

Streekproducten in de zorg

DUURZAMER MAAR NIET DUURDER

Steeds meer zorginstellingen ontdekken streekproducten en gebruiken ze in hun keuken. Waarom doen zij dat en wat zijn de voor- en nadelen? Verkennend onderzoek geeft de eerste resultaten van een pilot uit de regio Arnhem-Nijmegen, waar Stichting Landwaard via gebiedscorporatie Oregional de distributie van streekproducten naar zorginstellingen verzorgt.

Tekst: Rob Hermens

De kosten in de gezondheidszorg vormen sinds jaar en dag een belangrijk gesprekstema. In de sector gaan miljarden om. Maar als het om eten en drinken binnen zorginstellingen gaat, blijft dat beperkt, zowel qua kosten als aandacht. Dit in tegenstelling tot groeiende interesse van de consument. Onder invloed van recente voedselschandalen stellen we meer vragen over de productie en de herkomst van ons eten. In de zorg worden naar schatting ruim een miljoen maaltijden per dag geserveerd (1).

En hoewel gastvrijheid steeds meer een thema is om je als zorginstelling mee te onderscheiden, ontbreekt vaak een breed gedragen eenduidige visie over goede en gezonde voeding. Duurzaam inkopen van voedsel staat bijvoorbeeld nauwelijks op de agenda van zorginstellingen. Men is hiervoor afhankelijk van enthousiaste medewerkers of betrokken bestuurders die wel keuzes durven maken ten aanzien van de kwaliteit van de inkoop en de bereiding en presentatie van de maaltijden. Kijken we

naar het doel van zorginstellingen, dan is goede en gezonde voeding een pijler die telt. Voeding behoort immers tot de kwaliteit van leven. Hoogste tijd voor meer aandacht. Duurzaam geproduceerde lokale voeding voor zowel patiënten als staf wordt door de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) genoemd als een van de zeven onderdelen van een klimaatvriendelijk ziekenhuis (1). Bij toenemende duurzame kwaliteitseisen in de zorg hoort dus zeker aandacht voor de dagelijkse maaltijd.



JANNEMEKE TERMEER

DE BELEVING BIJ HET ETEN VAN STREEKPRODUCTEN WORDT BEDUIDEND HOGER ALS WORDT GECOMMUNICEERD WAAR HET PRODUCT PRECIJS VANDAAN KOMT.

Prijsvergelijking

De term streekproduct is niet eenduidig te omschrijven. In de pilot in de regio Arnhem-Nijmegen wordt voor de herkomst en het verzorgingsgebied een straal van 50 kilometer gehanteerd. De streekproducten zijn niet per definitie biologisch of duurzamer geproduceerd. Een exacte prijsvergelijking tussen gangbare en streekproducten is lastig te maken en zal stranden. Bij globale vergelijking blijkt dat de directe inkoopkosten van de productgroep van aardappels, groenten en fruit (AGF) doorgaans goedkoper zijn en vlees en zuivel wat duurder.

In zorginstellingen waar veel met streekproducten wordt gewerkt (circa 40 procent van de inkoop), zoals de Sint Maartenskliniek in Nijmegen of Sint Joris in Oirschot, blijft men binnen het totale voedingsbudget. De koks van de instellingen zijn te spreken over de kwaliteit van streekproducten: origineel, echt, vers, lekker, smaakvol en ambachtelijk. Door creatief in te kopen blijft men binnen het budget. Daarbij letten de koks op het volgende:

- Ze houden rekening met de seizoenen in de menucyclus.
- Ze verlagen de kosten van dure





JANNEMIEKE TERMEER

IN DE PILOT MET STREEKPRODUCTEN IN DE REGIO ARNHEM-NIJMEGEN IS DE TUSSENHANDEL UITGESCHAKELD. DIT HERSTELT DE VERBINDING TUSSEN BOER EN CONSUMENT (PATIËNT IN DIT GEVAL).

menucomponenten: minder vlees en/of het inkopen van minder courante vleesdelen.
 - Ze bundelen hun krachten en halen schaalvoordeel bij gezamenlijke inkoop in de regio. Een bijkomend voordeel kan de kwaliteit van het streekproduct betreffen, zoals minder vochtverlies bij vlees. En het scherp letten op onnodige voedselverspilling, van binnenkomst in de keuken tot het bord van de cliënt.

Een bekend voorbeeld van een zorginstelling die goed eten en drinken centraal stelt, is Vivium Zorggroep in Naarderheem. Deze instelling voor ouderenzorg is overgegaan op het gebruik van biologische streekproducten. De prijs per maaltijd kwam hierdoor weliswaar hoger te liggen, maar Naarderheem claimt een daling van de kosten voor voedingssupplementen en medicijnen (2). Door uit te gaan van een kwaliteitsconcept rond voeding zijn er minder uitgaven in de medische sfeer. De genoemde praktijkvoorbeelden laten zien dat de inkoop van streekproducten niet of nauwelijks duurder hoeft te zijn.

Meerdere doelen

In de pilot met streekproducten in de regio Arnhem-Nijmegen is via coöperatie Oregional tussenhandel uitgeschakeld en wordt de distributie gezamenlijk geregeld. Door deze manier van duurzame inkoop worden in de keten meerdere doelen bereikt. De korte, directe aanvoerlijnen zijn controleerbaar. Het is transparant waar het product vandaan komt. Daarmee wordt ook een begin gemaakt met het herstel van de verbinding tussen boer/producent en de consument, hier de patiënt of cliënt. Voor de laatste zitten de plussen in de kwaliteit en de smaakbeleving. Het streekproduct is vers en herkenbaar.

Voor de zorginstelling speelt naast de kwaliteit en daarmee het welzijn van de cliënten de factor duurzaamheid. Met minder milieubelasting en een eerlijke prijs voor de producent leveren streekproducten ook een impuls voor de regionale economie.

Nadelen van het gebruik van streekproducten kunnen liggen op het gebied van logistiek, hygiëne-eisen, het gevraagde volume, de verwerking en aanlevering en de

afhankelijkheid van het seizoen. Geen asperges dus met Kerst. Vooral de verwerking en het op maat gesneden aanleveren is vaker een knelpunt. Andere zaken zijn oplosbaar door in de keten goed met elkaar te communiceren.

Inspirerende voorbeelden

In een proefproject van ziekenhuizen in het Cornwall Food Programme (Groot-Brittannië) is men overgestapt naar het gebruik van onbewerkte, regionale en biologische producten. Daar komt men tot de slotsom dat niet alleen naar de directe (inkoop)kosten moet worden gekeken maar ook naar de voedingswaarde en de portiegrootte van de maaltijden. Die leveren namelijk indirecte winst op. Smakelijk op maat bereid eten wordt beter geconsumeerd en de patiënt krijgt meer voedingsstoffen binnen.

De nagestreefde doelen van het Cornwall Food Programme geven een beeld van wat in de praktijk binnen vijf jaar mogelijk is. Meer dan 75% van de ingrediënten is vers en onbewerkt, ruim 40% regionaal geproduceerd en 5% is biologisch. Alleen bij de biologische producten is men verre gebleven van het vooraf gestelde doel van 30%. Resultaat is onder andere een hogere waardering van patiënten voor de kwaliteit en smaak van de maaltijden en twee derde minder voedsel-

VOOR- EN NADELEN VAN STREEKPRODUCTEN

Voordelen:

- Versheid
- Transparant
- Kwaliteit/ambachtelijkheid
- Minder transport
- Eerlijke prijs
- Traceerbaar
- Korte communicatielijnen

Nadelen:

- Distributie
- Gevraagd volume
- Hygiëne-eisen
- Verwerking en aanlevering op maat

Bijdrage aan:

- Gezondheid
- Minder voedselverspilling
- Lokale economie

kilometers. Evenals bij de Nederlandse voorbeelden is het programma binnen het budget en de bestaande regelgeving gerealiseerd.

Een ander voorbeeld is het Henry Ford West Bloomfield Hospital in Michigan (VS). Daar is een verandering in het voedingsconcept doorgevoerd onder leiding van de van origine Nederlander Gerard van Grinsven. Ook hier wordt gewerkt met verse ingrediënten van duurzame, lokale producenten. Men kookt met de seizoenen. En ook al zijn deze producten soms duurder, ze worden terugverdiend door de verkoop via het restaurant dat ook openstaat voor klantgroepen van buiten. Het voedingsconcept en daarmee de taakopvatting is breed. Zo zijn er kooklessen voor de lokale gemeenschap in een ‘lerende keuken’ en een kas om zelf groente te verbouwen. Nieuwe horizons openen zich rond het thema voeding door de omgeving te betrekken bij de zorginstelling. Dat werkt zowel preventief, commercieel als sociaal.

Gezondheidsclaims

Direct harde wetenschappelijke bewijzen voor de veronderstelling dat duurzame (biologische) streekproducten gezonder zijn dan gangbare voedingsproducten zijn er niet. Wel zijn er effecten die van invloed kunnen zijn. Gezondheidsvoordeel kan in de versheid en de kwaliteit van de streekproducten zitten. Een betere smaak stimuleert tot beter eten en drinken en daarmee tot betere inname van de nodige voedingsstoffen. Uit een pilotonderzoek van De Genietende Groene Tafel blijkt dit (3).

Goed eten en drinken kan bijdragen aan het (langer) gezond houden van ouderen en een betere kwaliteit van leven. Dit kan besparingen in zorgkosten opleveren. Ook het terugdringen van voedingssupplementen en medicijngebruik lijkt mogelijk. Voor beter gefundeerde claims in de toekomst zijn meer uitgewerkte en goed gemonitorde praktijkvoorbeelden nodig. Klinische observaties en tevredenheidsmetingen kunnen dan laten zien of streekproducten inderdaad een kwaliteitsslag voor de zorgcliënten betekenen.

Meer streekproducten in zorg

Het loopt zeker nog geen storm met de vraag naar streekproducten door zorginstellingen. De regionale keten in Arnhem-Nijmegen kan



HARD WETENSCHAPPELIJK BEWIJS DAT DUURZAME STREEKPRODUCTEN GEZONDER ZIJN IS ER NOG NIET. MAAR EEN BETERE SMAAK STIMULEERT WEL TOT BETER ETEN EN DRINKEN.

meer volume gebruiken, zo is de ervaring van Stichting Landwaard. Meer volume geeft meer mogelijkheden voor het stroomlijnen van distributie en het op maat aanleveren van het streekproduct.

Een belangrijke les uit de huidige praktijk is de communicatie over het streekproduct naar de (zorg)cliënt. Men wil weten wat men eet. Nu staat er bijvoorbeeld nog eenvoudigweg yoghurt uit de streek op de menukaart. De beleving wordt beduidend hoger als duidelijk wordt aangegeven van welke zuivelbereider uit de regio de yoghurt afkomstig is en hoe die is gemaakt. In de zorgsector zelf is het zaak om het belang van voeding in combinatie met de thema's duurzaamheid en milieu op de agenda te krijgen. Dan kan in samenspraak met alle intern betrokkenen en patiënten/cliënten een passende visie op goed en gezond eten worden ontwikkeld. Voor het gebruik van voedsel uit de streek hoeven de financiën geen belemmering te zijn. Meerdere serieus uitgewerkte rekenvoorbeelden kunnen behulpzaam zijn voor zorginstellingen om de (over)stap te wagen. Het zal overigens tijd kosten om nieuwe voedingsconcepten met streekproducten te im-

plementeren. Advies is dan ook om dat geleidelijk te doen. Waardoor op termijn duurzame inkoop van 40% streekproducten mogelijk is.

Hoewel het belang van een goede (basis) voeding uit de streek in het algemeen niet moet worden overschat, levert het een bijdrage aan een 'gezondere' voedselkeuze door het gebruik van minder bewerkt en vers voedsel en de duurzame aanvoer van fruit, groenten, kaas, eieren en vlees via de regionale markt. Naast de kwaliteitsvraag zal preventie in de toekomst een steeds grotere rol gaan spelen in de aanpak van voedselgerelateerde problemen. Zorginstellingen hebben hierin een proactieve rol. Eten en drinken, en de kosten daarvan, in de zorgsector moeten gezien worden in het bredere perspectief van het welzijn en welbevinden van de zorgcliënt. Binnen hoogwaardige zorg past hoogwaardige voeding.

Rob Hermens is adviseur duurzaam voedsel en auteur van het rapport 'Duurzame Streekproducten in de Zorg'. Dit rapport is te downloaden via www.landwaard.eu.