

Er zijn steeds weer nieuwe ontwikkelingen in de keukens van de zorginstellingen. Eerder liet ik in deze rubriek al weten, misschien wat vereenvoudigd voorgesteld, dat de ondervoeding in zorginstellingen fors ingedamd kan worden door een succesvolle horeca chef-kok aan te stellen. Maar behalve naar de kok kunnen wij ook eens naar de kaart kijken.

In Nederland geeft inmiddels al meer dan 40% van de bevolking aan de buitenlandse keuken te prefereren boven de Nederlandse keuken. In de gezondheidszorg is de ontwikkeling waarschijnlijk niet anders. De bewoner of patiënt heeft veelal te maken met een afgenomen smaak- en geurbeleving. In het verleden werd dit deels ondervangen door het toevoegen van zout als belangrijke en goedkope smaakmaker. Met alle nadelen die dat met zich meebrengt. De buitenlandse keuken leert ons dat we ook met minder zout heerlijk kunnen eten. Buitenlandse kruiden en smaakmakende specerijen bieden een gezonde uitkomst. Tel daarbij op dat bezoekers steeds vaker buitenlandse maaltijden meenemen voor de patiënt, vanuit religieuze overweging of omdat lekker eten gewoon niet beschikbaar is. De instelling krijgt daarbij te maken met dieet- en veiligheidsrisico's.

Het NIVEL, het onderzoeksinstituut in de gezondheidszorg, ontwikkelde met een aantal grote commerciële partijen vijf verschillende eetprofielen/types. De avontuurlijke eter die geïnteresseerd is in de buitenlandse keuken maakt hier een opmerkelijke opmars. De gerechten uit deze keukens zijn uiterst geurig en smakelijk. Daarnaast neemt het aanbod aan buitenlandse specerijen steeds verder toe, zodat een smaakexplosie aan tafel bijna niet meer te vermijden is.

Smaakexplosies in de zorg?

De buitenlandse keuken leert ons dat eenvoud, variatie en gemak eenvoudig te bereiken is. Bovendien zijn de kruiden natuurlijk en bevatten zij vaak geen smaakversterkers of kunstmatige toevoegingen.

De buitenlandse keuken verder ontwikkelen binnen de deuren van de gezondheidszorg; waarom niet? Dergelijke maaltijden worden zeer gewaardeerd door bijna alle bewoners en patiënten. De buitenlandse gerechten dragen bij aan een gezond eetpatroon en geven ons uiteindelijk een extra wapen in de strijd tegen ondervoeding. Hierbij versterkt de eigentijdse voeding het imago van de zorginstelling en voorkomt het dat voeding nog langer als kostenpost wordt gezien. Natuurlijk gaat het roer niet in één keer om. Maar wie zegt dat internationale kruiden, smaakvolle specerijen en de beleving van een smaakexplosie op het bord een nieuwe aanpak of andere keukenbrigade vereisen? Het gebruik van de buitenlandse keuken is een serieuze overweging waard. En daarbij kan het op zoek gaan naar smaak en het gebruik van buitenlandse gerechten en kruiden de eerste stap in de juiste richting zijn. Voor de fijnproevers onder ons, wat houdt u tegen? Afwachten tot onze gasten inchecken in Turkije?

Tom Rietveld, directeur HTC Concepts

door: *Tom Rietveld*



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 visie op een actueel thema. Deze maand: Tom Rietveld.