

Hoe schotel je elke dag 1 500 patiënten een gezond en smakelijk middagmaal voor? De koks van UZ Leuven vertellen welke weg het varkenslapje en de snijboontjes afleggen voor ze op je bord belanden.



FACILITAIRE DIENST

Ann Lemaître

Wat schaft de pot in UZ Leuven?

Elke middag, tussen kwart voor twaalf en twaalf uur stipt, krijgen 1 500 patiënten een warm middagmaal voorgeschoteld. Hoe begin je aan zo'n huzarenklus? We vragen het aan Eddy De Filette, afdelingshoofd voor de productiekeuken, en Ann Quetin, verantwoordelijk voor de voedingsadministratie en voedselveiligheid. Ann: "UZ Leuven is een groot bedrijf: we kunnen van onze leveranciers dus de beste kwaliteit voor de beste prijs eisen. Elke ochtend tussen vier en vijf uur brengen onze leveranciers de verse producten: vis, vlees, gevogelte en groenten. De kilo's boontjes en varkensvlees gaan naar de productiekeuken op campus Gasthuisberg, waar het eten klaarge-

maakt wordt." Dat gebeurt volgens het principe van de koude lijn. "Onze koks maken het eten klaar, maar onmiddellijk daarna worden de maaltijden op een speciale manier afgekoeld, met een enorme blazer. Binnen de twee uur moet het eten onder tien graden Celsius zijn. Op een tempera-

teetje op campus Pellenberg. Daar blijven de maaltijden in de koelkast tot de volgende ochtend."

Erwten en wortelen

De volgende ochtend begint het keukenspersoneel al heel vroeg met het schikken van varkenslapjes, boontjes

"Frietjes zul je hier als patiënt nooit op je bord krijgen"

tuur van maximum vier graden gaan de gestoofde boontjes en gebraden varkenslapjes naar de verschillende afdelingskeukens: er is een 'serveerkeuken' op campus Gasthuisberg en

en puree op de borden. Dat doen ze aan de hand van briefjes waarop de keuze van de patiënten vermeld staat. Het spreekt voor zich dat ze daarbij rekening moeten houden met heel



wat zaken. Patiënten kunnen alle dagen kiezen tussen twee dagmenu's en een vaste kaart. Door hun ziekte moeten ze vaak een speciaal dieet volgen. Eddy: "Een dieet is meestal een afgeleide van het gewone dagmenu. Van een simpel gerecht als varkenslapje met erwten en wortelen hebben we in totaal twaalf varianten! Met erwten alleen, of met wortelen alleen, want bijvoorbeeld een diabetespatiënt mag geen erwten eten. Met ajuin, maar ook zonder voor de mensen met een maag- en darmsparend dieet. Met zout, maar zonder zout voor bijvoorbeeld hartpatiënten."

De borden – nog altijd koud – worden vanaf acht uur op een dienblad gezet, met daarnaast de gekozen drank, soep en dessert. De schotels gaan vervolgens in voedingswagens. Ann: "Die karren zijn verdeeld in twee delen: het ene deel blijft koelen, het andere deel kan opwarmen. Tegen half elf gaan de karretjes naar de ziekenhuisafdelingen: daar pas begint het bord en je soep in de kar op te warmen, op 140 graden. Dat gebeurt automatisch. Het andere deel, met je dessert, slaatje of drank, blijft koud. Net voor het opdienen zijn soep en middagmaal op de ideale temperatuur om te serveren. Het eten mogen we pas serveren op 65 graden."

Dagelijkse kost

Bij het bereiden van het eten is het natuurlijk belangrijk dat vitamines en mineralen optimaal bewaard blijven. Eddy: "Daarom maken we hier alles op basis van verse groenten.

Aardappelen stomen we in plaats van te koken: zo blijven de vitamines erin. Alle soep is op basis van verse groenten. Soep maken we trouwens niet volgens de koude lijn, die is dagvers. Elke dag maken we voor zesduizend mensen soep: 1 500 liter!"

Eddy De Filette gaat er prat op dat zijn gerechten kunnen tippen aan grootmoeders keuken. "Onze recepten komen uit de authentieke keuken, zonder al te veel franjes. Puree wordt elke dag gemaakt van verse aardappelen: vijf keer per week bestellen we vijfhonderd kilo aardappelen voor de puree. Melk erop, muskaat, margarine: verser kan niet. Stoofvlees maken we zoals onze grootmoeders het deden: eerste verse karbonaden bakken, dan bestrooien met bloem, wat mosterd en bouillon erbij. Pakjes of poeders komen er niet aan te pas. De mayonaise en vinaigrette op de slaatjes maken we zelf: elke week draaien we 600 liter mayonaise met

een grote mixer. Om vol-au-vent te maken, koken we zelf de kippen. Vel eraf, beentjes eruit, 70 gram verse champignons per persoon: wie doet het nog op die manier?"

Door het principe van de koude lijn zijn er wel een aantal beperkingen in de UZ Leuven-menu's. De koks moeten bij het maken van hun gerechten rekening houden met het feit dat die later nog eens opgewarmd worden. Eddy: "Biefstukken voor patiënten bakken we altijd bleu, omdat die nog verder garen tijdens de opwarming. Frietjes zul je hier als patiënt nooit op je bord krijgen: als je die opwarmt, zijn ze niet meer lekker. Voor de kinderen op de afdelingen kindergeneeskunde en kinderpsychiatrie maken we een uitzondering: voor hen bakken we wel een keer per week verse frieten."

En wat vinden onze patiënten van het eten in het ziekenhuis? Ann: "Via de



Ann en Eddy: "Wij proeven voortdurend: elke maand doen we een proefsessie met zes mensen"



ombudsdienst laten patiënten regelmatig weten wat ze van het eten vinden. Eddy gaat maandelijks op patiëntenbezoek: daar leren we heel veel uit. Het zijn vooral de klassiekers die goed scoren. Succesgerechten zijn fishsticks, vol-au-vent, spaghetti, balletjes in tomatensaus of witloof in hesp. Die maken we allemaal zelf. Over de paella in de cafetaria's krijgen we vaak complimenten: daarom willen we die nu ook serveren bij de patiënten."

"Als er iets beter kan, houden we daar ook rekening mee. Jonge mensen vinden het bijvoorbeeld vroeg om al om 17 uur avondeten te krijgen. We werken eraan om mensen ook op late uren nog een soepje of een extraatje te kunnen aanbieden. Daarnaast neemt de vraag naar 'speciale wensen' toe: vegetarisch eten, glutenvrij en lactosevrij voeding, geen alcohol of varkensvlees voor moslims, koosjer voedsel voor de joodse patiënten ... Het is onmogelijk om met alles reke-

ning te houden, maar voor producten als vegetarische quornburgers en koosjer voedsel hebben we een vaste leverancier."

Proeven

Het geheim van een smaakvolle grootkeuken is hetzelfde als in een driesterrenkeuken: proeven. Eddy: "Mensen denken soms dat je bij het koken voor grote groepen het recept gewoon vullenigvuldigt met honderd. Maar zo werkt het niet, de smaak verandert voor grote hoeveelheden. Wij proeven en testen voortdurend." Ann: "Elke maand doen we een proefsessie met zes mensen, onder wie de kok en de diëtiste. Dan proeven we zoals de patiënt het op zijn bord krijgt. Ook de gerechten zonder zout, de dieetpapjes en zelfs de volledig gemalen maaltijden (lacht). De proefsessies zijn belangrijke momenten om onze recepten bij te sturen."

Last but not least zorgt UZ Leuven voor een waterdicht systeem van voedselveiligheid. Ann: "Tijdens elke stap van de bereiding zorgen we voor controles van temperatuur en ingrediënten. Onze leveranciers krijgen regelmatig lijsten met opmerkingen. Een paar keer per jaar is er ook een grote bacteriologische controle op alle ingrediënten en maaltijden. En mocht er toch eens iets mislopen, kunnen we haarfijn traceren welke producten van waar gekomen zijn en wie ze gegeten heeft. Van elk gerecht nemen we een staal van 25 gram: dat vriezen we in. Stel dat een patiënt plots onverklaarbaar ziek wordt, dan kunnen we het eten van die dag controleren in het labo." ▀

3x smakelijk!

- De patiëntenmaaltijden zijn goed voor ongeveer 45 procent van de totale dagproductie, de andere 55 procent zijn vooral maaltijden voor de bezoekers- en personeelsrestaurants.
- UZ Leuven heeft ook een eigen bakkerij en bakt drie soorten brood. Ook de taarten, broodjes en sandwiches die je in het ziekenhuis eet, zijn van de huisbakkerij.
- In totaal werken elke dag 24 mensen in de productiekeuken van UZ Leuven.