

A close-up photograph of two hands shaking in a firm grip. The hands are positioned over a variety of fresh green vegetables, including leafy greens and what appears to be a carrot. The background is softly blurred, showing more greenery. The overall scene conveys a sense of partnership, agreement, and health.

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

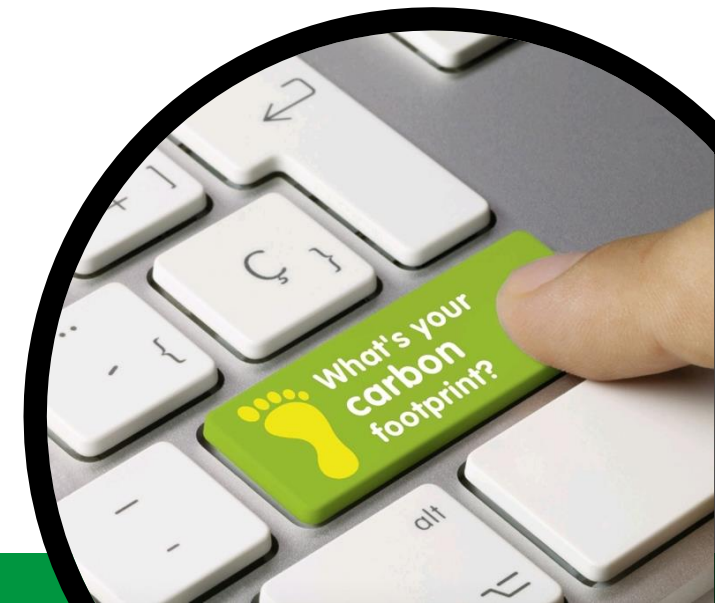
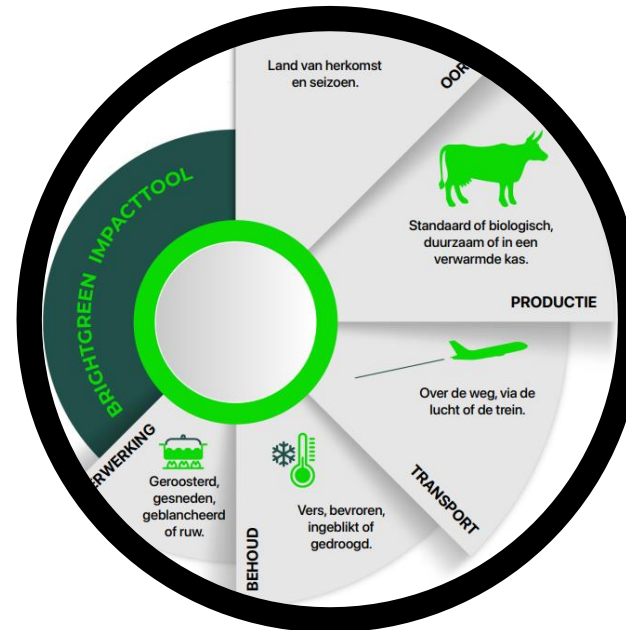
**BANG
VOOR VERANDERING**

**IK WORD PAS BANG
ALS ER
NIKS VERANDERT**

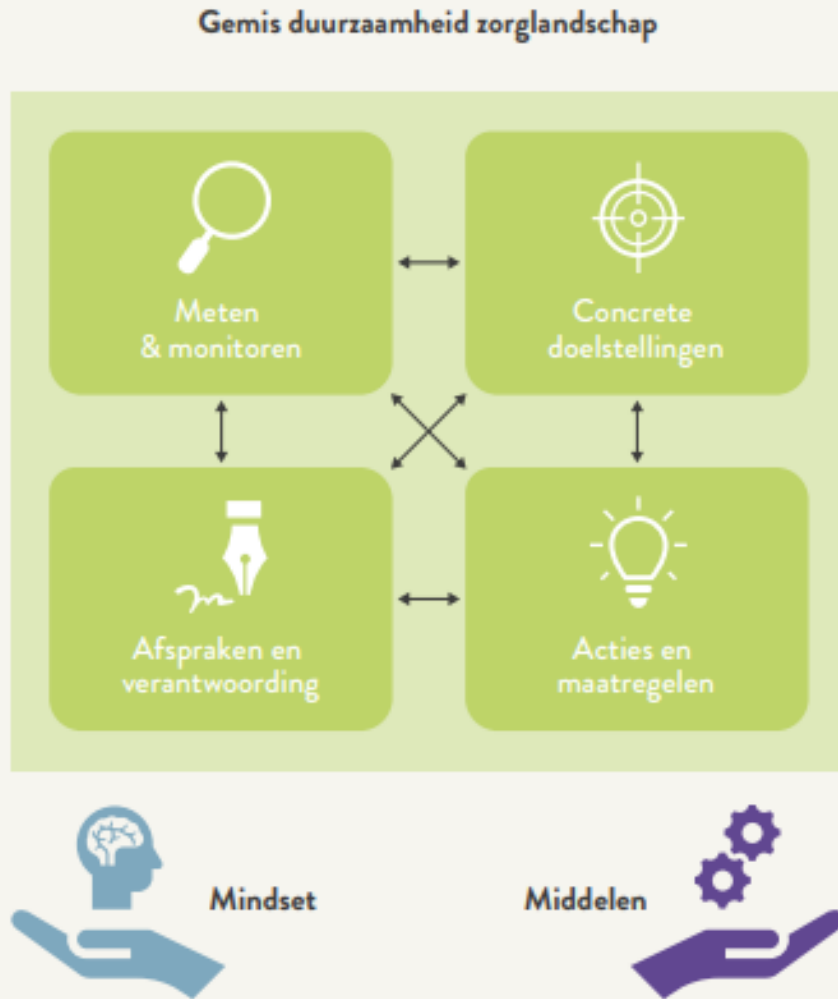
Loesje

ToekomstProef helden

- ✓ Welke zorgorganisaties, concepten en producten zijn ToekomstProef helden?
- ✓ Pilot aanvraag innovatieve producten



De inhaalrace naar duurzame zorg



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

“Wachten op het startschot terwijl de race al is gestart.”

Zorgverzekeraars en VWS 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>



**ToekomstProef
ZORGHELDEN**



catharina
een santeon ziekenhuis



Foto: paul tolenaar

Interzorg





**Innovatieve
concepten en
producten**

Verrukkelijk, verspillingsvrij & plantaardig



Worteltaart Pompoenpit

Een heerlijke worteltaart in een modern jasje, op smaak gebracht met nootmuskaat, gember en Kaneel. De wortels zijn te veel aangetast om in de winkel te verkopen.

Ingrediënten: TARWEbloem, HAVERMout, zonnebloemolie, faba bonen, SOJAmelk, suiker, wortel (8%), citroensap, pompoenpitten (3%), natuurlijke vanille aroma, Kaneel, nootmuskaat, gember, natriumbicarbonaat en zout.

Voedingswaarde per 100 gram:

Energie (kJ)	1.443/ 344
Vet, totaal	17,0
waarvan verzadigd	2,2
Koolhydraten	32,6
waarvan suikers	17,9
Voedingsvezel, totaal	3,8
Eiwit	15,1
Zout	0,25



Banaan Chiazaad

Deze smeugige 'banana breakfast' muffin zit vol met banaan, havermout en chiazaad en heeft een topping van zonnebloempitten. De overrijpe bananen zijn niet meer te verkopen in de winkel.

Ingrediënten: TARWEbloem, HAVERMout, zonnebloemolie, faba bonen, SOJAmelk, suiker, banaan (8%), chiazaad (2,5%), citroensap, zonnebloem-pitten, natuurlijke vanille en banaan aroma, natriumbicarbonaat en zout.

Voedingswaarde per 100 gram:

Energie (kJ)	1.456/347
Vet, totaal	17,1
waarvan verzadigd	1,9
Koolhydraten	32,6
waarvan suikers	18,9
Voedingsvezel, totaal	4,1
Eiwit	15,2
Zout	0,25



Cranberry Sinaasappel

Probeer deze heerlijke combinatie van frizzure cranberries, rode bessen, vlierbes en van stukjes sinaasappelschil. Een ware smaaksensatie!

Ingrediënten: TARWEbloem, HAVERMout, zonnebloemolie, faba bonen, SOJAmelk, suiker, cranberries en vlierbessen rode bessen (10%), sinaasappelschil (2%), natuurlijke vanille en sinaasappel (0,5%) aroma, natriumbicarbonaat en zout.

Voedingswaarde per 100 gram:

Energie (kJ)	1.368/328
Vet, totaal	15,2
waarvan verzadigd	1,87
Koolhydraten	33,6
waarvan suikers	18,0
Voedingsvezel, totaal	3,8
Eiwit	14,8
Zout	0,25



Amandel Speculaas

Voor de liefhebbers een muffin bomvol met amandelschijfjes en speculaaskruiden. Heerlijk voor feestelijke momenten!

Ingrediënten: TARWEbloem, HAVERMout, zonnebloemolie, faba bonen, SOJAmelk, suiker, amandel (7%), natuurlijke vanille en amandel (0,5%) aroma, natriumbicarbonaat en zout.

Voedingswaarde per 100 gram:

Energie (kJ)	1.523/ 363
Vet, totaal	18,9
waarvan verzadigd	2,0
Koolhydraten	32,0
waarvan suikers	17,9
Voedingsvezel, totaal	3,9
Eiwit	15,5
Zout	0,25



Allergenen: Gluten, glutenbevattende granen en soja. Geproduceerd in een ruimte waarin ook met aardnoten, schaalvruchten en sesam wordt gewerkt. Al onze muffins zijn bereid zonder kunstmatige kleur-, geur-, en smaakstoffen.

FABAFULL

Groentespread: het nieuwe beleggen



> GROENTEGOED <



100% plantaardig vlees (van peulvruchten)



The Mayo Sisters



De culimayo's van The Mayo Sisters zijn 100% plantaardig en suikervrij en gemaakt met pure natuurlijke ingrediënten. Ze zijn glutenvrij en lactosevrij en bevatten geen kleur- en smaakstoffen.

Gezondheidsmuur



**health
food
wall**

De Zellingen



- Vragenlijst na de SDG week
- Aanmelden nieuwsbrief
- Maandelijks webinar met challenge
- ToekomstProef deelnemer: Audit + Masterclasses

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