

# Bio in de zorg

Zorg is een van de basisprincipes van biologische voeding. Het project ZoBio maakt dat heel concreet: wat is er nodig voor een rechtstreekse samenwerking tussen boeren en zorginstellingen?

FOTOGRAFIE  
Sophie Nuytten



## VOOR WIE?

De hele biosector

Zo'n 8 jaar geleden leerden chef catering Pieter De Smet van zorginstelling AZ Zeno in Knokke-Heist en bioboer Lieven Devreese van Het Polderveld elkaar kennen. Het veld van Lieven ligt vlak bij het ziekenhuis. Het Polderveld is een CSA-bedrijf, met een breed assortiment aan teelten en heel wat ervaring in het rechtstreekse contact met de eindconsument. Pieter zag meteen welke meerwaarde deze bioproducten konden hebben in zijn keuken. Het ziekenhuis wou al langer bewust inzetten op gezonde, lokale en seizoensgebonden voeding en zo een voorbeeldfunctie opnemen in de maatschappij.

Lieven en Pieter vertaalden de CSA-principes naar een B2B-context. Vandaag levert Het Polderveld zo'n 35 procent van de groenten die AZ Zeno gebruikt. Ze voorzien daarvoor 1,5 hectare grond. Jaarlijks bespreken ze samen het teeltplan voor het komende jaar en maken ze financiële afspraken. Door op die manier te werken krijgt Het Polderveld een eerlijke prijs voor zijn arbeid en wordt

de vraag aanbodgestuurd. De keuken van AZ Zeno stemt het menu af op de seizoenen en kan flexibel inspelen op momenten dat er heel veel aanbod is. Het team van AZ Zeno werkt met een ontkoppelde keuken, waarbij de meeste bereidingen enkele dagen op voorhand gemaakt worden en bewaard worden in een maaltijdbibliotheek. Dit geeft keuzemogelijkheden aan de patiënten en zorgt ervoor dat de bereidingen maximaal benut worden.

## Samenwerking verankeren

Zouden zulke samenwerkingen ook in andere zorginstellingen kunnen? Op die vraag zoekt het project ZoBio een antwoord. Dat project is gestart begin 2024 met 7 bioboeren en 5 zorginstellingen die onderzoeken waar de kansen liggen en welke drempels er eventueel zijn. Elk samenwerkingsverband zit in een andere fase: sommige leren elkaar net kennen, andere hebben de uitdagingen al in kaart gebracht en zijn concreet op zoek naar oplossingen.

Over het algemeen komen dezelfde uitdagingen terug. Rechtstreekse levering van boer naar keuken is vandaag niet de norm: keukens werken over het algemeen met

vaste groothandels die groenten bovendien vaak gewassen, versneden en verpakt aanleveren. Veel keukens beschikken zelfs niet over de nodige infrastructuur om verse producten te verwerken. Dat vraagt dus een omslag. De keuze voor vers geoogste groenten heeft een duidelijke impact op de dagelijkse werking van een keuken. Ook de boeren hebben niet altijd ervaring met levering naar grootkeukens.

Een goede dialoog is dus cruciaal. ZoBio wil vooral een kennismakingstraject of lerend netwerk zijn. Op regelmatige basis komen de boeren en de zorginstellingen samen om kennis uit te wisselen. Zo focuste een netwerkvent in oktober 2024 op een voedselveilige levering van boer naar keuken met een workshop van het FAVV. In maart 2025 kijken we naar de wet op overheidsopdrachten en de mogelijkheden om aankopen op een alternatieve manier te benaderen.

Maar hoe ver staan de verschillende samenwerkingsverbanden na een jaar? We gaan er in het verdere artikel iets dieper op in.

### Het gaat om

- Curando vzw & Plukhof
- Zorgband Leie en Schelde & Plukboerderij Grondig
- Maria Middelaes & Goedinge
- St.-Kamillus & CSA De Witte Beek en Legumenhofke (deel van Herpendalvallei)
- AZ Zeno & Het Polderveld en 't Livinushof

### Aanvullend assortiment

Hoewel Het Polderveld en AZ Zeno al goed samenwerken, zien ze ook extra kansen voor andere boeren. Bij een CSA-boerderij ontbreekt immers de ruimte om grove groenten te kunnen aanbieden. Denk aan gewassen die veel plaats vragen zoals ajuinen, aardappelen, wortel enzovoort. Zorgkeukens hebben hier grote volumes van nodig.

Pieter-Jan Noë heeft daar als akkerbouwer bij 't Livinushof wel ervaring mee. Hij kan niet de variatie aanbieden die Het Polderveld wel heeft, maar wel aanvullend werken op dat aanbod. Complementair werken vraagt natuurlijk wel overleg tussen de boeren onderling.

Vandaag kijken AZ Zeno en 't Livinushof vooral naar aardappelen die in de schil bereid kunnen worden en bewaarwortelen. In de toekomst kunnen daar nog meer gewassen bijkomen

die het ziekenhuis vandaag versneden aankoopt. Er zijn plannen om in de keuken extra ruimte te voorzien om bijvoorbeeld ook aardappelen te schillen en te versnijden.

### Keukens die wassen en versnijden

Ook Maria Middelaes en Zorgband Leie en Schelde hebben plannen om het wassen en versnijden opnieuw te integreren in hun keukenwerking. Zover is het nog niet en dus is het vooral nog voor een aantal producten toch wenselijk om ze in een versneden vorm aangeleverd te krijgen. Voor de samenwerking tussen Maria Middelaes en Goedinge werd meteen gekeken naar een extra schakel voor het wassen en versnijden: het maatwerkbedrijf Compaan, in het Gentse.

Zo'n extra schakel betekent natuurlijk ook dat er extra vooruitgepland moet worden. Met een menuplanning van drie weken lukt dat, maar niet voor alle gewassen. Voor sommige gewassen hangt de oogstbaarheid immers te veel af van de weersomstandigheden. De focus ligt dus op producten met een wat ruimer oogstvenster, een hoge bewaarbaarheid of continue productie. Denk aan prei, pompoen, kolen of courgettes. De eerste leveringen van Goedinge bij Compaan en vervolgens

Maria Middelaes werden intussen uitgevoerd en positief onthaald.

Een samenwerking met Compaan wordt ook onderzocht in de samenwerking tussen Plukboerderij Grondig en Zorgband Leie en Schelde. Voor de eerste leveringen was dit niet nodig: verse sla en tomaten vonden al hun weg tot op het bord van het woonzorgcentrum in Destelbergen. Zowel de keukenploeg als de bewoners zijn enthousiast over de smaak. Een keukenploeg die achter de samenwerking staat is zeker een must, maar draagvlak creëer je gaandeweg. Het project Zobio probeert in elke samenwerking ook een veldbezoek te organiseren, een ideale plaats om dat draagvlak te laten groeien.

### Extra grond

Bij ouderenzorgorganisatie Curando vzw was er al ervaring met een versneden bio-aanbod via bioboerderij De Lochting. CSA-boerderij Plukhof in Beernem ligt echter vlakbij een van hun vestigingen, een goede reden om te kijken of er nog een extra samenwerking mogelijk was. Bioboer Jeroen Deroo zag dat alvast zitten, maar stootte op één heel belangrijke drempel: zijn huidige areaal is net voldoende voor de oogstaandeelhouders, maar niet voor bijkomende productie.





Curando wou daar graag een oplossing voor zoeken. Ze zochten, vonden én kochten een perceel in de buurt van het Plukhof. Hoe die samenwerking verder zal worden uitgebouwd, is een volgende fase, maar als engagement kan het alvast tellen.

Dat nieuwe biogronde tot nieuwe mogelijkheden leidt is ook de basis van de samenwerking tussen Sint-Kamillus en de Herpendalvallei in Bierbeek. Via een projectoproep van stad Leuven konden vier biobedrijven onder de noemer Herpendalvallei aan de slag op een perceel vlakbij psychiatrisch centrum Sint-Kamillus. De stap naar samenwerking leek een evidentie voor beide partijen.

Toch merken alle betrokken partijen ook hier dat zo'n samenwerking best stap voor stap wordt aangepakt. Er moet ruimte zijn voor overleg in functie van menu- en teeltplanning. De eerste leveringen werden al gedaan voor er van het project ZoBio sprake was. Het doel is om die samenwerking verder te verankeren en ook te bekijken hoe een dergelijke rechtstreekse samenwerking past in een keu-

ken die onder een overkoepelend beheer van grotere speler Sodexo valt.

#### MEER WETEN?

Wil je graag op de hoogte blijven van ZoBio of deelnemen aan een van de netwerken? Meld je dan aan via de QR-Code of stuur een mailtje naar Marijke Van Ranst: [marijke.vanranst@bioforum.be](mailto:marijke.vanranst@bioforum.be)



### Aandachtspunten

Heb je als boer ook zin om met een zorginstelling of grootkeuken samen te werken? Uit het project ZoBio komen alvast volgende aandachtspunten:

- Werk stap voor stap
- Begin klein
- Leer elkaar kennen door het veld én de keuken samen te bezoeken
- Zorg voor open communicatie
- Bekijk de logistieke aspecten tot in de details: leeggoed, administratieve documenten, leveringsuren, ...
- Bekijk waar vraag en aanbod elkaar kunnen tegemoet komen: een wortel hoeft niet geschild te zijn voor versnijding, of koop niet enkel preiwit
- Bespreek tijdig menuplanning en teeltplanning
- Hou rekening met bewaarbaarheid van producten en oogstvenster