

STREEKPRODUCTEN VOOR PATIËNTEN SINT MAARTENSKLINIEK

Gisteren op het land, vandaag op het bord van de patiënt in het ziekenhuis. Dat is sinds kort het geval bij de Sint Maartenskliniek in Nijmegen. Regionale producten zijn voortaan vast onderdeel van de menukaart; een primeur in Nederland. Een smakvolle maaltijd zorgt ervoor dat patiënten beter eten en sneller herstellen na een operatie. Jelle Ferwerda, hoofd voeding van de Sint Maartenskliniek: “Het aanbieden van streekproducten past in onze filosofie van optimale gastvrijheid. De keuze uit lekkere, verse regionale producten draagt bij aan het welbevinden en een voorspoedig herstel. Daarom kiezen wij voor producten van bedrijven binnen een straal van dertig kilometer rondom de Sint Maartenskliniek.”

Tekst: Igor Znidarsic & Maurice de Jong

Het nieuwe streekproducten-assortiment bestaat uit onder andere zuivelproducten, sappen, scharreleieren, appels, peren, sperziebonen, broccoli, witlof en prei. Maar het hospitaal serveert ook biologisch vlees, zoals Ecofields kalfsvlees en black angusvlees. Smaak, duurzaamheid en versheid staan centraal. In veel gevallen zijn de producten binnen 24 uur na productie of oogst in de keuken van de kliniek. Elke dag krijgen patiënten streekproducten voorgeschoteld. Producten als appels en peren, zuivelproducten en witlof zijn er het hele jaar. Waterkers uit Ubbergen is er tot half december. “En dadelijk in het voorjaar zijn er weer asperges”, vertelt Ferwerda. De cliënten vinden de smaak van streekproducten een verbetering en keukenpersoneel werkt graag met voedsel uit de omgeving. Sommige producten zijn goedkoper en sommige iets duurder. Appels, peren, zuivel en witlof kosten minder geld, alleen broccoli is prijziger. “Maar we blijven keurig binnen ons budget. Budgetneutraal zoals dat heet”, aldus Ferwerda.

Intensieve samenwerking

De introductie van de streekproducten in de Sint Maartenskliniek is tot stand gekomen door samenwerking tussen de Sint Maartenskliniek, Stichting Streekgala, agrarische ondernemers uit de regio en de Taskforce Multifunctionele Landbouw. Koen Nouws Keij van Food/Drink Experience heeft in het initiatief een verbindende en faciliterende rol gespeeld. Uitgangspunt is dat er wordt gewerkt in zo kort mogelijke ketens. De producten worden rechtstreeks van de boeren aan de



Sint Maartenskliniek geleverd, zonder dat er een groothandel of andere partij tussenzit. Huub Hubregtse van Stichting Streekgala: "Dit komt de versheid van de producten ten goede. Ook omzeilen boeren en tuinders hiermee vele tussenschakels, waardoor ze een eerlijker prijs voor hun producten kunnen krijgen. Oftewel, eerlijke producten voor een eerlijke prijs."

Streekgala

Stichting Streekgala is de schakel tussen boer en ziekenhuis. De stichting organiseert onder meer het transport en probeert dit zo efficiënt mogelijk te doen. Bestellingen

worden gebundeld om de transportkosten te reduceren en het milieu te sparen (minder CO₂-uitstoot). In de praktijk betekent dit dat een boer zoveel mogelijk spullen van zijn collega's in de regio meeneemt. Hij gaat bij hen langs of pikt de producten op een centraal punt op. Gekoeld en HACCP-gecertificeerd bereiken groenten en vlees de Sint-Maartenskliniek. Streekgala stuurt het ziekenhuis één factuur voor alle bestellingen, wat een stuk efficiënter is dan als alle agrariërs hun rekeningen individueel opsturen.

Gebiedscoöperatie Oregional

De levering van streekproducten aan de Sint Maartenskliniek is voor de stichting Streekgala een stap in het kader van de opstart van de Gebiedscoöperatie Oregional. Deze coöperatie heeft tot doel de regionale afzet van streekproducten en diensten te organiseren en te vergroten. Oregional staat voor oorspronkelijke, lekkere verse producten, rechtstreeks afkomstig van boeren uit de directe omgeving. Consumenten weten waar hun eten vandaan komt. Kwaliteit, duurzaamheid en gezondheid staan voor Oregional centraal. De resultaten van de leveringen aan het ziekenhuis worden benut bij voorbereidingen voor de daadwerkelijke start van de Gebiedscoöperatie Oregional begin 2010. Stichting Streekgala is druk bezig met de voorbereidingen.

Regionaal distributiecentrum

Op dit moment hebben twintig boeren zich bij de coöperatie aangesloten. Dat moeten

er uiteindelijk tussen de vijftig en honderd worden. De pilot met de Sint-Maartenskliniek verloopt naar tevredenheid en meerdere zorginstellingen, maar ook horeca en cateraars, zullen naar verwachting aansluiten. Zes zorginstellingen uit de regio, evenals dertig tot vijfendertig restaurants, tonen interesse om streekproducten af te nemen. Voor betere kwaliteit wil de markt een hogere prijs betalen, gelooft Hubregtse van Stichting Streekgala. "De crisis heeft niet veel invloed op lokaal geproduceerd voedsel, het is een trend. Een hele beweging is gaande en die laat zich niet zo gemakkelijk stoppen."

De Sint-Maartenskliniek kijkt naar het totale welzijn van patiënten en voeding maakt daar een belangrijk deel van uit, aldus Hubregtse. De uitdaging voor de volgend jaar startende Gebiedscoöperatie Oregional is het goed organiseren van de logistiek. Nu

'De crisis heeft niet veel invloed op lokaal geproduceerd voedsel'

transporteert de boer zijn producten nog zelf, maar in de toekomst zal een professioneel transportbedrijf dit grotendeels voor zijn rekening nemen. Er moeten dan immers veel meer locaties worden bevoorrad. Oregional gaat een lokaal distributiecentrum opzetten voor alle streekproducten. Het is nog niet duidelijk waar dit centrum precies komt.



VANAF HET LAND, BIJ DE KWEKERIJ IN UBBERGEN, BINNEN 24 UUR OP HET BORD VAN DE PATIËNTEN.