

Duurzaamheid  
doe je niet  
alleen



Green Deal

# ToekomstProef

Een meetinstrument voor  
duurzame voeding in de zorg

## Inhoud

Aanleiding .....	3
Inleiding .....	5
Algemeen.....	6
Uitleg meetinstrument .....	7
Organisatie, medewerkers en patiënten & cliënten ..	9
Productie & Reststromen .....	14
Assortiments keuze .....	18
Bedrijfsvoering .....	23
Inkoop.....	27

## Aanleiding

Veel partners in de zorg en hun leveranciers hebben zich aangemeld voor de Green Deal Duurzame Zorg. De afgelopen jaren is er hard gewerkt om hier vorm aan te geven om zo samen een bijdrage te leveren aan klimaatdoelstellingen. Willen we een leefbare toekomst houden dan moeten we ook echt anders gaan eten. De gezondheidszorg zou hierin het rolmodel moeten zijn. Dat willen we mogelijk maken!

### **ToekomstProef: beter, gezonder eten en minder weggooien**

We staan voor de uitdaging om ons eetpatroon opnieuw uit te vinden waarbij gezonde voeding voor iedereen toegankelijk is en tegelijkertijd de gezondheid van de planeet beschermt: beter eten produceren, minder verspillen en gezonder eten. Wat ons betreft ook met behoud van lekker eten en drinken en samen genieten. We noemen dit 'ToekomstProef!'

### **Meetinstrument**

Om zorgbreed tot acties en oplossingen te komen, heeft het ministerie van VWS aan Stichting Eten+Welzijn, MVO Nederland en Nevi gevraagd een Community of Practice 'duurzame voeding in de zorg' op te richten en te begeleiden. In samenwerking met o.a. Voedingscentrum, Patiënt en Voeding, Greendish, Stichting Alliantie Voeding in de Zorg, Intrakoop, Milieu Platform Zorg, Diverzio en twaalf actieve zorgorganisaties heeft deze



Community of Practice een praktisch instrument opgeleverd waarmee de relevante aspecten van duurzame voeding in de zorg goed gemeten kunnen worden. Dit instrument is onderdeel van de campagne ToekomstProef.



## Ambities

In de visie op duurzaamheid van Zorgverzekeraars Nederland wordt vanuit individuele organisaties actief beleid verwacht voor gezonde en milieuvriendelijke voedingsconcepten.

Binnen ToekomstProef brengen wij drie ambities samen die onderling verbonden zijn:

## Doe mee met ToekomstProef!

De zorg heeft met een inkoopwaarde van ruim 1 miljard per jaar een belangrijke invloed op hoeveel maar ook op hoe, welke en waar ingrediënten geproduceerd worden en dus ook op een duurzaam milieu. Zorgorganisaties én ketenpartijen (van grond tot mond) worden daarom aangemoedigd om zich aan te melden voor ToekomstProef waarbij we samenwerken om bij zorgorganisaties een transparante, duurzame en gezonde voedselketen mogelijk te maken.

Ambitie: zorgprofessionals geven zelf het goede voorbeeld en zijn transparant over de impact van hun voedingsbeleid		
Persoonsgebonden voedingszorg	Preventie door Gezondmakende Leefomgevingen	Duurzaam eten voor iedereen
Alle zorgorganisaties publiceren vanaf 2030 hoe zij met hun voedingbeleid bijdragen aan kwaliteit van leven en invulling geven aan patiënt/cliënt waarden.	NAPV: In 2030 zal per productgroep 50% van de producten tot de beste categorie behoren en maximaal 10% tot de slechtste qua hoeveelheid voedingsstoffen.	De CO <sub>2</sub> footprint van het aanbod van Eten en Drinken aan patiënten/cliënten en medewerkers zal in 2030 gehalveerd zijn t.o.v. 2020. Dit wordt mede bereikt doordat 25% van de grondstoffen ingekocht wordt bij natuur inclusieve landbouw*.

\*voedsel geproduceerd binnen de grenzen van natuur, milieu en leefomgeving

Onderdeel van ToekomstProef is, naast een platform en ketenbijeekommen, ook een Community of Practice. Hierbij wordt gebruik gemaakt van het meetinstrument dat bestaat uit criteria op de relevante aspecten van duurzame voeding in de zorg. Binnen deze CoP doorlopen zorgorganisatie samen de nulmeting en worden er projecten geïnitieerd rondom verbeteracties.

Doen jullie ook mee?

Samen maken we de zorg **ToekomstProef** 

Wil je meegaan in de beweging en je initiatieven en ideeën inbrengen? Heb je vragen of wil je deelnemen aan de CoP? Meld je aan via [ToekomstProef](#)

## Inleiding

Dit meetinstrument wordt aangeboden door stichting Eten+Welzijn, Nevi en MVO Nederland en is een 'levend document'. Het meetinstrument is ontwikkeld binnen de Green Deal Duurzame Zorg in opdracht van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en vormgegeven binnen de CoP duurzame voeding.

Onderstaande deelnemers hebben aan dit meetinstrument meegewerkt:

- ▶ De Eemhorst
- ▶ hsb de Vijverhof
- ▶ Bovenij Ziekenhuis
- ▶ Woonzorggroep Samen
- ▶ Oktober
- ▶ Mennistenerf Pennemes Combinatie
- ▶ De Zellingen
- ▶ Radboud UMC
- ▶ Espria
- ▶ Bravis ziekenhuis
- ▶ Woonzorg Flevoland
- ▶ Korian Nederland
- ▶ Rode Kruis Ziekenhuis
- ▶ Omring
- ▶ Zorgpartners

Kernteam:

- ▶ Stichting Eten+Welzijn - Rudi Crabbé
- ▶ Nevi - Karin van IJsselmuide
- ▶ MVO Nederland - Suzanne van Haren
- ▶ Milieu Platform Zorg - Adriaan van Engelen
- ▶ Intrakoop - Pietsje van der Leeuw en Jan Holsappel
- ▶ Radboudumc - Jessica Janssen en Jaap Buis
- ▶ De Zellingen - Hans van As en Laura Willebrands

Dit meetinstrument is vrij te gebruiken.

Wil je meedoen of wil je feiten, onderzoeken, projecten, best practices of visies toevoegen? Mail naar [duurzamezorg@etenwelzijn.nl](mailto:duurzamezorg@etenwelzijn.nl)




## Algemeen

Dit meetinstrument bestaat uit criteria op de relevante aspecten van duurzame voeding in de zorg. Het kan gehanteerd worden als middel voor onder meer nulmetingen, monitoring en verbeterplannen.

Vanuit de relevante aspecten zijn vijf perspectieven vastgesteld die samen vorm geven aan duurzame voeding in de zorg:

- ▶ Inkoop
- ▶ Productie & Reststromen
- ▶ Bedrijfsvoering
- ▶ Assortimentskeuze
- ▶ Organisatie, Medewerkers en Cliënten & Patiënten

Per perspectief zijn er in dit instrument criteria uitgewerkt waarvan het ambitieniveau is gebaseerd op *impact* (hoe groot is het effect op duurzaamheid) en *inspanning* (hoeveel inspanning moeten we leveren om aan dit criteria te voldoen).



Onder duurzame voeding wordt voeding verstaan die zoveel mogelijk lokaal is geproduceerd, weinig (disposable) verpakkingsmateriaal nodig heeft, weinig verspilling tot gevolg heeft, een zo laag mogelijke milieu-impact heeft en bijdraagt aan een gezond voedingspatroon.

De criteria zijn opgebouwd uit bestaande en geaccepteerde criteria waaronder:

- ▶ [Schijf van Vijf | Voedingscentrum](#)
- ▶ <https://www.mvicriteria.nl>
- ▶ [Overheidsniveau Gezonde Catering](#) aan de hand van de Richtlijn Eetomgevingen
- ▶ [Milieu Thermometer | Milieu Platform Zorg \(MTZ\)](#)
- ▶ [Well Building standard](#)
- ▶ [Nieuwe criteria voor productverbetering. Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten voor voedingsmiddelengroepen | RIVM \(NAPV\)](#)

Bij sommige criteria wordt voor informatie verwezen naar de desbetreffende broncriteria.

## Uitleg meetinstrument

Per perspectief kun je het instrument invullen. Dan weet je als organisatie waar je staat. Op basis van je geconstateerde positie kun je vervolgens zelf prioriteiten stellen: waar gaan we eerst mee aan de slag?

Dit instrument kan op verschillende manieren ingezet worden, denk bijvoorbeeld aan het opzetten van een nulmeting of een benchmark, of als input voor aanbestedingscriteria of verbeterplannen.

Het meetinstrument ToekomstProef is geen doel op zich. Het is vooral bedoeld als communicatiemiddel. Bijvoorbeeld tussen diverse afdelingen, in de keten (innovatie, inkoopenders), tussen zorgorganisaties (regionale samenwerking) en voor het vormgeven van beleid. Op basis van nieuwe inzichten en mogelijkheden zal het instrument zich blijven ontwikkelen. We hopen uiteindelijk dat er nieuwe gezamenlijke initiatieven ontstaan op criteria niveau.

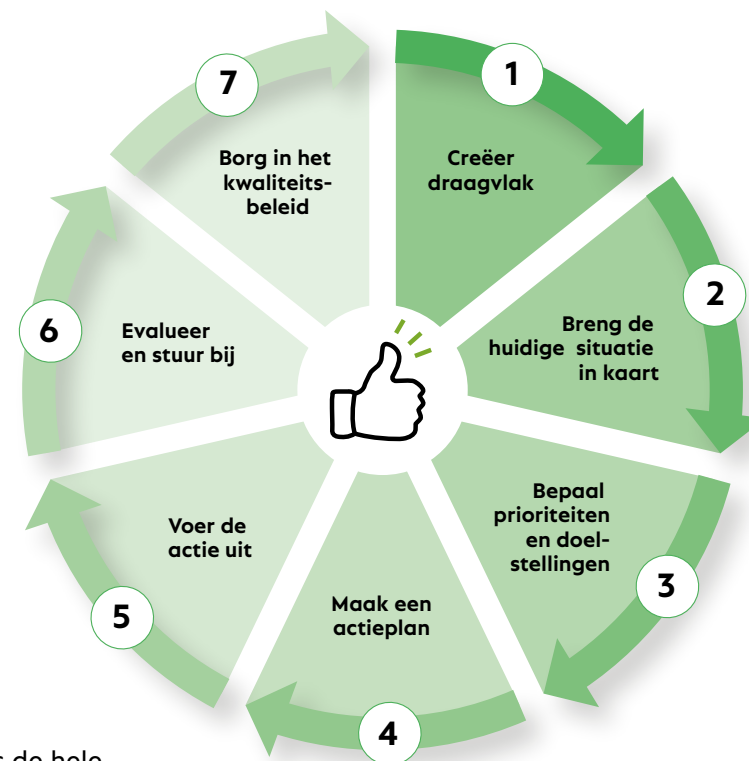
### Hulpmiddel

Werken aan een duurzaam voedingsbeleid is een proces. Je kunt een stappenplan als hulpmiddel inzetten om voedingsprocessen te verbeteren en de kwaliteit ervan te verhogen. Waar je precies begint, hangt af van de huidige situatie in jouw organisatie. Sommige organisaties hebben al veel acties ondernomen

en hebben al deels een beleid. Anderen staan nog in de kinderschoenen. Het is belangrijk om alle zeven stappen te doorlopen. Op die manier zorgen we ervoor dat kwaliteitsverbetering continu onder de aandacht is.

### CoP

Het gaat pas echt werken als de hele keten van A(gri) tot Z(org) zich verbindt in een alliantie waarbinnen samengewerkt wordt. Om deze verbinding mogelijk te maken worden (regionale) Communities of Practice geïnitieerd. Tijdens de bijeenkomsten is er ruimte voor kennisdeling, kennisuitwisseling, het doorgronden van good practices en het doorlopen van lessons learned. Tussen de bijeenkomsten door kunnen deelnemers kennis met elkaar uitwisselen via het Inside Procurement platform van Nevi.



Deelnemers doorlopen het eerste jaar alle vijf de perspectieven. Na het doorlopen van het programma stromen ze door naar regionale CoP's. Binnen de regio's bepalen de deelnemers welke pilot en welke ambities gerealiseerd kunnen worden. De resultaten van deze pilots zorgen voor input naar de 'nieuwe' groepen.

### Impact meten

De "nieuwe norm" stelt eisen aan het voedingsbeleid en bevat criteria op het thema 'Gezond en duurzaam Eten' opgedeeld in vijf perspectieven.

Transities gaan stapsgewijs. Meten is hierbij een onderdeel, maar impact is het belangrijkste doel. Dit meetinstrument helpt je om beter te begrijpen waar je staat en concrete verbeterstappen te definiëren. Ondertussen werken we aan een aanvullend impact-meetinstrument en het definiëren van de beoordelingsmethode.

Bij elk apart criteria staat aangegeven of het 1, 2 of 3 duimpjes waard is. Dit hangt af van de complexiteit en inspanning.



Laagdrempelig en op korte termijn realiseerbaar, veelal criteria die vallen binnen de eisen die voortkomen uit wetgeving en afspraken met de branches, aangevuld met overwegend eenvoudige maatregelen. Hieronder vallen minimaal alle criteria die opgenomen zijn binnen de Milieu Thermometer Zorg en de eisen die de overheid stelt: 'Overheidsniveau Gezonde Catering' aan de hand van de Richtlijn Eetomgevingen.



Duurzame oplossingen en toepassingen die op middellange termijn realiseerbaar zijn; veelal criteria waarbij de organisatie een strategie heeft hoe zij haar voedingsbeleid omzet naar de praktijk. Dit vraagt een structurele aanpak en inbedding in de organisatie als geheel.



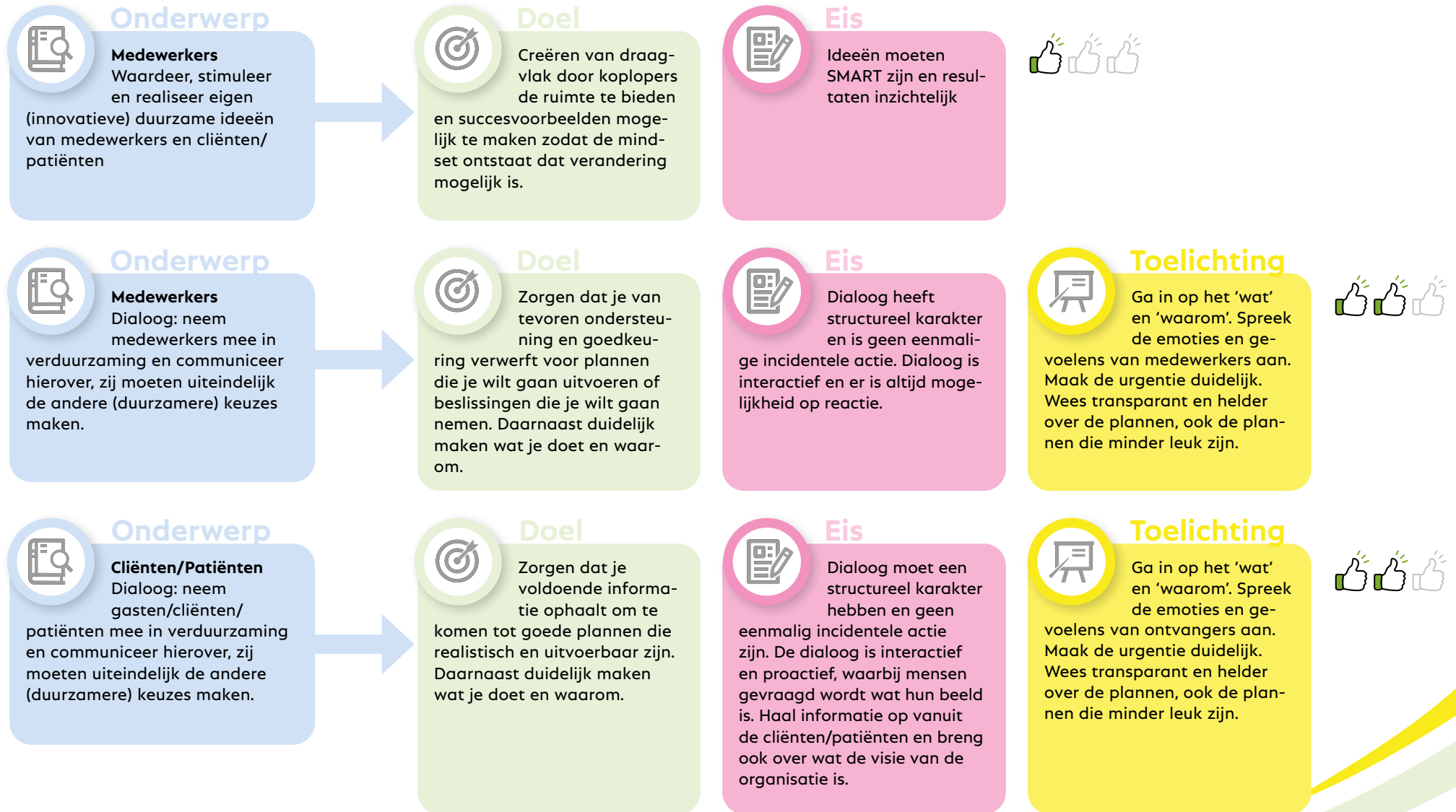
Nieuwe oplossingen en innovaties die ontwikkeltijd vergen, criteria die een systeemverandering vereisen. Hierbij zijn commitment en afstemming in de keten nodig.



**Organisatie,  
medewerkers  
en patiënten &  
cliënten**



# Organisatie, medewerkers en patiënten & cliënten



# Organisatie, medewerkers en patiënten & cliënten

**Onderwerp**  
**Organisatie**  
De organisatie (of opdrachtnemer) levert een exploitatie- en verbeterplan en monitort de daarin genoemde KPI's tijdens de reguliere overlegcyclus.

**Eis**  
Dialogoog moet een structureel karakter hebben en is geen eenmalige incidentele actie. De dialoog is interactief en proactief, waarbij mensen gevraagd wordt wat hun beeld is. Haal informatie op vanuit de cliënten/patiënten en breng ook over wat de visie van de organisatie is.



**Onderwerp**  
**Cliënten/Patiënten**  
Een gezond en duurzaam eetpatroon wordt ondersteund door adviezen voor voedingskennis en vaardigheden aan te bieden.

**Toelichting**  
In de communicatie met patiënten en cliënten: ga in op het 'wat' en 'waarom'. Spreek de emoties en gevoelens van ontvangers aan. Maak de urgentie duidelijk. Wees transparant en helder over de plannen, ook deze die minder leuk zijn.



**Onderwerp**  
**Medewerkers**  
Een gezond en duurzaam eetpatroon wordt ondersteund door voedingskennis en vaardigheden aan te bieden.

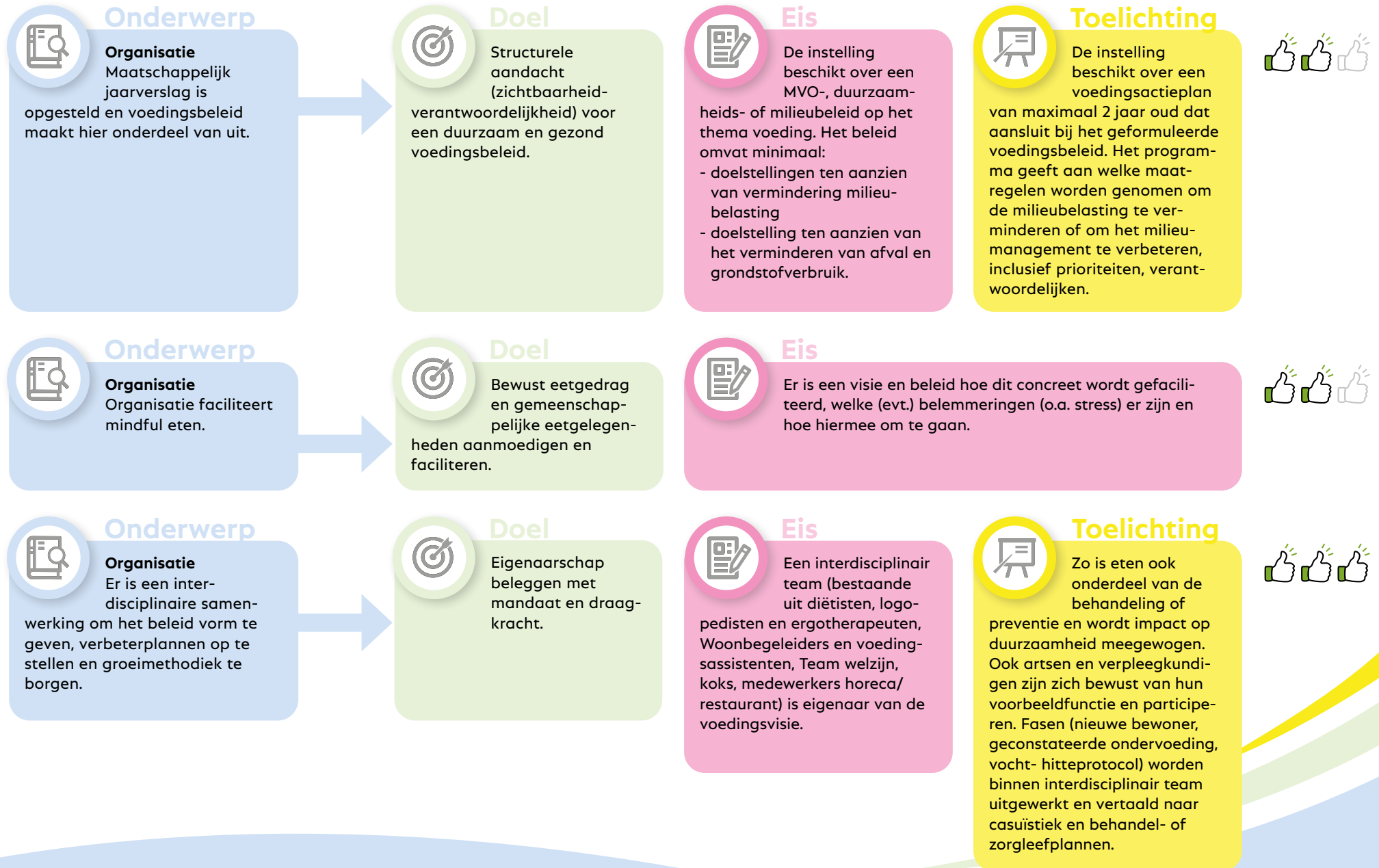
**Doel**  
Aanbieden van kennis en deze vertalen naar toepassing.

**Eis**  
Bij het aanbod wordt specifiek ingegaan op eventuele specifieke belemmeringen van de cliënten/patiënten. Methodiek sluit aan bij de doelgroep en toepassing is geborgd.

**Toelichting**  
Dunning Kruger effect: "Je weet niet wat je niet weet, wat de illusie creëert dat je veel weet."



# Organisatie, medewerkers en patiënten & cliënten



## Organisatie, medewerkers en patiënten & cliënten

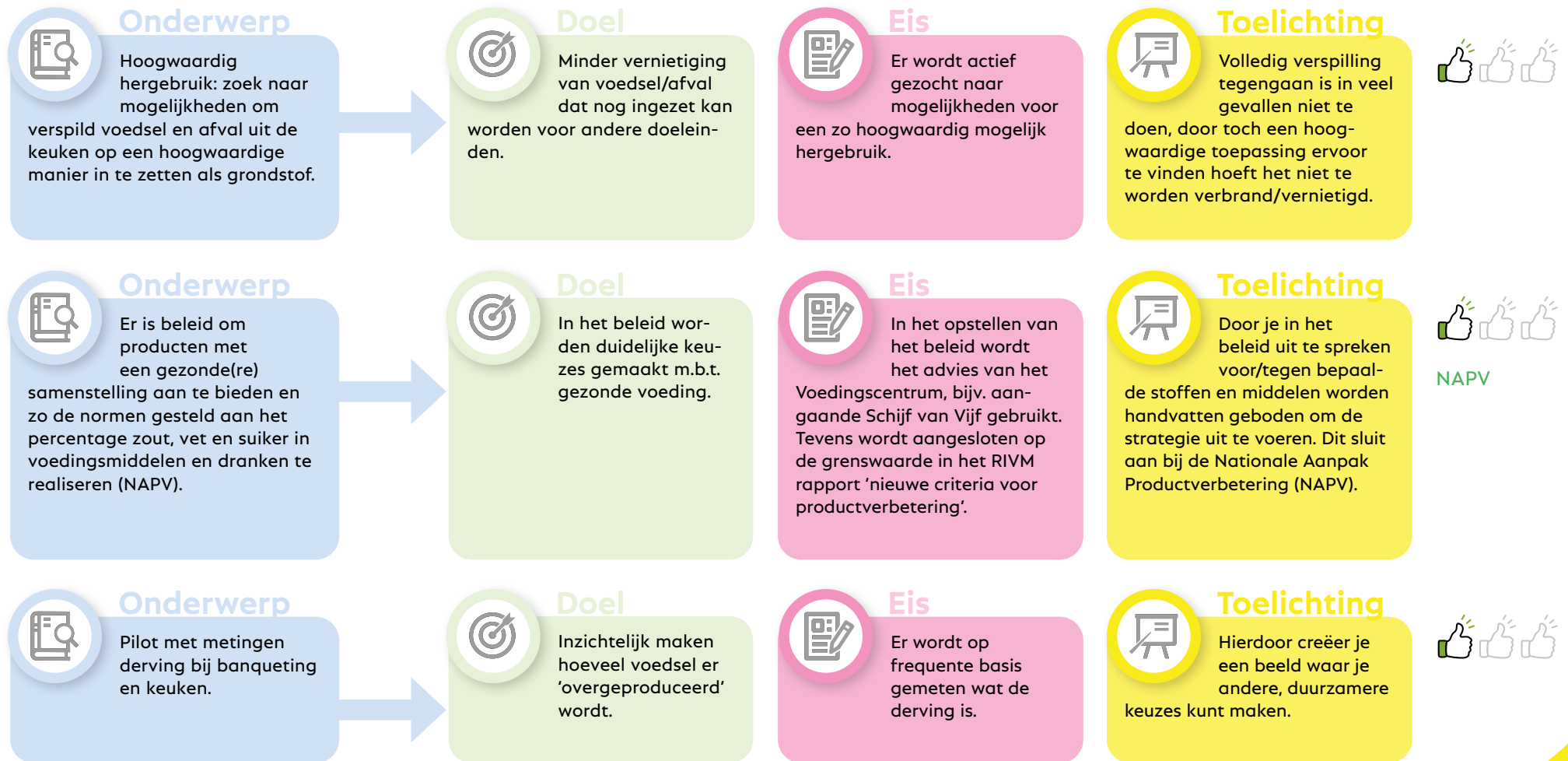


Wij zijn doorlopend op zoek naar nieuwe hulpmiddelen en ervaringen. Heb je aanvullingen? Geef het aan ons door via [duurzamezorg@etenwelzijn.nl](mailto:duurzamezorg@etenwelzijn.nl)

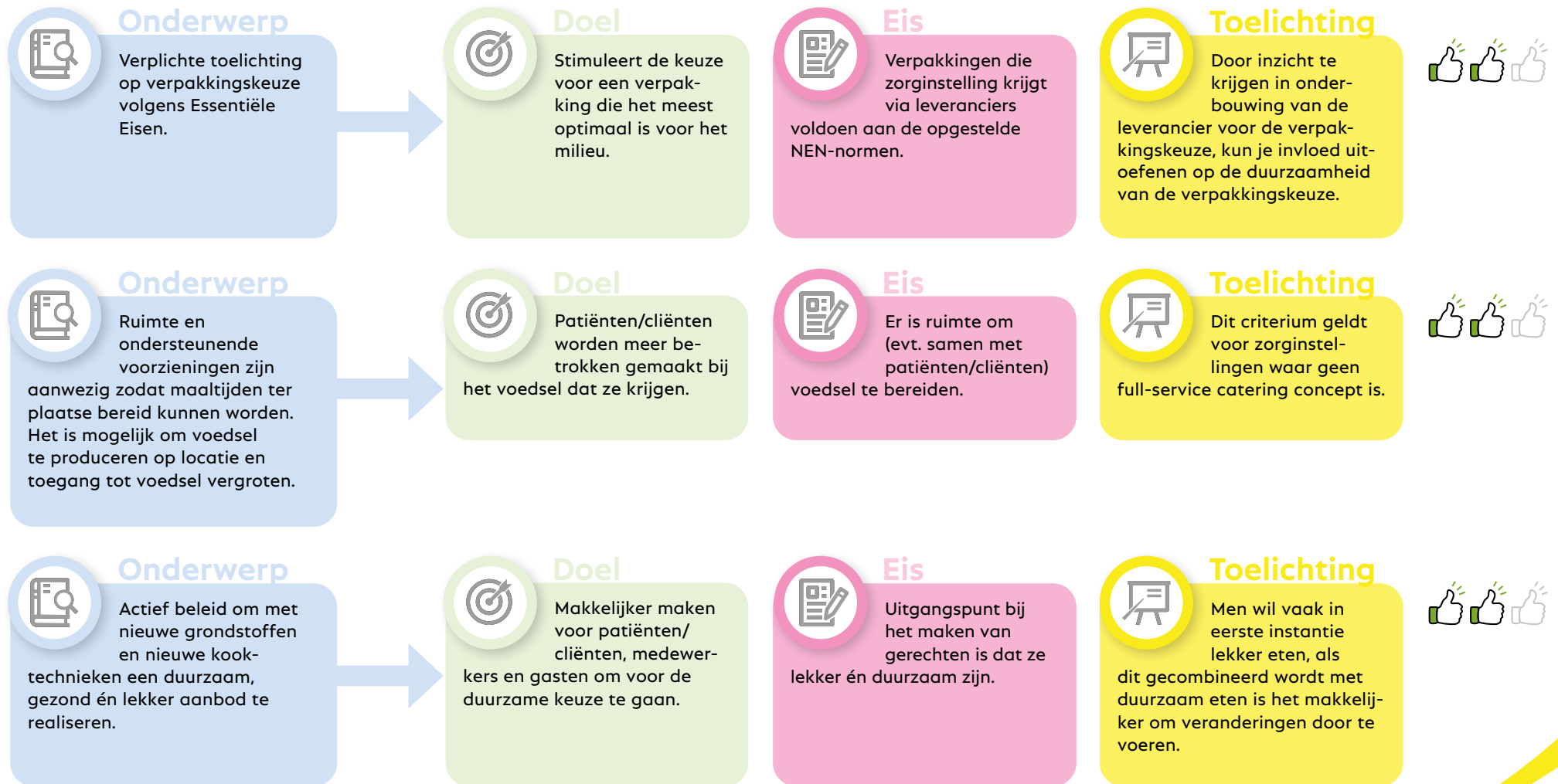
# Productie & Reststromen



## Productie & Reststromen

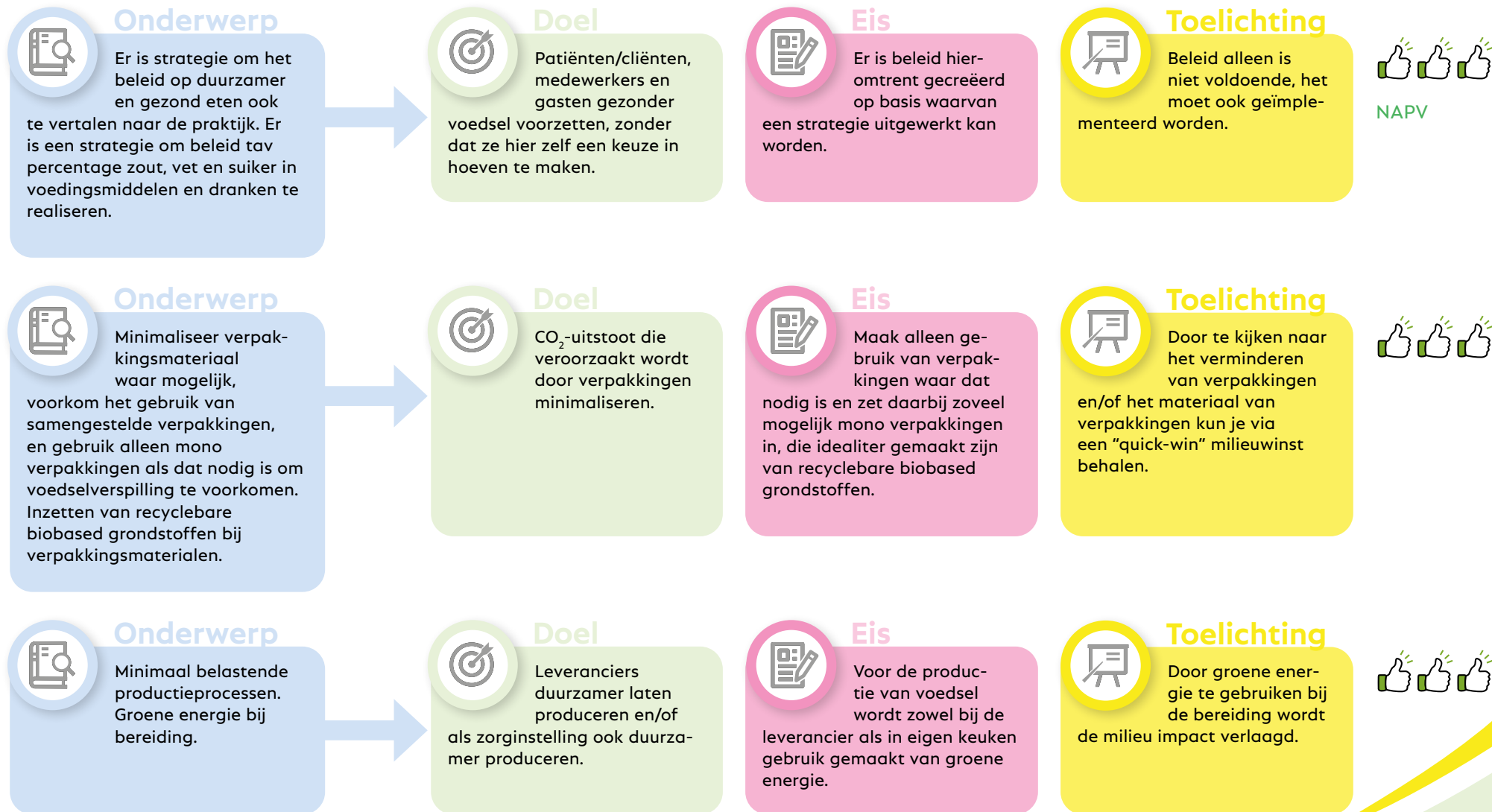


## Productie & Reststromen





## Productie & Reststromen



# Assortiments keuze



## Assortimentskeuze

**Onderwerp**  
Aanbieden gratis kraanwater.

**Doel**  
Het advies voor volwassenen is om per dag 1,5 tot 2 liter vocht te drinken. Omdat water geen calorieën bevat, is het een goede dorstlesser.

**Eis**  
Je biedt water aan (bijvoorbeeld uit de kraan, een watertap of eventueel flesjes). Een bestelling voor een lunch, vergaderservice of banquetingservice dient standaard te worden aangevuld met karaffen kraanwater (incl. glazen of papieren wegwerpbekers, die moeten zijn gemaakt van papiervezels uit duurzaam beheerde bossen/gewassen).

**Toelichting**  
Water is een gezonde manier om je lichaam van vocht te voorzien. Water heb je elke dag nodig en staat in de Schijf van Vijf. Kraanwater heeft veel pluspunten: het bevat geen calorieën, het tast je tanden niet aan, het is goedkoop, goed voor het milieu, makkelijk mee te nemen en overal te krijgen.



Overheid  
'Gezonde catering'

**Onderwerp**  
De consumptie van groenten en fruit wordt bevorderd door de beschikbaarheid en toegankelijkheid van groenten en fruit te vergroten.

**Doel**  
Volwassenen krijgen het advies om minimaal 250 gram groente en 2 porties fruit per dag te eten (200 gram).

**Eis**  
Je biedt verse (snack)groente en fruit aan. Groente en fruit bied je aan op een manier dat ze makkelijk te eten zijn, bijvoorbeeld schoongemaakt en voorgesneden.

**Toelichting**  
Voor de 250 gram tellen de groente zoals je het eet, dus bijvoorbeeld rauw of gekookt. Groente en fruit hebben niet voor niets een gezonde uitstraling. Eet je er genoeg van, dan verlagen ze het risico op hart- en vaatziekten. Ook is er een verband tussen het eten van groente en een lagere kans op darmkanker en tussen groene bladgroente en een lagere kans op diabetes type 2 (suikerziekte). Het eten van fruit hangt samen met een lager risico op diabetes, darmkanker en longkanker.



Overheid  
'Gezonde catering'

# Assortimentskeuze

**Onderwerp**  
Bevorderen gezonde portiegroottes en tegengaan overconsumptie en voedselverspilling.

**Doel**  
Negatieve omgevingsfactoren weghalen, bijvoorbeeld: Teveel eten wordt gestimuleerd doordat (calorierijk) voedsel makkelijker verkrijgbaar is. Daarnaast zijn de porties van producten toegenomen en consumenten worden gestimuleerd om meer te kopen, bijvoorbeeld door voordeelverpakkingen.

**Toelichting**  
Aanbieden van meerdere portiegroottes of kleinere porties bij producten buiten de Schijf van Vijf of de kleinste portie als standaard hanteren.



**Onderwerp**  
Gezond aanbod.

**Doel**  
Per productgroep behoort 50% van de producten tot de beste categorie en maximaal 10% tot de slechtste qua hoeveelheid voedingsstoffen (NAPV).

**Eis**  
Volgen richtlijnen NAPV.

**Toelichting**  
Onder betere keuzes wordt verstaan: producten uit de Schijf van Vijf en dagkeuzes. Ook voor samengestelde producten zoals maaltijden kunnen de criteria van de Richtlijnen Schijf van Vijf worden gebruikt.



Overheid 'Gezonde catering' NAPV

**Onderwerp**  
Toepassen van promotie- en presentatietechnieken op duurzame en gezonde producten. En juist niet promoten van producten die hier niet binnen vallen zoals bewerkt vlees en bewerkte voedingsmiddelen.

**Doel**  
Opvallend presenteren maakt de keuze makkelijker en (letterlijk) meer voor de hand liggend. Gebruik van vegetarisch en veganistisch voedsel normaliseren en daarmee een grote bijdrage leveren aan de minimalisering van de milieu-impact van voedsel.


**Eis**  
Op vrijwel alle opvallende plaatsen staan alleen gezonde keuzes. Minimaal één dag per week worden de promotiemaaltijden bereid zonder vlees of vis. Afbeeldingen, reclamematerialen, merknamen en logo's zijn vooral van Schijf van Vijf-producten.



MTZ Overheid 'Gezonde catering'


## Assortimentskeuze

**Onderwerp**




Minder vlees en zuivel op het menu ((deels) vervangen door plantaardig). Bevorderen plantaardige eiwitconsumptie.

**Doel**



Vaker kiezen voor plantaardige producten heeft een positief effect op het milieu maar kan ook een positief effect hebben op de gezondheid van de mens.

**Eis**



De instelling stimuleert de toepassing van plantaardige en vermindering van dierlijke eiwitten in de verstrekte patiëntmaaltijden. Dit kan door:

- ▶ de verhouding tussen plantaardig en dierlijke eiwitten minimaal 1x per week in de (standaard)maaltijden te verschuiven naar bijvoorbeeld 80-20%;
- ▶ Dagelijks minimaal één vegetarische optie aan te bieden wanneer meer dan twee maaltijdopties gegeven worden;
- ▶ Op verzoek dient een volwaardig veganistische maaltijd geserveerd te worden;
- ▶ Indien bewoners zelf verantwoordelijk zijn voor het inkopen van eten, dient vegetarisch/veganistisch eten te worden aangemoedigd middels het beschikbaar stellen van (digitale) kookboeken en het aanbod van een kookworkshop.

**Toelichting**




Plantaardige eiwitrijke producten zijn bijvoorbeeld: granen, peulvruchten (kikkererwten, bonen, linzen), paddenstoelen, noten en algen (inclusief zeewier). Voor een volwaardige maaltijd wordt rekening gehouden met alle bouw en voedingsstoffen. Hierbij worden geen producten weggelaten maar vervangen door veganistische alternatieven.




MTZ

**Onderwerp**



Eiwitverhouding: verschuif de verhouding plantaardige/dierlijke eiwitten op termijn naar 60/40, 70/30 of zelfs verder.

**Eis**



Het standaardaanbod dient een laag gehalte aan dierlijke eiwitten te bevatten. Indien een bestelsysteem aan de orde is, dient de optie zonder dierlijke eiwitten (de veganistische) als eerste in het bestelsysteem te zijn gepresenteerd. De andere opties volgen met de minste hoeveelheid dierlijke eiwitten als eerste en de meeste hoeveelheid dierlijke eiwitten als laatste.

**Toelichting**



De totale hoeveelheid eiwitten wordt berekend op basis van alle ingrediënten en producten.



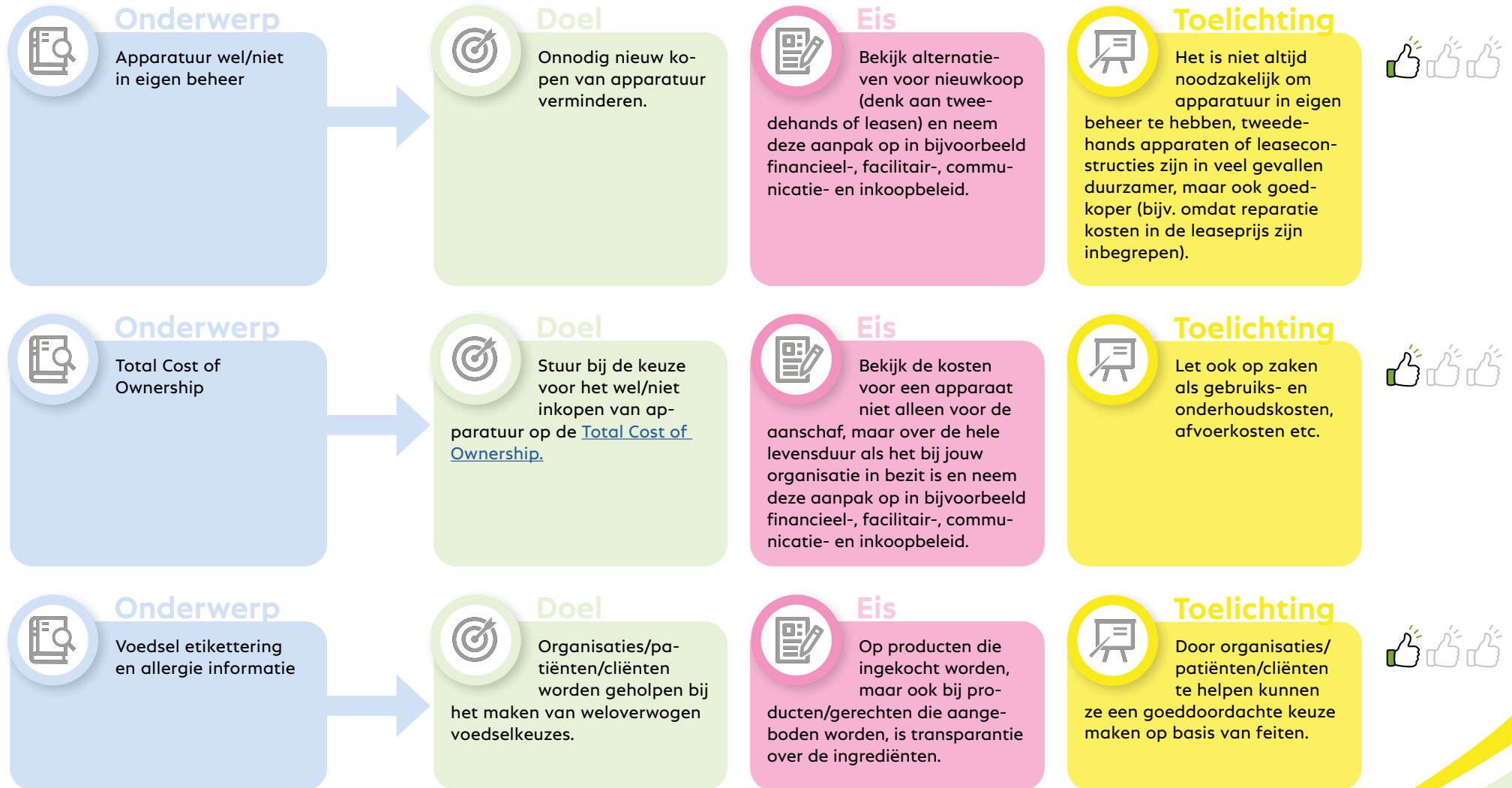
## Assortimentskeuze



# Bedrijfs- voering

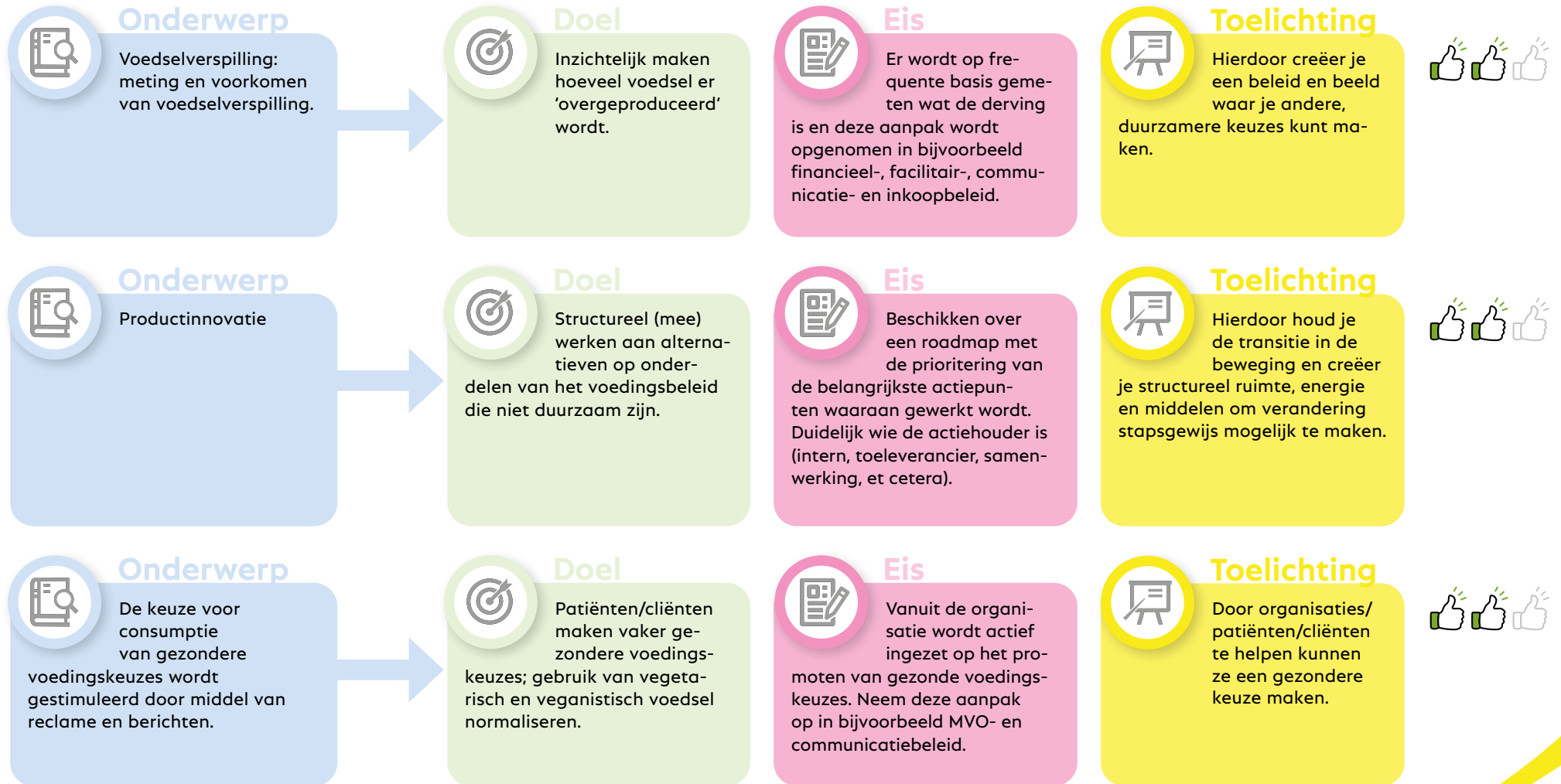


## Bedrijfsvoering





# Bedrijfsvoering



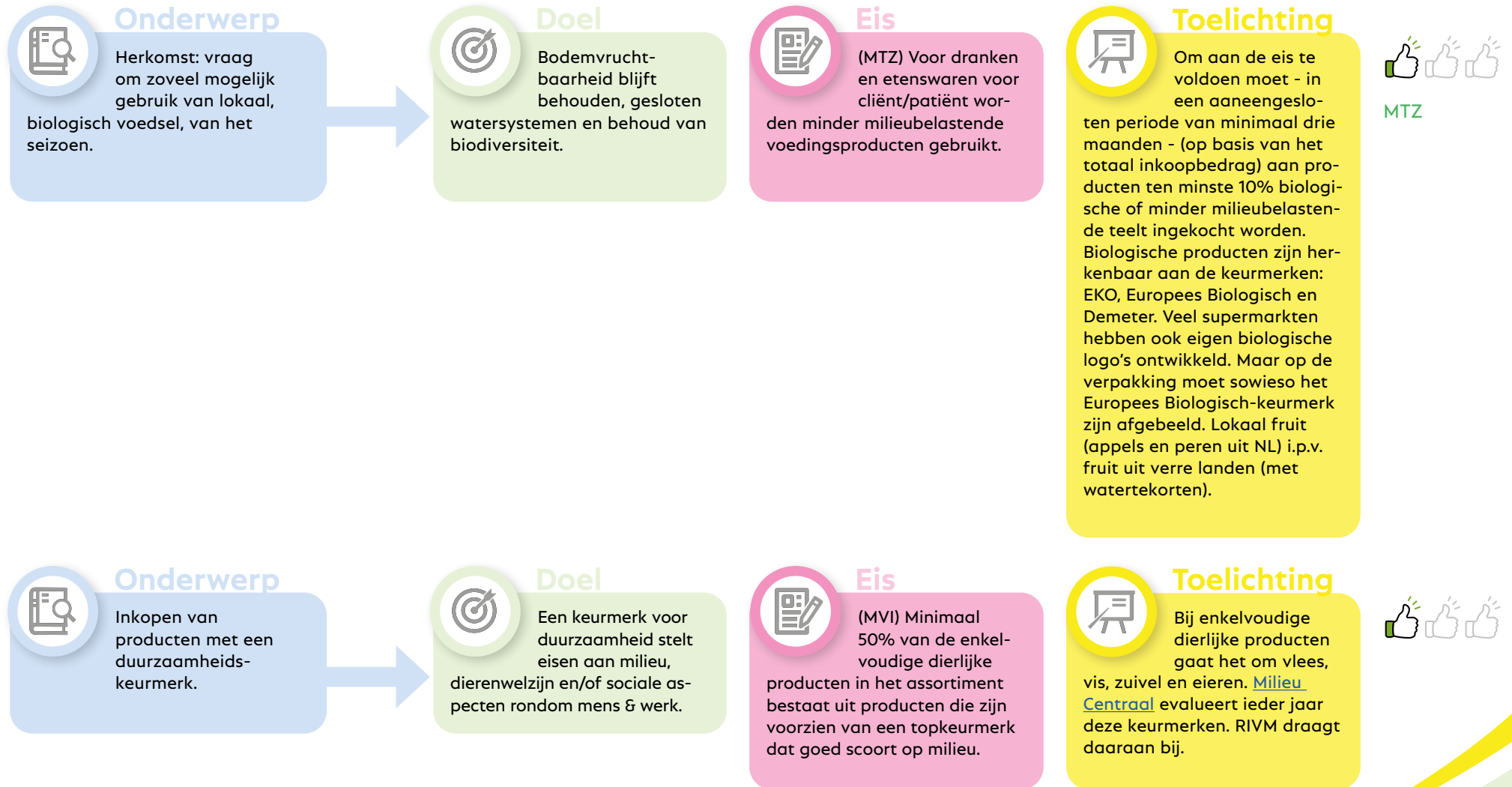
# Bedrijfsvoering



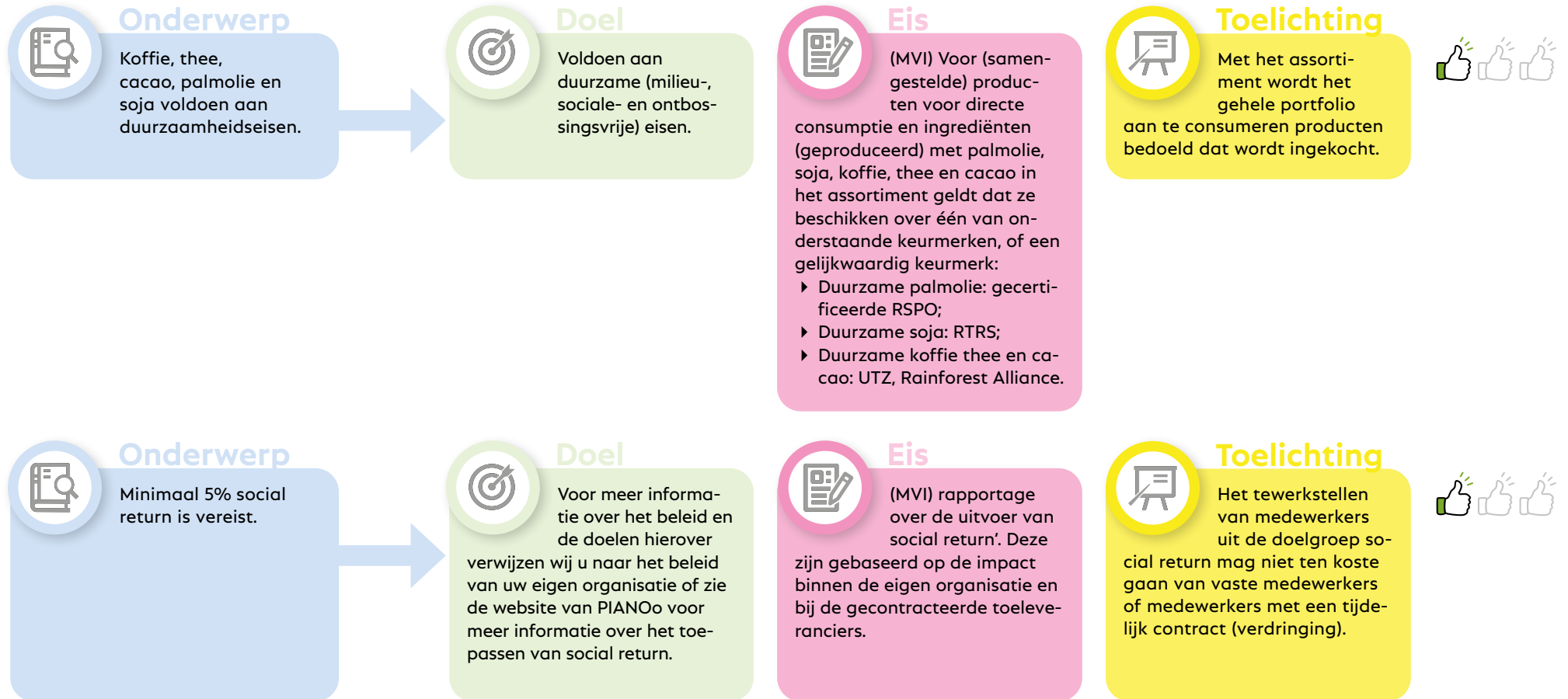
# Inkoop



# Inkoop



# Inkoop



# Inkoop



# Inkoop

**Onderwerp**  
Nationale Aanpak Productverbetering (NAPV).



**Doel**  
Nederlanders eten gemiddeld te veel zout, verzadigd vet en suiker, vooral via bewerkte voedingsmiddelen. De Nederlandse overheid wil dat fabrikanten minder zout en suiker aan voedingsmiddelen toevoegen en bijvoorbeeld een deel van het verzadigd vet vervangen door onverzadigd vet. Zo krijgen mensen toch minder van deze stoffen binnen als zij dezelfde bewerkte voedingsmiddelen blijven eten.

**Eis**  
minimaal 50% van de voedingsmiddelen onder de laagste grenswaarde zit ([zie rapport NAPV](#)).

**Toelichting**  
De bedoeling is dat fabrikanten de samenstelling van voedingsmiddelen zo veel mogelijk aanpassen. Hiervoor zijn nu per voedingsmiddelen-groep grenswaarden opgesteld voor de hoeveelheid zout, verzadigd vet en/of suiker. Het RIVM heeft dat samen met het Voedingscentrum en de HAS Hogeschool gedaan. Per voedingsstof (zout, verzadigd vet, suiker) zijn er drie grenswaarden (laag, midden, hoog), op basis waarvan voedingsmiddelen zijn ingedeeld.



**Onderwerp**  
Samenwerking met andere zorgorganisaties om gezamenlijk duurzaam in te kopen.



**Doel**  
Samenwerking bevorderen en volume realiseren om transitie in de keten mogelijk te maken.

**Eis**  
Deelname aan een initiatief waarbij alle zorgorganisaties samen werken aan duurzaam inkopen.



# Inkoop

