

# Gebruik streekproducten in zorginstellingen

## Zoek in de regio naar partijen die samenwerken

Gisteren op het land, vandaag op het bord van de patiënt in zorginstellingen; karnemelk, yoghurt, scharreleieren, appels, peren, broccoli, witlof, prei... en noem maar op. Streekproducten zijn heerlijk en zorgen ervoor dat patiënten beter eten en sneller herstellen. Bovendien is goed voedsel meer dan het binnenkrijgen van voedingsstoffen. Mensen beleven er plezier aan.

[ DOOR BETTY ROMBOUT ]



In de keuken van de Nijmeegse Sint Maartenskliniek wordt veel met streekproducten gewerkt.

De introductie van streekproducten op menukaarten van (zorg)instellingen wint langzaam terrein. De bottleneck is echter dat leveranciers en instellingen elkaar niet altijd weten te vinden. De individuele leghennenhouders kent misschien zijn weg, maar het op grote schaal gebruiken van streekproducten vraagt om samenwerking met verschillende leveranciers en wel op zo'n wijze dat de instelling efficiënt en budgetvriendelijk kan werken. Rene de Bruin is werkzaam bij Streekwijzer, een organisatie die projecten uitvoert gericht op het vernieuwen van landbouwvoedselproductie. Daarnaast is hij secretaris voor de stichting Streekeigenproducten Nederland (SPN), een onafhankelijke keurmerkorganisatie die zich inzet voor ondersteuning van regionale initiatieven op het gebied van streekeigen productie. Via het SPN raakte hij betrokken bij de Week van de Smaak, het jaarlijkse voedseleducatie-

