



Pandemie of niet, de keukens in de openbare diensten blijven draaien. Naast de strenge voedselveiligheid, moeten de medewerkers er nu ook rekening houden met de corona-regels. Niet te veel volk in de keuken, slechts enkelen aan de bediening. Dat ziet er zo uit.

## Wat schaft de pot?

↓ Keuken AZ Sint-Jan, Brugge

**Nico Declercq** is assistent-kok in het AZ Sint-Jan. Hij begint om 6 uur 's ochtends, maar is al veel vroeger uit de veren. "Ik sta op om 4 uur, zodat ik nog ruim de tijd heb om mijn krant te lezen en een koffie te drinken. Tegen 5 uur vertrek ik met mijn fiets naar het ziekenhuis. Dat is pure ontspanning voor mij. Ik zit ondertussen helemaal in dat ritme en heb weinig last van het vroege opstaan. Ik doe deze job nu zes jaar en heb voordien in de horeca gewerkt. Mijn leven

is nu een pak kwaliteitsvoller dan toen. Niet dat er geen druk is. We moeten er elke dag voor zorgen dat het eten op tijd klaar is en dat we de vele voorschriften van de diëtisten respecteren. Als er bijvoorbeeld broccoli op het menu staat, moeten we daar acht verschillende versies van maken. En dan heb je nog maar één ingrediënt van het hele gerecht. Het coronavirus maakt het er mentaal niet makkelijker op. Als je in een ziekenhuis werkt, voel je heel hard hoe de druk op de zorg stijgt. Ook bij ons en al zeker bij de keukenmedewerkers die de maaltijden bij de patiënten brengen."



FOTOGRAFIE  
Dries Luyten  
Communicatiedienst  
AZ Sint-Jan

TEKST  
Nathalie De Bisschop  
Timothy Puype

↑ Kok bij Defensie, momenteel in kazerne van Peutie

**Kenneth Dryoel** is kok bij Defensie. Normaal gezien werkt hij op schepen tijdens buitenlandse missies. Omdat die er nu even niet zijn, kookt hij in de legerkazerne van Peutie voor de militairen die op straat staan in Brussel. "Dat is wat aanpassen, natuurlijk. Ik werk nu vijf jaar voor Defensie. De afgelopen maanden waren er even geen missies omdat de Louise-Marie op onderhoud moest. Ik vertrek binnenkort weer op missie met de Godetia voor

een half jaar. In afwachting bood ik mezelf aan in de legerkazerne van Peutie.

Mijn dag begint om half vijf 's ochtends en eindigt gemiddeld tegen negen uur 's avonds. We serveren maar liefst zes warme maaltijden per dag. Dat zijn lange dagen, maar ik doe mijn job heel graag. Ik ben ook best fier op mijn job. Als het eten lekker is, is de mentaliteit van de ploeg aan boord goed. Als het van mij afhangt, blijf ik dit voor de rest van mijn dagen doen. De mannen aan boord zijn mijn tweede familie geworden."



↓  
Studentenresto,  
De Brug, UGent

**Dave Cuypers**, tijdelijk verantwoordelijke in De Brug, bestuurt en begeleidt het personeel, doet bestellingen en springt bij in de keuken en aan de bediening op de drukke momenten. Tijdens de eerste lockdown sloten de resto's drie maanden de deuren. "Daarna mochten we afhaal organiseren. Dat doen we met een beperkt menu, waar de bekende spaghetti van De Brug uiteraard niet op ontbreekt! Normaal werk ik in het restaurant van Campus Coupure, maar omdat daar enkel de cafetaria open is, bood ik aan om hier bij te springen. Zo'n 20 procent van ons normale aantal bezoekers komt langs voor afhaalgerechten. Ondanks het feit dat er minder passage is, vinden we het toch belangrijk om de klanten een goede service aan te bieden. Alles moet er spic en span uitzien, de frigo's gevuld en het menu regelmatig vernieuwd. Omdat er zo weinig studenten in de stad zijn, kunnen niet al mijn collega's aan de slag blijven in de keukens van de UGent. 40 à 50 collega's kregen een alternatieve functie bij het UZ Gent. Zij springen daar bij op administratieve diensten, niet-COVID afdelingen, aan het onthaal of in de kinderopvang."