

Uitnodiging

Gezond lokaal Gelderland



17 november 2020
15.00-17.00
Online bijeenkomst

Voor:
foodprofessionals
zorginstellingen



provincie
Gelderland



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland

Foto's © Brabants Dagblad -AD Rivierenland

Verslag "Gezond Lokaal Gelderland"

Webinar 17/11/20

INHOUDSOPGAVE



© Puur Betuws 2020

1. Samenvatting	p. 3
2. Het waarom	p.3
3. Programma	p.4
4. Registratie	p.5
5. Reflectie	p.5
6. Sprekers	p.6-7
7. Breakoutrooms	p.9-11
8. Vlogs	p.12

Verslaglegging: Tara Badloe, Romyna Williams, Annette de Vlieger en Robert Klaassen
(Drechtstadsboer)

1. Samenvatting

Een webinar dat je wilt aanzetten tot ‘omdenken’.

Hoe verbind je lokale producenten met de zorginstellingen? Dit was de vraag waarover tijdens dit hybride webinar meer en meer duidelijkheid kwam. ‘Innovatie en kwaliteit’. Dat waren de herhaaldelijk terugkerende woorden, die gehoord werden in de zaal én online. Deze begrippen vormden ook de kern van de bijzondere bijdragen door de drie gastsprekers aan het welslagen van deze inspirerende bijeenkomst in coronatijd.

De keynote sprekers van deze middag waren afkomstig uit een drietal verbonden sectoren; gezondheidszorg, zorglandbouw, voeding in de zorg. Kwaliteit van leven was voor alle sprekers het punt van vertrek. Daarvandaan kon er vanuit die onderscheiden perspectieven worden meegedacht en ideeën ingebracht tijdens twee rondes van drie deelsessies. Dat is volop gebeurd. De hele registratie van “Gezond Lokaal Gelderland” is [hier](#) te downloaden.

De sprekers waren Dr. Machteld Huber, initiatiefnemer van The Institute for Positive Health, Dr. Ir. Jan Hassink, zorgonderzoeker verbonden aan de Wageningen Universiteit en Jelle Ferwerda, mede-eigenaar van duurzaam advies- en opleidingsbureau Smaak van het Huis.

2. Het Waaron



Presentatie dr. Machteld Huber: <https://www.drechtstadsboer.nl/201117-machteld-huber-gezond-lokaal-gelderland-iph/>

Presentatie dr.ir. Jan Hassink: <https://www.drechtstadsboer.nl/wp-content/uploads/2020/12/201117-JanHassink-GezondLokaalGelderland-zorg.pdf>

Presentatie Jelle Ferwerda: <https://www.drechtstadsboer.nl/wp-content/uploads/2020/12/201117-Jelle-Ferwerda-GezondLokaalGelderland-voeding.pdf>

3. Programma Gezond Lokaal Gelderland

Gezond Lokaal Gelderland wordt u aangeboden door de POP3 projecten Puur Betuws en Zorg om Voedsel.

14.45 Online inloop

15.00 **Welkom door dagvoorzitter Victor Deconinck**

Introductie Gezond Lokaal Gelderland

Robert Klaassen & Loes van Loenen (Zorg om Voedsel)

Hilde Engels & Jeroen Jetten (Puur Betuws)

15.15 **Spreekers aan het woord over voeding, gezondheid en zorg**

Machteld Huber (Institute for Positive Health)

Jan Hassink (Wageningen Universiteit)

Jelle Ferwerda (Smaak van het Huis)

16.15 **Breakoutrooms Ronde1**

- Gespreksleider Machteld Huber: Hoe kan ik in mijn werk de gezondheid verhogen van mijn cliënten én van mijzelf?
- Gespreksleider Jelle Ferwerda: Tips en trucs voor het werken met vers voedsel in de zorg
- Gespreksleider Hilde Engels: Lokale keten voor zorginstellingen in Rivierenland

16.30 **Breakoutrooms Ronde 2**

- Gespreksleider Jan Hassink: Gezond lokaal voedsel door en voor de zorg
- Gespreksleider Nicoline van Iperen (Linge's Zorglandgoed): Verbinding met lokaal en zelfgeproduceerd voedsel in de praktijk
- Gespreksleider Hilde Engels: Lokale keten voor zorginstellingen in Rivierenland

16.45 **Reflectie door Drs. Victor Deconinck**

17.00 Einde

Techniek: Studio Lek. Faciliteiten: De Gelderlandfabriek

Communicatie: Steunpunt Drechtstadsboer

Projectleiding: Zorg om Voedsel (Loes van Loenen).

4. Registratie – Integraal

Het hele webinar is terug te kijken via:

<https://www.youtube.com/watch?v=eaZvpVWMeI4&feature=youtu.be>



Foto's Loenaloes. Locatie De Gelderlandfabriek, Culemborg. Techniek Studio Lek.

5. Reflectie

Door Drs. Victor Deconinck, moderator: **“spread the news”**

“Aan het eind van de middag moet je oppassen dat je geen melige grappen serveert. De spanningsboog is na twee uur wel zo’n beetje voorbij. Maar ik pak het toch heel serieus op. Ik verdiende lang mijn boterham in de media, waar je ’s avonds een miljoenpubliek aan je voeten hebt. Dan denk ik toch steeds aan de koppeling van het feit, hoe je die kleinschalige initiatieven ziet, waarvan je alleen maar denken kunt “ja natuurlijk”, want het koppelt gelaagdheid. En toch... op de een of andere manier word je ’s avonds overspoeld door de Ster reclame van de supermarkt, zit je bij Nieuwsuur te kijken naar geopolitieke ellende en hoe Trump de show steelt. Hoe je dáárin infiltreert. Hoe vind je die sleutel naar de omslag? Dan, denk ik, misschien

is de discipline wel communicatie. Hoe je mensen bereikt, merk ik, op een heel andere manier dan in mijn jeugd. Wat zouden we kunnen toevoegen om al die mooie gedachten te kunnen laten landen op die plekken, waar je de transitie in wilt zetten. Ik vond het superboeiend. Nogmaals het enige; je preekt voor eigen parochie. Iedereen die hier naar toeging, was eigenlijk al overtuigd, dat we het met elkaar eens waren. ‘Spread the news’ is mijn conclusie.”

6. Sprekers

De keynote sprekers waren Machteld Huber, Jan Hassink en Jelle Ferwerda,.



Vlnr Machteld Huber – Jan Hassink – Jelle Ferwerda

Spreker Machteld Huber

Dr. Machteld Huber is arts, onderzoeker en initiatiefnemer van het Institute for Positive Health. De kernvraag die zij stelde was *“Wat is gezondheid”* En *“Hoe creëer je balans met betrekking tot gezondheid?”*

Het huidige zorgstelsel is gebaseerd op het genezen van ziektes. Machteld is van mening dat mensen minder aandacht moeten besteden aan genezing en meer aandacht aan het voorkomen van de ziektes. Met deze ideologie zijn al verschillende zorginstanties bezig. Mensen zouden meer mogen bewegen en zich beter houden aan een gezonder dieet, want deze factoren zorgen voor een gezonder mens. De gezondere mens bestaat al, deze wonen in de zogeheten **‘Blue zones’**, plekken op aarde waarin mensen zonder enige ziektes erg oud worden. Maar welke factoren helpen deze mensen in het ouder worden? Machteld benoemt:

- Voeding
- Beweging
- Zingeving bestaan
- Sociaal engagement

Een brede definitie van gezondheid is volgens wetenschappelijk onderzoek door Machteld, het vermogen om je aan te passen en je eigen regie te voeren, in het licht van de sociale, fysieke en emotionele uitdagingen van het leven.

Spreker Jan Hassink

De volgende spreker was Dr. Ir. Jan Hassink, senior zorgonderzoeker verbonden aan de Wageningen Universiteit. Naast zijn werk als onderzoeker naar ecologische en sociale vraagstukken, is Jan ook coördinator van zorgboerderij Hoeve Klein Mariëndaal, waarvan hijzelf mede-initiatiefnemer is geweest. Voor degene die niet weten wat een zorgboerderij is, vertelt Jan: *“een zorgboerderij is een boerderij waarbij mensen met een zorgvraag meewerken aan de productie van bijvoorbeeld de groenteteelt, de dierverzorging of het landschapsonderhoud. Deelnemers van een zorgboerderij hebben veelal niet de benodigde voedselvaardigheden om gezond te eten. Net als mensen met psychologische klachten, niet aangeboren hersenletsels, dementie, etc. Naast dat de dieren en gewassen goed verzorgd moeten worden, worden ook de mensen verzorgd. De zorgvragers ontwikkelen al werkend een band met wat ze produceren en worden zodoende geprikkeld om zelf gezonder te gaan eten”*.

Jan deed de kenmerkende uitspraak: *“Om beleidsdoelen dingen met elkaar te kunnen verbinden moet je eerst het groter geheel kunnen zien.”*

Spreker Jelle Ferwerda

Jelle Ferwerda, eigenaar van culinair advies- en trainingsbureau voor de zorg Smaak van het Huis is medeoprichter van Diverzio en Oregional en werkzaam geweest voor de Sint Maartenskliniek .

De vragen die Jelle aan de aanwezigen voorlegt zijn: *“Hoe wordt er in de zorg gegeten? Hoe is gastvrijheid geregeld in de zorg? Hoe kan het allemaal nog beter?”* Mijn passie voor de zorg: *“we willen weer écht eten. Hoe mooi zou het zijn, dat je lekkere gezonde verse producten van dichtbij kan halen. Als je met streekproducten gaat werken, doe je veel meer dan sturen op prijs: Milieu. Landschap. Biodiversiteit. Bekijk het integraal.”*

Jelle ging op verzoek uit de zaal in op de vraag *“Hoe is de dagelijkse praktijk in de zorg?”*

- Eén toeleverancier
- 100% gemak producten
- Groenten worden meer dan één keer opgekookt.
- Vlees wordt standaard getumbeld (opgepompt).
- Eten in de zorg wordt vaak gezien als kostenpost.
- Van de maaltijden belandt 40% in de prullenbak

Eten dat normaal in de ziekenhuis belandt is niet vers. Alle intrinsieke voedingswaarden moeten echt duurzamer en liefst ook biologisch. In het kort. Er is werk aan de winkel!

Er zitten variaties bij voor ieders dieet, maar bij een goed menu zullen mensen eerder alles willen eten en dring je voedselverspilling ook een heel eind terug.

Waar kan de korte keten het beste beginnen? Met ‘makkelijke’ producten zoals

- Fruit uit de regio
- Sap uit producten met een ‘vlekje’
- Ambachtelijk brood

Publieksreacties

Yvonne Zuidgeest, directeur Diverz Welzijn Zwijndrecht: *“Ik ben Yvonne Zuidgeest van Diverz. Wij zijn een welzijnsorganisatie in Zwijndrecht. Ik geloof heel sterk, dat duurzaamheid en een gezonde leefstijl een grote bijdrage levert aan het welzijn van mensen. Dat is net ook aan de orde geweest. Dus wij werken heel nauw samen met een zorgboerderij. Daarin heeft Drechtstadsboer ons mee in verbinding gebracht en daar ontstaan hele mooie initiatieven door. Wij doen het logistieke deel van het afhalen van de groenten van de zorgboerderij naar de mensen uit de wijk. We zijn bezig om samen met vrijwilligers te koken voor mensen en we geven ook voorlichting over voeding aan mensen. Dat zijn mensen met taalachterstanden, digitale achterstanden, eenzaamheid, armoede. Dat is de doelgroep, die bij ons binnenkomt en die we niet bereiken op een andere wijze.”*

Theo Niënhaus projectleider De Werkzaak Geldermalsen (mede-initiatiefnemer van Puur Betuws): *“Wat interessant is wanneer je kijkt naar ons initiatief is hoe je een verandering in inkoopgedrag bij mensen teweegbrengt. Je hebt een ondernemer nodig die die taal ook spreekt. Je producten zijn de motor om die beweging op gang te brengen. Alleen daar heb je behoorlijk wat tijd voor nodig. Die verandering gaat in verschillende etappes. Met elkaar zul je dat op gang moeten brengen. Ondernemerschap aan één kant. De impact aan de andere kant. Die kloof heb je met dit soort initiatieven te overbruggen. Dat kost veel tijd en energie. Dat zul je professioneel moeten aanvliegen. Daar heb je met elkaar een uitdaging.”*

7. Breakoutrooms

De deelsessies vonden plaats in twee rondes van drie sessies elk. De sessies werden voorgezeten door Jan Hassink, Machteld Huber, Jelle Ferwerda, Hilde Engels (Puur Betuws) en Nicoline van Iperen (Linge's Zorglandgoed).

Sessie 1a, Machteld Huber

Hoe kan ik in mijn werk de gezondheid verhogen van mijn cliënten én van mijzelf?

<p>Hoe komen we bij de consument zonder de winkelier over te slaan?</p> <ul style="list-style-type: none">- Je hebt altijd middelen nodig om tot de afnemer te kunnen komen, doordat er een winkelier tussen zit zal niet elke leverancier met zijn busjes elke afnemer hoeven	<p>Doordat de omgeving de overgang bevordert, richt dat wonderen. De keuken waarin je eet verandert mee met het eetpatroon</p>	<p>Kennis en kunde bij het koken, ligt vaak bij de kok. doordat er een kok zichzelf beschikbaar stelt als leermeester loopt de overgang soepeler</p>	<p>Wat weten burger van voedsel en wat het belang van voedsel is?</p> <ul style="list-style-type: none">- Burgers hebben niet snel te maken met het belang van voedsel door projecten zoals Buurtmoestuinen leren burgers daar meer van
<p>Hoe zou je de burger bewuster kunnen maken?</p> <ul style="list-style-type: none">- Dit begint op school, de verandering moet van jongs af aan plaatsvinden	<p>Kinderen meenemen naar de boerderij en/of tuinder, daar kunnen kinderen informatie verkrijgen. Kinderen leren ook koken vanuit de moestuin. Voedselbos waarbij kinderen in hun omgeving zien wat er is kwa voedsel om hun heen</p>	<p>Vanuit de overheid moet er een sociaal belang bij hebben en een gezonder voedsel perspectief bevorderen.</p>	<p>“Jong geleerd oud gedaan”</p>

Bij de deelsessie van Machteld Huber werden er uiteenlopende vragen gesteld. De hoofdvraag was “Hoe zou je de burger bewuster kunnen maken?” Volgens Machteld begint dat op school, de verandering moet van jongs af aan plaatsvinden. Bijvoorbeeld: Kinderen meenemen naar de boerderij en/of tuinder, daar kunnen kinderen informatie verkrijgen. Of naar een voedselbos waarbij kinderen in hun omgeving zien wat voor voedsel er om hun heen is. Of kinderen leren koken met de groenten uit de moestuin. Volgens Machteld liggen kennis en kunde van koken het vaakst bij de kok. Als er een kok zichzelf in het onderwijs of zorg beschikbaar stelt als leermeester loopt de voedseltransitie soepeler. “Doordat de omgeving de omslag bevordert, doet dat wonderen”

Sessie 1b, Jelle Ferweda

Tips en trucs voor het werken met vers voedsel in de zorg

Denk praktisch	Informeer de belangrijkste partijen zodat het bewustzijn wordt aangewakkerd.	Houd de visie vast.	Begin bij de manager en leveranciers, dit zijn de mensen met een
Maak het mensen makkelijk	Richt je iet op de korte termijn, de focus hierop moet veranderen naar de lange termijn. Het initiatief is goed de focus moet anders.	Maak gebruik van de lokale producten en koks.	

Sessie 1c, Puur Betuws

Lokale keten voor zorginstellingen in Rivierenland

Hou goed contact met andere initiatieven die b.v. al aan grote ziekenhuizen leveren.	hoe laat je zien dat je meer bent dan een handelsplatform?	hoe kan je meer van het verhaal van het product bij de consument terecht komen	Zet hier je ideeën
neem de regio niet te krap.	Zet hier je ideeën	Zet hier je ideeën	Zet hier je ideeën

Sessie 2a, Nicoline van Iperen

Verbinding met lokaal en zelfgeproduceerd voedsel in de praktijk

Ideën naar grootschalige organisatie is moeilijk maar mogelijk als je klein denkt.	De praktijk bereiken kan ook door consument aan te wakkeren om naar de lokale producenten gaan	Lokale leveranciers kunnen ook gestimuleerd worden	Breng het onderwerp onder de aandacht.
Probeer van elkaar te leren, kijk naar andere initiatieven.	Nodig iedereen uit maak er een sociaal evenement van.	Probeer een begin te maken en laat zien dat het anders kan.	Lokaal is niet per definitie lekker maar toch kun je dit verwerken om het toch te

Sessie 2b, Jan Hassink

Gezond lokaal voedsel door en voor de zorg

Hoe heb je mensen in beweging gekregen om over te stappen naar gezonder voedsel? - Door mensen actief ermee bezig te laten zijn	Medewerkers moeten het beeld hebben dat het een zinvolle bijdrage levert aan de mensen	Het is een goede stap om verschillende ondernemers in het rivierenland met elkaar in verbinding te kunnen leggen	Als mensen zien wat er gebeurt en het proces meemaken dan zullen zij zich meer betrokken voelen tot het gehele proces en daardoor meer gemotiveerd raken
“Zien hoe het werkt voordat je het overneemt”	Zorgboerderij is een mengelmoes van verschillende financiële inkomsten; subsidie, productie, etc.	Voor het boer is het van belang dat er sprake is van wijskracht. Als de boer de zorg over zijn personeel neemt dat is de eerste stap al gezet	Proberen en kijken wat haalbaar is. Zo je kan beter op maat werken. Elk ding moet eerst geprobeerd worden voordat je er definitief mee van gang kunt gaan

Dr. Ir. Jan Hassink - “Zien hoe het werkt, voordat je het overneemt”

Bij de deelsessie van Jan Hassink werden er verschillende vragen gesteld. De hoofdvraag was “Hoe krijg je mensen in beweging om over te stappen naar gezonder voedsel?” Volgens Jan is het antwoord redelijk simpel, “Door mensen actief ermee bezig te laten zijn”. Jan heeft een zorgboerderij en hij legde daarover uit dat een zorgboerderij een mengelmoes is van verschillende financiële inkomsten; subsidie, productie, etc., waarbij de medewerkers een beeld moeten hebben dat het een zinvolle bijdrage levert aan de zorgvragers. “Als mensen zien wat er gebeurt en het proces meemaken dan zullen zij zich meer betrokken voelen tot het gehele proces en daardoor meer gemotiveerd raken



Linge's Zorglandgoed, Rumpst

“Kleine woonvoorzieningen doppen graag hun eigen boontjes.”

Deelsessie met Hilde Engels en Hanneke Rombouts van Puur Betuws.

Met het aanhaken van zorginstellingen kan de afzet van lokale producten met wat grotere stappen groeien en consolideren. In dit corona-jaar is afzet aan horeca stilgevallen, maar zorginstellingen blijven actief. Er zijn zo'n dertig zorginstellingen in de regio benaderd door de samenwerkende projecten Zorg om Voedsel en Puur Betuws. Eén van de zorginstellingen is locatie Grasland van Philadelphia. Deze zelfstandige locatie wil graag producten uit de regio op het menu. . Koken met verse producten draagt bij aan zingeving”, is de conclusie. Hiervoor bestaat draagvlak binnen de organisatie. Voor levering aan de grotere zorginstellingen is Puur Betuws op zoek naar verwerkers in de keten, omdat zij niet zelf hun groenten kunnen wassen, snijden en verpakken. Puur Betuws is gericht op zowel producenten van streekproducten als de vermarkting en afzet ervan. Wanneer de maatregelen rond covid-19 het toelaat zullen er proeverijen worden georganiseerd, zoals eerder ook gebeurde met bijvoorbeeld de producten van Mijn Kaaskoe.



Het Grasland Philadelphia Brummen

8. Vlogs: “Wat draagt u bij aan het verkorten van de voedselketen?”



Dr. Machteld Huber

<https://www.youtube.com/watch?v=tPxRCFLpR3I>



Dr. Ir. Jan Hassink

<https://www.youtube.com/watch?v=9AcuGModXWQ>



Jelle Ferwerda

<https://www.youtube.com/watch?v=SaC8SelDgBY>



Drs. Victor Deconinck

<https://www.youtube.com/watch?v=8FJ2jvRgDOE>



Van boven naar beneden: Linge's Zorglandgoed Rumpt, Kickoff Puur Betuws Werkzaam Geldermalsen 6 juli 2020, Stadsboerderij Caetshage Culemborg