

Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg

Netwerkdag Duurzaamheid Nederlandse ggz
9 februari 2026

Lies Cuppers (Alliantie Voeding in de Zorg)
Annemiek Vogels (Greendish)



Versnelling Voedseltransitie
Langdurige Zorg
Voor goed eten





Programma

- 11:25 Uitleg project *Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg*
- 11:30 Aan de slag met Greendish – Annemiek Vogels (Greendish)
- 11:45 Samen leren in het Goede Zorg Proef Je-netwerk – Lies Cuppers (Alliantie Voeding in de Zorg)
- 11:55 Samen in gesprek: jullie vragen, uitdagingen & behoeften
- 12:05 Afronding



Wat houdt het project 'Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg' in?

Brancheorganisaties



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

de
Nederlandse
ggz

Uitvoeringspartners

greendish.
versneller van de voedseltransitie





Gezamenlijke doelstellingen

- Meer gezonde voeding volgens de **Schijf van Vijf**
- **Eiwittransitie** realiseren naar 50% plantaardig en 50% dierlijk in 2026, met als doel 60/40 voor medewerkers en bezoekers in 2030. Voor cliënten wordt er gestreefd naar wat medisch verantwoord is
- **Voedselverspilling** in de langdurige zorg structureel terugdringen

Looptijd: **2026**



Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport





Aanbod voor zorginstellingen

1 Individuele begeleiding op locatie d.m.v. pilots

Pilots met 45 zorginstellingen die starten met verduurzamen:

greendish.
versneller van de voedseltransitie

1. Verantwoorde inkoop en duurzaam menu
2. Voedselverspilling

Pilots met 9 zorginstellingen die al onderweg zijn gericht op borging.

eten+welzijn

2 Samen leren in het Goede Zorg Proef Je netwerk

Voor zorginstellingen die zich willen verdiepen in thema's en willen leren van collega-organisaties:



- Online bijeenkomsten
- Inspiratiedagen
- Werkgroepen
- Ontwikkelen van tools
- Kennissyntheses



Versnelling
Voedseltransitie
Langdurige
Zorg

Annemiek Vogels

greendish.
versneller van de voedseltransitie





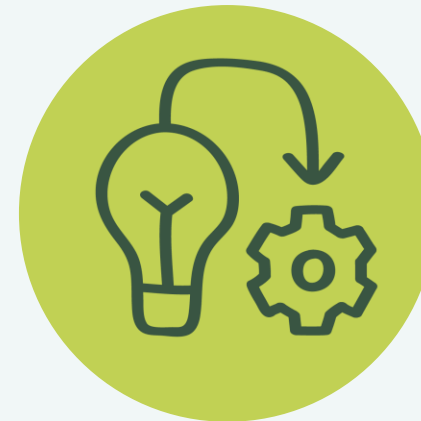
Wat doet Greendish?



Inzicht



Advies



Implementatie



Voedsel is verantwoordelijk voor hoeveel procent van de mondiale CO²-uitstoot?

A: 15%

B: 30%

C: 45%

D: 60%



Voedsel is verantwoordelijk voor hoeveel procent van de mondiale CO²-uitstoot?

A: 15%

B: 30%

C: 45%

D: 60%



Welk product heeft een hogere CO2 uitstoot per kilo?

A: Kaas

B: Kip



Welk product heeft een hogere CO2 uitstoot per kilo?

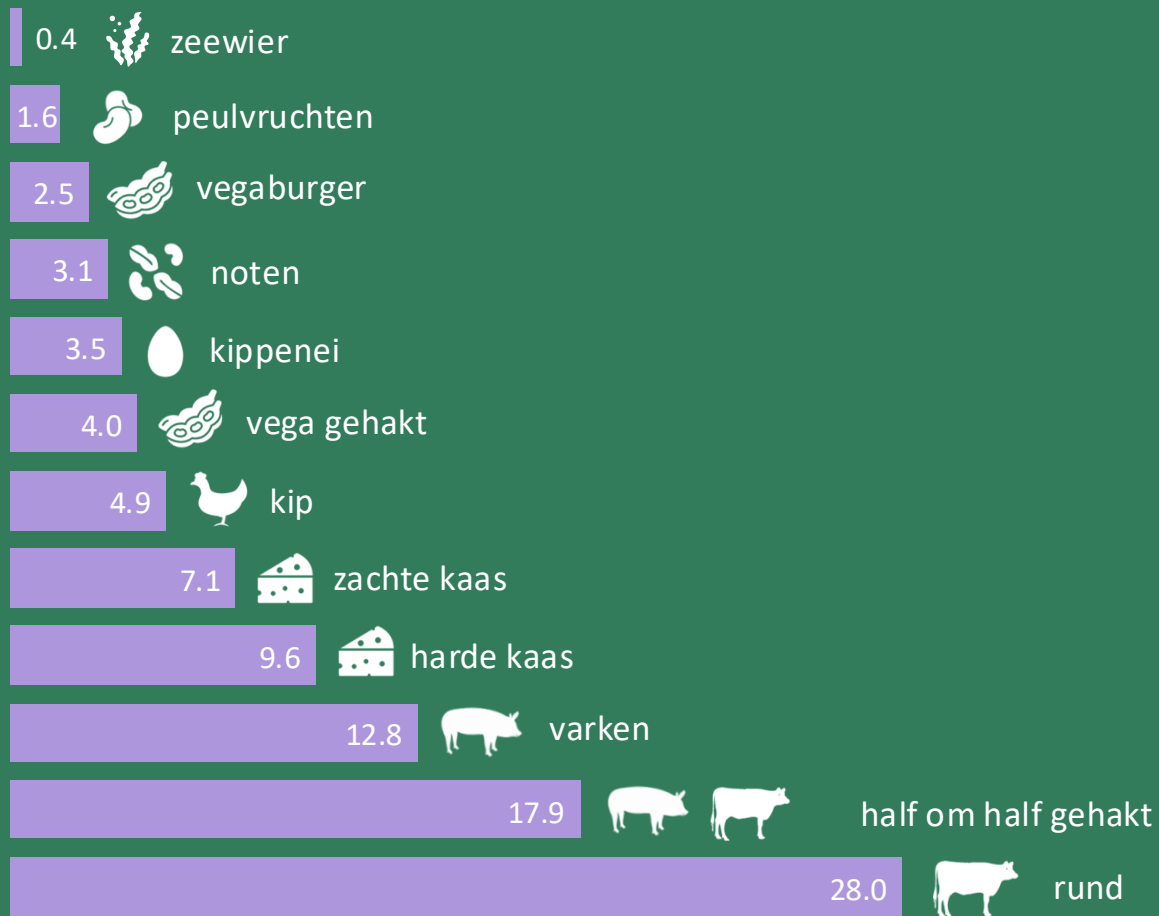
A: Kaas

B: Kip

Broeikasgas uitstoot

CO₂-eq per kg product

van wieg tot consumptie





Hoeveel gram vlees eet de gemiddelde Nederlander per week?

A: 250

B: 500

C: 750

D: 1000



Hoeveel gram vlees eet de gemiddelde Nederlander per week?

A: 250

B: 500

C: 750

D: 1000



Hoeveel gram rood vlees mag je eten per week binnen de grens van één planeet?

A: max 50 gram

B: max 100 gram

C: max 200 gram

D: max 300 gram



Hoeveel gram rood vlees mag je eten per week binnen de grens van één planeet?

A: max 50 gram

B: max 100 gram

C: max 200 gram

D: max 300 gram



Hoeveel eten wordt er wereldwijd per jaar weggegooid?

A: 9%

B: 17%

C: 33%

D: 48%



Hoeveel eten wordt er wereldwijd per jaar weggegooid?

A: 9%

B: 17%

C: 33%

D: 48%



Hoeveel kilo voedsel verspillen wij in Nederland per jaar?

A: 5 miljoen kilo

B: 750 miljoen kilo

C: 1,25 miljard kilo

D: 2 miljard kilo



Hoeveel kilo voedsel verspillen wij in Nederland per jaar?

A: 5 miljoen kilo

B: 750 miljoen kilo

C: 1,25 miljard kilo

D: 2 miljard kilo



Door betere voedselkeuzes
te maken kunnen we
de CO₂-uitstoot met
de helft verminderen.

e9

1



Stel een duurzaam en gezond menu samen

Door de verhouding dierlijk vs. plantaardig aan te passen verlaag je de milieu-impact (CO₂-uitstoot) van je aanbod'. Een overwegend plantaardig en gezond menu draagt ook bij aan het bestrijden van diverse welvaartsziekten.

Wist je dat: wij menu's plantaardiger maken met behoud van of zelfs een stijging in gasttevredenheid?

2



Koop verantwoord in

Inkoop bij lokale partijen zorgt voor minder transport en het stimuleert de economie. Wij kijken niet alleen naar herkomst (kilometers) maar naar de hele keten; seizoenen, manier van telen, keurmerken en de milieu impact.

Wist je dat: een tomaat uit een Nederlandse kas niet altijd duurzamer is dan een tomaat uit de Spaanse grond?

3



Verspil minder voedsel

Door maaltijden optimaal te portioneren voor de gast en het efficiënt gebruiken van (hele) ingrediënten in menu's kun je gemakkelijk verspilling tegengaan en een positieve impact creëren op het klimaat.

Wist je dat: maatregelen tegen verspilling vaak ook resulteren in een kostenbesparing?



Pilots Greendish binnen VVL



Verantwoorde inkoop & duurzaam menu



Verminderen voedselverspilling



Tijdslijn pilots



6-8 weken

2-3 maanden

3-6 weken

Wat levert het op?



Zorgpartners Midden-Nederland

Deze organisatie wilde voedselverspilling verminderen en meer lekkere plantaardige gerechten aan het menu toe te voegen. Samen hebben ze de volgende impact gemaakt:



49.070 kg CO₂-uitstoot bespaard



€29.215 bespaard door minder verspilling



485.158 douchebeurten aan water bespaard



Deelnemers Nederlandse ggz

- Arkin
- Dimence Groep
- Ggz Centraal
- GGzE
- Ggz WNB
- Lentis
- Mondriaan
- Stichting Altrecht





Nieuwsgierig?

Annemiek Vogels
Sr. Chef Projects



annemiek.vogels@greendish.com



+31 6 22 79 97 82



www.greendish.com

www.voedseltransitielangdurigezorg.nl

Snackercise



Samen leren in het Goede Zorg Proef Je netwerk

Netwerkdag Duurzaamheid, Nederlandse ggz

Lies Cuppers
9 februari 2026



Goede Zorg
Proef Je®





Goede Zorg
Proef Je®

Goede Zorg Proef Je is een programma van:



Uitgevoerd met steun van:



Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

In samenwerking met

eerlijk over eten
Voedingscentrum



Nederlandse
Vereniging van
Ziekenhuizen

Nederlandse
Vereniging van

Diëtisten



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH



branchevereniging van zorgorganisaties

de
Nederlandse
ggz

Mede mogelijk gemaakt door



Nationaal
Preventie
Akkoord





68 van de 70 ziekenhuizen





Steeds meer zorginstellingen!





Ook in de GGZ

Mondriaan
voor geestelijke gezondheid

Leviaan

mentrum

Emergis

DIMENCE GROEP

VINCENT VAN GOGH
voor geestelijke gezondheid

Pro Persona
geestelijke gezondheidszorg

ggz delfland

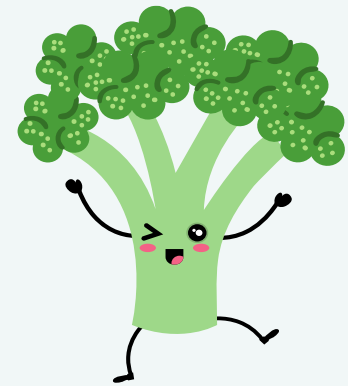




Waarom is gezonde en duurzame voeding belangrijk in de GGZ?

Goede voeding is voor iedereen belangrijk:

- Verkleinen kans op chronische ziekten
- Benodigde voedingsstoffen binnen krijgen
- Als onderdeel van een gezonde leefstijl (voeding, beweging, slaap, ontspanning)
- Voor het milieu





Kaders van gezond en duurzaam



Schijf van Vijf
(Richtlijnen Goede Voeding)



Aanpassingen op maat
(m.b.v. diëtist)

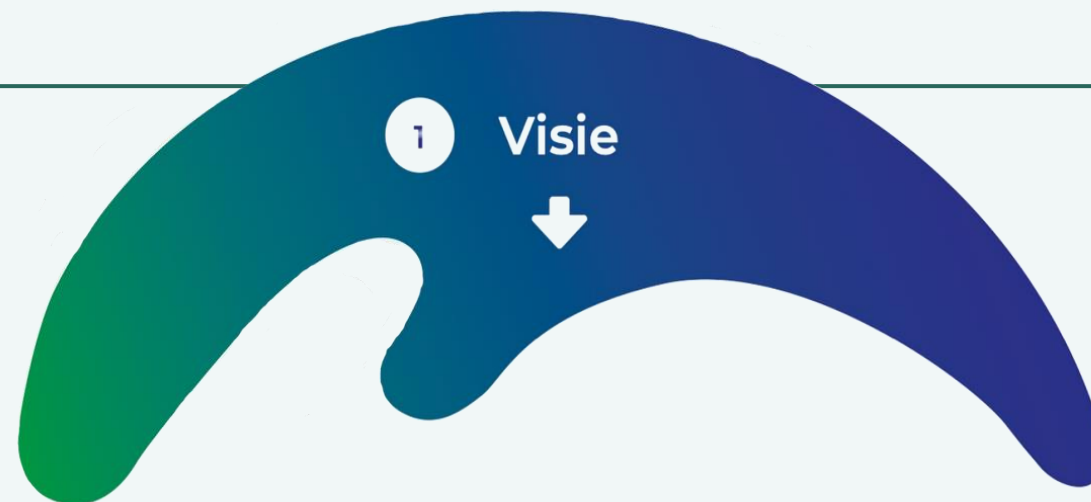


Richtlijn Eetomgevingen





Waar begin ik?



- + Ambitie
- + Beoogd resultaat
- + Afbakening
- + Start- en einddatum



- + Aanleiding
- + Achtergrond
- + Analyse



- + Beschrijf nieuwe situatie
- + Uitgangspunten
- + Randvoorwaarden



- + Projectplan
- + Communicatie
- + Activiteiten
- + Draagvlak



- + Personeel en materiaal
- + Inkomsten vs. uitgaven
- + Businesscase



- + Planning activiteiten
- + Tijdsplan
- + Monitoren voortgang



- + Evaluatie
- + Onderdeel lijnorganisatie
- + Bestendinging



Ga naar menti.com | en gebruik de code **2564 1698**



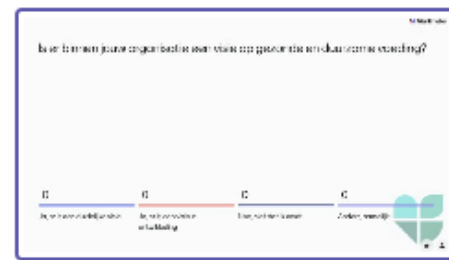
Is er binnen jouw organisatie een visie op gezonde en duurzame voeding?



Menti

VVL Netwerkdag D...

Choose a slide to present





Wie heb ik hierbij nodig?

- Facilitair manager
- Hoofd voedingsdienst
- Zorgmanager
- Diëtist
- (Chef)kok
- Arts
- ...



FACTSHEET

Onmisbare expertise in projectteam


Voor een gezond voedingsaanbod

Om een gezond voedingsaanbod voor patiënten (zorgvragers), medewerkers en bezoekers te kunnen realiseren, is het belangrijk om een projectteam samen te stellen. In deze factsheet adviseren we welke rollen en profielen je kunt betrekken, welke competenties nodig zijn in het team en waar deze ingezet kunnen worden. Breng ook de stakeholders in beeld waarmee afstemming nodig is. Verandering is teamwerk!

Functie	Kenmerken rol	Competenties	Profiel
Facilitair manager	Opdrachtgever (deze rol kan ook bij de Raad van Bestuur liggen).	Verbinden/vertalen visie RvB, Management Team zorg, adviesorganen en budgetaanvraag.	Strateeg, verbinder, communicatief sterk.
Hoofd voedingsdienst	Verantwoordelijk inkoop voeding en uitvoering voedingsdienst. Vaak rol als projectleider.	Aanjager, kartrekker. Verbinder in de organisatie op meerdere niveaus.	Strateeg/factisch, verandermanager, organisator en verbinder.
Zorgmanager	Mede verantwoordelijk voor een goede uitvoering van beleid.	Inzetten, waarborgen en continueren veranderproces naar gezond voedingsaanbod in interne organisatie.	Strateeg/factisch, verandermanager, organisator en verbinder.
Diëtist	Expert voedingskennis. Ambassadeur voor verandertraject bij paramedische afdelingen en zorg.	Deskundige om een goede vertaling te maken naar keuzes in het voedingsaanbod, hierbij ook rekening houdend met ziekte specifieke richtlijnen en individuele dieetkenmerken.	Expert, vernieuwer, kennisoverdracht.
(Chef)kok	Expert voedselbereiding, smaak-sensatie en menu engineering. Ambassadeur voor verandertraject bij het keukenteam.	Vormgeven voedingsconcept, operationeel vormgeven assortimentswijzigingen op basis van uitgangspunten ten aanzien van voedings- en dieetbeleid. Toetsing op praktische invulling en haalbaarheid in de keuken(s).	Expert, operationeel, vernieuwer.
Arts	Medische, klinische inbreng en verbinder naar collega artsen, medische staf en eventueel ook RvB.	Nut en noodzaak van verandering naar gezonder voedingsaanbod overbrengen. Rol van voeding in medische behandeling, versterker van vernieuwing.	Klinisch expert, overtuigend, vernieuwer.
Overig	Optioneel/situatie afhankelijk: Beleidsmedewerker, verpleging, HR, financiën, ICT en communicatie.	Diverse ondersteunende taken afhankelijk van uitvoering van het project.	Staf, ondersteunend.

Vereisten voor alle leden van het projectteam:

- Passie voor voeding en gezondheid
- Gedreven om expertise in te zetten en bij te dragen in de transitie naar een gezond voedingsaanbod.
- In staat zijn om als ambassadeur op te treden zowel intern als extern
- Maak dit project een prioriteit en geef het voldoende tijd en ruimte



info@alliantievoeding.nl
goedezorgproefje.nl

Volg ons op LinkedIn
Goede Zorg Proef Je

JUNI 2023 - GOEDE ZORG PROEF JE IS EEN PROJECT VAN ALLIANTIE VOEDING IN DE ZORG

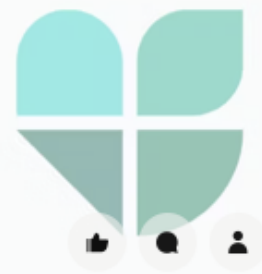


Ga naar menti.com | en gebruik de code **2564 1698**



Met wie werk jij al samen om de transitie naar gezondere en duurzamere voeding te realiseren?

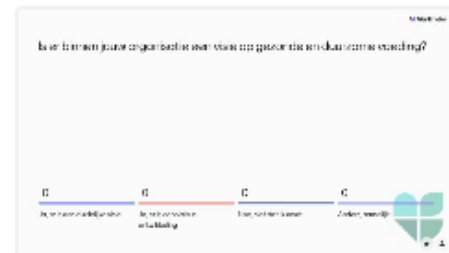
fast bold
 inspiration creative
 leader focus
 transpiration



Menti

VVL Netwerkdag D...

Choose a slide to present



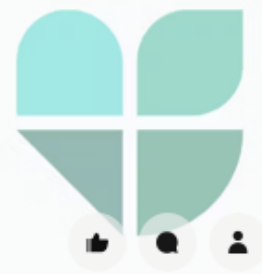


Ga naar menti.com | en gebruik de code **2564 1698**



Wie mis je nog om de transitie naar gezondere en duurzamere voeding succesvol te maken?

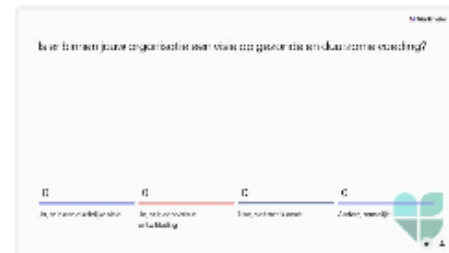
fast bold
 inspiration creative
 leader focus
 transpiration



Menti

VVL Netwerkdag D...

Choose a slide to present





Het wiel niet opnieuw uitvinden

Online bijeenkomst 'visievorming gezonde en duurzame voeding'

Dinsdag 3 maart 2026 10:00-11:00 uur, online

Tijdens deze bijeenkomst delen zorginstellingen uit verschillende sectoren hun aanpak en ervaringen bij het opstellen (of aanscherpen) van een voedingsvisie. Hoe zijn zij dit proces aangegaan? Wie hebben zij betrokken? En wat werkte in de praktijk wel en juist niet?.



Wees welkom! Stuur een e-mail naar Maaike Leek (mleek@zgv.nl)



Laaghangend fruit

- Wit brood/pasta/wraps → volkoren
- Suikerhoudende dranken ↓
- Rood en bewerkt vlees → wit en onbewerkt vlees, ei, peulvruchten, noten
- Pindakaas met toegevoegd suiker/zout → 100% pindakaas/notenpasta
- Van weinig naar veel klimaatvriendelijk of seizoensgroente- en fruit →
- Beter keuzes plaatsen op opvallende plekken (ooghoogte, vooraan of op een verhoging)

Kleine stappen



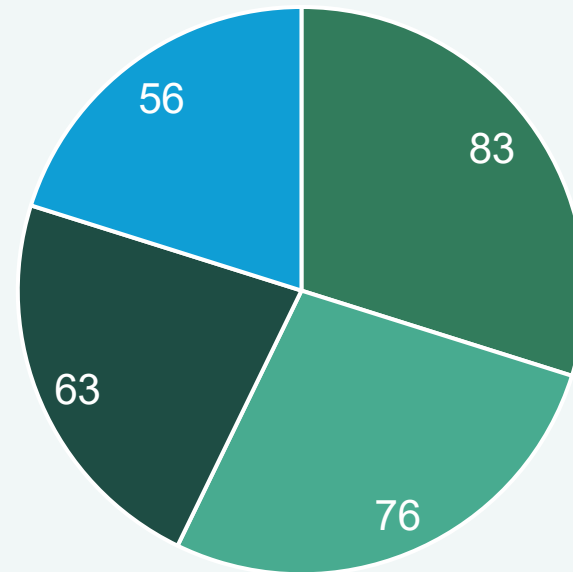
Greente- en fruitkalender

Januari	Februari	Maart	April	Mei	Juni	Juli	Augustus	September	Oktober	November	December
andpeer boerenkool groene salade knolselderij koolrap meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia waterkers winterpostelen witlof witte kool wortel	boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	andijve apriete boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	andijve apriete boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	andijve apriete boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	andijve apriete boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	andijve apriete boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	andijve apriete boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	andijve apriete boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	andijve apriete boerenkool groene salade knolselderij meirap paddestoelen pastinaak pompom pre rammenas rode biet rodekoof sarroon schorrenaar spruit u veldia winterpostelen witlof witte kool wortel	



Het wiel niet opnieuw uitvinden

Veelvoorkomende thema's in de langdurige zorg



- Draagvlak creëren/omgaan met weerstand
- Ontwikkelen van volwaardige maaltijden met meer plantaardige eiwitten
- Scholing voor huiskamerassistenten/(woon)begeleiders
- Opstellen van een visie op gezonde en duurzame voeding



Het wiel niet opnieuw uitvinden

Aankomende activiteiten:

- 12 feb: 1^e bijeenkomst werkgroep 'scholing'
- 3 mrt: bijeenkomst visievorming gezonde en duurzame voeding
- 18 mrt: (koks)netwerkbijeenkomst 'Kauw- en slikproblemen'

In ontwikkeling:

- Mrt: opstart werkgroep 'in gesprek met je leverancier'
- Mrt: bijeenkomst 'meten eiwitverhouding' i.s.m. o.a. MPZ en ProVeg
- Apr/mei: bijeenkomst 'draagvlak'
- Apr/mei/juni: inspiratiesessies (ouderenzorg, gehandicaptenzorg)



Stuur een e-mail naar
Maaïke Leek mleek@zgv.nl
als je je ergens voor wil
aanmelden of op de hoogte
gehouden wil worden van
aankomende activiteiten



Aan de slag!

Goede Zorg Proef Je

- [Toolkit en Stappenplan 'Van visie naar implementatie'](#), inclusief:
 - [Leidraad Ontwikkeling visie op voeding](#)
 - [Factsheet Bouwstenen voedingsvisie voor de GGZ](#)
 - [Factsheet Onmisbare expertise in je projectteam](#)
 - [Praatkaart Aandacht voor maaltijdambiance](#)
 - [Factsheet Communicatie bij verandering](#)
- Lerende netwerkbijeenkomsten (4x per jaar) → mleek@zgv.nl
- Netwerk Facilitair Diëtisten voor Goede Voeding in de Zorg → netwerkgvz@gmail.com

Voedingscentrum

- Richtlijnen: [Schijf van Vijf](#) & [Eetomgevingen](#) (incl. [checklist](#))
- Gratis webtrainingen: [Trek in een Gezonde Planeet](#) en [Ontdek Jouw Verleidingskracht](#)
- [Groente- en fruitkalender](#)
- Apps: [Kies ik Gezond-app](#), [Receptenapp Slim Koken](#), [Mijn Eetmeter \(Eetdagboek\)](#)
- [Tool 'Mijn betere keuze'](#)
- [Praatplaat gezonder eten](#)
- [Recepten](#)

Nederlandse ggz

- Werkgroep Voeding → SBuurma@denederlandseggz.nl (tijdelijke vervanger Ellen Righart)
- Waardenetwerk Gezonde Leefstijl

RIVM

- [Praktijkvoorbeelden GGZ en voeding](#)



Bedankt!



Lies Cuppers
Projectcoördinator
lcuppers@zgv.nl



Maaïke Leek
Projectmedewerker
mleek@zgv.nl



Goede Zorg
Proef Je®



Samen in gesprek: Jullie vragen, uitdagingen & behoefte

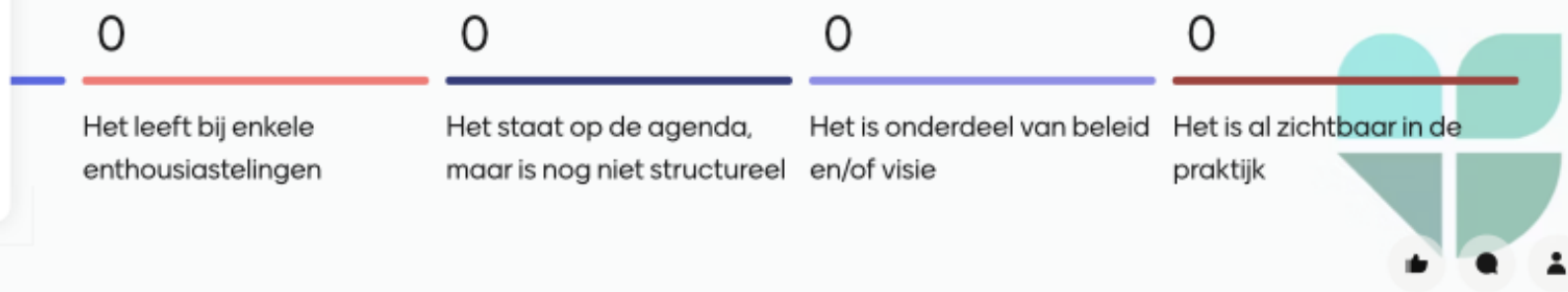




Ga naar menti.com | en gebruik de code **2564 1698**



Hoe leeft het thema gezonde en duurzame voeding binnen jouw organisatie?



Menti

VVL Netwerkdag...

Choose a slide to present





Ga naar menti.com | en gebruik de code **2564 1698**



Wat zie jij als de grootste uitdaging bij de realisatie van gezondere en duurzamere voeding in jouw organisatie?



fast bold
 inspiration creative
 leader focus
 transpiration



Menti

VVL Netwerkdag...

Choose a slide to present





Ga naar menti.com | en gebruik de code **2564 1698**



Welke ondersteuning moet er volgens jou sowieso komen voor de GGZ?

All responses to your question will be shown here

Each response can be up to 200 characters long

Turn on voting to let participants vote for their favorites



Menti

VVL Netwerkdag...

Choose a slide to present



Bedankt!



Lies Cuppers
Projectcoördinator
Alliantie Voeding in de Zorg
lcuppers@zgv.nl



Annemiek Vogels
Sr. Chef Projects
Greendish
annemiek.vogels@greendish.com



**Versnelling Voedseltransitie
Langdurige Zorg**
Voor goed eten

