

Moeten we ons in de keukens nog wel focussen op speciale diëten en afleidingen, of moeten we dit overlaten aan gespecialiseerde producenten? Als u hoofdkeuken bent dan zal uw eerste reactie op deze vraag waarschijnlijk zijn: "Nee, bij voorkeur niet uitbesteden".

Begrijpelijk. Maar ook verstandig? Voor de meeste keukens bestaat een beperkt percentage van de dagelijkse maaltijden uit dieetmaaltijden. Het zijn vaak wel de maaltijden waar qua bereiding de meeste tijd in gaat zitten, zeker als we het hebben over maaltijden in relatie tot een voedselallergie. Daar moet uiterst zorgvuldig mee worden omgegaan om te voorkomen dat de uiteindelijke gebruiker lichamelijke ongemakken ervaart of mogelijk zelfs overlijdt. Vaak ligt de allergiegrens bij 0,1 milligram, één mespuntje, een hoeveelheid die door een kruisbesmetting al gemakkelijk wordt gehaald. Dit, aangevuld met de wetenschap dat wetgeving over voedselallergieën ook gaat veranderen, is de reden van mijn vraag.

Het aantal mensen dat een voedselallergie heeft is in de afgelopen tien jaar verdubbeld. De kans dat u iemand in huis krijgt, als cliënt of bezoeker, die dit heeft wordt dus steeds groter. Ook de diversiteit aan voedselallergieën neemt toe als gevolg van veranderende voedingsgewoontes. Wie had jaren geleden gehoord dat mensen allergisch kunnen zijn voor paprika en kiwi? De toename in het aantal en de verscheidenheid aan voedselallergieën betekent dat keukens zich hierop moeten voorbereiden en inrichten. Een allergiemanagementsysteem als onderdeel van het kwaliteitssysteem zou niet misstaan, aangevuld met actuele kennis van zaken bij het personeel.

Voedselallergie: lust of last?

Uiteraard moeten deze speciale maaltijden ook passen binnen het voedingsconcept dat wordt gehanteerd en de gastvrijheidsbeleving die u nastreeft bij de maaltijdmomenten. Een cliënt of bezoeker met een voedselallergie wil óók graag op het laatste moment zelf een (veilige) keuze maken uit wat hij gaat eten.

Vanaf 13 december 2014 is de nieuwe verordening over voedselinformatieverstrekking van kracht. Vanaf dat moment moeten ook instellingskeukens, ambachtelijke bedrijven, horeca, restaurants en cateraars allergeneninformatie over hun producten verstrekken. Dit is nu nog niet verplicht en het zal een behoorlijke inspanning vergen. Gespecialiseerde producenten kunnen mogelijk op de genoemde veranderingen en verplichtingen beter inspringen. Bij hen leg ik graag de uitdaging neer om dit klantgericht en goedkoper te doen en toch een uitgebreid assortiment te bieden. Het moet mogelijk zijn om een lekkere, verantwoorde en verse maaltijd te maken voor elke voedselallergie tegen de prijs van een normale maaltijd. Aan u, hoofden keukens, facilitair managers, producenten en andere deskundigen, de keuze of voedselallergieën in uw keuken een lust of een last worden.

Dianne Rijk, zelfstandig adviseur/projectmanager/interim manager/lean six sigma professional

door: *Dianne Rijk*



Foodservice Consultant Society International (FCSI) is een wereldwijde toonaangevende vereniging van foodservice- en hospitalityconsultants. Met ruim 1.450 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/haar visie op een actueel thema. Deze maand: Dianne Rijk.