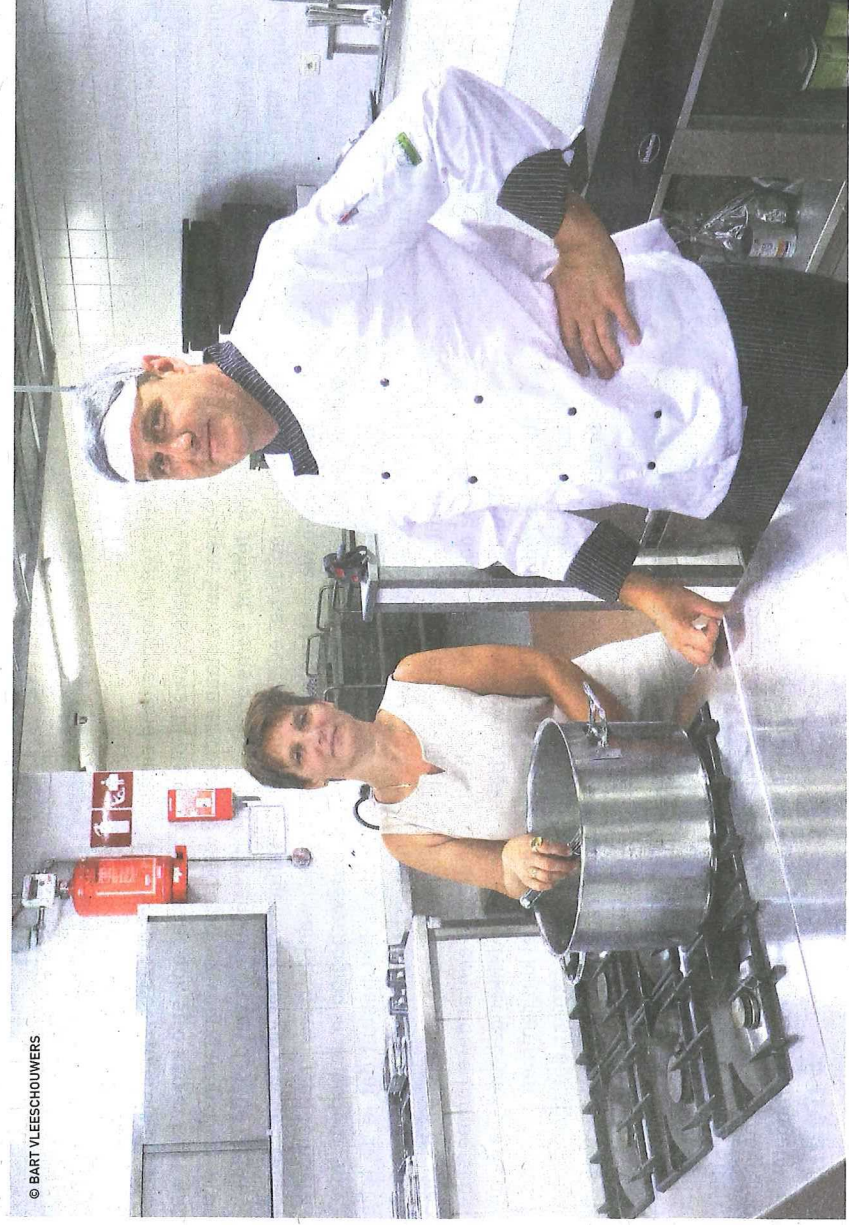


OUDERENZORG MET EEN STREEKSMAAKJE

In het woonzorgcentrum Lindelo in het Kempense Lille loopt sinds begin dit jaar een erg interessant project. De vzw Rurant en hogeschool Leuven-Limburg (UCLL) onderzoeken samen of het interessant kan zijn om het eten van de 120 bewoners te bereiden op basis van lokaal geproduceerde voedingsmiddelen. Dat dit heel wat voordelen maar ook enkele nadelen heeft, begint na enkele maanden duidelijk te worden.



Greet Aernouts (Rurant) en chef-kok Jan Dhondt in de keuken van het woonzorgcentrum Lindelo.

KORTE KETEN

Bart Vleeschouwers

Om dit project beter te leren kennen, hadden we een gesprek met Greet Aernouts (Rurant), Arne Goedhuys (stagiër-onderzoeker), Agnes Heylen (diëtiste), Kris Breugelmans (directeur Lindelo) en Jan Dhondt (chef-kok). Zo hadden we meteen alle belangrijke spelers in dit project samen rond de tafel.

Het project wordt gefinancierd met middelen uit Leader, een Europees programma voor plattelandsprojecten, en loopt gedurende dit jaar. De opzet van het project is na gaan of het mogelijk is om voor de voeding in een zorginstelling te vertrekken van lokale land- en tuinbouwproducten. Dingen die daarbij onderzocht worden zijn onder meer de logistiek, de voedselveiligheid, de prijs, de reacties van de bewoners van de instelling en de mogelijke invloed op de werkdruk in de keuken. Dat Lindelo nog een eigen warme keuken heeft, is erg belangrijk om dit soort project mogelijk te maken. Veel instellingen werken immers met industriële cateraars, die standaardpakketten leveren. Samenwerken met kleinschalige lokale producenten is dan niet mogelijk.

Verzorgingsinstellingen ten onrechte in het oog van de storm

In de loop van deze zomer was er heel wat commotie in de pers naar aanleiding van grote problemen in enkele woonzorgcentra. Volgens directeur Breugelmans heeft men toen de indruk gewekt dat alle rusthuizen in hetzelfde bedje ziek zijn en alleen op geldgewin uit zijn. Hij vertelde dat in de meeste woonzorgcentra alle mede-

werkers hun uiterste best doen om het de bewoners zo aangenaam mogelijk te maken. Het eten speelt daarin een zeer belangrijke rol. In Lindelo, met zijn eigen keuken, wordt hiervan zelfs een erezaak gemaakt. Het project met Rurant moet bewijzen dat het ook mogelijk is om dat te realiseren met lokaal geproduceerde grondstoffen. Directeur Breugelmans beseft dat dit extra druk op de keuken kan leggen en dat er een hele hoop reglementaire bepalingen zijn waaraan bijkomend voldaan moet worden, maar dat neemt hij er graag bij. De eerste bevindingen zijn trouwens positief.

Een andere manier van werken in de keuken

Chef-kok Jan Dhondt is de spilfiguur in het hele project. Hij moet met de ploeg medewerkers in de keuken ervoor zorgen dat er lekkere maaltijden bereid worden met de streekgebonden producten. Een voorbeeld is appelmoes. Vroeger werd die kant-en-klaar aangeleverd (met toevoegmiddelen en soms zelfs in blik), terwijl er nu stoofappels binnenkomen die nog geschild en gekookt moeten worden, maar die dan wel een superverse appelmoes opleveren zonder enige toevoeging (behalve suiker, natuurlijk). Interessant is daarenboven dat sommige bewoners nu een handje kunnen toesteken en zich nuttig kunnen maken.

Het FAV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) kijkt wel nauwlettend toe dat er bij deze eigen bereiding geen ongelukken gebeuren. Dat levert wel extra druk op voor de chef van de keuken. Ook het feit dat DistriKempen, de logistieke partner in het project, maximaal twee keer per week levert, vraagt wat bijkomend organisatiewerk om alles vers te houden.

Aan dat aandachtspunt moet nog gewerkt worden. Streekproducten zouden idealiter even flexibel aangeleverd moeten kunnen worden als producten uit het gangbare circuit.

Zeker belangrijk is dat de kostprijs van het eten niet gestegen is door lokale producten te gebruiken. Jan Dhondt is van mening dat er zelfs nog wat bespaard kan worden als DistriKempen ook grotere verpakkingseenheden zou kunnen leveren, want de standaardverpakkingen zijn meer geschikt voor kleinere klanten. Een woonzorgcentrum met honderdtwintig bewoners en personeel vraagt nu eenmaal grote hoeveelheden.

Wat de mensen gewend waren

Volgens diëtiste Agnes Heylen kan je met de streekproducten meerdere doelstellingen tegelijk bereiken. Ze zijn niet alleen erg vers, de producten zijn meestal ook eigen aan de streek, zodat de bewoners maaltijden krijgen met ingrediënten die ze hun hele leven gewend geweest zijn. Geen couscous of andere exotische dingen, maar aardappelen vol vitamines en gezonde vezels. Geitenkaas was een wat moeilijker geval, omdat die bij veel oudere mensen minder bekend is, maar toen de combinatie van geitenkaas met een speklaagje aangeboden werd, volstond het dat één bewoner het lekker vond om de anderen over de brug te krijgen. Resultaat: alle borden waren perfect leeg!

Af en toe grijpen ze wel terug naar gangbare aankopen, namelijk voor het succesmenu bij uitstek: rodekool met worst en aardappelen. Zowat iedereen blijkt dat lekker te vinden. Met seizoensgebonden streekproducten is het niet altijd mogelijk om dit menu regelmatig en het jaar rond aan te bieden. Ja, zelfs in hartje zomer blijft rodekool met worst een succesnummer. Om de mensen niet teleur te stellen, staat er dan ingemaakte rodekool of uit de diepvries op het menu. Voor het overige is de ervaring met de variatie van het aanbod in de loop van het jaar erg positief.

Hoe meet je het verschil?

Arne Goedhuys studeert aan de hogeschool in Leuven en zorgt in het kader van zijn eindwerk voor de wetenschappelijke onderbouw van dit project. Hij onderzoekt hoe de bewoners de andere aanpak ervaren. Vinden ze het lekkerder of is er geen verschil? Eten ze hun bord beter leeg of niet? Dat laatste is blijkbaar een groot probleem in woonzorgcentra.

Aan de hand van een vragenlijst ging hij bij de niet-demente bewoners na wat zij ervan vonden. Voor de mensen die wat minder bij de zaak zijn, is er de hulp van de medewerkers, die de vragenlijsten invullen op basis van hun waarnemingen. Een eenvoudig criterium is of de borden al dan niet leeggegeten worden. Zelfs demente mensen hebben klaarblijkelijk hun voorkeuren en het aanbieden van dingen die ze hun hele leven gewend geweest zijn, is duidelijk een groot pluspunt.

De resultaten van het project zullen pas tegen begin volgend jaar klaar zijn, maar enkele leerpunten zijn nu al duidelijk. Zo blijkt dat de logistiek van de levering een grote uitdaging is en dat 100% streekproducten niet realistisch zal zijn. Dat de zorginstelling over een eigen keuken beschikt, is wel een voorwaarde om met streekproducten te kunnen starten en om flexibel te kunnen inspelen op de noden van de bewoners. Maar bovenal is de versheid van de producten een enorme troef, die dik in de verf gezet mag worden.

Bij Lindelo is iedereen in ieder geval nu al lachend enthousiast en wil men absoluut verder op de ingestlagen weg.

ER WORDEN LEKKERE
MAALTIJDEN BEREID
MET DE STREEKGEBONDEN
PRODUCTEN.