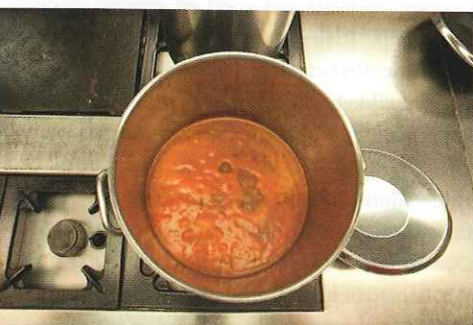
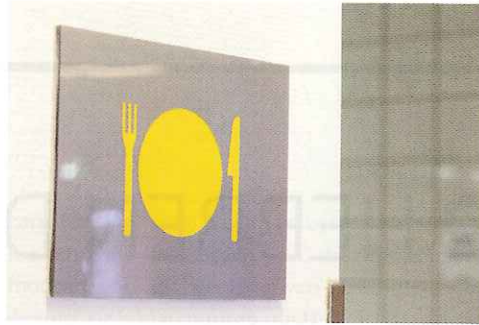


DUURZAAM

TEKST: JAAP DE GRAAF
FOTO'S: BART NIJS



Bij PTC+ in Horst is catering een volwaardig en wezenlijk onderdeel van het praktijkonderwijs. Beleving is daarbij een sleutelbegrip. Biologische producten, streekgerechten en authenticiteit voeren sinds augustus de boventoon. En de nieuwe aanpak slaat aan, terwijl de kosten niet stijgen.

PTC+ Kiest voor STREEKGERECHTEN

Ze zien catering niet als een noodzakelijk kwaad, maar als een wezenlijk onderdeel van de opleiding. Bij opleidingscentrum PTC+ zetten ze eten en drinken in om beleving te creëren teneinde het praktijkonderwijs kracht bij te zetten. Wie het restaurant betreedt, ziet meteen dat eten en drinken belangrijk zijn. Frisse beelden van soepen, noten, tomaten en scharrelende kloostervarkens sieren de wanden. Daar tussendoor teksten als 'Creating nature winners', de nieuwe pay-off van het centrum, en 'Dat wat je bent, is wat je eet'.

Het opleidingscentrum ontvangt leerlingen uit binnen- en buitenland voor trainingen en opleidingen. Overnachten behoort tot de mogelijkheden. De praktijktrainingen zijn verdeeld in drie categorieën: dierhouderij (huisdieren), veehouderij en activiteiten in het buitengebied. Deze laatste poot spitst zich toe op een breed scala aan onderwerpen, waaronder natuur, recreatie, landbouw en industrie.

Vestigingsmanager Cor Wijnands: 'We willen af van ons landbouwimago en duidelijk maken dat we veel breder bezig zijn. We verzorgen opleidingen voor uiteenlopende doelgroepen uit een brede markt. Van basisscholen tot universiteiten, van organisaties en verenigingen tot overheden, en van bedrijven tot non-profitinstellingen. Studenten aan pabo's en biologie-opleidingen volgen bijvoorbeeld cursussen. Ook medewerkers van instanties, zoals Staatbosbeheer en Prorail, kunnen bij ons praktijkcursussen volgen.'

STREEKGERECHTEN

De vraag hoe industrie, veehouderij en natuur met elkaar in evenwicht kunnen worden gebracht, krijgt aandacht. Wijnands: 'Daar ligt onze dynamiek. We willen de leerling laten beleven hoe natuur en voedselproductie met elkaar kunnen samengaan. De catering is daarbij van belang. We willen terug naar de basis, naar seizoensproducten en streekgerechten. Vorig jaar hebben we besloten het concept Creative Nature Winners te introduceren.'

PTC+ ging met betrekking tot de catering te rade bij Jan van Hout van CaterCoach en partycateraar Ria Joosten, die adviseerde namens het Culinaire Educatief Centrum. Het eerste wat Van Hout deed, was meten. De AssortimentsWijzer van CaterCoach werd ingezet om in kaart te brengen

hoe gezond het aanbod was. Het resultaat loog er niet om. 63 procent van het aanbod was niet gezond: te vet, te zout of anderszins niet echt je van het.

'Geen best resultaat', zegt facilitair manager Tom Baetsen. 'Stuitend eigenlijk. We hebben besloten daar stapsgewijs verandering in aan te brengen. Het streven was ervoor te zorgen dat 30 procent van het aanbod nog maar in het rood zou staan. Rood wil zeggen: niet gezond. Dat percentage hebben we inmiddels bereikt.'

GEHAKT ZELF BEREID

In het restaurant worden nu vooral verse producten en producten met het IKB-logo gegeten. De bal gehakt die eerst kant-en-klaar werd ingekocht, wordt nu in eigen keuken gepaneerd en voorzien van verse ingrediënten. De verkoop van snacks tussen de middag is gestaakt. Baetsen: 'Dat is gezonder en onze cateringmedewerkers winnen er tijd mee. De vrijgekomen tijd wordt besteed aan het bereiden van verse gerechten.'

Het leeuwendeel van de producten is afkomstig uit de regio. Uit oogpunt van duurzaamheid is dat een pre. Verder zorgt het ook voor een link met leveranciers uit de regio. Dat is voor het praktijkonderwijs belangrijk, omdat veel plaatselijke leveranciers daar direct of indirect een rol bij spelen. Wijnands verduidelijkt dat met een voorbeeld: 'Leerlingen leren bij een melkveehouder in de omgeving hoe ze kaas en boter moeten maken. Diezelfde producten worden hier gegeten, zodat ze kunnen proeven en beleven hoe die producten smaken. Zo maak je de catering tot een onderdeel van het onderwijs.'

VOORTREKKERSROL

Jan van Hout is laaiend enthousiast over de nieuwe opzet van PTC+. 'Het bedrijf laat aan anderen zien wat mogelijk is. Hopelijk vervullen ze een voortrekkersrol. Het vereist wel inspanningen om zover te komen, maar het is niet onmogelijk. Ik heb tegen de mensen van PTC+ gezegd: ga eens rondrijden in de streek en ga na wat er allemaal wordt geproduceerd. Erg veel, en dat is overal zo in Nederland. Cateraars en andere grootverbruikers gaan in de meeste gevallen voorbij aan regionale leveranciers.'

De verkrijgbaarheid van een compleet pakket producten wordt als een probleem ervaren als het gaat om regionale producenten. Daarnaast willen



Jan van Hout van CaterCoach, vestigingsmanager Cor Wijnands en facilitair manager Tom Baetsen (vlnr).

afnemers het liefst dat ze de producten in één keer geleverd krijgen. Bij kleine leveranciers kan dat lastig zijn. Van Hout: 'In Limburg hebben telers zich verenigd in Vershuys, dat de producten van regionale leveranciers aflevert aan klanten als PTC+. Die worden dus in één keer beleverd.'

De prijzen van deze producten zullen hoger liggen dan normaal gesproken, veronderstellen we. Baetsen schudt het hoofd. 'Nee, we zijn niet duurder uit dan eerst, al zitten er wel producten tussen die iets duurder zijn. We laten onze pasta bijvoorbeeld maken door een pluimveehouder die daarvoor zijn eigen eieren gebruikt. Per kilo is dat misschien een dubbeltje duurder. Dat hebben we er graag voor over. Het is een kwaliteitsproduct uit de eigen regio. Daar kiezen we voor.'

EIGEN BROOD SNIJDEN

Het aanbod wordt straks nog authentiek. Gasten gaan hun eigen brood snijden. Op tafel verschijnen grote potten jam, afkomstig uit de regio. Andere gerechten zijn boerenkaas met mosterd, pasteitjes, rijstepap en biologische tomatensoep. Allemaal uit de regio? Nee, de soep komt van Unilever. Baetsen: 'We kunnen niet alles in één keer vers gaan serveren. We gaan steeds een stapje verder.'

Het resultaat van deze aanpak is dat de gasten - veelal tussen de zeventien en 23 jaar - anders gaan eten. Meer salades en meer groenten bijvoorbeeld. Er wordt niet geklaagd over het feit dat er geen snacks meer worden aangeboden. Baetsen: 'We leggen de leerlingen ook uit waarom we op deze manier cateren.'

Helemaal zonder risico was de nieuwe aanpak niet. Als de cursisten niet tevreden zijn over het aanbod, dan deugt de cursus of opleiding zelf vaak ook niet. Al is die cursus nog zo goed, eten dat niet in de smaak valt, kan de waarderingcijfers naar beneden halen. Van Hout: 'Bij PTC+ hebben ze het lef gehad drastische veranderingen door te voeren. Ze waren niet bang voor een andere aanpak, maar geloofden in wat ze deden. De resultaten mogen er zijn.'

En de kwaliteit van de voeding is toegenomen, meldt het drietal. Neem ijsbergsla. Afkomstig uit de regio en dus vers. Wijnands: 'Toen we de ijsbergsla en andere groenten van de reguliere groothandel afnamen, kwamen die vaak van heel ver, misschien wel uit landen als Argentinië, Spanje of Bulgarije. Die producten zijn dagen onderweg voordat ze op de plaats van bestemming arriveren. Wat ons betreft, is dat voltooid verleden tijd.' ■



PTC+ vervult een voortrekkersrol op het gebied van streekproducten.

ONDER DE INDRUK

Jan van Hout van CaterCoach is onder de indruk van de aanpak van PTC+. Andere instellingen en bedrijven kunnen daaraan wat hem betreft een voorbeeld nemen. 'Ze leveren het bewijs dat je veel kunt bereiken zonder dat de kosten hoeven te stijgen. Door het nieuwe beleid stap voor stap in te voeren, is de overgang niet te groot.' De eerste stappen op het gebied van de catering nieuwe stijl zijn vorig jaar augustus gezet.

PTC+ is zeven dagen in de week geopend. Er is een hostel met 47 kamers en 105 bedden. Tussen de 80 en 120 mensen maken gebruik van de maaltijden. In de keuken zijn 2,2 fte's werkzaam.

www.ptcplus.com

GERECYCLED PAPIER

Duurzaamheid wordt belangrijk gevonden. Daarom wordt het afval in de keuken van PTC+ integraal beheerd. Dat wil zeggen dat de afvalstromen zoveel mogelijk worden gescheiden en ook als zodanig worden afgevoerd. Indien mogelijk wordt het afval hergebruikt, zoals straks met papier de bedoeling is. Tom Baetsen: 'We willen toe naar een situatie waarin het papier voor ons wordt gerecycled. Dat kan via Van Ganswinkel, specialist in afvalverwerking. Het is de bedoeling dat we dat gerecyclede papier zelf gaan gebruiken. Zo zetten we iedere keer weer stappen.'

MARSHALLHULP

De oorsprong van PTC+ is gelegen in de praktijkscholen die na de Tweede Wereldoorlog her en der in het land met Marshallhulp werden opgestart om het landbouwonderwijs te ondersteunen. Later zijn al die scholen gefuseerd tot PTC, dat op vijf plaatsen in het land over vestigingen beschikt. Eén daarvan is gelegen in het Limburgse Horst.

Oorspronkelijk richtte die vestiging zich op pluimveehouderij, varkenshouderij en rundveehouderij. Intussen is de doelstelling veel breder geworden. De praktijktrainingen zijn onderverdeeld in drie gebieden: dierhouderij (huisdieren), veehouderij en activiteiten in het buitengebied.



Koks houden zich bezig met de bereiding van verse gerechten.