

**De Sint Maartenskliniek in Nijmegen was een van de eerste zorginstellingen in ons land, die in de keuken met gezonde en duurzame streekproducten aan de slag ging. Dat heeft de afgelopen jaren geleid tot een intensieve band met regionale toeleveranciers, een verbeterd eetpatroon en minder voedselverspilling. De kliniek deelt de opgedane kennis via een serie workshops graag met andere partijen. Weekblad Facilitair & gebouwbeheer luisterde, keek én proefde een middagje mee.**

Hoofd voeding Jelle Ferwerda van de Sint Maartenskliniek fungeert de laatste tijd regelmatig als gastheer voor een divers gezelschap. Koks, voedingsdeskundigen, inkopers, leveranciers, facilitair managers, producenten, cateraars en groothandels: ze zijn allemaal benieuwd naar hoe men in Nijmegen te werk gaat. Ferwerda werkt in de workshops nauw samen met Koen Nouws Keij, directeur van Food/Drink Experience, en met de ministeries van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie (EL&I) en Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS). Deze ministeries maken het mogelijk dat de informatieve workshop kosteloos aangeboden wordt. Die workshop bestaat uit drie gedeeltes: een presentatie van Ferwerda over vers, gezond en duurzaam eten en drinken in de Sint Maartenskliniek, een presentatie van Nouws Keij met als titel 'vers van de boer voor instellingen' én een kijk-, ervaar- en proefsessie in de keuken.

## Cijfers

'Jelle is een beetje de Jonnie Boer binnen de instellingen aan het worden', zo introduceerde Nouws Keij zijn mede-organisator. Die lepelde vervolgens een aantal cijfers op. Zo serveert de Sint Maartenskliniek tussen de 52.000 en 55.000 warme maaltijden per jaar, individueel geportioneerd. Daar komen dan nog eens 110.000 broodmaaltijden bij. En 45.000 liter soep. Ferwerda gaat met zijn werkwijze uit van een uitspraak van zijn grote voorbeeld, de Franse sterrenkok Alain Ducasse. 'Die stelt dat goed kopen voor 60 procent kwaliteit van je inkoop is, voor 35 procent techniek en voor 5 procent geluk.' Ferwerda onderschrijft deze uitspraak volmondig. Hij weet dat Ducasse van zijn chefkoks eist dat ze lokaal inkoop. Maar ook bij de Sint Maartenskliniek staan steeds meer streekproducten op het menu. 'We zijn met twee partners zelf pro-

ducten gaan ontwikkelen, die smaakten zoals ze moesten smaken. Het gaat erom dat de patiënt een lekkere en gezonde maaltijd eet. Misschien is dat wel de snelste weg naar genezing.'

Ferwerda en zijn team werken uitsluitend met producten van gecertificeerde producenten, uit een straal van zo'n 50 kilometer rondom Nijmegen. 'Alles moet geborgd zijn, met het oog op de voedselveiligheid. Wij willen ook gesneden groenten, en dan liefst niet in zakken maar in kisten.' Dat kan hij inmiddels ook vragen van zijn leveranciers, doordat er al heel wat tijd in de relatie is gestoken. Zo kan hij zijn klanten altijd verse kwaliteit bieden: 'Vandaag besteld, morgen binnen.' Hij adviseert collega-instellingen die voor streekproducten willen gaan om vooral simpel te beginnen: 'Met appels en peren. Daarna kun je het samen met je leveranciers verder opbouwen.' Ferwerda signaleert een verschil in het wensenplaatje van patiënten: 'Er zijn er bij die vragen om wifi, om Latte Macchiato of een zeebaarsje. Dat zijn ook de mensen die graag willen weten waar het eten op hun bord vandaan komt.'

## Vier w's

De Sint Maartenskliniek gaat bij het eten en drinken uit van vier w's: waar, wat, wanneer en wie. Ferwerda beantwoordt die vragen: 'Men kan hier zowel op de kamer als in het restaurant eten, de maaltijd kan zelf worden samengesteld, het tijdstip waarop wordt gegeten kan zelf worden bepaald én partners en familie kunnen – tegen betaling – mee eten.' Er wordt gewerkt met een digitaal menukeuzesysteem, geleverd door Magister. Daarbij is er de keus uit vier á vijf mogelijkheden, zowel qua hoofdgerecht, groente, saus of jus en pasta, rijst of aardappelvariant. Ook smaakmakers, voorgerechten en nagerechten kunnen helemaal



Sint Maartenskliniek deelt ke

# Het begint

naar wens worden doorgegeven. Datzelfde geldt voor de portiegrootte. 'Alles gebeurt digitaal. We zijn dan ook bijna geen tijd meer kwijt aan onze voedseladministratie', concludeert het hoofd voeding tevreden.

Door een betere communicatie tussen de medewerkers op de vloer en de keuken te bewerkstelligen, wil men in Nijmegen de voedselverspilling verder terugdringen. 'Je ziet dat medewerkers vaak te veel bestellen. Daarom hebben wij ook bewust niet voor het meals on wheels concept gekozen. Dat hebben we wel geprobeerd maar dat leverde teveel waste op. Medewerkers moeten dan hun overgebleven maaltijdcomponenten meer gaan verkopen. Het is bovendien lastig met diëten.' Met allerlei doordachte middelen, van ontkoppeld kop tot meer



Foto: Wafdesign.com



Foto: Sint Maartenskliniek

■ Deelnemers van de workshop doen zich te goed aan de streekproducten van de Sint Maartenskliniek.

## ennis over werken met biologische en streekproducten met appels en peren

beleving op het bord en van het portioneren tot het bewustmaken van de kosten, doet de Sint Maartenskliniek er alles aan om zo min mogelijk voedsel te verspillen. De presentatie werd aandachtig gevolgd door ondermeer collega's van het Radboud Universitair Medisch Centrum, waar men een nieuw patiëntengebouw gaat openen, en het nog in aanbouw zijnde nieuwe ziekenhuis Bernhoven in Uden.

### Ondervoeding

Koen Nouws Keij borduurde in zijn presentatie voort op de door Ferwerda ingeslagen weg. Hij refereerde aan het vorig jaar door Brabant Zorg gehouden onderzoek naar voeding bij ouderen. 'Eén op de vijf ouderen is ondervoed', zo hield hij zijn toehoer-

ders voor. 'En dat percentage dreigt met de toenemende vergrijzing alleen maar hoger te worden. De proef van vorig jaar in Veghel en Oss wees uit wat beter eten in een betere ambiance kan doen. Bij de groep die aan de pilot meedeed kwamen de bordjes leeg terug. Ondervoeding sloeg daar om naar weer aankomen. Daarnaast ging het medicijngebruik naar beneden, werden er minder dieetproducten gebruikt en kwamen mensen meer in beweging. Je kunt dus stellen dat door beter te eten, de zorgkosten ook omlaag gingen.' De proef krijgt dan ook een grootschalig vervolg, in eendrachtige samenwerking tussen TNO, Wageningen UR en de eerder genoemde ministeries. Dat onderzoek strekt zich uit over 2012 en 2013. De keuze voor streek-

producten past prima in een streven naar goed en duurzaam eten, zo gaf Nouws Keij aan. Hierdoor worden immers minder transportkilometers gemaakt en wordt de CO<sub>2</sub>-uitstoot beperkt. Steeds meer agrarische ondernemers bundelen hun krachten, mede om ook aan (zorg)instellingen te kunnen gaan leveren. Als voorbeeld haalde hij Oregional aan, een breed gedragen samenwerking in de regio Nijmegen, waarmee de Sint Maartenskliniek uitermate prettig samenwerkt. 'De diversiteit in de regio is hier gelukkig redelijk groot', zo stelde hij vast, om te onderstrepen dat een goede afstemming tussen teler en klant van groot belang is. Nouws Keij kondigde tevens de lancering van een nieuwe stichting aan, Diversio, voor gezond en duurzaam eten en drinken voor instellingen. Ferwerda gaat als voorzitter van die stichting fungeren, om zo de opgedane kennis en ervaringen nóg breder te kunnen delen. Want gezond en duurzaam eten: dat smaakt naar méér. Daar was iedereen het over eens. ■

TON DE KORT