

VAKBLAD VOOR MANAGEMENT VAN ETEN & DRINKEN IN DE ZORG

FOOD HOSPITALITY

OPVOLGER VAN
Grootkeuken

NR 4 | APRIL 2009

Tekst: *Karel Laheij*

Je was jong en enthousiast voor het koksvak. De horeca leek door de werktijden wat minder aantrekkelijk, de zorg voor de hulpbehoevende mens sprak je meer aan. Vier jaren, bij het SVH, waren nodig om je op te leiden tot een zelfstandig werkende instellingskok. Omdat ook zaken als dieetvoeding en voedingswaarde je interesse hadden, volgde je ook de opleiding tot dieetkok. Het was immers je doel ervoor te zorgen dat de patiënten/bewoners evenwichtige voeding kregen, die een bijdrage levert aan een gezonde voedingstoestand.

Je betrokkenheid bij het dagelijkse menu verminderde met de komst van geautomatiseerde componentenkeuze. Niet langer was jouw zorgvuldig samengestelde weekmenu leidend, de klant bepaalde zelf wat hij wilde combineren, waarmee de evenwichtigheid van een weekmenu op de tweede plaats kwam. Vervolgens kwam de personele bezetting onder druk, waardoor er minder tijd was om 'klassiek' te koken. Conveniënt en kant-en-klaar werden meer en meer gewoon. En ja, bezuinigingen gaan altijd door, en dus besloot de directie om de voeding kant-en-klaar in te kopen bij een commerciële partij. Dat was immers veel voordeliger, had men verteld. Jouw vakkundige bijdrage in de bereiding werd geminimaliseerd. Wat overbleef was de voeding ontvangen en de regenererewagens vullen. Lamgeslagen door alles wat je ontnomen was, beperkte jouw vakinhoudelijke bijdrage zich tot HACCP-aspecten bij de ontvangst en het regenereren van voeding.

Wat ik mij vervolgens afvraag is wat er is gebeurd met de schat aan vakkennis. Waarom zijn veel koks niet in staat gebleken mee te veranderen met de ontwikkelingen? Voorheen was de kok zeer kritisch op zijn gerechten, waarvoor een zorgvuldige selectie van zuivere ingrediënten gemaakt werd. Het kan toch niet zo zijn dat deze goed opgeleide vakmensen de leverancier zomaar vertrouwen op zijn blauwe ogen! Wat betreft het persoonlijk belang, verschilt de leverancier van maaltijdcomponenten van de kok, voor de

Verspilde vakkennis

leverancier is winst maken waar het om draait. Volgens mij HET argument om je vakkennis te gebruiken bij de selectie en inkoop van je voeding. Meer dan ooit is deze vakkennis van belang om te benutten in de rol van 'poortwachter'.

De verantwoordelijkheid voor wat de patiënt/bewoner aangeboden krijgt ligt en blijft bij jou. Je patiënten/bewoners vertrouwen daarop! Lijdzzaam toezien hoe ondervoeding binnensluipt en vervolgens met de vinger naar de leverancier wijzen is geen optie. Je verantwoordelijkheid nemen, als kok, en je vakkennis gebruiken om samenstelling en voedingswaarde van aangeboden producten kritisch te analyseren en eventueel bij te sturen, dat is volgens mij van het grootste belang.

Op mijn zienswijze betreffende de (on)wenselijkheid van (sommige) kunstmatige hulpstoffen wil ik hier niet ingaan. Maar, om duidelijk te maken wat ik bedoel geef ik je de volgende vergelijking ter overweging.

De samenstelling van een kipfilet, op klassieke wijze bereid, bestaat uit 93,5% verse kipfilet, 5% margarine, 1% zout en 0,5% kruiden en specerijen. De samenstelling van een 'gebraden' kipfilet uit de diepvries bestaat uit 59% ontdoode kipfilet, 32% water, 6% injectiemix (zetmeel, soja, fosfaten, bindmiddelen, smaakversterkers, suikers en aroma's), 1,5% zout en 1,5% conserveermiddel. Jij als vakman/-vrouw mag beoordelen welke variant de meeste voedingswaarde levert.

Welke variant heeft de beste prijs/kwaliteitverhouding?

Karel Laheij is directeur van Facility Solutions. Facility Solutions ondersteunt organisaties bij het optimaliseren van kwaliteit en organisatie van hun voeding, in eigen beheer of uitbesteed, in de volle breedte van het gebied