

# HoReCaInfo



## Canteen zonder e-nummers

Studenten van Stenden hogeschool runnen hun eigen spiksplinternieuwe kantine. Alles draait om natuurlijke ingrediënten en echte smaak.

## Wij nieuw lid, jij € 15!

Werf jij de meeste leden? Dan win je ook nog een weekend weg voor twee!

Studenten Stenden hogeschool runnen eigen kantine

# Canteen: echte smaak



Studenten en medewerkers van Stenden hogeschool hebben een nieuwe kantine. En niet zomaar een, maar een kantine waar duurzaamheid, streek- en seizoensproducten, biologisch en de nieuwe Nederlandse keuken de steekwoorden zijn, naar concept van SVH Meesterkok Albert Kooy. Grootste obstakel waren de e-nummers die werkelijk overal opdoken. Ook tomaten en sla alleen serveren tijdens het koudegrondeizoen, bleek nog een stap te ver.

Aan de rand van Leeuwarden staat op het terrein van Stenden hogeschool een hotel dat eigenlijk niet zo opvalt. Maar zodra je binnenkomt in de lobby, valt er van alles op. De medewerkers zijn jong, niet iedereen spreekt Nederlands, maar wel allemaal Engels, en er lopen naar verhouding veel Aziatische medewerkers rond. Dit is namelijk het Stenden university hotel, waar studenten als onderdeel van hun studie al het werk

doen. Niet alleen in het hotel, maar ook in het bijbehorende restaurant met de naam Restaurant.nl. Het feit dat een grote groep uit Azië hier studeert, verklaart de vele Aziatische jongeren die naar Leeuwarden zijn gekomen om vakbekwaam te worden in de horeca. Stenden hogeschool timmert met zijn praktijkgerichte onderwijs namelijk internationaal flink aan de weg met vestigingen in landen als Zuid-Afrika en Thailand

De filosofie van Albert Kooy is dat alles moet bestaan uit 100 procent natuurlijke ingrediënten.

(zie kader op pagina 6). Met als resultaat dat jongeren van ruim 60 verschillende nationaliteiten gekozen hebben voor deze hogeschool.

## Exotisch

In hetzelfde gebouw is ook nog een ander restaurant gehuisvest en wel het spiksplinternieuwe Canteen, de zelfbedieningskantine voor studenten en medewerkers van Stenden hogeschool die gerund wordt door de studenten zelf. Het is er goed vol nu het lunchtijd is, een teken dat een duurzame schoolkantine zeker kans van slagen heeft. Kleurige smoothies

# zonder e-nummers

vrolijken de tafels op, die net als de stoelen van duurzaam materiaal zijn gemaakt en een lange levensduur moeten hebben. Bordjes en bestek zijn van recyclebaar materiaal. En niet zichtbaar, maar wel aanwezig, zijn hoge isolatiewaardes van gevel, vloer en groen dak en efficiënt gebruik van warmte en koeling. Bij binnenkomst duikt aan de rechterkant een lange toonbank op die in vijven is opgedeeld met elk een eigen naam: Coffeeshop, Only bread, Out of Africa, East meets West en Made in Europe. Hoe exotisch Out of Africa ook mag klinken en hoe exotisch het vlees op de braai (barbecue in Zuid-Afrika) er ook uitziet, het komt van een biologische slager uit eigen land. Zelfs de sambal bij East meets West om je Vietnamese loempia in te dippen is van Friese makelij. En alle ingrediënten van die loempia komen ook gewoon uit de buurt. Precies volgens het concept van SVH Meesterkok Albert Kooy die sinds drie jaar verbonden is aan de Stenden hogeschool. Zijn filosofie is dat al het eten en drinken moet bestaan uit 100

procent natuurlijke ingrediënten, het biologisch moet zijn, duurzaam, seizoensgebonden, zonder kunstmatige toevoegingen en zonder e-nummers. En dat niks met een vliegtuig ingevlogen mag worden of van ver vervoerd mag worden om transportkosten tot een minimum te beperken. Dat

**Kooy: “Je schrikt je rot, werkelijk overal zitten smaakversterkers in. Mensen weten gewoonweg niet meer hoe iets echt smaakt.”**

wil niet zeggen dat je vastzit aan de traditionele Nederlandse keuken. Nee, Kooy gaat uit van de nieuwe Nederlandse keuken, waarin deegwaren met basilicumpuree van eigen bodem prima passen, maar dan wel tijdens het seizoen en niet pasta met pesto genoemd worden.

## Hindernisbaan

Het was geen makkelijke weg die Kooy heeft afgelegd. Het had wel wat weg van een hindernisbaan. Gelukkig had hij het voordeel dat hij kon terugvallen op jarenlange relaties met leveranciers door het hele

land die zijn concept onderschrijven. Maar hoe hij ook hamerde op producten zonder e-nummers, toch kreeg hij soms iets afgeleverd met in kleine lettertjes e-nummers vermeld. Kooy: “Je schrikt je rot, werkelijk overal zitten smaakversterkers in. Mensen weten gewoonweg niet meer hoe iets echt

smaakt. Een ambachtelijke kroket samenstellen volgens mijn concept was een lange weg van steeds maar proberen. Omdat er in Canteen geen ruimte is om alles van begin te maken – het is een bedrijfsrestaurant –, ben ik zoveel mogelijk op zoek gegaan naar de juiste leveranciers. Maar als ik die niet kon vinden, dan maken we het zelf, zoals bouillon. Het is haast een obsessie geworden, maar ik kan niet anders.” Volgende stap was om de studenten op dezelfde lijn te krijgen. Studenten die opgegroeid zijn met voeding vol smaakversterkers, e-nummers en >



## Hoeveel betaal je?

Biologisch is erg duur, is de heersende gedachte. Maar dat valt mee, zie voorbeelden van prijzen die Canteen hanteert:

Vegetarische harissasoep:	€ 1,00
Gebakken boekweitnoedels met groenten (maaltijd):	€ 2,50
Pizza:	€ 2,50
Brasseriebol met makreel:	€ 2,25
Smoothie:	€ 1,40

Canteen laat zien dat een duurzame schoolkantine aanslaat.

## Stenden hogeschool

Aan Stenden hogeschool studeren in totaal zo'n 11.000 studenten met ruim 60 verschillende nationaliteiten en werken bijna 1000 medewerkers. Er zijn vestigingen in Leeuwarden (hoofdvestiging), Emmen, Groningen, Meppel, Doha (Qatar), Bangkok (Thailand), Port Alfred (Zuid-Afrika) en Bali (Indonesië) met ieder een eigen opleidingsaanbod. Canteen is een van de leerbedrijven van de praktijkgerichte opleiding International Hospitality Management (IHM) binnen Stenden hogeschool met zo'n 2500 studenten.



Nepalees Bishan Kharel geeft als derdejaars leiding aan tweedejaars.

kant-en-klaar. Het betekende dat hij soms concessies moest doen: "In Nederland zijn maar een korte periode sla en tomaten van de koude grond beschikbaar. Maar geen sla en tomaten in bijvoorbeeld de winter aanbieden, dat wordt niet begrepen. Ik ben overstag moeten gaan." Grappig detail is dat Kooy precies heeft moeten omschrijven in het Engelstalige receptenboek hoe je een broodje kaas maakt. Want wat voor een Nederlandse student een open deur is, kan een Aziatische student heel wat hoofdbrekens kosten.

### Elkaar opleiden

De 26-jarige Bishnu Kharel uit Nepal is derdejaars student op deze school.

Hij is vandaag chef in Canteen en als derdejaars houdt dat ook in dat hij tegelijkertijd leidinggeeft aan tweedejaars. Die op hun beurt weer leidinggeven aan de eerstejaars. Want dat is het uitgangspunt van de school: studenten leiden elkaar op en docenten zijn 'slechts' coaches die de studenten begeleiden.

Bishnu heeft voor deze opleiding gekozen vanwege het internationale karakter, de kwaliteit, het Engelstalige onderwijs en de praktijkgerichtheid. Zijn droom is chef zijn in een eigen Indiaas/Nepalees restaurant in Europa. Hij is 'really happy' op deze school, vertelt hij, en hij staat achter het concept van Kooy: "Er is een enorme variëteit aan

producten waar we mee werken en alles komt van dichtbij. Terwijl het niet per se Nederlandse gerechten zijn die we aanbieden. Ik eet hier trouwens graag pompoen- en wortelsoep – echt Europees –, maar toch ook noedels, zoals in Azië. En dan een smoothie erbij."

Het concept van Canteen staat in schril contrast met zijn bijbaan in een Indiaas restaurant in Leeuwarden: "Alles moet er zo goedkoop mogelijk. Veel kopen ze in bij de Aldi en de goedkope olie bijvoorbeeld wordt zo lang mogelijk gebruikt, terwijl smaakversterkers niet weg te denken zijn. Compleet anders dan wat we hier leren. Het concept van Canteen spreekt me veel meer aan." |