

A close-up photograph of two hands shaking in a firm grip. The hands are positioned over a basket filled with fresh green leafy vegetables, likely lettuce. The background is softly blurred, showing more greenery and a white bag with orange handles, suggesting a market or farm setting. The lighting is bright and natural, highlighting the textures of the skin and the freshness of the produce.

**Toekōmst**  
Proef

Het platform voor  
duurzame voeding in de zorg

**Kick-off 13 april 2023, science park Utrecht  
WELKOM!**

# Wie maken ToekomstProef mogelijk?



MPZ milieu platform zorgsector



Zuyd Hogeschool ZU YD

Als ToekomstProef wijzen we niet met het vingertje, maar steken we een hand uit naar iedereen die ons kan helpen met onze missie. Daarom werken we samen in de vorm van publiek-private samenwerkingen. Het doel is niet om geld te verdienen met samenwerkingen. Hiervoor is een Gedragscode opgesteld. Zo blijft ToekomstProef te allen tijde onafhankelijk van onze partners.





# Mag ik wat vragen?

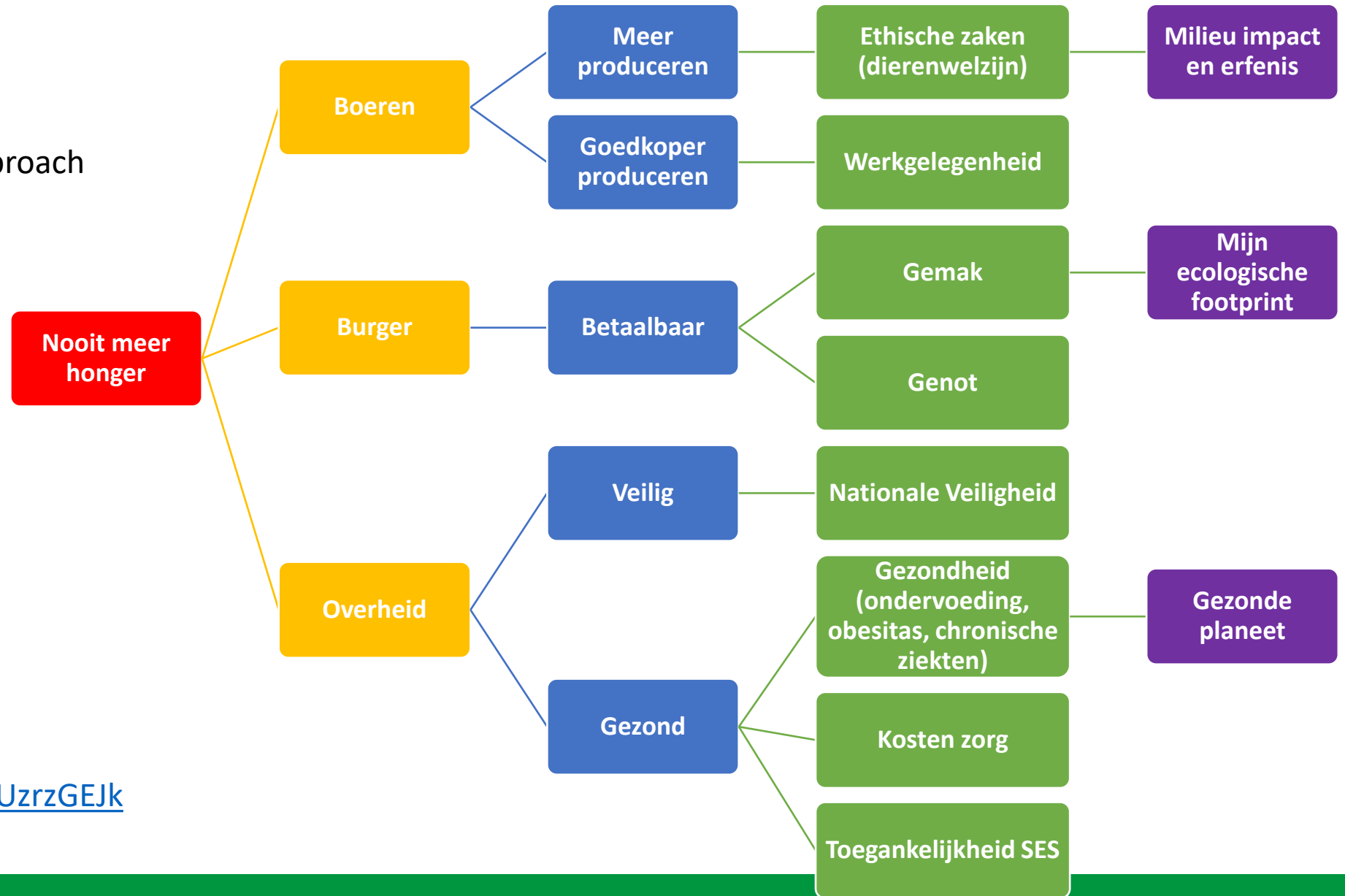
---

- Wat was het laatste dat je voor het eerst at?

- 13:00 uur Welkom
- 13:05 uur 'ToekomstProef' leiderschap en een integrale aanpak
- 13:20 uur Het hart van ToekomstProef
- 13:40 uur Inspiratie *sustainable diets* · Doorpresentatie (WNF / Wereld Natuur Fonds)
- 14:10 uur Het platform ToekomstProef: waar staat het voor, hoe ziet het eruit en wat levert het je op?
- 14:30 uur Aanbod ToekomstProef
- 15:00 uur Afsluiting

# Hoe zijn we hier beland?

CROP: Continental Approach  
Revitalises Our Planet



<https://youtu.be/M1pUzrzGEJk>

Conclusies Online Dialoog:  
leiderschap en integrale  
benadering





## 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)





# 5 Actiegebieden – 55 criteria

## Actiegebieden

- Inkoop
- Productie en Reststromen
- Bedrijfsvoering
- Assortimentskeuze
- Participatie



Even dromen, ...het is 2030....





# ToekomstProef = beheren en verbinden





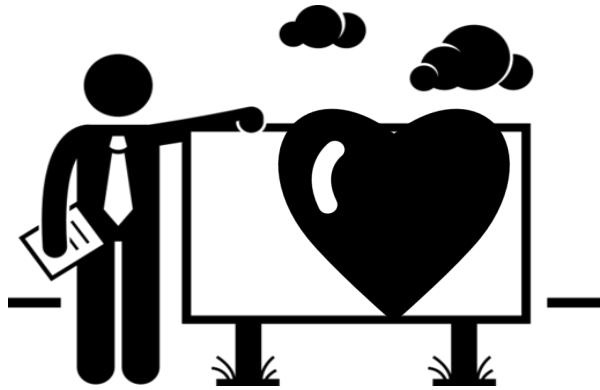
# Leefomgeving + waarden & normen

“Maak het makkelijk en aantrekkelijk” + “Maak het belangrijk en normaal”



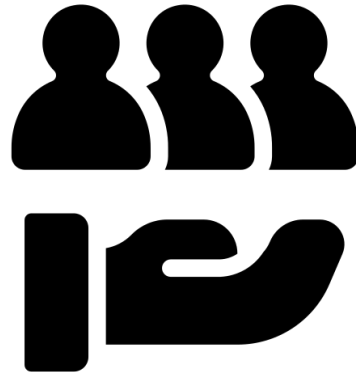


## Hart



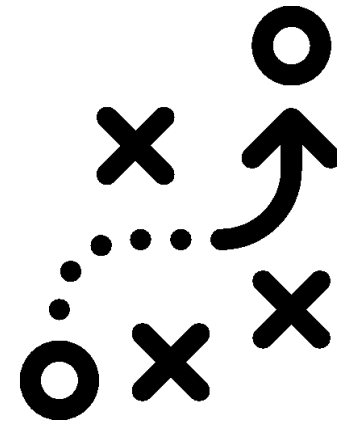
Richtlijnen

## Hulp

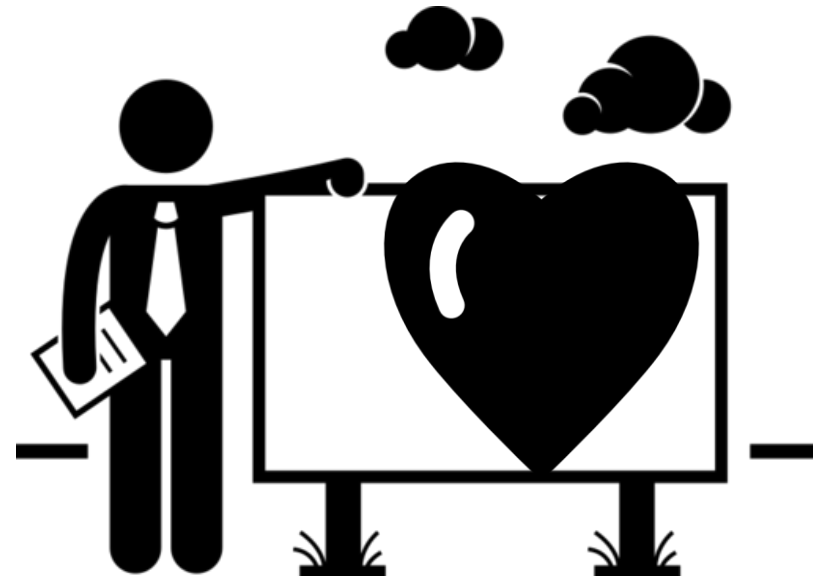


Masterclass  
CoP's  
Maatwerk

## Resultaat



Challenges



Meetbare richtlijnen voor een duurzaam  
voedingsbeleid in de zorg

# Waarom een norm?

## Communicatiemiddel

- Samenwerken aan de voedselstrategie voor de zorg
- Uniformiteit met richtlijnen Voedingscentrum (gezondheid) en Milieuthermometer (duurzaamheid), SMK e.a.
- Zorgt voor een integrale invulling op alle SDG doelen (geen waterbed)
- Om je impact te meten
- Zorgt voor transparantie, ook naar cliënten en patiënten
- Zorgt voor vergelijkingsmogelijkheden
- Helpt bij formuleren van concrete acties
- Voorkomt greenwashing



# Ontwikkeling, Beheer en Onderhoud

## *ToekomstProef meetinstrument*

### Fase I: 2023

Vrijwillige richtlijn  
Criteria voor 3 levels  
Governance

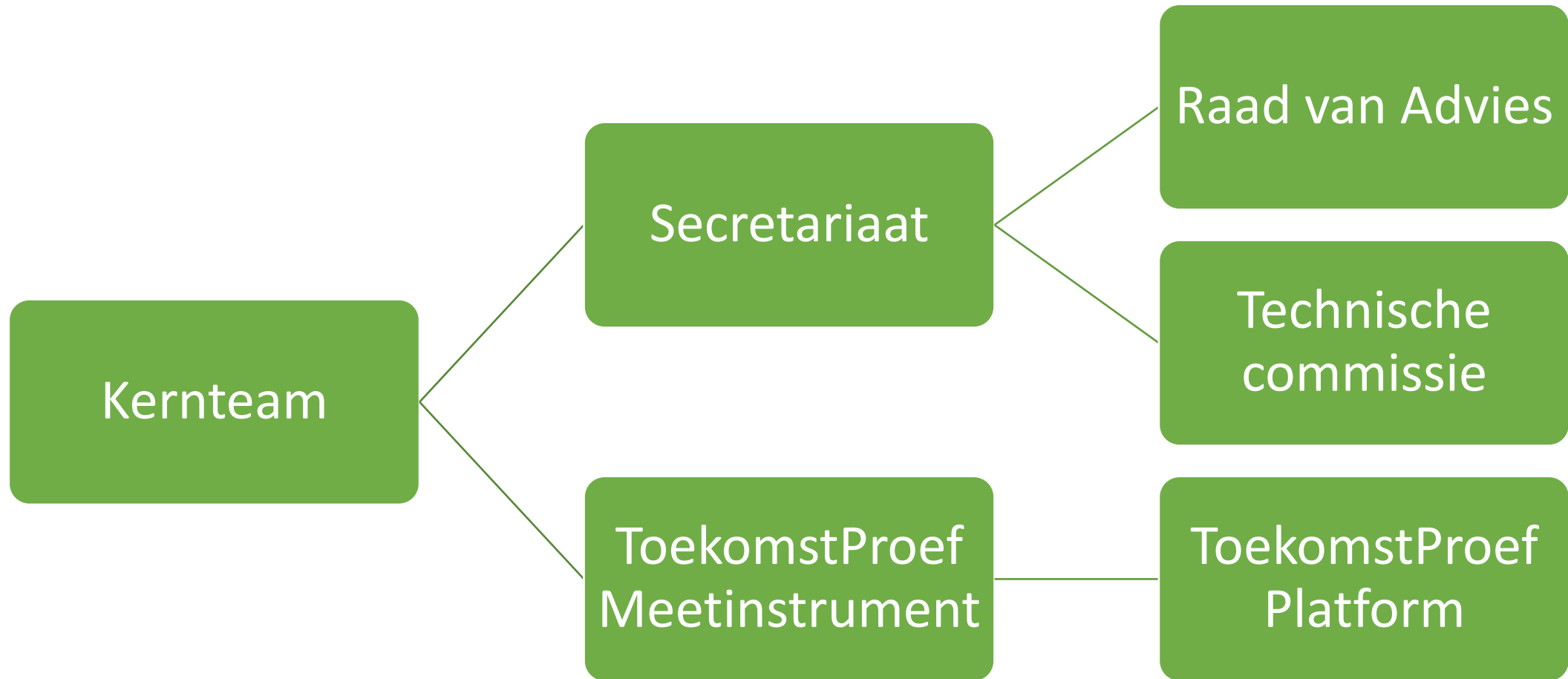
### Fase 2: 2024/25

Standaard duurzame voeding  
in de zorg, addendum MPZ  
Deel certificaten

### Fase 3: 2025>

Nieuwe normaal  
Monitoring en audit  
Certificering





In vorming, niet alle namen zijn al bevestigd

## **Raad van Advies**

- Platform Patient en Voeding
- Actiz of een vertegenwoordiger namens Actiz
- Ministerie VWS
- Zorgverzekeraars
- Intrakoop
- ...

## **Technische commissie**

- Tapp coalition (True Animal Protein Price Coalition) VU en voorzitter Jaap Seidell
- Duurzaamheidsconsultants van distributeurs
- Diverse experts actief binnen ToekomstProef
- Diëtist & expert plantaardig eten en duurzame voedingskeuzes
- MVO NL
- Groene Zorg Alliantie en Caring Doctors

# Mag ik wat vragen?

---

- Wie drinkt er varkensmelk?
- Waarom heb je jezelf deze vraag nog niet eerder gesteld?

# Doorpresentatie WNF – duurzame voedselconsumptie



- *Zsuzsan Proos, kennisspecialist voeding en gezondheid*
- *Kernteamlid ToekomstProef*







WWF

FOOD

A vibrant display of various fresh vegetables and fruits, including carrots, corn, green beans, and eggplants, arranged in neat rows on a wire mesh. The background is a grid of different produce items, creating a colorful and organized visual.

# Eetplan voor de Planeet: Gezond en duurzaam eten in balans met onze natuur

13 april 2023  
Doorpresentatie door Zsuzsan Proos



# Max Bircher-Benner

Privékliniek voor natuurgeneeswijzen (1897) + Sanatorium (1902)



Experimenten met behandeling van patiënten met

- rauwe,
- veganistische en
- vegetarische voedingspatronen.

Handleidingen voor behandeling van welvaartsziekten.





# Onze visie

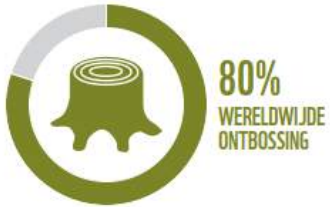
We willen een duurzaam en gezond voedselsysteem dat in balans is met onze natuur en genoeg voedzaam voedsel biedt voor huidige en toekomstige generaties.



# De impact van voedsel in cijfers



Landbouw is verantwoordelijk voor 80% van wereldwijde ontbossing



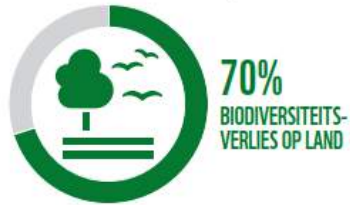
Voedselsystemen stoten 29% van wereldwijde broeikasgassen uit



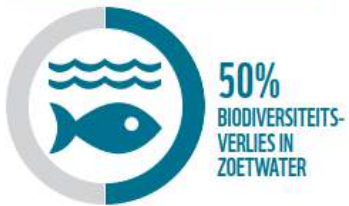
Landbouw zorgt voor 70% zoetwatergebruik



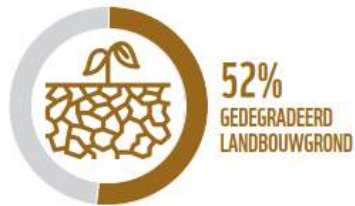
Voedselproductie is gelinkt aan 70% van biodiversiteitsverlies op land



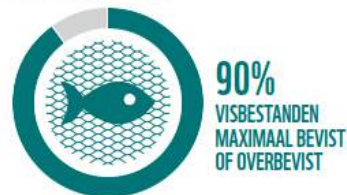
Voedselproductie is gelinkt aan 50% van biodiversiteitsverlies in zoetwater



52% van landbouwgrond is gedegradeerd



60% van visbestanden is maximaal bevestigd en 30% overbevestigd



*“Voedsel is de belangrijkste oorzaak van ontbossing en biodiversiteitsverlies.”*

(LPR, 2020)

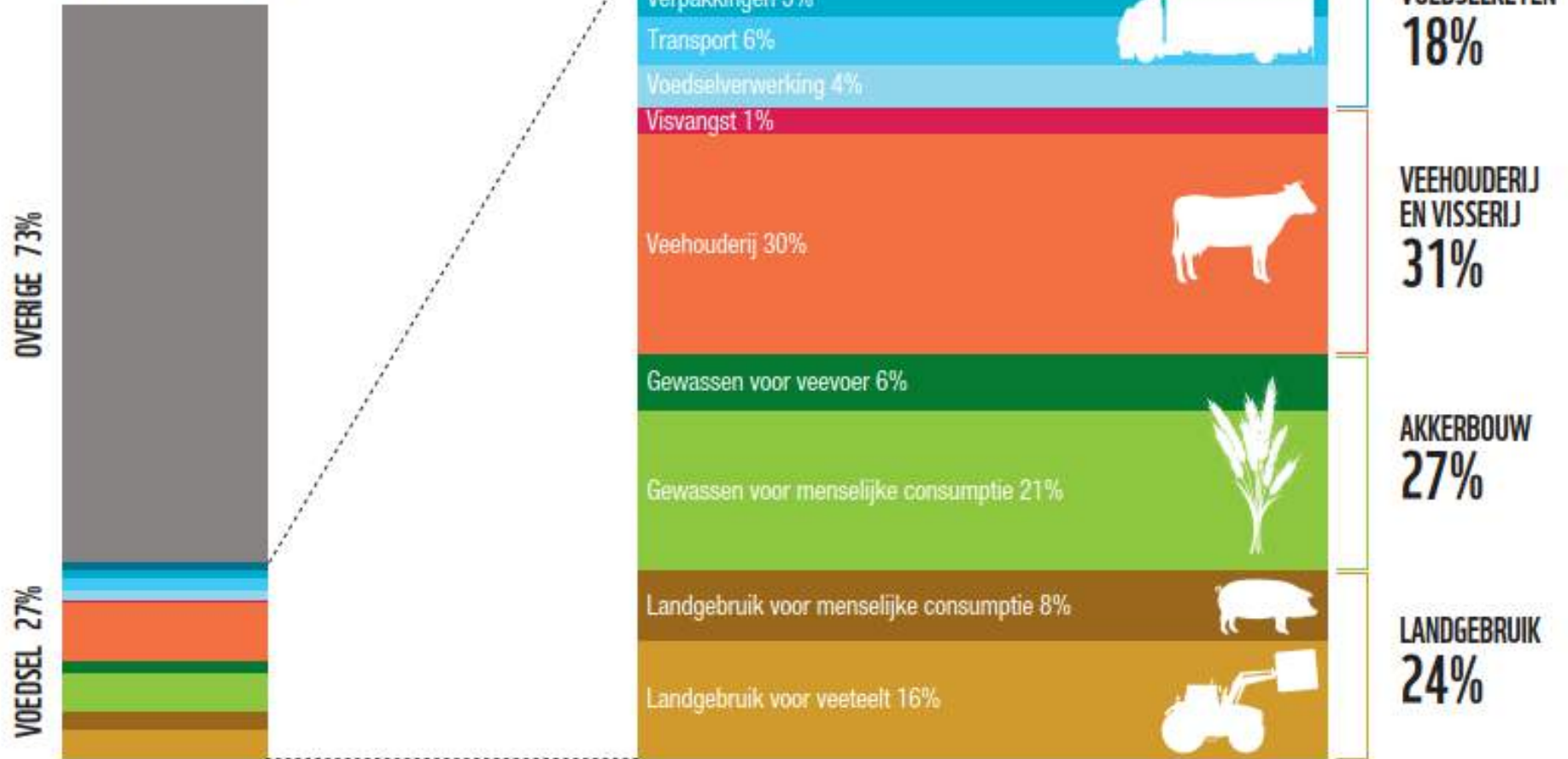


# Voedselproductie veroorzaakt 1/3 broeikasgasemissies (vee)



## WERELDWIJDE EMISSIES

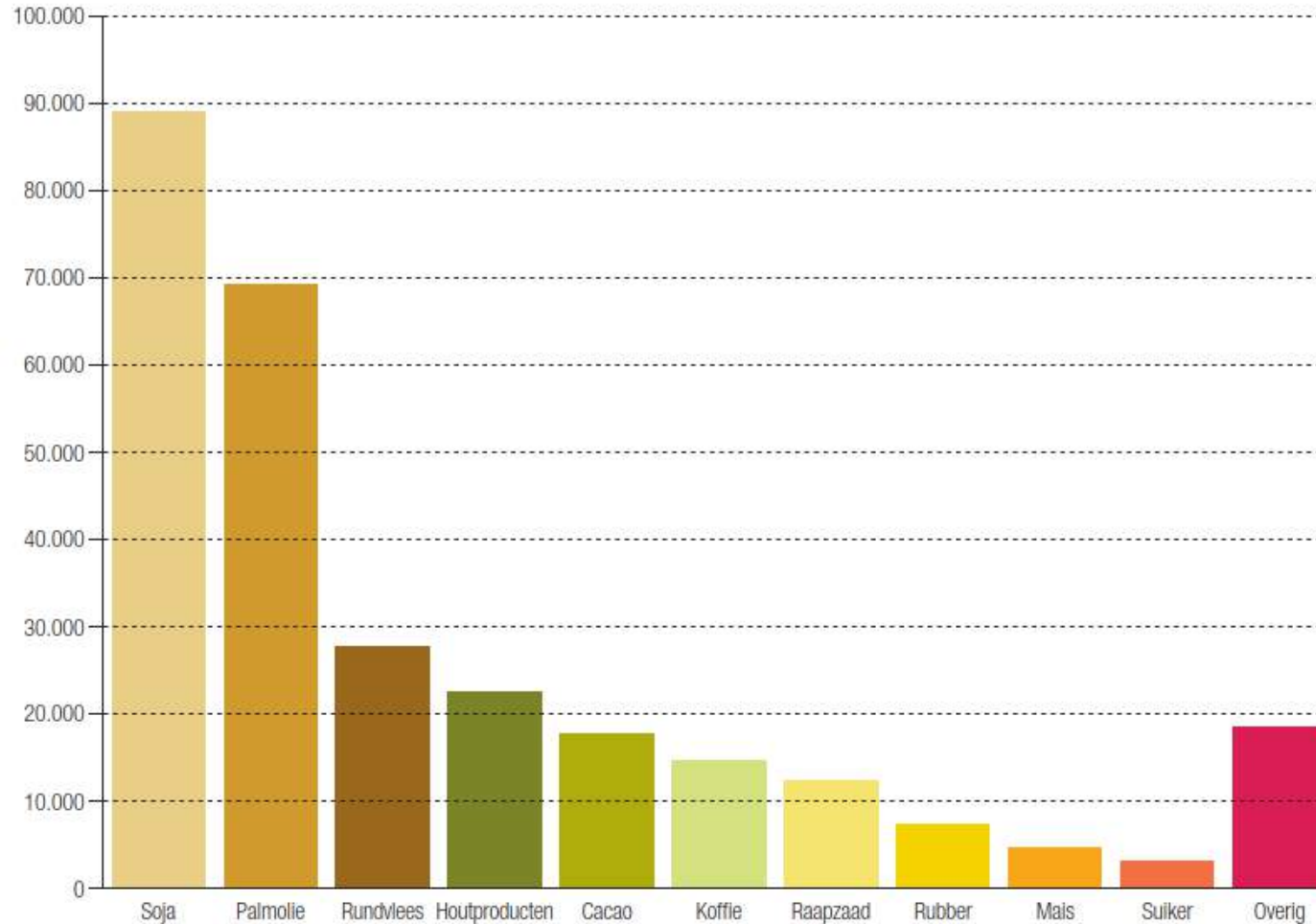
52,3 miljard ton CO<sub>2</sub>-equivalenten



# Ontbossing: 18 m<sup>2</sup> per persoon per jaar (NL)



Aantal hectare per jaar



## Wereldwijd top 5 ontbossing:

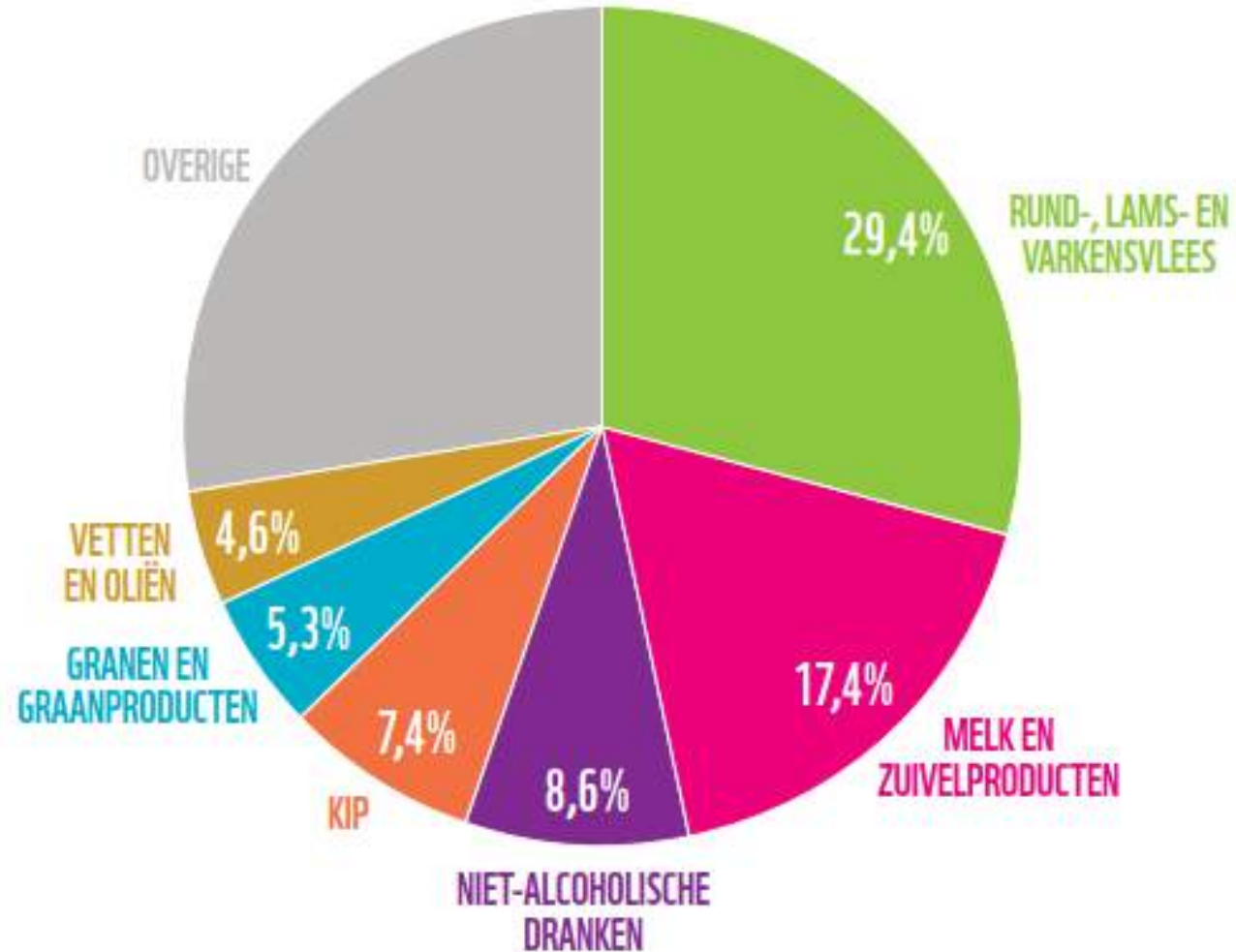
- Soja 31%
- Palmolie 24%
- Rundvlees 10%
- Cacao 6%
- Koffie 5%

(Pendrill et al, 2019)

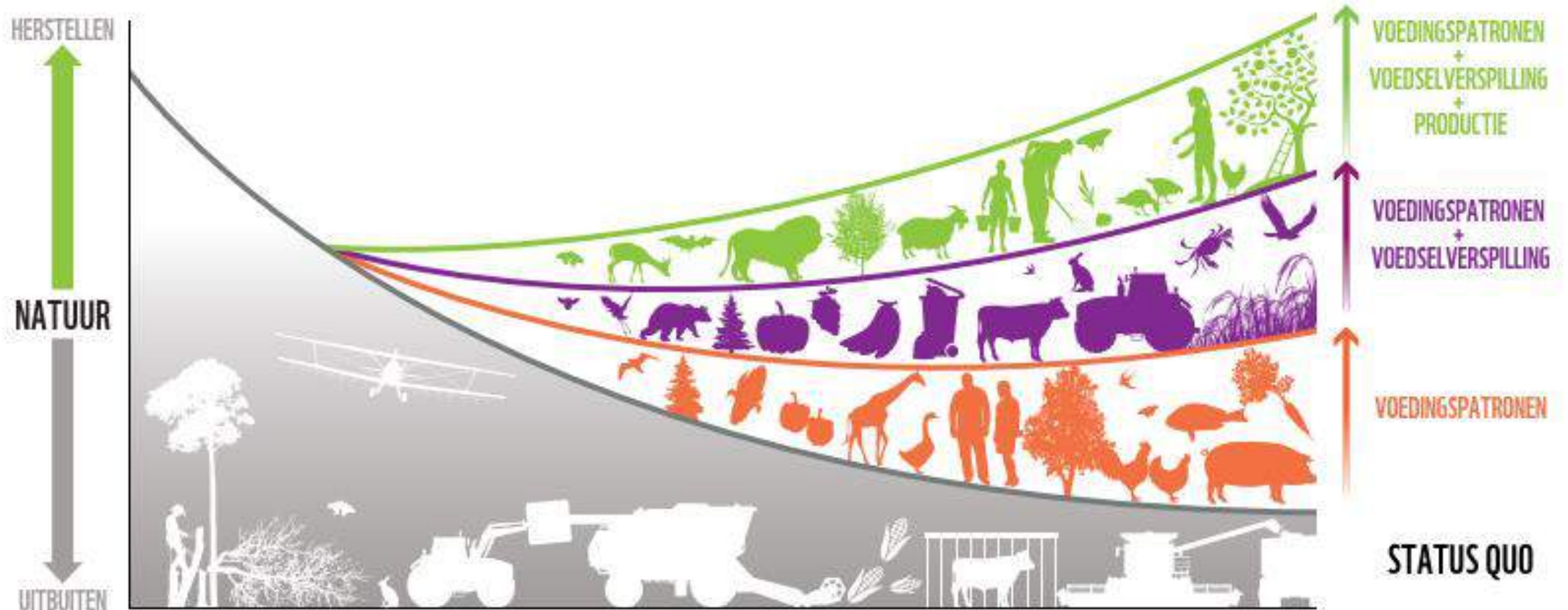
# Biodiversiteitsverlies door eten van vlees, zuivel, koffie (NL)



**Figuur 3**  
Bijdrage aan  
biodiversiteitsverlies  
van het Nederlandse  
voedingspatroon  
per productgroep<sup>10</sup>



# Hoe kunnen we de negatieve trend omkeren?





# “Eetplan voor de Planeet” (*planeetaardig*)



**Vier adviezen voor een planeetaardig voedingspatroon.**

- > zie brochure.

<https://toekomstproef.nl/bibliotheek/>







1. Eet meer plantaardig  
en minder dierlijk



# Ons streven is dat in 2030 nog maar 40% van het eiwit in ons voedselpatroon van dieren komt. 60% komt dan van planten.



Dat betekent:

- Halvering vleesconsumptie (1/2)
- Verviervoudig peulvruchten (4x)
- Verviervoudig notenconsumptie (4x)

Boodschap:

*"Eet minder vlees en meer bonen en noten"*





# Bonen: goed verbond tussen buik en bodem



- Gezond
- Rijk aan eiwit
- Volwaardige vleesvervanger
- Lage inputs
- Lokale soorten
- Binden stikstof
- Past in rotatie







***Gouden combinatie: granen + peulvruchten:  
De eiwitkwaliteit blijft hoog.***

*(Seves et al. 2015: RIVM)*







2. Geef de voorkeur aan  
vers en lokaal boven sterk  
bewerkte producten



# *Nu maar 25% lokaal voedsel: 75% is geïmporteerd.*

- meer lokale consumptie
- sluiten van kringlopen
- directe invloed van consumenten op boeren en natuur.

(Dagelijkse kost, PBL 2019)



**Sint Maartenskliniek Nijmegen (2009):**  
*“Het aanbieden van streekproducten past in onze filosofie van optimale gastvrijheid. De keuze uit lekkere, verse regionale producten draagt bij aan het welbevinden en een voorspoedig herstel. Daarom kiezen wij voor producten van bedrijven binnen een straal van dertig kilometer rondom de Sint Maartenskliniek.”*



# Nederlandse toekomstproef gewassen



Bijvoorbeeld: gerst, emmer, tuinboon, sjalot, zandpeer, koolraap, snijbiet







### 3. Kies producten van een duurzame vorm van landbouw




# Een voorbeeld: Biologisch naar 25%



- Biologisch is een voorbeeld van meer duurzame landbouwmethode
- Biologisch is geregeld in Europese wetgeving met onafhankelijke controle
- Over het algemeen meer biodiversiteit op biologische bedrijven (Bionext, 2021)





A photograph of an orchard with rows of trees. In the foreground, a large, mature tree with a thick trunk stands prominently. The orchard is filled with smaller trees, some of which have small fruits hanging from their branches. The ground is covered in green grass, and the sky is a pale blue with some light clouds.

4. Breng meer variatie en balans op je bord; nergens te veel van



**Figuur 10** Onbenutte rijkdom van eetbare plantensoorten: Slechts 9 gewassen zorgen voor 66% van alle oogst "

**382.000**

OP AARDE LEVEN  
ONGEVEER 382.000  
SOORTEN PLANTEN

**200**

MINDER DAN 200  
SOORTEN WORDEN  
IN BEHOORLIJKE  
HOEVEELHEDEN  
VERBOUWD

**6.000**

DAARVAN ZIJN  
RUIM 6.000 SOORTEN  
GECULTIVEERD VOOR  
VOEDSELCONSUMPTIE

**9**

SLECHTS NEGEN GEWASSEN ZORGEN  
VOOR 66% VAN ALLE OOGST IN GEWICHT:  
MAIS, RIJST, TARWE, AARDAPPEL, CASSAVE,  
SOJA, PALMOLIE, BIET EN RIET

Van monocultuur naar  
(bio)diversiteit op het bord



# Traditioneel Lage Landen menu zo gek nog niet...



Nederlands menu 80 jaar geleden (1900-1940),  
gebaseerd op cultuurhistorie en statistieken  
*(Jobse-Van Putten 1995; Van Otterloo 1990).*



# Geoptimaliseerd: net zo gezond, maar veel duurzamer dan Mediterraan of Scandinavisch

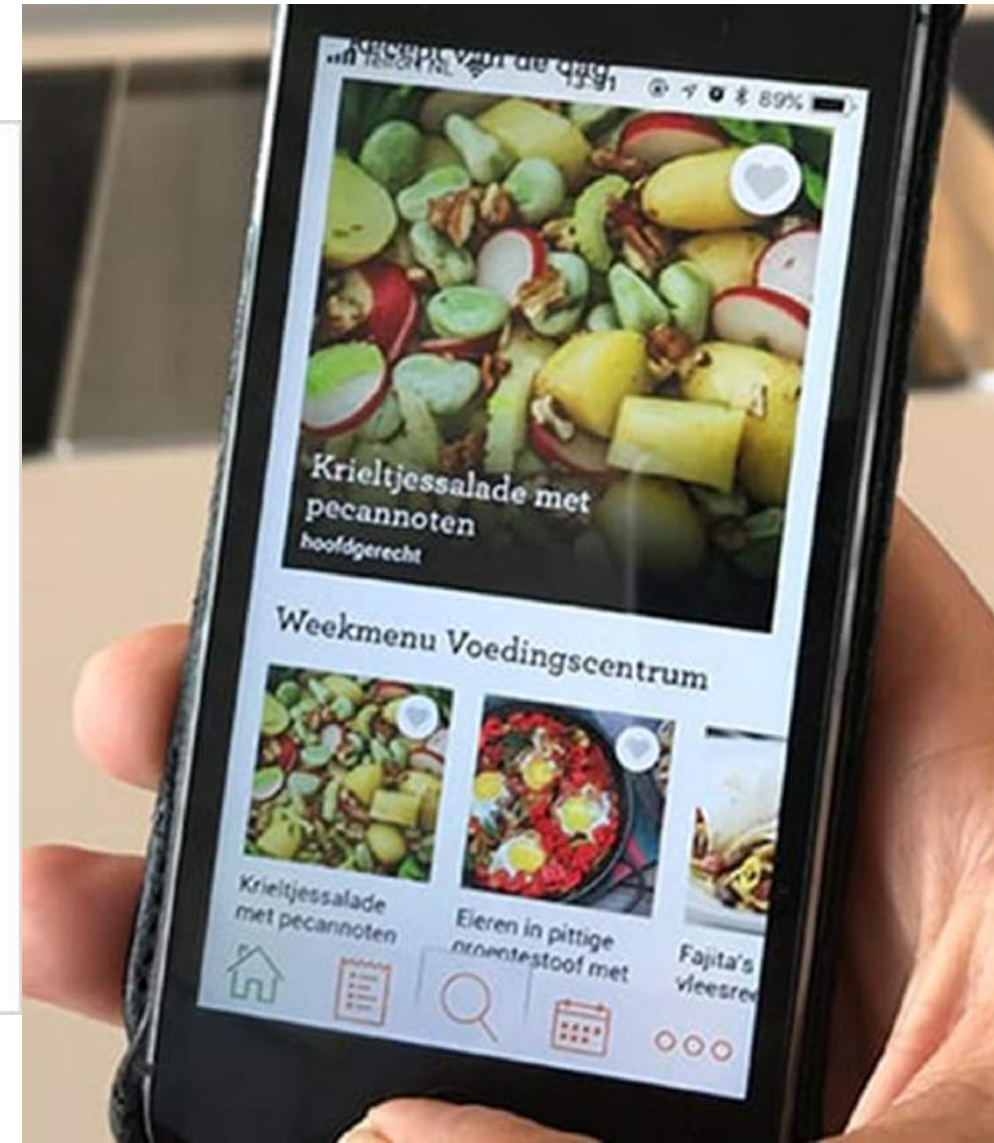
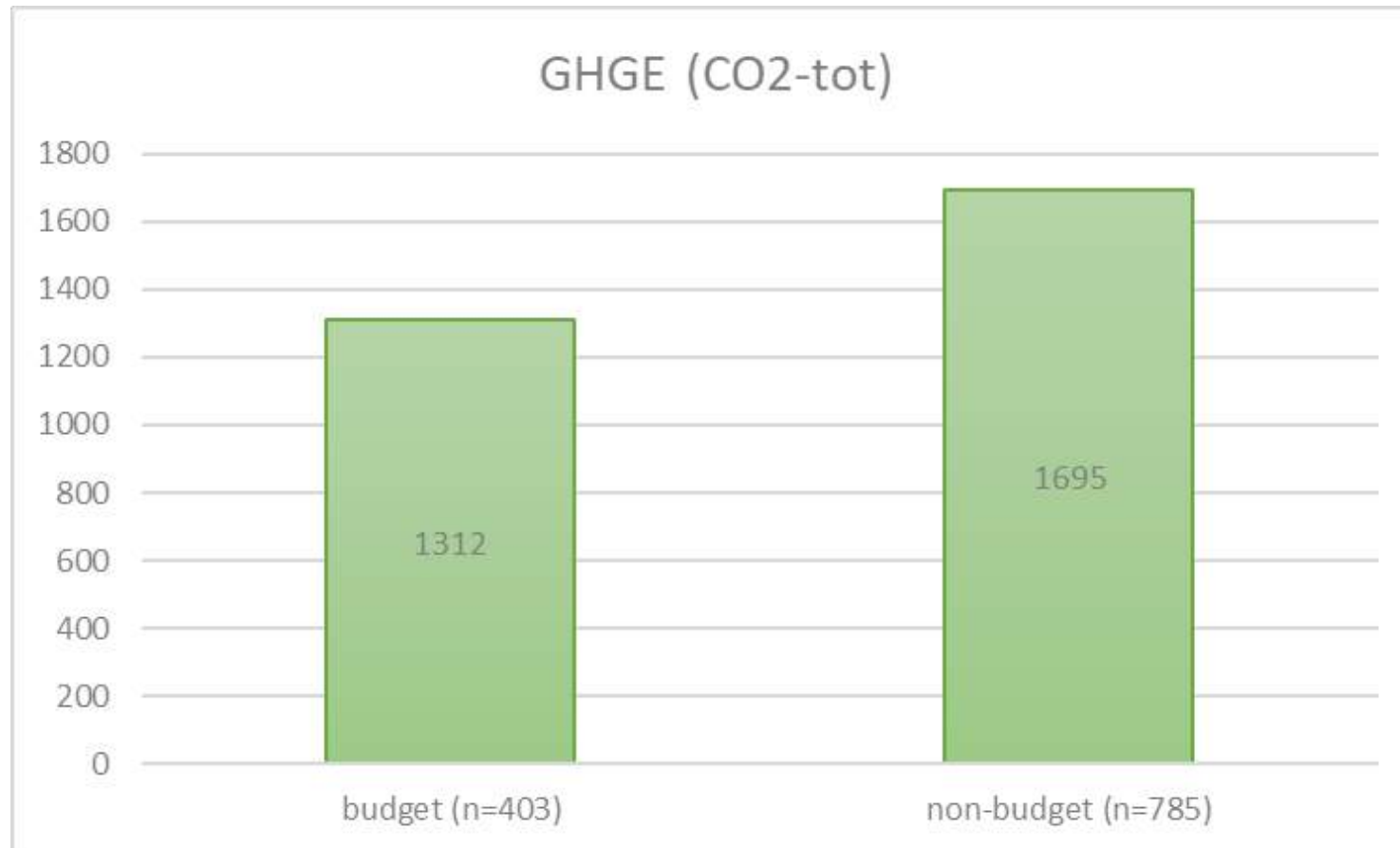


(Van Dooren & Aiking, 2016)

# 3.000 gezonde recepten bekeken op hun klimaatimpact (2019)

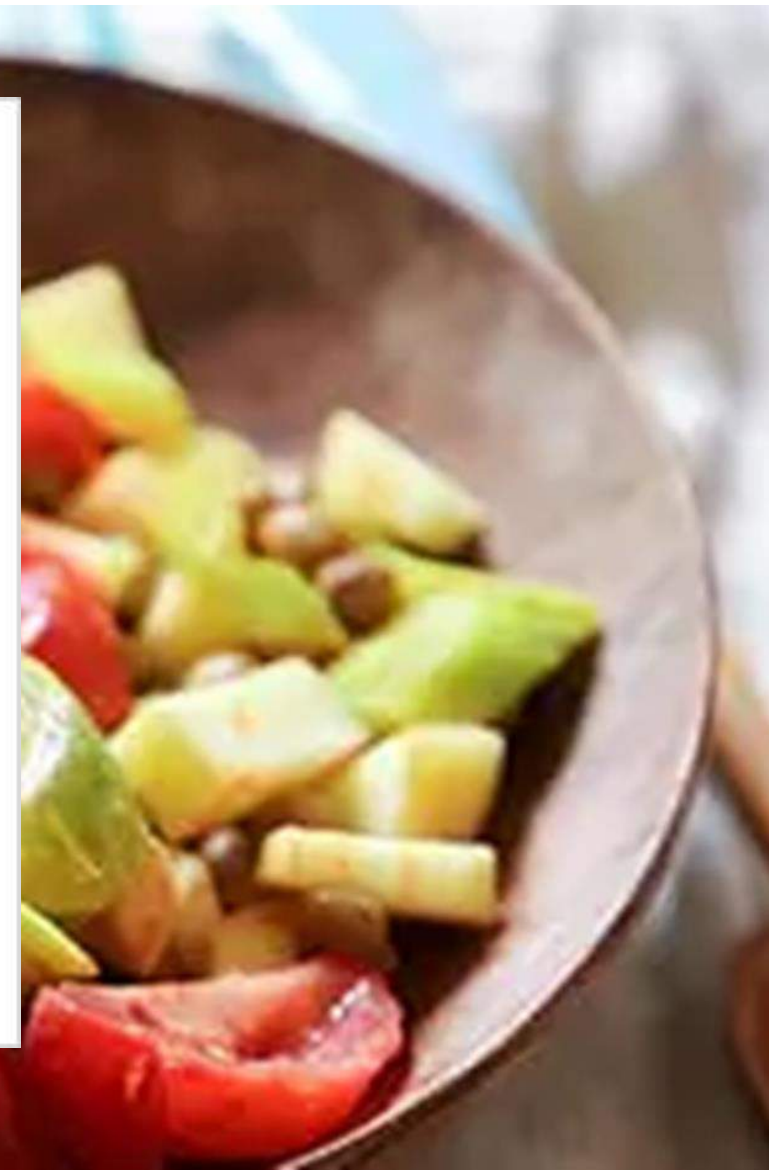
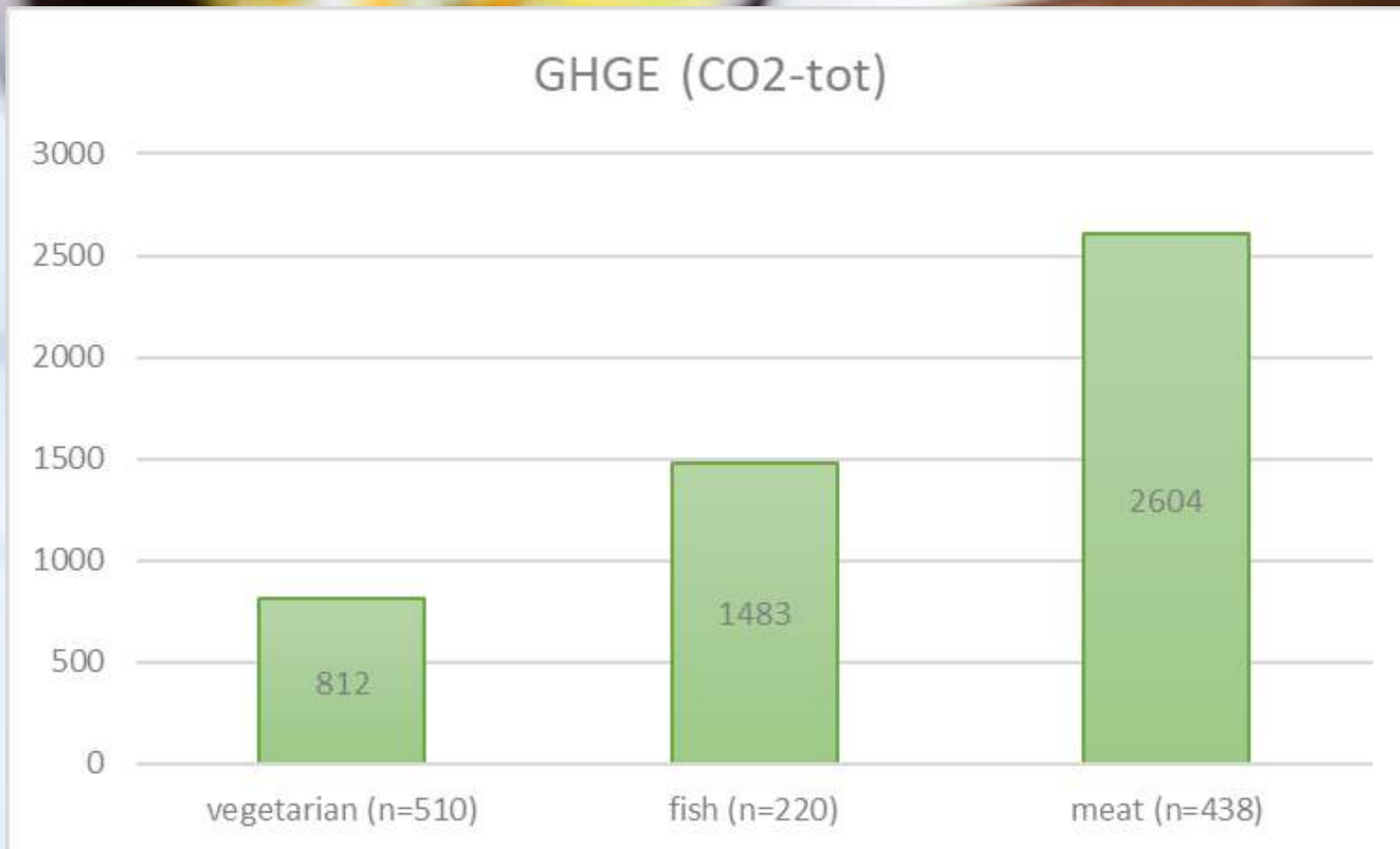


Budget recepten (< € 2,25) lagere impact (-23%)





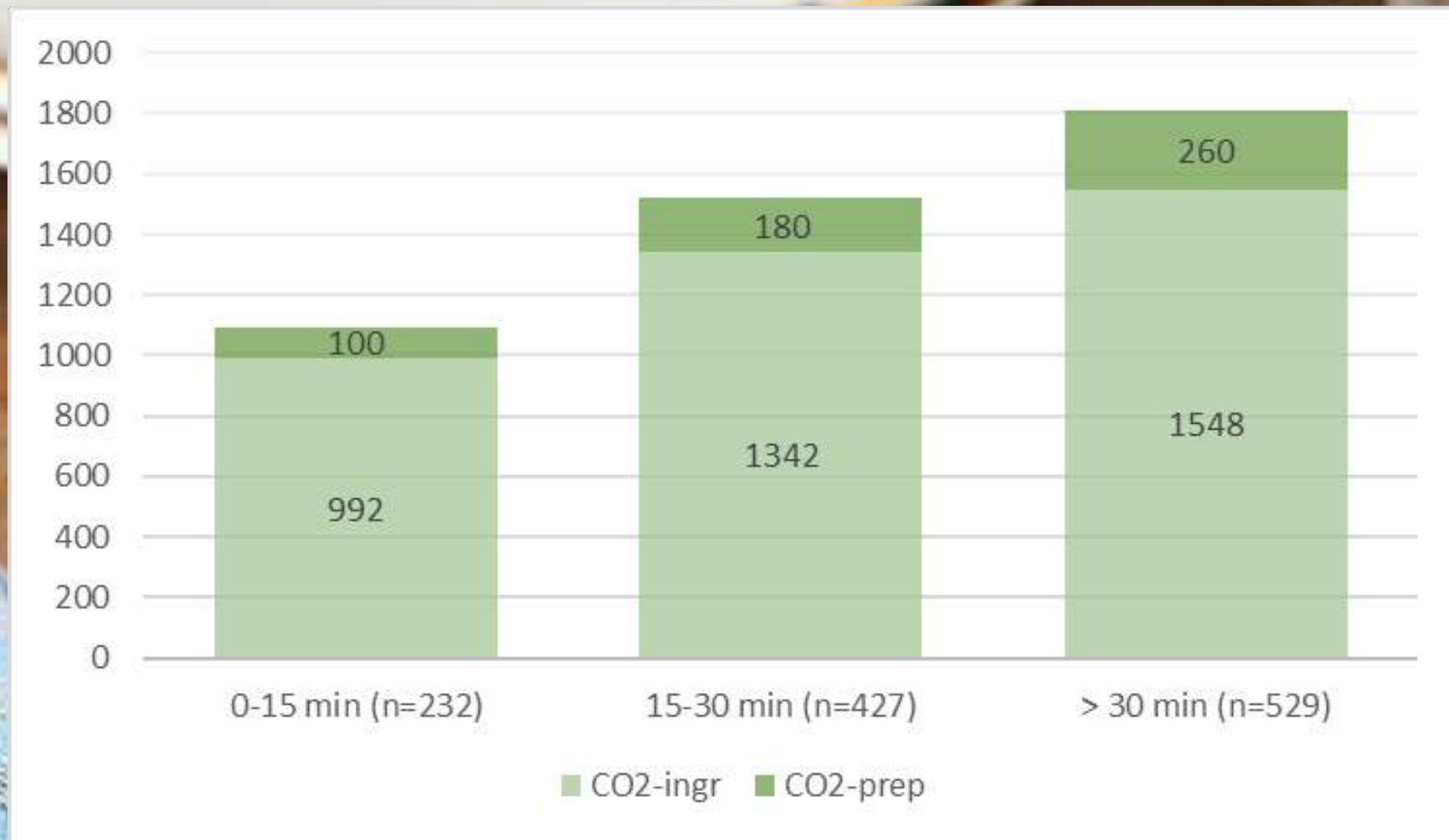
# Impact vegetarisch (-69%) en vis (-43%) veel lager dan vlees



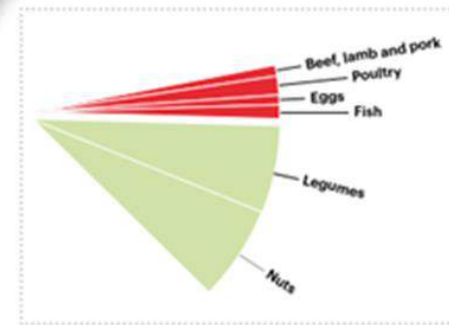


# Hoe korter de bereidingstijd, hoe lager de impact (-39%)

(CO<sub>2</sub>-tot; maar ook CO<sub>2</sub>-ingr)



# Planetaardig ≠ Plantaardig ≠ Veganistisch



Ecologisch optimum vlees is +/- **1-2 porties per week**

(EAT-Lancet, 2019)



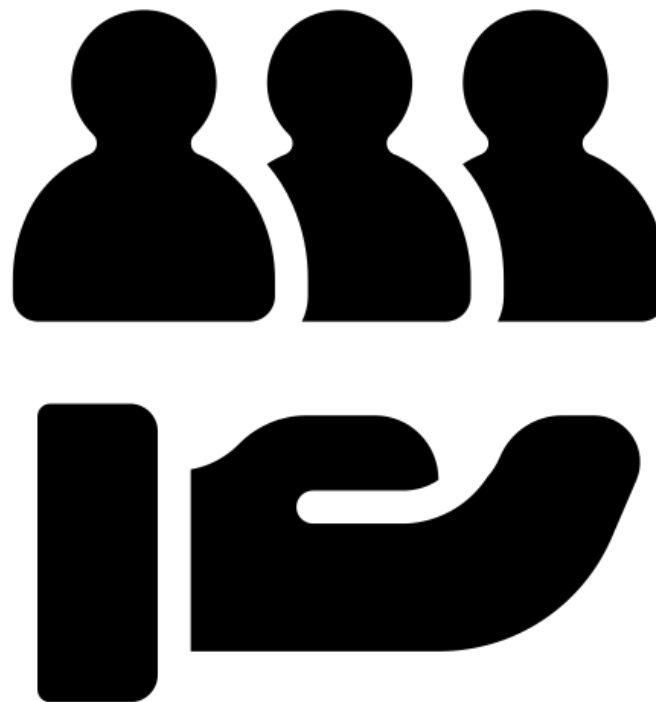
# Mag ik wat vragen?

---

- Hoe vaak per week eet je vegan of vega en waarom?
- Wat is jouw ideale duurzame maaltijd?
- Moet iedere zorginstelling in 2030 biologisch eten inkopen?
- Op welke duurzaamheidsmaatregel in jouw instelling ben je het meest trots?

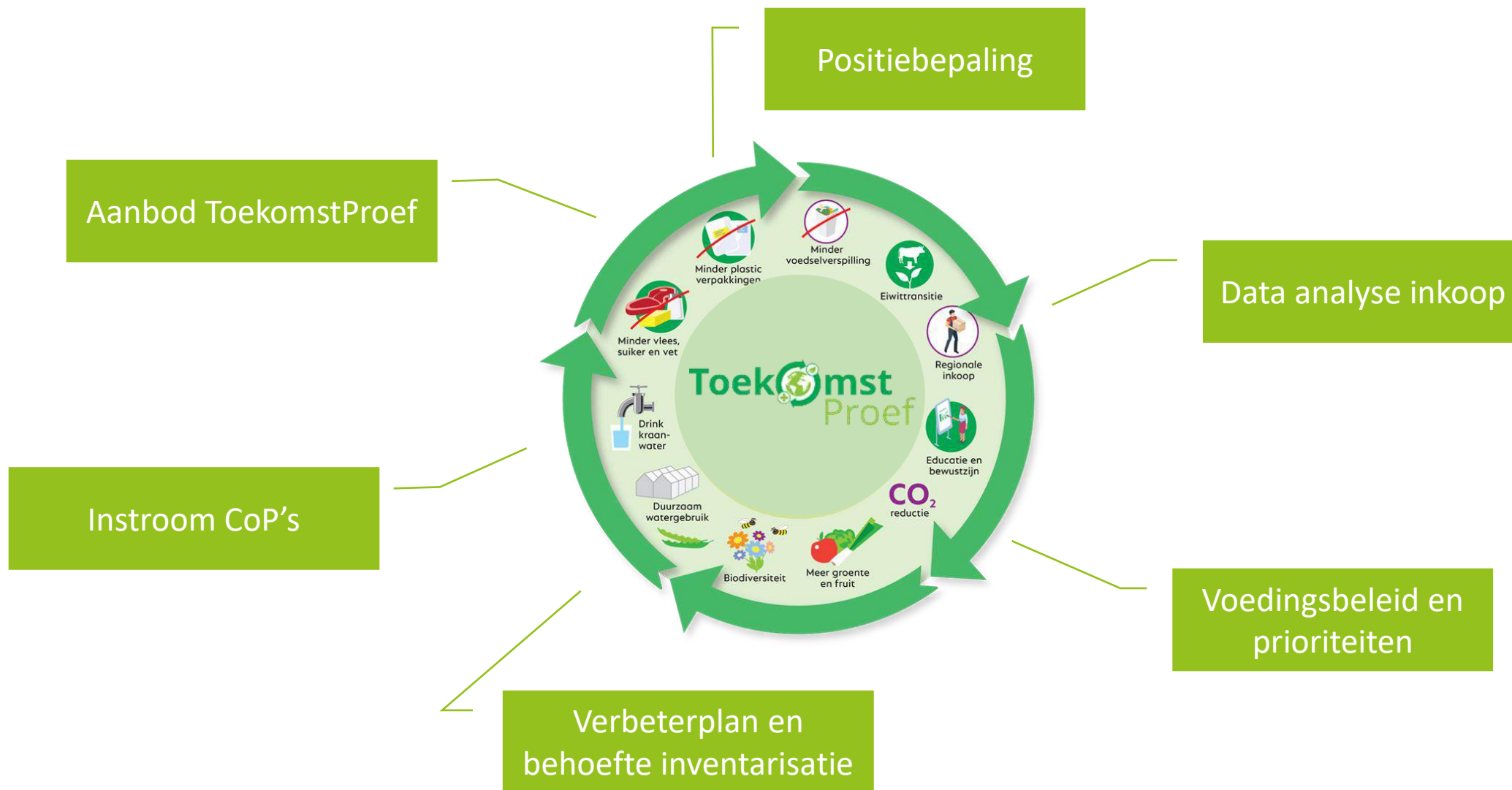
# De Hulp van ToekomstProef

---





# Samenvatting



# 1. Positiebepaling en data analyse

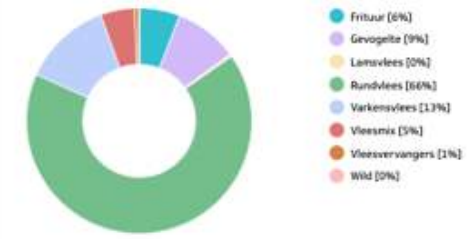
- ✓ Nulmeting a.d.h.v. meetinstrument
- ✓ Data analyse inkoop (impactmeting)
- ✓ Onder begeleiding (audit gesprek vanuit TP)
- ✓ Duurzaamheidsimpact inrichten



Inkoopgewicht per groep



CO<sub>2</sub> uitstoot per groep



Komt overeen met



213.729,17

km in personenauto

OF



23,75

verbruik elektriciteit 3-persoonshuishouden in een jaar

OF



201,16

vliegtickets Amsterdam - Madrid

Percentage groente en fruit uit het seizoen



**Toppers**

Groente en fruit uit het seizoen die zijn ingekocht

- Nootzaak Gotje BROADBEANS 1KG
- Vers&zo ROODLOF 3KG
- Veldsla gewassen, zak 100 gr - Vers&zo - Bidfood
- Vers&zo OERWORTEL MIX 5KG
- Vers&zo ZOETE AARDAPPEL 6KG
- Witte gebroken asperges, doos 10 kg - Ardo - Bidfood
- Spinazie gewassen, zak 500 gr - Vers&zo - Bidfood
- Vers&zo SLAMIX MESCLUN 1KG
- Peensticks 120 gr per zakje, doos 5 zakjes - Kleintje Vers -

**Missers**

Groente en fruit niet in het seizoen die zijn ingekocht

- Druivenmix zakje 120 gr, doos 5 zakjes - Kleintje Vers - Bidfood
- Vers&zo MELOEN WATER CA. 3KG 1ST
- Vers&zo DRUIVEN BLAUW Z. PIT 500GR
- Vers&zo LIMOEN / LIMES 4ST
- Vers&zo GRANAATPELEN 1ST
- Vers&zo HANDSINAASAPP 88/90 88ST
- Vers&zo CITROENEN 4ST
- Komkommer 400-500 gr per stuk, kist 30 stuks - Vers&zo -



## 2. Masterclass



- ✓ Wie: Verantwoordelijken duurzaamheid of voedingsbeleid
- ✓ Onderdompelen in brede perspectief van duurzaam voedingsbeleid en hoe dit verbonden is met alle actiegebieden
- ✓ Leer en ervaar alles van en over het meetinstrument

# 3. Bepaal je positie, ambitie en prioriteiten

---

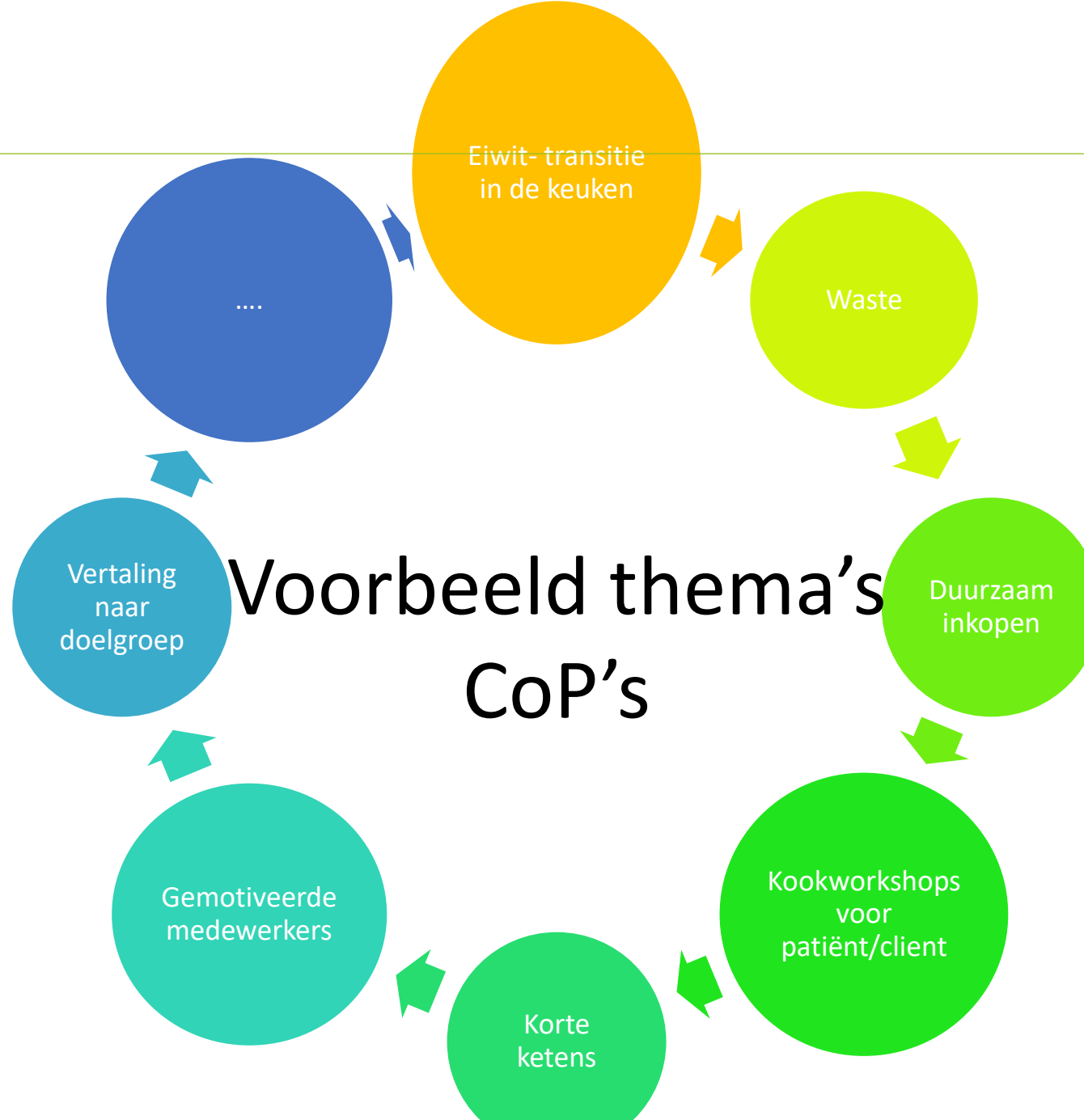
- ✓ Op basis van resultaat positiebepaling en audit gesprek
- ✓ Met input vanuit de Masterclass
- ✓ Bepaal per jaar waar je aan gaat werken
- ✓ Stip op de horizon: 2030 klaar
- ✓ Behoeften en vragen mee naar CoP



# 4. Instroom CoP's

- ✓ Proces
- ✓ Werkwijze
  - > bijeenkomsten
  - > deelnemers (min)
  - > expert
  - > tutor
- ✓ Challenges
- ✓ Functie/themagericht  
eventueel maatwerk







# Voorbeeld CoP: eiwittransitie in de keuken



## Aubergine-kikkererwten-salade met fetadressing

Aubergine-kikkererwten-salade met fetadressing

Salade Buffet Vegetarisch

☆☆☆☆ (0 Beoordelingen)

Doordeweeks snel maar wel gezond eten? Met aubergines en kikkererwten maak je in supertempo deze geweldige salade. Geen ingewikkelde ingrediënten en in 20 min. klaar. En nog vega en glutenvrij ook!



### Ingrediënten

Ingrediënten voor **10** Porties à **0.194** kg

270 g	<input type="checkbox"/> Yoghurt Griekse stijl 0%, Melkan, kg	270 g	30 g	€ 0,03
450 g	<input type="checkbox"/> Kikkererwten g'woon, kg  (0)	450 g	50 g	€ 0,12
180 g	<input type="checkbox"/> Witte kaasblokjes, Arla apetina, kg  (0)	180 g	20 g	€ 0,13
450 g	<input type="checkbox"/> Aubergine kg	450 g	50 g	€ 0,06
0,5625× 80 g	<input type="checkbox"/> Dille*	45 g	5 g	€ 0,11
5,4 g	<input type="checkbox"/> Paprika poeder gerookt, Verstegen, kg	5,4 g	600 mg	€ 0,03
270 g	<input type="checkbox"/> Baby spinazie vers, kg	270 g	30 g	€ 0,44
18 g	<input type="checkbox"/> Knoflookpuree	18 g	2 g	€ 0,02
54 ml	<input type="checkbox"/> Zonnebloemolie	54 g	6 g	€ 0,02
		Per Portie:	<b>194 g</b>	<b>€ 0,96</b>
		Totaal:	<b>1,74 kg</b>	<b>€ 8,64</b>

# Maak gebruik van:

- ✓ Database duurzame en gezonde recepten
- ✓ Raadpleging experts en specialisten
- ✓ Bibliotheek met achtergrondinfo
- ✓ Communicatiemiddelen ToekomstProef voor interne communicatie
- ✓ Mogelijkheid meewerken aan nieuw kookboek
- ✓ Deelname aan onderzoek en pilots van nieuwe producten waardoor innovatie kansen krijgt

## Algemeen

Tien tips voor regionale voedseltransitie

OPEN BESTAND

WWF Eetplan

OPEN BESTAND

Factsheet Duurzaam Eten

OPEN BESTAND

Richtlijnen Schijf van 5

OPEN BESTAND

Nationaal Preventieakkoord

OPEN BESTAND

## Assortimentskeuze

SIGN signaal personalised food

OPEN BESTAND

Greendish 2050 guidelines

OPEN BESTAND

Factsheet voedingsaanbod voor patiënten

OPEN BESTAND

 **Bibliotheek ToekomstProef**



# 5. Jaarlijkse effectmeting

- ✓ Nieuwe positiebepaling met aangescherpte richtlijnen
- ✓ Met nieuwe prioriteiten aan de slag





Even dromen, ...het is 2030....





# Het is 2030...



## Zorgorganisaties

Care wordt Deal en Cure wordt Heal

Van eindgebruiker naar onderdeel van de voedselstrategie waar zorgorganisaties proeftuinen en voedseloases worden



## Zorgmedewerkers

- Van betutteling naar kennisexperts
- Van groepsgericht naar persoonsgebonden



## Clienten en Patiënten

- Van "slachtoffer" naar verantwoordelijk
- Van nudging en niet-weten naar keuzes



## Eetcultuur

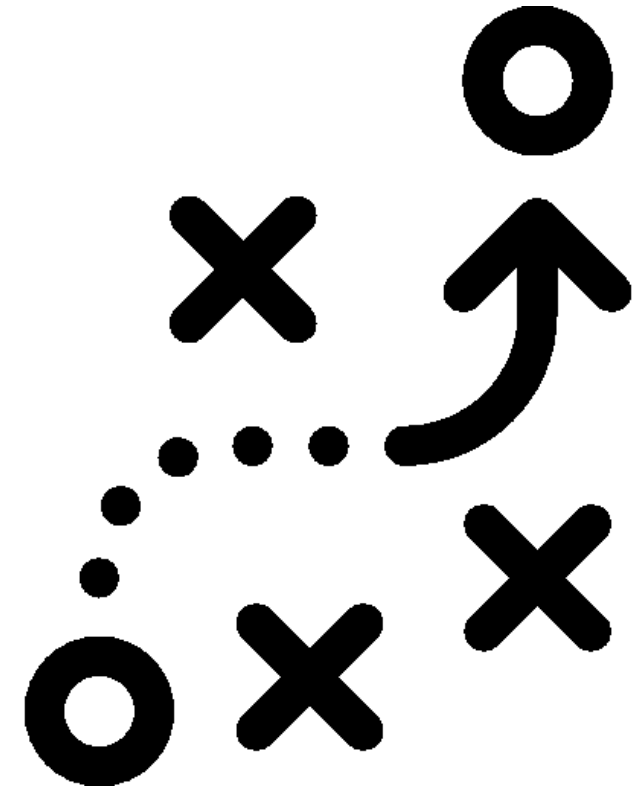
- Van 200 naar 6000 groenten
- Van Genot naar Gezond-Goed-Gemak

"How to get ourselves and our planet into shape" (Henry Dimbleby)

# Hoe bereikten we dit Resultaat ?

We deden ons eigen ding, maar droegen bij aan het geheel

- ✓ Werkten mee aan de voedselstrategie van de ZORG
  - ✓ Gaven feedback op de richtlijnen
  - ✓ Deelden Good Practices
  - ✓ Schreven mee in TC of RvA
- ✓ Jaarlijks duurzaamheidsverslag
  - ✓ Duurzaam voedingsbeleid met PvA
  - ✓ Resultaat per actiegebied en criteria
  - ✓ Data analyse inkoop en impact
- ✓ CoP's: Samen, resultaten bereiken binnen het eigen vakgebied
- ✓ Spotlights op successen
- ✓ Neem deel aan de Online Dialoog



Zoek en denk mee....



- ✓ Aanmelden via de website [www.toekomstproef.nl](http://www.toekomstproef.nl)
- ✓ Kosten € 4.500,- per jaar per zorgorganisatie
- ✓ Intakegesprek
- ✓ Database analyse
- ✓ Nulmeting op afspraak
- ✓ Masterclass
- ✓ Community of Practices (CoP's)
- ✓ Platform met tools

## **DATA:**

- ✓ Start CoP's => juni – november 2023
- ✓ Event voor zorgprofessionals en bestuurders => 7 juni 2023
- ✓ Impactviering => november 2023

# Toekomst Proef



Het platform voor  
duurzame voeding in de zorg

[www.toekomstproef.nl](http://www.toekomstproef.nl)



# Wat levert het op?

- Concrete aanpak duurzaam voedingsbeleid met verbeterplan
- Concrete invulling aan Preventieakkoord en de Green Deal
- Jaarlijkse objectieve meting op duurzame voeding
- Inzage in CO2 uitstoot
- Snelle beantwoording van vragen via netwerk van experts
- Gezondmakende leef- en werkomgeving voor patiënten, cliënten en medewerkers
- Database duurzame en gezonde recepten
- Meer bewustwording en kennis over duurzame voeding in de zorg
- Betrokkenheid bij ontwikkeling richtlijnen en normen duurzame voeding
- ToekomstProef communicatiepakket
- Breed betrokken netwerk
- Profiteer van kennis, trainingen, diensten en programma's

