

# Telers leveren hun verse waar aan zorginstellingen

**Eric Molenaar**

---

**Heerhugowaard** \* Een kleine vijftig telers en kwekers uit noordelijk Noord-Holland zijn deze week begonnen aan een praktijkprogramma dat als doel heeft verse streekproducten bij zorginstellingen in de eigen regio af te zetten. Zo eten ouderen, patiënten en cliënten gezond en lekker uit eigen streek, terwijl de producenten een goede prijs krijgen.

Theo Vlaar uit Andijk vertegenwoordigt een traditioneel (100 hectare bloemkool) en een biologisch bedrijf (kolen, aardappelen en graan). „Ik ga kijken of het interessant is. Instellingen hebben een klein budget. Ze vinden biologisch vaak te duur, terwijl het per bord 1 of 2 cent verschil maakt.”

Niels Bakkum, die in Heerhugo-

waard pootaardappelen, kool en groene asperges teelt, is sceptisch maar geeft het initiatief een kans. Levering aan een verzorgingshuis is voor hem 'peanuts'. „Het gaat niet om de hoeveelheid maar meer om het idee dat mensen groente uit hun eigen buurt kopen.”

De deelnemers leren in vier maandenlijkse bijeenkomsten hoe ze hun producten op een renderende manier kunnen slijten. In de laatste bijeenkomst leggen ze hun plannen en producten voor aan inkoopers van zorgorganisaties.

Stichting Diverzio en de Rabobanken in het gebied bieden het programma gratis aan, in samenwerking met Atlantis Handelshuis, Greenport, gemeenten en provincies. Als het hier slaagt, wordt het ook elders in het land ingezet.

Volgens Mirjam Bus, manager

Food & Agri bij de Rabobank, zijn landelijk 150 zorginstellingen bezig met omschakelen, van 'pakjes en zakjes' tot bereiding met verse producten. „Mensen willen herkenbaar eten, liefst uit de eigen regio. Je kunt zelfs denken aan speciale wensen, zoals het telen van een wat zilter aardappeltje.”

Diverzio-directeur Koen Nouws Keij stelt dat patiënten die gezond eten, sneller herstellen. „In verpleeghuizen is 17 procent van de mensen ondervoed. Ze eten niet meer. Met gerechtjes op maat, met verse producten, kun je daar veel aan doen.” Veel duurder hoeft het niet te worden. „Nu belandt 30 tot 40 procent in de afvalbak omdat het niet smaakt. Je kunt het om draaien. Door te investeren in kwaliteit, goede producten in te kopen en die goed te bereiden.”