



Foto's Dick Boschloo

Puur biologisch is een grote uitdaging

De keukens van reguliere zorginstellingen beginnen iets meer belangstelling te tonen voor het werken met biologische producten. Dit hangt samen met een trend naar smaakvoller, bewuster en verzorgder eten binnen de zorgsector. Voor structureel gebruik van biologische producten moet nog wel een aantal horden worden genomen.

## Leveren aan de zorg

Seniorenrestaurant Het Vestion van zorginstelling Naarderheem in Naarden is twee jaar geleden op biologisch koken overgestapt. Althans, de keuken maakt gebruik van rond de 60% aan biologische ingrediënten. Zo vertellen de koks in een artikel in het blad *Gastvrije Zorg* uit maart 2009. Ze zijn trots, en terecht. Hoe moeilijk is het voor een grootkeuken om structureel naar een nog groter aandeel puur biologische producten te gaan?

De knelpunten zijn: de seizoensgebondenheid van producten, het vinden van voldoende variatie door een goed afgestemd teeltplan, het binnen de perken houden van de kosten en het opzetten van een korte logistieke keten met zoveel mogelijk leveranciers uit de regio.

Een interessante pilot vond in 2007 plaats in Zeeland. Op initiatief van de Zeeuwse Milieu Federatie en een aantal zorginstellingen kookten drie instellingskeukens een maand lang met zoveel mogelijk biologische ingrediënten. Alex van Hootegem, akkerbouwer in Kruiningen, hoorde bij het clubje boeren uit de regio dat de producten leverde. Naast zijn akkerbouwbedrijf drijft hij met zijn vrouw Anneke webwinkel De Grote Verleiding. Bij het proefproject met de zorginstellingen ging het aanvankelijk alleen

Peter Lamet:  
"Er gebeurt wel iets in de  
zorgsector, maar dat is meer  
incidenteel, bijvoorbeeld tijdens de  
Week van de Smaak."



Smaken van vroeger gecombineerd met biologisch zomerfruit in de zorg

om AGF-producten. "In de weken voor de start kwamen er steeds wensen bij: eerst de kruiden, daarna de sauzen, toen het brood en uiteindelijk ook het vlees. We hebben overal ja op gezegd. Dat betekende zelf producten importeren, maar ook zelf een slachtketen opzetten met de aankoop van varkens en runderen. Het project heeft ons geld gekost, maar veel ervaringen opgeleverd," aldus Van Hootegem.

### Korte keten

Twee van drie Zeeuwse zorginstellingen en de boeren bereiden momenteel een vervolgproject voor dat onder de naam 'Korte keten van land naar klant' tot meer structureel gebruik van biologische producten in de instellingskeukens moet leiden. "Daartoe moeten wij ons teeltplan beter afstemmen op de vraag van de koks," zegt Van Hootegem.

AGF vormt de hoofdmoot in het vervolgproject. Met de krappe budgetten binnen de gezondheidszorg is kostprijs een zwaarwegende factor. Prijsbeheersing moet komen uit het afgestemde teeltplan, een effectievere productbenutting door zowel leveranciers (vierkantsverwaarding) als gebruikers, en een zo kort mogelijk logistieke keten. Verder compenseren biologische producten een hogere kostprijs door een grotere netto voedingsopbrengst, stelt Van Hootegem: "Groenten slinken minder en geven vlugger een voldaan gevoel."

Wat de voorbewerking en de bijbehorende hygiëne-eisen van de producten betreft, bestaat er geen enkele barrière. Het wassen, snijden en verpakken wordt uitbesteed aan een gecertificeerd snijbedrijf. De cliënten van de instellingskeukens waarderen intussen het genoeg van de 'smaak van vroeger'.

### Eigen tuin

In woon-werkgemeenschap Bronlaak in Oploo (Noord-Brabant) vormt de grootkeuken één van de twintig werkgebieden voor de verstandelijk gehandicapten die er wonen of in dagbesteding verblijven. Vijf cliënten en drie koks verzorgen dagelijks een warme maaltijd voor maximaal 220 personen. Hierbij wordt voor 85% aan biologische ingrediënten gebruikt, vertelt Huub Deckers. Hij is hoofd Voeding bij de zorginstelling Zonnehuizen Volwassenen, waartoe Bronlaak behoort. De biologische benadering is verbonden met de antroposofische achtergrond van de 61-jarige zorginstelling. Bronlaak heeft het grote voordeel dat het 50% van de biologische producten kan betrekken uit de eigen tuin. "Aardappelen, groenten, fruit en zuivel, tevens met eigen kaasmakerij. Verder hebben we gedeeltelijk vlees van onze eigen boerderij," legt Deckers uit. Aan ingrediënten wordt per eter slechts 3 euro uitgegeven, dankzij de opbrengst van de eigen tuin. Die gunstige factor naast het goedkope 'keukenpersoneel' is voor de gemiddelde zorginstelling niet weggelegd. Toch zijn ook andere instellingen in Brabant geïnteresseerd in biologische ingrediënten. Meer dan twintig deden er ervaring op met een Mooie Maaltijd tijdens de Week van de Smaak.

Bronlaak betreft het andere deel van zijn biologische producten van BD-Totaal. Directeur Peter Lamet van deze groothandel ziet nog geen grote beweging richting biologisch voedsel binnen de zorgsector. "Er gebeurt wel iets, maar dat is meer incidenteel, bijvoorbeeld tijdens de Week van de Smaak." Hij denkt dat het er niet makkelijker op wordt door het fenomeen van ont koppeld koken. "Ontkoppeld koken' gebeurt op grote locaties op afstand van de zorginstelling, die vervolgens kant-en-klare maaltijden gekoeld krijgen aangeleverd. Zo ontstaat een nieuwe tussenlaag in de organisatie, met een eigen logica van steeds groter inkopen tegen scherpere prijzen." Het staat biologisch koken niet per se in de weg, maar het raakt wel uit het oog en uit het hart.

Aan de andere kant zijn er ook instellingen die 'iets' willen met biologisch. Die kansen kunnen alvast worden benut. De ervaring die daarmee wordt opgedaan kan van pas komen als omwille van smaak en duurzaamheid het percentage biologische ingrediënten in de zorgkeuken structureel toe zal nemen. ■

Foto links:  
Zorginstellingen eisen vaak dat  
groenten zoals boerenkool profes-  
sioneel gesneden worden aangeleverd

### LEVEREN AAN ZORGINSTELLINGEN

Op de BioVak is op donderdag 21 januari speciale aandacht voor leveren aan zorginstellingen en horeca. In de paviljoens bij het Streekplein leggen boeren zoals Pieter Jan Mesman van tuinderij de Landyn en chef-kok Jonathan Karpathios van restaurant Vork & Mes in Hoofddorp uit hoe zij succesvol samenwerken in de workshop 'Kok zoekt Boer'. De ervaringen van zorginstellingen en hun biologische leveranciers kunt u horen in de workshop 'Een Mooie Maaltijd'. Er wordt gesproken over kansen voor leveren aan de overheid en over internationale ervaringen met leveren aan instellingen en scholen. Chef-koks koken voortdurend met bijzondere biologische producten op het Streekplein en twisten met u over smaak. Het Streekplein is mede mogelijk gemaakt door de Taskforce Multifunctionele Landbouw. Kijk voor het programma op [www.vaneigenef.nl](http://www.vaneigenef.nl).

Workshop  
Duurzaam ondernemen in Landbouw en Zorg  
Wo 20 januari, 14.30  
Paviljoen 4 - Dierhouderij en Innovatie

[www.degroteverleiding.nl](http://www.degroteverleiding.nl)  
[www.vkge.nl](http://www.vkge.nl) (een Mooie Maaltijd in Brabant)  
[www.bd totaal.nl](http://www.bd totaal.nl),  
[www.weekvandesmaak.nl](http://www.weekvandesmaak.nl)