

Rabobank CZL

“Sustainable Food in Limburg”



www.F-Fort.nl

Programma aanpak

Programma: Sustainable Food in Limburg

Doel: Wij helpen gezond, smakelijk, duurzaam eten en drinken beschikbaar te maken in de regio voor:

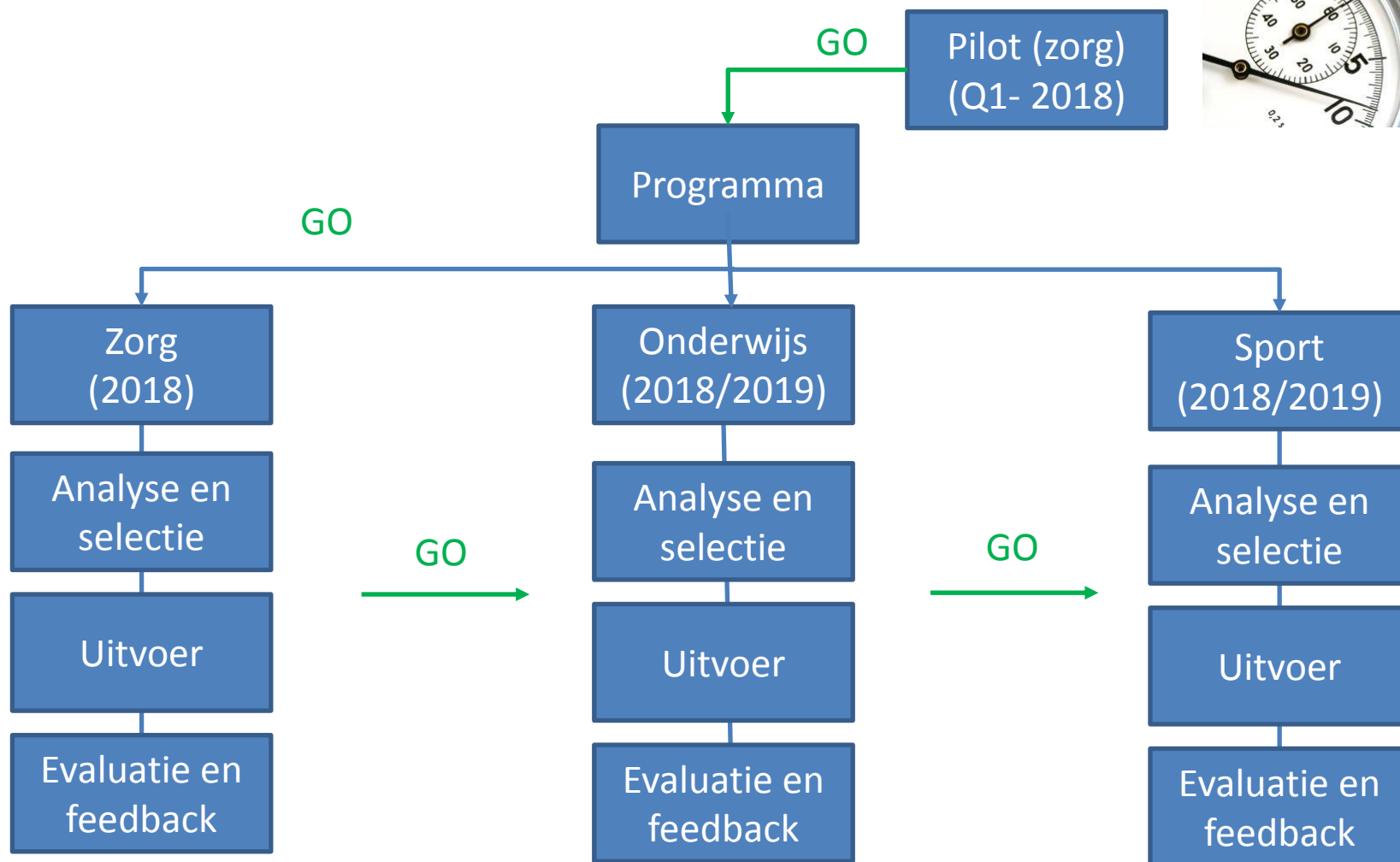
patiënten, bewoners, professionals en bezoekers in instellingen van zorg, welzijn, verpleging, overheid, onderwijs, horeca en sport.

Door een logische opbouw van verschillende projecten, zoals een pilot project, masterclasses, concrete pitch van agrariërs bij zorginstellingen en 'tailor-made' programma's voor onderwijs, horeca en sport.

**Rabobank**

www.F-Fort.nl

Programma Sustainable Food in Limburg



Pilot Sustainable Food

Voorbeelden van Rabobank Workshops voor **agrariërs** en geïnteresseerden:

- Duurzame voeding, verspilling en voedselkilometers - CO2
- Verspilling in de zorg (van 40% afval naar 8%)
- Effect van gezonde en duurzame voeding op medicijngebruik
- Kookworkshops met duurzame voeding



Inzet in pilot:
10 dagen

Doel: kennis vergroten over duurzame voeding, en invulling 'banking for food'

Pitch: regionale agrariërs bieden in een pitch vorm hun producten aan tijdens een bijeenkomst met de diverse inkopers uit de zorg – het project faciliteert



Rabobank



www.F-Fort.nl

Project Sustainable Food in de zorg

Masterclasses, praktijkbegeleiding (met regionale ingrediënten gezond voedsel koken, studies en verbeteren voedselverspilling) en partner programma's



diverzio



Rabobank



www.F-Fort.nl

Stappen

1 Werkwijze instelling

Visie, ambities, profiel,
keuken, doelgroepen,
aantal maaltijden,
volumes, producten, eisen
leveranciers

2 Lokale producenten

Kwantitatief
Kwalitatief
Interesse voor deelname

3 Lokale dienstverleners

Verwerkers en logistiek
Groothandels en
caterers
Administratiekantoren

4 Vraag en aanbod

Samenwerkingsvormen
Raam- of intentieovk
Budget- en prijsindicatie

5 Assortiment en -lijst

Omschrijving producent
Wensen instelling
Assortiment inzichtelijk

6 Logistiek en facturatie

Levering en vervoer
Facturatie
Stapsgewijze invoering

7 Communicatie

Doelgroepen
Boodschap
5 W's



In de pers

'Ziekenhuis stapt over naar vers'



Eric Molenaar

Heerhugowaard Een kleine vijftig telers en kwekers uit noordelijk Noord-Holland zijn deze week begonnen aan een praktijkprogramma dat als doel heeft verse streekproducten bij zorginstellingen in de ei-

waard pootaardappelen, kool en groene asperges teelt, is sceptisch maar geeft het initiatief een kans. Levering aan een verzorgingshuis is voor hem 'peanuts'. „Het gaat niet om de hoeveelheid maar meer om het idee dat mensen groente uit hun eigen buurt kopen”

Food & Agri bij de Rabobank, zijn landelijk 150 zorginstellingen bezig met omschakelen, van 'pakjes en zakjes' tot bereiding met verse producten. „Mensen willen herkenbaar eten, liefst uit de eigen regio. Je kunt zelfs denken aan speciale wensen, zoals het telen van

Niet koken met pakjes en zakjes maar met eerlijke bloemkool

Eric Molenaar

→ **Vervolg regionale voorpagina Hoorn** Volgens Mirjam Bus, manager Food & Agri bij de Rabobank, zijn landelijk 150 zorginstellingen bezig met omschakelen, van 'pakjes en zakjes' tot bereiding met verse producten. „Mensen willen herkenbaar eten, liefst uit de eigen regio. Je kunt zelfs denken aan spe-

cialen wensen, zoals het telen van een wat zilter aardappeltje. Ideaal voor bij voorbeeld een ziekenhuis, waar zonder toevoegingen wordt gekookt.” Diverzio begon al eerder met het programma Duurzaam en Gezond aan Tafel. Hierbij leren koks van zorginstellingen de smaak en kwaliteit van de maaltijden te verbeteren, terwijl de kosten binnen de

perken blijven en voedselverspilling wordt voorkomen. Onder meer het Westfriesgasthuis in Hoorn werkt al langer met verse regionale producten. Koen Nouws Keij, directeur van Diverzio, voegt er aan toe dat het ook voor de gezondheid beter is. „Voeding als medicijn.” Patiënten die gezond eten, herstellen sneller. „In verpleeghuizen is 17 procent van de

mensen ondervoed. Mensen eten niet meer. Met gerechtes op maat, met verse producten, kun je daar veel aan doen.” Veel duurder hoeft het volgens hem per saldo niet te worden. „Nu belandt 30 tot 40 procent in de afvalbak omdat het niet smaakt. Je kunt het omdraaien. Door te investeren in kwaliteit, goede, verse producten in te kopen en die goed te

bereiden.” Niels Bakum, die in Heerhugowaard pootaardappelen, witte, rode en spitskool en groene asperges teelt, is sceptisch, maar hij wil het initiatief een kans geven. Levering aan een verzorgingshuis is voor hem 'peanuts'. „Het gaat dan ook niet om de hoeveelheid, maar meer om het idee dat mensen groente uit hun eigen buurt kopen.”

Telers leveren zorginstellingen hun verse groenten Niet koken met pakjes



Eric Molenaar
e.molenaar@hollandmediaconbiatie.nl

Schagen Een kleine vijftig telers en kwekers uit noordelijk Noord-Holland zijn begonnen aan een praktijkprogramma dat als doel heeft verse streekproducten bij zorginstellingen in de ei-

gen de deelnemers hun plannen en producten voor aan inkoopers van zorgorganisaties. Stichting Diverzio en de Rabobank aan Tafel. Hierbij leren koks van zorginstellingen de smaak en kwaliteit van de maaltijden te verbeteren, terwijl de kosten binnen de perken blijven en voedselverspilling wordt voorkomen. Onder meer het Westfriesgasthuis in Hoorn werkt al langer met verse regionale producten. Koen Nouws Keij, directeur van Diverzio, voegt er aan toe dat het ook voor de gezondheid beter is. „Voeding als medicijn.” Patiënten die gezond eten, herstellen sneller. „In verpleeghuizen is 17 procent van de

Verspilling Diverzio begon al eerder met het programma Duurzaam en Gezond aan Tafel. Hierbij leren koks van zorginstellingen de smaak en kwaliteit van de maaltijden te verbeteren, terwijl de kosten binnen de perken blijven en voedselverspilling wordt voorkomen. Onder meer het Westfriesgasthuis in Hoorn werkt al langer met verse regionale producten. Koen Nouws Keij, directeur van Diverzio, voegt er aan toe dat het ook voor de gezondheid beter is. „Voeding als medicijn.” Patiënten die gezond eten, herstellen sneller. „In verpleeghuizen is 17 procent van de

mensen ondervoed. Mensen eten niet meer. Met verse producten kun je daar veel aan doen.” Veel duurder hoeft het volgens hem per saldo niet te worden. „Nu belandt 30 tot 40 procent in de afvalbak omdat het niet smaakt. Je kunt het omdraaien. Door te investeren in kwaliteit, goede, verse producten in te kopen en die goed te

Vacatures

meer »

een andere aanpak
SANTEN-GASILLE.NL

Project Sustainable Food in het onderwijs

Voorlichting op scholen, gast colleges, smaaklessen, gezond snoepen, partner programma's



Rabobank



www.F-Fort.nl

Project Sustainable Food in horeca en sport

Voorlichting (CIOS Sittard), grote verenigingen, gast colleges, masterclasses, partner programma's



De gezonde sportkantine
In Kerkrade



www.F-Fort.nl