



Wanneer voldoet het voedingsaanbod in ziekenhuizen aan de norm van Goede Zorg Proef Je?

Als zorgmedewerker in een Goede Zorg Proef Je (GZPJ) ziekenhuis werk je hard aan een gezond en duurzaam voedingsaanbod. Je stimuleert waar mogelijk de gezonde en duurzame keuze onder patiënten, bezoekers en medewerkers. Maar wanneer heb je als ziekenhuis een goed voedingsaanbod? Deze factsheet geeft weer wat de minimale eisen zijn voor het voedingsaanbod voor patiënten, medewerkers en bezoekers. Alleen als aan al deze genoemde punten is voldaan kun je zeggen: **'Wij voldoen aan de norm van Goede Zorg Proef Je!'**



Patiënten

De basis

Twee documenten vormen de basis voor een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor patiënten. Dit zijn de **Richtlijnen Goede Voeding** van de Gezondheidsraad en de **Kritische Succesfactoren** van het Kenniscentrum Ondervoeding. Naast deze basis kunnen er aanpassingen op maat nodig zijn om te voorzien in de (verhoogde) energie- en eiwitbehoefte vanwege ziekte, herstel of risico op ondervoeding. Hiervoor wordt de **ESPEN Guideline on Hospital Nutrition** gehanteerd. Op basis van individuele afstemming met minimaal een diëtist, worden energie- en eiwitrijke voeding, kleinere portiegrootte, en meerdere eetmomenten geadviseerd om aan de benodigde voedingsstoffen te komen.

Totstandkoming

Deze Goede Zorg Proef Je norm voor ziekenhuizen is in september 2023 ontwikkeld door Goede Zorg Proef Je, het Voedingscentrum en experts uit het werkveld. In september 2025 is de norm geüpdatet naar aanleiding van aanscherping van de criteria en toevoeging van wetenschappelijke onderbouwing. In 2026 zal duurzaamheid beter worden geïntegreerd in de norm.

Minimale eisen

Een goed voedingsaanbod voor patiënten moet dus aan verschillende aspecten voldoen. Het **monitoringsdocument van Goede Zorg Proef Je** beschrijft alle criteria van de bovengenoemde richtlijnen. Dit document wordt gebruikt om te toetsen waar verbetering mogelijk is, en om voortgang inzichtelijk te maken. Van al deze criteria hanteert Goede Zorg Proef Je de volgende minimale eisen om te voldoen aan de norm:



Voedingsbeleid

- ✓ Er is een visie op voeding waarin een gezond voedingsaanbod is meegenomen, met als uitgangspunt de **Richtlijnen Goede Voeding**.
- ✓ Er is minstens één keer per maand interprofessionele afstemming over het voedingsaanbod met in elk geval de afdelingen diëtetiek en facilitair bedrijf.⁴
- ✓ Het ziekenhuis blijft minstens ieder kwartaal het gesprek voeren met de cateraar/leverancier/keuken.
- ✓ Er is een scholingsplan om de kennis, voedselvaardigheden en dienstverlening van de voedingsassistent en andere medewerkers betrokken bij voeding te optimaliseren.⁴



Voedingsaanbod

- ✓ Waar mogelijk én indien medisch verantwoord voldoet het voedingsconcept voor patiënten aan de Richtlijnen Goede Voeding.^{1,2,4}
- ✓ Er is een passend voedingsaanbod voor patiënten met (risico op) ondervoeding. Denk aan energie- en eiwitrijke producten en maaltijden.^{3,4,8}
- ✓ Er is zo nodig een aangepast voedingsaanbod voor patiënten met specifieke diëten en voor speciale doelgroepen. Specifieke diëten worden voorgeschreven door een deskundige.^{3,4}

Medewerkers en bezoekers

De basis

De **Richtlijn Eetomgevingen** ➔ van het Voedingscentrum vormt de basis voor een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor medewerkers en bezoekers. Hierbij wordt er verder gekeken dan alleen het voedingsaanbod, en werk je ook aan de presentatie van gezondere en duurzamere producten om die keuzes te stimuleren. Dit zijn producten of maaltijden die binnen de **Schijf van Vijf** ➔ passen of een **dagkeuze** ➔ zijn.

Minimale eisen

Een goed voedingsaanbod voor medewerkers en bezoekers moet aan verschillende aspecten voldoen. **Het monitoringsdocument van Goede Zorg Proef Je** ➔ geeft alle punten weer waaraan je kunt werken. Goede Zorg Proef Je hanteert de volgende minimale eisen om te voldoen aan de norm:



Door de betere keuze te borgen in recepturen vormt dit een structureel onderdeel van het voedingsaanbod. De tools van het Voedingscentrum helpen je op weg. Gebruik bijvoorbeeld de 'Broodjesbouwer' ➔ en 'Criteria van de Richtlijnen Schijf van Vijf' ➔ om gezonde broodjes en maaltijden samen te stellen.



Voedingsbeleid

Er is een visie ten aanzien van een gezond voedingsaanbod voor medewerkers en bezoekers met uitgangspunt **Richtlijnen Goede Voeding** ➔ en **Richtlijn Eetomgevingen** ➔.



Voedingsaanbod

- ✓ In alle eet- en drinkfaciliteiten voor medewerkers en bezoekers is 80% van het totaal gepresenteerde aanbod een betere keuze*. ^{1,2,5} Vanaf 60% ben je al goed op weg!
- ✓ Er is gratis kraanwater beschikbaar (minimaal aangeboden door de zorginstelling zelf, bijvoorbeeld in de centrale hal). ^{5,7}
- ✓ Op opvallende plaatsten staan enkel betere keuzes*. ^{5,7}
- ✓ Er wordt groente en fruit aangeboden op een manier dat het makkelijk te eten is, bijvoorbeeld schoongemaakt en voorgesneden. ^{5,7}
- ✓ (In de wachtrij) bij de kassa worden enkel betere keuzes* aangeboden, of er ligt helemaal geen eten en drinken. ⁷
- ✓ Er worden enkel betere, vegetarische en/of plantaardige keuzes gepromoot, bijvoorbeeld met acties en kortingen. ⁵



Verwijzingen:

- 1 = Richtlijnen Goede Voeding
- 2 = Richtlijnen Schijf van Vijf
- 3 = ESPEN Guidelijn
- 4 = Kritische Succesfactoren
- 5 = Richtlijn Eetomgevingen
- 6 = Green Deal Duurzame Zorg 3.0
- 7 = Verduurzaming eetomgevingen - Overheidsniveau catering
- 8 = Verbeterdoel Ondervoeding

* betere keuze = Schijf van Vijf & dagkeuze



Volg ons op LinkedIn
#goedezorgproefje

goedezorgproefje.nl

