

STREEKPRODUCTEN BEZIG AAN ONSTUITBARE OPMARS GEZONDE MAALTIJDEN ALS **GOEDKOOP** MEDICIJN

Gezonde, verse maaltijden uit de streek zijn in de zorg bezig aan een opmars. Steeds meer instellingen kiezen voor herkenbare maaltijden. In combinatie met een prettige ambiance leidt dat tot een beter welbevinden, minder ondervoeding, een betere gezondheid van patiënten en cliënten en tot lagere zorgkosten, melden voorstanders.

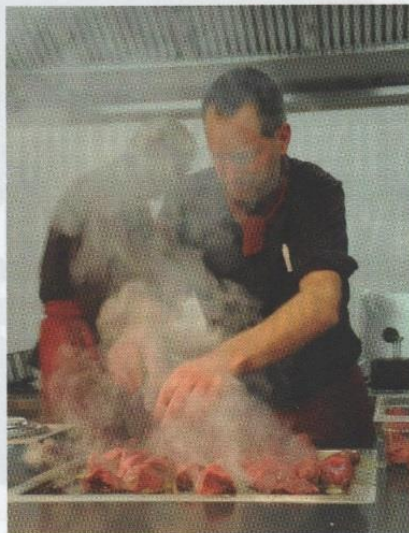
Er is een stichting die zich sterk maakt voor gezond en duurzaam eten voor kwetsbare groepen. Diverzio is de naam, gespecialiseerd in de verse regionale zorgkeuken. De organisatie heeft in de afgelopen jaren het nodige bereikt. Bij 30 zorgorganisaties zijn er samenwerkingsverbanden tot stand gebracht die het gebruik van vers, gezond en duurzaam in de zorgkeuken stimuleren.

De man die dit vertelt is Koen Nouws Keij, directeur en medeoprichter van Diverzio. 'De regionale zorgkeuken is vijf jaar geleden vanuit de Sint Maartenskliniek te Beek-Ubbergen bij Nijmegen ontstaan. Ze werken daar onder leiding van Jelle Ferwerda, hoofd voeding en gastenservice en tevens medeoprichter en voorzitter van Diverzio, al jaren met verse, duurzame producten uit de streek. In combinatie met een uitstekende ambiance zorgt dat ervoor dat patiënten sneller herstellen en minder vaak een beroep doen op zorg, dieetvoeding en medicijnen. De zorgkosten dalen daardoor. Het verhaal is bijna te mooi om waar te zijn. Aanvankelijk werden wij ook niet geloofd.'

Wetenschappelijk bewijs

Dat ongeloof heeft wellicht ook te maken met het feit dat wetenschappelijke bewijzen voor de stelling dat gezond eten leidt tot

dalende zorgkosten niet voor het oprapen liggen. Nouws Keij: 'Uit diverse praktijkvoorbeelden en onderzoeksresultaten blijkt dat lekker en gezond eten een sneller herstel kunnen versterken en vaak leiden tot een verbeterd welbevinden en een betere gezondheid. Dit gaat niet alleen gepaard met een daling van de zorgkosten, maar ook met patiënten en cliënten die meer genieten van maaltijden die goed op smaak, vers



Cees Neeffes bereidt een regionaal gerecht. De passie is terug in de ziekenhuiskeuken.

en herkenbaar zijn. Deze aanpak brengt het vakmanschap terug in de keuken en dat proef je.'

En eigenlijk is er niets nieuws onder de zon, voegt Nouws Keij toe. 'Hippocrates liet eeuwen geleden al weten dat goede, gezonde voeding het beste medicijn is. Maar de rol van eten en drinken is kleiner geworden. Nu wordt die rol weer groter en beginnen we gezond eten weer te zien als een goedkoop medicijn.'

Ervaring delen

Door kennis en ervaringen te delen en informatie uit te wisselen begon het geloof in de regionale, verse keuken in de zorg langzaam toe te nemen. Meerdere zorgorganisaties zijn bezig met een gezonde en duurzame maaltijdvoorziening. Nouws Keij: 'Begin 2015 hopen we met 50 zorgorganisaties te werken. Het is onze ambitie om dat er 200 te laten worden in 2017. We merken dat onze boodschap aan begint te slaan. Ook enkele grote cateraars hebben laten weten dat ze met ons samen willen werken. Vijf jaar geleden was dat ondenkbaar.'

Hij benadrukt dat Diverzio geen groothandel is, maar partijen bij elkaar brengt zodat betere maaltijden in de zorg mogelijk worden. Maaltijden die betaalbaar zijn. 'Daarbij gaat het niet alleen om regionale



foto: Dierk van der Vliet

inkoop, maar ook om smaakgestuurd koken, duurzame kooktechnieken en het tegengaan van verspilling.'

Ambachtelijk koken is bij dit alles belangrijk. Als het even kan met producten uit de streek. Om een en ander betaalbaar te houden is het nodig om de juiste partners bij elkaar te brengen.

Het Westfriesgasthuis is een mooi voorbeeld van een ziekenhuis dat zich, samen met Diverzio en enkele andere organisaties, toelegt op het bereiden van gezonde, duurzame maaltijden uit de eigen streek. Naast Diverzio zijn hierbij Greenport Noord-Holland Noord (schakel naar telers van regionale producten) en Handelshuis Atlantis (regionale duurzame groothandel) betrokken.

Ondersteuning

Greenport NHN en Diverzio ondersteunen producenten en ketenpartners bij vraagstukken op het gebied van ketenmanagement, logistiek, distributie, assortiment, verkoop, communicatie, operationele planning en opschaling. Kennis om de verse, regionale zorgkeuken te realiseren is afkomstig van Diverzio dat ondersteuning biedt bij het oplossen van knelpunten, bijvoorbeeld op het gebied van menukeuze, kooktechniek, receptuur, menucyclus, bereidingswijze en presentatie.

De agrarische ondernemers uit de regio profiteren. Dat blijkt ook uit de gang van zaken rondom het Westfriesgasthuis in Hoorn. Sinds de afgelopen zomer werken ze hier met groenten, fruit, vlees en vis uit de regio. Dagelijks worden er 200 maaltijden voor de patiënten bereid. Facilitair manager Nils van Mourik: 'We zien onze patiënten als gasten en spelen zoveel mogelijk in op hun wensen en behoeften. De maaltijd is voor patiënten één van de belangrijkste momenten van de dag. Bovendien draagt goede voeding bij aan een voorspoedig herstel. Daarom vinden we het belangrijk dat onze maaltijden lekker, vers en voedzaam zijn.'

Nieuwe menu's

De koks van het Westfriesgasthuis hebben over de nieuwe aanpak van gedachten gewisseld met topkok en ondernemer Ron Blaauw, woonachtig in Amsterdam, maar afkomstig uit de streek. Samen met hem zijn de nieuwe menu's ontwikkeld.

Van Mourik daarover: 'Die menu's zijn opgebouwd uit ingrediënten die voor het merendeel afkomstig zijn uit onze eigen regio. Noord-Hollandse groenten, Texels rundvlees, fruit uit de regio en duurzaam gevangen vis uit de Noordzee. Het komt allemaal vers op de borden van onze patiënten.' ■

Telers uit de streek, zoals Arie Eriks in Sint Maarten, leveren aan de keuken van het Westfriesgasthuis.

WASTE AANPAKKEN

Diverzio houdt zich ook bezig met tegengaan van verspilling in de zorg. Bij zorgorganisaties wordt gemiddeld tussen dertig en veertig procent van het voedsel verspild. Omgerekend mikt de Nederlandse zorg jaarlijks meer dan € 220 miljoen in de afvalbak, aldus Nouws Keij. 'Onze eigen praktijkonderzoeken wijzen uit dat de voedselverspilling van zorgorganisaties gemiddeld dertig procent of meer bedraagt. Dat is ongelooflijk veel, zeker wanneer je bedenkt dat er alleen al zo'n honderd algemene ziekenhuizen zijn en daarnaast nog eens duizend instellingen in de ouderenzorg, welzijn en gehandicaptenzorg.' Diverzio heeft een duurzaamheidsmethode ontwikkeld om verspilling met vele procenten terug te dringen. 'Aan de hand van metingen, observaties en gesprekken kunnen we milieu- en kostenbesparende oplossingen ontwikkelen. Simpelweg porties serveren naar de behoefte van de gast, kan ook al veel schelen.'

