

duurzaamheid

# Duurzaam koken en kosten besparen? Het kan



Tekst en fotografie Dennis van Asselt

Verse streekproducten als onderdeel van een duurzaam voedingsbeleid met kostenbesparing tot gevolg; het kan in de zorg. Het is zelfs een must, zegt Jelle Ferwerda, het culinaire brein van de Nijmeegse Sint Maartenskliniek. Hij vertelt graag hoe hij het voor elkaar krijgt.



In het heuvelachtige Ubbergen aan de oostkant van Nijmegen staat de Sint Maartenskliniek, een van oorsprong katholiek ziekenhuis gespecialiseerd in revalidatie, reuma en orthopedie. Sinds acht jaar is Jelle Ferwerda hier hoofd voeding en gastenservice. Hij verdiende zijn sporen in de horeca, onder andere bij Château Neercanne in Maastricht (één Michelinster) en in Aachen bij Kasteel Wittem (tot 1989 een ster) en Gala in Aachen (twee sterren). De zorg werd zijn nieuwe uitdaging. De Sint Maartenskliniek wil, wat de maaltijden betreft, een viersterrenhotel zijn voor de prijs van drie en de bejegening van vijf. De kliniek vond in Ferwerda de juiste persoon om dat doel te verwezenlijken.

Wat de sterrenchef aantrof, had weinig te maken met koken zoals hij dat gewend was. Een honderd procent assemblagekeuken produceerde zo'n 450 maaltijden per dag, ook voor zorginstellingen in de omgeving. Alle producten kwamen kant-en-klaar binnen, zoals gegaard vlees, vis, groente en zelfs de soep. Ferwerda begon met het inkopen van verse kwaliteitsproducten. De kliniek stopte ook met het leveren van maaltijden aan andere



instellingen. Nu bereidt de keuken alleen maaltijden voor de kliniek, 180 tot 200 per dag. "We koken redelijk veel vers, daar maken we echt het verschil", zegt Ferwerda.

### Streekproducten

De volgende stap was richting duurzaamheid. Ferwerda komt uit deze omgeving en weet wat de streek te bieden heeft. "Er is veel diversiteit aan landbouw en vee. Alles is hier te krijgen." Hij koopt zijn streekproducten rechtstreeks bij de bron. Daar zit wel een coöperatie tussen die voor de logistiek zorgt (Oregional), maar de lijntjes zijn kort. "Ik zit hier gewoon met de varkenshouder, aardappelteler en fruitboer aan tafel. We spreken dezelfde taal, dat scheelt veel ruis. Het contact met de producenten geeft ons de mogelijkheid om te sturen. Als de aardappel te kruimelig is, of als ik het vlees op een bepaalde manier gerijpt wil hebben, bespreken we dat."

Duurzaamheid gaat volgens Ferwerda niet alleen over voedselkilometers en dierenwelzijn. "Het heeft ook te maken met de uitstraling van de Sint Maartenskliniek in de regio. We investeren in de regionale economie. Het is mooi om te zien dat de diversiteit aan landbouw in de regio blijft



## De duurzaamheidsmethode

**Jelle Ferwerda is voorzitter van Stichting Diverzio, dat als doel heeft gezond, smakelijk, duurzaam eten en drinken beschikbaar te maken in de zorg, overheid en het onderwijs. Hij werkt daarin samen met mede-oprichter Koen Nouws Keij.**

Samen hebben ze een methode ontwikkeld die organisaties helpt een duurzaamheidsslag te maken, onder andere door voedselverspilling te monitoren. "Want voedselafval in de zorg is heel erg hoog, veertig tot zestig procent", zegt Nouws Keij. "We doen onder andere een nulmeting waarbij we gedurende twee weken alles bijhouden. Waar in het proces wordt eten weggegooid? Dat brengen we goed in kaart. Hiermee kun je op korte termijn grote slagen maken. Wil je van 40 naar 20 procent voedselafval, dan hebben we daar een aantal praktijkgerichte aanpassingen voor."

Diverzio streeft daarnaast naar meer regionale samenwerking tussen instellingen, leveranciers en producenten. Nouws Keij: "Met een appel en een ei uit de streek is het aandeel streekproducten al snel vijf procent. Wil je naar vijftig procent, dan is daar meer voorbereiding en organisatie voor nodig. Wij zijn er voor de versnelling, inspiratie en om kennis te delen." Diverzio is echter niet alleen met streekproducten bezig. "We kijken naar de verbetering van de maaltijdbeleving, maar ook naar het reduceren van integrale kosten." Maar het werken met regionale producenten, zoals Ferwerda doet, is wel onderdeel van de puzzel, geeft Nouws Keij toe. "Je mag de Sint Maartenskliniek wel zien als een voorbeeld in Nederland. Gelukkig hebben veel collega-instellingen dat ook door."

**Meer info: [diverzio.nl](http://diverzio.nl)**





bestaan." Dat collega's niet overstappen op (biologische) streekproducten omdat de levering niet constant is, vindt Ferwerda te makkelijk. "Je moet flexibel zijn. Ik reageer als een horecamaan en kijk naar alternatieven. We willen heel graag lokaal inkopen en dat doen we ook. Soms is het 60 procent, soms is het 40 procent van het totaal."

### Voedselverspilling

De Sint Maartenskliniek heeft sinds de komst van Ferwerda ook gekeken naar ambiance en presentatie. "Als je het gerecht mooi presenteert en vertelt dat de producten uit de streek komen, zullen gasten anders eten. Als alles klopt, levert het meer op dan het kost. Een goedkope kipfilet die tijdens het bakken leegloopt en in de prullenbak verdwijnt omdat de gast het niet eet, is een dure kipfilet. Lekker eten in een goede sfeer zal ook bijdragen aan het welbehagen van gasten; een kortere ligduur en minder

**'Van een budget kun je bijna niet lekker koken, hoor ik altijd. Nee, dat kan wel'**

medicijngebruik. Daar zou een keer onderzoek naar gedaan moeten worden." Feit is wel dat deze aanpak er mede voor heeft gezorgd dat de voedselverspilling bij de kliniek van rond 25 procent is teruggebracht naar tussen de 1 en 3 procent. "En het geld dat we overhouden, investeren we in de kwaliteit van de maaltijd. Dan is het cirkeltje rond."

Ferwerda is trots op wat de Sint Maartenskliniek heeft bereikt. "Van een budget kun je bijna niet lekker koken, hoor ik altijd. Nee, dat kan wel. Ik ben trots dat ik een bepaalde kwaliteit neer kan zetten. Daar krijg ik meer voldoening van dan van het koken vroeger in de horeca. Voor wie ook meer met streekproducten wil werken, heeft Ferwerda tenslotte en tip: "Begin simpel, met een appel of een peer, en kijk hoe het bevalt. Je moet er een gevoel voor krijgen." **GZ**

## Streekproducten in de Sint Maartenskliniek

Al het rundvlees voor de kliniek komt van het schaarrelrund-gecertificeerde vleesveebedrijf Jos Bolk in Aerdt. Van De Zeelandsche Hof, een kleinschalige varkenshouderij in Millingen aan den Rijn, koopt Jelle Ferwerda zijn varkensvlees. Runderen en varkens worden in Nijmegen geslacht en verwerkt. De aardappels en koolsoorten zijn van Brassica, een akkerbouw/vollegroendsgroentebedrijf in Bemmel. De eieren worden geleverd door pluimveehouderij De Bruijn in Gendt en de Rondeelboerderij in Ewijk. Het fruit komt van landwinkel Winnemuller in Weurt en de zuivel bestelt Ferwerda bij Speetenhof, een kleinschalig melkveebedrijf net over de grens in Duitsland. Ferwerda: "En mijn waterkers groeit anderhalve kilometer hiervandaan, onderaan de berg."

**Meer info: Oregional.nl**

