

Consumenten vinden de maaltijden van Food Connect Maaltijdservice over het algemeen lekker. Ook voedingskundig gezien is er weinig mee aan de hand. De meeste producenten gebruiken volgens een test van de Consumentenbond echter te veel zout in hun maaltijden. Food Connect behoorde met de Uw Maaltijd-producten tot de categorie matige zoutstrooiers. De Gezondheidsraad adviseert een dagelijkse zoutopname van ten hoogste zes gram. Een avondmaaltijd zou, gezien de overige zoutinname via andere dagelijks gebruikte producten, zoals brood, niet meer dan twee gram zout moeten bevatten. De kwistigste maaltijdbereider strooide acht gram goedkope smaakversterker in zijn product, Food Connect minder dan twee gram.



foto's Annina Romita

Typen eters in verpleeg- en verzorgingshuizen

- 1. Traditionele eter:** Eet het liefst wat hij thuis gewend was
- 2. Avontuurlijke eter:** Houdt van de buitenlandse keuken
- 3. Gemakkelijke eter:** Lust bijna alles
- 4. Kritische eter:** Is kieskeurig en heeft een verfijnde smaak
- 5. Dankbare eter:** Eet alles en vindt eten vooral gezellig

Bron: Nivel/Albron



Maaltijd hoogtepunt van de dag

Tot pap gekookte bloemkool, een gehaktbal van kauwgum of glazige aardappels waarin je je haar kunt kammen; de instellingsmaaltijden zijn dit stadium allang ontgroeid. Ouderen kunnen tegenwoordig kiezen voor een driegangenmenu naar eigen voorkeur en ouderwets Hollands gekookt. „Zoals oma het zou doen”, zegt algemeen directeur Wim Swier van Food Connect Maaltijdservice uit Almelo.

VOEDING
door Hennie Talens

Zijn onderneming kookt dagelijks voor 3000 personen. Voor zelfstandig of in aanleunwoningen wonende ouderen, voor organisaties als Tafelje Dekje, voor de buitenschoolse opvang, voor bedrijven, kleinschalige instellingen, maar ook voor particulieren die het koken van een gezonde maaltijd uitbesteden. Het bedrijf biedt wel 130 producten aan en breidt nog dagelijks uit. „We werken klantgericht. Onze afnemers krijgen wat ze willen hebben. Dieën, grote porties, kleine porties, glutenvrij, koelvers of ingevroren. Onze maaltijden bewegen zich tussen de 3,95 en de 5,85 euro, al naar gelang de ingrediënten en de wensen van de klant.”

De maaltijden van Food Connect worden vers bereid zonder pasteurisatie, sterilisatie en kleurstoffen. „We willen een gezond product aanbieden met herkenbare, traditionele voeding. Zoals mensen van vroeger uit zijn gewend.” De markt van kant-en-klare producten is voortdurend in beweging. Zo werkt Food Connect aan een lijn met biologische voeding en aan een keurmerk voor een deel van het assortiment waaraan klanten onder meer kunnen aflezen wat de voedingswaarde van het betrokken product is.

Food Connect heeft de hele cyclus van inkoop, productie en distributie in eigen hand. De onderneming beschikt over een eigen automatiseringsafdeling die ervoor zorgt dat het hele proces op rolletjes loopt. De firma maakt ook de benodigde software in eigen beheer. De betrokkenheid van werknemers wordt vergroot door ze zoveel mogelijk verantwoordelijkheid en bevoegdheden te geven, waardoor Food Connect een beetje van hen wordt. Ook is er een legertje koks in dienst dat de vinger aan de pols houdt bij de bereiding van het eten. Er wordt weliswaar volgens vaste receptuur

Wat gaat er door?

In de centrale keuken De Boeskool in Oldenzaal wordt jaarlijks voor 1,2 miljoen euro aan maaltijden omgezet. Hierin worden onder meer verwerkt:
90.000 liter soep
82.000 kilo aardappelen
55.000 kilo vlees
90.000 kilo groente
66.000 liter jus.

gewerkt, maar de ingrediënten zijn natuurlijk niet constant. Het oog van de meester blijft daarom belangrijk om het voedsel smakelijk en juist bereid de deur uit te krijgen. Voor veel ouderen is de warme maaltijd het hoogtepunt van de

dag. Daar mag niets aan mankeren. De bezorging moet precies zijn en de maaltijd moet exact zo in elkaar steken als de klant verwacht. De tijd van de grote gaarkeukens is definitief voorbij. Ouderen zijn tegenwoordig mondig en laten zich niet

zomaar alles in de maag splitsen. Dan zijn ze bij Food Connect vast aan het goede adres. „Wij koken alleen maaltijden die we zelf ook lekker vinden”, zeggen Swier en diens collega Benno Schildkamp. Het produceren van smakelijke maaltijden tegen een aanvaardbare kostprijs is de uitdaging waar de onderneming voor staat. Dat geldt ook voor de centrale keuken De Boeskool aan de Munsterstraat in Oldenzaal. Dagelijks vinden vanaf hier 1500 maaltijden de weg naar instellingen in Noordoost-Overijssel. De maaltijden worden verstrekt in de verzorgings- en verpleeghuizen van Livio in Enschede en de Zorggroep Sint Maarten en de Zorgfederatie Oldenzaal in Oldenzaal.

De Boeskool verzorgt de maaltijden van inkoop tot aflevering. In de 24 zorginstellingen worden de maaltijden in regenererovens op eettemperatuur gebracht en aan de bewoners verstrekt. Elke dag worden de ingrediënten vers en kookklaar aangeleverd aan De Boeskool. In de centrale keuken worden de maaltijdcomponenten bereid. Hierna worden ze gekoeld tot twee graden en bewaard tot verwerking. In een gekoelde ruimte van negen

twalf graden worden de maaltijden geportioneerd. Er zijn singleporties, multiporties en bulkporties. De singleporties - maaltijden voor een persoon - worden aan de hand van bonnen in borden op een serveerblad gescheppt. Multiporties zijn bedoeld voor bijvoorbeeld meerzorgafdelingen waar bewoners samen de maaltijd gebruiken. Bulkporties gaan naar de restaurants, indien de instellingen daarover beschikken. De gekoelde maaltijden worden in gekoelde kasten waarin 24 singleporties passen, vanaf vijf uur 's ochtends uitgereden. Voor elf uur zijn alle aangesloten instellingen voorzien van de warme hap. Bewoners kunnen aan de hand van keuzelijsten hun voorkeuren opgeven. De keuzelijsten worden automatisch verwerkt en leiden tot kookopdrachten voor het keukenpersoneel. De Boeskool heeft een aantal koks in dienst die hun eigen draai aan de maaltijden geven. De receptuur ligt in principe vast, maar wel zo ruim dat de kok het naar eigen smaak nog kan aanvullen. „Anders was de lol er van af”, zegt manager Albert ter Horst van De Boeskool. Missie alle eters tevreden te maken

elkaar om een menu voor drie maanden te bespreken. De keuzes worden ook doorgenomen met anderen, waaronder voedingspanelen van de aangesloten instellingen. „Mensen eten dus wat ze zelf kiezen”, zegt Ter Horst. Na een aanvankelijk moeilijke start, draait De Boeskool nu goed. Op 45.000 maaltijden per maand komen slechts zo'n 15 klachten binnen. Door de riant keuzemogelijkheid is er altijd wel iets van de gading van de bewoners. Er kan elke dag worden gekozen uit twee voorgerechten, vier vlees- of vegetarische gerechten, drie soorten jus of saus, drie soorten groente, vier soorten zetmeel (rijst, macaroni, aardappels e.d.) en vier nagerechten. Voeding in instellingen staat volop in de belangstelling. Na klachten over ondervoeding van verpleeghuisbewoners, begon de overheid in 2006 een campagne om deze misstand voortaan te voorkomen. Er werd begonnen met het Verbetertraject Eten en Drinken. De maaltijd moest weer leuk en lekker worden. Uit onderzoek bleek dat ondervoeding voorkwam bij ruim een kwart van de ouderen in zorginstellingen.

Bejaarden zonder eetlust krijgen te weinig energie en eiwitten binnen waardoor hun conditie achteruitgaat. Van ondervoeding is sprake als een oudere binnen een maand drie procent van zijn laatste 'gewone' gewicht kwijt raakt. Of wanneer iemand binnen een half jaar tien procent van zijn gemiddelde gewicht verliest. In het Verbetertraject Eten en Drinken wordt geprobeerd om de kwaliteit van het voedsel op te krikken en de sfeer waarin ouderen de maaltijd krijgen voorgeschoteld te verbeteren. Bewoners dienen bijvoorbeeld de kans te krijgen van het eten te genieten in plaats van dat het er zo snel mogelijk wordt doorgejaast. Mensen die niet goed eten zijn vatbaarder voor infecties en ziektes. De motoriek is ook minder, waardoor toch al wankele ouderen nog sneller zullen vallen, met alle gevolgen van dien. Het gezelliger en lekkerder maken van de maaltijden betaalt zichzelf snel terug. Bewoners van zorginstellingen zijn kwiek en beter te pas. Maaltijden komen niet half opgegeten terug, maar worden geheel en met smaak verorberd. Bewoners

ling van de maaltijd en alles wat daarmee te maken heeft. De restaurants die in opmars zijn bij de tehuizen zijn een voorbeeld van het anders denken over 'bejaardenvoedsel'. In deze voorzieningen krijgen bewoners de gerechten niet langer op de bekende drievaksborden uitgereikt, maar in schalen waaruit ze zelf kunnen opscheppen. Het samen eten is ook bevorderlijk voor de trek: zien eten, doet eten. Hetzelfde voedsel lijkt zelfs lekkerder als het in gezamenlijkheid wordt genuttigd. Eten is niet langer alleen noodzakelijk om in leven te blijven, maar is ook een instrument om samen iets gezelligs te doen. Staatssecretaris Bussemaker constateerde in mei op de Dag van de Zorg dat de inspanningen voor betere maaltijden in een gezelliger omgeving tot duidelijke verbeteringen hebben geleid. „Instellingen raken ervan doordrongen dat hun bewoners uitkijken naar de maaltijd en ervan genieten als die goed verzorgd en kwalitatief op orde is. Dat bevordert de eetlust en voorkomt dat mensen ondervoed raken.”

Food Connect beschikt over een web- en mobiele applicatie voor de bewoners.

Wat eten we, voorbeeld van een keuzemenu van De Boeskool:

- Voorgerecht**
Gebonden champignonsoep of groentebouillon
- Vlees/vegetarisch**
Gelderse schijf, varkensschnitzel, kipvink of omelet
- Jus/saus**
Vleesjus, peterseliesaus of vegetarische jus
- Groente**
Rode kool, doperwtten of sperzieboontjes
- Zetmeel**
Gekookte aardappel, rijst naturel, zilvervliesrijst of aardappelpuree
- Nagerecht**
Yoghurt, vanillevla, mandarijn of rabarbermoes

