Kant-en-klaar gangbaar in restaurants

04-07-2006 00:00

Steeds meer restaurantkoks gebruiken kant-en-klaar-producten in de keuken. Inmiddels ligt het percentage koks dat niet alles meer zelf bereidt boven de tachtig procent. Een volgens de menukaart ‘ambachtelijk’ gerecht blijkt in de praktijk dan ook vaak lang niet zo ambachtelijk als de consument denkt. Dat blijkt uit een onderzoek van de Maastrichtse Hoge Hotelschool onder 4.500 restaurants.

Vooral sauzen en soepen worden vaak niet door de kok zelf bereid. Ongeveer eenvierde van de restaurants serveert kant-en-klaar aangeleverde soep. Geen probleem, zo oordeelt Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Voorzitter van de sector restaurants Leo van Eghem stelt dat de kwaliteit van veel sauzen uit een pakje tegenwoordig zo goed is dat ze nauwelijks te onderscheiden zijn van versgemaakte sauzen. Ook biedt het een garantie dat er niets misgaat tijdens de bereiding.

Het aanprijzen van dergelijke gerechten met bijvoorbeeld ‘ambachtelijk bereid’ noemt Van Eghem echter misleidend. “Het is een gevolg van het overvloedige gebruik van deze termen door de voedselindustrie. Restaurants nemen ze over. Dat is slecht.”