

Voorjaar
2013

Geluk en gezondheid in de zorg

Tijdens het congres 'Beter eten, Beter leven' presenterden deelnemers haalbare innovaties op het gebied van voeding en zorg. InnovatieNetwerk (ministerie van Economische Zaken) en Stichting Innovatie Glastuinbouw Nederland SIGN daagden de markt uit om tot nieuwe concepten te komen. Het motto: Geluk en gezondheid voor de zorg.

Eten maken en daar samen gezellig van genieten, daar word je blij van. Een eigen instellingskeuken past daar steeds minder bij. Er zijn goede kansen voor beter eten en drinken binnen het huidige budget. Eten in een zorginstelling kan veel meer zijn dan alleen voedsel op tafel.

Graag vertellen wij hoe een andere kijk op eten een wezenlijke bijdrage levert aan het welzijn van uw cliënt.

Cynthia op den Brouw
Projectleider voor InnovatieNetwerk en SIGN

De zorg heeft een persoonlijke en integrale benadering van de bewoners nodig. Afdelingen doen nu te vaak alleen hun eigen ding. Maar hoe verbind je persoonlijke wensen, behoeftes en belangen van doelgroepen en medewerkers zodat ze er samen aan gaan werken? Door alle partijen vanaf het begin bij het proces te betrekken. Het congres 'Beter eten, Beter leven' bracht in Den Bosch partijen bij elkaar.

In deze brochure vindt u een aantal marktpartijen die hun innovaties tijdens het congres presenteerden. Zij spraken onder andere over hun aanpak bij het invoeren van de veranderingen. Betrokkenheid is essentieel.

De aanpak: presenteer alle doelstellingen (organisatiebreed en per afdeling) op één lijn. Vaak is dan al snel een gezamenlijk belang zichtbaar (voorbeeld: de cliënt leren de regie over zijn leven terug te krijgen). Er ontstaat een visie. Niet meer ieder voor zich, maar allen voor één, wordt de gedachte. (zie case Reinier de Graaf)

Maar wat als de werkvloer niet om veranderingen staat te springen? Ook dan kan het werken. Een Academisch Ziekenhuis vroeg KonRada een Europese aanbesteding mee te schrijven voor 'eten en drinken uitvoeren'. Wilfred Schipperen van KonRada sprak met medewerkers van de keuken, het restaurant en met kwaliteitsfunctionarissen. Met de juiste feiten ontstond draagvlak. De aanbesteding vroeg om partnership en relatiebeheer, innovatie en maatschappelijk verantwoord ondernemen binnen de eigen speerpunten. Bijkomende eis was lokale productie. Een ongebruikelijke aanpak die uitdaagt om verder te denken.

Wij wensen u veel inspiratie en verwijzen u graag naar de partijen die aan deze brochure hebben meegewerkt!



Marieke Winters, manager Puur Culinair: "Werken met streekproducten is heel goed te doen. Het kost meer tijd, maar levert ook veel op. Onze koks zijn enthousiaster omdat ze met mooie producten werken, de producten zijn herkenbaar in de buurt, cliënten zijn er blij mee. We kunnen nu snel schakelen en anticiperen op het aanbod van de markt. De contacten leveren veel op, ook weer nieuwe ideeën en erkenning binnen de organisatie van onze afnemers".



Puur Culinair een enthousiast Sous-Videconcept.

Enthousiast blijven innoveren met passie voor gezond en lekker eten en oog voor toegevoegde waarde.

"Puur Culinair heeft een nieuwe aanpak. We kunnen in korte tijd producten ontwikkelen en vermarkten. Onze langdurige relaties in combinatie met onze snelheid leveren nieuwe mogelijkheden op. Onze streekproducten hoeven niet duurder te zijn, zolang iedere schakel toegevoegde waarde heeft binnen het partnership".

Concrete resultaten

Puur Culinair heeft door het project van InnovatieNetwerk veel stappen kunnen zetten. Verschillende nieuwe gerechten zijn vast opgenomen in onze cyclus, deze worden vol enthousiasme afgenomen. Winters: "We zijn trots op de smaken van onze gerechten en op de relaties die Puur Culinair heeft gebouwd met partners in Nederland: De Walhoeve uit Goirle, Kapteijns uit Diessen en Ekofish uit Urk. We blijven met hetzelfde enthousiasme producten ontwikkelen".

Kansen voor de zorgmarkt

De zorgmarkt kan prima meeliften op de nieuwe samenwerkingsafspraken. Voor een themadag kunnen zij deze producten

sous-vide gegaard afnemen. Zijn de aantallen groot genoeg dan is een gerecht op receptuur mogelijk, wat Puur Culinair kan combineren met de eigen productie.

Puur Culinair verzorgde de lunch op het congres 'Beter eten, Beter leven'. Ze kregen veel positieve geluiden, ook over hun verhaal.

Puur Culinair wil voor volgend jaar de voordelen van werken met verse ingrediënten van zo dichtbij als mogelijk aantoonbaar maken. Ook de toegevoegde waarde van ingrediënten met hoge voedingswaarden en veel goede vitamines voor de zorg is een speerpunt. Daarvoor zoekt Puur Culinair nog naar partijen waarmee ze dit verder kan realiseren.

Puur Culinair is een goede partner in de zorg en in de regio. Er komt een pilot met dagbesteding voor het opzetten van een eigen groentesnijderij waarbij cliënten groenten uit de streek snijden voor eigen gebruik.

Hiermee snijdt het mes aan twee kanten:

de boeren in de buurt hebben afzetmogelijkheid voor hun producten en de cliënten hebben een goede leer-/werkomgeving met de beschermende factor van de eigen instelling.

Winters: "Voor catering breiden we de samenwerking uit met dagbesteding en het geven van kookworkshops en -lessen voor medewerkers en cliënten. Ook het uitbreiden van onze rol in voedingsadvies staat op het programma van komend jaar".

*Marieke Winters, manager Puur Culinair:
M.Winters@Amarantgroep.nl*



Puur Culinair is een onderdeel van de Amarant Groep. Waar andere zorginstellingen er juist voor kiezen hun keuken uit te besteden heeft de Amarant Groep (4000 bewoners) er voor gekozen om de voedselvoorziening in eigen hand te houden door te investeren in de eigen keuken. Puur Culinair moet zich bewijzen met kwaliteit en scherpe prijzen, want er is geen gedwongen winkelnering.

Nieuwe aanpak nodig voor de zorg

Er is een nieuwe aanpak en benadering nodig in de zorgmarkt. De hele keten verdient meer trots op wat we met elkaar doen. Dat kan, als we de handen ineenslaan en durven te leren van elkaar. Durf ook te vragen! We kunnen elkaar sterker maken, zowel binnen als buiten de organisatie. Zo creëer je gezamenlijke trots.

Met samenwerkingspartners die passen bij de eigen aanpak van de zorginstelling kun je de regie in eigen hand houden en jezelf tegelijkertijd versterken. Maak van eten en drinken weer een speciaal

moment, waarbij personeel én cliënt zich serieus genomen voelen. Koppel mensen los van hun dagelijkse taak en gebruik hen als ambassadeurs voor de nieuwe aanpak. Zo kan de oude werk- en denkcultuur over voeding plaatsmaken voor een nieuwe. Het enthousiasme zal zich als een olievlek over de organisatie verspreiden. Geniet van de interactie met elkaar. Daarvoor bent u toch ooit in de zorg gaan werken? Het geluk zit hem écht in de kleine dingen.

Cynthia op den Brouw
Projectleider voor InnovatieNetwerk en SIGN

Een 'alliantie' tussen een Noordzeevervisserijbedrijf en Brabantse zorgaanbieder Amarant? Amarant zocht naar gezonde voeding voor de cliënten, Ekofish Group naar een manier om de schol in Nederland weer op de kaart te krijgen. Helaas is Nederland de schol vergeten! Vooral ouderen weten nog hoe lekker schol is. Ooit stond schol regelmatig op het vrijdagmenu maar dat is niet meer zo. Jacob Kramer, directeur van Ekofish Group, wilde die trend graag keren. Amarant bood de kans om samen schol opnieuw op de kaart te krijgen in de zorgsector.

Ekofish Group BV: schol voor zorginstellingen

Paul van Loon, chef in de keuken van Amarant bedacht een fantastisch recept bij de schol. Brabantse 'Bourgondiërs' en Urker kwaliteit schol. En nu maar verder werken aan de missie om schol weer op de kaart te krijgen. De consument die lekker en gezond wil eten is nu aan zet.

Wat is Ekofish

Ekofish Group heeft een passie voor gezonde vis. Het is uitgegroeid tot het meest innovatieve bedrijf in die sector. Met respect voor de zee en de omgeving als kernwaarden binnen het bedrijf en op de kotters. Kramer: "Die vissen niet in kwetsbare gebieden en hun net is aangepast zodat er geen ondermaatse vis meer overboord gaat. De scholbestanden in de Noordzee zijn kerngezond en worden op een goede manier bevestigd en beheerd".

Jacob Kramer van Ekofish: "Al aan boord verwerken wij de vangst op humane wijze. De eerste stunner (verdovingsmachine) is in eigen beheer ontwikkeld en in 2012 in gebruik genomen. De vis wordt onmiddellijk na de vangst door een stroomstoot verdoofd en daarna verder verwerkt."

Ekofish levert en borgt kwaliteit met ISO22000 op de kotters en IFS/BRC in de fabrieken. Ekofish Group is de enige die direct vanaf het schip de vangst in de fabriek sorteert. Wij slaan de vis aan boord in groene 20 kg kratjes op waardoor de vis sneller kan worden gekoeld. Ook is er in een 20 kg kratje minder druk op de vis dan in een 40 kg krat. Dat laatste is nog steeds de standaard binnen de visserij. Door korte visreizen en gestandaardiseerde verwerkingsmethoden is de aangelande vis van een constante hoge kwaliteit.

Ekofish deed mee aan het 'Trendy Fish' project om jongeren weer in aanraking te brengen met schol. Kramer: "De jongeren willen best vis / schol eten als die maar lekker en trendy is".

Jacob Kramer Ekofish Group:
Jacob@ekofishgroup.nl



Binnenkort gaat het prototype van het bestel-, gastvrijheids- en serviceportaal *Lekker in je Buurt* online. Deze leveranciersafhankelijke website biedt een nieuw alternatief voor MKB-ers en zorgondernemingen die een mini-distributiecentrum willen activeren in franchise. Zij gaan als ambassadeur van de wijk een nieuwe markt ontwikkelen voor de consument die langer zelfstandig in zijn/haar woning wil blijven wonen.

De basis van het unieke bestel-, gastvrijheids- en serviceportaal is de basismodule *eMenu*. Deze maaltijdservice is aangepast aan de look en feel van de wijk, zodat iedereen hem herkent. De ondernemer kan de basis van de website aanvullen met modules:

- Met *Winkel in je buurt* kunnen leveranciers digitaal producten toevoegen. Ideaal voor ambachtelijke en streekgebonden leveranciers.
- *chef@home* is het digitale kookboek, met video en fotoinstructie gekoppeld aan het bestelsysteem.
- *eBewust* is het online dagboek waarin klanten kunnen vastleggen wat zij hebben besteld en gegeten. Hierin zit ook de *online coach* die de klant helpt bij de dagelijkse voedseluitdagingen zoals dieet, voedingsgewoonte, allergie en intoleranties.



- Met *De Eetgenoot* vind je iemand om samen mee te eten.
- De *(m)eeatlat* vraagt de mening over het product. Producenten meten hier hoe zij hun producten nog beter kunnen laten aansluiten bij de wensen van de klant.

De harde franchise

In de harde franchiseformule is het *eMenu* volledig ingevuld met het unieke sousvide maaltijdcomponentensysteem 'Daily a la Carte'. Alle producten zijn door Lekker in je buurt kwalitatief getoetst. Producten zijn:

- voorzien van uitgebreide product- en gezondheidsinformatie,
- geruime tijd houdbaar (eten wanneer u wenst)
- beschikbaar in een grote variatie,
- bieden ruime productkeuze,
- binnen 2 minuten warm,
- hebben een praktische verpakking.

De zachte franchise

De zachte franchise biedt volledige vrijheid om de basismodule in te richten. Als u zelf de maaltijden of maaltijdcomponenten produceert, kunt u met de zachte franchise uw eigen menuplan invoeren.

Daarnaast kunt u als ambassadeur van de wijk binnen de twee franchiseformules lokale, regionale en streekgebonden produc-

Lekker in je buurt.nl

Het nieuwe ondernemersportaal voor de markt van morgen.

ten en leveranciers werven voor de module 'winkel in je buurt'. Zo stemt u uw portaal volledig af op uw consumenten in de wijk.

Moderne software

De software is gebaseerd op de modernste technologie en is beschikbaar via de Lekker in je Buurt website. Daar kan de consument na aanmelding De Lekker in je Buurt app downloaden. Daardoor is er maximale flexibiliteit, maximale beschikbaarheid en maximaal gebruiksgemak.

In het eerste kwartaal gaat de *Lekkerinjebuurt.nl* website open, zodat iedereen de ontwikkelingen kan volgen en zich kan aanmelden als geïnteresseerde of als potentiële franchiser.

Albert Verschuren:
albert.verschuren@umamiconcepts.nl

dichterbij

Voor de actieve zorgvrager die zelf informatie gaat halen is er winst te behalen.

Dichterbij ondersteunt in het stroomgebied van de Maas mensen met een verstandelijke beperking, hun ouders en familie.

De medewerkers streven actief naar een ongedeelde maatschappij, waaraan mensen met een verstandelijke beperking vrij en volwaardig deelnemen.

Dichterbij wil cliënten een centrale positie geven. Samen met medewerkers en verwanten willen we de voorwaarden creëren die de cliënt zijn kracht kunnen krijgen.

Gezond leven

Dichterbij besteedt veel aandacht aan een gezonde leefstijl. Dat gaat over sport en bewegen en ook over eten en drinken.

Marianne Botermans van SBK: "Bij Maxima Medisch Centrum en Flevoziekenhuis stemmen vakbekwame voedingsassistenten producten af op de behoeften van de cliënt. Zij hebben een opleiding gehad van SBK die naadloos aansluit op hun werk. Dat verbetert de motivatie en verhoogt de slagingskans."

Organisaties lopen risico's zonder vakbekwame mensen in de voedselverstreking:

1. onvoldoende borging voedselveiligheid
2. klachten over de kwaliteit
3. slechte bejegening
4. verspilling
5. imagoschade (klantwaardering)

- Geef extra aandacht en ondersteuning aan oudere medewerkers in het veranderingsproces.
- Kijk hoe je zo efficiënt mogelijk draagvlak kunt krijgen onder alle collega's.
- De voedingsassistenten werken met meer plezier, zijn zelfverzekerder en stralen dit ook uit!

Facilitaire afdelingen zijn enthousiast over dit nieuwe opleidingsconcept. Tergooi Ziekenhuizen uit Hilversum en Blaricum gaan naar het Flevoziekenhuis om de opleidingsorganisatie in de praktijk te beproeven.

Hospitality gericht op beter en plezieriger eten

De opleiding leidt tot meer kwaliteit, services en efficiency vindt dhr. Rijkers van Máxima Medisch Centrum: "Dit zien we terug in enthousiaste medewerkers, een patiëntwaardering 7 naar 8.4, een optimaal proces, een bredere samenwerking, minder verspilling en hogere gastvrijheidsbeleving".

Wat leerden Maxima en Flevoziekenhuis?:

- Medewerkers vakbekwaam maken vraagt een investering in tijd en geld.
- Na het opleiden stopt het traject niet; bijscholing moet je blijven bewaken.

Nicole Krekelaar: "Bij Vivent willen we de vakbekwaamheid van onze gastvrouwen binnen de kleinschalige woongroepen borgen. De opleiding voedingsassistente is te groot voor ons als intramurale instelling. Wij bekijken welke modules bij ons passen."

Verzorgenden zijn vaak zelf verantwoordelijk voor voeding en andere eenvoudige taken terwijl ze daar geen tijd voor hebben. Inzet van (goedkopere) voedingsassistenten/helpenden verbetert de kwaliteit.

Marianne Botermans en Tanja Sleddens:
m.botermans@sbkadvis.nl
Stef Reimer: SReimer@flevoziekenhuis.nl
& Wim Rijkers: Rijkers@mmc.nl



Het opleidingsvraagstuk

De zorg vraagt taakspecifieke scholing, maar ook een breder uitstroombrofiel. Een modulaire (facilitaire) opleidingsstructuur past bij de verbinding van zorgondersteunend werk, zoals gastvrijheidsstaken, huishouding, eten en drinken en lichte verzorging. Er is behoefte aan betere medewerkers die zich primair met de voedselbeleving bezighouden.

Wat is het voordeel voor de zorgconsument? Meer vakmanschap van facilitaire medewerkers kan de tekorten aan medewerkers voor de zorgtaken verminderen.

Na een succesvolle start in 2012 gaat Dichterbij in 2013 hiermee verder aan de slag:

- ervaringsdeskundigen halen bij andere cliënten hun mening over eten en drinken op en vragen naar de beleving daarvan;
- cliënten helpen een leverancier van vriesversmaaltijden kiezen door hun product te beoordelen op kwaliteit en smaak;
- In diverse regio's richt Phyllis den Brok van Phliss proeftuintjes in om mens en organisatie anders te laten kijken naar eten en drinken. "Creëer bewustwording dat eten en drinken meer is dan zorgen dat je niet doodgaat".

Cliënten meer zeggenschap geven is een continue proces van bewustwording; actief en vanuit voortschrijdend inzicht. Cliënten begrijpen steeds beter hoe eten en drinken

hun eigen gezondheid beïnvloedt. Zij kunnen steeds zelfbewuster zelf en samen met anderen kiezen, ook over voeding. De spelmethode 'Zoveel te zeggen' leert cliënten hoe zij hun wensen en keuzes duidelijk kunnen maken.

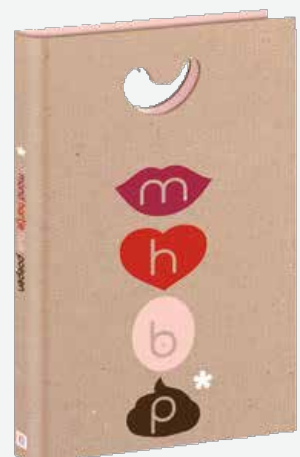
Anneke van der Crujisen hield als belangenhartiger / ervaringsdeskundige tijdens het congres 'Beter eten, Beter leven' een presentatie bij een opleiding voor hulpverleners in de zorg. Dichterbij werkt samen andere congrespartijen om cliënten meer zeggenschap te geven. Samen aan de slag!

Heidi Copray-Peters Communicatie
Dichterbij: h.copray@dichterbij.nl

Communiceren met uw doelgroep

In het boek *Mond, hartje, buik, poepen* van Pascale Companjen vindt u gedichtjes en tips van cliënten over gezond leven, fit zijn, lekker eten, dik worden, frites, wandelen, verliefd zijn, koken en nog veel meer. Het houdt cliënten in zorginstellingen een speelse spiegel voor, om hen te stimuleren hun leven meer zelf te besturen. Het is vormgegeven als een draagboek en heeft bijzondere illustraties. Een prachtig lifestyleboek, kijkboek én een reis door het hoofd van cliënten.

www.zoveeltezeggen.nl



Drie keer per dag geluk

Geluk zit hem in kleine dingen. Bijvoorbeeld lekker en gezellig samen koken en eten. Dit lijkt vanzelfsprekend, maar bij de Reinier van Arkel groep werd tot voor kort de bereiding en voeding niet afgestemd op de wensen van de cliënt. Als de cliënt de regie over zijn eigen leven terugkrijgt, dan zul je dat als zorginstelling mogelijk moeten maken.

Wilfried Schipperen van KonRada: "Iedereen was er zich er steeds meer van bewust dat eten en drinken anders kon en beter moest. Maar hoe? We bekeken de praktijk,

en verdere service". De persoonlijke aandacht maken het mogelijk diverse maaltijdconcepten naast elkaar in te zetten. Maar de visie op voeding gaat verder dan alleen beter eten. Schipperen: "Het gaat om de beleving van cliënten en medewerkers. Weet de medewerker hoe cliënten hun maaltijd ervaren? Dan draait het niet alleen om de maaltijd op zich. Welzijn is het samen lekker kunnen koken om daarna te eten en drinken wat de cliënt wil en waar hij het wil. Welvaart is het bezit van een moderne keuken en eetruimte. Gezamenlijk, alleen of samen

De nieuwbouw voor oudere psychiatrische cliënten ging 6 september 2012 open. Schipperen: "In het gebouw willen we cliënten in beweging krijgen. We hebben vijf thema's bedacht, verdeeld over de etages. Wie Hollandse kost wil, moet op de eerste etage zijn. Voor voedsel uit andere culturen steeds op een andere etage."

"Er zijn woonkeukens, zodat cliënten die niet zelf kunnen koken toch meedoen bij het groepsproces door te helpen of te kijken. Een gastvrouw houdt het overzicht en kijkt of iedere cliënt zit waar hij wil zitten." Er ligt een heldere, toekomstbestendige visie. De organisatie heeft zich bij de uitwerking steeds kwetsbaar en kritisch naar zichzelf durven opstellen. Dat vroeg uithoudingsvermogen en lef.

"Wat is geleerd delen we graag met andere zorgorganisaties, om zo van elkaars ervaringen te leren en mogelijk op vlakken samen te werken."



Reinier van Arkel
GROEP

KONRADA
FOOD & FACILITIES
Together we're better

luisterden naar cliënten en medewerkers en zagen hun wensen, verwachtingen en de ervaringen. Dat hebben we vertaald naar aanbevelingen voor kansen en mogelijkheden om mensen de regie op hun eigen leven terug te geven. Hierna is met medewerkers van Reinier van Arkel een integrale aanpak voor eten en drinken en welzijn ontwikkeld, die past bij de wensen van de doelgroepen."

Beleving

Reinier van Arkel groep stopte met de eigen Kokerij (de instellingskeuken, red.) en trok een cateraar aan. Cateraar Hutten levert nu maaltijden op maat, afgestemd op dieet en zorg. Schipperen: "Eten en drinken zijn voor cliënten niet te scheiden van zorgverlening, behandeling, activiteitenbegeleiding

bereiden? Die mogelijkheden zijn er allemaal gekomen."

De verandering was niet van bovenaf opgelegd: "Het moest bij mensen onder de huid gaan zitten, ze moesten het gaan voelen. En je zag het gebeuren: wie in de visie geloofde, kwam in beweging, de hele organisatie veranderde. Cliënten komen nu gezellig samen koken en eten. Ze zoeken voor de volgende maaltijden de ingrediënten uit. Een ongelooflijke winst."

Complimenten

De nieuwe manier van werken is bijna overal ingevoerd. De buitenlocaties (de verschillende huizen buiten het zorgpark waar cliënten individueel of samen wonen, red.) zijn nu ook bezig met de visie op voeding.

Het project 'Visie op Voeding' van de Reinier van Arkel groep won de Well-Being Award 2011.

Bron: Reinier van Arkelgroep (meerjarenplan), i.s.m. KonRada Food & Facilities.

Wilfred Schipperen, KonRada Food & Facilities i.s.m. de Reinier van Arkelgroep:
w.schipperen@konrada.nl

Waarom Beter Eten niet zonder Betere Boodschappen kan

“Investeren in Beter Eten levert meer op wanneer u ook investeert in betere communicatie. Mensen in de zorg besteden een groot deel van de dag aandacht aan eten en aan de communicatie daaromheen”, zegt Ingrid Andela van Andela advies.

Tijdens het congres ‘Beter eten, Beter leven’ deelden de deelnemers hun positieve ervaringen. Zij bespraken waar zij kansen zagen en wat ze nodig hadden om hiermee aan de slag te gaan. Deelnemers gaven aan dat de workshop hen meer inzicht had gegeven over een belangrijk onderwerp dat niet altijd binnen hun vakgebied ligt. Vaak zijn er binnen grotere organisaties anderen verantwoordelijk voor communicatie en is het niet altijd eenvoudig het belang van communicatie over Beter Eten te benadrukken.

Andela
advies & management in communicatie



Ingrid Andela ingrid@andela-advies.nl

Hanneke Beekers:

hanneke.beekers@connectiekracht.nl

Beter Eten en Betere communicatie Boodschappen kunnen eigenlijk niet zonder elkaar. Benut als (zorg) organisatie uw kansen om u goed te profileren met Beter Eten door de kracht van communicatie bij dit onderwerp.

Connectiekracht

Van denken naar willen, kunnen en vooral gaan doen.

Jelle Ferwerda, hoofd voeding van de Sint Maartenskliniek in Nijmegen, werkt al jaren met biologische- en streekproducten. Dit past prima in een gezond, duurzaam en betaalbaar menu.

Hij brengt de seizoenen weer terug op het bord.

In het seizoen is de kwaliteit van streekproducten het best en koopt de chef scherp in via gebiedscoöperatie Oregional.

Omdat het eten veel smaak heeft, eten de bewoners de borden leeg en ontstaat er aanzienlijk minder afval. Informatie over waar de producten vandaan komen, bereiding en voedselverspilling verhogen de betrokkenheid van het personeel.

De inkoop, bereiding, kooktechnieken, ambiance en het personeel zijn dus erg belangrijk.

Diverzio is een initiatief van de St. Maartenskliniek, opgericht door Ferwerda en Nouws Keij. Het biedt naast inspiratie, kennis en ervaring ook de vertaling

naar de praktijk waar veel producenten, ketenpartijen en zorginstellingen naar op zoek zijn.

Diverzio ziet de noodzaak van een integrale aanpak bij denken en doen over beter eten voor zorginstellingen. Zij stelt daarin de patiënt / cliënt / bewoner centraal en werkt vaak met korte directe ketens. De focus ligt op kwaliteit, smaak, duurzaamheid en lagere integrale kosten.

Diverzio laat zien dat samenwerking tussen landbouw en zorg winst betekent in:

- de betaalbaarheid en kwaliteit van eten en drinken voor instellingen;
- de kwaliteit van leven en zorg (o.a. minder ondervoeding bij ouderen);
- stimulering van de regionale economie door meer regionale samenwerking;
- duurzamere voedselketen (meer gebruik van smaakvolle biologische producten en streekproducten en minder voedselverspilling).

Diverzio ondersteunt instellingen in o.a. Gelderland, Brabant, Utrecht en Noord Holland.

De stichting heeft handige tools om klanten te helpen van denken naar willen, naar kunnen en vooral naar doen.



*Jelle Ferwerda & Koen Nouws Keij oprichters
Stichting Diverzio: koen@diverzio.nl*

Proeflokaal Máx, een nieuw horecaconcept in het ziekenhuis



máxima
medisch centrum

*Patrick van Gerven Manager Catering
Máxima Medisch Centrum:
Pvangerven@mmc.nl*

Het nieuwe horecaconcept op de locatie MMC Eindhoven gaat Proeflokaal Máx heten. De producten in het assortiment zijn gezond, natuurlijk, lekker en bewust gekozen.

Regionale ondernemers gaan actief meedoen in het concept. Elke week kan één van hen zijn seizoensproduct laten proeven in de centrale hal van MMC Eindhoven. Wat je kunt proeven is te koop in Proeflokaal Máx. De producten uit deze jaarka-



lender worden ook gebruikt voor de extra verstrekking rondom (verwenmomenten) voor de patiënten op de verpleegafdelingen van beide locaties van het MMC.

De 9 regionale ondernemers die mee gaan doen zijn:

- Verhallen: brood, banket, chocolade/patisserie
- Brandevoortse hoeve: aardbeien, asperges, pompoenen
- Tuinderij Koolen: mini-tomaten, paprika en komkommers.
- Philips Fruittuin: sappelen, appels, peren
- Ruurhoeve: kaas
- Smaakgeheimen: dressings, yoghurts, sauzen
- Rozenkwekerij Keijsers
- Willem III hoeve: ambachtelijk ijs van volle melk
- Rondeel BV: Rondeel eieren



InnovatieNetwerk jaagt grensverleggende vernieuwingen aan in landbouw, agribusiness, voeding en groene ruimte en zorgt dat die in de praktijk worden gebracht. Het zijn innovaties gericht op duurzame ontwikkeling en met een focus op de langere termijn. Deze grensverleggende vernieuwingen probeert InnovatieNetwerk in gang te zetten door het ontwikkelen van baanbrekende concepten die, eenmaal in praktijk gebracht, zorgen voor ingrijpende veranderingen. Voor het project 'Geluk en Gezondheid in de Zorg' werkte InnovatieNetwerk samen met SIGN, ZLTO en de Provinciale Raad voor de Volksgezondheid. InnovatieNetwerk is ingesteld door het ministerie van Economische Zaken, maar functioneert met een eigen bestuur.

InnovatieNetwerk
Projectleider innovatie Noordzeevervisserij:
Jelle Landstra
Tel: 06 46 76 80 32
j.a.landstra@innonet.agro.nl
www.innovatienetwerk.org

SIGN, Postbus 51, 2665 ZH Bleiswijk
Programmadirecteur SIGN:
Peter Oei
Tel. 06 515 42 882
p.t.oei@innonet.agro.nl
www.innovatieglastuinbouw.nl



SIGN werkt voor de topsector Tuinbouw & Uitgangsmaterialen als aanjager en vliegwiel voor grensverleggende innovaties. Deze gaan verder dan de belangen van individuele bedrijven en gevestigde instituties. Vaak gaat het om de risicovolle start van projecten, waar het voor andere partijen moeilijk is om in te investeren. SIGN verbindt partijen binnen en buiten de sector. SIGN verbindt de lange termijn-oriëntatie van InnovatieNetwerk met op daadkracht gerichte tuinbouwondernemers zodat de vernieuwing ook in de praktijk wordt waargemaakt. Het werkprogramma van SIGN staat voor Groen, Geld, Gezondheid en Geluk.

Projectleider Congres:
Cyndicaat: Cynthia op den Brouw
Tel: 06 53 81 11 44
info@cyndicaat.nl
Redactie en vormgeving:
Peter van Beelen ontwerp en redactie