



▲ Directeur Hennie Sanders in de gloednieuwe keuken van maaltijdservice Oosterlengte. Foto: Dennis Beek

Oosterlengte scoort met speklap, nasi en dikke rijst

INTERVIEW HENNIE SANDERS

- Zorginstelling draait zaterdag proef met nieuwe keukenapparatuur
- Maaltijdservice Oosterlengte is trots op predikaat veiligvoedsel

Door Tammo Beishuizen

Nieuwe Pekela Zoals een restaurant trots is op een michelinster, zo is maaltijdservice Oosterlengte bijzonder in haar nopjes met het predikaat veiligvoedsel.nl.

"Recent in ontvangst genomen en een bekroning voor ons professioneel werk. We zijn als beste maaltijdbereider van het Noorden uit de bus gerold en zelfs tweede van Nederland geworden", zegt directeur Hennie Sanders van de zorginstelling.

Er is vooral gekeken naar aspecten als hygiëne en veiligheid. Vol-

gend jaar krijgen de klanten een stem in een cliënten-tevredenheidsonderzoek. "Dan gaat het bijvoorbeeld ook om de smaak."

Voeding is voor Oosterlengte bijzonder belangrijk. Het is geen onbelangrijke schakel in een zorgproces. "Onze kerntaak is en blijft zorg, maar voeding was en wordt nog steeds belangrijker." Niet alleen voor de negenhonderd mensen die in een zorginstelling van Oosterlengte verblijven, maar ook voor particulieren.

Ongeveer 2500 maaltijden per dag worden er dagelijks bereid in de centrale keuken in verpleeghuis Old Wolde. Daar komt deze maand een eind aan. Oosterlengte beschikt nu over een ultramoderne, bijna 3 miljoen euro kostende keuken op industrieterrein Pekela-West in Nieuwe Pekela.

Zeventig tot tachtig mensen houden zich dagelijks bezig met de maaltijdbereiding en verspreiding

in Groningen en Drenthe. Daarbij wordt intensief samengewerkt met werkvoorzieningschap Synergon. Het schap levert chauffeurs, "ze moeten sociaal vaardig zijn en zijn mede de oren en ogen van Oosterlengte" en mensen die de groente snijden. Oosterlengte wil het aantal maaltijden geleidelijk opvoeren naar vierduizend, vijfduizend per dag.

Zaterdag wordt een dagje proef gedraaid in de centrale keuken. Als alles naar wens verloopt gaat de productie nog deze maand van start vanuit de nieuwe keuken.

Dikke rijst, stoofpeertjes, nasi en speklapjes zijn populair bij de klanten van Oosterlengte. "Als dat op het keuzemenu staat, wordt het grif afgenomen", weet Sanders. De ingrediënten betreft Oosterlengte zoveel mogelijk van regionale leveranciers.

@ tammo.beishuizen@dvhn.nl