



Mooie Maaltijd strijdt tegen budget van € 5,- per persoon

# Smaakloos eten in de ban

**Weg met maaltijden zonder smaak. Er moet budget worden vrijgemaakt voor lekker, herkenbaar eten in instellingen. Omdat er op veel plaatsen maar weinig geld is, raken koks gedemotiveerd en bewoners uitgekeken op het eten. Dat mag niet. Ziehier het uitgangspunt van Mooie Maaltijd. Dit begrip staat voor een reeks activiteiten in instellingen, welke plaats vonden tijdens de Week van de Smaak.**

Het werken met eerlijke producten, liefst streek- en seizoensgebonden of biologisch, stond centraal tijdens Week van de Smaak. Mooie Maaltijd was een onderdeel dat zich afspeelde in 100 zorginstellingen en ziekenhuizen. Het doel was om een kwaliteitsimpuls te geven aan eten in de zorg. Pierre Wind en Pim Haaksman, twee koks met gevoel voor show en voor eerlijke producten, gaven de aftrap in De Wilgenhof, een woonzorgcentrum van Vitalis in Eindhoven. De bijeenkomst, die op veel aandacht van de media mocht rekenen, werd ook bezocht door de bewoners van het centrum. Zij konden van de eerste Mooie Maaltijd genieten. De VKGE was als koksvereniging bij het initiatief betrokken. Pierre Wind, behalve tv-kok ook smaakambassadeur, was daar zo blij mee dat hij voorzitter Ruud van Brussel op de wang kuste. Enigszins beschroomd deed Haaksman vervolgens hetzelfde. Van Brussel: "Wij ondersteunen dit initiatief en hechten waarde aan streekgebonden, ambachtelijke maaltijden, zonder onnodige toevoegingen. Net zoals vroeger."

#### **Knokken voor betere maaltijden**

Pierre Wind had op dat moment de sympathie van alle aanwezige cliënten al gewonnen. Ze kregen van hem persoonlijk een hand. Eenmaal op het podium zei hij: "We vechten voor u! We willen meer budget

voor mooie maaltijden. Daar heeft u recht op." De beide koks deelden vervolgens enkele hapjes uit die makkelijk bereid kunnen worden, zoals lychee met chocolade en marsepein en een Mexicaanse pannenkoek met verse spinazie van het Brabantse land. Haaksman liet zich ontvallen ook instellingskok te zijn geweest. Hij had een tip. "Weet je wat nou de truc is? Dat je proeft wat je maakt, zodat je kunt vaststellen of het lekker is." Daarna werden de aanwezigen gefêteerd op een quiz. Haaksman beeldde onder meer een varkenshaas en een gevulde kalkoen uit. De ene winnaar kreeg 20 kilo uien, de andere een levende kip. Daarna was de quiz afgelopen. Een half uur eerder dan gepland. Wind had namelijk haast. Er was een ander smaakevenement dat zijn aandacht opeiste.

#### **Vijf euro per dag**

Ondertussen lezen we in een persbericht van Biologica, ketenorganisatie voor biologische landbouw, dat zorginstellingen gemiddeld € 5,- per persoon per dag besteden aan maaltijden. "Dat beperkt de mogelijkheden van zelfs de meest gemotiveerde instellingskok. Anderzijds is de maaltijd voor veel instellingsbewoners het belangrijkste sociale moment van de dag." In De Wilgenhof gaat het er anders toe. De warme maaltijden worden daar door uitstekende koks bereid, die in veel gevallen gebruik maken van verse ingrediënten. Geregeld organiseert men culinaire thema's. Die middag is er een proeverij van biologische wijnen. "Een andere keer zijn dat oud-Brabantse gerechten en zo organiseren we iedere keer weer wat anders", vertelt Floor de Vroome, directeur van De Wilgenhof, waar 500 mensen cliënten verblijven. Hij laat weten dat koks de ruimte moeten krijgen om lekker te kunnen werken. "We moeten af van de instellingsgedachte. Ons restaurant fungeert als een à la carte

#### **Geen interesse horecakoks**

Het was de bedoeling dat restaurantkoks tijdens de Week van de Smaak in instellingskeukens zouden meelopen om daar hun collega's te voorzien van tips. Andersom zouden de restaurantkoks van de instellingskoks kunnen leren. Genoeg instellingen meldden zich aan, vertelt een woordvoerder van Eurotoques, dat dit onderdeel (niet) organiseerde. Maar de horecakoks hadden geen interesse. Uit die hoek kwamen geen aanmeldingen. "We hebben het project moeten afgelasten."

restaurant. Het is voorzien van compartimenten zodat bewoners en andere bezoekers beschut kunnen zitten als ze daar behoefte aan hebben."

#### **Soep met ballen**

Fotografen en cameraploegen bewegen zich intussen door het restaurant. Albert Nijssen, Herman Menke en Annie van de Berg, de koks van De Wilgenhof, nemen tussen de drukke bedrijven door tijd om een korte uiteenzetting te geven. Ze vertellen dat ze in de loop van de week onder meer rijstepap zoals vroeger, mosselen en biologische soepen zullen gaan serveren. Of we een soepje willen? Nog voordat we antwoorden, krijgen we een kom biologische groentesoep met veel ballen voorgeschoteld. In Brabant lijken de eerste stappen op weg naar betere maaltijden te zijn gezet. In deze provincie namen maar liefst 60 locaties van zorginstellingen deel. Dagelijks ging het om 15.000 maaltijden. Maar wat gebeurt er als Mooie Maaltijd is afgerond en iedereen overgaat tot de orde van dag? Ruud van Brussel: "Als VKGE nemen wij dit op in ons jaarprogramma, hetgeen betekent dat we het hele jaar door aandacht zullen besteden aan lekkere, eerlijke maaltijden."

#### **Stamppotjes opbakken**

Het is jammer dat veel instellingskoks zich gepasseerd voelen door de opkomst van convenience en daardoor het plezier in het vak verliezen. Dat zegt Harry Goumans, teamleider voeding van Zorgcentrum De Wietel in Panningen, in de brochure Mooie Maaltijd. Hij vindt dat begrijpelijk, maar laat weten dat je als kok hoe dan ook moet blijven zoeken naar manieren om iets lekkers te maken van de maaltijd. Zijn tip: doe iets extra's met maaltijden die in bakjes worden aangeleverd. "Mijn moeder bakte de stamppotjes vroeger altijd nog eens op, wat spekjes erbij of een vers uitje... Dat zie je nooit meer. Toch zou dat goed kunnen in de instelling."

