

VAKBLAD VOOR MANAGEMENT VAN ETEN & DRINKEN IN DE ZORG

FOOD HOSPITALITY

NR 6 | SEPTEMBER 2013



Karel Laheij

Tekst: Kees van Delft

Omschrijf uw werk in enkele zinnen.

Food Quality Research helpt organisaties en bedrijven bij het optimaliseren van de kwaliteit van hun voeding voor (zorg)consumenten. Uitgangspunten hierbij zijn gezond, smaakvol, eerlijk en kostenefficiënt. In geval van uitbesteding van de maaltijdproductie ondersteunt Food Quality Research de uitbestedende organisatie met een objectieve en betrouwbare methode - de Food Quality Scan - om potentiële maaltijdproducenten onderling te vergelijken op hun prijs-kwaliteitverhouding. Met deze methode is het ook mogelijk om de eigen productie te vergelijken met externe aanbieders.

Waar richt u zich momenteel vooral op?

Maaltijdproducenten en productiekeukens die overtuigd zijn van hun eigen kwaliteit en steeds op zoek zijn naar verbetering laten vol vertrouwen de Food Quality Scan uitvoeren. De resultaten worden samengevat in een kwaliteitslabel. Op dit moment betreft dit Hutten Foodcare, de productiekeuken van GGZ-instelling Dimence en Huuskes. Het komt voor dat een producerende organisatie niet beschikt over correcte productspecificaties voor hun gerechten. Productspecificaties vormen de basis voor de Food Quality Scan, dus gaat de eerste aandacht uit naar het opstellen van productspecificaties voor elk gerecht. Een bijkomende reden hiervoor is dat alle organisaties die voeding produce-

ren per 13 december 2014 moeten voldoen aan de EU Verordening 1169/2011 en het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen. Per genoemde datum moeten van elk gerecht minimaal de voedingswaardegegevens en allergeneninformatie bekend en beschikbaar zijn voor de consument. Het Warenwetbesluit geldt ook voor productiekeukens van zorginstellingen.

Wat maakt een maaltijd kwalitatief goed?

Een maaltijd is goed wanneer deze in een passende portiegrootte voldoende voedingsstoffen levert, door de consument als smakelijk wordt ervaren en samengesteld is uit niet gemanipuleerde verse grondstoffen. Als zodanig vormt de maaltijd een onderdeel van alle voeding die iemand, over de gehele dag verdeeld, consumeert. Voor een goede dagvoeding is het belangrijk dat ook de broodmaaltijden voldoen aan voornoemde criteria.

Hoe staat het momenteel met de voedingswaarde van maaltijden in de zorg?

De gemiddelde resultaten uit eerder uitgevoerde Food Quality Scans laten zien dat de voedingswaarde van maaltijden nadrukkelijk aandacht verdient. In verhouding tot de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad scoort de gemiddelde warme maaltijd een eiwittekort van 23 procent en is het zoutgehalte 95 procent hoger dan de richtlijnen aangeven. Individuele resultaten laten uitschieters naar boven en beneden

zien. Hierin ligt waarschijnlijk, gedeeltelijk, een van de oorzaken van ondervoeding.

Vindt u dat zorginstellingen voldoende belang hechten aan gezonde voeding?

De aandacht van zorginstellingen is beslist gericht op het aanbieden van gezonde voeding. Echter, de nadruk op kostenbesparing en het ontbreken van voldoende kennis over de samenstelling van gerechten heeft vaak tot gevolg dat het aanbod niet altijd bestaat uit kwalitatief goede en gezonde gerechten. Mijn stelling is dat tegenover 20 cent meer uitgeven aan een maaltijd met voldoende voedingswaarde, op termijn 50 cent aan besparing op zorgkosten staat. Een iets duurdere, gezonde maaltijd is ook goedkoper dan een goedkope maaltijd aangevuld met kostbare 'verrijkte' voedingsmiddelen.

Hoe kunnen zorginstellingen stappen zetten?

Wees bereid om een eerlijke prijs te betalen voor een goed product! Voor een dubbeltje op de eerste rang gaat ook hier niet op. Zorg ervoor dat je inzicht krijgt in de voedingswaardesamenstelling van de maaltijden en kunt beoordelen of de samenstelling gezond is. Wat betreft maaltijdproducenten is het goed om het kaf van het koren te scheiden. Voorbeelden in de media geven aan dat je er niet vanuit kunt gaan dat het allemaal 'wel goed zal zijn'. Het zou goed zijn wanneer klassiek opgeleide koks zich meer zouden verdiepen in de manier waarop zij moeten omgaan met deze nieuwe werkelijkheid.

CURRICULUM VITAE

Naam: Karel Laheij

Leeftijd: 62 jaar

Woonplaats: Kerkdriel

Burgerlijke staat: gehuwd, 2 kinderen en 2 kleinkinderen.

Opleiding: MULO, Kok, Dieetkok, Leermeester, Keukenmanagement, Automatisering, Hoger Facilitair management, Microbiologie Levensmiddelen, European Facility Management (Master degree MSc.)

Loopbaan: Kok in de horeca; hoofd voedingsdienst en facility manager in de zorgsector; integraal kwaliteitsmanager in de voedingsindustrie voor locaties in diverse Oost-Europese landen.

Huidige functie: zelfstandig ondernemer/adviseur voor de zorg, catering, horeca en voedingsmiddelenindustrie. Vanaf ontwerp en inrichting van productielocaties tot kwaliteitsbeheer.

Hobby's: varen, fietsen, techniek en mijn werkzaamheden.

ORGANISATIE

Naam: Food Quality Research (onderdeel van Facility Solutions b.v.)

Omschrijving: Ondersteunt organisaties die maaltijden produceren bij het optimaliseren en inzichtelijk maken van de kwaliteit van het eindproduct.

...n onderdeel van de Food Quality Scan is het Clean label niveau. Waarom is het van belang om alle additieven in beeld te brengen?

Dit levert gewenste informatie op voor organisaties die Clean label voeding willen produceren. Het is hierbij belangrijk om aan te geven dat er op zich niets mis is met additieven die door de EU zijn toegestaan en daartoe een E-nummer hebben gekregen. Los daarvan staan bepaalde additieven ter discussie wat betreft gesignaleerde bijwerkingen. De belangrijkste reden om additieven in beeld te brengen is het soms ongelimiteerde gebruik zonder dat duidelijk is met welk doel. Doperwten met weekmakers en een Prei à la crème met 20 additieven zijn voorbeelden van niet noodzakelijk gebruik. Ik ben er tegen wanneer additieven worden gebruikt, zoals ik zelf heb geconstateerd, om in kipfilet met 60 procent water te kunnen injecteren en dit te verhullen op de ingrediëntendeclaratie. Wanneer dit product, op basis van zijn eindgewicht, als vleescom-

'Zorg dat je inzicht krijgt in de voedingswaardesamenstelling'

ponent op de menukaart wordt geplaatst, dan lijkt mij dat niet bijdragen aan een gezonde maaltijdsamenstelling.

Hoe denkt u dat het over 5 jaar is gesteld met de kwaliteit van de maaltijden in de zorg?

Ik hoop dat er dan van alle gerechten een volledige productspecificatie aanwezig is zodat de inkoper en de consument die daar belang aan hecht kan nagaan wát men eet. Ik verwacht dat ook de inkopers zullen beseffen dat de ene schnitzel niet de andere is, al is de naam van het gerecht hetzelfde. De functie van voeding is mensen gezond houden en dat doe je door smakelijke gerechten met een goede voedingsstofsamenstelling aan te bieden. Keuzevrijheid voor de consument is een groot goed en belangrijk voor het uiteindelijk consumeren van voeding. Of de consument een meer of mindere gezonde keuze wil maken is de beslissing van de consument zelf, maar help hem dan ook daarbij door per gerecht aan te geven of het een gezonde of minder gezonde keuze is.



FOTO DIRK KREIJKAMP