

“Goede voorlichting geven over allergenen, dat is onderdeel van je gastvrijheid”



SJAAK WAASDORP OVER DE BIJSCHOLINGEN HBR

Op het gebied van Horeca, Bakkerij en Recreatie gaan de ontwikkelingen razendsnel en is het dus belangrijk om door middel van bijscholing je vakkennis bij te houden, vindt Sjaak Waasdorp, secretaris van het Platform HBR en docent op de Haagse Vatelsschool. Bijvoorbeeld op het gebied van allergenen of hospitality. Daarnaast is er aandacht voor het pure ambacht in de bijscholing Wild.

De allergenentraining werd ontwikkeld naar aanleiding van de Etiketteringswet uit 2014. Die wet verplicht horecaondernemers om allergeneninformatie te geven aan gasten die daarom vragen. En daarbij gaat het om veel meer dan lactose, gluten of pinda's. Op de allergenenkaart, de kaart van eiwitten waar mensen allergisch op kunnen reageren, staan nu ook schaaldieren, soja, mosterd en selderij.



“Het aantal allergenen en allergieën neemt toe, waarschijnlijk door verschillende oorzaken”, zegt Sjaak Waasdorp, die als kwartiermaker voor de bijscholing HBR het programma samenstelt. “Toen ik destijds in de horeca ging werken, had je mensen met suikerziekte of mensen die zoutloos aten, en de vegetariër kreeg een gekookt ei. Inmiddels is de situatie totaal anders, dat hoor ik ook van collega's die uit de praktijk bij ons op school les komen geven. Zelf ken ik iemand die allergisch is voor lupinen. Dat is een ramp, als je weet waar dát allemaal in zit! Het is niet iets om luchtig over te doen, want zo'n allergische reactie kan levensbedreigend zijn. Bij zo'n belangrijk onderwerp is het zaak om die wetgeving ook in het onderwijs te verankeren.”

Dat lijkt me nog best lastig!

“Je kunt het jezelf gemakkelijk maken door eenvoudigweg te zeggen ‘Alles kan overal inzitten’. Dat hebben we hier op de Vatelsschool ook een tijd gedaan. Maar op den duur wil je dat niet meer. Als gasten in het restaurant een vraag hebben over allergenen in een gerecht, wil je gewoon dat leerlingen daar professioneel mee om kunnen gaan. Het is ook onderdeel van de

gastvrijheid, dat je kennis hebt van allergieën en dat je je gasten goed kunt voorlichten en adviseren over welke voedingsmiddelen in de gerechten zitten. De wetgeving zelf is trouwens niet het lastigste, dat kun je opzoeken. Maar je wilt de kennis van allergenen op zo'n manier behandelen dat het beklijft bij de leerlingen en studenten. Dus hoe integreer je het in je lessen, en hoe zorg je dat leerlingen er ook in de praktijk mee gaan werken? Dat zijn zaken die we behandelen in de allergientraining."

Op het bijscholingprogramma HBR staat ook nieuwe training Hospitality/Gastvrijheid. Daar is toch niet zoveel veranderd?

"Toch wel! Wij hechten op school veel waarde aan klassieke technieken, dus onze leerlingen leren bijvoorbeeld dat glaswerk altijd op een plateau moet, en dan aan tafel uitgeserveerd. Maar inmiddels is dat in de praktijk geen vaste regel meer. Ik was laatst bij een driesterrenrestaurant waar de sommelier de glazen in zijn hand droeg, en gezellig neerzette aan het kop van de tafel. Op Scheveningen moest je deze zomer je consumpties zelf afhalen bij de bar, en zelfs in het hogere segment loopt de bediening vaak in spijkerbroek met een polo. Deze bijscholing gaat over de nieuwste trends in hospitality en over de skills die op dit moment gangbaar zijn. Wat vraagt de gast, binnen welke context, hoe pas je het toe?"

Door middel van dat soort bijscholingen kunnen we het onderwijs vernieuwen en verbeteren, maar het ambacht blijft altijd de grondslag. Daarom is de bijscholing Wild ook zo populair. Daar gaat het om puur en ambachtelijk eten, om voedsel uit de oertijd, eigenlijk. Die bijscholing is de duurste uit het programma, maar je mag na afloop wel je zelf gevilde haas mee naar huis nemen."

Ik mis nog een andere trend: duurzaamheid

"Die bijscholing wordt nu ontwikkeld en bieden we binnenkort aan. Daarin gaan we behandelen hoe je de menukaart kunt verduurzamen, met vegetarische en veganistische gerechten en door lokale producten te gebruiken. Daarnaast is er onder meer aandacht voor het verwerken van reststromen. Die training duurt een halve dag en gaan we combineren met de bijscholing Sushi-bereidingen, waarin sushi-, sashimi- en poké bowl-gerechten aan bod komen,



en we ook de theorie behandelen van de snij- en bereidingstechnieken van de Japanse keuken."

Die bijscholing wordt ongetwijfeld populair!

"Dat weet ik wel zeker. Ik hoop echt dat HBR-docenten de weg naar de bijscholingen weten te vinden. Docenten hebben het nu razend druk vanwege de vele informatie-avonden. HBR moet het hebben van beleving, van zien, ruiken en proeven, en daar valt na corona wel wat in te halen. Maar maak daarnaast ook tijd vrij voor bijscholingen, zodat je met collega's ervaringen kunt uitwisselen en op de hoogte blijft van de nieuwste trends en ontwikkelingen binnen HBR. Niet alleen om ze door te geven aan je leerlingen, maar ook voor jezelf. Het is je vak!"

Nieuwe bijscholingen Horeca, Bakkerij en Recreatie

De **Allergientraining** is een eendaagse cursus die wordt gegeven bij FoodBase in Wageningen.

De eendaagse training **Hospitality/Gastvrijheid** focust op nieuwe trends en op de ervaring van de klant ('We willen geen tevreden gasten, maar razend enthousiaste!').

Sushi en Pokebowl in de hoofdrol! De training **Sushi-bereidingen** sluit aan bij het beroepsgerichte programma 'HBR de bijzondere keuken'

Of doe ervaring op met het schoonmaken en verwerken van haas, hert, fazant, wildzwijn, patrijs of duif, tijdens de bijscholing **Wild**.

