

## KWALITEIT UIT DE STREEK

*Jelle Ferwerda (43)*

**Chefkok bij Sint Maartenskliniek  
in Nijmegen**

**Bouwt pensioen op bij PFZW sinds 2005**

Boontjes uit Kenia? Vlees uit Uruguay? Appels uit Zuid-Afrika? Vijf jaar geleden besefte chefkok Jelle dat het roer om moest. 'Wij hebben prachtige producten in onze eigen streek. Daar wilden we naar terug. Dus géén vervuilende vliegtuigen meer, maar meegaan met de seizoenen en direct contact met de boer.' Het begint allemaal met kwaliteit. Want zelfs de beste kok kan niks met een slecht product. Nee, dan de sukadelapjes van de natuurkoeien van boer Bolk uit het nabijgelegen Aerdt bijvoorbeeld. Jelle: 'Onze patiënten steken nu hun duim op als de maaltijd wordt opgediend. Het is nooit wetenschappelijk bewezen, maar ik geloof er heilig in dat goed eten en drinken bijdraagt aan hun herstel.'

Kwaliteit betekent volgens Jelle ook: vakmensen aan het fornuis én aandacht en liefde voor de "positionering op het bord". Voedselverspilling? Niet in de Sint Maartenskliniek.

