





VERBINDING AGRI EN ZORG

Duurzaam en gezond

Duurzaam, gezond voedsel bereikbaar maken voor kwetsbare groepen. En zo bijdragen aan een vitale samenleving. Rabobank werkt er graag aan mee.

TEKST: YVETTE DE ROOIJ FOTO'S: WE DO, WIM WILMERS

Rabobanken Arnhem en Omstreken, Maas en Waal, Oost Betuwe en Rijk van Nijmegen hebben de handen ineen geslagen voor duurzame en gezonde voeding

‘Growing a better world together’ luidt de slogan van Rabobank. En waar kun je beter beginnen dan in de eigen regio? Daarom hebben de Rabobanken Arnhem en Omstreken, Maas en Waal, Oost Betuwe en Rijk van Nijmegen de handen ineen geslagen met Stichting Diverzio. Samen met zorginstellingen en ondernemers uit de regio werken we aan gezonde maaltijden voor kwetsbare mensen.

LEKKER VOORDEEL ‘Gezond en duurzaam eten draagt bij aan een sneller herstel van patiënten’, zegt Diverzio-directeur Koen Nouws Keij. ‘Daarnaast komt het de vitaliteit van bewoners van zorginstellingen ten goede. Bovendien verdwijnt er veel minder voedsel in de prullenbak als je een lekkere maaltijd presenteert. Dat scheelt enorm in de kosten.’ De Sint Maartenskliniek in Nijmegen liet een jaar of zes geleden als eerste zien dat het voorschotelen van lekker

'Met onze wortels in de agrarische sector past het initiatief van Diverzio perfect bij onze bank'



eten veel voordelen oplevert. Koen Nouws Keij was daar nauw bij betrokken. Met Diverzio rolde hij het concept verder uit van die eerste pilot naar een programma door heel Nederland. 'Via Duurzaam en Gezond aan Tafel zijn inmiddels ruim 100 zorgorganisaties bezig met het verbeteren van de maaltijdvoorziening', vertelt hij. 'Hierbij zoeken we steeds de samenwerking met regionale partners en ondernemers. Zo kwamen we ook in gesprek met het cluster Rabobanken rondom Nijmegen en Arnhem. Hiermee is het programma terug in de regio waar het ooit gestart is.'

GEZONDE KORTE KETENS Volgens Paul Brouwer, directievoorzitter van Rabobank Maas en Waal, is Rabobank dé samenwerkingspartner voor Diverzio. 'Met onze wortels in de agrarische sector past dit vernieuwende initiatief perfect bij ons. Samen hebben we nu de stap gezet naar de voorkant van de voedselketen: de producenten. Onze regio barst van de innovatieve ondernemers in agri en food. Voor hen heeft Diverzio masterclasses ontwikkeld onder de naam 'Gezonde Korte Ketens'. Samen bieden we dit programma aan om ondernemers te inspireren tot nieuwe, duurzame plannen.' De betrokken Rabobanken vroegen zo'n 50 ondernemers om mee te doen. Half oktober vond de aftrap plaats bij Rabobank Oost Betuwe.

MASTERCLASSES 'De hele schijf van vijf was vertegenwoordigd', blikt Koen Nouws Keij terug op de eerste bijeenkomst. 'Van (melk)-veehouders tot telers van groente en fruit. Samen leveren ze alle ingrediënten waarmee zorginstellingen gezonde maaltijden kunnen voorstellen aan hun cliënten. Door deze producenten te verbinden met zorgorganisaties in de regio, ontstaan korte, directe ketens van boer naar klant. Dat betekent een betere prijs voor eerlijke producten. En betere, verse maaltijden met bekende streekproducten voor patiënten en ouderen.' Als deze Dichterbij in de brievenbus valt, is ook de tweede masterclass achter de rug. Deze vond plaats bij Banken Champignons in

Gezond, vers en duurzaam
eten en drinken: onze regio
heeft het allemaal



Deelnemers aan de masterclass Gezonde Korte Ketens met elkaar in gesprek over marktkansen in de regio

BANKING FOR FOOD

Onder de noemer Banking for Food werkt de Rabobank aan de wereldwijde uitdaging om de groeiende bevolking op een gezonde en duurzame manier van voedsel te blijven voorzien. Dit doen we door toegang te bieden tot financiering, kennis beschikbaar te stellen en mensen uit de agri- en foodwereld bijeen te brengen in netwerken. Het programma Gezonde Korte Ketens van Diverzio sluit daar bij aan.

Wijchen en stond in het teken van de doelen en ambities van de ondernemers. Tijdens de derde bijeenkomst nemen de deelnemers letterlijk een kijkje in de keuken bij het Radboudumc. De Nijmeegse zorginstelling koopt veel regionale producten in en zet patiënten hiermee lekkere en gezonde maaltijden voor. Er gaat veel minder eten onaangeroerd terug naar de keuken: de voedselverspilling is in een jaar tijd met 34% teruggebracht. Koen Nouws Keij: 'In de laatste masterclass leggen we de verbinding tussen de ondernemers en potentiële afnemers. De deelnemers hebben dan hun plannen concreet en presenteren deze aan zorgorganisaties in de regio.'

GEZONDE REGIO De reacties op het programma Gezonde Korte Ketens zijn positief. Paul Brouwer: 'Onze accountmanagers krijgen enthousiaste feedback. Klanten willen er echt mee aan de slag. Ook binnen de vier banken is de betrokkenheid en de wil om mee te werken

groot. We zijn dus goed op weg. Maar duurzaam en gezond gaat verder dan alleen voedsel. Voor een vitale regio is meer nodig. Denk aan initiatieven op het gebied van sport en beweging. Zo dragen medewerkers van onze bank een stapenteller om bewust te worden van het belang van bewegen. En er staat vers fruit van lokale producenten op kantoor. Het ziekteverzuim is hiermee gedaald. Maar we willen vooral het goede voorbeeld geven. Zo vertalen we het statement van 'Growing a better world together' naar de menselijke maat in onze eigen omgeving.'

Koen Nouws Keij is blij met de samenwerking met de Rabobanken in onze regio. 'De doe-kracht die de banken bieden, betekent nog meer dan de financiering', geeft hij aan. 'Rabobank wil echt iets betekenen voor de regio en neemt haar verantwoordelijkheid. Met concrete acties, die bijdragen aan een gezonde regio. Hoe meer mensen meewerken, hoe krachtiger we staan.'