

Sint Maartenskliniek bereidt regionale producten

Institutionele streekkeuken

Het toepassen van duurzaam geproduceerde streekgerechten hoeft niet peperduur of onpraktisch te zijn. Met creativiteit, vakmanschap en betrokkenheid zou het tegendeel wel eens waar kunnen zijn, denken voorstanders. In de keuken van de Nijmeegse Sint Maartenskliniek laten ze zien h^óe. De eerste prijs, een cheque van € 5000,-, is al binnen.

Fotografie: Sjoukje Kilian

Streekgerechten? Leuk, als het gaat om gespecialiseerde restaurants. Maar de institutionele sector zit er niet op te wachten, zou je denken. De budgetten zijn krap en er moet grootschalig gewerkt kunnen worden. Een gestroomlijnde aanvoer is een vereiste. Daarom is het niet handig, zo wordt gedacht, om weer net als vroeger te gaan werken met plaatselijke leveranciers.

Maar het kan wel. Niet voor een dag of een weekje, maar structureel. Dat bewijzen de koks van de Sint Maartenskliniek in Nijmegen, een gespecialiseerd ziekenhuis. Twee jaar geleden gingen hoofdvoeding Jelle Ferwerda en teamleider Jan Willem Dikmans van start met regionale producten. Eerst appels en peren, vervolgens groenten en later nog meer.

Invallende betrekken ze een groot deel van de producten die ze toepassen uit de regio: zuivel, fruit, vlees, aardappelen, eieren, frisdranken en groenten. Sommige biologisch, andere 'gewoon' duurzaam geteeld en verwerkt. Dure liefhebberij? Ferwerda: "Dat is het niet. Onze kostprijs komt overeen met het gemiddelde in de zorg. Maar de kwaliteit van onze maaltijden is beter. Met als gevolg dat patiënten ook beter eten en sneller herstellen."



