



Jell Ferwerda, Hoofd voeding St. Maartenskliniek:

**"Duurzaam
is niet duur!"**



Jelle Ferwerda, Hoofd Voeding & Gastenservice Sint Maartenskliniek.



FOOD & Focus

Paul Allers, Facilitair Manager VMC Utrecht.

Hoe lekker duurzaam kan zijn, proefden de leden van Zorgnetwerk Nederland tijdens een even verrukkelijk als verantwoord walking dinner op boerderij Landleven. Maar dat niet alleen. Ze werden tijdens een themabijeenkomst van Zorgnetwerk Nederland op 7 februari jl. eveneens onthaald op interessante food for thought, over duurzaamheid in de zorg.

De zorgsector in ons land kan nog flinke slagen maken op het gebied van duurzaamheid. Zeker op het gebied van voeding. "Veel instellingen willen wel, maar aarzelen vanuit de misvatting dat een duurzame keuken te ingewikkeld zou zijn," opent Jelle Ferwerda, die op de bijeenkomst een presentatie verzorgde. "Of te duur. Maar weet je wat duur is? Als de maaltijd voor de helft in de vuilnisbak verdwijnt, omdat je gasten het eten niet lekker vinden of geen trek hebben. De relatie tussen duurzaamheid en kosten moet je integraal bekijken; kwaliteit kost misschien wat meer, maar levert uiteindelijk meer op."

Inkoop, bereiding en presentatie
Ferwerda is hoofd voeding en gastenservice bij de Sint Maartenskliniek in Nijmegen. Zijn instelling benadert een duurzame maaltijdvoorziening op drie niveaus. De keuken wordt deels beleverd door Deli XL, maar betreft daarnaast producten via een corporatie van boeren uit de eigen regio. "Dat combineert optimale kwaliteit met zo min mogelijk producten vragen topbereidingen; de Sint Maartenskliniek besteedt erg veel aandacht aan het vakmanschap van de mensen in de keuken. "Inclusief zorgvuldig en verantwoord regenereren. Daarnaast zijn we heel

bewust bezig met smaaksturing, met name voor de maaltijden van onze oudere gasten. Bijvoorbeeld door wat extra kruiden toe te voegen. Of door een sinaasappel- of citroenschillette mee te stoven, voor net wat extra

"Je moet de relatie tussen duurzaamheid en kosten integraal bekijken.

smaak." Als derde, zeker zo belangrijke pijler onder een duurzame maaltijdvoorziening, noemt Ferwerda presentatie en ambiance. "Een aantrekkelijke opmaak van het bord doet eten. En dat niet alleen. Wij gaan in onze voedingsvisie uit van vijf W's. We bieden onze gasten zoveel mogelijk keuzevrijheid in wat ze eten – vlees, vis, vegetarisch ... -, wanneer ze eten, waar ze eten – op hun kamer of in het restaurant en met wie ze eten – alleen, met andere gasten, hun partner of bezoek. Daarnaast wordt de traceerbaarheid van producten steeds belangrijker; het waarvandaan. Als het hele plaatje van inkoop, bereiding en presentatie/ambiance klopt, ben je duurzaam met je voedselvoorziening bezig. Uiteindelijk is dat beter voor je gasten, beter voor het milieu, beter voor je medewerkers én beter voor je portemonnee, want sinds wij hier bewust mee bezig zijn wordt er veel minder eten weggegooid!"

Meet betrokkenheid leveranciers

Ook in de ogen van Paul Allers, facilitair manager bij het UMC Utrecht, valt op het gebied van duurzaamheid nog heel wat te verbeteren in de zorg. "Invoering van ketenmanagement bijvoorbeeld. Leveranciers meer betrekken bij het optimaliseren van je processen, zoals dat in veel andere sectoren gebeurt. In de zorg bestaat de neiging om zoveel aandacht op de cliënt te richten, dat de bedrijfsmatigheid nogal eens in het geding dreigt te komen."

Laaghangend fruit

Binnen de trits People-Planet-Profit heeft het UMC Utrecht zich de afgelopen jaren sterk gefocust op Planet. "Door bijvoorbeeld je verlichtingsplan, klimaatbeheersing, PC- en printergebruik beter af te stemmen op de daadwerkelijke behoefte – de techniek daarvoor is voorhanden – zijn met relatief weinig inspanningen grote slagen te maken met betrekking tot energiebesparing. Dat is laaghangend fruit dat zich makkelijk laat plukken."

Kiezen wat je vandaag wil eten

Ook voor de keuken van het UMC Utrecht geldt duurzaamheid als speerpunt. Vooral in de vorm van het terugdringen van waste, wat uitstekend samengaat met verhoging van de cliëntgerichtheid, toont

Allers aan. "Mensen eten beter en laten minder op hun bordje liggen, als ze kunnen kiezen waar ze op dat moment trek in hebben. Dat betekent dat je het moment van kiezen en het gebruik van de maaltijd zo dicht mogelijk op elkaar moet leggen. Dat vraagt moderne ICT-ondersteuning en een goed georganiseerde backoffice. Onze patiënten kunnen bijvoorbeeld op hun TV-scherm zien en kiezen wat ze dezelfde dag willen eten. Dat scheelt enorm. En sinds we met een broodbuffetwagen langs de bedden rijden, zien we én een toename van de consumptie – patiënten eten gewoon beter – én een afname van afval. Dat scheelt merkbaar in kosten. Zo kun je je kwaliteit en cliëntgerichtheid verhogen voor hetzelfde of zelfs minder geld."



Voor een videoverslag van de bijeenkomst van Zorgnetwerk Nederland www.delixl.nl/actueel