

door: *Tom Rietveld*



## ***Dineren op de benedenverdieping***



Foodservice Consultant Society International (FCSI) is een wereldwijde toonaangevende vereniging van foodservice- en hospitality-consultants. Met ruim 1450 leden in 45 landen is de vereniging een wereldwijd platform voor de belangrijkste onafhankelijke consultants. In elke editie van Food Hospitality geeft een Nederlandse FCSI-consultant zijn visie op een actueel thema. Deze maand: Tom Rietveld.

De zorg voor ouderen en het eten in de zorginstellingen zijn steeds vaker onderwerp van gesprek. De toenemende vergrijzing en de bewustwording van voeding in het huidige politieke klimaat stellen de zorginstellingen voor een haast onmogelijke opdracht. Meer met minder is het credo. Bijvoorbeeld op horecagebied brengt dit uitdagende ontwikkelingen met zich mee.

Kortgeleden bezocht ik met een oudere dame een van de restaurants van ActiVite in Alphen aan den Rijn. Een openbaar restaurant op de begane grond van het verzorgingshuis. De gelegenheid is ruim opgezet en wordt gekenmerkt door veel licht, comfortabele stoelen en luxe fauteuils bij de open haard. Een huiskamergevoel bekruipt mij. Als aperitief schenkt de zorgzame serveerster halve glazen wijn in, rekening houdend met de doelgroep. De kok verrast ons met een andijvie-stamppot met een culinaire twist. En dit alles met een zeer scherp prijskaartje. Nadat wij in onze jas zijn geholpen en de lift terug naar boven nemen, heeft de gehele ervaring mijn verwachtingen ruimschoots overtroffen. Terugdenkend aan deze avond geloof ik dat de oprichters van dit seniorenrestaurant de kansen hebben begrepen.

De afgelopen jaren is het aantal horecagelegenheden gericht op ouderen fors gegroeid. Zorginstellingen besluiten naast hun primaire zorgdoelstellingen steeds vaker een openbaar restaurant te exploiteren. In de meeste gevallen betreft dit een commerciële gelegenheid die als ontmoetingsplaats dient voor een breder

verzorgingsgebied dan de interne bewoners. Er kan op dagelijkse of wekelijkse basis worden meegegeten met het dagmenu of gebruik worden gemaakt van de à-la-carte kaart. Smakelijke Hollandse maaltijden voor een zeer scherpe prijs zijn vaak de pijler van het concept.

Koninklijke Horeca Nederland heeft al te kennen gegeven deze branchevervaging discutabel te vinden. Zolang de commerciële exploitatie onder de paraplu van de zorginstelling valt, is de branchevervaging nog te volgen. Maar langzaam aan doen vergelijkbare concepten als zijnde een stichting ook steeds vaker hun intrede. Ook horecaondernemers die de verzorgingshuizen hun eetzaal zien openen, beargumenteren dat dit oneerlijke concurrentie is. Zonder dat de stichting gemeentelijke heffingen hoeft te betalen, zien zij de lokale bevolking daar voor een euro een kopje koffie halen.

In de praktijk blijkt echter dat zorginstellingen intern worstelen met maatschappelijke en tegelijkertijd commerciële belangen. Ook de 10 euro voor een driegangendiner blijkt zonder horecaspecialisme zeer lastig rendabel te maken. En put die lokale horecaondernemer nou echt uit dezelfde markt vraag? Gun de oudere generatie toch alsjeblieft dat entente buiten de deur.

*Tom Rietveld, directeur HTC Concepts*