



### Investeren in nieuwe apparatuur vergt heel wat knowhow

Grootkeukenapparatuur kost heel wat geld. Enkel apparatuur aankopen met de laagste aankoop prijs dan maar? Was het maar zo simpel. Zoveel factoren spelen een rol. Wij vroegen daarom de specialisten Uwe Reimer en Jacques Van Den Bogaert om tekst en uitleg.

Daarnaast bekijken we ook hoe u verspilling kunt tegengaan en hoe uw afval kan omgezet worden in herbruikbare energie

Tom D'Halluin



## SECTORNIEUWS..... 4

Nieuwtijes en feiten uit de sector

## HORECA LIFE: CONSTATE (R)EVOLUTIE..... 5

Horeca Life beslaat dit jaar alle hallen in Tour & Taxis

## EXPO 60+..... 6

Vakbeurs voor de zorgsector

## ANUGA 2009..... 6



Anuga is de grootste, meest internationale beurs voor elenswaren

## LANCERING S3-PROJECT..... 12



De vzw Smaak & Selectieve Smaaksturing wil met haar nieuwe S3-project een smakelijk initiatief nemen om het probleem van ondervoeding bij onze senioren aan te pakken

## OPTIMAAL AFBAKKEN..... 15



De grootste rationele troef van bake-offproducten is dat u op elk moment uw klanten een heerlijk vers product kunt aanbieden

## INVESTERINGEN IN APPARatuur..... 20

Kopstukken geven richtlijnen voor milieu en portemonnee

## REGENERATIETOESTELLEN..... 23

Een goede regeneratie, de onontbeerlijke 'finishing touch'

## VOEDSELVERSPILLING BESTRIJDEN..... 26



Weggesmeten elenswaren hebben ook een serieuze impact op de rentabiliteit

## PRODUCTINFO..... 34

De laatste nieuwe producten

## DOSSIER



## AANBOD FAIR TRADE AFGESTEMD OP GROOTVERBRUIK..... 8

PERSONEEL EN KLANTEN ZIJN VRAGENDE PARTIJ

Steeds meer overheden, scholen, bedrijven en organisaties kiezen voor producten van eerlijke handel. Op die manier nemen ze niet alleen een duidelijk maatschappelijk standpunt in, maar spelen ze ook in op de vraag van klanten en personeel. In dit artikel belichten we het fairtrade-assortiment en bekijken we hoe het begrip fair trade succesvol op de werkvloer kan geïntroduceerd worden

## IN DE KIJKER



## REINIG EN ONTSMET..... 29

OVERZICHT VAN DE TYPES EN HET GEBRUIK PER ZONE

Over hygiëne werd al veel gezegd en geschreven. Iedereen weet ondertussen – of zou moeten weten – welke hygiënische voorschriften hij moet respecteren. Hygiëne is de drijvende kracht achter een goede en gezonde maaltijdbereiding. De consument haakt af als het voedsel op z'n bord niet 100% veilig is. Een doeltreffende reiniging en ontsmetting is dan ook een must. Volgens de aard van de vervuiling zal het product en de methode gekozen worden.

### VAKBLAD FOODSERVICES

is een uitgave van  
Professional Media Group  
Torhoutsesteenweg 226/26, 8210 Zedelgem  
Tel.: 050/24.04.04 - Fax: 050/24.04.45

### PERIODICITEIT

FoodServices verschijnt 4x per jaar

### ABONNEMENTEN

Tel.: 050/24.04.04 - Fax: 050/24.04.45  
Jaarabonnement: 32 EUR (excl. btw) = 4 nummers  
Intekenen via foodservices.pmg.be  
of mail naar abo@pmggroup.be.

### BLADMANAGER

Tom D'Halluin

### REDACTIE

#### Directie

Marianne Bouckaert

#### Eindredactie

Trui Ghyselen - Isabelle De Grauwe - Tom Harteel

Nils Rouwoens - Tine Vandermeersch

#### Kernredactie

Isabel Boons - Elisabeth Cornille - Jasmijn Huysentuyt

Elise Raucy - Julien Verstraelen

#### Medewerkers

Chloé Martin - Luc Ophals

Koen Vandepopuliere

Kurt Van Camp

Serge Van Daele - Ann Welvoert

### REALISATIE

#### Grafische vormgeving

Pascal Claeys - Julie Declercq

Karen Deforce

#### Publicitair materiaal

Nancy Simasy - Johan Teerlinck

Jonathan Pelyt - Eva Seuringck

#### Drukkerij

Geers, Oostakker

#### PUBLICITEITSREGIE

Bob Waterschoot

PM Regie nv

P/A Torhoutsesteenweg 226/6,  
8210 Zedelgem

Tel.: 050/24.04.04 - Fax: 050/24.04.45

#### Verantwoordelijke uitgever

Fernand Vanrie

Clepstraat 5, 8690 Hoogstade

#### Version française sur simple demande.

Dit vakblad is auteursrechtelijk beschermd. Verst u artikels te scannen, digitaal op te slaan, te kopiëren, commercieel of didactisch te gebruiken? Informeer u eerst over wat toegelaten is bij Dhr. Fernand Vanrie, Torhoutsesteenweg 226/2, 8210 Zedelgem, tel.: 050/24.04.04.

Meer informatie op [www.presscopyrights.be](http://www.presscopyrights.be)





# LANCERING S3-PROJECT OM ONDERVOEDING AAN TE PAKKEN

## VERMINDERDE SMAAK KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE VOEDINGSTEKORTEN

Als er vandaag gesproken wordt over voedingsstoornissen, wordt meestal gedacht aan het probleem van zwaarlijvigheid, al dan niet gekoppeld aan eenzijdige eetgewoonten. Een heel ander probleem, waarvan het bestaan in onze westerse wereld nauwelijks wordt vermoed, is ondervoeding. Nochtans vertonen vooral oudere mensen vaak tekenen van een tekort aan voeding in het algemeen of specifieke voedingsstoffen in het bijzonder. De vzw Smaak & Selectieve Smaaksturing wil met haar nieuwe S3-project een smakelijk initiatief nemen om het probleem van ondervoeding bij onze senioren aan te pakken.

Door Kurt Van Camp

### GEURVERLIES BEINVLOEDT SMAAK

"Het grootste gedeelte van de prikkels die wij als smaken typeren, wordt eigenlijk opgevangen in onze neusholte", vertelt Edwig Goossens, coördinator van het nieuwe project. "Als mensen ouder worden, vermindert hun reukvermogen, waardoor ze ook minder smaak schijnen te ervaren. Op termijn kan dat mee aan de basis liggen van een verminderde eetlust, waardoor er na verloop van tijd een vorm van ondervoeding kan optreden. Senioren die in meer of mindere mate aan ondervoeding lijden, zijn minder weerbaar, waardoor ze sneller ook andere kwalen ontwikkelen, wat uiteraard gevolgen heeft voor het budget van de volksgezondheid in het algemeen. Met de toenemende vergrijzing in het vooruitzicht, mag deze problematiek dan ook niet over het hoofd worden gezien."

### EUROPEES FENOMEEN

Het probleem van de ondervoeding bij senioren is niet louter een Vlaams verschijnsel, maar doet zich ook voor in verschillende andere Europese landen. Hoewel het fenomeen door de medische wereld vaak nog wordt ontkend, is het voldoende in kaart gebracht. Om aan de toestand te verhelpen, werden in meerdere landen initiatieven opgestart. Die aanpak kan louter medisch zijn, waarbij voedingssupplementen, of 'bijvoeding', worden toegediend. "Een dure oplossing, die op termijn

moelijk houdbaar is en de oorzaak van het probleem niet wegneemt", weet Edwig Goossens. "Om de culinaire beleving en de eetlust aan te scherpen, werden in Nederland al initiatieven genomen om de sfeer aan tafel te verbeteren. Een initiatief dat ook daadwerkelijk schijnt te werken."

### VLAANDEREN ALS SPIL VAN DE SMAAK

Vlaanderen wil nog een stapje verder gaan en eetlust en smaakbeleving in het bord zelf laten beginnen. "De bedoeling is om bij de bereiding van de maaltijden extra aandacht te hebben voor geur en smaak," legt Edwig Goossens uit, "zodat senioren met een verminderd reukvermogen toch de



"De bedoeling is om bij de bereiding van de maaltijden extra aandacht te hebben voor geur en smaak," legt Edwig Goossens uit, "zodat senioren met een verminderd reukvermogen toch de nodige voldoening beleven bij het eten"

nodige voldoening beleven bij het eten. De grote uitdaging bestaat erin om gerechten te bereiden die smaakvoller zijn dan vroeger, zonder ze uit balans te halen. In plaats van een stukje kip te stomen, kan het ook gebakken worden, wat de geur en smaak ten goede zal komen, en erwten alleen geuren nu eenmaal minder lekker dan een portie met een gestoofd ajintje erin. Uiteraard vergt dat alles nieuwe inzichten bij de keukenchefs en de bereidheid om de traditionele werkmethodes in de grote seniorenkeukens aan te passen."

### STEUN VAN OVERHEID EN BEDRIJVEN

Rond al deze ideeën werd het nieuwe S3-project opgestart, dat

van Vlaanderen de spil van de Smaak & Selectieve Smaaksturing moet maken. Zowel het kabinet van toenmalig minister Patricia Ceysens als een aantal internationale bedrijven (Danone, Java, Mediret, Temp-Rite en Unilever) hebben hun steun aan het project toegezegd voor een periode van drie jaar. Het OCMW van Tienen fungeert daarbij als pilotkeuken en het toezicht wordt verzekerd door de Voreca Management School in Leuven. De bedoeling is om het lopende smaakonderzoek en de huidige inzichten verder te ontwikkelen en de bevindingen samen te brengen in een doeltreffende methode tegen ondervoeding bij senioren.

### CULINAIRE REMEDIE

"Als de huidige inzichten mettertijd op grotere schaal worden toegepast en de verhoopde aanpassing in de werkwijze van de keukens er komt, dan zal dat de culinaire beleving bij onze senioren zeker ten goede komen", rondt Edwig Goossens af. "Op die manier kunnen we de culinaire kwaliteit verhogen en zullen we bovendien ook gunstige gevolgen zien in de gezondheidszorg, waar de problemen van ondervoeding vandaag een grote financiële impact hebben. Als het S3-project zijn vruchten afwerpt, kunnen we het complexe probleem van ondervoeding bij senioren niet alleen bestrijden met medische middelen, maar ook met louter culinaire ingrediënten!" □

Senioren die in meer of mindere mate aan ondervoeding lijden, zijn minder weerbaar, waardoor ze sneller ook andere kwalen ontwikkelen

