

Niet koken met pakjes en zakjes maar met eerlijke bloemkool

Eric Molenaar

→ **Vervolg regionale voorpagina Hoorn *** Volgens Mirjam Bus, manager Food & Agri bij de Rabobank, zijn landelijk 150 zorginstellingen bezig met omschakelen, van 'pakjes en zakjes' tot bereiding met verse producten. „Mensen willen herkenbaar eten, liefst uit de eigen regio. Je kunt zelfs denken aan spe-

ciale wensen, zoals het telen van een wat zilter aardappeltje. Ideaal voor bij voorbeeld een ziekenhuis, waar zonder toevoegingen wordt gekookt.”

Diverzio begon al eerder met het programma Duurzaam en Gezond aan Tafel. Hierbij leren koks van zorginstellingen de smaak en kwaliteit van de maaltijden te verbeteren, terwijl de kosten binnen de

perken blijven en voedselverspilling wordt voorkomen. Onder meer het Westfriesgasthuis in Hoorn werkt al langer met verse regionale producten.

Koen Nouws Keij, directeur van Diverzio, voegt er aan toe dat het ook voor de gezondheid beter is. „Voeding als medicijn.” Patiënten die gezond eten, herstellen sneller. „In verpleeghuizen is 17 procent van de

mensen ondervoed. Mensen eten niet meer. Met gerechtjes op maat, met verse producten, kun je daar veel aan doen.”

Veel duurder hoeft het volgens hem per saldo niet te worden. „Nu belandt 30 tot 40 procent in de afvalbak omdat het niet smaakt. Je kunt het omdraaien. Door te investeren in kwaliteit, goede, verse producten in te kopen en die goed te

bereiden.”

Niels Bakkum, die in Heerhugowaard pootaardappelen, witte, rode en spitskool en groene asperges teelt, is sceptisch, maar hij wil het initiatief een kans geven. Levering aan een verzorgingshuis is voor hem 'peanuts'. „Het gaat dan ook niet om de hoeveelheid, maar meer om het idee dat mensen groente uit hun eigen buurt kopen.”