

Ze openden vorig jaar oktober een nieuwe gekoppelde keuken. Daarmee onderscheiden ze zich. Versbereide maaltijden hebben namelijk een streepje voor op maaltijden die geregenereerd moeten worden, zegt John Doomernik, hoofd restauratieve dienst en voedselvoorziening van de stichting Vugherstede. Hiertoe behoren drie zorgcentra en een woonzorgcentrum.

Vugherstede bouwde gekoppelde keuken

Vers ver



Hij is nadrukkelijk op het acquisitiepad. John Doomernik verstuurde zojuist nog drie offertes, laat hij weten als we hem bezoeken in zorgcentrum Elisabeth te Vught, onderdeel van de stichting Vugherstede. Hij wil groeien, meer maaltijden afzetten teneinde de kostprijs te kunnen drukken. Lukt dat? Ja. De nieuwe keuken is alweer te klein. "De keuken is gebouwd voor 350 maaltijden en we bereiden er nu al 450. Dat zullen er meer worden. Een misrekening? Nee, we wilden niet opgezadeld worden met hoge kapitaalslasten en hebben

bescheiden ingezet. Door hier en daar wat aanpassingen door te voeren redden we het. Als er nog meer maaltijden bijkomen, gaan we wellicht in charges koken. We zullen kijken of we meer avondmaaltijden kunnen afzetten zodat we onze kookcapaciteit ook 's middags kunnen benutten."

Onderscheiden met verse maaltijden

De stichting bestaat uit de zorgcentra Elisabeth, Mariënhof, De Braacken en woonzorgcentrum Theresia. Omdat Elisabeth binnenkort wordt gerenoveerd - de apparte-

koopt



menten worden eens zo groot - gaan de bewoners daarvan binnenkort naar De Braacken. De keukens die in zorgcentrum Elisabeth is gevestigd, wordt ongemoeid gelaten. Die is nieuw.

Toen de keukens van De Braacken en Elisabeth beide verouderd waren heeft de organisatie gekozen voor het bouwen van één nieuwe gekoppelde keukens. Doomernik: "Dat is heel bewust gebeurt. De organisatie heeft gezegd: je kunt overal maaltijden inkopen. Daarmee onderscheid je je niet. Door vers te koken doe je dat wel. Aan

goede maaltijden hechten de bewoners veel waarde. Het is voor velen het hoogtepunt van de dag."

Doomernik onderhandelt bij een verzorgingshuis, waar ze helemaal zijn uitgekeken op ontkoppeld bereide maaltijden, die door een derde partij worden geleverd.

"We hebben daar twee dagen mogen proefdraaien. De mensen zijn laaiend enthousiast en de facilitair coördinator ziet het ook helemaal zitten. De beleving was terug, ze ruiken het eten weer. Of ze overstappen op onze maaltijden? Die kans is aanwezig.

Handig apparaat

Ooit gehoord van de Indicator? Dit is een mobiele inductiekookplaat waarmee cliënten moeiteloos maaltijden kunnen regenereren. De producent van de maaltijd zorgt ervoor dat deze een kleurcode meekrijgt die het juiste programma inschakelt. Peter Tielemans, een van de koks: "Een stampot vergt een ander programma dan een pannenkoek die geregenereerd moet worden. Met dit apparaat behoeft je de cliënt voor missers die zelfs brand tot gevolg kunnen hebben."



