

Niels Gerz

Kennis van voeding

Er zijn binnen de verschillende takken van zorg veel opvattingen over kwaliteit van leven. En toch komt in iedere opvatting 1 opmerking altijd terug: Onze gasten en cliënten moeten kunnen genieten van lekker en gezond eten en drinken.

Iedere organisatie geeft hier op eigen wijze invulling aan. Vaak in navolging van eerder opgedane ervaringen of op basis van ontwikkelingen en trends uit vakliteratuur of op basis van ervaringen van collega organisaties wordt gekozen voor een voedingsconcept.

Een feit is dat culinaire kennis in een hoog tempo verdwijnt uit de zorg sector.

De organisaties waar men nog in eigen beheer een maaltijd bereidt zijn schaars in Nederland.

Het verdwijnen van deze kennis draagt bij aan het feit dat er in mijn optiek vaak niet de juiste keuze wordt gemaakt.

Ik hoor ik uit allerlei richtingen dat wij als Nederlanders ver vooruitlopen als het gaat om culinaire ontwikkelingen binnen zorgland.

In de UK kijkt men naar Nederland en wil men leren over centralisatie van de maaltijd bereiding en wijze van distributie door het hele land. Vragen als, welke systemen gebruiken jullie? Op basis van welk kookstelsel worden de maaltijden bereid? Ontkoppeld, cook&chill enz.... enz...? We willen graag een kijkje nemen in jullie keuken is dat mogelijk?

Ik persoonlijk vraag mij af of dit een goede ontwikkeling is? Moeten we trots zijn wanneer we weer een keuken kunnen sluiten en ons verbinden aan een massa productiebedrijf? Had de invloed van een vakman of vrouw met parate kennis nog invloed kunnen hebben op de keuze?

Als we praten over kwaliteit van leven en goed eten en drinken is hier in een kernwaarde? Hoe kan het dan dat men zich verbindt aan dergelijke bedrijven en de kwaliteit van leven van de eindgebruiker afgewaardeerd wordt met een maaltijd die in prijs nog onder het niveau ligt van een redelijk blik hondenvoer? Met andere woorden de maaltijd van de hond mag meer kosten dan de maaltijd van een doorsnee resident in een verpleeg/verzorgingshuis.

We hebben met zijn allen zitten slapen en zijn te laat wakker geworden.

De industrie heeft het ambacht ingehaald, met alle gevolgen van dien: welvaartsziektes, ondervoeding, ultieme smaakvervlakking en toename van medicijn gebruik. Laten we pleiten voor het behoud van culinaire kennis in de zorg en strijden voor de aanwas van nieuwe koks die door gebruik te maken van nieuwe technologieën weer een dagverse maaltijd kunnen bereiden al dan niet door de industrie ondersteund maar wel in eigen regie.

Om positief af te sluiten: ik zie langzaam een ontwikkeling ontstaan waar meer en meer het belang van verse en gezonde voeding wordt onderkend. Er gaan langzaam en voorzichtig

hier en daar weer wat keukens open. En al is het in een andere setting, er wordt weer gekookt gelukkig.

Wij als Culiprojects juichen dat enorm toe en willen heel graag onze kennis en ervaringen delen om meer organisaties te ondersteunen om het pad van gezond en versbereide voeding op te gaan.

Niels Gerz
Culiprojects

