



Eiweet in de zorg

**Handleiding voor het
meten van de verhouding
tussen plantaardige en
dierlijke eiwitten.**

Versie: Juli 2026

Copyright: Green Protein Alliance & ProVeg Nederland

Deze handleiding is tot stand gekomen in samenwerking met het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu.

Contact

Heb je vragen over deze handleiding, de bijbehorende documenten of het meten van de eiwitverhouding met Eiweet? Neem dan contact op met:

ProVeg Nederland

Freya Hiemstra (freya.hiemstra@proveg.org)

Green Protein Alliance

Jessie van Hattum (jessie@greenproteinalliance.nl)

Introductie

Wat mensen eten in ziekenhuizen en zorginstellingen heeft invloed op hun gezondheid én op het milieu. Door meer plantaardige eiwitten en minder dierlijke eiwitten aan te bieden, draagt de zorg bij aan een gezonde en duurzame toekomst.

In de Green Deal Duurzame Zorg 3.0 staan doelen voor de verhouding tussen plantaardige en dierlijke eiwitten.



Doelen voor medewerkers en bezoekers

In 2026 bestaat het aanbod uit 50% plantaardige en 50% dierlijke eiwitten. In 2030 is het doel 60% plantaardige en 40% dierlijke eiwitten.



Doelen voor patiënten

Voor patiënten streven zorgorganisaties naar dezelfde verhouding, zolang dit medisch verantwoord is en past bij de hoeveelheid eiwit die nodig is voor herstel.

Om de verhouding tussen dierlijke en plantaardige eiwitten te berekenen hebben de Green Protein Alliance en ProVeg Nederland de Eiweet-methodiek ontwikkeld. Met deze methode meet je op basis van inkoopgegevens hoeveel plantaardig en dierlijk eiwit jouw organisatie inkoopt.

In deze handleiding wordt uitgelegd hoe je aan de slag kan met de Eiweet-methodiek. Dit document is geschreven voor medewerkers die werken met inkoop, voeding, en duurzaamheid

Aan de slag

Dit is een overzicht van de stappen voor het berekenen van de eiwitverhouding met Eiweet. Alle stappen worden verder in de handleiding toegelicht.



Let op: maak waar mogelijk onderscheid tussen de inkoop voor patiënten en voor medewerkers en bezoekers.

1 Vraag Eiweet-cijfers op bij leveranciers

Begin altijd met het opvragen van Eiweet-cijfers bij leveranciers. Sommige leveranciers hebben deze berekening al gemaakt. Voor die producten hoeft je de berekening niet zelf te maken.



Kan een leverancier Eiweet cijfers aanleveren?

Nee

[Zie pagina 5](#)

Vraag de Eiweet-cijfers op en neem deze over in het Eiweet Excel bestand. Je hoeft de berekening voor deze producten niet zelf te maken.

Dekt dit alle inkoop?

Ja



De eiwitverhouding wordt automatisch berekend met het Eiweet verzamelformulier. Je kan deze verhouding publiceren.

2 Bereken zelf



Als de leverancier niet (alle) data kan aanleveren, kan je zelf de berekening maken.

Zijn er inkoopgegevens per product beschikbaar?

Zoals: productnaam, gewicht, aantal ingekocht en eiwitgehalte.

Ja



Je kan de eiwitverhouding zelf berekenen door alle inkoopgegevens in te vullen in de Eiweet Rekenhulp. De eiwitverhouding wordt dan automatisch berekend.

[Zie pagina 10](#)

Nee

3 Laat de berekening uitvoeren door een externe partij



Kan het ontbrekende deel niet zelf worden berekend? Laat dan de volledige meting uitvoeren door een externe partij.

Een externe partij kan ook uitgebreidere analyses maken.

[Zie pagina 15](#)

Routes combineren



Deze routes kunnen worden gecombineerd. Bijvoorbeeld: de groothandel levert Eiweet cijfers aan, en de inkoop bij de lokale bakker en visboer wordt zelf berekend.

De eerste meting



In de praktijk kan het voorkomen dat bij een eerste meting niet alle data beschikbaar is. Probeer om zoveel mogelijk van je inkoopdata mee te nemen (datadekking) - of vergroot je datadekking in je volgende meting. Neem in ieder geval de volgende categorieën mee: vlees, vis, zuivel, eieren, peulvruchten, brood, vlees- en zuivel alternatieven en noten.

1. Eiweet cijfers van de leverancier

Stappenplan

Let op: De documenten in deze handleiding zijn Excel bestanden. Werk je liever met Google Sheets? Kijk dan in *bijlage 1* voor de juiste links.

Stap 1. Vraag de Eiweet cijfers op bij de leverancier.

Een aantal leveranciers en cateraars werkt al met de Eiweet-methodiek. Zij hebben de Eiweet-berekening voor hun producten al gemaakt. Je hoeft deze producten dan niet zelf te berekenen. Je vraagt de Eiweet cijfers op bij de leverancier en vult deze in in het Eiweet verzamelformulier.

Voor het opvragen van de Eiweet cijfers kan je het Eiweet leveranciersformulier gebruiken. [Klik hier](#) om het bestand te downloaden en stuur het op naar jouw leverancier.

Op www.eiweet.nl staat een overzicht van de leveranciers en cateraars die Eiweet cijfers kunnen aanleveren.

Werkt jullie leverancier nog niet met Eiweet? Vraag de leverancier of deze de Eiweet-methodiek wil gaan gebruiken. Leveranciers kunnen hierbij ondersteuning krijgen van de Green Protein Alliance en ProVeg Nederland.

Wil je meer weten over welke informatie je precies opvraagt bij de leverancier? In *bijlage 2* leggen we uit welke Eiweet-groepen er zijn en hoe producten worden ingedeeld.

Let op: Verschil in patiënten en medewerkers/bezoekers

De doelen voor patiënten zijn anders dan de doelen voor medewerkers en bezoekers. Maak daarom in de meting zo veel mogelijk onderscheid tussen deze groepen.

Levert een leverancier producten voor beide groepen? Vraag dan om twee Eiweet-leveranciersformulieren:

- één formulier voor medewerkers en bezoekers;
- één formulier voor patiënten.

Kan de leverancier dit onderscheid nog niet maken? Dan kan de leverancier één formulier invullen voor de totale inkoop.

Stap 2. Vul het Eiweet verzamelformulier in

Als je de cijfers van je leverancier hebt ontvangen, kun je deze invullen in het *Eiweet Verzamelformulier*.

[Klik hier](#) om het bestand te downloaden.

Vul de gegevens in op het juiste tabblad:

- **1_Samenvatting**
Op dit tabblad hoeft je niets in te vullen, deze gegevens worden automatisch aangevuld
- **2_Medewerkers_bezoekers**
Voor de inkoop voor medewerkers en bezoekers (zie het voorbeeld hieronder)
- **3_Patiënten**
Voor de inkoop voor patiënten.
- **4_Datadekking**
Dit tabblad wordt ingevuld bij stap 3.

Voor het invullen van '2_Medewerkers_bezoekers' en '3_Patienten' zie hieronder.

Eiweetoverzicht

Vul alle lichtgele cellen in

Naam organisatie A

Jaar van berekening B



Overzicht

Totaal eiwit ingekocht plantaardig core	0
Totaal eiwit ingekocht plantaardig niet-core	0
Totaal eiwit ingekocht plantaardig combi	0
Totaal eiwit ingekocht dierlijk combi	0
Totaal eiwit ingekocht combi onbekend	0
Totaal eiwit ingekocht dierlijk core	0

De eiwitverhouding wordt automatisch berekend

	kg	%
Totaal plantaardig	0	#####
Totaal dierlijk	0	#####

Naam leverancier 1

C

Ingekocht volume	kg	% van totaal volume
Totaal ingekocht volume voeding voor humane consumptie		
Totaal ingekocht volume voeding geïdentificeerd als plantaardig core		
Totaal ingekocht volume voeding geïdentificeerd als plantaardig niet-core		
Totaal ingekocht volume voeding geïdentificeerd als dierlijk-plantaardig combi		
Totaal ingekocht volume voeding geïdentificeerd als dierlijk core		
Totaal ingekocht volume voeding ongedefinieerd		

Ingekocht eiwitvolume	kg	% van totaal eiwitvolume
Totaal ingekocht eiwitvolume voeding voor humane consumptie		
Totaal ingekocht eiwitvolume voeding geïdentificeerd als plantaardig core		
Totaal ingekocht eiwitvolume voeding geïdentificeerd als plantaardig niet-core		
Totaal ingekocht eiwitvolume voeding geïdentificeerd als dierlijk-plantaardig combi		
Waarvan plantaardig		
Waarvan dierlijk		
Verhouding onbekend (en dus een 60% dierlijk/40% plantaardig aanname van toepassing is)		
Totaal ingekocht eiwitvolume voeding geïdentificeerd als dierlijk core		

Eiwitverhouding	kg	Berekend	%	Berekend adhv ingevulde gegevens
Totaal plantaardig				
Totaal dierlijk			1	

A - Vul hier de naam van jouw organisatie in

B - Vul hier het jaar van de berekening in

C - Vul hier de naam van de leverancier in.

D - Vul in de gele cellen in hoeveel **kilo product** er is ingekocht per Eiweet-groep. Dit gaat om het totale gewicht van de producten, bijvoorbeeld kilo's vlees, dranken, zuivel, peulvruchten of vleesvervangers per Eiweet-groep. Gebruik hiervoor de gegevens van de leverancier¹.

E - Vul in de gele cellen in hoeveel **kilo eiwit** er is ingekocht per Eiweet-groep. Dit gaat niet om het gewicht van het product, maar om de hoeveelheid eiwit in die producten.

F - De combi-groep bevat producten met zowel dierlijke als plantaardige eiwitten. Soms weet de leverancier niet welk deel van het eiwit dierlijk is en welk deel plantaardig. Vul in dat geval alle **kilo's eiwit** uit de combi-groep in bij '**Verhouding onbekend**'.

Kan het onderscheid tussen producten voor patiënten en medewerkers/bezoekers nog niet worden gemaakt? Vul dan alle gegevens in op het tabblad **2_Medewerkers_bezoekers**

¹ - Als een leverancier geen volume cijfers (aantal kilo's) kan aanleveren, vul dan alleen het aantal kilo eiwit in. Ga daarnaast met de leverancier in gesprek over het aanleveren van gewichtsdata in de toekomst. Zo kan de meting bij een volgende keer vollediger worden gemaakt.

Als je data van **meerdere leveranciers** wil toevoegen kan je verder naar beneden scrollen en op dezelfde manier de data invullen.

Let op: heb je een deel van de gegevens zelf berekend (zie hoofdstuk 2)? Vul dan die uitkomsten uit het tabblad 3_Output van de Eiweet Rekenhulp in op het Eiweet verzamelformulier. Je kunt deze gegevens invullen alsof ze van één leverancier komen. Bij de naam van de leverancier vul je dan in 'Eigen berekening'

In het Eiweet verzamelformulier worden alle cijfers van leveranciers bij elkaar opgeteld. Daarna wordt de totale eiwitverhouding automatisch berekend.

Stap 3. Bereken de datadekking

Bereken welk deel van de totale voedingsinkoop is meegenomen in de meting. Dit noemen we datadekking.

In het Eiweet verzamelformulier in het tabblad '4_Datadekking' kan je dit berekenen door in te vullen wat de inkoopwaarde is per leverancier. De datadekking wordt automatisch berekend.

In het rekenvoorbeeld hieronder is de datadekking 81%.

Datadekking

Leverancier	Totale inkoopwaarde	Meegenomen in meting? (Ja of nee)	Reden als niet meegenomen
Voorbeeld: groothandel	€82.000,00	Ja	
Bakker	€20.000,00	Nee	Geen productinformatie bekend
Supermarkt	€1.000,00	Ja	Geen productinformatie bekend
Totale inkoopwaarde	€103.000,00		
waarvan meegenomen	€83.000,00		
Datadekking	81%		

Stap 4. Communiceer de resultaten

In het Eiweet verzamelformulier op het tabblad '1_Samenvatting' verschijnt automatisch de tekst voor publicatie op basis van de ingevulde gegevens.

Voorbeeld publicatietekst:

De eiwitverhouding over het jaar 2025 is voor medewerkers en bezoekers 35% dierlijk en 65% plantaardig. Voor patiëntenvoeding is de eiwitverhouding 67% dierlijk en 33% plantaardig. 81% van de inkoopwaarde is meegenomen in de berekening. De eiwitverhouding is berekend volgens de Eiweet-methodiek.

Stap 5. Aan de slag met de data

Je weet nu wat de eiwitverhouding is. De volgende stap is om te kijken welke acties nodig zijn om dichterbij het doel te komen.

Ga hierover in gesprek met leveranciers. Vraag bijvoorbeeld welke producten het meest bijdragen aan het aandeel dierlijk eiwit in de eiwitverhouding. Dit zijn vaak producten die veel worden ingekocht en/of veel eiwit bevatten. Juist bij deze producten kan een aanpassing veel effect hebben. Waar liggen kansen? Kan een product worden vervangen door een plantaardig alternatief? Kan de portie dierlijk eiwit kleiner? Of kan een gerecht worden aangepast met meer peulvruchten, noten of andere plantaardige eiwitbronnen? Zo gebruik je de data om gerichte stappen te zetten richting het doel.

2. Zelf de berekening maken

Let op

De documenten in deze handleiding zijn Excel bestanden. Werk je liever met Google Sheets? Kijk dan in *bijlage 1* voor de juiste links.

Kan de leverancier geen Eiweet berekening maken en heb je zelf inzicht in de inkoopdata? Dan kun je de eiwitverhouding zelf berekenen.

Daarvoor koppel je elk ingekocht product aan een Eiweet-groep. Daarna bereken je hoeveel eiwit uit dierlijke producten komt en hoeveel uit plantaardige producten.

Hieronder leggen we stap voor stap uit hoe je dit kunt doen met de Eiweet Rekenhulp.

Stappenplan

Stap 1: Maak een overzicht van alle ingekochte producten

Gebruik hiervoor de Eiweet Rekenhulp. Download het bestand via [deze link](#).

Vul eerst in het tabblad 1_Input de kolommen A tot en met J in. In deze kolommen zet je de gegevens die nodig zijn om de eiwitverhouding te berekenen.

Neem alle producten mee die bedoeld zijn om te eten of te drinken. Dus ook dranken tellen mee.

Let op: patiënten en medewerkers/bezoekers

De doelen voor patiënten zijn anders dan de doelen voor medewerkers en bezoekers. Maak daarom, als dat kan, ook in de meting onderscheid tussen deze groepen.

Je kunt de Eiweet Rekenhulp dan twee keer invullen:

- één bestand voor patiëntenvoeding;
- één bestand voor medewerkers en bezoekers.

Kun je dit onderscheid nog niet maken? Gebruik dan één bestand voor de totale inkoopdata.

Kijk wel of dit in de toekomst mogelijk is. Bijvoorbeeld door aparte kostenplaatsen te gebruiken voor patiënten en voor medewerkers/bezoekers. Dan kun je de eiwitverhouding later beter per groep berekenen.

Ontbrekende gegevens

Soms missen er gegevens van een product. Bijvoorbeeld het eiwitgehalte of het gewicht. Vaak kun je deze gegevens nog opzoeken via openbare bronnen.

Is het eiwitgehalte niet bekend? Dan kun je dit opzoeken via:

1. NEVO-tabel (Nederlandse Voedselconsumptietabel): Zoek in de [NEVO-database](#). Zoek in de NEVO-database een product dat zoveel mogelijk lijkt op het ingekochte product. Gebruik het eiwitgehalte per 100 gram, en het dierlijke eiwitgehalte en plantaardige eiwitgehalte.
2. PS in Foodservice: Zoek het product op in de [PS in Foodservice database](#). Daar staan vaak voedingswaarden, zoals het eiwitgehalte.
3. Website van een supermarkt of groothandel: Soms staat het product, of een vergelijkbaar product, op de website van een supermarkt of groothandel. Op de productpagina staan vaak de voedingswaarden.

Is het gewicht van een product niet bekend? Dan kun je dit opzoeken via:

1. Gebruik PS in foodservice: Zoek het product op in de [PS in Foodservice database](#). Hier staat vaak het gewicht per product of per verpakking.
2. Gebruik portie-online: Hier kun je gemiddelde portiegewichten van producten opzoeken. : <https://portie-online.rivm.nl/Home/Details>
3. Website van een supermarkt of groothandel: Op de productpagina staat vaak het gewicht van het product.
4. Omrekenen van volume naar gewicht: Soms weet je alleen hoeveel liter of milliliter een product is. Dan kun je dit omrekenen met de volgende vuistregel:
 - 1 liter = 1000 gram (1 kg)
 - 1 milliliter = 1 gram

Ontbrekende gegevens

Soms lukt het niet om alle producten mee te nemen in de berekening. Bijvoorbeeld omdat er te weinig informatie is over het product, het gewicht of het eiwitgehalte. Dit kan vooral bij een eerste meting gebeuren.

Neem in ieder geval de productgroepen mee die belangrijk zijn voor de eiwittransitie of veel eiwit bevatten. Denk aan:

- vlees
- vis
- eieren
- zuivel
- peulvruchten
- noten
- vlees- en zuivelalternatieven
- graanproducten

Stap 2: Koppel elk product aan een Eiweet-groep

Koppel vervolgens elk product aan een Eiweet-groep in kolom K van de Eiweet datasheet (tabblad 'input').

- Plantaardig core: producten die een grote rol spelen in een meer plantaardig dieet, zoals noten, peulvruchten, vlees- en zuivelvervangers.
- Plantaardig niet-core: alle andere producten met uitsluitend plantaardige eiwitten, zoals brood, rijst, groente en fruit.
- Dierlijk-plantaardig combi: producten met zowel dierlijke als plantaardige eiwitten, zoals frikandelbroodjes, croissants, maaltijdsalade en taarten.
- Dierlijk core: producten die grotendeels of helemaal uit vlees, vis, kaas, melk en eieren bestaan.

In *bijlage 3* staat een uitgebreide toelichting welk product in welke Eiweet-groep hoort.

Stap 3: Check je data

Controleer of per product de belangrijkste gegevens zijn ingevuld in het tabblad Input:

- Productnaam — kolom B
- Gewicht in gram — kolom F
- Aantal ingekocht — kolom G
- Eiwitgehalte per 100 gram — kolom H
- Eiweet-groep — kolom K

Vul ontbrekende gegevens aan als dat mogelijk is.

Controleer daarna of de gegevens logisch zijn:

- Sorteert op het hoogste en laagste gewicht. Zo zie je snel of er vreemde productgewichten tussen staan.
- Controleer producten die per stuk of per doos worden verkocht, zoals eieren of kaas. Kijk of het gewicht goed is omgerekend naar gram.
- Controleer of de eenheden kloppen. Het gewicht staat in gram en het eiwitgehalte per 100 gram.
- Sorteert op het hoogste en laagste eiwitgehalte. Zo zie je snel of er vreemde waarden tussen staan.
- Controleer of producten aan de juiste Eiweet-groep zijn gekoppeld. Filter hiervoor op kolom K en bekijk per groep of er fouten in staan. Bijvoorbeeld: drinkbare zuivel hoort niet bij een plantaardige groep.

Heb je ook data van eerdere jaren? Vergelijk de uitkomsten dan met elkaar. Zie je grote verschillen die je niet kunt verklaren? Controleer de data dan nog een keer.

Stap 4: Bereken de datadekking

Bereken welk deel van de totale voedingsinkoop is meegenomen in de meting. Dit noemen we datadekking.

Met de Eiweet Rekenhulp in het tabblad '3_Datadekking' kan je dit berekenen door in te vullen wat de inkoopwaarde is per leverancier. De datadekking wordt automatisch berekend. In dit rekenvoorbeeld is de datadekking 81%.

Datadekking

Leverancier	Totale inkoopwaarde	Meegenomen in meting? (Ja of nee)	Reden als niet meegenomen
Voorbeeld: groothandel	€82.000,00	Ja	
Bakker	€20.000,00	Nee	Geen productinformatie bekend
Supermarkt	€1.000,00	Ja	Geen productinformatie bekend
Totale inkoopwaarde	€103.000,00		
waarvan meegenomen	€83.000,00		
Datadekking	81%		

Stap 5: Bereken het verkochte eiwitvolume per Eiweet-groep

Dit gebeurt automatisch in het Excel document in het tabblad '2_Output'.

Let op: heb je een deel van de gegevens bij de leverancier opgevraagd (zie hoofdstuk 1)? Vul dan de uitkomsten uit het tabblad 3_Output van de Eiweet Rekenhulp in op het Eiweet verzamelformulier. Je kunt deze gegevens invullen alsof ze van één leverancier komen.

Stap 6: Bekijk de resultaten

Bekijk de uitkomsten van de berekening. Zo zie je waar de meeste dierlijke en plantaardige eiwitten vandaan komen.

Kijk bijvoorbeeld naar:

- welke producten het meest bijdragen aan de eiwitverhouding;
- hoe de eiwitten zijn verdeeld over de vier Eiweet-groepen;
- welke producten de top 100 zijn van producten met het meeste eiwit.

Gebruik hiervoor ook het tabblad Input. In dit tabblad kun je filteren op bijvoorbeeld aantal ingekocht, Eiweet-groep of eiwitvolume. Zo kun je makkelijker zien welke producten veel invloed hebben op de uitkomst. Deze informatie helpt om de cijfers beter te begrijpen. Je ziet waar je nu staat en waar de grootste kansen liggen om dichterbij het doel te komen.

Bekijk vooral de producten die veel dierlijk eiwit leveren. Kun je een product vervangen door een plantaardig alternatief? Kan de portie dierlijk eiwit kleiner? Of kan een gerecht worden aangepast met meer groente, peulvruchten, noten of andere plantaardige eiwitbronnen?

Stap 7: Communiceer over de resultaten

Als de eiwitverhouding is berekend, kun je de resultaten delen. Leg daar-
bij uit welk deel van de totale inkoop is meegenomen. Zo is duidelijk hoe
volledig de meting is. Gebruik bijvoorbeeld één van de teksten hieronder.

Als er onderscheid is gemaakt tussen medewerkers/bezoekers en patiënten:

*De eiwitverhouding over het jaar **[jaartal]** is voor medewerkers en bezoekers **[x]% dierlijk** en **[x]% plantaardig**. Voor patiëntenvoeding is de eiwitverhouding **[x]% dierlijk** en **[x]% plantaardig**. **[x]%** van de inkoopwaarde is meegenomen in de berekening. De eiwitverhouding is door **[naam organisatie]** berekend volgens de Eiweet-methodiek.*

Optioneel:

*In deze meting zijn de volgende inkoopstromen niet meegenomen:
[bijvoorbeeld producten die bij de lokale supermarkt worden gekocht].*

Als er geen onderscheid is gemaakt tussen medewerkers/bezoekers en patiënten:

*De eiwitverhouding over het jaar **[jaartal]** is **[x]% dierlijk** en **[x]% plantaardig**. In deze meting is geen onderscheid gemaakt tussen voeding voor medewerkers/bezoekers en patiënten. **[x]% van de inkoopwaarde** is meegenomen in de berekening. De eiwitverhouding is door **[naam organisatie]** berekend volgens de Eiweet-methodiek.*

Optioneel:

*In deze meting zijn de volgende inkoopstromen niet meegenomen:
[bijvoorbeeld producten die bij de lokale supermarkt worden gekocht].*

3. De berekening laten doen door een externe partij

Je kunt er ook voor kiezen om de eiwitverhouding te laten berekenen door een externe partij. Er zijn organisaties die kunnen helpen met duurzaamheidsmetingen en het analyseren van inkoopdata van voeding.

Op www.eiweet.nl staat welke organisaties kunnen ondersteunen bij een berekening volgens de Eiweet-methodiek.

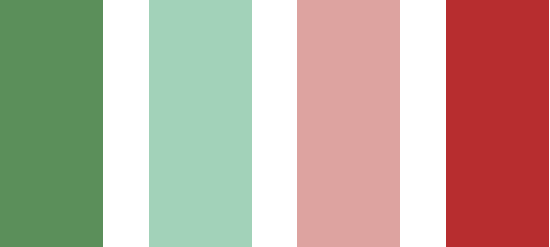
Als je de berekening uitbesteedt, lever je de inkoopgegevens aan bij de externe partij. Deze partij verwerkt de gegevens volgens de Eiweet-methodiek en maakt een rapportage. In deze rapportage staat hoeveel procent van de eiwitten dierlijk is en hoeveel procent plantaardig is.

Uitbesteden kan handig zijn als je binnen de eigen organisatie weinig tijd, capaciteit of kennis van data hebt. Aan het uitbesteden van de meting zijn kosten verbonden.

Let op: patiënten en medewerkers/bezoekers

De doelen voor patiënten zijn anders dan de doelen voor medewerkers en bezoekers. Maak daarom, als dat kan, ook in de meting onderscheid tussen deze groepen.

Besteed je de berekening uit? Bespreek dan vooraf duidelijk of de inkoop voor patiënten en de inkoop voor medewerkers/bezoekers apart wordt meegenomen in de analyse.



Bijlage 1: Overzicht documenten

Gebruik je Excel? Download dan het Excelbestand. Werk je liever in Google Sheets? Open dan het Google Sheets-bestand en maak eerst een eigen kopie via Bestand > Een kopie maken.

	Excelbestand	Google sheets bestand
Eiweet_leveranciersformulier	Link	Link
Eiweet_verzamelformulier	Link	Link
Eiweet_Rekenhulp	Link	Link

Bijlage 2: De Eiweet-methodiek

De Eiweet-methodiek berekent hoeveel van de ingekochte eiwitten plantaardig zijn en hoeveel dierlijk. Het uitgangspunt is simpel: aantal verkochte producten wordt vermenigvuldigd met het aantal eiwitten in het product. De berekening wordt gemaakt op basis van inkoopgegevens over een bepaalde periode, bijvoorbeeld een jaar. Op basis daarvan wordt berekend hoeveel kilogram plantaardig en dierlijk eiwit is ingekocht en wat de verhouding daartussen is. [Klik hier](#) om de hele methodiek te downloaden.

Hoe werkt het?

In grote lijnen bestaat de methode uit drie stappen.

1. Producten indelen in een Eiweet-groep

Alle ingekochte producten worden ingedeeld in één van de vier Eiweet-groepen:

- *Plantaardig core*: Producten met uitsluitend plantaardige eiwitten die een belangrijke rol spelen in een meer plantaardig voedingspatroon. Voorbeelden: peulvruchten, noten, zaden, plantaardige smeersels en plantaardige alternatieven voor vlees, vis, zuivel, kaas, boter en eieren.
- *Plantaardig niet-core*: Plantaardige producten die alleen plantaardige eiwitten bevatten maar geen centrale rol hebben als eiwitvervanger. Voorbeelden: granen, brood, groenten en fruit.
- *Dierlijk-plantaardig combi*: Producten die zowel dierlijke als plantaardige eiwitten bevatten. Voorbeelden: frikandelbroodjes of maaltijdsalades.
- *Dierlijk core*: Producten met hoofdzakelijk dierlijke eiwitten. Voorbeelden: vlees, vis, melk, yoghurt, kaas en eieren.

2. Berekenen hoeveel eiwit is ingekocht

Per product wordt gekeken:

- hoeveel kilogram is ingekocht
- hoeveel eiwit het product bevat

Door deze twee gegevens te combineren wordt berekend hoeveel kilogram eiwit is ingekocht per product. Producten die veel worden ingekocht of een hoog eiwitgehalte hebben, tellen daardoor zwaarder mee in de berekening.

3. De eiwitverhouding berekenen

Alle plantaardige en dierlijke eiwitten worden bij elkaar opgeteld.

Het deel plantaardige eiwitten bestaat uit het opgetelde eiwitvolume van:

- Eiwit uit plantaardig core
- Eiwit uit plantaardig niet-core
- Het plantaardige deel van dierlijk-plantaardig combi

Het deel dierlijke eiwitten bestaat uit:

- Eiwit uit dierlijk core
- Het dierlijke deel van dierlijk-plantaardig combi

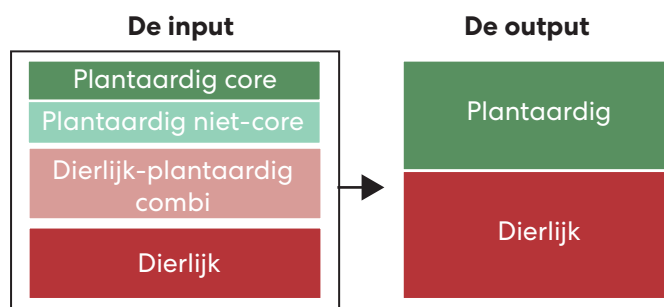
Op basis hiervan wordt de eiwitverhouding tussen plantaardig en dierlijk berekend.

Bijlage 3: Producten indelen in de Eiweet-groep

1. Eiweet groep koppelen aan productcategorie

Eiweet groepen

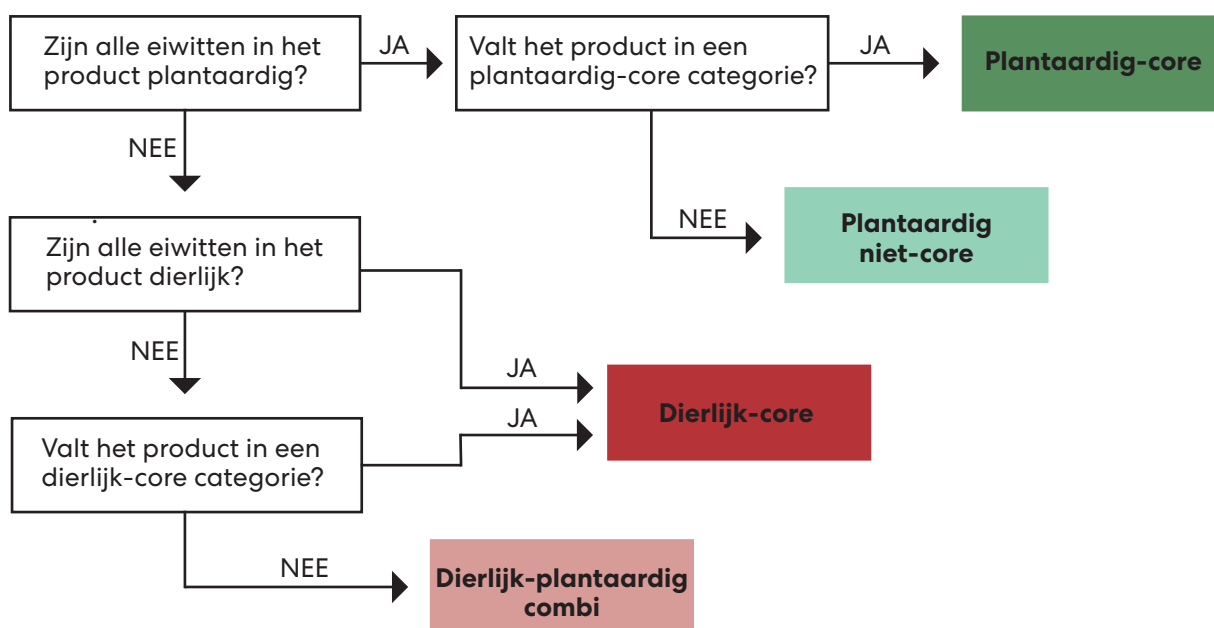
De Eiweet methodiek onderscheidt vier Eiweet groepen om tot een uiteindelijke verhouding tussen de kilogrammen ingekochte dierlijke en plantaardige eiwitten te komen. De groepen zijn als volgt: 'plantaardig core', 'plantaardige niet- core', 'dierlijk-plantaardig combi', en 'dierlijk core'. Figuur 2 toont de groepen en hoe deze zich verhouden tot het eind aandeel dierlijk versus plantaardig.



Figuur 2 - Opbouw Eiweet groepen

De core groepen bestaan uit producten die uit veel eiwitten bestaan én/ of significant bijdragen aan de eiwittransitie. Producten die vallen onder 'dierlijk core' zijn producten die uitsluitend of grotendeels uit dierlijke ingrediënten bestaan. De groep 'plantaardig core' omvat producten met eiwitten uit uitsluitend plantaardige bronnen én/of die als vervanging voor producten met dierlijke eiwitten gebruikt worden.

De beslisboom in figuur 3 helpt om te bepalen in welke Eiweet groep een product hoort.



Figuur 3 - Beslisboom productkoppeling.

De groep 'plantaardig niet-core' bestaat uit producten die uitsluitend uit eiwitten uit plantaardige bronnen bestaan, maar die niet direct bijdragen aan de eiwittransitie. Voorbeelden zijn fruit, rijst, brood of groente zoals een bos wortelen.

De groep 'dierlijk-plantaardig combi' bestaat uit producten die zowel dierlijke als plantaardige eiwitten bevatten, zoals maaltijden of samengestelde producten. Voorbeelden zijn een linsensalade met kip, een chocolade koekje, een appeltaart met kippenei of een kant-en-klare lasagne bolognese met dierlijk gehakt en kaas. In de huidige datasystemen waar foodservice partijen mee werken, is het nog niet mogelijk om het eiwitgehalte van een product op te splitsen in het aandeel dat afkomstig is uit dierlijke en plantaardige bronnen. Daarom worden deze producten in de 'dierlijk-plantaardig combi' groep geplaatst. Totdat deze data beschikbaar is, wordt aangenomen dat 60% van de eiwitten afkomstig is uit dierlijke bronnen en 40% uit plantaardige bronnen. Indien een partij al in staat is deze splitsing te maken, dan kan de daadwerkelijke splitsing meegenomen worden in het berekenen van de verhouding.

Productcategorieën

De Eiweet groepen 'dierlijk-core', plantaardig-core, 'plantaardig niet-core' en 'dierlijk-plantaardig combi' zijn gekoppeld aan productcategorieën. De indeling van de productcategorieën is gebaseerd op de indeling van het RIVM, de NEVO-tabel en de wensen van foodservice partijen.



Figuur 4 - Globale verdeling core productcategorieën