ToekomstProef zet in op leiderschap bij verduurzamen voeding in de zorg **Druk bezochte kick-off-bijeenkomst ToekomstProef**

‘Verduurzamen doe je samen, in kleine stapjes en met een duidelijk doel’

In een bomvolle zaal van de Koninklijk Visio in Huizen vond op donderdag 23 maart de aftrap van ToekomstProef plaats. Dit is een initiatief van Eten+Welzijn en een aantal strategische partners om het eten en drinken in zorginstellingen niet alleen beter te maken, maar ook meetbaar duurzamer. Ruim 100 vertegenwoordigers vanuit de zorg luisterden naar bijdragen van Rudi Crabbé (initiatiefnemer ToekomstProef), Karin van IJsselmuide, Zsuzsan Proos-Huijsmans en Anton François (kernteamleden) en keynote spreker Corné van Dooren van het Wereld Natuur Fonds (WNF).

Het mag duidelijk zijn, verduurzamen en het aanbieden van gezonde voeding in de zorg leeft. Maar aan dat verduurzamen zitten haken en ogen, weet ook dagvoorzitter Ronald Lekkerkerker van Deoderon. Hij trapt af met de mededeling dat het verbeteren en verduurzamen van eten en drinken niet vanzelf gaat, maar dat het van belang is dat er voortrekkers zijn. ToekomstProef kan die voortrekkersrol vervullen bij de zorginstanties. “Aan u de taak de kernteams binnen uw organisatie te overtuigen”, aldus Lekkerkerker, die het ‘Ei’ bij Visio als mooie symbolische ruimte zag als het ei waaruit nieuwe initiatieven worden geboren.

**Processen sneller en beter laten verlopen**Initiatiefnemer Rudi Crabbé maakte duidelijk waar ToekomstProef inmiddels staat. De start van het initiatief was bij Van Gelder in Barendrecht op 13 september vorig jaar. Daar werd een meetinstrument geïntroduceerd om het gezonder en duurzamer maken van eten en drinken in een zorginstelling in kaart te brengen. “En nu is het tijd voor verdere concretere stappen”, aldus Crabbé. Volgens hem is dat vooral een proces waarbij de keten elkaar nodig heeft. ToekomstProef wil in dat opzicht partijen verbinden en helpen de processen sneller en beter te laten verlopen. “We zijn inmiddels verder en met ‘Green Deal 3.0’ bezig en merken dat mensen hulp nodig hebben in de begeleiding van dat proces”, aldus Crabbé. ToekomstProef zet daarom in op leiderschap bij de deelnemende organisaties. “We moeten niet kiezen voor een rol van volgen, maar juist actief met elkaar het gesprek aangaan. Daarin hoort een integrale aanpak over de actiegebieden heen, en binnen de eigen zorgketen. Want er zijn nog veel problemen te tackelen.”

**Er zit geen letter tussen**Crabbé licht in zijn bijdrage ook de rol van ToekomstProef toe. “Wij hanteren gewoon de richtlijnen die al zijn vastgelegd door het Voedingscentrum en andere partijen. Ook de vraag wat gezonde producten zijn en welke richtlijnen er gelden voor gezonde voeding bij de inkoop zijn dus al duidelijk. Bij ons zit daar geen letter tussen. De gedefinieerde actiegebieden inkoop, productie & reststromen, bedrijfsvoering, assortimentskeuze en participatie moeten uiteindelijk leiden tot een integrale aanpak voor een gezonder en duurzamer aanbod in de zorg. Daarvoor is het van belang dat de processen, om dit te realiseren, binnen een organisatie op elkaar worden afgestemd. Maar ook dat de processen zodanig zijn ingericht dat iedereen het op zijn eigen tempo kan doen. Want geen instelling én geen persoon is gelijk. Maar het is wel belangrijk dat bij de aanpassingen in de verduurzaming en het gezonder maken van het aanbod iedereen dezelfde norm hanteert, zodat we meetbare resultaten kunnen laten zien.” Dat op dit moment meerdere initiatieven bezig zijn in de markt met het verbeteren van eten en drinken in de zorg, is voor Crabbé juist een positief signaal. “Los van de verschillen, het laat alleen maar zien hoe groot de belangstelling voor het onderwerp is. De urgentie wordt gevoeld om de problemen aan te pakken.”

**Meetinstrument met SDG-doelen**Hoe het precies zit met de norm werd toegelicht door Karin van IJsselmuide, expert in inkoopbeleid en SDG-coördinator. In het meetinstrument, zoals ToekomstProef die nu heeft opgesteld, zitten de 17 Sustainability Development Goals (SDG’s) verwerkt. “Het instrument biedt transparantie voor iedereen die met eten en drinken bezig is, maar ook voor cliënten en patiënten. Het zorgt voor vergelijkingsmogelijkheden tussen organisaties en het helpt bij het formuleren van interne doelstellingen. Maar het voorkomt ook greenwashing, omdat het gaat om een integrale invulling van alle SDG-doelen. Je kunt op de vraag ‘wat doen jullie aan verduurzaming?’ niet alleen zeggen dat je in elektrische wagens rijdt. Je moet kijken naar het totaalplaatje, waarvan inkoop een belangrijk deel is omdat er bijvoorbeeld op het gebied van eiwittransitie veel te winnen valt. Een norm hanteren waaraan je kunt meten wat duurzaam is, geeft dan houvast”. ToekomstProef wil in drie fases naar die normering toe. Van de vrijwillige richtlijn in 2023, naar een normering met deelcertificaten in 2024/2025 met als einddoel in 2025 een systeem van certificering en audits op het gebied van duurzaamheid en gezonde voeding.

**Van dierlijk naar plantaardig**Dat het verduurzamen van eten en drinken in de zorg vooral samen gaat met de eiwittransitie van dierlijk naar plantaardig, maakte Corné van Dooren van het WNF duidelijk. “De impact van dierlijk voedsel op ons klimaat is enorm”, weet hij. In het door het WNF samengestelde ‘Eetplan voor de Planeet’ wordt zelfs gesteld dat voedselproductie de belangrijkste oorzaak is van ontbossing en het verlies van biodiversiteit. Vooral vanwege de inzet op monoculturen (akkers vol met slechts één gewas). En dat de productie van voedsel zorgt voor een derde van de broeikasgasemissies, en dan met name door vee en de productie van veevoer. Hij deed dan ook een dringend beroep op de aanwezigen om werk te maken van de verduurzaming van het aanbod door om te schakelen naar meer plantaardig voedsel. Het streven van WNF is dat er in 2030 nog maar 40 procent van ons eiwitgebruik van dieren komt en 60 procent van planten. Een ambitie die helemaal niet zo ingewikkeld hoeft te zijn, omdat de keuze uit groenten zoveel groter is dan wat we nu presenteren. “Op aarde zijn er 282.000 planten, waarvan wij er maar 200 nuttigen. We moeten dus van de monocultuur op ons bord af en meer bewegen naar biodiversiteit”, aldus Van Dooren. Terug ook naar lokaal, en in sommige gevallen wat onze voorouders deden, zegt hij. “Op woensdag bijvoorbeeld spinazie eten met een eitje.”

**Aan hem hebben we volkoren te danken**De aandacht voor plantaardige voeding was er al in vroegere jaren. De Zwitserse voedingsdeskundige Max Bircher-Brenner experimenteerde al in 1897 in zijn privékliniek voor geneeswijzen met een vegetarisch en veganistisch voedingsaanbod tegen welvaartsziekten. Van Dooren: “Aan hem hebben wij volkoren te danken en producten als muesli. Hij ontdekte ook dat het eten van plantaardig voedsel goed is voor de mens. Neem graan en peulvruchten, die zijn niet alleen goed voor het milieu, ze zijn ook nog eens goed voor de gezondheid.” Alle reden dus om over te schakelen op ‘planeetaardige’ producten. En dat die producten niet per se duur hoeven te zijn, heeft eigen onderzoek van het WNF uitgewezen. “Bij een vergelijking van goedkope en duurdere recepten, hadden de budgetrecepten met een prijs lager dan 2,25 euro een lagere milieu-impact. Vaak doordat er minder vlees zit in die recepten. In dat opzicht kan een recept zonder vlees tot wel 70 procent minder milieu-impact hebben.” WNF pleit er daarom voor minder vlees te gebruiken voor de maaltijden en meer te doen met groente. Daarvoor wil Van Dooren graag het Internationale Lancet Menu breder inzetten in Nederland. Deze ‘gedachtegang’ gaat uit van een groot deel groenten in het voedingspatroon en een klein deel vlees. Met een aantal strategische partners, zoals bedrijfscateraars, chef-koks bij Dutch Cuisine, Transitiecoalitie Voedsel en jongerenorganisaties is het WNF hier al even mee bezig. Ook ToekomstProef en de aangesloten organisaties riep hij tijdens zijn voordracht in Huizen op vooral te kijken naar plantaardig voedsel. “En jullie moeten daarnaast blijven rammelen op de deur van de politiek om aandacht te vragen voor de eiwittransitie. Dat doen wij namelijk ook.”

**Data**Zsuzsan Proos – Huijsmans licht samen met collega Anton François tijdens de laatste voordracht van de bijeenkomst toe op welke vlakken ToekomstProef de zorgorganisaties kan ondersteunen in de gezamenlijke transitie naar betere en duurzamere voeding. Data, gezamenlijke bijeenkomsten zoals de masterclass en community of practices en het meetinstrument zijn daarin belangrijke activiteiten te beginnen met een nulmeting. In het auditgesprek onder begeleiding van ToekomstProef wordt de huidige positie bepaald en zogenaamde aanwezige impact data in beeld gebracht en besproken. Op basis daarvan worden door deelnemende organisaties prioriteiten gesteld en wordt een verbeterplan gemaakt, die voor elk van de organisaties uniek is, omdat geen organisatie hetzelfde is. Proos – Huijsmans: “De keuzes die de organisatie maakt bij het verbeterplan zijn bedrijfsgebonden, want niet elke organisatie is gelijk. Aandacht voor het terugdringen van voedselverspilling bij de ene organisatie mag misschien dan laaghangend fruit zijn, het heeft wel impact.” Ook in de Community of Practices worden onderwerpen, soms per thema, soms per functiegroep met elkaar besproken vertelt François. En dat onder begeleiding van een tutor en met input van een of meerdere experts. “Want verduurzamen doe je samen. En.. in kleine stapjes, maar wel met een duidelijk doel voor ogen.”

*Streamer*

‘Op aarde zijn er 282.000 planten, waarvan wij er maar 200 nuttigen. We moeten dus af van de monocultuur op ons bord en meer bewegen naar biodiversiteit.’