

Bij Amstelring is vorig jaar het succesvolle programma Jouw Gezondheid Jouw Kracht (JGJK) gestart. Een twaalf weeks programma waarin zorgmedewerkers leren gezonder te eten, beter te bewegen en andere keuzes te maken. Alhoewel veel medewerkers zich inschrijven om af te vallen, is resultaat voornamelijk dat medewerkers zich vooral veel fitter en vitaler voelen en blijvend gezondere keuzes maken. Medewerkers die met elkaar over het praten over het programma, komen al snel tot het besef dat zij hun nieuw opgedane kennis over gezonde voeding ook willen toepassen als zij koken voor hun bewoners die wonen bij een van de Amstelring locaties.

De 'afdeling' duurzaamheid is 2 jaar geleden begonnen en na een brede analyse van belangrijkste materiële onderwerpen en een CO2 nulmeting, is er afgelopen jaar (2025) gestart met het opzetten van verschillende initiatieven. Vanaf 2026 wordt er gewerkt aan het behalen van de doelen die gesteld zijn in de Green Deal Duurzame zorg. Een van de belangrijkste onderwerpen voor Amstelring is voeding. Dit heeft de grootste CO2 impact en is ook maatschappelijk gezien een onderwerp om betere keuzes in te maken. Voeding is voor veel ouderen het belangrijkste moment van de dag en veel mensen vinden er ook wat van (onderbouwd of niet).

JGJK en duurzaamheid zijn gaan samenwerken op het onderwerp voeding, omdat voor het maken van duurzame keuzes intrinsieke motivatie erg belangrijk is. Wij kunnen duurzamere producten aanbieden, maar uiteindelijk maakt een medewerker (voor zichzelf of voor zijn/haar bewoner) de keuze wat er besteld wordt (of hoe snel het bestellen van duurzame producten gaat). Omdat de deelnemers aan JGJK een enorme intrinsieke motivatie lieten zien mee te doen aan het programma en nadien de resultaten aan bewoners wilden 'geven', zijn dit voor duurzaamheid belangrijke mensen om te betrekken.

Bij het koken voor bewoners op leeftijd moet goed nagedacht worden dat er voldoende en de juiste ingrediënten en eiwitten meegenomen worden. Hiervoor spelen de diëtisten een belangrijke rol. Echter de diëtisten zijn er te weinig en zijn er voor de bewoners en niet voor de medewerkers. Zij hebben zodoende geen contact met medewerkers. Dit is wel eerder geprobeerd, maar is nooit goed van de grond gekomen. Zij zijn ook niet betrokken bij het programma JGJK, omdat dit niet voor bewoners is bedoeld.

Hier komt de opdracht in beeld. Wij zoeken een student die wil onderzoeken hoe we de **samenwerking** tussen

- mensen betrokken bij JGJK,
- het onderdeel voeding binnen duurzaamheid,
- medewerkers die JGJK hebben doorlopen en voor bewoners koken
- en de diëtisten kunnen opzetten.

Vanuit duurzaamheid willen we graag dat de resultaten vanuit JGJK kunnen worden doorgetrokken naar de teams die koken voor bewoners. Zodat medewerkers gezonde én

duurzame keuzes maken in hun maaltijden voor bewoners. Waarbij als de dat doen, ze ook rekening houden met de eiwitten die oudere mensen nodig hebben. Eiwitten zijn belangrijk, maar zijn nu nog veelal van dierlijke afkomst. Gezien de eiwittransitie en meer plantaardig eten (denk aan de CO<sub>2</sub> voetafdruk), moeten we mensen leren andere keuzes te maken. Wij zien hier een unieke kans, maar we hebben hiervoor elkaar echt nodig. Aan jou de vraag om dit te onderzoeken, hoe we alle belangen kunnen behartigen en er draagvlak is bij alle betrokkenen óm samen te werken.

We gaan het waarschijnlijk afbakenen op één of twee locaties zodat het onderzoek is uit te voeren in de periode van en afstudeeronderzoek.