

# Delicatezze d'Italia BV

kwaliteit voor een eerlijke prijs

Importeur  
van de beste  
ambachtelijke en  
regionale Italiaanse  
delicatessen



Westvlietweg 60C | 2491 ED Den Haag (NL)  
Tel: +31 (0)70 387 03 35 | Fax: +31 (0)70 387 04 78  
info@delicatezzeditalia.nl

[www.delicatezzeditalia.nl](http://www.delicatezzeditalia.nl)



## LEKKER IS GEEN TOEVAL

**“Varkens hebben smaak, mensen niet... behalve als je ze opeet.” Zo begon Peter Klosse zijn lezing tijdens een symposium ter ere van het 10 jarig bestaan van de Foodservice Consultants Society International (FCSI) Nederland. Met deze stelling trachtte hij het verschil tussen de begrippen smaak en smaakbeleving duidelijk te maken aan de aanwezigen.**

Peter Klosse is bekend om zijn originele visie op smaak en proeven, maar ook om zijn vele onderzoeken op zoek naar de wortels van de smaak en de gastronomie. Deze onderzoeken hebben geleid tot een academisch proefschrift en de ontwikkeling van een nieuw smaakclassificatiesysteem, de Smaakstijlenkubus. Deze kubus levert acht smaakstijlen op waarmee het maken van keuzes als gerechtencompositie, volgordebepaling en het combineren van wijnen met gerechten wordt vergemakkelijkt.

Een geobjectiveerde smaakstijl kan echter door de mens steeds anders worden waargenomen. Deze waarneming wordt beïnvloed door onder andere je stemming, je fysieke gesteldheid, het weer, de omgevingsfactoren enzovoorts. Een voorbeeld hiervan is dat een koud glas witte wijn op het terras in de Spaanse zon anders smaakt dan hetzelfde glas in de Nederlandse zon. De optelsom van verschillende factoren is bepalend voor de totale smaakbeleving.

Henk Döll, die als binnenhuisarchitect regelmatig bij horecaprojecten betrokken is, geeft in hetzelfde symposium aan dat inrichting en ambiance een andere bepalende factor is in smaakbeleving. “Regelmatig zie je bijvoorbeeld dat de sfeer en inrichting van de toiletruimtes niet aansluit op die van het restaurantgedeelte. Uit onderzoek is gebleken dat de gemoedstoestand van de gast hierdoor zodanig veranderd dat de smaakbeleving negatief beïnvloed wordt.”

‘Lekker’ is geen toeval. Dit vraagt echter wel een inspanning vanuit de organisatie. Door de factoren die de smaakbeleving beïnvloeden te identificeren en te optimaliseren zal een verhoogde gasttevredenheid ontstaan, met als gevolg een hogere omzet.

Smakelijke voortzetting!

Michiel van Noort  
Adviseur HTC Advies

