

Toekomstige hotelmanager krijgt biologische kroket

Door onze correspondent
LEEUWARDEN, 5 MAART. Biologische hamburgers, kroketten zonder E-nummers, internationale gerechten zonder chemische toevoegingen, broodjes zonder broodverbeteraar, mayonaise zonder suiker: de nieuwe mensa van Stenden Hogeschool in Leeuwarden serveert voortaan alleen nog maar pure en ecologisch verantwoorde producten.

Het is de eerste hogeschool die in zijn kantine helemaal overstapt op 100 procent biologische voeding. Stenden is drie jaar bezig geweest met de invoering ervan. Aanvankelijk zetten studenten vraagtekens bij de omschakeling

naar puur biologisch eten. „Krijgen we nu alleen maar grassoep?” vroegen ze”, vertelt Marco ten Hoor, hoofd leerbedrijven van de hogere hotelschool van Stenden. „Het is ook een beetje vloeken in de kerk.”

De gerechten worden opgediend op biologisch afbreekbare schaaltes en borden. Zo wordt een spoelkeuken uitgespaard. De internationaal georiënteerde hogeschool (10.000 studenten uit 68 landen) heeft maatschappelijk verantwoord en duurzaam ondernemen hoog in het vaandel en wil zich met het concept onderscheiden. De studenten betalen niet meer voor de biologische

maaltijden en broodjes. Ten Hoor wil niet alleen naar de kosten kijken. „We willen onze toekomstige hotelmanagers bewuster maken van het nut van duurzame bedrijfsvoering. De horeca heeft nu nog te veel het imago van een verspillende organisatie.”

Chefkok Albert Kooy kookte al louter biologisch in het restaurant van de hotelschool. Volgens Kooy wordt er nu te veel vlees en vis geconsumeerd. „We eten nu 80 procent vlees en 20 procent groente per maaltijd. Die verhouding moet andersom worden”, zegt Kooy, die zijn kookfilosofie beschreef in het boek De Nieuwe Nederlandse Keuken.