

Multicultureel cateren in De Schildershoek

In Verpleeghuis De Schildershoek in Den Haag wordt het onmogelijke mogelijk gemaakt. Het keukenteam gaat heel ver in het realiseren van de wensen van het multiculturele bewonersbestand. Hoofd Voeding Michel Kampert: "Je probeert de mensen te verzorgen zoals ze dat thuis gewend waren. Dat betekent eten zoals ze dat gewend zijn en wanneer ze dat willen. Dat geldt ook voor de verzorging. We proberen ons aan te passen aan het ritme van de bewoners."

Tekst: Lieneke Schuitemaker

"Zes jaar geleden kon ik ook niet Surinaams koken," vertelt hoofd Voeding Michel Kampert. "Dat moet je echt leren. Het is niet alleen maar een receptje volgen. Toen hier zestien jaar geleden begonnen werd met multiculturele maaltijden, waren er professionele koks die alleen gewend waren Hollandse gerechten te maken en aan de andere kant de bewoners en personeelsleden die de kennis van de Surinaamse keuken wel hadden. Een samensmelting van die kennis leidde uiteindelijk tot de basis van de huidige menucyclus."

Kampert realiseert zich dat het einde van de complexiteit wel zo'n beetje bereikt is. "In het begin hadden we vooral Surinaamse bewoners. Inmiddels hebben we zoveel nationaliteiten dat de grens in wat mogelijk is wel zo'n beetje bereikt is. Met de inkoop is met enige creativiteit nog wel om te gaan, maar de keuken behapt het niet meer. De inrichting en oppervlakte zijn te beperkt om voor nog meer culturen te koken."

Toch wil De Schildershoek het voedingsaanbod blijven vergroten. Kampert: "Je verkoopt als huis belevingsgerichte zorg en voeding op maat. Daarom moet dit jaar een beslissing vallen: wat gaan we doen met de voeding. We willen ons onderscheiden met de ervaring die we de afgelopen jaren hebben opgedaan. Bijvoorbeeld door maaltijden te gaan leveren aan externe klanten, zoals ziekenhuizen."

Vertrouwen

Verpleeghuis De Schildershoek heeft 180 bedden, waarvoor vijftien voor somatische patiënten. Er zijn twee afdelingen somatiek en vier PG. De bewoners zijn voor 60 procent allochtoon, waarvan de grootste groep bestaat uit Surinamers. "Vanuit het verleden is onze expertise sterk op die groep gericht. We koken bijvoorbeeld niet specifiek Marokkaans. Maar Marokkanen eten makkelijk Surinaams," vertelt Kampert. "Die keukens sluiten blijkbaar goed bij elkaar aan. Daarnaast houden we een keer per maand à la carte restaurant in eigen huis, in de recreatiezaal. Dan hebben we allerlei landentema's, waarbij ook Turks en Marokkaans aan bod komen."

Hoewel er dus niet specifiek Marokkaans of Turks gekookt wordt, is alle voeding in De Schildershoek halal, vertelt Kampert. "Dat maakt de keuze voor de moslims in ieder geval een stuk makkelijker en groter. De bereiding van bijvoorbeeld varkensvlees is volledig gescheiden. Eerst ging dat niet, het was gewoon te duur. Maar inmiddels hebben we een goede slager gevonden, die ook volledig HACCP technisch verantwoord werkt."

Halal is volgens Kampert een kwestie van vertrouwen. "Dat moet je opbouwen en daar hebben wij inmiddels een naam in. Daar moet je heel zorgvuldig mee omgaan. Dat onderschatten veel mensen. Certificering zegt deze doelgroep niets. Twee jaar terug waren er bijvoorbeeld gerechten verkeerd gecodeerd, zodat niet meer te achterhalen was om welke soort vlees het ging. Toen is de hele productie teruggehaald. Want als dat een keer misgaat, kun je weer helemaal opnieuw beginnen. Ik betwijfel zelfs of je het vertrouwen ooit weer terugkrijgt."

Poedergooien

De Schildershoek is geen standaardhuis. Kampert: "Dat heeft natuurlijk ook zijn keerzijdes, maar het bepaalt wel de sfeer. En die is heel bijzonder. Afgelopen jaar hebben we hier bijvoorbeeld voor het eerst Chinees nieuwjaar gevierd. Feesten hebben bij andere culturen altijd met eten te maken. Voeding wordt onderschat. 't Is maar zo'n klein stukje van het totaalbudget. Maar 10 procent daarvan is facilitair. En dan toch steeds maar proberen om het goedkoper te maken. Alsof het alleen om die ene warme maaltijd gaat. Er valt zoveel meer onder de restauratieve service. Dat wordt gigantisch onderschat. Neem bijvoorbeeld het Hindoestaanse lichtjesfeest Divali. Daar zoeken de activiteitenbegeleiders allerlei activiteiten bij, samen met familie en bewoners, vaak ook met muziek."

Daar bieden we speciale feestgerechten bij aan. Dat is vaak heel bewerkelijk, je moet er extra tijd voor nemen. Poedergooien hebben we bijvoorbeeld ook een keer gedaan. De Nederlandse bewoners zijn meestal ook erg geïnteresseerd in dergelijke activiteiten."

Ook het personeelsbestand van De Schildershoek is veelkleurig. "We hebben een levendig personeelsrestaurant, waar we veel dingen uitproberen. Bijvoorbeeld landentema's als Birma of België."

Voor Kampert is de manier van koken in De Schildershoek geen doel op zich. "De wens van de klant staat centraal. Het systeem is daaraan ondergeschikt. Nu koken we gekoppeld, misschien ontkom je er niet aan uiteindelijk gedeeltelijk ontkoppeld te koken. Daar zie ik geen probleem in. Het gaat om het resultaat. Eventuele problemen kun je met je vakmanschap oplossen."

Cultuur

Voor de vele allochtone bewoners van de Schildershoek is eten echt cultuur, vertelt Kampert. "Vergeet niet dat veel van de vrouwen die hier wonen hun hele leven zelf in de keuken heeft gestaan, dus het is een hele kritische doelgroep. Die nemen ook niet zo gauw met iets genoeg. We hebben het nodige aan convenience geprobeerd, maar dat was het vaak toch niet. Roti-vellen bijvoorbeeld zijn vers veel lekkerder. En veel van de bestaande Conimexproducten hoeft Surinamers echt niet voor te schotelen. Sowieso kun je veel doen met broodmaaltijden, dat zijn er tenslotte twee van de drie. Al lopen we daarbij wel vast met de kosten."

Wat er met convenience wel mogelijk is, daar maakt Kampert ook dankbaar gebruik van. "Zo is er bijvoorbeeld bake-off turks brood verkrijgbaar. Dat kun je niet bij een Turkse bakker gaan kopen, in verband met de HACCP-risico's. Dat is een moeilijk punt hier in huis: er wordt door de familie regelmatig eten meegenomen voor de bewoners. Men wil dan ook graag wat aan andere bewoners geven. Maar dat kunnen we niet toestaan. Want als er hier salmonella uitbreekt dan wijzen ze toch het eerst naar de keuken."

Kampert vindt de HACCP-regelgeving vaak te ver doorgeslagen. "Waar stopt het? Het kost allemaal gigantisch veel geld en ondertussen moet er van de voeding steeds weer wat af. Dat geld voor die regelgeving moet toch ergens vandaan komen."

Sperziebonen

Kampert werkt inmiddels zes jaar in De Schildershoek. Hij kwam er binnen als souschef keuken en groeide door tot hoofd Voeding. Hij geniet nog dagelijks van zijn werk. "Het is afwisselend en innoverend. Ik ontdek er steeds nieuwe dingen in. Het is als kok heel leuk om steeds nieuwe dingen te verzinnen.

Ook heel boeiend is het om steeds te zoeken naar alternatieven in vegetarische voeding. Veel hindoes eten namelijk volledig of gedeeltelijk vegetarisch. Sommigen bijvoorbeeld alleen op donderdag en zondag of een bepaalde periode na een sterfgeval in de familie. Soms kun je dingen maken waarvan mensen niet eens geloven dat het geen vlees is. Dat kan ook een nadeel zijn, natuurlijk.

Ik ben geen type om ergens twintig jaar sperziebonen te koken. Zes jaar is tot nu toe mijn recordtijd bij een werkgever en hier houd ik het nog steeds met plezier uit, dus dat zegt wel wat. Ik heb twintig jaar in de horeca gewerkt en ook een aantal jaren in de partycatering. Daar heb ik leren improviseren. Dat is hier heel handig gebleken. Verder is het werken in een instelling wat je er zelf van maakt. Het is afwisselender dan menig horecabedrijf. En het is een groeiemarkt. Bedrijven onderschatten dat.

Natuurlijk waren er veel dingen waar ik ook aan moest wennen. Zo eten de mensen graag met hun handen. Daarom houden ze de roti het liefst droog. Je moet dus opletten dat je de saus er niet overheen schept, maar apart serveert. Ook eet men graag plakrijst in plaats van een in onze ogen mooie droge korrel. Dat zijn allemaal dingen die je door ervaring leert."

640 dieetmogelijkheden

Verpleeghuis De Schildershoek in de Haagse Schilderswijk huisvest ouderen uit meer dan dertig verschillende culturen. Ruim 60 procent van het bewonersbestand is van allochtone afkomst. Het merendeel van de bewoners komt uit Suriname (van zowel Creoolse, Hindoestaanse, Javaanse als Chinese afkomst), daarnaast wonen er Turkse, Marokkaanse, Irakese en Antilliaanse ouderen. Het relatief kleine huis met 180 bedden probeert het al die bewoners qua voeding zoveel mogelijk naar de

zin te maken. Het geautomatiseerde voedingsysteem kent meer dan 640 mogelijke dieetafleidingen. Die komen niet allemaal dagelijks voor, maar er is een hoop mogelijk. Strikt genomen zijn buitenlandse eetgewoontes geen dieet, maar technisch wordt dit wel zo gezien. De Schildershoek biedt dagelijks bijna vier complete menu's aan, met elk drie à vier componenten. Dagelijks worden er dus ongeveer vijftien gerechten bereid in een gekoppelde keuken. Daarnaast verzorgt de keuken ook lichte maaltijden en snacks voor het personeelsrestaurant en wordt aan vrijwel elke (religieuze) feestdag aandacht besteed. Deze intensieve vorm van zorg brengt hoge kosten met zich mee. Door uiterst creatief met beschikbare middelen om te gaan is het De Schildershoek nog steeds gelukt om buitenlandse voeding aan te kunnen bieden binnen de bestaande marges.

Meer info: www.schildershoek.nl