



DIVERZIO

Eten als medicijn

Patiënten die gezond eten, herstellen sneller. Steeds meer zorginstellingen nemen dit als uitgangspunt bij hun voedingsbeleid. Diverzio helpt hen hierbij.

TEKST: RAVESTEIN & ZWART FOTO'S: STUDIO38C

Als zorginstelling wil je er alles aan doen om je patiënten weer op de been te helpen. Gezond eten kan daarbij helpen. Toch is eten vaak een sluitpost op de begroting van zorginstellingen. En dat is best raar, zo beamen Koen Nouws Keij, directeur van Diverzio, Jelle Ferwerda, specialist gastronomie en gastvrijheid bij de Sint Maartenskliniek, en Cathy van Beek, lid Raad van Bestuur bij het Radboudumc. 'Patiënten die gezond eten, herstellen sneller', zo weet Nouws Keij. 'En ouderen blijven langer fit. Meer aandacht voor het eten dat je patiënten aanbiedt, kan dus heel veel uitmaken.'

KOPLOPER Het inzicht dat eten invloed heeft op de gezondheid van patiënten is niet nieuw. En in het Rijk van Nijmegen al helemaal niet. Zo is de Sint Maartenskliniek hier al jaren mee bezig. 'De Sint Maartenskliniek is echt een

koploper op dit gebied', stelt Van Beek. 'Jaren geleden – toen ik daar nog bestuurder was – hebben we onder het motto Food=Care gezond eten op de kaart gezet.' Ferwerda vult aan: 'Aanleiding waren klachten van patiënten. Die vonden het eten niet lekker en vonden dat we hier iets aan moesten doen. Toen zijn bij mij de schellen van de ogen gevallen. We werkten bijvoorbeeld nog met een assemblagekeuken. We kregen maaltijden aangeleverd, die we vervolgens opwarmden en op het bord portioneerden. Best goedkoop, maar eigenlijk helemaal niet lekker. Groot gelijk dus dat de patiënten in opstand kwamen.'

MAATWERK De Sint Maartenskliniek vond dan ook dat het anders kon én moest. 'We zijn begonnen met een ontbijtkar', vertelt Ferwerda. 'Patiënten kunnen nu ter plekke kiezen wat ze willen eten. Ze hoeven niet meer tegen heug en meug de boterhammen op te eten die

'Eten is vaak het sluitstuk op de begroting. Dat klopt niet.'



ze de avond ervoor besteld hebben, maar kunnen eten waar ze op dat moment zin in hebben. Ook bieden we het eten op een andere manier aan: afgestemd, bereid, op smaak en naar wens van zowel de patiënt als bezoekers. Een simpel concept, maar een groot succes. Niet alleen zitten mensen met meer smaak te eten, ook is de voedselverspilling fors teruggelopen. We hoeven gewoon minder eten weg te gooien.' Ook het Radboudumc onderkent het belang van gezonde voeding. 'Met ons concept FoodforCare bieden we maatwerk', aldus Van Beek. 'Een nierpatiënt is gebaat bij andere voeding dan een kankerpatiënt of iemand die een hartoperatie heeft ondergaan.' Het Radboudumc zorgt er dan ook voor dat patiënten niet alleen eten krijgen dat goed voor hen is, maar hen ook lekker smaakt. Het ziekenhuis biedt patiënten tegenwoordig vaker kleinere porties eten aan in plaats van drie grote maaltijden per dag. Van Beek: 'Door het eten mooi te presenteren en de patiënt te laten kiezen wat hij wil eten, voorkomen we dat eten onaangeroerd teruggaat naar de keuken. Zo hebben we de voedselverspilling in een jaar tijd met 34 procent teruggebracht.'

VERSE STREEKPRODUCTEN Zowel het Radboudumc als de Sint Maartenskliniek werken samen met Diverzio. Onder de noemer 'Duurzaam en Gezond aan tafel' helpt deze stichting zorginstellingen die werk willen maken van vers en gezond eten. Uitgangspunten zijn verse en gezonde zorgmaaltijden, minder voedselverspilling en een economische impuls van regionale, duurzame ondernemers. Dat laatste gebeurt door in te zetten op regionale producten. 'Als zorginstellingen alleen al een deel van hun eten lokaal inkopen, geef je de agribusiness in de regio een enorme impuls. En waarom zou je van ver halen wat je ook dichtbij kunt inkopen?' Van Beek vervolgt: 'We werken nu zowel in de patiëntenkeuken als in ons restaurant veel meer met regionale producten.' De Sint Maartenskliniek doet hetzelfde. 'We gebruiken duurzame en verse producten en kopen meer dan 60 procent regionaal in', stelt Ferwerda.

V.l.n.r. Koen Nouws Keij,
Jelle Ferwerda, Cathy van
Beek.



BANKING FOR FOOD

De Rabobank heeft voeding van oudsher hoog op de agenda staan. Met Banking for Food wil de Rabobank eraan bijdragen dat de ruim negen miljard bewoners die de wereld naar verwachting in 2050 telt op een duurzame manier van voedsel worden voorzien. De Rabobank doet dat door toegang te bieden tot financiering, kennis beschikbaar te stellen en mensen uit de agri- en foodwereld over de hele wereld bijeen te brengen in netwerken.

LOGISCHE KEUZE Volgens Nouws Keij is het gebruik van streekproducten voor zorginstellingen een hele logische keuze. ‘Kijk alleen eens naar het Rijk van Nijmegen! Onze regio produceert ontzettend veel verse en vitamine-rijke producten. In Beuningen worden bijvoorbeeld stoofperen verbouwd. En in de Betuwe moet je niet alleen zijn voor appels, peren en kersen, maar ook voor duurzaam vlees. Door het gebruik van verse streekproducten kunnen koks creatiever koken en meer seizoensgebonden gerechten maken. En zorgen we er tegelijkertijd voor dat patiënten met meer smaak zitten te eten. Gezond en vers eten uit de streek zorgt voor meer welbevinden. Als je weet waar het eten op je bord vandaan komt, vind je het ook een stuk lekkerder.’

WELBEVINDEN Bijzonder is dat Diverzio niet alleen in deze regio succes heeft. Nouws Keij: ‘Ik ben natuurlijk heel blij dat “Duurzaam

en Gezond aan tafel” een van de 25 projecten is van Rijk van Nijmegen 2025. Maar minstens zo mooi is dat we dit programma inmiddels aan zo’n honderd organisaties in heel Nederland aanbieden. Regionale samenwerking staat daarbij telkens centraal. We gaan na hoe een teler een eerlijke prijs krijgt voor zijn product, hoe de zorgmanager het beste regionaal inkoop en hoe de kok de beste verse maaltijden kan bereiden. Daarbij laten we zorginstellingen inzien dat investeren in kwaliteit van eten en drinken zich dubbel en dwars terugbetaalt.’ Dat kunnen Van Beek en Ferwerda ten volle beamen. Van Beek: ‘Zorginstellingen geven hartstikke veel geld uit aan medicijnen voor patiënten, terwijl eten vaak het sluitstuk is op de begroting. Dat klopt niet. Want ook eten – vers, lekker en op maat voor de patiënt – kun je beschouwen als een soort medicijn. Eten is zo essentieel voor herstel én ons welbevinden. Daar moet je gewoon werk van maken.’