

Edwig Goossens, voortrekker van het S3-project, pleit voor professionalisme

'HET BEGINT OP HET BORD'

Edwig Goossens is behalve docent aan de Voreca Management School in Leuven ook voortrekker van het S3-project (Smaak en Selectieve Smaaksturing). *Food Hospitality* zakte af naar Vlaanderen en hoorde een hartstochtelijk pleidooi aan voor verbetering van het eten en drinken voor patiënten en ouderen. Een verbetering die moet beginnen op het bord, in de keuken, met hoger opgeleide koks en betere grondstoffen. "We zijn vastgelopen in een doodlopende steeg. We moeten terug en een andere richting kiezen."

Tekst: Igor Znidarsic



MASTER-KOK DANIEL DINJART VAN ZORGCENTRUM DE ZONNEWENDE IN AARTSELAAR (B), WAAR MOMENTEEL EEN PILOT PLAATSVINDT VAN DE S3-METHODE.

“Gezond, veilig en lekker eten is geen voorrecht voor wie het kan betalen. Het is een fundamenteel mensenrecht, dat men vergeten is in de grondrechten van de mens op te nemen”, aldus Edwig Goossens, docent aan de Voreca Management School in Leuven, die postculinaire opleidingen biedt in voeding-, restauratie- en cateringmanagement, waaronder de opleiding tot master-kok. “Je kan mensen het recht niet ontzeggen dat het eten ook lekker moet zijn. Je moet als keukens, zelfs met een laag budget, niet alleen gezond en veilig werken, maar vooral ook lekker. Als je dat niet meer kunt, moet je ermee stoppen.”

Met steun van de Vlaamse regering, de bedrijven Danone, Java, Medirest, temp-rite, Unilever en een aantal zorginstellingen wordt een methode, S3 genaamd, ontwikkeld om via selectieve smaaksturing en gerichte omkadering (ambiance), ouderdomsondervoeding aan te pakken. Het S3-project zal ook een antwoord bieden op de behoefte om lekkere, gezonde en veilige maaltijden vlotter beschikbaar en betaalbaar te maken voor senioren.

Medicalisering van voeding

Goossens: “Jullie Nederlanders hadden een traject van bijvoedingen achter de rug, maar kwamen tot de conclusie dat medicalisering van de voeding toch niet de oplossing was. Het kan ook via een normale weg. Dat is het traject dat wij volgen. Waarbij we twee werelden met elkaar verbinden: de wetenschappers die onderzoek doen maar nul ervaring hebben met keukens, en de keukenmensen die nul ervaring hebben met de wetenschappelijke aanpak. Wij slaan een brug tussen die twee, waardoor we een aantal nieuwe mogelijkheden ontdekken. En niet alleen op het vlak van ouderdomsondervoeding. We trekken het heel breed. We focussen nu alleen op ondervoeding omdat het zo schrijnend is.”

Ambiance alleen lost het probleem niet op, vindt Goossens. “Het gaat om de balans tussen opname en verbruik van nutriënten. Je moet die balans beheersen. Daar begint het verhaal, en daar beginnen wij in Vlaanderen het verhaal: op het bord, in de keuken. Jullie zijn te veel rond het bord bezig. Ik hoop dat jullie daarin slagen, maar als jullie mislukken zet je de sector voor jaren achteruit. Dat risico wil ik in Vlaanderen niet lopen. Vandaar dat wij rigoreus de lange weg volgen: eerst op het bord, en van daaruit werken we systematisch verder.”

Handel met bejaarden

Goossens noemt het een bewustwordingsproces, waar de afgelopen jaren heel hard en intensief aan is gewerkt. “Het is een proces waarin alles moet kloppen, alle schakels. Schakels eruit nemen omwille van snelheid of commercialisatie is niet verstandig. Als je geld wilt verdienen: geen enkel probleem, maar doe het daar waar het ethisch verantwoord is. Ga geen handel drijven met bejaarden.”

De schuld afschuiven op de overheid die te krappe budgetten hanteert, vindt Goossens onzin. “We hebben het aan onszelf te danken. We hebben nooit gepleit voor hogere intelligentie in de keukens. We

‘We moeten (ouderdoms) ondervoeding culinair benaderen, op en rond het bord’

hebben de weg van de minste inspanning gekozen en betalen daar nu de rekening van. We zijn vastgelopen in een doodlopende steeg. We moeten terug en een andere richting kiezen. We moeten een hogere toegevoegde waarde creëren.”

Dat dit meer gaat kosten, bestrijdt Goossens. “Ik heb het niet over extremen. Ik praat over een verschuiving. Allerlei uitgaven kunnen grondig herbekeken worden. Keukens zijn bijvoorbeeld te duur door te korte productietijd. Iedereen met wat economisch inzicht ziet dat. Productiemiddelen moeten optimaal benut worden, dan worden ze goedkoop. Er lopen ook te veel aktetassen in en rond onze keukens rond, die kosten heel veel geld en dat gaat ten koste van het voedingsbudget. Ik pleit voor wat minder overhead en wat meer op mijn bord.”

Brillenglazen en -monturen

“Wij praten over smaakhandicaps, en over een individuele benadering daarvan. Iemand met een handicap, die bijvoorbeeld wat minder goed ziet, krijgt een bril of contactlenzen, aangepast op de dioptrie van die persoon. Dat kun je ook met voeding doen. Niet iedereen uit ➔

PILOT IN ZONNEWENDE

Daniel Dinjart (zie foto) is een van de inmiddels veertig master-koks die de Voreca Management School heeft afgeleverd. Hij volgt nu de aanvullende opleiding gastro-engineering. In zorgcentrum Zonnewende in Aertselaar vindt onder zijn leiding een pilot plaats waar de S3-methode stapsgewijs in elkaar wordt gezet, in de praktijk getoetst en bijgestuurd. Ook zorgcentrum Keienhof in Tienen is erbij betrokken. Zorgcentrum Sint Anna in Herentals fungeert als benchmark, om de resultaten te kunnen vergelijken.

Men gaat uit van het gegeven dat smaak een samenspel is van gustatie (zoet, zuur, bitter, zout en umami), olfactie (door neus waargenomen geuren) en trigeminatie (gewaarwording van pijn/prikkeling, temperatuur, textuur en alarmerende stoffen). Op basis hiervan probeert men erachter te komen waarom het eten een bewoner niet meer smaakt en hoe dat opgelost kan worden. In 80 procent van de gevallen ligt het probleem overigens bij een afgenomen reuk.

COPY-PASTE

Goossens ziet in Nederland initiatieven ontstaan die veel lijken op de initiatieven in Leuven. Hij spreekt zelfs van 'copy-paste'. "En dan zonder bronvermelding. Ik pleit voor samen, en niet voor 'wij'. Ik pleit ervoor om de krachten te bundelen, met respect voor elkaars eigenheid. Nederland is goed in ambiance, wij in andere dingen. Ik pleit voor synergie. Samen kunnen we het verschil maken. Copy-paste en dan roepen 'wij' is niet de goede manier."

één grote trog laten eten, maar bij mensen met een smaakhandicap sturen op de functie van de smaak. Er is een hele industrie ontstaan rond brillenglazen en -monturen, idem rond rollators en stokken voor mensen die motorisch minder goed zijn. Voor smaakhandicaps is er niets. Ik pleit voor professionalisme, dat je de juiste brillenglazen krijgt en naar buiten gaat en zegt: goh, mijn gezicht is hersteld en ik ben weer een volwaardig mens, met smaak."

Dat bereik je volgens Goossens ten eerste door het verhogen van het kennisniveau van de professionals. "We denken veel te simpel. Voeding is geen eenheidsworst. Voeding is cultureel en regionaal gestuurd. Smaken verschillen. We moeten een systeem hebben waarbij je de regionale verschillen perfect kunt matchen. Koks moeten terugkoken in functie van de behoeften en wensen van de individuele klant. Zij moeten de tool hebben om dat te kunnen realiseren."

Hiervoor heeft de Voreca Management School de gastrologische code T3AVC ontwikkeld. Hiermee beschikt een kok over zes 'vrijheidsgraden' om de kern van het product te sturen: tijd, temperatuur, technieken, aromatisatie, variatie en concentratie. "Er zijn honderden miljoenen combinaties mogelijk", aldus Goossens.

Gastroteams

De reguliere opleidingen zijn volgens Goossens absoluut niet toereikend. "Zelfs fabrieksarbeiders krijgen betere opleidingen dan mensen in de voedingssector. Koks spelen nu niet mee in het probleem van ouderdomsondervoeding. Europa heeft in de nutritieteams de disciplines benoemd die ook maar iets met het probleem van ondervoeding te maken hebben, maar de kok die van dichtbij

met het probleem te maken heeft zit daar niet bij."

Bij nutritieteams ligt de focus op een medische aanpak. Goossens vindt dat niet de goede weg. Nutritieteams zijn volgens hem te duur en niet efficiënt. Daarom is hij met een tegenvoorstel gekomen: gastroteams. De kern daarvan is de multidisciplinaire cluster management-voeding-verpleging. "Gastroteams zijn goedkoper, efficiënter en hebben effect. Koks spelen een cruciale rol, omdat zij kunnen bepalen wat er op je bord ligt, qua inhoud en qua lekker zijn. Want als iets niet lekker is, eet je dat niet op. De oplossing is heel simpel: maak dingen lekker. Maak gezonde dingen lekker en we eten automatisch gezond. We moeten niet ziektegerelateerde (ouderdoms)ondervoeding culinair benaderen, via op en rond het bord."

Deense doggen

Naast het te lage opleidingsniveau wordt er volgens Goossens ook veel te weinig aan de voeding uitgegeven. "Ik kan voor dit budget niet mijn twee deense doggen voeden. Het is een budget dat bijvoorbeeld niet toestaat dat je in tijden van grote hitte de mensen een ijsje aanbiedt, of een zelfgemaakt tussendoortje. Aan de zorg geven we gigantische bedragen uit, maar voor de voeding, voor de grondstof, iets wat je in je mond neemt en wat in je bloedbaan en in je hersenen komt, is geen geld. Daarom werken wij gestaag aan hogere budgetten. Want je kan niet koken met niets. Dan zijn we illusionisten. Laat ons alsjeblieft stoppen daarmee. Er zijn zowel in Vlaanderen als in Nederland statistische onderzoeken die aangeven hoeveel er gemiddeld per hoofd van de bevolking aan voeding en drank wordt uitgegeven. Het budget dat een bejaarde in een instelling ter beschikking staat is bijna de helft daarvan."

Gastro-engineering

Binnen de Voreca Management School is een inmiddels een heel nieuwe discipline ontstaan: gastro-engineering. Goossens: "Wat ingenieurs doen met bruggen bouwen, dat moeten wij doen met eten. We moeten het engineeren, beheersen, weten wat er gebeurt, de risico's kunnen inschatten."

Volgens Goossens is horeca een achterhaald begrip. "Hotels, restaurants en cafés zijn verschillende werelden. Wij praten nu over voreca: voedingsindustrie, restauratiewereld en catering. Die drie hebben iets gemeenschappelijks. Wij praten ook niet meer over gastronomie (nomos = wetmatigheid), die gebaseerd is op een honderd jaar oud boek van Escoffier, maar over gastrologie (logos = kennis). Er is geen wetmatigheid, alles steunt op kennis: *evidence based*, wetenschappelijk onderbouwd, praktisch toepasbaar en creativiteit stimulerend. Daar zijn wij mee bezig. Dat is de nieuwe wereld: hogere kennis, hogere toepasbaarheid, hogere creativiteit. Het hoeft allemaal geen geld te kosten. We moeten alleen herdenken, met als eindpunt een gelukkiger consument."

KANT-EN-KLAAR

Het inkopen van gegaarde maaltijdcomponenten vindt Goossens kortetermijndenken. "Ik kan dat wel begrijpen. Maar kortetermijndenken heeft ons wereldwijd in een crisis gestort waar we nog lang niet uit zijn. Het zijn wij die maken dat die koks te duur zijn en dat ze daarom weg moeten en er gegaarde producten moeten binnenkomen. We moeten dat anders bekijken. Het vraagt een totaal andere mentaliteit."

MEER INFORMATIE

www.smaakensmaaksturing.be
www.vorecam.be