



'Koken zoals Oma kookt'

(door Martin Steenbeeke) Ouderen wonen langer zelfstandig thuis en zorginstellingen stoten vanwege de hoge kosten hun eigen keuken af. Food Connect springt in het gat. Het Almeloze bedrijf bereidt en bezorgt tafeltje-dekje-maaltijden in Twente en de Achterhoek. Het aantal klanten en het werkgebied breidt snel uit. "Het is een olievlek."

Ooit was directeur Wim Swier van Food Connect kok in restaurants met een Michelin-ster, zoals Carelshaven in Delden. In 1986 werd hij zelfs tweede bij de strijd om de Zilveren Kokmuts, een nationale kookwedstrijd. "Ik voel me een beetje Erik Hulzebosch," zegt Swier met een lach. Een mooie loopbaan lag in het verschiet maar het leven tussen vier muren beoordeelde hij uiteindelijk toch als te beperkt. Hij ging aan het werk als productontwikkelaar voor ondermeer Profood en gaf als interim-manager leiding aan de keuken van het provinciehuis in Den Haag. Sinds 2001 bereidt en bezorgt hij met de veertig werknemers van Food Connect 'tafeltje-dekje-maaltijden'. Een grote ommezwaai is het niet, zegt Swier, want het werk van een topkok verschilt niet van dat van een tafeltje-dekje-kok. "Bij beide draait het om de mens, en in beide gevallen is de maaltijd een hoogtepunt van de dag." Voor 2000 ouderen en mensen met een verstandelijke beperking in de regio is Food Connect verantwoordelijk voor het dagelijkse hoogtepunt. Vanuit de keuken van het Almeloze bedrijf worden maaltijden afgeleverd bij mensen die zelf niet meer kunnen of willen koken. Zij zijn aangewezen op zorginstellingen, thuiszorgbedrijven of welzijnsstichtingen. Voor die organisaties zijn de kosten van een eigen keuken en bezorgdienst te hoog geworden. Food Connect springt in het gat.

Stampot

Swier begon in 2001 vanuit de garage bij zijn huis in Denekamp, en merkte dat hij de tijd mee had. "Ik constateerde een dubbele vergrijzing en dat ouderen, helaas vanwege financiële redenen, gestimuleerd worden langer zelfstandig te wonen. Vroeger toen je 65 werd, werd je min of meer opgesloten in een bejaardentehuis. Nu word je met een persoonsgebonden budget bijna verplicht zo lang mogelijk thuis te blijven wonen. Daarnaast krijg je steeds meer kleinschalige woonvormen, zoals mensen met een verstandelijke beperking."

Die doelgroep bedienen met voedingsrijke en betaalbare maaltijden is geen makkelijke opgave, zegt Swier. "Wij willen in Nederland allemaal wel veel geld verdienen maar dat gaat ten koste van de maaltijd. Wij proberen te koken zoals Oma kookt. Een stampot is bij ons gemaakt van verse aardappels, en geen water met een poedertje. Dat laatste geef je aan varkens maar hier weiger ik aan mee te doen. Ik doe geen concessies aan de kwaliteit van gezonde voeding. Met zijn allen stappen we in de auto om zomaar tien liter diesel weg te rijden, maar een maaltijd mag niet meer dan twee of drie euro kosten. Dan worden er conserveermiddelen en allerlei E-nummers gebruikt. We kopen die maaltijden ook nog met zijn allen, laten die industrie toe. Als we niet oppassen dan roeien we onze hele generatie uit. Voeding is een primaire levensbehoefte, daar moet je niet aan de kwaliteit gaan tornen."

Logistiek

Voor een maaltijd van Food Connect wordt een bedrag tussen de 3,95 euro en 5,75 betaald. Food Connect zegt kosten te besparen op de logistiek. Bestellingen worden geautomatiseerd verwerkt en op de juiste plaats op de routelijst van de bezorgdienst geplaatst. Swier: "Nu kan ik groeien, zonder techniek trek ik het niet." De automatisering stelt klanten ook in de gelegenheid om in verschillende varianten hun eigen maaltijd samen te stellen. "Bij ons kunnen mensen hun eigen voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht samenstellen. Iemand die niet van aardappels houdt en wel van groente, krijgt minder aardappels en meer groente. En als je niet van jus houdt, krijg je geen jus." Hij haalt een onderzoek van de Saxion Hogeschool tevoorschijn waaruit blijkt dat 97% van de klanten de maaltijden van Food Connect als 'goed' of 'uitstekend' beoordeelt. De Consumentenbond, die de tafeltje-dekje-maaltijden van tien landelijke bedrijven onderzocht, oordeelde recentelijk minder positief. De maaltijden waren over het algemeen 'te zout' en 'te weinig energierijk'. Hoewel Food Connect er relatief energieer nog goed uitsprong. ('het minste zoutgehalte') neemt Swier de uitslag niet echt serieus. "De Consumentenbond heeft alles door elkaar gegooid, jammer en verwarrend voor de consument. Je kunt niet tegelijk smaak en zoutgehalte beoordelen, deze staan haaks op elkaar. Ik heb ze erop geattendeerd dat ze de test verkeerd hebben uitgevoerd."

Olievlek

Food Connect is het afgelopen jaar met zeventig procent gegroeid. En voor 2007 wordt een nog grotere groei verwacht. Het werkgebied heeft zich tot dusver hoofdzakelijk tot Overijssel en Gelderland beperkt, maar er bereiken Swier al verzoeken van bedrijven uit Rotterdam en Limburg. Er wordt hardop nagedacht over een steunpunt in de regio Arnhem-Nijmegen. "Ik zie het als een olievlek die zich langzaam uitbreidt," zegt Swier. Dat geldt ook voor het type klanten. Naast ouderen en mensen met een beperking zijn bijvoorbeeld kinderdagverblijven en naschoolse opvang potentiële nieuwe doelgroepen. Voor grote bedrijven die tijdelijk extra personeel aan het werk hebben, levert Food Connect de maaltijden in het bedrijfsrestaurant af. En ook 'gewone' particulieren kunnen een Food Connect-maaltijd bestellen. Iedereen in het bezit van een computer kan op de site van Food Connect een maaltijd bestellen. "Wij zijn even duur als de kant-en-klarmaaltijd van de supermarkt, maar bezorgen wel aan huis. Wij komen nu al bij 1500 tot 2000 adressen in Twente en de Achterhoek en hoe meer adressen je kunt toevoegen, hoe beter het voor ons is."

Magnetron

Bij Food Connect staat winst maken uiteraard voorop, zegt Swier, maar hij vindt ook dat hij een sociale taak heeft. Hij maakt zich oprecht boos maakt over de wijze waarop er in ons land met ouderen wordt omgesprongen. "Wij komen bij mensen die zelfs de krant hebben wegbezuinigd. Daarnaast is er steeds meer eenzaamheid, of je nou bij de boer in Halle komt of bij ouderen in een grote stad. Onze mensen kunnen geen zorg verlenen, maar ze signaleren wel zaken die niet goed zijn. Met iedereen die het nodig heeft, maken we een praatje. We houden bijvoorbeeld in de gaten of mensen wel voldoende eten en trekken bij de burens of instellingen aan de bel als het niet zo is." De sociale inslag weerspiegelt zich ook in een magnetron, die Food Connect speciaal heeft aangepast voor ouderen. Ouderen hebben soms moeite om zo'n apparaat te bedienen en de door Food Connect omgebouwde magnetron telt slechts één bedieningsknop. Bij de streepjes staan geen graden maar 'melk', 'soep' en 'maaltijd'. Ontwikkeld in samenwerking met Saxion Hogeschool en een ergonomist. We hebben er al 130 van verhuurd," zegt een trotse Wim Swier. ■

Wim Swier van Food Connect, het werk van een topkok verschilt niet van dat van een tafeltje-dekje-kok. "Bij beide draait het om de mens, en in beide gevallen is de maaltijd een hoogtepunt van de dag."