



Zand in mijn vla!

Tergooiziekenhuizen heeft op beide locaties, Hilversum en Blaricum, een professionele keuken waar op ambachtelijke wijze verse maaltijden bereid worden. ZHS Magazine nam een kijkje in de keuken van locatie Blaricum.



Broodkamers, snelkoelers, toeleveranciers, pannenwassers, sorteermachines: het zijn zomaar een paar termen die in de keuken van een ziekenhuis gebezigd worden. Als patiënt of bezoeker van een ziekenhuis zie je vaak alleen het dienblad met warm eten. Maar voor de bereiding van dat eten is elke dag de strak georganiseerde afdeling voedingsproductie in de weer.

Tellen en bestellen

Het produceren van maaltijden voor patiënten, personeel en bezoekers is een proces waar heel wat bij komt kijken. In de ochtend verzamelen de medewerkers van de afdeling voedingsadministratie de keuzeformulieren van alle patiënten. Hierop is aangegeven wat de patiënt de volgende dag wil eten bij de warme lunch: een traditioneel, een populair of een vegetarisch menu. De afdeling voedingsadministratie maakt ook een inschatting van de hoeveelheid personeel die de volgende dag werkt en het aantal bezoekers dat verwacht wordt. Op basis van alle gegevens berekent de computer hoeveel ingrediënten er nodig zijn, zodat de senior kok voor 12 uur de bestelling voor de volgende dag kan doorgeven.

Nauwelijks verspilling

Doordat de afdeling voedingsproductie goed inschat voor hoeveel mensen ze een warme maaltijd moet bereiden, wordt er nauwelijks eten weggegooid. Er zijn natuurlijk altijd patiënten die plots worden opgenomen of eerder bijkomen uit de narcose. Voor de zekerheid maken de koks daarom altijd een aantal extra porties.

Toekomstmuziek

'De maaltijden worden op dezelfde dag klaargemaakt en opgegeten', vertelt Peter Sol, teammanager voedingsproductie. De volgende stap is dat het keuzemoment en het moment van consumeren nog dicht bij elkaar komen te liggen. Dan kun je als patiënt aangeven waar je nu zin in hebt. Uiteindelijk willen we dat patiënten kunnen beslissen wat, waar en wanneer ze warm eten. Dan kun je dus bijvoorbeeld ook 's avonds samen met je partner naar het restaurant gaan voor een warme maaltijd.'

Klacht?

'We bereiden hier enorme hoeveelheden voedsel in grote kookketels en ovens', vertelt senior kok Niels Dol. 'De uitdaging van dit werk is dat het voedsel ook in enkele porties lekker moet zijn. De meeste mensen die hier werken, hebben iets met zorg. Ze vinden het fijn om voor zieke mensen te koken. Bovendien heb je meer regelmaat en zekerheden en minder stress dan in een gewoon restaurant. We werken met veel verse ingrediënten en maken zelf soepen en sausen. Dat is natuurlijk leuk voor een kok. Soms vraag ik me af of we niet te ver gaan met het ambachtelijk bereiden van voedsel. Wij hebben wel eens zelf vanillevla gemaakt met custard en een vanillestokje. Door dat vanillestokje kreeg de vla zwarte spikkels. Toen kregen we een klacht omdat er zand in de vla zat!'

1. De versleverancier
Zes dagen per week wordt om half 7 's ochtends een vrachtwagen vol verse ingrediënten afgeleverd bij de keuken van het ziekenhuis.

2. In de koeling
De ingrediënten worden zonnig in grote koelkasten bewaard, totdat ze in de keuken nodig zijn voor de productie van de maaltijden.

3. Toespijs
Ook toetjes en zuivelproducten staan natuurlijk in de koeling.

4. Aan de slag
Vijf koks bereiden dagelijks tussen 6.30 en 11.30 uur warme maaltijden voor gemiddeld 350 patiënten. In totaal werken er tien verschillende koks in de keuken van locatie Blaricum.



9. Opperste concentratie
Tijdens het draaien van de band wordt er niet gesproken, omdat iedereen zich goed moet kunnen concentreren. Het keukenpersoneel moet natuurlijk voorkomen dat een patiënt iets te eten krijgt wat hij helemaal niet mag.

10. Eindcontrole
Per afdeling worden de dienbladen met warme maaltijden van een deksel voorzien en in een kar gezet.

11. Van keuken naar afdeling
De afdeling transport neemt de kar vanuit de keuken over en zorgt ervoor dat deze op de goede afdeling terecht komt. Vlak voor het uitserveren wordt de kar met maaltijden nog vijf minuten extra naverwarmd.

12. Warme lunch
De voedingsassistenten van de verschillende afdelingen serveren de maaltijden uit aan de patiënten. Smakelijk eten!

13. Hygiëne
Na het draaien van de band wordt de keuken grondig schoongemaakt. Om 13 uur is alles weer spic en span. De koks beginnen dan met de avondmaaltijden voor het restaurant en met de voorbereidingen voor de volgende dag.

14. Spoelen
Wanneer de karren met dienbladen weer terugbezorgd zijn door de afdeling transport, kunnen de keukenassistenten in de spoelkeuken aan het werk.



5. Volop variatie
Er zijn vier cycli, die gekoppeld zijn aan de seizoenen. Een cyclus bestaat uit 21 verschillende menu's, die elke drie weken terugkomen. Patiënten die binnen drie weken uit het ziekenhuis ontslagen worden, krijgen dus elke dag een ander menu voorgeschoteld.

6. Restaurant
Behalve voor de patiënten worden er ook maaltijden bereid voor het restaurant, waar personeel en bezoekers 's middags en 's avonds warm kunnen eten. Daarnaast verzorgen de koks de catering bij speciale gelegenheden.

7. Controle
De temperatuur van de verschillende gerechten wordt tussendoor gecheckt met een digitale thermometer. Dit is van groot belang in verband met de voedselveiligheid. De gegevens worden in de computer ingevoerd, zodat het hele proces gemonitord kan worden.

8. Opscheppen
De band draait van 11.30 tot 12.15 uur. Acht tot tien keukenmedewerkers portioneren de maaltijden voor de verschillende afdelingen. Voor elke individuele patiënt is een formulier geprint waarop staat welke maaltijd besteld is.