

VERBINDING AGRI EN ZORG

Duurzaam en gezond

Duurzaam, gezond voedsel bereikbaar maken voor kwetsbare groepen. En zo bijdragen aan een vitale samenleving. Rabobank werkt er graag aan mee.

TEKST: COP-Y FOTO'S: WE DO/WIM WILMERS



L **EKKER VOORDEEL** 'Gezond en duurzaam eten draagt bij aan een sneller herstel van patiënten', zegt

Diverzio-directeur Koen Nouws Keij. 'Daarnaast komt het de vitaliteit van bewoners van zorginstellingen ten goede. Bovendien verdwijnt er veel minder voedsel in de prullenbak als je een lekkere maaltijd presenteert. Dat scheelt enorm in de kosten.' De Sint Maartenskliniek in Nijmegen liet een jaar of zes geleden als eerste zien dat het voorschotelen van lekker eten veel voordelen oplevert. Koen Nouws Keij was daar nauw bij betrokken. Met Diverzio rolde hij het concept verder uit van die eerste pilot naar een programma door heel Nederland. 'Via Duurzaam en Gezond aan Tafel zijn inmiddels ruim honderd zorgorganisaties bezig met het verbeteren van de maaltijdvoorziening', vertelt hij. 'Hierbij zoeken we steeds de samenwerking met regionale partners en ondernemers. Zo kwamen we ook in gesprek met het cluster Rabobanken rondom Nijmegen en Arnhem.

Hiermee is het programma terug in de regio waar het ooit gestart is.'

GEZONDE KORTE KETENS Voor ondernemers in agri en food heeft Diverzio masterclasses ontwikkeld onder de naam 'Gezonde Korte Ketens'. Daarin worden ondernemers geïnspireerd tot nieuwe, duurzame plannen. De betrokken Rabobanken vroegen zo'n vijftig ondernemers om mee te doen. Half oktober vond de aftrap plaats bij Rabobank Oost Betuwe. 'De hele schijf van vijf was vertegenwoordigd', blikt Koen Nouws Keij terug op de eerste bijeenkomst. 'Van (melk)-veehouders tot telers van groente en fruit. Samen leveren ze alle ingrediënten waarmee zorginstellingen gezonde maaltijden kunnen voorschotelen aan hun cliënten. Door deze producenten te verbinden met zorgorganisaties in de regio, ontstaan korte, directe ketens van boer naar klant. Dat betekent een betere prijs voor eerlijke producten. En betere, verse maaltijden met bekende streekproducten



Rabobanken Rijk van Nijmegen, Arnhem en Omstreken, Maas en Waal en Oost Betuwe hebben de handen ineen geslagen voor duurzame en gezonde voeding.

BANKING FOR FOOD

Onder de noemer Banking for Food werkt de Rabobank aan de wereldwijde uitdaging om de groeiende bevolking op een gezonde en duurzame manier van voedsel te blijven voorzien. Dit doen we door toegang te bieden tot financiering, kennis beschikbaar te stellen en mensen uit de agrarische foodwereld bijeen te brengen in netwerken. Het programma Gezonde Korte Ketens van Diverzio sluit daar bij aan.

voor patiënten en ouderen.' Als deze Dichterbij in de brievenbus valt, is ook de tweede masterclass achter de rug. Deze vond plaats bij Banken Champignons in Wijchen en stond in het teken van de doelen en ambities van de ondernemers. Tijdens de derde bijeenkomst nemen de deelnemers letterlijk een kijkje in de keuken bij het Radboudumc. De Nijmeegse zorginstelling koopt veel regionale producten in en zet patiënten hiermee lekkere en gezonde maaltijden voor. Er gaat veel minder eten onaangeroerd terug naar de keuken: de voedselverspilling is in een jaar tijd met 34 procent teruggebracht.

DOE-KRACHT Koen Nouws Keij: 'In de laatste masterclass leggen we de verbinding tussen de ondernemers en potentiële afnemers. De deelnemers hebben dan hun plannen concreet en presenteren deze aan zorgorganisaties in de regio.' Koen Nouws Keij is blij met de samenwerking met de Rabobanken in onze regio. 'De

doe-kracht die de banken bieden, betekent nog meer dan de financiering', geeft hij aan. 'Rabobank wil echt iets betekenen voor de regio en neemt haar verantwoordelijkheid. Met concrete acties, die bijdragen aan een gezonde regio. Hoe meer mensen meewerken, hoe krachtiger we staan.'

UITDRAGEN Maar voor een vitale regio is meer nodig, stelt Antoine Driessen, directievoorzitter van Rabobank Rijk van Nijmegen. 'Denk aan initiatieven op het gebied van vitaliteit en beweging. Dit doen we voor medewerkers o.a. door het aanbieden van workshops op het gebied van vitaliteit, gezonde producten, stimuleren van sporten, stoelmassage en er is regelmatig een ergocoach aanwezig om medewerkers te adviseren over hun werkplek en werkhouding. Zo vertalen we het statement van 'Growing a better world together' naar de menselijke maat in onze eigen omgeving.'