

De gespecialiseerde netwerken van de NVD zijn als geen ander op de hoogte van het nieuws, de ontwikkelingen en de wetenswaardigheden in hun vakgebied. Die delen zij bij toerbeurt in deze rubriek 'Netwerken'. Deze keer: VoedNet.



👁️ Ga naar www.nvd.media voor directe links naar artikelen, websites en berichten.

AUTEURS ODETTE BRULS EN MAJORIE FORMER

VoeDNet: netwerk voor diëtisten in het bedrijfsleven

VoeDNet is in 1998 opgericht en is daarmee het oudste netwerk van de NVD. Het is een netwerk van diëtisten die werkzaam zijn in of voor de levensmiddelenindustrie, (detail)handel of andere (niet-paramedische) organisaties waarvan de activiteiten direct zijn gerelateerd aan voeding en gezondheid. De diëtisten werken bijvoorbeeld bij voorlichtings- en belangenorganisaties, in de foodservice, voedselveiligheid, journalistiek, onderwijs en marketing.

www.voednet.nl



Waar staat VoedNet voor?

Ontwikkelingen in de voedingsmiddelensector volgen elkaar steeds sneller op. De VoedNet-diëtist heeft hiermee direct te maken. Denk aan de eiwittransitie, nieuwe wet- en regelgeving, kwaliteitsnormen en veranderende voedingsgewoonten. Door de diversiteit in werkveld, functies, bedrijven en ambities inspireren we elkaar. Naast de commerciële inslag waarmee de meeste leden te maken hebben, werken we altijd met de integriteit van het oorspronkelijke beroep van diëtist: zorg voor kwaliteit, juiste informatie, wetenschappelijke onderbouwing en veiligheid voor alle partijen.

Ieder lid is betrokken en draagt bij aan het principe van 'halen en brengen' van onder meer kennis. Dat gebeurt onder andere tijdens de thema- en netwerkbijeenkomsten die VoedNet drie keer per jaar organiseert. VoedNet wil tevens de diversiteit en herkenning van het beroep van de VoedNet-diëtist zichtbaar maken naar samenwerkingspartners, zoals de paramedisch diëtisten.

Commerciële en paramedische diëtisten hebben een **gezamenlijke missie**: werken aan een gezonde(re) voeding voor cliënten

Dataverwerking in 'Kies ik gezond?'-app



Lisette van der Zee werkt in het team dat de data van producten voor de 'Kies ik gezond?'-app van het Voedingscentrum verwerkt. "We verzamelen data van fabrikanten. Consumenten kunnen zelf foto's aanleveren via crowdsourcing. De app is al bijna een half miljoen keer gedownload en helpt bij het maken van gezondere keuzes, bijvoorbeeld door te selecteren op suiker of zout. Diëtisten gebruiken de app ook voor cliënten. Via de app kun je ook checken of producten bepaalde ingrediënten bevatten, bijvoorbeeld bij allergieën of speciale dieetwensen. Het geeft veel voldoening om een bijdrage te leveren aan deze informatievoorziening."



Long life learning

Leden van VoedNet werken bij diverse organisaties die (online) geaccrediteerde bijscholingen aanbieden. Op deze manier werken we voor en samen met andere diëtisten om zo ons vakgebied verder te helpen.

Een greep uit het aanbod en contactpersonen:

- E-learning-modules van het FrieslandCampina Institute (Francis Riekhoff)
- E-books en e-learnings van VoedingOnline (Manon Verheul)
- Journal clubs en e-learningmodules van Voeding & Visie (Majorie Former)
- Online opleidingen over voeding en de huid van het Kennisinstituut voor Voeding & Huid (Samantha Jordans)
- Food-inspiratiesessies van Alpro (Simone Broxks), en van Fix13 (Ivonne Pappot) samen met Nutrimedia (SuzanTuinier).

Vega(n) eten tijdens zwangerschap en voor kinderen

Tips van Patricia Ploeger, online (kinder)voedingsexpert, diëtist en leefstijlcoach:

- Op haar eigen online platform www.gezondetenvoorje-kind.nl kun je terecht met vragen over vega(n) eten tijdens zwangerschap of voor kinderen.
- Het Nationaal Actieplan Groenten en Fruit (www.nagf.nl) is een samenwerkingsverband van overheid, bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties, met als doel de consumptie van groenten en fruit te stimuleren. Op de website vind je onder andere een overzicht van projecten en een kennisbank voor professionals.
- De consumentenwebsite van het Nationaal Actieplan Groenten en Fruit (www.veggipedia.nl) geeft onafhankelijke informatie over groente en fruit, zoals voedingswaarde, bereiding, verkrijgbaarheid en bewaaradvies.

Mini-interview met Neeltsje en Esther van Royal Smilde Foods



Wat is de kern van jullie werk?

“Wij zijn de ogen en oren van het bedrijf. Uit de markt pikken we vragen en trends op die de afdeling productontwikkeling verwerkt tot nieuwe producten en productsamenstellingen, zoals salades. Ons bedrijf streeft ernaar om met normale en vooral lekkere voeding dieettechnische problemen zoveel mogelijk op te lossen.”

Hoe pikken jullie marktsignalen op?

“We komen veel over de vloer bij de tweedelijnszorg, zoals verpleeg- en ziekenhuizen, meestal via de instellingskeuken, maar ook via diëtisten. Hier horen we over specifieke vragen, problemen en projecten. Ook zijn we beiden lid van het netwerk DGO (Diëtisten Geriatrie en Ouderen), waar we direct contact met diëtisten hebben. Op deze manier komen we algemene ontwikkelingen en trends op het spoor en laten we hun nieuwe producten zien voor waardevolle feedback.”

Wat is jullie toegevoegde waarde in de markt?

“Een hoog eiwitgehalte en een hoog energiegehalte zijn heel belangrijk op plekken in de zorg waar ondervoeding veel voorkomt. Met ons bedrijf hebben we op dit gebied voor bewustwording gezorgd. Door onze inbreng hebben we als enige fabrikant nog een margarineproduct met tachtig procent vet voor op brood (Bebo). Ook onze broodsalades (Fano) en snackquiches zijn geschikt bij ondervoeding.”

Wat maakt jullie werk boeiend?

“Ons werk is vaak ingewikkeld, omdat we met veel verschillende partijen, wensen en behoeften te maken hebben. Dat is een uitdaging en daar houden we van!”