

Voedings-opleidingen aoc's 'voorzichtig' geïnteresseerd Slow food bewaakt culinaire erfgoed

Consumenten hechten steeds meer waarde aan smakelijke producten.

De groeiende belangstelling voor de Stichting Slow Food en de opmars van streekeigen producten tonen dit aan.

Het is de vraag of opleidingen Voeding van aoc's in moeten spelen op deze trend.

Een aantal Amsterdamse slagers maakt ossenworst uit puur rundvlees. Ze rooken het vlees op traditionele wijze. Ze presenteren het afgelopen maand hun producten tijdens een georganiseerde proeverij in het Amsterdamse Hilton Hotel. De bezoekers genoten, de ossenworst streekte hun papillen. Tegenover dit culinaire genot staat de eenheidsworst van fastfoodketens. Onder het motto kopen, slikken en wegwezen gebruiken de bezoekers hun maaltijd. Met de organisatie van de proeverij in Amsterdam biedt Slow Food Nederland tegenwicht aan de fastfoodmaaltijden. Deze onafhankelijke organisatie komt op voor de belangen van iedereen die lekker eten belangrijk vindt. Het behoud en de ontwikkeling van een diversiteit van smaken, authentieke productiewijzen en kleinschalige productiemethoden vormen een greep uit de doelstellingen. Meer kennis over ingrediënten en bereidingswijzen zijn andere voorbeelden. Naast proeverijen en andere culinaire evenementen richten gespecialiseerde werkgroepen zich op één bepaald product. Zo volgen de leden van de werkgroep kaas met inventarisaties en onderzoek de ontwikkelingen van dit

product. Met het project 'Ark van de Smaak' zoeken wetenschappers, journalisten en Slow Food-leden wereldwijd naar vergeten authentieke streekproducten, beschrijven de productietechnieken en de historische achtergrond en achterhalen nog bestaande producenten. Het gaat bijvoorbeeld om boerenkazen, ambachtelijke vleeswaren, broodsoorten, oude groente- en fruitsoorten, zeldzame veerassen en bijzondere vissen en schaaldieren. Deze initiatieven vallen in de smaak. De in 1985 opgerichte organisatie telt 80.000 leden verspreid over 100 landen. Het ledental van de Nederlandse vestiging verdubbelde de afgelopen twee jaar tot 1.200.

Vakmanschap ontbreekt

De vice-voorzitter van Slow Food Nederland, Hielke van der Meulen vindt deze groeiende populariteit begrijpelijk. Hij constateert dat Nederlandse consumenten zich afkeren van massaproducten. Hoewel velen kiezen voor eenheidsproducten bij de goedkoopste supermarkt

'Aandacht voor de ambachtelijke bereiding en marktintroductie van sommige producten biedt een meerwaarde voor de opleidingen Voeding'

denkt hij dat bij steeds meer mensen de smaak van een product de doorslag geeft. Sommige producenten beweren dat er geen markt bestaat voor bijvoorbeeld ambachtelijke producten. Van der Meulen: "Onjuist, ondernemers met lef maken een product en brengen dit op de

markt. De consument bepaalt niet, maar kiest slechts." Tot zijn spijt constateerde hij dat sommige slagers tijdens hun opleiding alleen maar kennismaken met automatische productiemethodes en de kneepjes van het vak niet beheersen: "Ze leren de toonbank versieren, maar weten onvoldoende van worst maken en uitbenen." Strenge administratieve regels en kwaliteitsvoorschriften maken het lastig. Pleiten voor afschaffing in een tijdperk waarin consumenten steeds meer waarde hechten aan voedselveiligheid lijkt vloeken in de kerk. Van der Meulen beseft dit, maar pleit toch voor soepelere regels: "De gevolgen van tekortkomingen bij de productie van kleinschalige producenten vallen in het niet bij in massa gefabriceerde producten. Kleine ondernemers kennen hun product en bewaken ook zonder uitgebreide protocollen hun kwaliteit." Hij denkt dat aandacht voor de ambachtelijke bereiding en marktintroductie van sommige producten een meerwaarde biedt voor de opleidingen Voeding. Leerlingen die alle facetten van de ambachtelijke bereiding van bijvoorbeeld streekeigen producten kennen, bieden een meerwaarde.

Kansen

Het behoud van producten, productontwikkeling, de ambachtelijke bereiding, de ontwikkeling van smaak en de kennis van ingrediënten vormt bij vijf opleidingen Voeding in het groene onderwijs een vast item op het programma. Dit geldt ook voor stages bij en excursies naar kleine ambachtelijke bedrijven. Zo onderhoudt het Clusius College nauwe contacten met krokettenproducent Van Dobben en Kwekkeboom in Oostzaan. Dit bedrijf produceert volgens kenners op ambachtelijke wijze de Rolls Royce onder de kroketten. De toenemende belangstelling voor Slow Food en de opmars van streekeigen producten roept de vraag op of deze ontwikkeling kan- →



Streek eigen producten: kansen voor aoc's?



Streekkeigen producten in de lift

De secretaris van de stichting Streekkeigen Producten Nederland (SPN), Rene de Bruin, vertelt dat 3.000 kleinschalige bedrijven jaarlijks een omzet van ongeveer 90 miljoen euro genereren. Vergelijkend cijfermateriaal uit het verleden ontbreekt. Een onderzoek van Wageningen UR duidt op een omzetverdubbeling binnen vijf jaar. Zo tonen horecaondernemers meer belangstelling en wijden kooktijdschriften steeds meer aandacht aan dit onderwerp. Ook producenten professionaliseren hun werkwijze. Naast de strenge administratieve eisen en het keurslijf van hygiëneregels bestaan er voor ondernemers nog enkele knelpunten. "Het gaat erom dat we de producten in de schappen krijgen", stelt De Bruin. Grote levensmiddelenproducenten beschikken over een eigen distributienetwerk. Het ontbreken van een commerciële infrastructuur bemoeilijkt een soepele doorstroming van producent naar consument. Daarnaast ziet hij een verdere kwaliteitsverbetering en innovatie van producten als uitdagingen. Er bestaan weliswaar veel initiatieven, maar vele komen op hetzelfde neer. Zo onderscheiden sommige streekproducten zich alleen door hun etiket. "Streekproducten hebben alleen toekomst als ze zich op basis van smaak, kwaliteit en het gebruik van typische grondstoffen weten te onderscheiden", aldus De Bruin.

sen biedt voor opleidingen Voeding van aoc's. De vergeleken met het verleden geringe belangstelling van potentiële leerlingen rechtvaardigt veranderingen eveneens. De vijf benaderde instituten vragen zich af of hogere omzetten van streekkeigen producten wel leiden tot vacatures bij kleinschalige bedrijven. Dat de afdelingen Voeding zich hoofdzakelijk concentreren op de procesindustrie, houdt verband met de werkgelegenheid in deze sector. Zo werkt AOC Friesland samen met Friesland Food. De zuivelproducent biedt leerlingen na hun opleiding een baangarantie. Een docent merkt tevens op dat kleinschalige producenten bij een stijgende vraag hun processen ook gaan automatiseren. Enkele opleidingen zien echter kansen en volgen de ontwikkelingen met belangstelling. Regina Oenema van AOC Friesland: "Misschien kunnen we op deze ontwikkeling inspelen." Rob van Velthoven van Helicon Opleidingen in Box-

tertel vertelt dat zijn instituut een nieuwe opleiding Food breed gaat starten. Leerlingen kiezen in eerste instantie een beroep in bijvoorbeeld de catering of de fastfoodsector, verbreden zich tijdens hun opleiding om vervolgens af te studeren op hun vakgebied. Van Velthoven: "De productie van streekkeigen productie vormt mogelijk ook een optie." Positieve ervaringen uit het verleden stemden tot tevredenheid. Leerlingen van zijn aoc maakten uit restproducten van agrarische bedrijven nieuwe producten. Als voorbeeld noemt hij uit aardbeien vervaardigde producten als likeur, ijs en sap. Jacques de Goede van het Groen-

horst College in Ede ziet nog wel een knelpunt: "Wanneer opleidingen Voeding van aoc's hun aandacht verschuiven van de procesindustrie naar de ambachtelijke bereiding, begeven we ons op het terrein van de OCW-scholen." □