

## Uitgangspunten voor het voedingsaanbod voor patiënten

Expertiseteam 'Eten in Amsterdam UMC' van de Voedingscommissie  
december 2025

---

### Inhoudsopgave

Uitgangspunten voor het voedingsaanbod voor patiënten.....	1
De voedingswaarde, maaltijdfrequentie en volume .....	2
De aan-voeding-gerelateerde diëten en klachten .....	2
De wensen en overtuigingen.....	2
Duurzaamheid .....	3
<i>Verhouding dierlijk en plantaardig eiwit</i> .....	3
<i>Keurmerken</i> .....	3
<i>Derving</i> .....	4
Gezondheid .....	4
Sleutelrol voor de voedingsassistent.....	5
Multidisciplinaire taakverdeling en samenwerking.....	5
Monitoring .....	6
Over de Voedingscommissie .....	6

### Uitgangspunten voor het voedingsaanbod voor patiënten

De voeding voor patiënten binnen Amsterdam UMC is afgestemd op de behoefte wat betreft

- voedingswaarde
- aan voeding gerelateerde klachten
- wensen en overtuigingen
- duurzaamheid
- gezondheid

## De voedingswaarde, maaltijdfrequentie en volume

De uitgangswaarden voor energie en eiwit zijn vastgesteld door van ruim 2500 patiënten de energie- en eiwitbehoefte te berekenen. We verstrekken zes keer per dag een aantrekkelijke maaltijd die voldoet aan deze norm:

Eetmoment	Energie (kcal)	Eiwit (gram)	Volume (gram)
Ontbijt	400 - 500	20 - 25	250 - 400
Tussendoor ochtend	150 - 200	5 - 10	150 - 300
Lunch	400 - 500	20 - 25	250 - 400
Tussendoor middag	150 - 200	5 - 10	150 - 300
Warme maaltijd	500 - 600	20 - 25	250 - 400
Tussendoor avond	150 - 200	5 - 10	150 - 300
<b>Totaal</b>	<b>1750 - 2200</b>	<b>75 - 105</b>	

## De aan-voeding-gerelateerde diëten en klachten

- allergieën en voedselintoleranties
- vetbeperkt, koolhydraatbeperkt, eiwitverrijkt
- beperkt in / vrij van voedingsstoffen als natrium, kalium, fosfaat, jodium, fenylalanine, tyramine
- slik- kauw problemen (IDDSI)
- verminderde eetlust
- misselijkheid
- moeheid
- verminderde afweer

---

 2

## De wensen en overtuigingen

- halal
- koosjer
- geen rundvlees / varkensvlees
- vegetarisch
- 100% plantaardig
- kindermenu (tot 1 jaar en 1-18 jaar)

## Keuze, flexibiliteit en tevredenheid

- Er zijn per maaltijd(component) minimaal twee keuzes, waarvan minimaal één vegetarisch is.
- De keuzemogelijkheden bij de meest voorkomende diëten zijn in te zien op een menukaart (papier of digitaal)
- Bij de warme maaltijd is de tijd tussen bestellen en serveren maximaal 5 uur
- Tevredenheid: minimaal een 7,5 gemiddeld op:

- Welk cijfer geeft u de smaak van het eten en drinken dat u aangeboden krijgt in het ziekenhuis?
- Welk cijfer geeft u het aanbod / keuze van het eten en drinken in het ziekenhuis?
- Welk cijfer geeft u de service van de voedingsassistent in het ziekenhuis?

## Duurzaamheid

### Verhouding dierlijk en plantaardig eiwit

De verdeling tussen dierlijke en plantaardige eiwitten in het aanbod en in de inname van patiënten verschuift de komende jaren stapsgewijs conform afgesproken richtlijnen.

- **2025:** 60% dierlijk en 40% plantaardig eiwit
- **2026:** 50% dierlijk en 50% plantaardig eiwit
- **2030:** 40% dierlijk en 60% plantaardig eiwit

### Keurmerken

Voor de inkoop van producten sluiten we aan bij de keurmerkenwijzer van Milieu Centraal.

- **Zuivel:** EU-biologisch, Beter Leven (3 sterren), Demeter, EKO, On the way to PlanetProof, Beter voor Koe, Natuur en Boer, Beter Leven (1 ster)
- **Vis:** ASC, GGN of EU-biologisch, MSC, Friend of the Sea Fisheries
- **Vlees, kip en gevogelte:** EU-biologisch, Demeter, Beter voor Kip, Natuur en Boer, EKO, Keten Duurzaam Varkensvlees, Beter voor Varken, Beter Leven (3, 2 of 1 ster)
- **Eieren:** Demeter, EU-biologisch, EKO, On the way to PlanetProof, Beter voor Natuur en Boer, Beter Leven (3, 2 of 1 ster)
- **Groente en fruit:** EU-biologisch, On the way to PlanetProof, Demeter, Beter voor Natuur en Boer, EKO, Climate Activator, Rainforest Alliance (UTZ), Fairtrade; uitsluitend seizoensgroente en -fruit
- **Koffie en thee:** Rainforest Alliance, Fairtrade, Fair for Life, Demeter, Climate Activator, EU-biologisch

3

In **2025 en 2026** gebruiken we alle keurmerken uit de keurmerkenwijzer. Vanaf **2027** beperken we ons tot keurmerken die scoren op alle deelgebieden: milieu, dierenwelzijn en sociale omstandigheden (mens & werk). Daarnaast gelden **lokaal geproduceerd** en **beperken van transportbelasting** als aanvullende criteria. Dit wordt verder uitgewerkt in een aparte notitie.

Tabel: Norm per productgroep (% van het jaarlijkse inkoopbedrag dat aan keurmerken voldoet)

	Zuivel	Kip en gevogelte	Vis	Vlees	Eieren	Groente en fruit	Koffie, thee
<b>2025</b>	50%	50%	100%	50%	80%	50%	100%
<b>2026</b>	60%	60%	100%	60%	80%	60%	100%
<b>2027</b>	70%	70%	100%	70%	100%	70%	100%

2028	80%	80%	100%	80%	100%	80%	100%
2029	90%	90%	100%	90%	100%	90%	100%
2030	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

## Derving

Het streven is een maximale derving van **12,5% van het gewicht**. Daarbij onderscheiden we:

- **Portioneringsverlies:** verschil tussen bereid product en afval in de portioneringskeuken
- **Keukenafval:** verschil tussen inkoop en ongebruikt product
- **Bordderving:** verschil tussen uitgegeven en teruggekomen maaltijden, inclusief onaangeraakte maaltijden

Er wordt zoveel als mogelijk gewerkt met **grootverpakkingen** omwille van de **duurzaamheid**. Daarbij is ook een **THT-overzicht** beschikbaar.

## Gezondheid

De standaard richtlijnen waar we binnen elk dieet rekening mee houden.

- Dagelijks minimaal **200 gram groente** en **200 gram fruit**
- **Volkoren en bruine graanproducten** zijn de standaard (bij gelijke smaakwaardering). Minstens 80% van de graanproducten is volkoren (bijv. brood, wraps)
- **Peulvruchten** minimaal om de dag in de warme maaltijd
- **Ongezouten noten** minimaal twee keer per week
- **Vette vis** minimaal één keer per week in de warme maaltijd
- Gebruik van **(room)boter, harde margarine of vetten met palmolie:** maximaal 10% per dag
- **Rood vlees of bewerkt vlees:** maximaal één keer per week op de avondmaaltijd
  - Met betrekking tot vleeswaren wordt eerst onderzocht of deze stap genomen kan worden.
- **Suikerhoudende dranken** (zoals appelsap): maximaal één glas per eetmoment; altijd ook een suikervrije optie aanbieden (koffie, thee, light/zero frisdrank, limonade 0% suiker). Uitzonderingen staan vermeld in het document 'Dieetafleidingen'
- Gebruik van **halfvolle en volle melkproducten**
- **Zoutgehalte** in de warme maaltijd: maximaal 2,5 gram
- **Geen alcoholhoudende producten;** dit betreft ook niet meer koken met alcoholische producten.
- Op de **menukaart staat de gezonde keuze bovenaan**
- **Tussentijdse verstrekkingen** zijn voor 90% vegetarisch
- Er wordt gebruikgemaakt van **eiwitrijke producten** zoals feta, brie, 48+ kaas en pindakaas (lieft 100% pindakaas)

## Sleutelrol voor de voedingsassistent

De voedingsassistent speelt een sleutelrol voor de gezondheid van de patiënt: adviseren, motiveren, verrassen en verleiden. In de komende vijf jaar ontwikkelen en implementeren we:

- Een duidelijke **taakomschrijving** voor de voedingsassistent
- Een **opleiding** die aansluit bij deze taakomschrijving
- Een passende **aansturingsstructuur**

## Multidisciplinaire taakverdeling en samenwerking

Het Expertiseteam 'Eten in Amsterdam UMC' van de Voedingscommissie is verantwoordelijk voor:

- een optimaal voedingsaanbod voor patiënten
- dieetafleidingen en allergieregistratie
- de aanbesteding, inkoop en distributie van medische voeding.



5

De manager Zorgondersteuning van de Facilitaire dienst is voorzitter. In het team zijn vertegenwoordigd: het hoofd Keuken & Catering, staf Voeding, de afdeling Diëtetiek & Voedingswetenschappen en artsen.

### Werkgroepen

De dieetafleidingen worden jaarlijks vastgesteld door de afdeling Diëtetiek & Voedingswetenschappen. De door de Voedingscommissie vastgestelde uitgangspunten en dieetafleidingen worden vervolgens door de commissie Assortiment (diëtetiek en staf voeding) vertaald naar een passend voedingsaanbod voor patiënten, en door de commissie Medische Voeding (inkoop, facilitair en diëtetiek) naar een passend aanbod van medische voeding.

De werkgroep Duurzame voeding bereidt beleid voor en voert dit uit namens twee expertiseteams van de Voedingscommissie. De werkgroep bestaat uit de themaleider Duurzame Voeding (voorzitter), de manager Zorg Ondersteuning en vertegenwoordigers van staf Voeding, Diëtetiek, Contractbeheer, Plant+ en het expertiseteam Preventie & Gezondheidsbevordering.

## Monitoring

De uitgangspunten worden gemonitord volgens onderstaand schema. De resultaten worden in het Expertiseteam 'Eten in Amsterdam UMC' besproken en op basis hiervan wordt het beleid bijgesteld.

Uitgangspunt(en)	Methode van monitoren	Frequentie	Uitvoerder monitoring
voedingsinname (energie, eiwit, verhouding dierlijk en plantaardig)	Innameregistratie van minimaal 100 patiënten volgens protocol	1 x per jaar in Q1	Diëtetiek & Voedingwetenschappen
Voedselverspilling: bordderving en onaangeraakte maaltijden	Onderdeel van meting voedselinname	1x per jaar in Q1	Diëtetiek & Voedingwetenschappen
Dieetafleidingen	Update van de definitie en criteria van de dieetafleidingen	1 x per jaar in Q4	Diëtetiek & Voedingwetenschappen
Patiënttevredenheid	Zie uitgangspunten	1 x per jaar	Facilitaire dienst
Voedselverspilling: portioneren en keukenafval	Zie uitgangspunten	1 x per jaar	Facilitaire dienst
Percentage keurmerken	Berekenen percentage van totale uitgave per categorie	4 x per jaar	Facilitaire dienst

## Over de Voedingscommissie

### Doel:

Een verantwoord, geüniformeerd en duurzaam beleid voeren op alle aan voeding gerelateerde organisatieonderdelen.

### Omschrijving:

Bij de inrichting van de Voedingscommissie staat centraal dat elke patiënt **optimale voedingszorg en beweging** krijgt gedurende de gehele patiëntenreis. De **patiënt** staat bij alles centraal: rakend aan **onderwijs en onderzoek**. Hierbij vindt constante **innovatie** plaats. De voeding die wordt aangeboden is **verantwoord voor mens en milieu**. Door de multidisciplinaire samenwerking met vastgestelde bijbehorende verantwoordelijkheden zal de slagkracht toenemen om **bewustwording** in de gehele organisatie te vergroten op het belang van voeding en beweging voor herstel van de patiënt en de (financiële) voordelen die dat met zich meebrengt. Tot slot wordt **harmonisatie van processen** rondom (onder)voeding in beide huizen beter mogelijk door een **multidisciplinaire aanpak** binnen Amsterdam UMC.

Plaats in organisatie:

De Voedingscommissie is in 2023 ingesteld door de Raad van Bestuur (RvB). De Voedingscommissie adviseert de RvB over het voedingsbeleid in Amsterdam UMC in de breedste zin. De commissie heeft een rapportagelijn via de medische directeuren naar de RvB. De Voedingscommissie rapporteert een keer per jaar met een jaarplan en een jaarverslag aan de commissie Kwaliteit en de medisch directeur, die vervolgens de RvB adviseren.



Patiëntenzorg, onderzoek, onderwijs, innovatie, duurzaamheid, communicatie en implementatie

Expertiseteam 'Eten in Amsterdam UMC':

Hoofddoel 1: Optimaal en gastvrij voeden van de patiënt in een multidisciplinaire samenwerking  
 Hoofddoel 2: Een gezonde eetomgeving voor patiënten, medewerkers en bezoekers

Expertiseteam 'Preventie en gezondheidsbevordering':

Hoofddoel: het bevorderen van een gezonde en duurzame voedselomgeving binnen Amsterdam UMC voor medewerkers, bezoekers en patiënten.

Werkgroep Duurzame voeding - Zie oprichtingsdocument

Doel: voorbereiden, uitvoeren, communiceren en monitoren van beleid over duurzame en gezonde voeding in Amsterdam UMC  
 Ophanging: Onder verantwoordelijkheid van de bovenstaande twee expertiseteams en uiteindelijk de voedingscommissie