

Maartenskliniek maakt school met streekmenu

Euregio-studie onderzoekt of concept voor gezond en duurzaam koken aantrekkelijk is voor veel meer zorginstellingen.

door Frank Hermans

NIJMEGEN - In de grensstreek bij Nijmegen komt een groot onderzoek naar het verbeteren van maaltijden binnen de zorg. Belangrijke inspiratiebron daarbij is de Sint Maartenskliniek. Die maakt al jaren furore door gezond

en duurzaam eten hand in hand te laten gaan. Groente, vlees, zuivel en fruit worden afgenomen van boeren in de regio.

De Euregio Rijn-Waal trekt 7 ton uit voor de studie. Deelnemers zijn Sint Maartenskliniek, het UMC St Radboud, Ouderenzorg Insula Dei in Arnhem en de Ka-

tholische Klinieken in Kleef.

„Door korte lijnen kunnen we met de boeren goede afspraken maken over de kwaliteit. De aanvoer is door de korte afstand goedkoop en minder belastend voor het milieu”, aldus kok Jelle Ferwerda van de Sint Maartenskliniek. Hij is bedenker van het streekkokenconcept.

Patiënten eten volgens hem gezonder, lekkerder en duurzamer, omdat de producten vers zijn. „Het idee dat de groentes uit eigen streek komen, werkt eetlustbevorderend”, stelt projectleider Annette Weeda van Stichting

Landwaard, een instituut dat zich sterk maakt voor een toekomstbestendig platteland.

Belangrijke insteek bij het onderzoek is duurzaamheid. Ferwerda: „Er zijn instellingen waar 60 procent van het ingekochte eten wordt weggegooid, bij ons is dat nog maar 2 procent. Dit is een besparing die besteed kan worden aan kwaliteitsproducten. Die bevorderen weer de eetlust en reduceren het afval, omdat de borden worden leeggegeten.”

Door snellere genezing en minder afval kunnen kostenbesparingen worden gerealiseerd.