

Persbericht

Horecaopleidingen koken met minder zout, meer smaak

Leermodule minder zout smaakt naar meer

Bussum, 9 december 2020 - Chefs van de toekomst bewuster maken van het belang van minder zout voor (nier)gezondheid én hen vaardigheden leren om met minder zout toch heel smaakvol te koken. Dat is het idee van de samenwerking van de Nierstichting en haar partners met het Koning Willem I College en ROC Friese Poort. Daarvoor ontwikkelden zij samen een speciale leermodule minder zout, meer smaak. Nu deze bijna succesvol is afgerond wil de Nierstichting samen met partners en opleidingen de module verder ontwikkelen en uitrollen naar nog meer opleidingen in het land.

Leermodule minder zout smaakt naar meer

Binnen de opleidingen zijn chefs in opleiding 14 weken met elkaar de uitdaging aangegaan om een smaakvol en zoutbewust menu met maximaal 2 gram zout te bereiden. Om hen te inspireren zijn er de afgelopen maanden diverse gastcolleges verzorgd. Bij zowel ROC Friese Poort als het Koning Willem I College is gezond én lekker koken een belangrijk thema in de koksopleiding.

Twan Musters, adjunct-directeur Middelbare Horeca School Koning Willem I College in 's-Hertogenbosch: “ De intensieve samenwerking met de Nierstichting geeft onze koks van de toekomst inzicht in wat de gezondheidseffecten zijn van (teveel) zoutgebruik. Door deze kennis direct aan de praktijk te verbinden, ervaren zij zelf dat de gezondere alternatieven hetzelfde smaakeffect hebben als zout. Zo stimuleren we ‘een nieuw normaal’ waar voeding een bijdrage levert als gezond medicijn voor de toekomst.”

Samen met partners voor meer bewustwording

De Nierstichting en partners maken zich al jaren sterk voor minder zout consumptie en de positieve effecten van minder zout op de (nier)gezondheid. De partners waren dan ook nauw betrokken bij het tot stand brengen van deze leermodule. Zowel Koppert Cress, Tromp& Rueb, Vitam en Scelta Mushrooms verzorgden een inspirerende gastles met alternatieve smaakmakers. Dat ervaren ook Annwil Bremer, student van ROC Friese Poort: “Koken met minder zout vraagt continue creativiteit, flexibiliteit en een grenzeloze nieuwsgierigheid”.

De Nierstichting wil samen met partners en opleidingen deze speciale zout module verder ontwikkelen en uitrollen naar nog meer opleidingen in het hele land. Annemiek Dorgelo, programmamanager preventie: “Onze ambitie is dat zoveel mogelijk koks in opleiding bewust worden van het belang van minder zout en met meer smaak koken. En hoe zij dit kunnen doen. Minder zout helpt om chronische ziekten, zoals nierschade in de toekomst zoveel mogelijk te voorkomen. Ik roep alle horeca opleidingen op om je bij ons te melden als je ook samen met ons wilt optrekken.”

De opgedane kennis gaan de opleidingen binnenkort in de praktijk brengen. Zo doen ze beiden mee aan de [Nierstichting Restaurant Driedaagse](#).

Lekker uit, Lekker thuis tijdens de Nierstichting Restaurant Driedaagse

Tijdens de Nierstichting Restaurant Driedaagse van 22-28 maart serveren restaurants door heel Nederland een lunch en/of diner met aandacht voor pure ingrediënten, verse producten, rijke smaakmakers en minder zout. Mochten restaurants tegen die tijd gesloten zijn, dan kunnen restaurateurs er voor kiezen om een take away variant aan te bieden.

EINDE PERSBERICHT

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Horeca opleidingen die geïnteresseerd zijn in deze module kunnen contact opnemen met de Nierstichting via bedrijven@nierstichting.nl

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Sanne Rademaker, PR adviseur Nierstichting: via 06 46288299, sannerademaker@nierstichting.nl.

Over de Nierstichting

Gezonde nieren zijn van levensbelang. Een nierziekte beperkt je leven enorm. Daarom strijdt de Nierstichting elke dag voor het voorkomen van nierschade. Voor een kortere wachtlijst voor donornieren. Voor een draagbare kunstnier. Voor een betere behandeling voor alle nierpatiënten. En natuurlijk voor genezing. Zodat mensen met een nierziekte hun vrijheid en leven terugkrijgen. Want je nieren zijn je leven.

Nierstichting

Je nieren zijn je leven.

www.nierstichting.nl