

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

Toekomst
Het platform voor
duurzame voeding in de zorg

Proef

**ToekomstProef Webinar
WELKOM!**



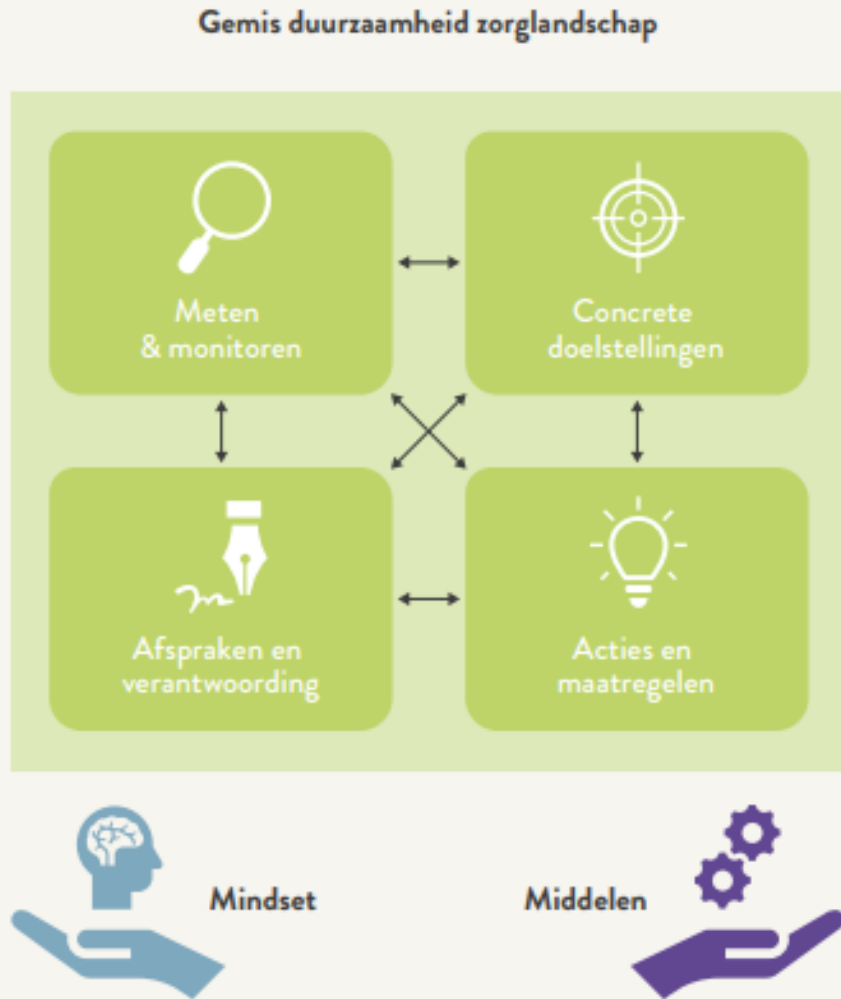
- Welkom en praktische afspraken
- Wat is ToekomstProef?
- Wat mag je verwachten?
- Introductie Thema + Specialisten

BANG
VOOR VERANDERING

IK WORD PAS BANG
ALS ER
NIKS VERANDERT

Loesje

De inhaalrace naar duurzame zorg



Figuur 6: De zes hefboomen voor de verduurzaming van de zorg

“Leiderschap en integraliteit kwam uit de online dialoog voorafgaand aan ToekomstProef.”

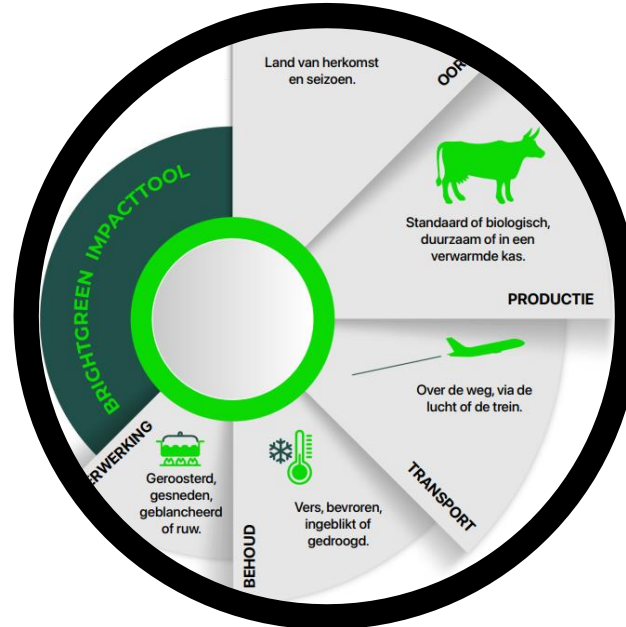
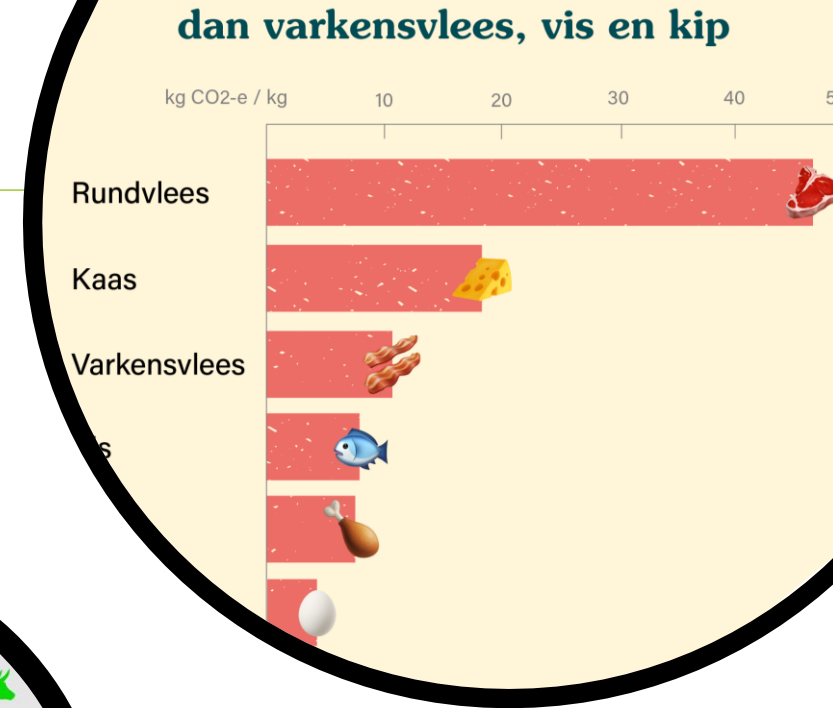
Zorgbestuurders, zorgverzekeraars en de overheid kunnen meer dan andere partijen een belangrijke rol spelen, door de hefboomen samen te brengen in een transitieplan, partijen te verbinden en tot concrete afspraken te komen.

<https://gupta-strategists.nl/studies/de-inhaalrace-naar-duurzame-zorg>

Eiwittransitie in de praktijk

Een duurzaam assortiment betekent o.a. toewerken naar minder vlees, meer plantaardige eiwitten, meer groente & fruit, duurzame alternatieven en het toepassen van effectieve promotie- en presentatietechnieken.

Hoe pak je dat aan?



Even voorstellen



Albron in de zorg

Albron

Belangrijke thema's eten en drinken in de zorg



Optimale voeding

- > Lekker eten en drinken met de **focus op eiwitten**, belangrijk bij ziekte en herstel.
- > Het assortiment voldoet aan de richtlijnen **Nationaal Preventie Akkoord**
- > **Gezond en vitaal**



Duurzaamheid

- > Eiwittransitie: een **optimale balans** tussen duurzaamheid en herstel.
- > Met de **samenstelling van menu's**, de **inkoop** van grondstoffen en het bewust verminderen van **derving** een bijdrage leveren aan een **duurzamere dienstverlening**.
- > Doelgroepgerichte aanpak

PEARLS

Plant-basEd clinicAl nutRition for heaLth and Sustainability



Albron in de zorg



Betaalbaar

Binnen **budget** een **gevarieerd assortiment** serveren.

Voeding is persoonlijk

Een **smakelijk** gerecht is niet alleen erg **lekker** maar ook afgestemd op de **smaak**, **persoonlijke voorkeur** en **achtergrond** van de patiënt.

Albron

Patiëntenvoeding

Voedingsconcept



Menuopbouw

Zes eetmomenten

- Hoofdmaaltijden > 20g eiwitten

Dagspecials: eiwitrijk

Warme maaltijden

- 7-daagse cyclus avondmaaltijden
- Dagmenu's met volledige componentkeuze
- Foodbank
- Twee maaltijdsalades

- Volwaardige keuzemenu's voor vegetariërs en vegan

IJsselland Ziekenhuis

Dagelijks vers bereide maaltijden in gekoppelde keuken

- Twee dagmenu's met volledige componentkeuze

Bereiding:

- Sauzen plantaardig
- Plantaardige boter en room

Nieuwe cyclus:

- Aandeel groenten in de maaltijden verhoogd

Deventer Ziekenhuis

Inkoop koelverse maaltijdcomponenten
Koud portioneren op bord
Regenereren in oven

- Drie dagmenu's met volledige componentkeuze waarvan één vegetarisch

Keuze voor **vegetarisch menu**
gemiddeld 25%

Gerechten die bovengemiddeld worden gekozen

- balletjes in satésaus
- pasta Bolognese

Enkelvoudig eiwit-component zoals grillstukjes bij ratatouille wordt 10% gekozen

Waardering

Vegetarische mlt.	7,5
Mlt. met vlees/vis	7,9

Albron in de zorg

AmsterdamUMC, locatie AMC

Inkoop koelverse maaltijdcomponenten
Koud portioneren op bord
Regenereren in oven

- Twee dagmenu's met volledige componentkeuze waarvan één vegetarisch

Keuze voor **vegetarisch menu**
bijna 40%

Dagspecialiteiten

- Smoothies 2x/wk o.b.v. plant-based kwark
- Lunchspecials 4x vega
- Middagspecials 5x vega

Eiwittransitie

Personeels- en bezoekersrestaurants

- Aandeel plantaardig richting 40%

Aanpak:

- Receptuur ontwikkeling en menu-engineering:
 - In recepturen van bijvoorbeeld belegde broodjes het aandeel dierlijke producten verlagen, meer groente en plantaardige smeersels
 - Salades vegetarisch, optioneel met kip of vis
 - Plantaardige kaas in samengestelde gerechten
 - Bij koffie de optie van soja- en havermelk
- Samenwerking met producenten
 - Gebak met plantaardige grondstoffen
 - Ontwikkeling groentespreads
 - Ontwikkeling vegetarische snacks met bijvoorbeeld oesterzwammen die groeien op de koffiedrap uit onze koffiemachines

Kleinschalig wonen – Care

Onze smaakchef kookt dagelijks een lekkere en gezonde warme maaltijd voor bewoners in kleinschalige woonvormen

- Herkenbare maaltijden voor veelal traditionele eters
- Bewoners hebben inspraak in het menu én kunnen waar mogelijk meehelpen met de bereiding

Eiwittransitie

Uitdaging: acceptatie van onze collega's, de zorgmedewerkers én de bewoners.

→ alle doelgroepen informeren en inspireren

- Receptuur ontwikkeling
- Inspiratie via leerplatform
- Interessant voor budget, bijvoorbeeld gerechten peulvruchten





Visie op Voeding in het LUMC

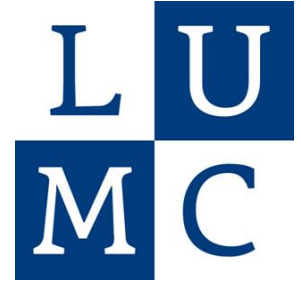
PUUR LUMC

Drie pijlers



Waar komen we vandaan

- Veel keuzes
- Waardoor veel waste
- Niet alles vers
- Veel bewerkte voeding



Wat doen wij in het LUMC aan de Eiwittransitie voor de patiënten voeding

- Elke dag wordt het chefsmenu ook vegetarisch aangeboden
- 2x keer per week is het chefsmenu vegetarisch
- Altijd drie vegetarische optie in de componenten keuzen
- Jus en sauzen zijn altijd vegetarisch
- Bij toespits houden we zoveel mogelijk rekening om geen gelatine te gebruiken maar agar agar
- We denken eraan om het chefsmenu uit te breiden naar 3 of 4 x per week alleen maar vegetarisch

Wat doen wij in het LUMC voor het personeelsrestaurant

- Dagelijks altijd een vegetarische warme maaltijd naast de gewone maaltijd
- Altijd vegetarische soep beschikbaar
- Vegetarisch broodbeleg
- Vegetarische snack
- Het kan nog meer en zijn er nog lang niet

Restaurant in samenwerking met de korte keten

- Sinds 18 september een kleiner restaurant in het LUMC gestart met 2 lokale boeren
- Alleen seizoensgebonden
- Veel groenten
- Weinig vleeswaren
- Wel kaas
- Duurzaam, biologisch en verantwoord voor onze natuur en bodemdiversiteit

Wat nog te doen?

- Uitbreiding van vervanging van dierlijke eiwitten voor de patiënten voeding
- Het personeelsrestaurant meer vegetarisch aanbieden
- Koks uitdagen tot nieuwe vegetarische gerechten

Uitdagingen

- Gebruikers/organisatie mee krijgen, dus goede alternatieven leveren
- Servicemedewerkers/voedingsassistenten mee krijgen in de eiwittransitie

- Vragenlijst na de SDG week
- Aanmelden nieuwsbrief
- Maandelijks webinar met challenge
- ToekomstProef deelnemer: info@toekomstproef.nl
of zet je naam en mailadres nu in de chat

Duurzaamheid moet je doen!

Wie maken ToekomstProef mogelijk?



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.

Toekomst Proef



Het platform voor
duurzame voeding in de zorg

www.toekomstproef.nl