FACTSHEET

Goede Zorg Proef Je®

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 hebben direct patiëntcontact, en hebben veel invloed op de voedingskeuzes van de patiënt. Daarom zijn ze een essentieel onderdeel van het herstelproces van patiënten en dragen ze 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 keuken cruciaal. Deze factsheet biedt praktische handvatten, tips en voorbeelden om voedingsassistenten te ondersteunen in hun rol als ambassadeur van een gezond en duurzaam voedingsaanbod.

Inclusief aanpasbare basisscholing!

Betrokkenheid van de voedingsassistent

Voedingsassistenten hebben dagelijks contact met patiënten en spelen daardoor een belangrijke rol in het herstelproces. Zij zien wat de wensen en behoeften van patiënten zijn en kunnen waardevolle input geven voor de praktische uitvoering van de voedingsvisie. Betrek voedingsassistenten daarom vroegtijdig bij veranderingen in het voedingsaanbod en maak duidelijk hoe deze bijdragen aan herstel, gezondheid en welzijn van hun patiënten.

Praktijkbijeenkomsten (verder in de factsheet toegelicht) zijn een goede manier om voedingsassistenten mee te nemen in de voedingsvisie van de organisatie. Leg uit welke keuzes worden gemaakt en waarom. Ga hierover met elkaar in gesprek, bijvoorbeeld met interactieve werkvormen zoals Kahoot of Mentimeter. Zorg dat deskundigen, zoals een diëtist of een logopedist, aanwezig zijn om vragen te beantwoorden. Besteed hierbij ook aandacht aan duurzame keuzes in het voedingsaanbod en de meerwaarde daarvan voor patiënt en organisatie.

Tip: Laat voedingsassistenten nieuwe producten of gerechten **proeven** en meedenken over opname in het assortiment. Vraag wat zij ervan vinden en hoe zij deze producten zouden kunnen presenteren aan patiënten. Koppel terug wat er met hun suggesties is gedaan en laat zien dat er naar hen wordt **geluisterd**. Organiseer dit bijvoorbeeld tijdens een pauze of scholingsmoment en houd de groep beperkt (15-20 deelnemers) om interactie te stimuleren.

De positie van voedingsassistenten verschilt per organisatie. Soms vallen ze onder zorg, soms onder facilitair. Beide opties hebben voor- en nadelen. Onder zorg zijn voedingsassistenten vaak nauwer verbonden met het verpleegteam, terwijl onder facilitair kennisoverdracht en de samenwerking met de keuken vaak eenvoudiger te organiseren zijn.

Het is belangrijk om voedingsassistenten op een **praktische en concrete manier te betrekken**. Communiceer helder wat de visie en doelen van jullie als organisatie zijn en geef ruimte om mee te denken over de uitvoering. Laat voedingsassistenten bijvoorbeeld een keer meekijken in de keuken om ook de verbinding met het keukenpersoneel te versterken.

Werkgroep Voedingsassistenten

Richt een werkgroep op met vertegenwoordigers van verschillende afdelingen en organiseer regelmatig bijeenkomsten, zeker als je aan het begin van de implementatie van het voedingsbeleid staat. De werkgroep biedt een platform om ideeën uit te wisselen, knelpunten te bespreken en samen te bepalen wat nodig is om de voedingsvisie in de praktijk te brengen. Daarnaast kan de werkgroep helpen bij het selecteren van geschikte afdelingen voor pilots.

Tip: Betrek facilitair diëtisten, (chef)koks en/of logopedisten bij bijeenkomsten om vragen te beantwoorden en kennis te delen.

Ineke Obbema (Máxima MC)

“Eerst lag de nadruk bij onze voedingsassistenten vooral op gastvrijheid en voldoende eiwitinname: ‘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. ”



November 2026

Kennis en vaardigheden

Voedingsassistenten moeten over een breed scala aan kennis en vaardigheden beschikken om hun rol optimaal te vervullen. Het is goed om onderscheid te maken tussen een basisscholing met basiskennis, die iedere nieuwe (en huidige) voedingsassistent zou moeten hebben, en het structureel levend houden van het onderwerp binnen de organisatie.

Tip: Met de **Strategisch Opleiden Medisch Specialistische Zorg (SO MSZ)** subsidieregeling kan je waarschijnlijk ook voor het jaar 2027 financiering aanvragen voor het bekostigen van scholing.

Uit de praktijk blijkt een combinatie van een op maat gemaakte e-learning en een klassikale scholing de meest effectieve methode om voedingsassistenten basisvaardigheden bij te brengen.

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. Zie hier een **lijst met kant-en-klare scholingen** Let op: dit is niet inhoudelijk beoordeeld en mogelijk niet compleet.

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**.

Astrid de Jong (Ziekenhuis Gelderse Vallei)

"Wij hebben in samenwerking met Threewise een scholingstraject ontwikkeld dat aansluit bij de visie van onze organisatie. Nu voedingsassistenten beter weten hoe en waarom iets wordt aangeboden, kunnen ze patiënten beter adviseren, en is er minder weerstand. Ook heeft de scholing ervoor gezorgd dat het team hechter is geworden. Na afloop ontvingen de voedingsassistenten een MBO niveau 2 diploma, waarmee het belang en de waardering voor hun rol wordt benadrukt."



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/bijscholing** 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.

Ook dit klassikale onderdeel kun je zowel zelf ontwikkelen als laten uitbesteden, bijvoorbeeld met SYNDLE of Threewise, waarbij ook een MBO niveau 2 diploma kan worden behaald.

Tip: Besteed ook aandacht aan **communicatie naar de patiënt**. Hoe kunnen voedingsassistenten gerechten zo aanprijzen, dat patiënten de maaltijden kiezen die beter zijn voor hun herstel en het klimaat.

Zelf een praktijkbijeenkomst/bijscholing organiseren

Uit ervaring blijkt een live bijeenkomst goed te werken om het draagvlak te verhogen bij voedingsassistenten. Zorg tijdens zo'n inspiratiemoment dat je het 'waarom' en 'hoe' van jullie voedingsvisie 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.
30 min	Aangewezen persoon	Interactief gedeelte. Zie de volgende pagina voor verschillende werkvormen en tips.
30 min	Gezamenlijk	Sluit de sessie 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.

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 praktijkscholing 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!"



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 blijft het beter hangen.

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.
- Maak gebruik van **interactieve tools** zoals Mentimeter of Kahoot om polls, quizzes en vragenrondes te organiseren. Dit kunnen inhoudelijke vragen zijn, maar ook stellingen.
- Organiseer een **proeverij.** Laat de voedingsassistenten producten uit het assortiment (blind) proeven, en beschrijven aan een ander. Zo krijgen ze gelijk inspiratie om het gerecht aan te prijzen aan een patiënt.
- 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 heldencape (de voedingsassistent is de held in de zorg).

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 uitgestald 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.”



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.

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.

Daarnaast kun je het onderwerp levend houden door **kennissnacks**: kleine vragen/weetjes, die de voedingsassistenten scherp houden. Dit is bijvoorbeeld te organiseren met de tool SYNDY van SYNDLE, die eenvoudig kan worden ingezet via WhatsApp, e-mail, Google Chat of een ander communicatiekanaal dat de organisatie al gebruikt.

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), **Ziekenhuis Gelderse Vallei** (Coralie Azzouzi), **Meander MC** (Inge Kalee en Karina Kastelijn), **Gelre Ziekenhuien** (Jantina Nguyen en Kiki Kettelerij), **Tergooi MC** (Bart van Leeuwen) en **Stichting Klimaatpsychologie**.