

Verdiene aan de keuken

De kwaliteit van voeding in het ziekenhuis kan omhoog met minder geld, de besparingen kunnen ten goede komen aan de zorg. Horecaman Lex Moerke gooit de boel op de kop in Nij Smellinghe.

RENÉ VAN BAAL

Waarom moet een patiënt 's middags warm eten terwijl die thuis gewend is om 's avonds te dineren. En waarom moet de menukeuze zo beperkt zijn, terwijl daaruit al een dag van tevoren een keuze gemaakt moet worden? Lex Moerke (33), hoofd van de afdelingen horeca en services van ziekenhuis Nij Smellinghe in Drachten, organiseert de keuken op een bedrijfsmatige manier. „Ik heb de blauwdruk van een hotel over het ziekenhuis gelegd. De organisatie is grotendeels gelijk, alleen zijn mensen hier niet voor hun plezier.”

Eten à la carte met groenten van het seizoen tegen lagere kosten op het tijdstip dat de patiënt het wenst, 24 uur per dag. Maar ook de medewerkers en bezoekers profiteren van het nieuwe concept dat Moerke voor Nij Smellinghe ontwikkelt.

Hij kent het klappen van de zweep. Als zoon uit een horecagezin runde hij al snel een aantal restaurants van de bekende chefkok Herman den Blijker. Op zijn 21ste kocht hij een hotel in Makkum wat hij zeven jaar lang bestierde. Daarna startte hij de Van der Valk-hotels in Amsterdam en Hoorn op, en sinds twee jaar zwaait Moerke de scepter over de keuken, de restaurants, de beveiliging en de recepties van Nij Smellinghe en stuurt hij de vrijwilligers aan.

Patiënten die gezond eten, herstellen sneller, weet hij. Dat begint al voor de behandeling in het ziekenhuis, aldus Moerke. „Het scheelt gemiddeld 1,4 ligdag als een patiënt ge-



Lex Moerke, hoofd horeca en services, in 'zijn' keuken van ziekenhuis Nij Smellinghe in Drachten. FOTO JILMER POSTMA

zond binnenkomt. Dat is 1400 euro minder, weet ik op basis van eigen ondervinding, geld dat ten goede kan komen aan de zorg.”

Hij prijst zich gelukkig dat Nij Smellinghe nog een eigen keuken heeft. Jaarlijks verlaten 350.000 maaltijden de keuken richting patiënten, de cliënten van de GGZ en de ouderen van Zuidoost-Zorg. „Onbegrijpelijk” vindt hij het dat zorginstellingen het eten uitbesteden aan cateraars. Dat is per definitie duurder dan dat je het slim organiseert in eigen huis, stelt hij. „De cateraar moet immers ook verdienen, en vaak leggen ziekenhuizen zich vast met langjarige contracten.”

De overstap van het commerciële bedrijf naar de publiek-private sector was wel even wennen, bekent Moerke. De besluitvorming verloopt trager dan hem zint, teveel regels waarmee hij rekening moet houden: „Ik zou nog wel meer willen poetsen en minder lullen”. Ander-

‘Ik dacht: met dit budget kan ik wel twee Van der Valks runnen.’

zijds: „Toen ik hier kwam dacht ik: met mijn budget kan ik wel twee Van der Valks runnen.”

Maar de directie is ondernemingsgezind, stelde hij al snel vast, en hij kreeg de ruimte om de zaak te hervormen. Het resultaat werd al snel zichtbaar, zegt hij: „Het nieuwe concept en de herinrichting van de restaurants levert een duidelijke omzetgroei op.”

De commerciële aanpak vergde enige massage bij de medewerkers. „Ik ben *to the point*, zeg waar het op staat en stoot daarmee wel eens iemand voor het hoofd. Dat moet dan maar. Ik heb er een hekel aan om

vier keer dezelfde vraag te moeten stellen. Ik blijf een ondernemer, het ziekenhuis zal zich moeten profileren om toekomstbestendig te blijven. Daar hoort efficiënt omgaan met de middelen bij.”

Het kan nog wel tandje scherper, aldus Moerke. Zo komt 38 procent van het eten terug en dat kan veel minder met het juiste voedingsconcept. „Je praat wel over 175.000 euro per jaar dat nu vernietigd wordt.” Hij onderzoekt of in samenwerking met GGZ-cliënten een eigen groentetuin aangelegd kan worden. „Dan heb je je eigen verse groenten, alweer een besparing.”

De bedrijfsmatige aanpak betekent ook een modernisering van de keuken. Elk jaar brengt hij vier dagen door op de horecavakbeurs Horecava om zich op de hoogte te stellen van de nieuwe kooktechnieken. Machines met moderne software nemen een deel van het werk van koks over. „Daardoor kunnen we

sneller en efficiënter werken”, aldus Moerke.

„Snert maken we nu in 40 minuten, waar je er vroeger een hele dag mee bezig was. Het risotto-apparaat vertelt je op welk moment je welk ingrediënt moet toevoegen. Mislukken kan niet, het zijn technieken die in de horeca al een paar jaar gebruikt worden.”

De horeca-achtige benadering blijft niet onopgemerkt in de wereld van de ziekenhuizen. Het VU Universitair Medisch Centrum in Amsterdam is al komen kijken naar Moerkes aanpak, en ook vanuit het buitenland is belangstelling. Moerke: „De overheid heeft al vastgesteld dat het in veel ziekenhuizen schort aan goede voeding. Ik zeg tegen mijn collega's: als je nog een eigen keuken hebt, ga er dan dwars voor liggen. Hou het in eigen hand, want met goede voeding kun je iets betekenen voor de patiënt, en er valt geld mee te verdienen.”