

Van vers en lokaal eten wordt iedereen beter

Friese zorgorganisaties zijn op het gebied van duurzaam voedsel aardig op weg. Maar het kan nog veel beter, stelde Marjan Minnesma van duurzaamheidsorganisatie Urgenda gisteren. Zij is kartrekker van de vereniging Circulair Friesland.

 Theo Klein

Leeuwarden | Door meer voedsel uit de eigen regio te kopen, minder vaak vlees op het menu te zetten en minder voedsel te verspillen kan de zorg in Fryslân bijdragen aan een lagere CO₂-uitstoot, hield Minnesma gisteren vertegenwoordigers uit de zorg voor op de bijeenkomst Duurzaam en gezond aan tafel in Leeuwarden.

De afgelopen anderhalf jaar deden veertien Friese zorgorganisatie mee aan het project Duurzaam en gezond aan tafel. Met succes. Zo verdween er in de keukens van die Friese zorgorganisaties in die periode veel minder voedsel in de afvalbak. Wordt in zorginstellingen gemiddeld 30 tot 40 procent van het eten weggegooid, bij de deelnemers daalde dat tot 20 procent. Sommige haalden zelfs 10 procent.

Ook steeg tijdens het project het aandeel van biologische, streek- en fairtradeproducten. Bij acht deelnemers ligt het nog op een schamele 10 procent, maar vier organisaties kopen al 40 procent van hun voedsel duurzaam in. Zes zijn druk aan de slag hun groenten en fruit meer uit de regio te betrekken.

Dat het nóg beter kan, bewijst volgens Minnesma de samenwerking tussen enkele zorginstellingen in Noord-Holland met Atlantis Handeshuis, een groothandel in biologische streekproducten. „Daar lukt het bij een aantal zorginstellingen en ziekenhuizen om 80 procent van hun voedsel uit de regio te betrekken. Het was soms een heel puzzel. Elke instelling wil haar producten op een bepaalde manier gesneden of bewerkt

aangeleverd krijgen. Maar het kán wel.”

Door regionale producten te gebruiken voorkomen de instellingen niet alleen CO₂-uitstoot door minder transport. Ze helpen er ook de lokale boeren en tuinders mee: een stimulans dus voor de regionale economie. Minnesma: „In Noord-Holland daalde door de regionale inkoop het aan-

Bij oudere mensen neemt het reukvermogen af. Die zullen dit dus smakeloos vinden

tal kilometers voor de aanvoer van het voedsel met 76 procent. De CO₂-uitstoot verminderde met 89 procent. Waarom zou dat in Fryslân niet kunnen? Hier zijn boeren genoeg.”

Met elkaar vormen de zorginstellingen een grote markt. De veertien die meededen aan Duurzaam en gezond aan tafel - een ziekenhuis, tien ouderen- en thuiszorgorganisaties en drie ggz-instanties - kopen jaarlijks voor meer dan twintig miljoen euro in aan eten en drinken. Dagelijks koken de zorgkeukens meer dan 12.000 maaltijden, meer dan 4,3 miljoen per jaar.

Met zo'n omvang kan overstappen op biologische streekproducten volgens Minnesma een vliegwieleffect hebben. „De vraag naar lokale producten zal dan snel én fors toenemen, waardoor de hele voedselketen



Deelnemers aan Duurzaam en Gezond aan tafel krijgen een hapje gepresenteerd. Bij dit hapje was niet de geur bepalend, maar speelde de tong een rol bij het onderscheiden van de smaken zoet, zuur en zout. Foto: Niels Westra

gaat veranderen. Dat maakt het ook weer makkelijker voor andere instellingen om over te stappen.”

Gezonder

Duurzaam en bewuster omgaan met voeding is dus goed voor het milieu en minder weggooien bespaart geld. Maar het komt ook de gezondheid van de bewoners en patiënten van de instellingen ten goede. Door lokaal inkopen kunnen de instellingen

makkelijker maaltijden met verse groenten bereiden. Die zijn vaak lekkerder, waardoor bewoners meer eten en dus minder snel ondervoed raken. Sowieso komt het eten van gezondere producten de gezondheid ten goede, wat de zorgkosten kan drukken.

Niet alleen met verse producten zijn ouderen te verleiden tot meer en gezonder eten. Ook rekening houden met hun reuk- en smaakvermogen is

belangrijk. Jelle Ferwerda, chef-kok bij de Sint Maartenskliniek in Nijmegen liet het de bezoekers aan den lijve ondervinden. De voorzitter van stichting Diverzio - samen met Antonius Zorggroep en Stichting De Friesland initiatiefnemers van Duurzaam en gezond aan tafel - liet diverse hapjes rondgaan. „Allemaal je neus dichtknijpen als je het in je mond stopt” beval hij bij een lepel met een rozige substantie, waarop een stukje

aardbei lag. Het smaakte nergens naar, totdat de neus weer mocht meedoen. Wat zonder geur smakeloos was, bleek naar aardbei en kokos te smaken. „Bij oudere mensen neemt het reukvermogen af. Die zullen dit dus smakeloos vinden. Door bij de maaltijdbereiding met zulke dingen rekening te houden kun je het eten voor hen smaakvoller maken, waardoor ze wél voldoende eten en dus gezonder blijven.”