

Roel Ubachs

Daniël Dinjart

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN:

bijscholing voor de grootkeuken

A Point Magazine ging al eerder diep in op de problematiek van ondervoeding in zorginstellingen. Edwig Goossens, gangmaker achter het S3-project, maakte toen duidelijk dat een selectieve smaaksturing tot een betere smaakwaardering leidt. Unilever Foodsolutions steunt het S3-project dat onder meer door opleidingen het probleem van ouderdomsondervoeding in zorginstelling integraal wil aanpakken. Om in die problematiek beter inzicht te krijgen volgen Roel Ubachs en Daniël Dinjart, beide keukenchefs in zorginstellingen, daarvoor één keer per week cursus in de Voreca Management School Leuven.

Roel Ubachs, chef in Woonzorgcentrum Keienhof in Kuntich (en tevens chef bij Medirest - Compass-Group), en Daniël Dinjart, chef in Woonzorgcentrum Zonnewende in Aartselaar, vertellen enthousiast over hun opleiding die ze met een knipoog als K3 samenvatten: kennis, kunde en creativiteit.

resultaat krijgen. Met een beetje tijd op een varkensgebraad krijg je een heel aangenaam aroma. Je leert ook om meer te variëren met smaken want teveel dezelfde smaken leidt tot afstomping van de zintuigen en dus een minder goed functionerende smaakwaarneming en minder appetijt."

bijsturen omdat zo'n smaak als onnatuurlijk ervaren wordt. Je moet voor authentieke, herkenbare smaken kiezen. Ook door regelmatig de residenten te bevragen naar hun mening en te quoteren kan je heel wat betekenisvolle gegevens verzamelen waarmee je gerechten en keukenaanpak kan bijsturen." DANIEL DINJART: "Naast een betere smaak kan je ook voor een betere appreciatie zorgen door extra animatie te voorzien. Bij het ontbijtbuffet kan je bijvoorbeeld eitjes bakken wat voor een aparte sfeer, extra geur en animatie zorgt. We zorgen er ook voor dat we rond bepaalde thema's werken waarbij de residenten als het ware uit hun kamer gelokt worden en waarbij ook de familie wordt uitgenodigd om samen met de resident te eten. Dat vraagt natuurlijk extra budget maar je kan de bezoekers ook daarvoor een kleine bijdrage laten betalen zodat het opzet uiteindelijk ook betaalbaar is. Daarvoor krijg je tijdens de bijscholing allerlei tips."

Zien jullie concreet resultaten op het terrein?

Roel Ubachs: "Door de smaak van gerechten selectief bij te sturen merk je dat de residenten meer dan voldoende eten waardoor het gebruik van dure voedingssupplementen met 80 tot 90 % is gedaald. Daardoor zie je ook dat voeding een integraal onderdeel is van verzorging. Mensen die met smaak genieten van een gerecht zijn ook duidelijk meer tevreden. Je merkt dat residenten ook minder makkelijk stress hebben en minder klagen wat ook normaal is. Door te investeren in gezonde, veilige én smakelijke voeding gaat men ook uitsparen op medische kosten. Iemand die dagelijks lekker eet, voelt zich algemeen gesproken ook beter in zijn vel. Voor residenten moet een maaltijd iets leuk zijn om naar uit te zien. Het is één van de mooiste momenten van de dag. Eten moet ook voor hen een feest zijn."

// Na een cursus heb je niet alleen veel bijgeleerd maar heb je ook heel wat nieuwe ideeën opgedaan over lekkere, gezonde en veilige voeding.

ROEL UBACHS

Waarom is zo'n opleiding volgens jullie een professionele verrijking?

ROEL UBACHS: "Het is niet alleen de opleiding op zich maar ook de manier waarop de cursus tot stand komt. Het is geen klassiek opleidingsmodel waarbij een docent zijn kennis probeert over te dragen. Juist door de interactieve aanpak waarbij alle cursisten aan de opleiding deelnemen is het een boeiende en verrijkende ervaring die vanuit de praktijk wordt aangestuurd. Na een cursus heb ik niet alleen veel bijgeleerd en zijn ook bepaalde dingen opgefrist maar heb ik ook heel wat nieuwe ideeën opgedaan over lekkere, gezonde en veilige voeding. Ook de confrontatie met de ervaringen van twintig andere chefs is enorm verrijkend. Naast die cursus ontstaat eigenlijk parallel een netwerk waarbij op een zeer intense manier informatie en ervaringen worden uitgewisseld. Daardoor is zo'n opleiding naast een bron van kennis, kunde en creativiteit ook geweldig motiverend."

Wat heb je heel concreet dan bijvoorbeeld geleerd?

DANIËL DINJART: "Je leert bijvoorbeeld hoe smaak tot stand komt en hoe je smaak op eenvoudige manier kan sturen. Dat is een eenvoudig proces dat we eigenlijk allemaal kennen en zouden moeten toepassen. Maar door omstandigheden eigen aan de traditionele grootkeuken is die kennis op de achtergrond geraakt. Door vlees eerst op een hoog vuur mooi te kleuren creëer je een Maillard-effect. Je zorgt zo ervoor dat vlees in een gerecht extra smaak zal geven zonder dat je daar kruiden voor moet gebruiken. Zoiets leer je op elke hotelschool maar door de massa die in een grootkeuken moet bereid worden, wordt dat stadium al te dikwijls vergeten waardoor een natuurlijke vorm van smaaksturing verloren gaat. Chefs in grootkeukens moeten in feite meer terugkeren naar de toepassingen die in restaurantkeukens gelden."

ROEL UBACHS: "Ook met de juiste kruiding kan je heel makkelijk en heel snel een beter

DANIËL DINJART: "Maar niet alleen kook- en smaakprocessen komen tijdens de opleiding aan bod. In de Vorecam Management School Leuven krijg je ook inzicht in managementprocessen. Een chef is niet alleen de man die aan het fornuis staat maar die ook in het directiecomité van een zorginstelling inspraak moet hebben om dingen aan te kaarten en te veranderen. Hij is mee verantwoordelijk voor de kwaliteit van de maaltijden in de instelling en moet dus ook op het vlak van het beheer mee van gedachten kunnen wisselen. Aan bijvoorbeeld interne communicatie en werkoverleg wordt tijdens de opleiding dus ook veel aandacht aan besteed. Zo kan de keukenchef op directieniveau ook zijn visie geven en bijvoorbeeld extra middelen vragen om de kwaliteit van de maaltijden te verbeteren."

ROEL UBACHS: "Zo leer je ook hoe je inzicht kan krijgen in de waardering van het eten. Je kan bijvoorbeeld zelf een proeverij bij de residenten houden om te zien wat ze wel, minder lekker of niet lekker vinden. Zo leer je bijvoorbeeld dat je een smaak niet te ver mag

Unilever Foodsolutions steunt S3-project

Het S3-project rond Smaak en Selectieve Smaaksturing wil de smaakkwaliteit van het eten dat in zorginstelling bereid wordt aanzienlijk verbeteren.

Naast voedselveiligheid en voedingswaarde is immers ook het smaakaspect uitermate belangrijk. Het S3-project dat van Unilever Foodsolutions steun krijgt, besteedt daarvoor veel aandacht aan kooktijden, kooktechnieken en het aromatiseren door middel van kruiden en groenten. Door een selectieve smaaksturing genieten de residenten in zorginstellingen van een smaakvollere maaltijd en eten ze meer en ook beter waardoor de tevredenheid stijgt en de kosten voor voedingssupplementen en medische zorgen dalen.

www.smaakensmaaksturing.be