



Food Hospitality > Nieuws > 'De oplossing is heel simpel: maak dingen lekker'

Inloggen

## De oplossing is heel simpel: maak dingen lekker

17 augustus 2010 - Igor Znidarsic - 31x gelezen - 0 reacties

Afdrukken

**"We moeten niet ziektegerelateerde ouderdomsondervoeding niet medisch benaderen, maar culinair, via op en rond het bord." Dit zegt Edwig Goossens, voortrekker van het Vlaamse S3-project (Smaak en Selectieve Smaaksturing) in de komende Food Hospitality.**

"We moeten niet ziektegerelateerde ouderdomsondervoeding niet medisch benaderen, maar culinair, via op en rond het bord." Dit zegt Edwig Goossens, voortrekker van het Vlaamse S3-project (Smaak en Selectieve Smaaksturing) in de komende *Food Hospitality*.



Met steun van de Vlaamse regering, de bedrijven Danone, Java, Medirest, temp-rite, Unilever en een aantal zorginstellingen wordt een methode, S3 genaamd, ontwikkeld om via selectieve smaaksturing en gerichte omkadering (ambiance), ouderdomsondervoeding aan te pakken. Het S3-project zal ook een antwoord bieden op de behoefte om lekkere, gezonde en veilige maaltijden vlotter beschikbaar en betaalbaar te maken voor senioren. "We zijn vastgelopen in een doodlopende steeg. We moeten terug en een andere richting kiezen," aldus voortrekker Goossens, docent aan de Voreca Management School in Leuven, die postculinaire opleidingen biedt in voeding-, restauratie- en cateringmanagement, waaronder de opleiding tot master-kok.

### Bijvoedingen

Goossens: "Jullie hadden een traject van bijvoedingen achter de rug, maar kwamen tot de conclusie dat medicalisering van de voeding toch niet de oplossing was. Het kan ook via een normale weg. Dat is het traject dat wij volgen. Waarbij we twee werelden met elkaar verbinden: de wetenschappers die onderzoek doen maar nul ervaring hebben met keukens, en de keukenmensen die nul ervaring hebben met de wetenschappelijke aanpak. Wij slaan een brug tussen die twee, waardoor we een aantal nieuwe mogelijkheden ontdekken. En niet alleen op het vlak van ouderdomsondervoeding. We trekken het heel breed. We focussen nu alleen op ondervoeding omdat het zo schrijnend is."

### Balans

Ambiance alleen lost het probleem niet op, vindt Goossens. "Het gaat om de balans tussen opname en verbruik van nutriënten. Je moet die balans beheersen. Daar begint het verhaal, en daar beginnen wij in Vlaanderen het verhaal: op het bord, in de keuken. Jullie zijn te veel rond het bord bezig. Ik hoop dat jullie daarin slagen, maar als jullie mislukken zet je de sector voor jaren achteruit. Dat risico wil ik in Vlaanderen niet lopen. Vandaar dat wij rigoureuus de lange weg volgen: eerst op het bord, en van daaruit werken we systematisch verder. De oplossing is eigenlijk heel simpel: maak dingen lekker. Maak gezonde dingen lekker en we eten automatisch gezond. We moeten niet ziektegerelateerde ouderdomsondervoeding culinair benaderen, via op en rond het bord."



## NIEUW! Digitaal abonnement

Met een digitaal abonnement op **Food Hospitality** krijgt u ook:

- Digitale versie van vakblad Food Hospitality
- Uitgebreid artikelenarchief met eenvoudig zoekstelsel
- Nieuwsarchief van Food Hospitality

[▶ Meer informatie en direct abonneren](#)

## Gerelateerd nieuws

- Ondersteunende diensten de klos in Winterswijk
- Oud-ministers: patiënt dunder uit voor zorg
- Tumult om verhuizing in Tiel