennis en handvatten en helpt de nulmeting om ambities te vertalen naar concrete doelen en meetbare stappen.

Daarbij blijft de dagelijkse praktijk centraal staan: wat werkt voor de ene zorgsector of doelgroep, hoeft niet automatisch te werken voor de andere.

Benieuwd wat de eerste metingen laten zien?
Lees [hier](#) het hele artikel.



Aan de slag met lekker, gezond en duurzaam eten: ontdek onze handige materialen!

eten+welzijn

Hoe zorg je voor gezond en duurzaam eten op de afdeling of in de keuken, zonder dat het veel tijd kost? Goed eten is belangrijk voor de gezondheid en het humeur van bewoners in de zorg. Maar hoe begin je? Stichting Eten+Welzijn heeft handige tools en factsheets gemaakt. Van makkelijke soeppurecepten en slimme kooktips tot een gezellige bingo voor het hele team. Bekijk wat je ermee kunt doen en ga meteen aan de slag.

De materialen helpen je om met kleine, praktische stappen meer aandacht te geven aan gezonde en duurzame voeding. Ontdek bijvoorbeeld hoe vezelrijke voeding bijdraagt aan een gezond microbioom, hoe je voldoende eiwitten binnenkrijgt met meer plantaardige keuzes en hoe je vertrouwde gerechten eenvoudig kunt aanpassen. Ook vind je inspiratie om samen met bewoners nieuwe smaken te ontdekken en gezonde keuzes leuk en laagdrempelig te maken.

Smaakt dit naar meer? Wil je binnen jouw zorgorganisatie structureel aan de slag met gezonde en duurzame voeding? Stichting Eten + Welzijn biedt ook een integrale nulmeting, vervolgprogramma's en lerende netwerken aan. Zo helpt de stichting jouw team stap voor stap om goede gewoontes vast te houden op de werkvloer. Wil je de tools downloaden, meedoen aan de nulmeting of deelnemen aan een van de programma's van Stichting Eten + Welzijn? Neem gerust contact op via vraag@etenwelzijn.nl.

Lees [hier](#) het hele artikel.

Factsheet Eiwitten

De basis over eiwitten in voeding.

Je lichaam heeft voeding nodig met eiwitten. Eiwitten zijn nodig voor de opbouw van cellen en voor het goed werken van processen in je lichaam. Verder helpt een eetpatroon met genoeg eiwit om op gewicht te blijven. Dat komt doordat eiwit een vol gevoel geeft en helpt om je spieren sterk te houden.



eten+welzijn

Van meten naar verbeteren: concrete stappen tegen voedselverspilling

De voedselverspillingsmetingen binnen de VWL-pilot met Greendish hebben waardevolle inzichten opgeleverd voor Mondriaan (geestelijke gezondheidszorg, preventie, verslavingszorg en forensische psychiatrie). De resultaten laten zien wat er wordt verspild en waar kansen liggen om dit terug te dringen. De organisatie is inmiddels gestart met verschillende vervolgacties.

Broodkorsten krijgen een tweede kans

Een opvallende bevinding was de hoeveelheid brood die in de afvalbak terecht komt. Uit gesprekken met de afdelingen bleek dat het vooral om broodkorsten gaat. Samen met de leverancier wordt daarom gekeken naar mogelijke alternatieven. Ook wordt onderzocht of de broodkorsten binnen de organisatie nog kunnen worden verwerkt tot een ander eetbaar product.

Meer flexibiliteit in het bestelproces

Ook het bestelproces biedt kansen. Maaltijden worden vaak meerdere weken vooraf besteld. In de tussentijd kan de situatie veranderen, bijvoorbeeld door een ander aantal bewoners of veranderende weersomstandigheden. Hierdoor sluit de oorspronkelijke bestelling soms minder goed aan bij de behoefte op het moment van consumptie. Het team van Mondriaan onderzoekt daarom hoe meer flexibiliteit in het bestelproces mogelijk is.

Slim omgaan met THT-datums

Een ander aandachtspunt is het gebruik van producten waarvan de THT-datum (ten minste houdbaar tot) is verstreken. Het huidige voedingsbeleid schrijft voor dat deze producten niet meer worden gebruikt. Tegelijkertijd bieden de geldende voedselveiligheidsrichtlijnen ruimte om bepaalde producten onder voorwaarden ook na de THT-datum te gebruiken. Er wordt daarom gekeken hoe het beleid hier beter op kan aansluiten, met behoud van voedselveiligheid. Want dat blijft het uitgangspunt.

Van pilot naar structurele aanpak

De komende tijd ligt de focus op het verder ontwikkelen en borgen van eigenaarschap binnen de organisatie. De ambitie is om de aanpak breder uit te rollen, onder andere door projecten op te schalen en een netwerk van voedselambassadeurs op te zetten.

Ook wordt gekeken naar de strategische positie van voeding binnen de organisatie. Zo kunnen voedselverspilling, gezondheid, duurzaamheid en welzijn steeds meer samenkomen in beleid en bedrijfsvoering.



De Mondriaan organisatie kijkt met trots terug op de pilot. De metingen hebben inzicht gegeven in de oorzaken van voedselverspilling en concrete verbeterkansen zichtbaar gemaakt. Met dank aan Greendish en in het bijzonder Lotte en Annemiek voor hun kennis, betrokkenheid en praktische begeleiding. Voor Mondriaan zijn de eerste stappen gezet richting een duurzamere en bewustere voedselvoorziening.

Team Mondriaan: Edith Hooghiem-Goossens (projectleider), Veronique Scheres-Hall (diëtiste) en Patrick Delissen (projectmedewerker).



Tool in de spotlight: Stappenplan van Visie naar Implementatie

Samen leren in het Goede Zorg Proef Je-netwerk

Wil je binnen jouw organisatie aan de slag met een gezonder en duurzamer voedingsaanbod, maar weet je niet goed waar te beginnen of wat de volgende stap is? Het **stappenplan 'Van visie naar implementatie van Goede Zorg Proef Je'** helpt je op weg.

Het stappenplan neemt je in acht praktische stappen mee van het ontwikkelen van een voedingsvisie en het bepalen van doelen tot de uitvoering, evaluatie en borging. Bij iedere stap vind je relevante tools, factsheets en andere hulpmiddelen die je direct kunt gebruiken. Denk aan een factsheet over **onmisbare expertise in je projectteam**, het **monitoringsdocument** waarmee je eenvoudig in kaart brengt waar je organisatie staat en waar nog kansen liggen, en de **receptenbundel Volwaardige plantaardige(re) maaltijden**, waarin doorgerekende recepten van zorgorganisaties worden gebundeld. Zo hoef je niet steeds opnieuw het wiel uit te vinden.

En het stappenplan blijft groeien! Het komende jaar voegen we nieuwe tools voor de langdurige zorg toe, waaronder de scholing voor medewerkers die op de werkvloer betrokken zijn bij eten en drinken en een factsheet over het creëren van draagvlak en omgaan met weerstand.

Bekijk het stappenplan [hier!](#)



Team Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg



Sandra Diemeer

sdiemeer@zgv.nl

Ik ben Sandra en sinds januari werk ik bij Alliantie Voeding in de Zorg. Binnen verschillende projecten zet ik me in voor een gezonder en duurzamer zorgsysteem. Zo werk ik vanuit het project Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg aan het terugdringen van voedselverspilling. Ik zie hierin ontzettend veel kansen binnen de zorg en vind het mooi dat ik hieraan kan bijdragen.

Daarnaast werken we aan het gezonder maken van het voedingsaanbod in de langdurige zorg. Mijn achtergrond als voedingswetenschapper komt hierbij goed van pas.

Wat ik erg leuk vind aan werken bij de Alliantie, is dat ik zoveel verschillende mensen ontmoet die zich allemaal inzetten voor betere voeding in de zorg. Door samen te werken kunnen we echt het verschil maken!



Lotte Kunst

lotte.kunst@greendish.com

Eten doet iets met mensen. Dat zag ik al vroeg in mijn carrière. Het is precies waarom ik met volle overtuiging werk aan het programma Versnelling Voedseltransitie Langdurige zorg (VVL).

Als senior projectleider bij Greendish zet ik me hier met veel enthousiasme voor in.

Met mijn achtergrond als geriatriefysiotherapeut en later als voedingsdeskundige heb ik zelf met mijn voeten in de klei van de langdurige zorg gestaan. Met eigen ogen heb ik gezien wat voeding en een gezonde, actieve leefstijl met je kunnen doen. Ook nu, als projectleider van VVL, vind ik het nog steeds boeiend om te zien wat eten met mensen doet.

Het raakt de identiteit van bewoners en cliënten en net zo goed die van medewerkers en de organisatie. Door deze alle drie in hun kracht te zetten, kunnen we met VVL veel bereiken. Heel inspirerend om hier met zoveel mooie mensen aan te werken.



Ivonne Pappot

ivonne@etenwelzijn.nl

Ik ben voedingskundige, organisatietalent en vooral een verbinder. Ik krijg energie van mensen, kennis en ideeën bij elkaar brengen en ervoor zorgen dat mooie plannen niet op papier blijven staan, maar werkelijkheid worden.

Voor Stichting Eten+Welzijn mag ik als eventmanager de regiobijeenkomst op 17 november mee organiseren: Van ambitie naar blijvende praktijk. Een dag waarop zorgorganisaties ervaringen delen, van elkaar leren en samen ontdekken hoe gezonde en duurzame voeding een blijvend onderdeel kan worden van de dagelijkse zorgpraktijk.

Ik kijk ernaar uit om niet alleen een mooie en inspirerende bijeenkomst neer te zetten, maar vooral een dag waarop mensen elkaar vinden, kennis delen en met nieuwe ideeën naar huis gaan.

“Ik geloof dat de mooiste veranderingen ontstaan als je mensen, kennis en ideeën met elkaar verbindt.”

In gesprek met Dianne de Wild en Ellen Righart, de Nederlandse ggz

de
Nederlandse
ggz

In gesprek met Dianne de Wild, adviseur duurzaamheid en Ellen Righart, netwerkcoördinator Verslaving en Gezonde Leefstijl, beiden werkzaam bij de Nederlandse ggz.

Wat is jullie rol bij het VVL project?

Dianne: "Ik ben adviseur duurzame zorg en vertegenwoordig de leden van de Nederlandse ggz in de landelijke werkgroep Green Deal Duurzame Zorg."

Ellen: "Ik ben coördinator van een netwerk over gezonde leefstijl en verslaving. Dianne en ik hebben de handen ineen geslagen om de ggz niet alleen gezonder, maar ook duurzamer te maken. Op het thema gezondheidsbevordering binnen de Green Deal werken we nauw samen."

Hoe dragen jullie bij aan een duurzamere wereld?

Ellen: "We hebben thuis bewust geen auto. Dat is niet alleen duurzaam, het zorgt er ook voor dat ik elke dag met gemak aan mijn stappen kom. We eten grotendeels vegetarisch en proberen zo min mogelijk te vliegen."

Dianne: "Ik vind het fijn om bewust te leven en te genieten van de kleine dingen."

Waarom vindt de Nederlandse ggz het belangrijk om mee te doen aan dit project?

"Klimaatverandering heeft niet alleen gevolgen voor de fysieke gezondheid, maar ook voor de mentale gezondheid. Onderzoek van het RIVM, de Gezondheidsraad en internationale experts toont aan dat extremer weer, langdurige klimaatverandering en de daarmee gepaard gaande onzekerheid mentale gezondheid kunnen beïnvloeden. De voedseltransitie is daarom een project waar we ons als branche heel graag hard voor willen maken. Daarnaast willen we als ggz natuurlijk ook graag een bijdrage leveren aan het terugdringen van de CO2-uitstoot en vinden we het van groot belang om voedselverspilling terug te dringen."

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

"Voeding wordt steeds belangrijker in het herstel van onze cliënten. Er is steeds meer onderzoek waaruit blijkt dat onze darmen en hersenen direct met elkaar in verbinding staan. Darmbacteriën blijken niet alleen invloed te hebben op de fysieke gezondheid, maar ook op het mentale welzijn. Daarom is de voedseltransitie naar meer plantaardig en onbewerkt voedsel voor de ggz erg belangrijk."

Kunnen jullie voorbeelden van duurzamere en gezondere voeding bij de Nederlandse ggz noemen?

"De leden van de Nederlandse ggz spannen zich in voedselverspilling te verminderen, meer plantaardig te eten en zo bij te dragen aan een gezondere leefstijl. Een voorbeeld daarvan is GGZ Westelijk Noord Brabant en GGZ Oost Brabant waar medewerkers samen met cliënten koken zodat ze meer plezier beleven aan de maaltijd en ze kunnen meedoen in het dagelijkse reilen en zeilen. Er wordt meer plantaardig gekookt met minder zout en ook in de bedrijfskantine is het aanbod plantaardig eten uitgebreid."



Vervolg: In gesprek met Dianne de Wild en Ellen Righart, de Nederlandse ggz

Waar liggen volgens jullie de grootste kansen?

"Ik denk dat er grote kansen liggen om duurzaam en gezond eten echt onderdeel maken van het herstel van onze cliënten en de gezondheid van onze collega's. Er is veel laaghangend fruit; in een aantal ggz organisaties wordt bijvoorbeeld de warme chocomelk uit de automaat gehaald en worden snoepautomaten vervangen door salades en wraps. Dat wordt heel goed ontvangen door cliënten en collega's. Ook bij het aanpakken van voedselverspilling kunnen we zowel besparen als het milieu helpen."

Wat hopen jullie dat dit project uiteindelijk oplevert voor de geestelijke gezondheidszorg?

"Veel organisaties willen aan de slag met duurzame en gezonde voeding, maar het ontbreekt nog aan voldoende kennis en menskracht. Dit project levert veel hulpmiddelen op die elke ggz organisatie kan gebruiken om de voeding te verbeteren. En we hopen dat dit onze cliënten helpt om gezonder en duurzamer te koken en te eten. Zo geven we hen meer regie over hun mentale en fysieke gezondheid en dragen we bij aan duurzaam herstel."

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

"Een kleine en makkelijke stap die al echt een verschil maakt is het actief aanbieden van fruit, groente en water op de afdelingen."



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



de
Nederlandse
ggz

Uitgevoerd met steun van:



Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport



<https://voedseltransitielangdurigezorg.nl/>