

# Gebruik streekproducten in zorginstellingen

## Zoek in de regio naar partijen die samenwerken

Gisteren op het land, vandaag op het bord van de patiënt in zorginstellingen; karnemelk, yoghurt, scharreleieren, appels, peren, broccoli, witlof, prei... en noem maar op. Streekproducten zijn heerlijk en zorgen ervoor dat patiënten beter eten en sneller herstellen. Bovendien is goed voedsel meer dan het binnenkrijgen van voedingsstoffen. Mensen beleven er plezier aan.

[ DOOR BETTY ROMBOUT ]



In de keuken van de Nijmeegse Sint Maartenskliniek wordt veel met streekproducten gewerkt.

De introductie van streekproducten op menukaarten van (zorg)instellingen wint langzaam terrein. De bottleneck is echter dat leveranciers en instellingen elkaar niet altijd weten te vinden. De individuele leghennenhouders kent misschien zijn weg, maar het op grote schaal gebruiken van streekproducten vraagt om samenwerking met verschillende leveranciers en wel op zo'n wijze dat de instelling efficiënt en budgetvriendelijk kan werken. Rene de Bruin is werkzaam bij Streekwijzer, een organisatie die projecten uitvoert gericht op het vernieuwen van landbouwvoedselproductie. Daarnaast is hij secretaris voor de stichting Streekeigenproducten Nederland (SPN), een onafhankelijke keurmerkorganisatie die zich inzet voor ondersteuning van regionale initiatieven op het gebied van streekeigen productie. Via het SPN raakte hij betrokken bij de Week van de Smaak, het jaarlijkse voedsel educatie-



Huub Hubregtse:  
zorginstellingen moeten  
niet zelf het wiel  
uitvinden.

project. Dit project heeft een belangrijke rol gespeeld in het stimuleren van het gebruik van streekproducten in zorginstellingen. De Bruin: "Twee jaar geleden zijn we begonnen met de campagne de Mooie Maaltijd waarmee we aandacht vroegen voor de kwaliteit van eten in zorginstellingen. Smaak van voedsel is belangrijk, maar ook beleving. Honderden instellingen hebben meegedaan, maar er is nog veel winst te behalen. Ons streven is om regionale en verse grondstoffen structureel op te nemen in de menu's van instellingen. Belangrijk is dat instellingen samenwerking zoeken met bijvoorbeeld producentenverenigingen

in de regio. Dat kan lastig zijn. Het is en blijft maatwerk. De Sint Maartenskliniek in Nijmegen en Naardenheem in Naarden zijn voorbeelden waar het goed gelukt is."

### Zoektocht

Dat dergelijke projecten lastig van de grond te krijgen zijn, zegt Ab Reurslag, betrokken bij het Plattelandshuis, een samenwerkingsverband in de Achterhoek en Liemers, waarin overheden, kennisinstellingen, maatschappelijke organisaties en bedrijfsleven zich richten op gebiedsgericht beleid en plattelandsonwikkeling. "Producenten van streekproducten willen hun smaakvolle en gezonde producten

graag vermarkten. Voor zorginstellingen is het belangrijk smaakvol eten op tafel te zetten. Bovendien, voedsel is ook beleving en heeft zodoende invloed op kwaliteit van leven." Volgens Reurslag moet een inkoper van een zorginstelling deze meerwaarde ook meenemen in zijn keuzes. "Deze filosofie moet uiteraard passen binnen de instelling. Oftewel, Plattelandshuis is afhankelijk van mensen op bepaalde posities. Naar die mensen zijn wij op zoek. We zien graag dat zij zich bij ons melden. Dan kunnen wij onze eerste pilot starten met de kennis die in Nederland al voorhanden is over het gebruik van streekproducten in instellingen."



Rene de Bruin:  
smaak van voedsel is  
belangrijk, maar ook  
beleving.



Een instelling die inmiddels wel vertrouwd is met het gebruik van producten die in de regio zelf geproduceerd worden, is de Sint Maartenskliniek in Nijmegen. De introductie van deze producten kwam tot stand door samenwerking met agrarische ondernemers uit de regio Nijmegen-Kleve, de Taskforce Multifunctionele Landbouw, Food/Drink Experience en stichting Landwaard (voorheen stichting Streekgala). Huub Hubregtse is projectleider binnen deze stichting die werkt aan een verbeterde relatie tussen stad en platteland en boer en burger. Het vermarkten van streekproducten aan instellingen vloeit hier uit voort. Vanuit de filosofie dat het welzijn van de cliënt ook bepaald wordt door de voeding, wilde de Sint Maartenskliniek graag als proefproject dienen.

“Nu benadert de kliniek ons als ze producten nodig heeft. Wij leggen contact met de leveranciers en zorgen ervoor dat op vaste dagen de producten geleverd worden. Een dergelijk samenwerkingsverband is nodig, wil het goed werken. Daarom adviseer ik andere zorginstellingen niet zelf het wiel uit te vinden. Zoek naar aanwezige samenwerkingsverbanden in de regio”, vervolgt Hubregtse. De levering van regionale producten aan de Sint Maartenskliniek is voor de stichting Landwaard een stap in het kader van de opstart van de Gebiedscoöperatie Oregional. Deze coöperatie heeft tot doel de regionale afzet van producten en diensten te organiseren

en te vergroten, ook naar andere zorginstellingen.

### Gastvrijheidsfilosofie

Volgens Jelle Ferwerda, hoofd voeding Sint Maartenskliniek, is eten en drinken meer dan het binnen krijgen van voedingsstoffen. “Mensen beleven plezier aan een lekkere maaltijd. Daarnaast is het een sociale activiteit. In het kader van onze gastvrijheidsfilosofie willen wij patiënten een gezonde en lekkere maaltijd voorzetten. Dit bevordert immers ook hun herstel. Streekproducten sluiten hier perfect bij aan. Door de korte route van veld naar bord is het product superpers, zit het boordevol vitamines en behoudt het zijn smaak. Bovendien stimuleren we zo de regionale economie en dragen we bij aan het terugdringen van de CO<sub>2</sub>-uitstoot door het vermijden van lange productroutes. Wat is meer geld? Boeren willen hun vlees vierkant vermarkten. De mooie technische delen kunnen ze kwijt aan de horeca, maar

ze blijven zitten met incurante delen, zoals halscarbonade; dat is interessant voor ons. Kijk je naar prijs/kwaliteit dan zijn streekproducten een stuk goedkoper. Bovendien werk je met eerlijke ingrediënten zonder toevoeging van hulpstoffen om het product langer houdbaar te maken of op gewicht te houden. Van deze hulpstoffen (E-nummers) is niet bekend wat ze met je gezondheid doen op langere termijn. Oftewel, pas dan betaal je de prijs!”

### Bijzondere ontdekkingen

Marco Wisse, directeur Naarderheem (Vivium Zorggroep) Naarden noemt het een misverstand dat het werken met streekproducten de instelling meer geld kost. “De effecten van marktwerking leveren bijzondere ontdekkingen op. De grootgrutter heeft vaak hoge bedrijfskosten, terwijl er lokaal ook vaak kleinere spelers te vinden zijn met scherpere prijzen. De meeste winst is echter te behalen in het afschaffen van de menu-cyclus die in traditionele zorginstellingen nog vaak voorkomt. Verder is het belangrijk samen met de leverancier te zoeken naar mooie en betaalbare producten.

Als je echt iets wilt, is enthousiasme, doorzettingsvermogen en creativiteit voldoende. Wij hebben bij onze zoektocht veel steun gekregen van Stichting Vriendelijke Keukens (SVK). Regionaal zijn er veel initiatieven om streekproducten te promoten. De bereidwilligheid in de wereld is erg groot als je eenmaal een adres hebt dat je verder helpt.”

#### Interessante websites:

[www.erkendstreekproduct.nl](http://www.erkendstreekproduct.nl)

[www.landwaard.eu](http://www.landwaard.eu)

[www.maartenskliniek.nl](http://www.maartenskliniek.nl)

[www.plattelandshuis.nl](http://www.plattelandshuis.nl)

[www.streekwijzer.nl](http://www.streekwijzer.nl)

[www.vriendelijkekeukens.nl](http://www.vriendelijkekeukens.nl)

[www.vivium.nl](http://www.vivium.nl)

[www.weekvandesmaak.nl](http://www.weekvandesmaak.nl)