

The background features a light blue gradient with three vertical stripes of varying shades of blue. A large white circle is centered in the middle of the page, containing the main text.

KEUKEN OF CATERAAR: VOOR- EN NADELEN

Je kan werken met een eigen keuken of een cateraar. Hier vergelijken we de voordelen en aandachtspunten tussen een nabije leefgroepkeuken, een interne grootkeuken en een cateraar/leverancier.

Hoe is de keuken in jeugdhulp georganiseerd?

Type maaltijden

Afhankelijk van welk type jeugdhulp (dagbegeleiding, verblijf, ...), wordt er een verschillend aanbod aan maaltijden voorzien door de jeugdhulporganisatie.

Voor jongvolwassenen zijn er begeleidingsvormen, zoals Context Begeleiding Autonoom Wonen (CBAW), Kleinschalige Wooneenheden (KWE) en Training Centrum Kamerwonen (TCK) waar ze rond voeding deels begeleid worden. In Centra Integrale Gezinszorg (CIG) worden gezinnen opgevangen en begeleid rond o.a. voeding. Daarom nemen we deze 4 specifieke vormen van begeleiding op naast de standaard opdeling tussen dag-, verblijf- en contextbegeleiding.

Maaltijdtypes in jeugdhulporganisaties:

Type	ONTBIJT	LUNCH	AVONDMAAL	TUSSENDOORTJES
Dagbegeleiding	nee	nee	warm	ja
Verblijf (OOOC, OVBJ, CKG, ...)	ja	lunchbox	warm	ja
Contextbegeleiding	nee	nee	nee	nee
CBAW	Jongeren kopen zelf aan	Jongeren kopen zelf aan	Jongeren kopen zelf aan	Jongeren kopen zelf aan
TCK	Jongeren kopen zelf aan	Jongeren kopen zelf aan	Jongeren kopen zelf aan	Jongeren kopen zelf aan
KWE	Kopen zelf aan	Kopen zelf aan	Kopen zelf aan	Kopen zelf aan
CIG verblijf	Gezin koopt zelf aan	Gezin koopt zelf aan	Warm	Gezin koopt zelf aan

Externe of interne keuken



De aanbieders van maaltijden in jeugdhulp kunnen extern of intern zijn. **Extern** gaat het om een cateraar of leverancier die in warme of koude lijn maaltijden voorziet. Bij een **warme lijn** wordt een bepaald aantal dezelfde maaltijden bereid op basis van een afgesproken menu. Na bereiding blijft alles op temperatuur en wordt het getransporteerd naar de jeugdhulporganisatie. Daar neemt het personeel het over. Tijd is hierbij van groot belang, want de maaltijd hoort warm genoeg te blijven. Het hele proces van portionering tot distributie en consumptie moet zo snel mogelijk gebeuren.

Bij een **koude lijn** bereidt een externe traiteur of cateraar de maaltijden of voedingsmiddelen. Die worden in versneld proces afgekoeld/ingevroren. De gekoelde maaltijden of voedingsmiddelen worden naar de jeugdhulporganisatie gebracht. Daar wordt alles opnieuw opgewarmd en opgediend. De organisatie moet over een geschikte infrastructuur beschikken. Er is ook de mogelijkheid van een combilijn waar bijvoorbeeld vlees in warme lijn en groenten in koude lijn worden verzorgd.

Intern gaat het om een grootkeuken of leefgroepkeuken. In een **grootkeuken** wordt een groot aantal van dezelfde maaltijden gemaakt. De apparatuur is daarop afgestemd met combisteamers, grote ketels, ... Grootkeukens zijn vaak gescheiden van leefgroepen en minder toegankelijk voor kinderen en jongeren. Het grote aantal maaltijden wordt (warm) verdeeld en naar alle locaties (leefgroepen, WZC, begeleidingstehuizen, ...) gebracht. Er werken grootkeukenmedewerkers en koks. **Leefgroepkeukens** liggen meestal in hetzelfde gebouw als de living, eetplaats, kamers, ... van kinderen en jongeren. Begeleiders, maar ook koks, logistiek medewerkers en keukenmedewerkers bereiden er de maaltijd voor de aanwezige kinderen/jongeren/gezinnen. Dat is een kleiner aantal, er zijn gemiddeld 9 aanwezige kinderen/jongeren in een **leefgroep** (met als ideaal 5 à 7 kinderen) en enkele begeleiders die mogelijk mee-eten. Kinderen en jongeren hebben vaker toegang tot deze keuken.





De **aankoop van voedingsmiddelen** kan centraal of decentraal verlopen. Centraal wordt dikwijls gewerkt met een B2B leverancier die de middelen op vooraf afgesproken tijdstippen levert, waarna een aankoopverantwoordelijke de verdeling per groep maakt. Decentraal gaan keuken-/logistiek medewerkers zelf boodschappen doen en bereiden die in een keuken die behoort tot de leefgroep. Zij kunnen minder onderhandelen met leveranciers, ze doen hun aankopen in winkels. Wie werkt met een externe leverancier/cateraar onderhandelt over de aankopen. De 3 uitgangspunten van de voedingsdriehoek vormen een goed kader voor afspraken over de aankoop van voedingsmiddelen: eet in verhouding meer plantaardige dan dierlijke voeding, vermijd voedselverlies en matig je consumptie, en eet en drink zo weinig mogelijk lege calorieën. Combineer deze met parameters op vlak van prijs, smaakontwikkeling van de kinderen, allergieën en religieuze voorschriften e.a. Zo matchen de aankopen met het budget, jullie doelpubliek en de vereisten op vlak van gezondheid en milieu.



Voor- en nadelen van elke keuze

Is er een beste keuze? Zowel een interne keuken als een externe cateraar bieden kansen, maar vragen andere inspanningen en taakverdeling. Ook naar de pedagogische invullingsmogelijkheden zijn er duidelijke verschillen. Een belangrijke aanvulling: grootkeukens delen voor- en nadelen van interne en externe keukens. Afhankelijk hoe een grootkeuken is georganiseerd, lijkt die soms meer op een leefgroepkeuken dan wel op een externe leverancier. Zo zal een grootkeuken op een andere locatie met professionele koks meer van de voor- en nadelen hebben van een externe leverancier.

Interne keuken: voor- en nadelen

Een eigen keuken vraagt **financiële en organisatorische inspanningen** om te beantwoorden aan de richtlijnen met betrekking tot de infrastructuur en de geldende hygiënestandaarden van aankoop, bereiden en opdienen. Bovendien wil je getraind personeel dat haar voedselvaardigheden gebruikt om smakelijke gezonde gerechten op tafel te zetten. Begeleiders en logistieke krachten hebben in het begin niet altijd de opleiding en ervaring. Met een sterk VTO-beleid kan hieraan wel voldaan worden.

Er zijn veel voordelen aan een eigen keuken:



Maximale mogelijkheden om de maaltijd in te passen in de **pedagogische werking**. Zo kan de keuken bijvoorbeeld ook gebruikt worden voor bereidingen in het kader van een dagbesteding, project, leefgroepchallenge, ...



Kans om snel tegemoet te komen aan **specifieke wensen** van de aanwezige kinderen, jongeren en ouders.



Optimaal gebruik van de accommodatie voor het organiseren van **evenementen**, zoals een afsluitevent, zomerkamp, ...



Maximale kansen om het personeel, de ouders en kinderen/jongeren te **betrekken** bij het voedingsbeleid, zowel bij het samen aankopen doen en het koken, als bij het opdienen.



Het keukenpersoneel, de begeleiding en de kinderen/ jongeren maken allemaal deel uit van eenzelfde organisatie. Dat verbetert de **uitwisselkansen**: feedback over menu, argumentatie voor nieuw aanbod, ...



Een toegankelijke keuken met vertrouwd kookpersoneel doet meer aan een echte thuisituatie denken dan au-bain-marie schotels die geleverd worden door een chauffeur.



Het keukenpersoneel heeft een **andere positie** dan begeleiders. Kinderen en jongeren waarderen deze extra rol in hun leven.



Een toegankelijke keuken vergroot de kans op **informeel voedselvaardigheden oefenen, proeven, een positieve relatie tot eten, ...**

Externe keuken: voor- en nadelen

Werk je met een externe cateraar, dan ga je best op zoek naar een bedrijf dat kan inzetten op jullie **noden**. Jeugdhulp heeft een cateraar nodig die **flexibel** omgaat met hoeveelheden om voedselverspilling te voorkomen: proefhoeveelheden, aanwezig in weekend/vakanties, ... Het kan een enorm werk zijn om te komen tot een werkbare overeenkomst. Crisissituaties, time-outs, ... veranderen de planning geregeld en stellen gemaakte afspraken op de proef. Een externe cateraar heeft volgende voordelen:



De organisatie staat niet, of minder, in voor de **infrastructuur** om maaltijden te bereiden. Afhankelijk van het soort samenwerking, moet de organisatie wel nog zorgen voor het verwarmen of warm houden van de maaltijden en het portioneren.



De cateraar staat in voor een groot deel van de **praktische organisatie**.



De cateraar moet **hygiënestandaarden** garanderen. De organisatie is wel zelf verantwoordelijk voor de hygiëne eens het voedsel in de organisatie aankomt.

Wettelijke verplichtingen

Gezonde voeding is opgenomen in het **kwaliteitsdecreet**. Bij jeugdhulporganisaties staat het thema onder het pedagogisch profiel in het kwaliteitshandboek. Het ministerieel besluit met betrekking tot kwaliteitszorg in CKG's stelt dat de infrastructuur, waaronder de keuken, wordt afgestemd op het pedagogische en agogische concept van de voorziening. Met als minimale kwaliteitseisen dat de organisatie een veilige en goed onderhouden infrastructuur heeft die afgestemd is op het pedagogische en agogische concept.

Keukens in jeugdhulp moeten wettelijk in orde zijn met de vereisten die het **Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)** vastlegt. Dat kan gaan om registratie, erkenning of toelating. Verschillende jeugdhulporganisaties worden vanuit het FAVV beschouwd als een **'gezinsvervangend tehuis behorende tot de privésfeer'** en moeten daarom niet gekend zijn bij het FAVV. Zij hebben geen centrale keuken. Daardoor moeten ze niet voldoen aan de strenge HACCP-normen voor een grootkeuken. HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Points en is de huidige preventieve referentiemethode om de hygiënische veiligheid van onze voedselproducten te waarborgen. Een eigen HACCP-plan voorkomt dat de voedselveiligheid in het gedrang komt. Organisaties waar bewoners samenwonen en met een kleine groep onder begeleiding voor andere bewoners koken, al dan niet in het kader van een therapie, moeten niet geregistreerd zijn bij het FAVV. Het speelt geen rol wie de ingrediënten aankoopt en/of meebrengt. **Kookworkshops** waar de deelnemers de maaltijden zelf consumeren, vallen onder de privésfeer en hiervoor is geen registratie bij het FAVV nodig (zie vraag 34 en 35 in de FAQ's van het FAVV).

Een andere situatie is die van de **grootkeuken** van een jeugdhulp-/welzijnsvoorziening waar ook maaltijden voor de gasten, personeel, ... worden klaargemaakt. Dan dient de activiteit 'grootkeuken' worden gemeld (2e paragraaf FAQ 42) met bijhorende vereisten m.b.t. autocontrole, opgeleid personeel, etc. en scheiding in tijd wanneer kookworkshops georganiseerd worden (ligt in de lijn van FAQ 58). (zie vraag 45 in de FAQ's van het FAVV). Bij een **kookworkshop** moet het eten voor niet-deelnemers op een ander tijdstip klaargemaakt worden. Ook zaken als **afwassen** met kinderen is niet toegelaten tijdens het bereiden van maaltijden voor andere gasten/personeel/... Alleen personeel van de grootkeuken mag zich dan in de keuken bevinden (maaltijden bereiden, afwassen, ...). Als de gasten opgeleid zijn en de regels met betrekking tot bescherming en voedselveiligheid kennen, is dit wel mogelijk. Ze moeten dan aan alle verplichtingen voldoen en maken op dat ogenblik deel uit van het personeel (bezoldigd of niet).



Inspraak is altijd een must

Gezond eetgedrag stimuleren, vereist inspraak en overleg. Over budget, menuplanning, afspraken aan tafel, ... Afhankelijk van je aanbod, leg je je afspraken over inspraak elders vast. Externe afspraken worden verankerd in een **jaarlijks te evalueren contract**. Interne afspraken horen onder andere in het **kwaliteitshandboek, keukenrichtlijnen, leefgroepregels en functieprofielen**.

Maaltijden samenstellen is geen individuele verantwoordelijkheid van de kok, maar gebeurt best in **samenspraak**. Directies, diëtisten, keuken- en technisch en pedagogisch personeel kunnen samen de krijtlijnen uitzetten. Ouders en kinderen/jongeren hierin betrekken, biedt een enorme meerwaarde. Je kan in samenspraak jullie vereisten bepalen: gezond, in de smaak vallen, passend binnen het budget, milieuverantwoord, ... Afstemming hoort te leiden tot bijvoorbeeld een (hernieuwde) visietekst met praktische implicaties, opgenomen bij het pedagogisch profiel in het kwaliteitshandboek. Vanuit dit kader kan het competent keukenpersoneel met de gewenste autonomie en verbondenheid een menuplanning opmaken. Hier vind je enkele tips voor het werken met een **werkgroep** en andere vormen van **participatie**.



Feedback op de maaltijden verbetert de menuplanning. Op regelmatig tijdstippen elkaars bevindingen bevragen, vergroot de verbondenheid tussen alle geledingen. Het is belangrijk het aanbod te inventariseren, net als de ervaringen en eventuele wensen of klachten van kinderen/jongeren, personeel en ouders in kaart te brengen. Die geef je door aan de interne keuken/grootkeuken/ externe leverancier. Door feedback en de vraag naar bijsturing worden ieders **competenties uitgedaagd**. Wie feedback wil geven, is best duidelijk en respectvol in de verwoording. Een voorbeeld en invulvoorbeeld vind je **hier**. Het kookpersoneel kan dan op zoek gaan naar kennis en vaardigheden om in te spelen op

MAALTIJDBEOORDELINGSBLAD

AFDELING: _____ MAALTIJDMOMENT: ONTBIJT/MIDDAG AVOND

DATUM: / /	HOEEVEELHEID	KWALITEIT	ANDERE OMPERKING
MAANDAG			
DINSDAG			
WOENSDAG			
DONDERDAG			
VRIJDAG			
ZATERDAG			
ZONDAG			

die bevindingen. Hierover communiceren is belangrijk voor wie feedback gaf. Zo weten ze wat er met hun bevinding, voorstellen, ... gedaan wordt en zien ze dat ze impact hebben. Een maaltijdbeoordelingsblad kan daarin een praktisch formulier zijn binnen een breder gedragen visie op **participatie**. In zo'n bredere visie hebben ook bewonersvergaderingen, informele gesprekken, klachtenprocedures, ... een plaats.

Inspraak over het **budget** kan bepalend zijn voor het aantal mogelijkheden om gezonde voeding te bereiden. Ook wie een kleiner budget heeft, kan gezond koken, maar dan hangt het nog meer samen met mentale ruimte, planning, ... Die zaken kosten in leefgroepkeukens ook geld, namelijk personeelstijd. Onderhandel goed binnen je organisatie én met externe leveranciers zodat een variëteit aan gezonde producten (volkoren granen, vis, seizoensgroenten, ...), bereidingswijzen (stomen, in de oven, ...) en infrastructuur (toegankelijke keukens, diepvries, droge kelder, ...) haalbaar zijn. Neem een proefperiode waarbij je verschillende opties uittest. Doe je directie daarna een budgettair voorstel waarmee je aan alle vereisten kan voldoen. Hoe constructiever je dialoog opgebouwd is, hoe groter de kans dat je tot een gedragen compromis komt over het budget en de partners waarmee je zal samenwerken. Een constructief gesprek voer je door verschillende voorstellen op tafel te leggen: opties voor leveranciers, producten, deals, ...