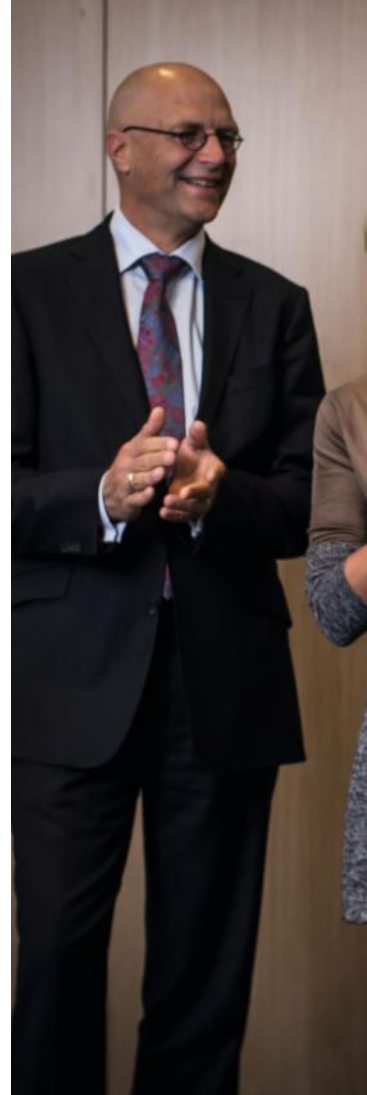


Diverzio zet gezond eten op de kaart bij zorg- en welzijnsorganisaties en ziekenhuizen. Duurzaam, kostenbesparend én afzet voor lokale telers.

TEKST: EN/OF ONTWERP & COMMUNICATIE FOTOS: BERTIL VAN BEEK

RABOBANK ONDERSTEUNT DIVERZIO

'Gezond eten is een mensenrecht'



KIJK OP
WWW.DIVERZIO.NL

Pas geleden kwam ik zomaar binnenvallen bij de Rabobank en zorgorganisatie Vrijwaard. Er klonken zoveel hartverwarmende reacties. Mensen vinden ons project Duurzaam en Gezond aan tafel heel bijzonder. Ze zijn trots om deel te nemen. Ik dacht: dat zit wel goed in Den Helder.'

Diverzio-directeur Koen Nouws Keij komt al jaren bij vele zorgorganisaties, bedrijven en instellingen over de vloer. Hij is een man met een missie. Zijn stichting wil dat gezond, smaakvol eten weer de normaalste zaak van de wereld wordt in zorgland. Als je de doelstellingen van Diverzio erbij pakt, vraag je je af waarom de verse maaltijd ooit aan populariteit heeft ingeboet. Gezond eten betekent een betere gezondheid, sneller herstel én tevreden gezichten aan tafel. Het levert geld op, omdat minder voedsel in de prullenbak belandt. 'Duurzaam en gezond eten is niet duur', aldus Koen Nouws Keij. Diverzio begeleidt zorgorganisaties – van bestuurder tot inkoop en kok – met een uitgebreid program-

ma. Doel is om binnen een jaar de maaltijdvoorziening flink te verbeteren. Deelnemers krijgen inspirerende masterclasses, praktische instructies, verbeterplannen en persoonlijke coaching.

SUCCES Een integrale aanpak is het geheim van het succes. 'De kok kan nog zo mooi koken, maar je wilt óók budget voor lokale inkoop en een gastvrouw die met passie een maaltijd serveert.' Goed eten is belangrijk, is zijn overtuiging. 'In de Oudheid had een chef veel aanzien. Nu zitten keukens weggestopt in de kelder, bij wijze van spreken. We moeten weer gaan voor kwaliteit.' In Noord-Holland lieten vier pioniers zien dat zo'n keuze veel oplevert. Zorgorganisaties met lef, die bereid zijn te investeren in duurzame maaltijden. Zo scoort het Westfriesgasthuis hoog op smaakbeleving en wist Vrijwaard de voedselverspilling met ruim 50% te halveren. 'Er is veel kennis opgedaan en het is nu tijd om door te pakken. Dit najaar start het Diverzio-programma bij 15 deelnemers in



Partners bundelen hun krachten. Jan de Dood, Mirjam Bus (Rabobank), Koen Nouws Keij (Diverzio).



de regio. Ziekenhuizen, thuiszorg, verpleeghuizen, instellingen; het bereik is groot. Als we iedereen meekrijgen, praat je over tientallen duizenden mensen die je een duurzame maaltijd voorschotel.

VOETEN IN DE AARDE Diverzio opent ook nieuwe deuren voor de Noord-Hollandse landbouw. Zij telt al 60 lokale telers die aan zorg-organisaties leveren. Koen Nouws Keij: 'Mooi, die kortere lijntjes van het land naar het bord. Maar het vraagt wel een andere denkwijze. Agrariërs produceren voor de massa, ze zijn niet gewend aan maatwerk. Wat doe je als de klant vraagt om voorgesneden broccoli? Kun je dat inpassen in de bedrijfsvoering, of moet je het uitbesteden? Diverzio heeft de kennis en het netwerk om telers op weg te helpen.' Jacques Dekker, strategisch adviseur bij Diverzio, haakt erop in. 'In elke sector zie je een omslag naar regionalisatie. Een knelpunt bij agrariërs is het marktdenken. Hoe kom je van het land naar de

Coert Veenstra

Voorzitter Raad van Bestuur Vrijwaard

Vrijwaard verzorgt wonen, welzijn en zorg in regio Den Helder. Zij richt zich vooral op ouderen, die op woonlocaties of zelfstandig wonen. Gezond en lekker eten is cruciaal.

'Vers voedsel is belangrijk als je op leeftijd raakt. Het gewicht blijft op peil en je krijgt genoeg vitamines binnen. Onze centrale keuken wil gezond én lekker koken. Ouderen hebben een andere smaakbeleving. Alles wat ze proeven, smaakt minder intens. De maaltijd moet kruidig zijn, met een zoetje of zuurtje. Gebruik je seizoensproducten, dan zit je snel goed. Zo niet, dan horen wij dat gelijk. Een slecht bereide aardappel betekent oorlog aan tafel', lacht Veenstra. Lokale leveranciers krijgen een streepje voor; zo levert slagerij Wit het vlees en staat Noordzee-vis op het menu. Vrijwaard startte in 2015 met Diverzio. De voorzitter is tevreden. Dankzij de efficiëntere inkoop en werkwijze kan zijn organisatie drie verzorgden extra inzetten. 'Voedsel dat overblijft, wordt dagelijks gewogen. De besparing is 'mega': soms krijgen wij 2 kipfilets terug. Netjes, als je bedenkt dat wij 500 maaltijden serveren. Er belandt minder in de prullenbak, wat ouderen aanspreekt. Verspilling vinden ze zonde.'

'Seizoensproducten zijn lekker en herkenbaar'



klant? Dat heeft nogal wat voeten in de aarde gehad. In 2009, ons startjaar, hoorde je niemand over lokaal of duurzaam. Onze samenleving was gericht op grootschaligheid. Met als gevolg dat kinderen amper weten waar de melk vandaan komt. Anno 2016 zie je een andere tendens. Amsterdam kent inkoopcombinaties van consumenten, die zelf hun producten inslaan. Ook restaurants zoeken hun heil bij lokale telers. Als agrarische sector moet je dáár naartoe.'

DUURZAAM IDEE De successtory van Diverzio trekt meer lokale producenten over de streep, verwacht Mirjam Bus. De manager Food & Agri bij Rabobank weet wat er op het boeren-erf speelt. 'Het is een utopie dat je agrariërs alleen meekrijgt vanuit een MVO-gedachte. Tuurlijk, er gebeurt best veel op duurzaam gebied. Zonne-energie, bewust omgaan met bestrijdingsmiddelen. Als bank faciliteren wij met korting op leningen of innovatiesubsidies. Maar duurzaam is nog te vaak een bijkomstigheid, het draait om rendement. Dat snap ik wel. Lokaal leveren kost tijd en geld; je moet een deel van je producten afsplitsen. Toch maakt het je uiteindelijk gelukkiger als vakman. Het is fijn, als je hoort dat jouw witlof zo lekker smaakt. Dat er vaar je niet bij de export.' Haar collega Jan de Dood, directeur Bedrijfsmanagement bij Rabobank, kan zich erin vinden. 'De samenleving wordt weer persoonlijk. We transformeren langzaam naar lokale afzetmarkten. Ik ontdek bij agrariërs veel duurzame ideeën, maar ze komen niet altijd van de grond. Diverzio is een mooi opstapje.' Koen Nouws Keij kent de voorbeelden uit de praktijk. Een Friese teler ontwikkelde een extra zilte aardappel voor oudereninstellingen. 'Zij willen pittige maaltijden, want ouderen proeven minder intens. Kijk, dát is lokale marktwerking.' De Rabobank biedt een steuntje in de rug. 'Onze kennis en klantenkring kunnen nét het verschil maken', zegt Jan de Dood. Ik wil ook graag de 'bank of first choice' zijn. Een stukje commercieel belang: áls ik ga ondernemen, dan stap ik naar de Rabobank.' Volgens Jacques Dekker kijken andere sectoren een tikje jaloers naar de Noordkop. Het Diverzio-programma krijgt hier vleugels, dankzij sterke partners. 'En wat een diversiteit biedt de landbouw! Deze regio is echt de groene apotheek van Nederland. Ik weet het, Noord-Hollanders zijn nuchter. Maar je mag terecht trots zijn!'



Lucretia d'Fonseca
Directeur GGZ Noord-Holland-Noord
In de GGZ-visie is een maaltijd méér dan je maag vullen. Samen eten biedt structuur en zorgt voor ontmoeting. Nu cliënten zelf gezond koken, wordt de chipzak verruild voor smoothies.
'Bij aanvang keek Diverzio over onze schouder mee. Wat staat er in de koelkast? Hoe verloopt de maaltijd? De uitkomst was confronterend. Cliënten lieten onze kant-en-klare maaltijden vaak staan, om vervolgens te snacken. En ja, er zat weinig beleving in de presentatie. Alles was opgedeeld in vakjes, dat doe je

'Vroeger verdween bijna de helft in de prullenbak'

thuis ook niet.' Twee GGZ-klinieken gingen op de gezonde toer. Diverzio begeleidt de staf én cliënten. 'Wij hebben geen prof-koks; er wordt samen gekookt. Op het menu staan verse producten en gezonde tussendoortjes. Ingrediënten worden in de supermarkt gehaald, dus je herkent wat op je bord ligt. Diverzio geeft uitleg over smaak en duurzaam inkopen. Weet je wat leuk is? De eigen moestuintjes kwamen in no time van de grond! In de praktijk zie ik mensen afvalen, meer bewegen en bewuster eten. Dat vind ik een prachtig resultaat.'

'Je wordt geen kok om doosjes door te schuiven'

Nils van Mourik
Facilitair manager Westfriesgasthuis
Het Westfriesgasthuis in Hoorn staat voor gastvrije zorg. 'In restaurants krijg je heerlijk verse gerechten. Waarom niet in een ziekenhuis?'
'De Noordkop teelt de mooiste gewassen. Gaaf toch, als je daarmee kunt koken? Het eten moest weer een feestje worden.' Die gedachten pruttelden een tijdje, totdat alles samenviel. Topkok Ron Blauw, met roots in Hoorn, ging de uitdaging aan. 'Hij helpt ons met nieuwe menu's. Zo leerden wij meer delen van vlees te gebruiken. Kippendijfilet of lam-



snek; heerlijk in een stoofpotje! Via Greenport kwam handelshuis Atlantis op ons pad. Zij regelde, samen met Diverzio, dat groente voorgesneden binnenrolt. Bijna alles gaat lokaal: rundvlees van Texel, appels uit Schellinkhout.' Het Westfriesgasthuis maakte Youtube-filmpjes over leveranciers. QR-codes op papieren placemat linken ernaar door. 'We krijgen leuke reacties: iedereen kent via-via een agrariër uit de buurt.' Eerder stuurde Van Mourik zijn personeel op 'toer langs de boer'. 'Je kunt een verhaal dan met passie overbrengen. Het loont om daarin te investeren.'