



De voedingsassistent als ambassadeur van het voedingsaanbod in ziekenhuizen

Voedingsassistenten spelen een sleutelrol in de transitie naar een gezond en duurzaam voedingsaanbod in ziekenhuizen. Ze zijn een essentieel onderdeel van het herstelproces van patiënten en dragen bij aan de algehele kwaliteit van zorg. Naast het adviseren over maaltijdkeuzes, informeren zij de patiënt over het belang van goede voeding. Hiervoor zijn de juiste kennis, voedselvaardigheden, dienstverlening, maar ook nauwe samenwerking met bijvoorbeeld diëtetiek, logopedie, verpleegkundigen en keukens cruciaal. Deze factsheet biedt praktische handvatten, tips en voorbeelden om voedingsassistenten te ondersteunen in hun rol als ambassadeur van een gezond en duurzaam voedingsaanbod.



Communicatie en draagvlak

Voedingsassistenten zijn de directe link met de patiënt, en leveren daardoor waardevolle input over hoe de voedingsvisie in de praktijk kan worden uitgevoerd. Het is belangrijk om hen op een **praktische en concrete manier te betrekken**. Communiceer helder de doelen en geef hen de ruimte om mee te denken over de praktische invulling.

Werkgroep Voedingsassistenten

Start met het oprichten van een werkgroep met vertegenwoordigers van voedingsassistenten vanuit verschillende afdelingen en organiseer regelmatig bijeenkomsten, zeker als je aan het begin van de implementatie van het voedingsbeleid staat. Deze werkgroep biedt een platform om te bespreken hoe de visie concreet vorm kan krijgen. Vraag actief naar hun mening en wat zij nodig hebben om de visie in de praktijk te brengen. Deze werkgroep kan ook helpen om te bepalen welke afdelingen geschikt zijn voor pilots.

Tip: Betrek facilitair diëtisten, (chef)koks, en/of logopedisten om eventuele vragen te beantwoorden.



Draagvlak vergroten

Weerstand tegen veranderingen in het voedingsaanbod komt vaak voor. Praktijkbijeenkomsten (zie verderop in de factsheet beschreven) zijn ideaal om dit aan te pakken. Leg uit wat de overkoepelende visie is, en bespreek **waarom bepaalde keuzes zijn gemaakt**. Ga hierbij het gesprek met elkaar aan, bijvoorbeeld met behulp van interactieve methoden zoals Kahoot en Mentimeter. Zorg ervoor dat o.a. een diëtist aanwezig is om vragen te beantwoorden.

Tip: Laat voedingsassistenten nieuwe producten of gerechten **proeven / bereiden** en bepalen welke in het assortiment worden opgenomen. Koppel terug hoe suggesties zijn verwerkt en laat merken dat er wordt **geluisterd!**



Houd het onderwerp levend

Blijf het onderwerp onder de aandacht houden. Organiseer bijvoorbeeld workshops waarin medewerkers op een creatieve manier kunnen nadenken over verbeteringen die zij de volgende dag al kunnen doorvoeren. Zorg voor **visuele ondersteuning**, zoals posters met concrete actiepunten, en volg de voortgang regelmatig op met afdelingsbezoeken en team-overleggen. Voedingsassistenten krijgen hierbij de ruimte om feedback te geven en behoeften kenbaar te maken.

Tip: gebruik de **poster van Rijnstate** ➔ als inspiratie.



Tip: Geef inzicht in het proces, bijvoorbeeld door een **rondleiding** in de centrale keuken of bij de leverancier om te zien hoe het orderpicken verloopt.



Ineke Obbema (Máxima MC)

“Eerst lag de nadruk bij onze voedingsassistenten vooral op gastvrijheid en voldoende eiwitname: ‘als ze maar eten’. Nu ligt de aandacht ook bij gezond en duurzaam. Door het voedingsaanbod aan te passen en voedingsassistenten hierbij actief te betrekken, waarbij we uitleggen waarom we iets veranderen, is dit sterk verbeterd.”



Kennis en vaardigheden

Voedingsassistenten moeten over een breed scala aan kennis en vaardigheden beschikken om hun rol optimaal te vervullen. Uit de praktijk blijkt een combinatie van een op maat gemaakte e-learning en een klassikale scholing de meest effectieve methode om voedingsassistenten op te leiden.

Belangrijke onderwerpen

Voorbeelden van relevante onderwerpen zijn:

- **Visie op voeding** & kernwaarden van het ziekenhuis
- **Algemene voedingsleer**, waaronder de Richtlijnen Goede Voeding & Schijf van Vijf
- **Ziektebeelden en dieetleer**, zoals ondervoeding, allergenen, diverse diëten, en IDDSI
- **Gastvrijheid en communicatie**
- **Voedselveiligheid en HACCP**

Tip: Bekijk het **scholingsoverzicht** van Máxima Medisch Centrum voor meer inspiratie.

E-learning

Een e-learning biedt een eenvoudige en flexibele manier om kennis over te dragen. Het kan gedurende het hele jaar worden aangeboden aan (nieuwe) voedingsassistenten, is gestandaardiseerd in inhoud, en biedt de mogelijkheid tot herhaling en naslag. E-learning modules vormen een goede basis voor klassikale scholingen. Er zijn verschillende opties voor het aanbieden van een e-learning:

1

Zelf ontwikkelen:

Je kunt ervoor kiezen om geheel zelf op maat gemaakte e-learning modules te ontwikkelen, bijvoorbeeld in samenwerking met de interne opleidingsafdeling. Dit is **tijdsintensief**, maar levert inhoud op die volledig is afgestemd op de specifieke behoeften van de organisatie. Eigen experts in het ziekenhuis, zoals diëtisten of logopedisten, kunnen hiervoor informatie aandragen in de vorm van tekst of korte video's.

2

Externe samenwerking:

Je kunt ook samenwerken met een externe partij om op maat gemaakte modules te ontwikkelen. Twee grote aanbieders zijn bijvoorbeeld **Threewise** en **Syndle**. Ook hiervoor geldt dat dit inhoud oplevert die specifiek is **afgestemd op de behoeften van de organisatie**. Iedere organisatie legt de accenten namelijk net wat anders, bijvoorbeeld door het verschil met een eigen keuken of andere leverancier. Betrek eigen experts in het ziekenhuis bij de inhoud, zodat deze goed aansluit bij de praktijk. Ook hierbij kan de input bestaan uit tekst of korte video's.

3

Kant-en-klaar:

Alleen als er echt geen tijd of budget is, raden we aan om gebruik te maken van kant-en-klare e-learning modules. Kies hierbij zorgvuldig de modules die relevant zijn voor jouw organisatie. Het kiezen voor kant-en-klare modules kan ervoor zorgen dat de inhoud minder goed aansluit bij de organisatie.



Tip: Gebruik **eigen experts**. Je zorg hiermee voor een breed draagvlak en kortere lijntjes in de organisatie.

Tip: Voedingsassistenten zijn doeners. Geef per thema **praktische oefeningen/voorbeelden**.



Klassikale scholing

Zorg dat je naast e-learnings ook klassikale scholing biedt. Het voordeel hiervan is namelijk dat je directe interactie en feedback hebt. Ook kun je praktische oefeningen integreren, waardoor je een hogere betrokkenheid en korte lijntjes binnen de organisatie realiseert. Voorbeelden om dit aan te pakken zijn:

- Eén of twee keer per jaar een **praktijkbijeenkomst/bijbscholing** organiseren voor alle voedingsassistenten. Afhankelijk van de grootte van de groep, kan dit opgesplitst worden in kleinere groepen. **Rijnstate** heeft bijvoorbeeld 160 serviceassistenten. Zij worden gesplitst in 10 bijeenkomsten van 10-20 serviceassistenten.
- Eén keer per kwartaal een scholing organiseren door diëtetiek voor de **nieuwe voedingsassistenten**, of de mogelijkheid tot herhaling voor de huidige voedingsassistenten.

Jolanda Volman (Rijnstate)

"Tijdens de praktijkles over slikproblemen, hebben de voedingsassistenten elkaar moeten helpen bij het eten en drinken. Je ervaart dan zelf hoe het is als je in bed ligt, en gevoed wordt. Dit was een ontzettend leuke praktische les!"




Linda Roes (Deventer Ziekenhuis)

"Tijdens onze jaarlijkse praktijkles leren de voedingsassistenten alles: van bereiden en portioneren tot het presenteren van de maaltijd. Samen gaan we het gesprek aan hoe we kunnen bijdragen aan het herstel van de patiënt. Het resultaat werd steeds beter!"



Organiseren inspiratiesessie voedingsassistenten

Uit ervaring blijkt een live bijeenkomst goed te werken om het draagvlak te verhogen bij voedingsassistenten. Zorg tijdens zo'n inspiratiemiddag/avond dat je het 'waarom' en 'hoe' goed uitlegt, maar ook dat er voldoende ruimte is om met elkaar in gesprek te gaan. Hieronder vind je een aantal tips en een voorbeeld voor een draaiboek. Je kunt deze **PowerPoint slides**  gebruiken als basis.



Tip: Pas **storytelling** toe om het publiek mee te nemen in de voedingsvisie.

Voorbeeld draaiboek

Tijd	Wie?	Inhoud
15 min	Facilitair manager/ Hoofd voedingsdienst	Opening en presentatie voedingsvisie inclusief doelen en ambities voor de toekomst.
30 min	(Facilitair)diëtist	Inhoudelijke presentatie over het belang van voeding bij herstel, type diëten, inclusief praktische voorbeelden. Neem de uitgangspunten van Goede Zorg Proef Je als basis.
45 min	Aangewezen persoon	Interactief gedeelte. Zie de volgende alinea voor verschillende werkvormen en tips.
30 min	Gezamenlijk	Sluit de middag/avond af met een proefsessie. Hebben jullie een kok? Laat hem/haar iets over het gerecht vertellen.
5 min	Facilitair manager/ Hoofd voedingsdienst	Afsluiting.



Een gezond en duurzaam voedingsaanbod is de norm geworden in de zorg. Laat met deze **PowerPoint slides**  zien hoe groot de beweging is in Nederland. Heeft jullie RvB de **intentieverklaring** van Goede Zorg Proef Je getekend? Gebruik dit in je verhaal.

Werkvormen om je inspiratiesessie interactief te maken

Door het organiseren van een interactieve en dynamische sessie worden voedingsassistenten gestimuleerd actief deel te nemen. Hiermee verhoog je betrokkenheid, interesse, enthousiasme en draagvlak. Daarnaast zorgt praktische toepasbaarheid van informatie voor betere begrip en retentie.

Je kunt hiervoor verschillende werkvormen gebruiken:

- Vorm groepjes en ga met elkaar in discussie a.d.h.v. **stellingen** zoals "Welke bijdrage kunnen voedingsassistenten leveren om patiënten te laten eten en drinken? Wat hebben jullie daarvoor nodig?" Laat het ze op een flipover opschrijven, en aan het einde aan de rest van de groep presenteren.
- Organiseer een **rollenspel** waarin je één of meerdere scenario's met een patiënt oefent. Vraag vooraf uit waar men tegenaan loopt. Je kunt dit in groepjes doen, of voor de hele groep. Denk out-of-the-box: gebruik bijvoorbeeld een echt patiëntenbed, of een heldencap (de voedingsassistent is de held in de zorg).
- Maak gebruik van **interactieve tools** zoals Mentimeter of Kahoot om polls, quizzes en vragenrondes te organiseren. Dit kunnen inhoudelijke vragen zijn, maar ook stellingen.
- Betrek de voedingsassistenten actief in de keuzes die je maakt rondom het **assortiment**. Laat ze de producten proeven. Pas als je weet dat iets lekker is, kan je het écht aanprijzen.

Rob Cluistra (Rivas Beatrixziekenhuis)

"Tijdens onze inspiratiesessie hebben we de nadruk gelegd op het belang van de rol van de voedingsassistenten. Zij zijn de belangrijkste schakel om de visie uit te dragen en te vertalen richting de patiënten."



Christel Kerssens (Dijklander Ziekenhuis)

"Wij hebben het assortiment van onze broodwagen uitgesteld in de categorieën Schijf van Vijf, dagkeuze en weekkeuze. Op basis hiervan hebben we onder andere samen met de voedingsassistenten en een diëtist keuzes gemaakt. Dit zorgde niet alleen voor kennis en inzicht, maar ook voor meer draagvlak."



Dankwoord Deze factsheet is in samenwerking gemaakt met o.a. **Rijnstate** (Jolanda Volman), **Deventer Ziekenhuis** (Linda Roes), **Máxima MC** (Ineke Obbema), **Dijklander Ziekenhuis** (Christel Kerssens), **Spaarne Gasthuis** (Charlotte Koops), **Rivas Beatrixziekenhuis** (Rob Cluistra), en **Ziekenhuis Gelderse Vallei** (Coralie Azzouzi).



Volg ons op LinkedIn
#goedezorgproefje

goedezorgproefje.nl

