

JORDY'S KEUKEN GEEFT ONS MEÉR TIJD VOOR CREATIVITEIT

Alex van den Doel is sinds een paar jaar chef-kok bij het IJsselland Ziekenhuis in Capelle aan den IJssel, waar hij ook al negentien jaar werkzaam was als kok. Naast zijn werk studeert hij ook gastro-engineering in Leuven. "Dankzij deze studie kunnen wij onze keuken blijven vernieuwen."



EEN 'GASTRO-ENGINEER', WAT IS DAT PRECIES?

"Een gastro-engineer combineert wetenschap, ambacht en kunst om culinaire productie- en distributiesystemen te vernieuwen. Een voorbeeld: we leren nu hoe we met bepaalde bereidingen en ingrediënten tegemoet kunnen komen aan de wensen van een specifieke doelgroep, zoals oncologie-patiënten. 'Smaaksturing' noemen ze dit."

ALS CHEF-KOK KUN JE DUS NOG ALTIJD BIJLEREN?

"Jazeker. Alles wat ik in Leuven leer, deel ik met mijn team. Wij streven ernaar om iedere patiënt op zijn of haar individuele smaak te kunnen bedienen, en dat is een team effort. Daarom gaat mijn sous-chef Michel Schimmel deze zomer ook een soortgelijke cursus volgen in Rome, om zijn gastrologische kennis te verrijken en die kennis toe te passen in onze eigen keuken."

JIJ BENT EEN GROOT VOORSTANDER VAN PATIËNTGERICHT KOKEN. HOE PAKKEN JULLIE DIT AAN?

"Gasten geven hun keuze zo kort mogelijk voor het uitserveren door aan de facilitair medewerkers. Daar begint het mee. De facilitair medewerkers hebben een belangrijke rol, want zij staan méér in contact met de patiënten dan wij. Zij koppelen de feedback en reactie van elke patiënt, zowel positief als negatief, terug naar de keuken. Daar kunnen wij dan weer op voortbouwen."

'Het draait allemaal om balans. We werken daarom met elementen van Jordy's Keuken, want die geven mij en mijn team méér tijd voor creativiteit en om te verrassen met 'exquisere' gerechten'

HOE COMBINEREN JULLIE EFFICIËNTIE IN DE KEUKEN MET SMAAK, CREATIVITEIT EN KWALITEIT?

"Het draait allemaal om balans. We werken daarom met elementen van Jordy's Keuken, want die geven mij en mijn team meer tijd voor creativiteit en om te verrassen met toonaangevende gerechten. Hierdoor kunnen we andere elementen, die normaal gesproken erg tijdrovend zijn, zoveel mogelijk vers bereiden."

KUN JE MISSCHIEN EEN VOORBEELD GEVEN?

"Martin Ambachtsheer geeft geregeld inspiratiesessies in Foodyard, en één keer maakte hij een gerecht met langzaam gegaarde rundershortrib en een kruidige botersaus. Die shortrib was zó lekker en mals, die moest gewoon op onze kaart. Dit hebben we geserveerd met een huisgemaakte tomatenrisotto en een Café de Parisaus. Zo'n gerecht zie je niet vaak in de zorg! Uiteindelijk gaat het erom dat je de patiënt blij kan maken met lekkere gerechten."



ALEX SERVEERT:

Een Black Angusburger, gebakken uienringen met gerookte paprikapoeder, aardappelwedges en een verse koolsalade met appeltjes, rozijnen, perzik, kerrie en tomatenbesjes. Alex: "Je hebt het gerookte en gebrande van de burger en paprikapoeder, het frisse van de salade en het kruidige van de kerrie. Dit is eenvoudig, maar heeft echt alles."