

Smakelijk en vers

Als teamleider van de keuken bij Mennistenerf stuurt Milko alle koks aan. Daarnaast is hij verantwoordelijk voor de roosters, de menu's en de bestellingen. Afgelopen jaar maakte hij met zijn collega's de omslag van vers naar vers én lokaal geproduceerd voedsel. Dat maakt de smaak en de kwaliteit van de maaltijden nog net een beetje beter.

Onze totaalleverancier Deli XL wilde de zorgtak afstoten', vertelt Milko. 'Daarom ging ik op zoek naar een andere partij. Via onze nieuwe leverancier, Maxivers, krijgen we verse, lokaal geproduceerde producten en duurzaam vlees. Ik weet nu precies waar alles wat we hier in onze keuken verwerken vandaan komt.'

Korte weg

'Omdat al onze producten een kortere weg afleggen, voordat ze hier binnenkomen, zijn zij smakelijker en zien ze er verser uit. Dit geldt ook voor onze maaltijden. We werkten altijd al met verse producten, maar de kwaliteit is nu nog net iets beter. We hebben minder kruiden nodig om een gerecht goed op smaak te brengen. Neem nu spitskool of witte kool, dit probeerde ik altijd meer smaak mee te geven, bijvoorbeeld door de toevoeging van kerrie

of knoflook. Nu kan ik het kale product op tafel zetten met een beetje peper en zout. Wij koken hier dagelijks voor 400 mensen, dus smaak is altijd lastig om op te sturen. Daarbij koken we voor een groep mensen van wie de smaak behoorlijk achteruitgegaan is. Hun smaakpapillen zijn verouderd, waardoor ze minder proeven. We moeten producten hoger op smaak brengen, willen ze lekker zijn voor onze bewoners. Ik zoek hierbij altijd naar een evenwicht, waarmee ik het originele product zo veel mogelijk behoud. Daarom zoek ik kruiden uit die goed bij mijn product passen, maar het niet maskeren.'

'Via onze nieuwe leverancier krijgen we verse, lokaal geproduceerde producten en duurzaam vlees. Ik weet nu precies waar alles wat we hier in onze keuken verwerken vandaan komt.'

Seizoensgebonden

'Omdat we lokale en verse producten gebruiken, zijn we gebonden aan de seizoenen. Aan het einde van een seizoen raakt een product soms op. Dit ondervangen we door het eenmalig aan te vullen met een diepvriesproduct of door het aan te vullen met iets vergelijkbaars. Naast de seizoenen letten we er bij het samenstellen van onze menu's op dat we zo veel mogelijk vezelrijk koken. Oudere mensen krijgen vaak last van hun stoelgang. Vezelrijk eten helpt dan. Verder zorgen we voor goede eiwitvervangers voor onze vegetariërs, zoals tofu, tempé en

>>> Lees verder op de volgende pagina >>>



champignons. Ook zorgen we er altijd voor dat de maaltijden er aantrekkelijk uitzien. Bloemkool met aardappels en een saucijsje is op een wit bord niet zo aantrekkelijk. Een mooie, diepgele kerriesaus verandert dit meteen.'

Complimenten en feedback

'Onze bewoners mogen hun maaltijd zelf samenstellen. Zij krijgen 's morgens tijdens het koffiemoment een keuzemenu voorgelegd. Wijkbewoners en bewoners van onze zorgwoningen geven hun keuze wekelijks door. We proberen in onze menu's zo veel mogelijk variatie aan te brengen, zodat iedereen iets lekkers uit kan kiezen. Daarnaast is er ons avondrestaurant. Eens per maand verzorgen we er een themabuffet, bijvoorbeeld BBQ, Grieks

of Italiaans. Er eten vaak zo'n 80 tot 100 wijkbewoners per keer.

Onze bewoners eten hun warme maaltijd tussen de middag. Om te horen of alles naar wens is, loopt onze coördinator restaurant langs de tafels. Mijn feedback krijg ik via hem. Als er te weinig van een product is, of als de broccoli te hard is, dan hoor ik dat. Ook specifieke wensen geeft hij door. Onze bewoners zijn bijvoorbeeld gek op kapucijners met spek. Een echt ouderwets gerecht. Ik at het vroeger thuis ook veel. Ik kan het daardoor niet meer zien (lacht), maar zet het met liefde op tafel. Dit is het thuis van onze bewoners en thuis wil je lekker eten. Ik vind het alleen maar leuk als ik het mensen naar de zin kan maken met mijn kookkunsten.' ■

