



‘Verleiden is belangrijk’

Marco Lagrand verduurzaamt de zorg binnen Noordwest Ziekenhuisgroep. In twee jaar kreeg hij voor elkaar dat 95 procent van het voedingsaanbod er vegetarisch is.

‘Na een loopbaan in het bedrijfsleven wilde ik iets doen met maatschappelijke impact. Ik had een ernstig ongeluk gehad en moest zeven maanden revalideren. Je gaat daardoor anders tegen het leven aankijken en ik wilde iets teruggeven. Duurzaamheid had al lang mijn belangstelling. Ik heb twee kinderen en zou de planeet graag een beetje beter achterlaten dan ie nu is.’

‘In ziekenhuizen valt er op het gebied van duurzaamheid nog het een en ander te verbeteren, dus toen ik bij Noordwest aan de slag kon, heb ik daar vol op ingezet. Noordwest heeft ziekenhuizen in Alkmaar en Den Helder en daarnaast een aantal buitenlocaties. Ik kijk over de volle breedte naar wat er duurzamer kan en dus ook naar voeding. Ik werk er nu twee jaar en het voedingsaanbod aan de patiënten is inmiddels voor 95 procent vegetarisch.

Van de patiënten eet 75 procent ook daadwerkelijk vegetarisch en datzelfde geldt voor 92 procent van het personeel. Er is geen ziekenhuis in West-Europa dat ons dat kan nazeggen.’

‘Bij het bepleiten van een plantaardiger voedingsaanbod heb ik veel profijt gehad van het feit dat ik een bedrijfskundige achtergrond heb. Zo had ik verschillende managementfuncties bij Ahold. Daardoor weet ik dat verleiden belangrijk is. Mensen willen vooral lekker eten en of daar dan wel of geen vlees in zit, maakt helemaal niet zoveel uit. Dus ik heb regelmatig proefsessies georganiseerd, onder meer met de Raad van Bestuur, het verplegend personeel en de cliëntenraad. Dan zie je dat mensen vaak vooroordelen hebben over vegetarisch eten en dat ze het niet saai vinden, zoals ze verwachtten, maar juist

Mensen hebben vaak vooroordelen over vegetarisch eten

heel lekker. Ook moet je, denk ik, niet expliciet wijzen op het feit dat een gerecht vegetarisch is. Wij hebben bijvoorbeeld soep, saucijzenbroodjes, roti en een stoofpotje zonder vlees op het menu staan, maar daar staat het woord ‘vegetarisch’ niet voor. De meeste mensen eten deze gerechten met smaak. Bij de laatste meting onder patiënten kreeg ons voedingsaanbod een positieve beoordeling.’

‘Er komen geregeld ziekenhuisvertegenwoordigers bij ons kijken en ik geef in zorginstellingen door het hele land workshops over meer plantaardig voedsel. We doen dat gratis als Noordwest, omdat we het maatschappelijk belang zo groot vinden. Binnenkort ga ik, samen met de stichting Voeding Leeft, binnen Noordwest Ziekenhuisgroep een tiendaags voedingsexperiment doen rond bewust eten, met vegetarische maaltijden, geen tussendoortjes, geen suiker, weinig koffie, geen alcohol. Daar kijk ik wel naar uit. Er doen mensen uit de hoogste managementlagen aan mee. Volgens mij is het belangrijk dat die het goede voorbeeld geven. Ik heb de ambitie om van Noordwest het meest duurzame ziekenhuis van Nederland te maken en hoop daarmee ook de rest van de zorgwereld te inspireren. Uiteindelijk moeten we, niet alleen in de zorg maar overall, van een strategie voor duurzaamheid naar een duurzame strategie. Duurzaamheid als onderdeel van ons DNA, daar zou ik naartoe willen.’

PODCASTS STUDIO PLANTAARDIG

Verbeter de wereld met vork en mes

Vleesverslaafd, dat zijn we. Want terwijl het bewijs zich opstapelt dat een plantaardiger menu beter is voor mens, milieu en dier blijft de gehaktbal ons heilig. Waarom is het toch zo verschrikkelijk moeilijk deze verschuiving te maken?



In de podcast Studio Plantaardig duik ik in een van de grootste opgaven van deze tijd: de eiwittransitie. Gaat onze verandering komen van een moreel besef of toch van vernuftig gemaakte vervangers? Gaat de vleesindustrie mee in de verandering of probeert-ie ‘m juist te saboteren? En kunnen kinderen op een plantaardig menu ook gezond zijn?

In de podcast spreek ik wetenschappers, beleidsmakers, boeren, activisten en de voedingsindustrie. De interviews worden afgewisseld met reportages. Zo bezocht ik de slagersvakbeurs met de vraag ‘zou het een onsje minder mogen?’ en het wereldvleescongres waar vlees ‘niet het probleem is, maar de oplossing’. Luisteraars kregen een kijkje in het laboratorium van Those Vegan Cowboys, waar kaas binnenkort zonder koeien gemaakt wordt. Ook ging ik op bezoek bij de bisschop, want horen Gods schepselen wel op ons bord? En jazerker, de vissen komen ook aan bod.

Naast Studio Plantaardig presenteer ik samen met Pablo Moleman van Proveg de nieuwste ontwikkelingen en inzichten over de eiwittransitie in de podcast ‘Het Vegan Journaal’. Wil jij meer weten over hoe we de noodzakelijke verandering kunnen realiseren en hoe het menu van de toekomst eruitziet? De podcastafleveringen zijn in alle podcast apps te vinden, onder de naam Studio Plantaardig.

Esther Molenwijk

is podcastmaker, oprichter van Dutch Harvest Hemp Tea en medewerker bij Stichting Food Revolution