

Joris Zorg vindt maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) belangrijk. Vijf jaar geleden zette hoofd voeding Ton de Louw hierin de eerste stappen, door te kiezen voor streekproducten. Inmiddels is het integraal onderdeel van het beleid.

"We betrekken de klant erbij"



Wat vinden cliëntenraden?

LOC Zeggenschap in zorg is de grootste cliëntenorganisatie voor de langdurende zorg in ons land. Lena Hillenga is relatiebeheerder en programmamaker. "Lekker Betrokken sluit nauw aan op onze visie op 'waarde-volle zorg'. Dat is namelijk kijken naar wat mensen zelf van waarde vinden en wat dat betekent voor de activiteiten die zij willen doen, bijvoorbeeld koken. Daarnaast willen mensen inspraak in wat ze eten, net zoals je thuis ook zelf bepaalt waar je zin in hebt. Door lokaal producten in te kopen en dat samen te bereiden, maak je van eten ook weer een sociale, gezellige gebeurtenis. Op die manier gaan duurzaamheid en kwaliteit van zorg hand in hand."

Lekker Betrokken

De werkwijze van Joris Zorg sluit naadloos aan bij wat het project Lekker Betrokken ambieert: zorginstellingen bewust laten worden hoe ze met eten en drinken invulling kunnen geven aan het thema duurzaamheid. Lekker Betrokken is een landelijk project dat drie jaar loopt, tot april 2015. Projectleider Phyllis den Brok: "We zijn nu een jaar bezig en het komt echt op gang. Bij vijftien zorginstellingen loopt een maatwerktraject. De manier waarop je dit invulling geeft moet namelijk passen bij de organisatie, het is geen 'one size fits all'. Ik help zorginstellingen bij de opstart en ben een verbindende en motiverende factor. Ik stimuleer dat instellingen en partners binnen het project met elkaar kennis delen en best practices uitwisselen." Zorginstellingen die interesse hebben, kunnen zich aanmelden op www.vhvg.nl bij 'project Lekker Betrokken'.

Joris Zorg is een zelfstandige zorgorganisatie die intra- en extramuraal zorg levert aan ouderen in de regio Oirschot en Eersel. Vijf jaar geleden deed de organisatie mee aan 'De Week van de Smaak'. Ton de Louw zette toen in het restaurant een kraam neer met streekproducten, waar bewoners vrij van mochten proeven. Een jaar later raakte De Louw bij een soortgelijk regionaal evenement in gesprek met een lokale groenteteler, die wel interesse had om aan de voedingsdienst Joris Kookt te gaan leveren. Samen betrokken zij een plaatselijk horecabedrijf, want Joris Kookt moet in drie uur tijd een maaltijd kunnen serveren en dat lukt alleen als de groenten gesneden worden aangeleverd. Het horecabedrijf heeft bovendien de juiste certificeringen, waarmee De Louw meteen de voedselveiligheid kan garanderen.

Smaaktest

Drie jaar geleden ging de samenwerking tussen de drie partijen van start. De eerste maanden werden er nog wat kleine details afgestemd, maar al snel liep het van een leien dakje. De Louw: "We hebben strakke afspraken hoe

laat de AGF-producten (aardappelen, groente, fruit, red.) dagelijks worden geleverd en in welke hoeveelheden. Leveranciers houden zich daar heel-trouw aan." Inmiddels werkt hij met meer leveranciers op deze manier samen. Op dit moment bekijkt hij bijvoorbeeld de optie om te gaan samenwerken met een melkveehouder die zelf kwarktoetjes maakt. "Voorafgaand aan zo'n samenwerking doen we een smaaktest onder bewoners. Als die goed uitpakt, dan kunnen we afspraken gaan maken." Dat doet De Louw niet zelf, de uitwerking en implementatie gebeurt door het team van Joris Kookt. "Het is belangrijk te borgen dat deze manier van werken gedragen wordt door de organisatie. Het is ontstaan door mijn persoonlijke enthousiasme, maar daarna is het wel belangrijk het te verankeren in beleid en werkwijzen."

Goedkoper

Hoewel het werken met streekproducten is begonnen vanuit MVO-oogpunt en niet om te bezuinigen, bespaart Joris Kookt wat op de inkooprij in vergelijking met de vorige situatie, toen Deli XL alle voedingsmiddelen

leverde. Daar staat tegenover dat het team wat meer werk heeft, al valt dat reuze mee, vindt De Louw. "Het in ontvangst nemen van de goederen kost ons hooguit een paar minuten per dag extra. Bij het koken moeten we wat meer beroep doen op onze vakkennis, en de bereiding kost soms wat meer tijd. Dat vinden de medewerkers alleen maar leuk." Wat De Louw lastig vond, was de communicatie richting bewoners. Daarin heeft hij advies gevraagd aan Phyllis den Brok, projectleider van Lekker Betrokken (zie kader). Het team maakt op haar advies nu iedere dag een menukaart voor op de tafels en bij de maaltijden die via tafeltje-dek-je worden bezorgd. Daar staat op waar de producten vandaan komen. "Op die manier betrekken we onze cliënten bij het eten." Dat doet Joris Zorg ook met dagactiviteiten. Zo worden er regelmatig uitjes georganiseerd naar leveranciers. De Louw besluit: "Voor ons draait dit nadrukkelijk om meer dan alleen duurzame inkoop. Het past in een brede visie op kwaliteit van zorg, het betrekken van bewoners en MVO."

