# UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Voeding voor patiënten met slikproblemen

## Zo kies je het juiste zorgservies

Terugblik: Festival van de Gastvrijheid

'Wie bepaalt er eigenlijk?'

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 40 – NOVEMBER 2026

# SPECULOOS & KARAMEL

*Laat je klanten het hele jaar door genieten van de beste Amerikaanse snacks.*




### Een kans om je verkoop te verhogen

*Speculoos is één van de TOP 3 populairste smaken met +184% groei in menuvermeldingen.*

### Speculoos & karamel zijn exact wat snackers willen

*71% vindt de smaak een meerwaarde, over alle generaties heen.*

### Een smaak die elk seizoen standhoudt

*79% zou de smaak het hele jaar door kunnen eten, met een aankoopintentie van 67%.*

**BAKER & BAKER Benelux B.V.**
Entrée 232 - 1101 EE Amsterdam Zuidoost
Nederland
www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

# In deze editie



**Aangepaste voeding op afdeling Neurologie Isala** Pagina 8



**De beleving van Milo Berlijn** Pagina 32



**16 succesfactoren voor voedingszorg** Pagina 35


**4** Elke dag het verschil
**6** Productnieuws
**7** Column Lisette
**8** Aangepaste voeding
**12** Zorgservies
**16** Care & Cure Symposium
**18** Tips van Wenda
**22** Festival van de Gastvrijheid
**26** Column Michel
**27** Kwootjes
**28** Opgepikt voor jou
**30** Recensie
**31** Nieuws uit onderzoek
**32** De beleving van
**34** Proef uit de keuken
**35** Succesfactoren
**37** Bedrijfsleden
**38** Column Geert


# Colofon


Uitblinkers is een kwartaaluitgave van WijGastvrij, de vereniging die zich bezighoudt met eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. De doelgroep bestaat uit managers, leidinggevenden, koks en gastvrijheidsmedewerkers. Uitblinkers verschijnt in een oplage van 4.000 exemplaren.

**UITGEVER**

Insite Media
Marco van de Wetering
Postbus 209
3770 AE Barneveld

www.insitemedia.nl
bureau@insitemedia.nl
KvK nr. 08122654
NL8224.61.948.B01

**Eindredactie:** Simone Schouten
**Met bijdragen van:** Sjoukje Dijkstra, Romée Pietersen
**Fotografie:** Horecava, Marco van de Wetering, aangeleverd beeldmateriaal van deelnemende organisaties, stockfotografie
**Columnisten:** Lisette Bossert, Geert Hilferink, Wenda Linthorst, Michel Overwijk
**Vormgeving:** Circa Twee, Luuk Weerepas
**ISSN:** 2667-2855
**Druk:** Veldhuis Media
**Website:** www.uitblinkersindezorg.nl
**Advertentie-exploitatie:** ER-Communicatie, Sonja Rothuis, (06) 398 542 34, sales@er-communicatie.nl



**Copyright:**
Insite Media. Alle rechten voorbehouden. Redactionele artikelen mogen worden overgenomen mits met bronvermelding en voorafgaande toestemming van de redactie.

**Disclaimer:**
Alle informatie in deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. De juistheid en volledigheid kunnen we echter niet garanderen. Insite Media en de bij deze uitgave betrokken redactie en medewerkers aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortkomt uit het gebruik van de opgenomen informatie.



**Adreswijzigingen:**
bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl



**BESTUUR**

Het bestuur van WijGastvrij bestaat uit:
**Michel Overwijk** *(president)*
**Maarten Bijlsma** *(voorzitter)*
**Paul Hoogmoed** *(penningmeester)*
**René van der Gun** *(secretaris)*
**Bernadette Molier** *(algemeen)*
**Ruud Verkaaik** *(algemeen)*



*Linda en collega's volgden een kookworkshop over koken met mensen met dementie.*

**Elke dag het verschil**

# 'JE MAAKT ZELF JE DAG'

In de zorg maken mensen elke dag het verschil. In deze rubriek vertellen zij in hun eigen woorden over hun werk, hun drijfveren en hun kijk op eten, drinken en gastvrijheid. Dit keer: Linda Hund (60), woonondersteuner plus bij Woonzorgcentrum Flora van Zorggroep Almere.

**Mijn weg naar dit werk**

"Bijna achttien jaar werkte ik bij Center Parcs in de housekeeping en schoonmaak. Dat was zwaar werk. Ik begeleidde daar ook collega's, dat maakte het uitdagend en leuk. Toch dacht ik al heel lang: dit is niet meer wat ik wil. Ik wilde iets waar ik meer voldoening uit zou halen. Toen kwam corona en ging ik daar nog meer over nadenken. Mijn dochter zei: 'Mam, jij bent echt een type voor de zorg.' Dat had ze goed aangevoeld. Samen zochten we op internet naar vacatures. Ik werd al snel aangenomen als woonondersteuner bij het Rosa Spier Huis. Na twee jaar wilde ik dichter bij huis werken. Woonzorgcentrum Flora van Zorggroep Almere is voor mij om de hoek en past ook beter bij me.

Inmiddels werk ik hier 3,5 jaar, het laatste half jaar als woonondersteuner plus. Daarvoor volgde ik tien middagen een opleiding op het mbo. Eigenlijk had ik deze stap veel eerder moeten zetten. Ik heb er zoveel plezier in. Tegen mensen die twijfelen zeg ik: 'Gewoon dóen en niet bang zijn!'"



**Zo ziet mijn werkdag eruit**

“Flora staat op het oude Floriadeterrein in Almere. Op onze afdeling wonen in totaal 24 bewoners, vooral mensen met dementie. We hebben twee woonkamers voor elk twaalf bewoners. Ik werk vijftien uur per week. In de ochtenddienst begin ik om half acht. Eerst bespreken we hoe de nacht is gegaan. Zitten er al bewoners in de woonkamer, dan krijgen ze een kopje koffie of thee en smeren we brood. Daarna help ik de bewoners die nog veel zelf kunnen bij de dagelijkse zorg. Bewoners mogen opstaan wanneer ze willen. Tussen ontbijt en lunch probeer ik iets te ondernemen. Met mooi weer ga ik met een paar bewoners even naar buiten, lekker de natuur in. Anders doen we een klein puzzeltje of maken we gewoon een praatje. Het is steeds zoeken naar wat je met iemand kunt doen.

Rond twaalf uur lunchen we in de woonkamer, aan drie tafels. We kijken altijd welke bewoners het best bij elkaar kunnen zitten. Om twee uur zit mijn dienst erop. Als ik naar huis ga, let ik erop dat ik niet overdreven afscheid neem. Bewoners zien al veel gezichten en sommigen vinden het niet fijn als je weggaat.”

**Dit maakt mijn werk waardevol**

“Ik maak zoveel bijzondere momenten mee. Laatst nog: een bewoonster die heel graag wandelt, wilde niet mee met de wandelclub. Ze zat in een hoekje, de gordijnen dicht, en aan haar gezicht zag ik dat ze somber was. Een van de wandelvrijwilligers vroeg of ik het nog eens wilde proberen. Doordat ik bewoners goed ken, weet ik wat bij iemand werkt. Het lukt natuurlijk niet altijd, maar uiteindelijk kwam er een glimlach op het gezicht van de bewoonster. ‘Ik ga mee,’ zei ze, en ze gaf me een dikke knuffel. Ik krijg nog kippenvel als ik eraan terugdenk. Hoe mooi is dat?

Daar doe ik het voor: vrolijke gezichten en aansluiten bij wat mensen blij maakt. Niets is honderd procent leuk, maar mijn motto is: je maakt zelf je dag. Ik maak er graag wat moois van.”

**Wat ik heb geleerd**

“Sinds we een kookworkshop kregen over koken met mensen met dementie, hebben we op de afdeling twee elektrische kookplaatjes. Die gebruik ik veel. Een paar weken geleden maakten we courgettesoep, de bewoners sneden zelf. Ook maakten we samen appelmoes van appels en peren die nog lagen. Door de geur kwamen ook de bewoners die niet meer kunnen meehelpen kijken. Geur roept zoveel op. Er stond Nederlandse muziek op, mensen zongen mee. Mijn collega stelde voor om er 0.0-champagne bij te halen. Dat viel in de smaak. Met zo’n tien bewoners werd het een fantastische middag.

Wat ik heb geleerd: laat bewoners zoveel mogelijk zelf doen en neem het niet over omdat dat makkelijker of sneller is. En houd het klein. Ik ben van huis uit creatief en dacht eerst dat breien en haken wel zou werken. Dat lukt niet meer, maar met wol en draad kun je nog van alles doen, als je het maar heel klein houdt.”

> **DOORDAT IK BEWONERS GOED KEN, WEET IK WAT BIJ IEMAND WERKT.**

**Wat de toekomst brengt**

“Ik ben constant op zoek naar ideetjes voor leuke activiteiten, bijvoorbeeld via Pinterest. Mijn volgende stap is dat ik die meer wil delen, ook met de activiteitenbegeleiding. Ik zie daar ook wel meer afstemming mee, zodat we in het weekend ook van hun materialen gebruik kunnen maken. Zelf wil ik een herinneringsdoos maken met oude materialen uit de keuken, bijvoorbeeld een apparaat voor het snijden van snijbonen.

En ik zou graag willen dat alle bewoners een eigen levensboek hebben, met foto’s en herkenbare elementen: de school waar je als kind op zat, de straat waar je woonde. Zodat bewoners dingen uit hun eigen leven herkennen en wij die als aanknopingspunten kunnen gebruiken.”





BIJ DE KOFFIE OF TUSSENDOOR

## Combinatie van geliefde smaken

Baker & Baker brengt twee geliefde smaken samen in drie nieuwe producten: de Speculoos & Caramel Cookie, Muffin en Donut. De combinatie van speculoos en karamel brengt het beste van beide smaken samen: de warme, kruidige toetsen van speculoos en de zachte zoetheid van karamel.

De producten hebben een zachte textuur en voegen een eigentijdse twist toe. Ze passen goed bij een kop koffie of thee, maar zijn ook geschikt als tussendoortje op een ander moment van de dag.

SPECIAAL VOOR DE ZORG

## Plantaardige steak pieces

Rival Foods introduceert plantaardige steak pieces die speciaal zijn ontwikkeld voor ziekenhuizen en andere zorginstellingen. Het product bevat 31 gram eiwit en 0,55 gram zout per 100 gram. Met een gepatenteerde techniek geeft de foodtech-scale-up plantaardige eiwitten een vezelstructuur die vergelijkbaar is met die van rundvlees.

De steak pieces bieden een plantaardig alternatief voor biefstuk en sluiten met hun hoge eiwitgehalte en lage zoutgehalte aan bij de voedingsbehoeften van patiënten. In het persbericht van Rival Foods vertelt Kees van der Wal, chef-kok bij het St. Antonius Ziekenhuis, dat het product een herkenbare structuur en mondgevoel heeft en op verschillende manieren te bereiden is. Eerder introduceerde Rival Foods een plantaardige kipfilet voor de zorg.

FEESTELIJKE TRAKTATIE

## Pepernoten op IDDSI–niveau 4

Van Hoeckel introduceert IDDSI-4 pepernoten voor mensen met kauw- en slikproblemen. Zo kunnen ook zij tijdens de sinterklaasperiode genieten van een passende traktatie. De pepernoten zijn speciaal ontwikkeld voor IDDSI-niveau 4, dat staat voor gladde, gemalen voeding waarvoor kauwen niet nodig is. Het product is exclusief verkrijgbaar bij Van Hoeckel.



(MINI) BOUWSTEENTJES

## Lekker en eiwitrijk

Innopastry wil samen met de praktijk de zorg voor cliënten en patiënten verbeteren met functionele tussendoortjes en desserts. Een goede eiwit-inname is belangrijk voor herstel en fitheid. Met de (Mini) Bouwsteentjes biedt Innopastry een eiwitrijke traktatie voor bij de koffie.

De Bouwsteentjes bevatten 11 gram eiwit per stuk, de mini's 6 gram. Volgens Innopastry is de eiwitverrijking niet te proeven. De traktaties zijn minder zoet dan voorheen en vegetarisch (geen gelatine). Lekker voor jong en oud!

De (Mini) Bouwsteentjes zijn verkrijgbaar in de smaken aardbei, banaan, chocolade en speculoos. Ze zijn lang houdbaar in de diepvries en te bestellen via zorggroothandels.



## Checklist: van aanbod tot presentatie

Hoe maak je het aanbod in een bedrijfsrestaurant of zorginstelling gezonder en duurzamer? Het Voedingscentrum biedt hiervoor de Checklist Richtlijn Eetomgevingen. Daarmee breng je het huidige aanbod in kaart en ontdek je waar verbeteringen mogelijk zijn.

De checklist helpt cateraars, horecamanagers en facilitair medewerkers om gezondere en duurzamere keuzes aantrekkelijker en toegankelijker te maken. Denk aan meer groente, fruit en volkorenproducten, kleinere standaardporties en vegetarische of plantaardige alternatieven. Ook de promotie en presentatie spelen een rol: producten die goed zichtbaar zijn en makkelijk te pakken, worden eerder gekozen.

Daarnaast bevat de checklist tips om voedselverspilling tegen te gaan. Door het aanbod en de presentatie onder de loep te nemen, zie je waar je stappen kunt zetten. Met concrete verbeterpunten bepaal je vervolgens je ambities en maak je een plan van aanpak.

Hoe dit in de praktijk kan uitpakken, zie je in een video van het Voedingscentrum waarin onder andere Artis en een onderdeel van de TU Delft vertellen hoe zij aan een gezonder en duurzamer voedingsaanbod werken.

**Meer informatie**
De checklist hoort bij de Richtlijn Eetomgevingen.
Daarmee wil het Voedingscentrum aanbieders helpen om de gezonde en duurzame keuze makkelijker te maken.
De checklist en de praktijkvoorbeelden zijn te vinden op www.voedingscentrum.nl/professionals/gezonde-eetomgeving.

**COLUMN**



*Met haar bedrijf Bossert Kookwerken verzorgt en ontwikkelt Lisette Bossert trainingstrajecten.*

## Anders kijken naar wat je al doet

Onlangs overhandigde ik de eerste exemplaren van mijn boek *Thuis in de ouderenzorg – Eten & drinken, dé kans voor een goed leven*! aan de gastvrouwen en helpenden van WelThuis, locatie De Zevenster.

Een bijzonder moment. Eindelijk lag het boek in handen van de mensen voor wie ik het heb geschreven. En natuurlijk was ik benieuwd. Herkennen zij wat ik beschrijf? Kunnen ze er iets mee?

Tijdens de training onderzochten we hoe je de menuplanning kunt laten aansluiten bij de belevingswereld van mensen met dementie. Want bij eten draait het niet alleen om wat iemand lekker vindt. Het gaat ook om wat het beschadigde brein nog kan herkennen en verwerken.

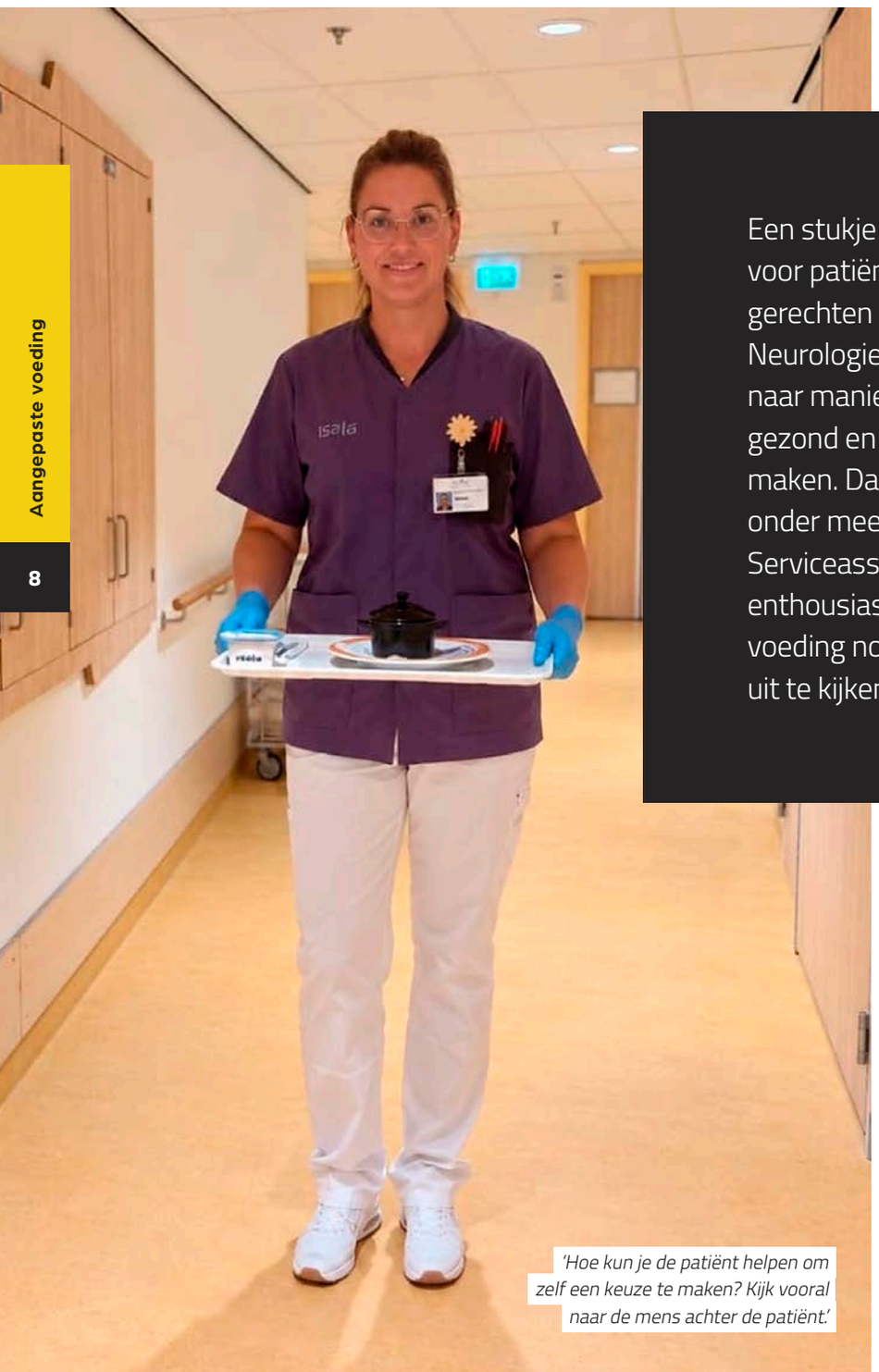
Vaak begint het met anders kijken naar wat je al doet. En ontdekken waar je zelf invloed op hebt. Neem eettradities. Iedere woensdag een gehaktbal of op zaterdag samen verse appelmoes maken. Door zulke gewoontes te herhalen, ontstaat een vertrouwd ritueel. Juist voor mensen met dementie kunnen herkenbare eetmomenten houvast bieden.

Daarvoor schreef ik dit boek. Om te laten zien hoeveel eten en drinken kan betekenen voor een goed leven met dementie. En hoe je daar zelf aan kunt bijdragen. Toen helpende Marja van Vliet van WelThuis enthousiast reageerde met 'Daar kunnen we wat mee!', dacht ik: precies dát hoopte ik te bereiken.

**ARTIS EN DE TU DELFT GEVEN IN DE VIDEO EEN INKIJKJE IN HOE ZIJ WERKEN AAN EEN GEZOND EN DUURZAAM AANBOD.**

**Aandacht voor structuur, smaak, geur en presentatie**

# HERKENBARE VOEDING VOOR PATIËNTEN MET SLIKPROBLEMEN



*'Hoe kun je de patiënt helpen om zelf een keuze te maken? Kijk vooral naar de mens achter de patiënt.'*

Een stukje vis, een vertrouwde maaltijd van thuis: voor patiënten met slikproblemen zijn zulke gerechten niet altijd vanzelfsprekend. Op de afdeling Neurologie van Isala in Zwolle zoeken medewerkers naar manieren om aangepaste voeding niet alleen gezond en veilig, maar ook lekker en herkenbaar te maken. Daarbij wordt volop geëxperimenteerd met onder meer gepureerde tomaat en komkommer. Serviceassistent Angelique Knobbe denkt daar enthousiast over mee. "Ook iemand die aangepaste voeding nodig heeft, verdient een maaltijd om naar uit te kijken."

Sinds 2023 werkt Knobbe als serviceassistent op de afdeling Neurologie. Ze ontmoet er dagelijks patiënten voor wie eten en drinken niet meer vanzelfsprekend is. "Sommige patiënten hebben moeite met slikken, anderen kunnen niet goed praten of begrijpen wat er wordt gezegd. Daardoor kunnen ze ook moeilijk aangeven wat ze graag willen eten. Juist dan vind ik het belangrijk om te kijken wat er nog wél mogelijk is."

Bij neurologische aandoeningen kan gewone voeding of dunne drank onveilig zijn. Een logopedist beoordeelt daarom welke structuur geschikt is.

Maar veilig eten is volgens Knobbe slechts één kant van het verhaal. “Bij Isala staan gezond en gastvrij eten en drinken centraal. Het gaat om zoveel meer dan alleen voeding. Het gaat ook om zorg, gastvrijheid en herstel. We willen dat patiënten zich gezien en gehoord voelen. Daarom kijken we steeds naar de persoon achter de patiënt. Wat heeft de patiënt op dit moment nodig? Wat kunnen we voor diegene betekenen? Het zijn vaak juist de kleine dingen waarmee je het verschil maakt.” Dat betekent ook dat eten aantrekkelijk moet zijn en voldoende variatie moet bieden. “Je wilt niet dat patiënten denken: daar komt alwéér dat bakje kwark.”

**‘Hoe valt het in de smaak?’**

Bij Isala bestaat het aanbod inmiddels uit verschillende soorten kwark, smoothies, verschillende soorten fruitpuree, soepen en aangepaste mini-maaltijden. Daarnaast wordt voortdurend gezocht naar nieuwe mogelijkheden. Knobbe neemt deel aan een werkgroep Gezonde Voeding, waarin onder anderen een verpleegkundige, diëtist, logopedist, voedingscoördinator en adviseur voeding meedenken.

“Tijdens een proeverij kregen we bijvoorbeeld verschillende visgerechten, gepureerde tomaat en komkommer te proeven. Ook hebben we brood in aangepaste vorm uitgeprobeerd bij patiënten. Dan kijk je natuurlijk hoe dat in de smaak valt.” Wie denkt dat zulke gerechten simpelweg in de blender verdwijnen om vervolgens als een onherkenbaar papje op het bord te belanden, vergist zich. Het draait juist om herkenbare structuur, smaken, geuren en een aantrekkelijke presentatie.

Zo kunnen gepureerde tomaat en komkommer worden opgediend in een vorm die doet denken aan het oorspronkelijke product. “Je wilt dat patiënten herkennen wat ze eten. Dat het er uitnodigend uitziet en dat ze iets krijgen wat ze ook van thuis kennen. Natuurlijk moet het gezond zijn en aan de juiste structuur voldoen.”

**Kiezen met plaatjesboek**

Naast smaak en presentatie speelt ook persoonlijke aandacht een grote rol. Want hoe ontdek je wat een patiënt lekker vindt als deze nauwelijks kan praten? “We gebruiken daarvoor een plaatjesboek met afbeeldingen van gerechten en producten. Een patiënt kan iets aanwijzen, maar soms reageren met de ogen of door te knikken. Je moet heel goed kijken, geduld hebben en steeds controleren of je elkaar goed begrijpt.”

## Over samenwerken en nieuwsgierig blijven

Achter een aangepaste maaltijd gaat veel samenwerking schuil, geeft Angelique Knobbe aan. “De logopedist kijkt naar de slikfunctie en welke consistentie veilig is. De diëtist beoordeelt de voedingsbehoefte en wij zorgen dat de gerechten op de juiste manier worden aangeboden. Iedereen heeft zijn eigen verantwoordelijkheid, maar uiteindelijk doen we het samen voor de patiënt.”

Daarbij hoeft gastvrijheid volgens Knobbe helemaal niet ingewikkeld te zijn. “Het zit vaak in even wat extra tijd nemen. De patiënt een keuze laten zien of vragen waar hij behoefte aan heeft. Je moet verder durven kijken dan de standaardoplossing.”

Die houding wil ze ook andere voedings- en serviceassistenten meegeven. “Blijf nieuwsgierig. Stel vragen aan patiënten en hun familie. Wat vond iemand lekker? Wat zou je nog meer kunnen aanbieden? En hoe kun je de patiënt helpen om zelf een keuze te maken? Kijk vooral naar de mens achter de patiënt.”



*Gepureerde tomaat en komkommer kunnen worden opgediend in een vorm die lijkt op het oorspronkelijke product.*

Lukt dat niet, dan schakelen Knobbe en haar collega’s familieleden in. “Die weten vaak wat de patiënt thuis graag at. Dat kan enorm helpen. Je probeert steeds te ontdekken wat die persoon zelf zou willen.” Het zijn volgens haar juist zulke momenten die het werk bijzonder maken. “Een patiënt die door zijn ziekte op zoveel gebieden afhankelijk is van anderen, kan op deze manier toch invloed uitoefenen op zijn eigen maaltijd. Dat lijkt misschien iets kleins, maar het is ontzettend waardevol.”

> **WAT PAST BIJ DE PATIËNT? DAT WORDT VERTAALD NAAR AANTREKKELIJKE EN GEVARIEERDE VOEDING**

En soms zegt een reactie meer dan woorden. “Al is het maar een glimlach op iemands gezicht. Daar doen we het voor. Je ziet patiënten soms stapje voor stapje opknappen. Die dankbaarheid maakt dit werk zo mooi.”

thegoodportion

# Nieuw! Smaakvolle smoothies, met zorg gekozen

Binnenkort verkrijgbaar bij uw groothandel




gastvrij rotterdam
20 - 22 September 2027



## Gastvrijheid maakt het verschil in de zorg

Van vernieuwende foodconcepten tot een betere gastbeleving. Gastvrij Rotterdam brengt inspiratie, innovaties en professionals samen die hospitality iedere dag een stap verder brengen.

**Zet Gastvrij Rotterdam 2027, dé vakbeurs voor horeca- en hospitalityprofessionals, alvast in je agenda.**

MEER INFORMATIE

Of ga naar gastvrij-rotterdam.nl



Founding Partners: van Beem, Bidfood, CORDIER, EIJSINK, Heineken, RATIONAL, Royal Smilde, SATELLIET, Sligro, winterhalter

www.gastvrij-rotterdam.nl

ROTTERDAM AHOY

Albron

# "De vraag is niet óf voeding bijdraagt aan herstel. **De vraag is of we de mogelijkheden vandaag al volledig benutten."**

Binnen patiëntenvoeding staat vaak het proces centraal. Begrijpelijk: dagelijks moeten grote aantallen maaltijden op het juiste moment bij de patiënt terechtkomen. Maar een goed georganiseerd proces zegt nog weinig over wat uiteindelijk telt: of het aanbod aansluit bij de patiënt. Bij Albron zien we voeding als integraal onderdeel van goede zorg. Efficiëntie is een randvoorwaarde, de patiënt altijd het vertrekpunt.

Elma Brandsma, Manager Food & Concepts bij Albron, weet vanuit haar ervaring hoe belangrijk dit is. "Voeding ontwikkelt zich steeds meer tot een strategisch thema binnen de zorg. De discussie is niet langer óf we iets moeten doen, maar hoe we voeding integraal benaderen vanuit patiëntbeleving, gezondheid en duurzaamheid."

Die vraag wordt urgenter. Ziekenhuizen moeten herstel ondersteunen, duurzaamheids-doelstellingen halen, kosten beheersen én aansluiten bij de groeiende behoefte aan persoonsgerichte zorg.

Voeding speelt daarin een belangrijke rol. "Wanneer eten niet vanzelfsprekend is door ziekte, behandeling of verminderde eetlust, vraagt dat om extra aandacht, flexibiliteit en creativiteit."

**Keuzevrijheid maakt verschil**

Patiënten krijgen steeds meer regie over hun behandeling. Diezelfde verwachting geldt voor dagelijkse keuzes. "Wie ziek is, verliest vaak een deel van de regie over het dagelijks leven. Juist bij eten en drinken kunnen we dat teruggeven." Voeding is een van de weinige onderdelen van het zorgproces die iedere patiënt meerdere keren per dag direct ervaart. Wij geloven daarom dat het een actieve bijdrage levert aan herstel en een positieve patiëntbeleving door keuzevrijheid, voedingsinname en duurzame zorg centraal te stellen.

Met Smaakvol brengen we die visie in de praktijk: ons patiëntenvoedingsconcept waarin voedingskundige expertise, gastvrijheid en smaak samenkomen. Sinds 1 oktober zijn we hiermee gestart bij Radboudumc. Patiënten behouden zoveel mogelijk regie, binnen medische kaders, over wat en hoeveel zij eten.

Vanuit de eigen ontwikkel- en productiekeuken ontwikkelen we nieuwe recepturen, producten en oplossingen. Dat combineren we met onderzoek en samenwerking met de zorg. "Als partner verbinden we voedingskennis, organisatiekracht en praktijkervaring uit regionale, topklinische en academische ziekenhuizen."

**Verandering is multidisciplinair**

"Het is niet alleen belangrijk hoe de maaltijd eruitziet, maar ook wie zich eigenaar voelt van voeding als onderdeel van herstel." Een integrale aanpak is essentieel.



*Elma Brandsma, Manager Food & Concepts bij Albron*

Wanneer voeding, gastvrijheid en zorg samenkomen, ontstaat een omgeving die herstel daadwerkelijk ondersteunt. "De patiëntenvoeding van morgen vraagt niet simpelweg om betere maaltijden, maar om een andere kijk op de rol van voeding in de zorg."

smaakvol

Smaakvol is een concept van Albron.

# DE KEUZE VOOR HET JUISTE SERVIES

Servies in de zorg moet tegen een stootje kunnen, praktisch zijn in het gebruik, passen binnen het budget en liefst ook toekomstbestendig zijn. Maar minstens zo belangrijk is wat er aan tafel gebeurt: voor patiënten en bewoners kan het juiste servies helpen om zelfstandiger te eten en de maaltijd prettiger te maken. Waar moet je als zorginstelling op letten bij het maken van een keuze?



*Fiona van Gemerden van Rijndam Revalidatie: "Eten moet een feestje zijn."*

“Eten moet een feestje zijn”, zegt Fiona van Gemerden van Rijndam Revalidatie. “Niet alleen het eten zelf, maar ook waar je vanaf eet.” Bij Rijndam is daarom bewust nagedacht over de keuze voor servies. Voor patiënten die moeite hebben met hun handen, kan een opstaande rand bijvoorbeeld helpen om het eten makkelijker op hun bestek te krijgen. Ook de kleur speelt een rol. Voor patiënten met een hersenaandoening zijn zachte tinten op het servies gekozen, om te voorkomen dat het te veel prikkels geeft.

**Precisie en uitstraling**

Daarnaast moeten de borden, kommen en mokken tegen intensief dagelijks gebruik kunnen, passen bij de uitstraling van de instelling en liefst jarenlang verkrijgbaar blijven. Ook moet een bord in de zorg hygiënisch zijn en passen in de systemen waarmee maaltijden warm worden gehouden en naar patiënten worden gebracht.

“Het is altijd vrij specialistisch”, zegt Jeroen Schoorlemmer van AKB, leverancier van servies, keukenbenodigdheden en maaltijdtransportsystemen voor zorginstellingen. Borden moeten bijvoorbeeld passen onder deksels en in warmhoudsystemen, zodat maaltijden op temperatuur blijven tot ze bij de patiënt zijn.

## Vier vragen die helpen

Nieuw servies aanschaffen? Deze vier vragen helpen daarbij:

Is het geschikt voor de gebruiker? Kunnen patiënten en bewoners er prettig en zo zelfstandig mogelijk mee eten? Denk aan de vorm, het gewicht, de rand en de kleur.

Past het bij de maaltijdvoorziening? Controleer of het servies geschikt is voor de gebruikte deksels, warmhoudsystemen, transportwagens en vaatwasmachines.

Is het bestand tegen intensief gebruik? Informeer naar de slijtvastheid en de bestendigheid tegen professionele vaatwasprocessen.

Blijft het servies verkrijgbaar? Vraag hoe lang de leverancier de servieslijn verwacht te kunnen leveren en of losse borden, kommen en mokken later nog bij te bestellen zijn.



*Een opstaande rand en zachte kleuren: deze keuzes werden bij Rijndam Revalidatie bewust gemaakt.*

Daarbij verandert de manier waarop zorginstellingen naar servies kijken, geeft Schoorlemmer aan. Waar vroeger vooral wit, functioneel porselein de norm was, is er steeds meer aandacht voor kleur en uitstraling. Instellingen willen de eetervaring aangenamer maken, zonder in te leveren op praktische eisen. Dat vraagt om zorgvuldig combineren: een mooi bord moet niet alleen bij de uitstraling passen, maar ook sterk genoeg zijn en geschikt blijven voor professioneel gebruik. “Aan het einde van de dag gaat het om de ervaringen van de patiënten of de bewoners”, zegt Schoorlemmer.

**Passend bij warmhoudsysteem**

In een ziekenhuis of grotere zorginstelling moet een maaltijd soms een flinke reis afleggen voordat die bij de patiënt is. Hoe houd je het eten onderweg warm, zonder dat de kwaliteit achteruitgaat? De keuze voor servies speelt daarin een grotere rol dan je misschien zou denken. Het bord moet niet alleen geschikt zijn om van te eten, maar soms ook onderdeel zijn van het systeem dat de maaltijd op temperatuur houdt.

> **WAAR VROEGER VOORAL WIT PORSELEIN DE NORM WAS, IS ER STEEDS MEER AANDACHT VOOR KLEUR EN UITSTRALING**

**Lees verder ››**



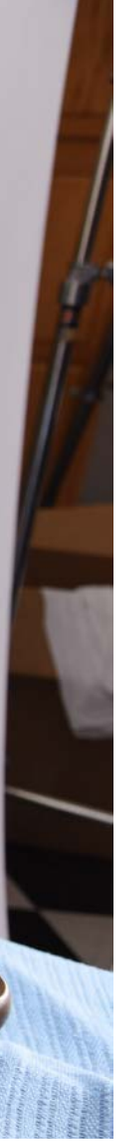
*Met dubbelwandig servies blijft een maaltijd langer warm.*

## Sfeer aan tafel

Goed en passend servies is één onderdeel van een geslaagde maaltijd. Ook de omgeving en het gezelschap maken veel verschil voor de beleving van eten en drinken. Met de feestdagen voor de deur is het goed om nog eens extra te kijken hoe je dit zorgvuldig doet voor patiënten en bewoners. Zorgorganisatie Pieter van Foreest beschrijft in een handreiking die te vinden is op www.vilans.nl hoe medewerkers daar aandacht aan kunnen geven, met huiselijkheid als uitgangspunt. Dek de tafel pas rond etenstijd, met een schoon tafelkleed of schone placemats en bijpassende servetten. Een plantje of een paar takjes maken de tafel gezellig, zolang de mensen aan tafel elkaar nog kunnen zien. Rustige muziek op de achtergrond kan, de televisie gaat uit. Maaltijdkarren, rollators en lege rolstoelen staan tijdens de maaltijd uit het zicht. En waar het kan, komt de warme maaltijd in schalen op tafel, zodat iedereen ziet wat er is en zelf kiest wat op het bord komt.

Bij een passief systeem wordt het servies voorverwarmd en vervolgens afgedekt met een isolerend deksel. Zo blijft de maaltijd gedurende een beperkte tijd warm. Wanneer de afstanden groter zijn of de wachttijden langer worden, kan een actief systeem uitkomst bieden. In speciale transportwagens wordt het eten dan verwarmd met bijvoorbeeld contactwarmte, inductie of hete lucht. Elk systeem stelt andere eisen aan het servies. Bij contactwarmte is een vlakke onderkant belangrijk voor goed contact met de verwarmingsplaat; bij inductie moet het servies een speciale coating hebben.

“Hoe dikker het porselein en hoe warmer je het maakt, hoe langer het de warmte vasthoudt”, legt Christoph von Ehrlich uit, porseleinspecialist bij Temp-Rite en voormalig medewerker van een porseleinfabrikant. De keuze voor een bord is daarmee ook een technische afweging. Het moet passen bij de apparatuur, bestand zijn tegen professionele vaatwasprocessen en lang genoeg meegaan om de investering waard te zijn.



**Hospitalityconcept**

Bij de aanschaf van nieuw servies moeten zorginstellingen dus verschillende belangen tegen elkaar afwegen. Het moet passen bij de keuken en de manier waarop maaltijden worden vervoerd, maar ook bijdragen aan een prettige eetervaring. Volgens Niek van der Rijken van Temp-Rite speelt efficiëntie daarbij een steeds grotere rol. Door personeel en apparatuur slimmer in te zetten, kunnen instellingen kosten besparen. Tegelijkertijd waarschuwt hij ervoor de maaltijd niet uitsluitend als een logistiek proces te zien.

"In Nederland is er meer focus op dat de maaltijd een deel van het genezingsproces is. Ook wordt het meer een hospitalityconcept, dus daar wordt meer tijd in gestoken", zegt Van der Rijken. Die aandacht voor gastvrijheid vraagt om een andere blik op servies: niet alleen kijken naar wat praktisch en betaalbaar is, maar ook naar wat de maaltijd voor de patiënt of bewoner kan betekenen.

> **SERVIES MOET TEGEN INTENSIEF GEBRUIK KUNNEN, PASSEN BIJ DE INSTELLING EN LIEFST JARENLANG VERKRIJGBAAR BLIJVEN**

**Zorgvuldige afweging**

Het ideale servies bestaat daarom niet: iedere zorginstelling heeft andere wensen en behoeften. Bij Rijndam Revalidatie bijvoorbeeld bleek ook de beschikbaarheid op lange termijn een belangrijk criterium. Dat zorgt voor toekomstbestendigheid en bewaakt de eenheid op de diverse locaties. Een eerdere servieslijn was na vijf jaar niet meer verkrijgbaar, waardoor de instelling moest uitwijken naar een andere set.

Fiona van Gemerden werkt inmiddels zo'n vier jaar samen met leverancier Hofland. Ze waardeert vooral het snelle contact, de praktische adviezen en het meedenken over kwaliteit en prijs. Bij vragen of wanneer er iets nodig is, kan ze snel schakelen en krijgt ze advies dat aansluit bij de praktijk van Rijndam. Ook denkt Hofland mee over welke producten geschikt zijn voor het gebruik binnen de revalidatiezorg.

Jeroen Schoorlemmer van AKB benadrukt tot slot het belang van een zorgvuldige afweging bij de keuze voor nieuw servies. "Een mooi bord is belangrijk, maar de juiste keuze gaat verder dan alleen de uitstraling. Kijk daarom niet alleen naar het servies zelf, maar naar het volledige proces van maaltijdvoorziening én de beleving van de maaltijd."







*Een maaltijd legt soms een flinke reis af. Hoe houd je het eten onderweg warm? Servies én systeem spelen daarbij een rol.*

Care & Cure Symposium 2027

# VAN ZORGEN ZOALS TOEN, NAAR ZORGEN VOOR MORGEN




Horecava bestaat in 2027 zeventig jaar. Het Care & Cure Symposium op 12 januari kijkt daarom zeventig jaar terug en zeventig jaar vooruit. De centrale vraag is actueel: hoe zorgen we ervoor dat mensen langer gezond blijven en minder intensieve zorg nodig hebben? Ook in de Rijksbegroting voor 2027 speelt die vraag een grote rol.

De zorgvraag groeit en de kosten lopen op, terwijl er steeds minder mensen beschikbaar zijn om de zorg te leveren. Intussen groeit het besef dat gezondheid niet alleen binnen de muren van een zorginstelling ontstaat. Gezonde voeding, preventie, welzijn, de leefomgeving, gastvrijheid en sociale verbinding spelen een steeds grotere rol bij het voorkomen van gezondheidsproblemen en het ondersteunen van herstel.

De Rijksbegroting voor 2027 laat zien hoe groot de opgave is. De totale zorguitgaven komen uit op € 118 miljard, ruim drie procent meer dan in 2026. Het verplicht eigen risico stijgt van € 385 naar € 400. ‘Omdat we nu al zien dat het tekort aan mensen groot is en de kosten blijven oplopen, moeten we ook keuzes maken’, aldus minister Sophie Hermans van VWS.

**Focus op gezondheid**

Tegelijk zegt het kabinet te werken aan ‘de gezondste generatie ooit’ en wil het ‘de beweging van zorg naar gezondheid in de praktijk’ brengen. Er gaat onder meer € 23,2 miljoen naar gratis schoolfruit in het basis- en voortgezet onderwijs. Ook werkt het kabinet aan een suikerbelasting op eetwaren en alcoholvrije dranken, en aan een wetsvoorstel dat marketing van ongezonde voeding gericht op kinderen beperkt.

ActiZ, brancheorganisatie in de ouderenzorg, steunt de oproep uit de Troonrede om meer op preventie en gezondheid te focussen. Net als de minister wijst

de organisatie op het personeelstekort. ‘De grootste uitdaging bij de zorg voor ouderen is uiteindelijk niet het geld, maar de krapte op de arbeidsmarkt’, geeft voorzitter Anneke Westerlaken aan in een reactie.

Ook het symposium vertrekt vanuit de beweging van zorg naar gezondheid: van steeds meer zorg organiseren met steeds minder personeel, naar omstandigheden creëren waarin mensen langer gezond blijven.

**Collegetour en start-ups**

Moderator is Pepijn van Gestel. Hij is directeur FZ&D bij Cordaan en bekend om zijn kijk op hospitality. Na zijn opening volgt een collegetour onder zijn leiding. Van Gestel legt daarin de verbinding met de dagelijkse praktijk van zorgorganisaties, professionals, leveranciers en patiënten en bewoners. Aan bod komen onder meer de rol van preventie, een grotere plek voor voeding, leefstijl en welzijn in het gezondheidsbeleid, en de ruimte voor innovatie bij financiële en personele beperkingen.

Daarna volgen de start-up pitches, een vast onderdeel van het symposium. De start-ups sluiten aan bij de vraagstukken uit de collegetour en laten zien dat een deel van de oplossingen nu al wordt ontwikkeld, getest en toegepast.

**Leren van andere branches**

De keynote wordt verzorgd door trendwatcher Joris Arts. Hij neemt de bezoekers mee op een tijdreis van 1957, het jaar waarin Horecava werd opgericht, naar 2097. In 1957 was de zorg arbeidsintensief, maar waren structuur, persoonlijke aandacht, seizoensgebonden voeding en samen eten vanzelfsprekender. Arts onderzoekt welke waarden uit die tijd opnieuw relevant zijn. Hij kijkt daarbij vooral ook naar wat de zorg kan leren van andere branches en zal daarbij een aantal best practices belichten. De keynote eindigt met concrete keuzes die organisaties in 2027 al kunnen maken.



*Pepijn van Gestel (rechts) is directeur FZ&D bij Cordaan en is ook deze editie moderator van het symposium.*

**Steeds meer overlap**

Het wordt de vijfde editie van het Care & Cure Symposium tijdens de Horecava. Inmiddels ziet de organisatie steeds meer overlap tussen hospitality, voeding en zorg. "Gastvrijheid is veel meer dan de zorg voor patiënten zo prettig mogelijk maken", zegt Laura Lock, Product Manager Horecava. "Daarnaast is er meer aandacht voor de rol die voeding speelt in zorg en preventie."

Dat is ook zichtbaar op de beursvloer. Een groeiend aantal exposanten richt zich op de zorgsector. Bidfood heeft er een eigen afdeling voor en ook aanbieders als Albron en Keukentijgers zijn van de partij. Bij halffabricaten zetten ook leveranciers en producenten in op de eiwittransitie en de juiste voeding.

De Horecava verwacht zo’n 150 zorgprofessionals bij het symposium. "Het wordt een inspirerende ochtend om te netwerken en vanuit andere branches naar de zorg te kijken", aldus Lock. Deelnemers krijgen volgens haar een realistisch beeld van de toekomst. "Ze gaan naar huis met concrete tips die ze vandaag al kunnen toepassen om zich voor te bereiden op de zorg van morgen."



## Care & Cure Symposium Horecava

**Datum:** dinsdag 12 januari 2027
**Tijd:** van 09.30 tot 11.15 uur. Daarna is er gelegenheid om te netwerken of aan te sluiten bij de TrendTour of een aanvullend programma.

**Waar:** Horecava, RAI Amsterdam
**Aanmelden:** Kijk op www.horecava.nl/activiteiten/theater/care-cure-symposium voor meer informatie en om je aan te melden.



*Wenda Linthorst houdt zich al sinds 2012 bezig met neuromarketing en nudging. Eerst via Consumatics voor diverse branches en nu specifiek gericht op de zorg met Keukentijgers.*

**Vraag door en ga het gesprek aan**

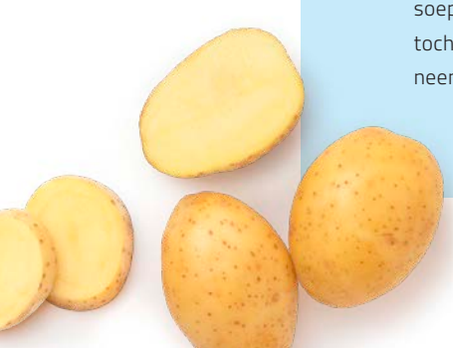
# WIE BEPAALT ER EIGENLIJK?

Hoe vaker ik in de keukens van zorgorganisaties kom, hoe meer ik mij verbaas. Over hoe verschillend dingen gaan, maar vooral over hoe besluiten worden genomen. Of beter gezegd: hoe besluiten soms helemaal níét worden genomen. Afgelopen week kwamen er vier voorbeelden voorbij. Echt waar, allemaal in één week. Dit keer daarom geen tips, maar vier punten van verwondering én een oproep.

## 01

**'De diëtist heeft besloten dat we vier keer per week aardappelen moeten serveren.'**
Natuurlijk heeft de diëtist verstand van voeding en mag ze adviseren over bijvoorbeeld de hoeveelheid koolhydraten. Maar de medewerkers op de huiskamer weten als geen ander wat bewoners lekker vinden en wat werkt. Laat de diëtist gerust aanraden dat ze meer zetmeelproducten wil. Maar het is aan de medewerkers in eten en drinken om met een aantrekkelijk weekmenu te komen met suggesties voor álle eetmomenten.

Maandag een eitje bij de broodmaaltijd, dinsdag een soepje en woensdag aardappelen bij het avondeten. Prima toch? Een goed advies helpt medewerkers. Maar het neemt hun vakmanschap niet over.



**DE ZORG HEEFT AL GENOEG UITDAGINGEN. WE KUNNEN HET ONS NIET VEROORLOVEN OM GOEDE IDEEËN TE LATEN WACHTEN**



## 02

**‘Je bedriegt patiënten als je niet vertelt dat een gerecht vegetarisch is.’**
Als je een vegetariër ongemerkt vlees voorschotelt, hebben we inderdaad een probleem. Maar waarom zou je bij een lekkere vegetarische maaltijd moeten benadrukken dat er geen vlees in zit? Bij een boterham met pindakaas zetten we toch ook geen bordje ‘vegetarisch’?



## 03



**‘De locatiemanager wil niet dat we een week lang de voedselverspilling wegen vanwege tijdsdruk.’**
We vermoeden dat zo’n dertig procent van het eten wordt weggegooid, het budget wordt maandelijks overschreden, er moet gesneden worden in kosten (waardoor er minder tijd is bij medewerkers) en er ligt een organisatiebreed plan om verspilling aan te pakken. Dan lijkt een weekje meten mij een uitstekende eerste stap. Toch komt er een nee. Zonder gesprek, zonder alternatief. En iedereen gaat weer verder.

## 04

**‘De visie op eten & drinken is afgekeurd door de medisch manager.’**
Aan die visie is maanden gewerkt. Cliëntenraad, diëtisten, voedingsmedewerkers, locatiemanagers, finance, directie en zelfs de medisch manager zelf zijn betrokken. Alle perspectieven zijn gewogen. Maar nu ligt er toch een veto. En de implementatie? Die schuift weer op.

Daar verbaas ik me over. Natuurlijk moeten we naar elkaar luisteren. Zeker in de zorg, waar zoveel verschillende expertises samenkomen. Een diëtist kijkt vanuit voedingswaarde, een arts vanuit medische risico’s en een locatiemanager vanuit de dagelijkse praktijk. Allemaal betekenisvolle perspectieven, maar meepraten is iets anders dan meebeslissen. En een mening is nog geen besluit.

Soms lijkt het alsof degene die het hardst ‘nee’ zegt, automatisch de meeste invloed krijgt. Terwijl degene die dagelijks met eten en drinken bezig is, zich vervolgens moet aanpassen. Dat vind ik zonde. Van de tijd, van de energie en vooral van het vakmanschap. Want voedingsassistenten, huiskamerbegeleiders en woonzorgmedewerkers hebben óók expertise. Zij zien dagelijks wat bewoners eten, wat blijft staan, waar iemand van geniet en wat beter kan. Die kennis verdient minstens zoveel gewicht aan tafel.



**Mijn oproep: wees trots op je vak en sta voor je expertise.**
En laten we eerlijk zijn: de zorg heeft al genoeg uitdagingen. We kunnen het ons niet veroorloven om goede ideeën eindeloos te laten wachten omdat iemand ergens in het proces een bezwaar heeft. Dus mijn oproep aan jou die werkt met eten en drinken in de zorg: wees trots op je vak en durf voor je expertise te staan.

- Vraag door als iemand nee zegt.
- Ga het gesprek aan.
- Kom met een alternatief.
- En durf soms ook gewoon te beginnen.

Ik blijf me in ieder geval hardmaken voor de mensen die iedere dag zorgen voor waardevolle eetmomenten. Want juist zij leveren een belangrijke bijdrage aan betere zorg én aan het verminderen van de druk op de zorg. En de volgende keer dat iemand zegt ‘dat mag niet’, stel dan eens een simpele vraag: ‘Van wíe eigenlijk?’




# AAN TAFEL BIJ GGZ RIVIERDUINEN

Bij GGZ Rivierduinen draait een maaltijd om veel meer dan eten alleen. Het is een moment van rust, structuur en verbinding. Achter ieder ontbijt, iedere lunch en ieder diner staat een betrokken team van zorgassistenten dat dagelijks klaarstaat voor de cliënten. Of het nu gaat om het samenstellen van weekmenu's, het organiseren van een feestelijke brunch of een gezellige barbecue in de tuin: alles draait om één doel. Cliënten een fijne dag bezorgen.




Binnen GGZ Rivierduinen werkt iedere zorgassistent op een eigen afdeling, maar samenwerken staat centraal. “We doen het echt met elkaar,” vertelt het team van Klinisch Herstel Leidschendam. “Als iemand vakantie heeft of ergens extra hulp nodig is, springen we voor elkaar in. Zo zorgen we er samen voor dat alles doorloopt.”

**Iedere cliënt is anders**

Geen dag is hetzelfde. De cliënten verschillen sterk in leeftijd, achtergrond en zorgvraag. Juist daarom is persoonlijke aandacht zo belangrijk. “We kijken echt naar wat iemand lekker vindt,” vertelt één van de zorgassistenten. “De één wil graag aardappelen, groenten en vlees, terwijl een ander liever pasta of een broodje eet. Door daar samen over in gesprek te gaan, voelen cliënten zich gehoord.”

Op verschillende afdelingen hangen daarom weekmenu’s zichtbaar op. Sommige cliënten kijken iedere maandag direct welk gerecht er die week op het menu staat. “Dat vinden wij prachtig om te zien. Dan merk je hoe belangrijk eten voor iemand is.”

**Feestdagen brengen mensen samen**

Tijdens de feestdagen krijgt dat gezamenlijke eetmoment nog meer betekenis. Lange tafels worden feestelijk gedekt, er wordt uitgebreid gebruncht en de afdelingen worden aangekleed met muziek, slingers en lekkere hapjes.

“Het moet net zo gezellig voelen als thuis,” vertelt een van de medewerkers. “Met een mooi gedekte tafel, een buffet en als afsluiting een lekker ijsje. Dat zijn de momenten waar cliënten echt naar uitkijken.”

Ook in de zomer worden zulke momenten gecreëerd. Denk aan een barbecue in de tuin, waar cliënten samen genieten van eten, muziek en elkaars gezelschap. “Juist die extra aandacht maakt het verschil.”

**Samen werken aan een duurzame toekomst**

Naast gastvrijheid krijgt duurzaamheid een steeds belangrijkere plek binnen GGZ Rivierduinen. Wekelijks staat er een vegetarisch gerecht op het menu en wordt bewust gekeken naar plantaardige alternatieven. “Het belangrijkste is dat cliënten blijven genieten,” vertelt het team. “Daarom laten we mensen vooral proeven. Vaak merken ze niet eens dat een gerecht vegetarisch is.” Ook voedselverspilling krijgt veel aandacht. Door slim in te kopen, goed af te stemmen met de zorgteams en maaltijden die overblijven in te vriezen, wordt verspilling zoveel mogelijk voorkomen. De samenwerking met Zorgboodschap speelt daarin een belangrijke rol.

Daarnaast ziet het team kansen voor de toekomst. “We zouden graag een nog groter assortiment aan plantaardige producten zien. Hoe meer keuze, hoe makkelijker het wordt om cliënten kennis te laten maken met nieuwe smaken.”

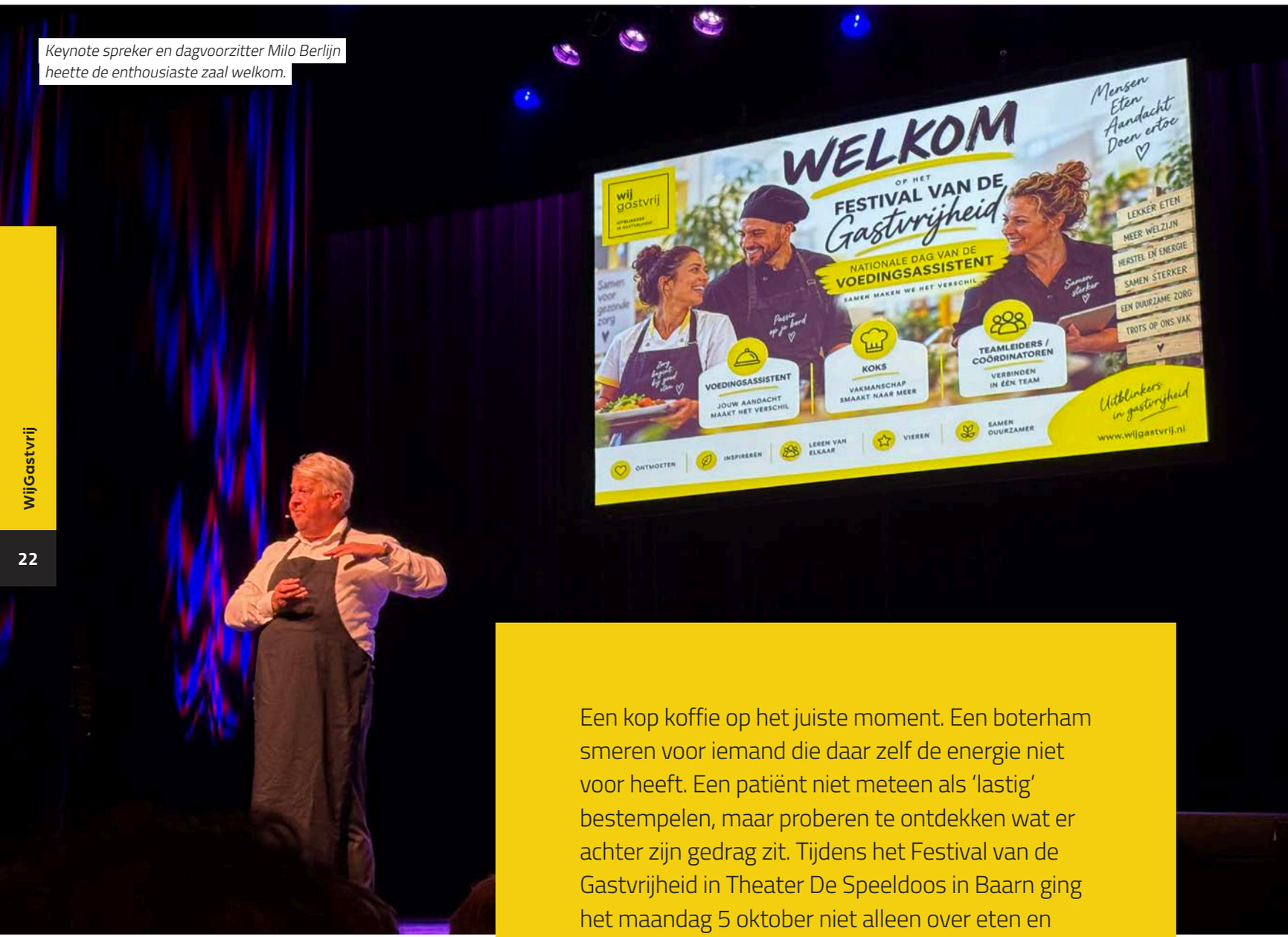
**Met aandacht voor ieder moment**

Of het nu gaat om een doordeweekse lunch of een feestelijke brunch tijdens de kerstdagen: uiteindelijk draait het altijd om de cliënten.

“Als iemand blij wordt van een maaltijd of uitkijkt naar het weekmenu, dan weet je waarvoor je het doet,” vertelt het team. “Dat zijn misschien kleine momenten, maar voor onze cliënten maken ze iedere dag weer een groot verschil.”

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

# DAG IN HET TEKEN VAN ‘ER ZIJN VOOR EEN ANDER’




*Keynote spreker en dagvoorzitter Milo Berlijn heette de enthousiaste zaal welkom.*

Een kop koffie op het juiste moment. Een boterham smeren voor iemand die daar zelf de energie niet voor heeft. Een patiënt niet meteen als ‘lastig’ bestempelen, maar proberen te ontdekken wat er achter zijn gedrag zit. Tijdens het Festival van de Gastvrijheid in Theater De Speeldoos in Baarn ging het maandag 5 oktober niet alleen over eten en drinken. Vooral de aandacht voor de mens erachter liep als een rode draad door de dag. Een verslag van een informatieve en inspirerende dag.



Wie ’s ochtends binnenkomt, kan meteen kennismaken met Milo Berlijn. De keynote spreker en dagvoorzitter staat zelf bij de ingang om gasten op te wachten en alvast een beetje te bekijken wat voor vlees hij in de kuip heeft. Binnen staan koffie en iets lekkers klaar. Aan een van de tafeltjes zit Chantal Geuzinge, die vanuit Art of Hospitality bijeenkomsten organiseert. Gastvrijheid is voor haar ‘de mooiste kunst om anderen blij te maken’.

**Uit eigen ervaring**

Eenmaal van start zet Berlijn de toon. Hij betrekt de zaal voortdurend bij zijn verhaal en laat voedingsassistenten opstaan om op de foto te gaan voor de collega’s die op deze Dag van de Voedingsassistent gewoon aan het werk zijn. Ook Maarten Bijlsma, hoofd hospitality bij het Rode Kruis Ziekenhuis, wordt naar voren gehaald. Bijlsma is al langer voorzitter van WijGastvrij, maar krijgt tijdens dit grote landelijke live-event alsnog zijn introductie voor een zaal vol vakgenoten.

Berlijn kent de hospitalitywereld van binnenuit, maar spreekt deze ochtend ook als patiënt. Hij is ernstig ziek en zit voor de tweede keer in een chemotraject. “Een van de bijwerkingen van die chemo’s is dat ik enorm emotioneel ben”, waarschuwt hij vooraf. Tijdens zijn behandelingen ervaart hij zelf wat voedingsassistenten kunnen betekenen. “U heeft geen idee wat de waarde van dat kopje koffie voor mij is”, vertelt Berlijn zichtbaar geëmotioneerd. “Ze vragen hoe het met me gaat, lachen om mijn grapjes en vervolgens komen ze ’s middags ook langs om te vragen wat ik wil voor lunch.” (Op pagina 32 lees je in een uitgebreider gesprek meer over zijn eigen beleving als patiënt en zijn visie op gastvrijheid.)

**‘We halen alles uit de kast’**

Tijdens de lunch praten Linda Zeon, Hayat Zefzafi en Naima Tajri-Ajabtoune van het Groene Hart Ziekenhuis nog na over zijn verhaal. “Gastvrijheid is voor mij er zijn voor andere mensen, klaarstaan voor andere mensen”, zegt een van hen. Een collega vat het beeldend samen: “Als je je huis verlaat, moet je gewoon je hart meenemen.”

Het werk van een voedingsassistent wordt volgens de vrouwen nogal eens onderschat. “Het is zoveel meer dan eten uitdelen. Je maakt echt hele kwetsbare verhalen mee.” Soms krijgt een verpleegkundige een patiënt niet aan het eten en wordt de voedingsassistent erbij gehaald. “Dan halen we alles uit de kast. Desnoods lopen we naar de keuken om iets anders te regelen.” De voldoening zit dan in iemand die tóch wat eet.



## Van Efteling tot fingerfood

Het festival bood volop inspiratie voor de dagelijkse zorgpraktijk. Een greep uit het aanbod in de subsessies:

- Gastvrijheid à la Efteling: wat kan de zorg leren van de gastbeleving in een attractiepark?
- Een ontbijt dat verrast: hoe maak je van een alledaags eetmoment iets bijzonders?
- Meer leefplezier met fingerfood: eten en drinken toegankelijker en aantrekkelijker maken.
- Gezond én duurzaam: praktisch aan de slag met toekomstbestendige voeding.
- Leren van collega’s: persoonlijke praktijkverhalen uit ziekenhuizen in Sneek en Zwolle.

**Lees verder ››**




*Executive chef Ivar Kronenburg van het Rode Kruis Ziekenhuis verzorgde een subsessie over plantaardig eten.*

## Save the date voor 2027

Was je erbij of heb je het gemist? In beide gevallen is het goed om te weten dat WijGastvrij óók in 2027 weer een Festival van de Gastvrijheid organiseert. Zet alvast in je agenda: dinsdag 5 oktober in De Speeldoos in Baarn.

**'Maar dit is kip'**

Executive chef Ivar Kronenburg van het Rode Kruis Ziekenhuis in Beverwijk vertelt tijdens zijn subsessie hoe zijn keuken meer plantaardig werkt. Plantaardige kipstukjes in een curry leveren soms de reactie op: "Maar dit is kip." Kronenburg: "Dan denk ik bij mezelf: dan is het product helemaal geslaagd." Tegelijk draait niet alles koste wat kost om plantaardig. Een patiënt die veel eiwitten nodig heeft, kan soms juist beter geholpen zijn met een dierlijk product.

**Het verhaal achter gedrag**

Tijdens de subsessie van Laura de la Mar en Ilse de Krosse van Gastvrijheid in Bedrijf moet de groep het podium op. In teams buigen deelnemers zich over herkenbare dilemma's. Wat doe je bijvoorbeeld met die patiënt bij wiens naam collega's al zuchten? De 'chagrijnige' patiënt uit een praktijkvoorbeeld blijkt vooral bang voor narcose. Achter gedrag kan een heel ander verhaal zitten.

> **HET WERK HOUDT ZOVEEL MEER IN DAN ETEN UITDELEN. JE MAAKT ECHT HELE KWETSBARE VERHALEN MEE**

Bij gastvrijheid komt Kronenburg snel bij de voedingsassistent terecht. "Zij zijn het zonnetje van hun dag. Die komen ongeveer zes keer aan bed." Juist na bijvoorbeeld een slecht gesprek kan iets kleins verschil maken. "Dan kun je een bakje koffie aanbieden. Of eventjes iets extra's wat ze op dat moment willen."



*Linda Zeon van het Groene Hart Ziekenhuis bezocht de dag met collega's: "Gastvrijheid is er zijn voor andere mensen, klaarstaan voor andere mensen."*




Een laatste dilemma gaat over kleine gastvrije gebaren. Een hartje op een servetje, teruglopen voor iets waar iemand trek in heeft of een boterham smeren voor iemand die te benauwd is om dat zelf te doen. Een team vat het samen: “Aandacht hoeft niet groot te zijn. Het zit in de kleine dingen.”

> **WAT DOE JE MET DIE PATIËNT BIJ WIENS NAAM COLLEGA’S AL ZUCHTEN? DE ‘CHAGRIJNIGE’ PATIËNT BLIJKT BANG VOOR NARCOSE**

**Veilig glutenvrij eten**

Ook praktische kwesties komen voorbij. Zo zijn Chris Mak en Margrietta Zwaan van de Nederlandse Coeliakie Vereniging (NCV) aanwezig omdat hun leden aangeven dat veilig glutenvrij eten in de zorg nog verbeterd kan worden. De NCV heeft daarom een aantal tools ontwikkeld die voedingsassistenten helpen glutenvrij eten veilig te bestellen, te bewaren, te bereiden en uit te serveren. “De ziekenhuisketen is natuurlijk ontzettend lang. Van inkoop tot en met degene die uiteindelijk het eten uitserveert aan bed. Daar gaat nog wel eens wat mis”, aldus Margrietta Zwaan.

**Slingers en ballonnen**

Dagvoorzitter Milo Berlijn heeft eerder die ochtend al laten zien hoe groot het effect van iets kleins kan zijn. Tijdens een eerder chemotraject zag hij enorm op tegen zijn laatste kuur. Bij binnenkomst bleek zijn bed versierd met ballonnen en slingers. Geen protocol: de medewerkers dachten simpelweg dat hij er blij van zou worden. “Goed kijken naar wie er voor je staat en bedenken wat je op dát moment voor diegene kunt betekenen.”

Met ruim 150 deelnemers en veel positieve reacties kijkt WijGastvrij terug op een geslaagd evenement.

## Drie lessen voor de werkvloer

**1. Gastvrijheid begint bij aandacht**

Een vriendelijke begroeting, oogcontact of even de tijd nemen voor een bewoner of patiënt kan een groot verschil maken. Gastvrijheid zit niet alleen in wat je aanbiedt, maar vooral in hoe je iemand benadert.

**2. Kijk door de ogen van de ander**

Wat voor een medewerker vanzelfsprekend is, hoeft dat voor een patiënt of bewoner niet te zijn. Door bewust vanuit hun perspectief te kijken, ontdek je waar kleine verbeteringen mogelijk zijn.

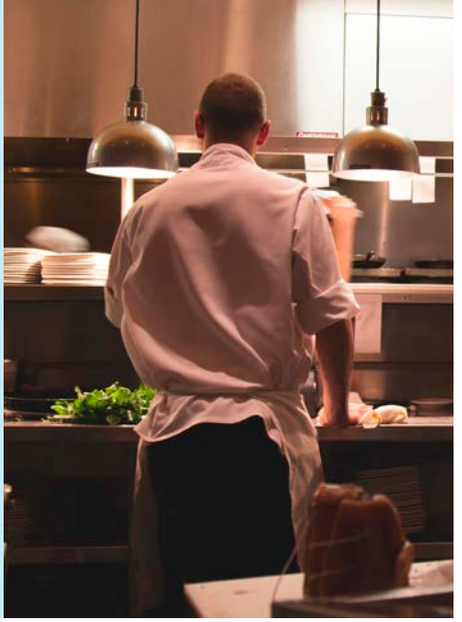
**3. Maak het niet ingewikkelder dan nodig**

Een gastvrij gebaar hoeft geen extra geld of tijd te kosten. Juist kleine veranderingen in dagelijkse routines kunnen ervoor zorgen dat mensen zich meer gezien en welkom voelen.

## Upcycle Kitchen wil hergebruik stimuleren

Stichting Upcycle Journey organiseerde op 1 oktober voor de tweede keer haar jaarlijkse kennisevent over upcycling en circulariteit in de foodservicebranche. Ruim vijftig professionals kwamen bijeen om kennis en ervaringen uit te wisselen. Het thema richtte zich op het maken van duurzame keuzes aan het begin van de keten.

Een concreet voorbeeld daarvan is Upcycle Kitchen, een collectieve aanpak die hergebruik van professionele keukenapparatuur wil stimuleren bij nieuwbouw en renovatie. Upcycle Kitchen helpt opdrachtgevers en leveranciers om gebruikte apparatuur in te kopen, met aandacht voor onder meer revisie, garantie, levering en onderhoud.



**Verder lezen**
Op https://upcyclekitchen.nl vind je meer informatie over dit initiatief.

COLUMN

## Als zelfs een boterham niet vanzelfsprekend is



*Michel Overwijk is president van WijGastvrij. Hij was tot voor kort manager f&b en schoonmaak in OLVG te Amsterdam.*

Op 5 oktober, de Dag van de Voedingsassistent, bezocht ik het Festival van de Gastvrijheid. Vooral het verhaal van twee voedingsassistenten van het Isala-ziekenhuis in Zwolle is me bijgebleven. Tijdens een workshop vertelden zij over hun dagelijkse ervaringen op de complexe afdeling Neurologie. Ik was zwaar onder de indruk. Hun verhaal liet zien dat achter een ogenschijnlijk gewone maaltijd soms een wereld van uitdagingen schuilgaat.

Het werk van de voedingsassistent kent op deze afdeling zijn eigen dynamiek. Een ogenschijnlijk simpele vraag als 'Wilt u een boterham?' kan zomaar uitgroeien tot een klein onderzoek waar menig specialist jaloers op zou zijn.

Wat als een patiënt niet uit zijn woorden komt? Of je niet-begrijpend aankijkt, terwijl je toch gewoon vraagt of hij kaas of ham wil. En wat doe je als iemand zijn ontbijt weigert, maar dit vijf minuten later is vergeten en zich afvraagt waarom hij niets heeft gekregen? Welkom op neurologie, waar de praktijk zich niet altijd houdt aan onze vertrouwde logica.

Patiënten kunnen moeite hebben met praten, begrijpen, bewegen of slikken. Soms raken ze snel vermoeid of overprikkeld. De voedingsassistent moet voortdurend opletten, aanpassen en inschatten. Daarbij is voorzichtigheid belangrijk: mag iemand alles eten en drinken, of zijn er speciale slikafspraken? Even iets aanbieden omdat het goed bedoeld is, kan niet altijd.

Het verhaal van deze twee voedingsassistenten liet mij hun passie zien en hoeveel vakmanschap nodig is om op zo'n complexe afdeling goede gastvrijheid te bieden. Je hebt mensenkennis nodig, geduld en het vermogen om iedere patiënt opnieuw te bekijken. Soms helpt een grapje, soms juist stilte. En soms is het verstandig om even weg te lopen en het later nog eens te proberen. Dat verdient niet alleen erkenning op 5 oktober, maar iedere dag opnieuw.

En hoe mooi is het om deze ervaringen juist te vernemen van twee voedingsassistenten die hier hun dagelijkse werk van hebben gemaakt. Op pagina 8 van deze Uitblinkers besteden we er daarom extra aandacht aan.

Mijn conclusie? Wie op de afdeling Neurologie werkt, verdient een flinke portie respect. En aandacht, zoals we die tijdens de sessie op 5 oktober hebben kunnen geven.

> **ACHTER EEN OGENSCHIJNLIJK GEWONE MAALTIJD GAAT SOMS EEN WERELD VAN UITDAGINGEN SCHUIL**

# Kwootjes

## Astronautenvoer

"Goed gesorteerd schoon plastic kun je beter hergebruiken als plastic, dat is efficiënter dan er voedsel van maken. En of astronauten ooit op deze manier hun eten zullen maken, vind ik ook twijfelachtig."
*Mark van Loosdrecht, hoogleraar milieubiotechnologie aan de TU Delft, in de Volkskrant over een nieuwe wijze van koekjes bakken uit plastic – mogelijk geschikt voor in een ruimteschip.*

## Satellietkeukens

"Daarom bouwen we nu satellietkeukens dichter bij de verpleegafdelingen. (...) Straks kunnen patiënten veel later kiezen wat ze willen eten. We bereiden de maaltijden dichter bij het moment van uitserveren en kunnen beter inspelen op wat iemand nodig heeft."
*Renee van Veen, hoofd Eten en Drinken van het UMCG, op Nieuws.umcg.nl over een nieuw voedingsconcept voor patiënten, dat tot minder verspilling en meer kwaliteit moet leiden.*

## Verder bouwen

"Het is hier meer horeca geworden: vlaai vlaai vlaai! Daarbij komt dat ik hier veel stress ervaar. Ik ben geen manager, ben te direct. Voor de Bisschopsmolen heb ik al een manager gevonden. Ik ga verder bouwen aan GrainLabs."
*Frank van Eerd, bakker bij de Bisschopsmolen in Maastricht, in De Limburger over zijn toekomstplannen en GrainLabs, een kenniscentrum dat voeding voor zorg en sport ontwikkelt.*

## Succesnummer

"Omdat we die smaken en texturen associëren met eiwitrijke voeding. Het ís ook lekker. Door de textuur, de complexe smaak, dat gekaramelliseerde. In onze keuken proberen we de beleving ook na te maken, omdat we weten dat het een succesnummer is."
*Emile van der Staak, chef-kok van het plantaardige sterrenrestaurant De Nieuwe Winkel, in NRC over waarom plantaardige gerechten 'best vlezig mogen proeven'.*



## Oud en jong samen

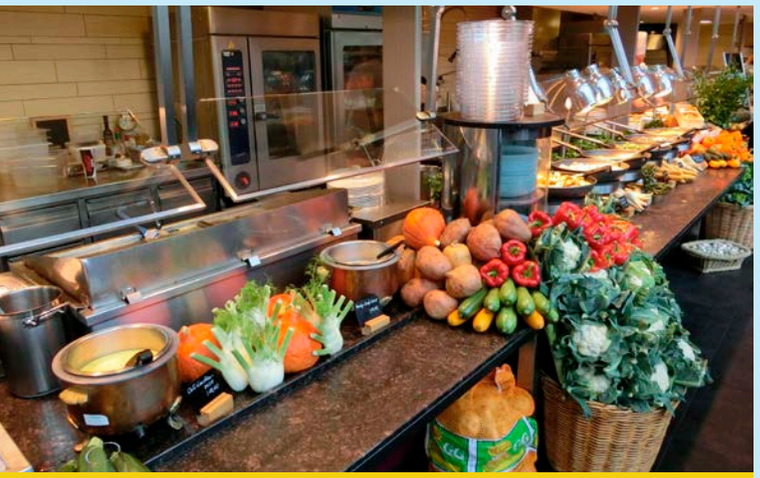
"Ze zeggen over elkaar dat ze elkaar nodig hebben. En dat is ook echt zo. (...) De leefgemeenschap van ouderen heeft ontzettend veel in zich. Het is een wereld die vertraagt. Jongeren hebben daar enorm veel baat bij."
*Gea Sijpkes, bestuurder van Humanitas in Deventer, op www.actiz.nl over hoe ouderen en studenten onder één dak leven.*

## Nieuwe generatie diëtisten

"Wat ik mooi vind aan de nieuwe generatie, is dat veel jonge diëtisten niet alleen naar hun eigen vakgebied kijken. Er is veel interesse in samenwerking, innovatie, duurzaamheid en nieuwe vormen van zorg."
*Toekomstig diëtist Mohammed Akminasi behaalde de derde plaats bij de verkiezing Student van het Jaar 2026 en vertelt daarover op www.nvd.nl.*

## 'Verhuizing is ontwrichtend'

"We weten dat als mensen te lang in een ongeschikte woning blijven, ze eerder naar een verpleeghuis verhuizen. Zo'n verhuizing is vaak ontwrichtend voor die mensen. Ze gaan in veel gevallen snel achteruit."
*Petra Lamberts, voorzitter Deltaplan Maastricht Heuvelland, op Nos.nl over het realiseren van dertig woonzorgzones voor ouderen i.s.m. zorg- en welzijnsorganisaties en woningcorporaties.*



MARKTCIJFERS EN PROGNOSE

## Catering groeit, marges onder druk

De cateringmarkt blijft groeien, blijkt uit de FSIN FoodMarkt Outlook 2027 van het FoodService Instituut Nederland (FSIN). Na een groei van 3,8 procent in 2025 komt dat percentage in 2026 uit op 3,4 procent en in 2027 naar verwachting op 4,0 procent. Desondanks staan overal de marges onder druk door stijgende kosten voor personeel, energie en inkoop.

Instellingscatering groeit harder dan de totale cateringmarkt. Efficiëntie en centrale inkoop blijven belangrijke thema's, maar er wordt ook gezocht naar meer gastvrijheid en kwaliteit. Bedrijfscatering profiteert van hybride werken en de rol van het bedrijfsrestaurant als ontmoetingsplek. Ook inflight groeit door het herstel van het vliegverkeer, maar regelgeving, afval en gewicht aan boord stellen hoge eisen. Onderwijscatering kent lichte groei, maar blijft prijsgevoelig. Overal groeit de vraag naar kwaliteit, gemak, gezondheid, maatwerk en beleving. Efficiënter werken en meer waarde toevoegen worden bepalend voor de komende jaren.

Naast catering beschrijft de Outlook de foodretail en de andere foodservicekanalen, zoals klassieke horeca en gemak. Voor de totale foodmarkt voorziet het FSIN in 2027 een moeizame markt, met blijvende druk op het volume in foodservice. De verwachte omzetgroei van 3,6 procent komt vooral door hogere consumentenprijzen.

**Verder lezen**
Op https://fsin.nl vind je meer informatie over de FSIN FoodMarkt Outlook 2027.



THREEWISE INTRODUCEERT LIDMAATSCHAP

## Zelf leren met sportschoolmodel

Vakschool voor de zorg Threewise heeft een lidmaatschap geïntroduceerd voor zorgprofessionals en werkgevers. Het is opgebouwd volgens het zogeheten sportschoolmodel: deelnemers bepalen stap voor stap wat ze willen leren en wanneer, onder begeleiding van een coach.

Het lidmaatschap is onder meer bedoeld voor zorgprofessionals op niveau 1 tot en met 4, zij-instromers, herintreders en zzp'ers in de zorg. Via een intake of leerscan wordt in kaart gebracht waar iemand staat en wat hij of zij wil ontwikkelen. Daarna kijkt de deelnemer met een ontwikkelcoach welke leerroute en leermodules het beste aansluiten. Het lidmaatschap kan onder meer worden ingezet voor bijscholing voor de BIG-registratie of accreditatiepunten voor het V&VN-register.

Voor organisaties in de VVT is er een bedrijfslidmaatschap, met toegang tot modules, begeleiding en een persoonlijke leeromgeving. Volgens Threewise helpt het organisaties om medewerkers sneller inzetbaar te maken, de instroom te vergroten en de druk op begeleiders en praktijkopleiders te verlagen. Het kan op maat worden ingericht, bijvoorbeeld met trainingen op locatie of een mobiel skillslab.

Er zijn drie abonnementen. Met Brons krijgen deelnemers twee maanden gratis toegang tot een online ontwikkelcoach en enkele e-learningmodules. Met Zilver kunnen ze onbeperkt e-learnings volgen, certificaten behalen en gebruikmaken van begeleiding door een ontwikkelcoach. Goud biedt onbeperkt leren en alle voordelen, zoals de BIG-registratie en accreditatie in het V&VN-register.

**Verder lezen**
Op www.threewise.nl/lidmaatschap vind je meer informatie.


AMfish
convenience
Vakmanschap in vis.
Innovatief in gemak.
Ambachtelijk bereid. Slim ontwikkeld voor foodservice.
AMBACHT
INNOVATIE
CONVENIENCE


INNOPASTRY
INNOVATIONS IN PASTRY
Eiwitverrijkte petit-fours & desserts voor jong & oud
BOUWSTEENTJES & EASY-TO-EAT
- 11g eiwit per portie van 55g of 6 gram eiwit per 30g (mini's)
- Bevat geen gelatine, vegetarisch
- Levert alle essentiële aminozuren
Laat je inspireren met de nieuwe receptideeën!
De producten zijn verkrijgbaar via de zorggroothandels en in het diepvriesvak van Jumbo, Plus en Hoogvliet supermarkten.
Daarnaast zijn de producten online goed te verkrijgen via www.versaantafel.nl en www.kantenklaarmaaltijden.nl


hofland
GROOTKEUKEN & MAALTIJDTRANSPORT
Dé maaltijdtransportspecialist sinds 1985 met alle systemen én kennis in huis!
temptainer
rational production
GASTROTAINER
Rieber
Continental
SDX
THERMO CATERING BOX.COM
Wij staan op HORECAVA
Bezoek ons in hal 3
Interesse in een demo, afspraak of wilt u onze uitgebreide catalogus ontvangen?
Bel 0180-417533 of mail
verkoop@hoflandgrootkeuken.nl

# ZELF KIEZEN TUSSEN SUIKER OF STROOP




Oud-chef-kok en trainer in de zorg Lisette Bossert – tevens columnist van Uitblinkers – schreef een toegankelijk boek voor iedereen die in de ouderenzorg werkt. *Thuis in de ouderenzorg - Eten & drinken, dé kans voor een goed leven!* staat vol herkenbare verhalen en tips voor de dagelijkse praktijk. Daarbij weet Bossert goed naar voren te brengen dat mensen die afhankelijk zijn van zorg verlangen naar dezelfde dingen als iedereen.



Bossert werkte ruim twaalf jaar als chef-kok bij Kloosterhotel ZIN in Vught en is sinds 2014 trainer in de zorg. Ook privé weet ze wat eten en drinken kan betekenen voor iemand met dementie. Haar moeder Ans had vasculaire dementie. Tijdens de bezoeken aan haar moeder ontdekte Bossert hoeveel plezier ze hadden in samen koken.

**Thema's, verhalen en recepten**

Hoewel de titel breder klinkt, richt het boek zich specifiek op mensen met dementie in een woonzorglocatie. In het eerste deel legt Bossert uit hoe het brein bij dementie verandert, op basis van het hersenmodel van sociaal geriater Anneke van der Plaats. Daarna volgen de thema's thuis, leefplezier en lekker eten & drinken. Ze behandelt onder meer geur en geluid in de huiskamer, eettradities, fingerfood en eten en drinken in de laatste fase. Bossert verwerkt inzichten uit onderzoek, onder andere van geestelijk verzorger Peterjan van der Wal, in concrete adviezen. In het laatste deel van het boek staan recepten, van gehaktbal tot toetjes.

Het boek bevat daarnaast checklists. Illustraties en korte verhalen van medewerkers maken het levendig. Zo vertelt gastvrouw Marlène hoe ze – nadat er discussie over bleef – op een avond gewoon alle schalen op tafel zette: "Het pakte zó mooi uit. Mensen schepten zelf op en daardoor aten ze meer." Of de anekdote van woonondersteuner Krijntje over een bewoner die de maaltijd redde omdat zij wél wist wat ze met de riblappen aan moest: "Deze mevrouw liet me zien dat we mensen met dementie nooit moeten onderschatten. Achter de diagnose schuilt een leven vol ervaring, kennis en verhalen."

**Voor wie?**

Het meest heb je aan dit boek als je dagelijks met ouderen met dementie kookt en eet: als woonondersteuner, gastvrouw of -heer, kok op een kleinschalige locatie, activiteitenbegeleider of verzorgende. Ook teamleiders vinden bruikbare ideeën, bijvoorbeeld over het afstemmen van pauzes op de maaltijd. Wie in een centrale keuken werkt, heeft vooral iets aan het deel over smaak en de recepten.

Een bewoner kiest zelf tussen poedersuiker of stroop op de pannenkoek en bepaalt bij fingerfood het eigen tempo: die eigen regie en keuzes, ook als je afhankelijk bent van zorg, komen steeds terug. Bossert sluit aan bij het onderzoek van Van der Wal, waaruit blijkt dat mensen die afhankelijk zijn van zorg verlangen naar dezelfde dingen als iedereen; jong of oud, met of zonder dementie. Daarmee zijn veel tips breed toepasbaar.

*Lisette Bossert,* Thuis in de ouderenzorg - Eten & drinken, dé kans voor een goed leven! *Bossert Kookwerken, 2026. Prijs: € 24,50.*
*www.bossertkookwerken.nl*



**Herstel van eetplezier**

## Inzicht in reuk- en smaakklachten

Tot 80 procent van de mensen die chemotherapie of doelgerichte therapie krijgt, heeft te maken met veranderingen in smaak en reuk. Een bewezen effectieve behandeling is er nog niet. In het landelijke TASTY-onderzoek, dat twee studies omvat, zoeken artsen, diëtisten en chef-koks daarom samen naar oplossingen. Ook elf ziekenhuizen en twee patiëntenverenigingen zijn betrokken. Het UMCG leidt het onderzoek met Wageningen University & Research en het ACTA.

De eerste studie richt zich op ruim 200 patiënten die starten met chemotherapie. Via de online methode *Smaakpupil* krijgen zij persoonlijke adviezen, afgestemd op wat zij nog goed kunnen ruiken en proeven. Waar nodig helpen chef-koks de adviezen te vertalen naar smakelijke maaltijden. Aan de tweede studie doen 95 patiënten mee die klachten ervaren door tyrosinekinaseremmers. Zij trainen twaalf weken lang dagelijks met vaste geuren en smaken.

Beide studies werken met een controlegroep die standaardzorg via de diëtist krijgt. Bij alle deelnemers wordt speeksel verzameld om de samenhang met klachten en mogelijk herstel te onderzoeken. Het onderzoek, dat een looptijd kent van vier jaar, wordt onder andere mogelijk gemaakt door KWF Kankerbestrijding. Inzichten worden verspreid via het landelijke netwerk van ziekenhuizen in Goede Zorg Proef Je.

**Verder lezen**

Meer informatie over het TASTY-onderzoek is te vinden op www.alliantievoeding.nl en www.kwf.nl.

**Van zorginstelling naar thuis**

## Verschuiving in de ouderenzorg

De vraag naar ouderenzorg neemt niet af, maar verschuift steeds meer van de zorginstelling naar thuis. Ouderen gaan pas naar een zorginstelling als zij zwaardere zorg nodig hebben en verblijven daar vervolgens korter. Dat blijkt uit onderzoek over de periode 2018-2024 dat het RIVM in september 2026 publiceerde.

Het aantal ouderen dat langdurige zorg thuis ontvangt, steeg van 34.000 in 2018 naar 78.000 in 2024. Het aantal ouderen met langdurige zorg in een zorginstelling nam toe van 112.000 naar 127.000. In zowel 2018 als 2024 ging het om 3,5 procent van de 65-plussers. Landelijk bleef de gemiddelde bezetting van verpleeghuizen ongeveer gelijk. Tussen instellingen zijn wel grote verschillen. Bij bijna de helft van de onderzochte verpleeghuizen nam de bezetting toe, vooral voor zwaardere zorgvragen. Bij één op de vijf was sprake van een sterke daling. Bij de overige verpleeghuizen bleef de bezetting nagenoeg gelijk.

Ook blijkt uit het onderzoek dat de verblijfsduur verandert. Het aantal ouderen dat maximaal drie maanden in een zorginstelling verblijft, verdubbelde. Het aandeel met een verblijf van maximaal vijf maanden steeg met 65 procent. Tegelijkertijd daalde het aantal ouderen dat vijf jaar of langer verbleef met 5 procent.

Zorgbestuurders en professionals herkennen de verschuiving. Zij zien dat ouderen met zwaardere zorgvragen naar het verpleeghuis komen en daar korter verblijven. Het RIVM adviseert dat zorgorganisaties lokaal ruimte krijgen om op deze veranderingen in te spelen, bijvoorbeeld met nieuwe woonzorgconcepten. Daarnaast doet het instituut de aanbeveling om het onderzoek over twee jaar te herhalen.

**Verder lezen**

Het volledige rapport *Verandering in de vraag en het gebruik van ouderenzorg in Nederland* is te vinden op www.rivm.nl.

> **ZORGBESTUURDERS HERKENNEN DAT OUDEREN MET ZWAARDERE ZORGVRAGEN NAAR HET VERPLEEGHUIS KOMEN EN DAAR KORTER VERBLIJVEN**

De beleving van | Wie: Milo Berlijn | Waar: Noordwest Ziekenhuisgroep in Alkmaar (en de hele samenleving)

# ‘HET RESULTAAT VAN GASTVRIJHEID IS SAAMHORIGHEID’



Vriendelijkheid, aandacht, eerlijkheid en kijken naar wat er wél is: die elementen vormen voor keynote spreker en cabaretier Milo Berlijn de basis van gastvrijheid en ‘optimistisch realisme’. Tijdens het afgelopen Festival van de Gastvrijheid stond hij op het podium en was daarbij open over zijn eigen ziekzijn. Dat heeft zijn visie op gastvrijheid niet veranderd, maar het heeft zijn verhaal wel verdiept.

“Gastvrijheid is het enige vak waar je instant waardering krijgt”, vertelt Milo. “Je vraagt of iemand een broodje wil en je krijgt meteen een reactie: ‘Lekker!’ Hoe mooi is dat?” Nu hij zelf wordt behandeld voor prostaatkanker, ervaart hij gastvrijheid ook als patiënt. Twee jaar geleden kreeg hij de diagnose. Er bleken uitzaaiingen naar zijn lymfeklieren en botten te zijn; inmiddels zit de ziekte ook in zijn lever.

**'De eerste vraag is: hoe gaat het met je?'**

Milo koos ervoor zich te laten behandelen in het nabijgelegen ziekenhuis in Alkmaar. Hij vertelt vol warmte over de manier waarop hij daar wordt ontvangen. “Een paar dagen voor een behandeling gaat de telefoon. Ik herken het nummer en denk: er is ellende. Maar dan is de eerste vraag: hoe is het met je?” Als hij eenmaal in het ziekenhuisbed ligt, komt een verpleegkundige naast hem zitten. “Ze nemen echt even de tijd: hoe is het met je, heb je ergens last van gehad?”

Dat zijn gouden momenten, geeft hij aan. “Dan valt alles eromheen even weg.” Ook de voedingsassistenten vragen hoe het met hem gaat. “Dat is heel fijn als je in zo’n situatie zit.” Zelf geeft hij die aandacht ook. “Als ik op de afdeling kom, maak ik een praatje met de secretaresse en vraag hoe het met haar kleinkind gaat.” En bij de laatste chemo van een reeks neemt hij iets lekkers mee voor de afdeling, zoals tompoezen. “Omdat iedereen zo lief is.”

Het tekent zijn houding. “Voor mij zit er een verschil tussen positief en optimistisch. Het klinkt misschien raar, maar ik ben niet altijd positief – dat associeer ik met een soort ‘blij ei’-houding. Maar ik ben wel altijd optimistisch. Het staat zelfs op mijn visitekaartje: ‘optimistische realist’.” Dat betekent voor Milo dat je blijft kijken naar wat er wél is, ook als er moeilijkheden of tegenslagen zijn in je leven.

**‘Gastvrijheid begint bij jezelf’**

In zijn trainingen richtte Milo zich in de eerste plaats op medewerkers. Gastvrijheid begint bij hoe je zelf naar anderen kijkt en hoe je je gedraagt. “Als ik aardig tegen iemand doe, is de kans heel groot dat hij aardig terugdoet. Dat noemen wij de ik-factor.” Het gaat hem niet om de reactie van de ander, maar om je eigen gedrag.

Zelf zegt Milo iedereen goedemorgen. Of iemand iets terugzegt, maakt hem weinig uit. “Ik ben blij als mensen wat terugzeggen. Zeggen ze niks, ook goed. Ik ga daar niet chagrijnig om worden.” Op de werkvloer ziet hij vaak het omgekeerde. Als iemand geen dankjewel krijgt, wordt daar soms bij het koffieapparaat tegen collega’s over geklaagd. “Daar snap ik dus helemaal niets van. Je loopt ook nog eens het risico dat je dat chagrijn meeneemt naar de volgende.” Milo vervolgt: “Noem mij een naïeveling, maar ik denk dat iedereen gastvrij is, echt iedereen. Maar soms gebeurt er iets in iemands hoofd, waardoor die gastvrijheid niet naar boven komt.”

We richten ons volgens hem te vaak op wat anderen verkeerd doen. Milo pleit daarom voor meer verwondering en bewondering: kijk niet alleen naar waar je je aan ergert, maar ook naar wat je mooi vindt, wat je inspireert. “We oordelen over de pyjama van iemand of over wie er aan het bed zit. Maar kijk eens wat voor boek er op het nachtkastje ligt. Kijk welke kaarten er hangen. Dan merk je dat er heel veel moois is.”

**‘Vertel het reële verhaal’**

Als Milo managers trainde, vroeg hij weleens wie gastvrijheid belangrijk vindt. Alle handen gingen dan omhoog. “En dan zei ik: dat vinden jullie helemaal niet belangrijk.” Hij legt uit waarom. Bij het inwerken van nieuwe medewerkers ligt de nadruk vaak twee maanden lang op processen, protocollen en HACCP, terwijl Milo vindt dat gastvrijheid juist vanaf het begin aandacht verdient. Die nadruk op regels ziet hij ook terug in de dagelijkse praktijk. “Een leidinggevende vraagt niet snel of de patiënten een fijne dag hadden, maar herinnert medewerkers er wel aan dat ze hun HACCP-lijst moeten invullen.”

De focus mag van hem dus veel meer liggen op die gastvrije houding. Een voedingsassistent die vraagt hoe het met een patiënt gaat of iets extra’s doet om iemand op zijn gemak te stellen, kan veel betekenen. “Je zorgt dat mensen met een fijn gevoel in het ziekenhuis of de zorginstelling verblijven.” Daarbij ziet hij eerlijkheid als een belangrijk onderdeel van gastvrijheid. “Het is altijd beter om het reële verhaal te vertellen.” Zelf ervaart hij dat in het ziekenhuis: “Ze vinden het leuk dat ik er ben, maar zullen nooit zeggen dat het wel goed komt.”



*Milo Berlijn omschrijft zichzelf als ‘‘optimistische realist’: iemand die blijft kijken naar wat er wél is.*

**‘Hoe gaan we met elkaar om?’**

Voor Milo gaat gastvrijheid verder dan wat er binnen zorginstellingen gebeurt. Het gaat ook over hoe we met elkaar samenleven en openstaan voor elkaars achtergrond. De toenemende individualisering is hem een doorn in het oog. Zo ziet hij liever geen eenpersoonskamers in ziekenhuizen. “Het mooie van met zijn vieren op een kamer is dat je elkaar kunt helpen.” Juist in dat contact met anderen ontstaat saamhorigheid. “Het resultaat van gastvrijheid is saamhorigheid”, zegt Milo.

De komende jaren wil hij daarom aandacht blijven vragen voor de manier waarop we met elkaar omgaan. “We hebben allemaal het vermogen om contact te maken. Je kan tegen iedereen zeggen: goedemorgen, goedemiddag, goedenavond. Je kan aan iedereen vragen: hoe gaat het?”



**Angelique Honderdors deelt recept**

# PROEF UIT DE KEUKEN

Angelique Honderdors is verbonden aan Van Hoeckel, waar zij zich bezighoudt met het ontwikkelen en optimaliseren van het aanbod van eten en drinken voor patiënten, bewoners, bezoekers en medewerkers. Op het Festival van de Gastvrijheid op 5 oktober besteedde Honderdors in een sessie aandacht aan hoe je het mooiste ontbijt maakt. Speciaal voor Uitblinkers deelt ze, ook voor diegenen die er niet bij waren, een recept voor een kleurrijke en voedzame start.



## Goedemorgen–ontbijtje

Begin de dag goed met een frisse yoghurtbowl, een hartige volkoren beschuit met hoemoes en ei en een klassieke bruine boterham met kaas en komkommer. Een gevarieerd ontbijt dat snel te bereiden is en aantrekkelijk oogt op tafel. Het recept is voor 1 persoon.

**Ingrediënten**

1 snee bruin brood
1 volkoren beschuit
1 gekookt ei
2 eetlepels hoemoes (smaak naar keuze)
100 ml Griekse yoghurt
2 eetlepels bosvruchten (diepvries)
2 eetlepels muesli
10 ml frambozencoulis (diepvries)
2 plakken jong belegen kaas 48+
5 g margarine
10 g komkommer
10 g tomaat

**Bereiding**

***Volkoren beschuit met hoemoes en ei***

1. Doe de hoemoes in een kom en prak het gekookte ei erdoor.
2. Besmeer de volkoren beschuit met het hoemoes-eimengsel.
3. Garneer met tomaat.

***Bruine boterham met kaas***

1. Besmeer de bruine boterham met margarine.
2. Beleg de boterham met de jong belegen kaas.
3. Garneer met komkommer.

***Yoghurtbowl met bosvruchten***

1. Laat de bosvruchten en de frambozencoulis ontdooien.
2. Schep de Griekse yoghurt in een kom en verdeel de muesli erover.
3. Voeg de bosvruchten toe en garneer met de frambozencoulis.

## Serveertip

Serveer de drie onderdelen samen op een ruim bord of een houten plank. Zo komen de frisse kleuren en verschillende structuren mooi tot hun recht.

Geactualiseerd rapport

# 16 SUCCESFACTOREN VOOR VOEDINGSZORG IN HET ZIEKENHUIS

Minimaal zes eetmomenten per dag, een menukaart, registratie van voedselverspilling en interprofessionele afstemming: dit en meer staat beschreven in de 16 succesfactoren voor gezonde en duurzame voedingszorg in ziekenhuizen, die Alliantie Voeding in de Zorg onlangs actualiseerde. De succesfactoren geven aan wat belangrijk is bij het voedingsaanbod, de maaltijdbeleving, de organisatie en duurzaamheid.

Het rapport *Actualisatie succesfactoren voedingsconcepten voor patiënten in Nederlandse ziekenhuizen* kwam in september uit en is de opvolger van het rapport dat Kenniscentrum Ondervoeding in 2016 publiceerde. Onder andere nieuwe inzichten in voedingsbehoeften, vooral bij ondervoeding, en de wens om duurzamer te eten vormden aanleiding voor de actualisatie. De 16 succesfactoren – die concreet en meetbaar zijn geformuleerd – vormen tevens de norm van het programma Goede Zorg Proef Je.

## Programma Goede Zorg Proef Je

Goede Zorg Proef Je is een programma van Alliantie Voeding in de Zorg. Ziekenhuizen en zorginstellingen werken daarin aan gezondere en duurzamere voeding. Het wordt mogelijk gemaakt door het ministerie van VWS en de Green Deal Duurzame Zorg 3.0. Ziekenhuizen waarvan het bestuur zich aan het programma heeft verbonden, houden hun voortgang (half)jaarlijks bij in een monitor.

> **ER IS EEN SCHOLINGSPLAN VOOR VOEDINGSASSISTENTEN EN ANDERE ZORGVERLENERS DIE BETROKKEN ZIJN BIJ DE VOEDSELVERSTREKKING**

**Achtergrond**

Ziekenhuisopname gaat voor patiënten vaak gepaard met een afname van spiermassa, versneld door een verminderde voedingsinname. Dat kan leiden tot verminderde wondgenezing, een slechtere immuunstatus, een hoger risico op complicaties, meer medicijngebruik en een langere verblijftijd in het ziekenhuis. ‘Aantrekkelijke, goede en lekkere voeding in het ziekenhuis is daarom essentieel om patiënten te voorzien in hun voedingsbehoeften’, stelt het rapport. Daarnaast is duurzaamheid een belangrijk thema. De zorgsector is verantwoordelijk voor 7 procent van de landelijke $CO_2$-uitstoot, 4 procent van het afval en 13 procent van het grondstoffengebruik.

**Experts**

Voor de actualisatie zijn praktijkgegevens uit de monitoring van Goede Zorg Proef Je naast richtlijnen en recente literatuur gelegd. Ook is de conceptversie van de succesfactoren besproken door experts van onder meer Amsterdam UMC, Erasmus MC, Wageningen University & Research en Ziekenhuis Gelderse Vallei.

**Voedingsaanbod**

In de succesfactoren staat dat het voedingsaanbod voor patiënten voldoet aan de Richtlijnen Goede Voeding, waar mogelijk én indien medisch verantwoord. Er wordt gestreefd naar meer plantaardige eiwitten. Voor patiënten van 65 jaar en ouder en patiënten met een acute of chronische ziekte met verhoogd risico op ondervoeding is er een energie- en eiwitrijk aanbod. Uitgangspunt is gewone voeding, met eventueel een aanvulling met dieetvoeding als het halen van de behandeldoelen anders niet mogelijk is. Nieuw is dat er wordt gescreend op (risico op) ondervoeding, met aandacht vooraf, tijdens en na de opname. Voor specifieke diëten en speciale doelgroepen is er waar nodig een aangepast aanbod, voorgeschreven door een deskundige.



*Succesfactor 16 beschrijft onder andere dat waar mogelijk gebruik moet worden gemaakt van seizoensgroente.*

**Eetmomenten**

Succesfactor 5 vraagt om normen voor het energie-, eiwit- en zoutgehalte. Als voorbeeld noemt het rapport voor een maaltijd minimaal 20-30 gram eiwit en 400-700 kcal, en maximaal 2 gram zout. Voor een tussendoortje is dat minimaal 5-10 gram eiwit en 150-250 kcal, en maximaal 0,5 gram zout. Zulke criteria zijn volgens het rapport een handvat in gesprekken met leveranciers of cateraars.

Ook worden nu minimaal zes eetmomenten geadviseerd, bijvoorbeeld drie maaltijden en drie tussendoortjes. Per maaltijdmoment zijn er minstens drie menu-opties, waarvan minimaal één volwaardige vegetarische optie. Een veganistische maaltijd is op aanvraag beschikbaar, maar wordt binnen de klinische voeding niet aangeraden.

**Ambiance en tevredenheid**

Een aantal factoren gaat nadrukkelijk in op de beleving van de patiënt. Zo kent de patiënt het aanbod via een menukaart. Bestelt hij zelf, dan is de methode gebruiksvriendelijk. Tussen bestellen en serveren zit maximaal één uur. Toegevoegd ten opzichte van de eerdere versie is het streven naar een prettige maaltijdambiance. Het huidige rapport noemt een studie waarin oranje servetten in plaats van witte tot 17,6 procent meer consumptie leidden. Bij diëten met een aangepaste consistentie helpt het om gemalen maaltijden in driedimensionale vormen te presenteren. Daarnaast onderzoekt het ziekenhuis minstens één keer per jaar de tevredenheid van patiënten over het eten en drinken. Daarin wordt in ieder geval naar een cijfer voor de smaak en voor het aanbod gevraagd.

**Samenwerking**

Goede voedingszorg vraagt ook om afstemming. Diëtetiek en facilitair bedrijf overleggen minstens één keer per maand over het voedingsaanbod. Met de cateraar, leverancier of keuken is er minstens ieder kwartaal een gesprek. Voor voedingsassistenten en andere zorgverleners die betrokken zijn bij de voedselverstrekking is er een scholingsplan, dat jaarlijks wordt geëvalueerd. Volgens het rapport zijn voedingsassistenten ‘de directe link met de patiënt’.

**Minder verspilling**

De laatste twee succesfactoren gaan over duurzaamheid. Ziekenhuizen meten minstens één keer per jaar hun voedselverspilling. Op basis daarvan stellen ze een actieplan op of passen ze het aan. Voorbeelden van acties zijn halve porties aanbieden of reststromen verwerken in soep of omelet. Nieuw is de succesfactor over inkoop. Waar mogelijk houdt het ziekenhuis rekening met topkeurmerken en gebruikt het seizoensgroente en -fruit en producten van minder milieubelastende teelt.

De succesfactoren worden de basis voor de materialen en de monitoring van Goede Zorg Proef Je. Ze bieden een gezamenlijk kader voor ziekenhuizen om goede voedingszorg verder te ontwikkelen.

**Verder lezen**

Het rapport *Actualisatie succesfactoren voedingsconcepten voor patiënten in Nederlandse ziekenhuizen* (september 2026) is te downloaden via www.alliantievoeding.nl.

**DIËTETIEK EN FACILITAIR BEDRIJF STEMMEN MINSTENS ÉÉN KEER PER MAAND AF OVER HET VOEDINGSAANBOD**

# WijGastvrij
# bedrijfsleden

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

AKB nl Hospitality in de zorg.
AM fish convenience
Bidfood
Bebo SINCE 1931
care culinair voedingsmanagement in de zorg
FANO PUUR FANO
HH foodprojects
HUUSKES Freshcare Specialist
KING
maxivers
pinkroccade FOOD & HOSPITALITY
Royal Smilde FOODS
ROYAL foods
temp-rite
Tetreau
Threewise zorgacademie
top bakkers groep
SiRGoodwill
Unilever Food Solutions Support. Inspire. Progress.
van gestel GROOTKEUKENTECHNIEK
van Hoeckel Geeft smaak aan de zorg
Van Oordt THE PORTION COMPANY
Willem de Boer food · events · experience
ZORGBOODSCHAP Onderdeel van Boon Food Group
zovio



Op deze pagina staan de logo's van de bedrijfsleden van WijGastvrij. Het zijn bedrijven die de doelstellingen van WijGastvrij ondersteunen en geloven in de meerwaarde van de vereniging die zich sterk maakt voor scholing, ontmoeten en vooruitgang. De leden zijn actief op het gebied van eten en drinken en gastvrijheid in de zorg. Ze leveren daaraan met hun producten en diensten een niet geringe bijdrage.

WijGastvrij houdt zich bezig met het organiseren van activiteiten en bijeenkomsten. Bedrijven die partner of sponsor willen worden, kunnen contact opnemen met het secretariaat.

**Secretariaat WijGastvrij**
Rijswijkseweg 131
2516 HB Den Haag
secretariaat@wijgastvrij.nl

WijGastvrij geeft vier keer per jaar het magazine Uitblinkers uit. Wil je meer weten over communicatiemogelijkheden in Uitblinkers?

**Neem contact op met:**
Sonja Rothuis
(06) 39 85 42 34
sales@er-communicatie.nl




## Ook profiteren?

Van de vele voordelen die WijGastvrij biedt? Meld je aan op www.wijgastvrij.nl/leden

# Agenda*

**23-27 NOV** De Week van Goede Zorg Proef Je staat voor de deur. Ziekenhuizen, revalidatiecentra en zorginstellingen uit het hele land laten zien hoe zij werken aan een lekker, gezond en duurzaam voedingsaanbod voor patiënten, cliënten, medewerkers en bezoekers. https://goedezorgproefje.nl

**25 NOV** Alliantie Voeding in de Zorg organiseert de bijeenkomst De smaak te pakken! in de Mauritskazerne in Ede voor de langdurige zorg. De bijeenkomst maakt deel uit van de vier regionale bijeenkomsten van het project Versnelling Voedseltransitie Langdurige Zorg. www.alliantievoeding.nl/nl/agenda

**11-14 JAN** De Horecava bestaat in 2027 70 jaar. Sinds 1957 is de beurs een nationaal trefpunt voor vakmensen in de wereld van eten, drinken en hospitality. De Horecava vindt plaats in RAI Amsterdam. www.horecava.nl

**12 JAN** Tijdens de Horecava vindt op de dinsdagochtend het symposium Care & Cure plaats. Lees hierover meer op pagina 16 van deze Uitblinkers.

**20-22 SEPT** In Rotterdam Ahoy vindt de 14e editie van Gastvrij Rotterdam plaats. Met aandacht voor food- en non-foodproducten en -diensten. Ook zijn er workshops, demonstraties, masterclasses en wedstrijden.
www.gastvrij-rotterdam.nl

**05 OKT** Het duurt nog even, maar zet alvast weer in je agenda: het Festival van de Gastvrijheid wordt ook in 2027 weer gehouden in De Speeldoos in Baarn!
www.wijgastvrij.nl

** In deze agenda kunnen wijzigingen komen. Raadpleeg de genoemde sites.*

**Uitgelicht:**

## WijGastvrij Teamleidersdag 2027

Op vrijdag 5 februari 2027 organiseert WijGastvrij bij Heliomare in Wijk aan Zee een teamleidersdag voor leidinggevenden binnen eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Hoe geef je leiding aan een nieuwe generatie medewerkers? Hoe krijg je mensen mee in veranderingen en zorg je dat goede ideeën ook écht worden uitgevoerd? Mis deze dag vol inspiratie, herkenbare uitdagingen en praktische inzichten niet. Houd 5 februari van 9.00 tot 16.00 uur (met aansluitend een netwerkborrel) vrij in je agenda.

Op www.wijgastvrij.nl vind je de komende tijd meer informatie.





**COLUMN**



*Geert Hilferink schrijft als redacteur voor verschillende uitgaven, waaronder Uitblinkers. In deze column beschrijft hij zijn eigen ervaringen als patiënt met gastvrijheid in de zorg.*

## Een klein gebaar

Hoe groot een klein gebaar kan zijn, ervoer Milo Berlijn aan den lijve, zoals hij vertelde op het Festival van de Gastvrijheid en in deze editie op pagina 32. Wat hem bijbleef als patiënt midden in een zware behandeling, was geen maaltijd of menukaart. Het was de gastvrijheidsmedewerkster die elke keer even de tijd nam om te informeren hoe hij zich voelde en later op de dag opnieuw langskwam om te vragen of er nog iets nodig was.

Voor mij een herkenbare ervaring. Mijn operatie en twaalf maanden durende chemokuren liggen inmiddels tien jaar achter me, maar juist die kleine dingen en persoonlijke aandacht hebben blijvende indruk gemaakt.

Die aandacht krijgt zelden de waardering die ze verdient. Jullie werk als gastvrijheids-medewerkers is zoveel meer dan maaltijden rondbrengen. Jullie ontmoeten mensen in moeilijke periodes en zoeken naar manieren om ze weer zin in eten of drinken te geven. Dat lukt het best met echte persoonlijke interesse in de patiënt.

De voorbeelden van die kleine gebaren die tijdens het genoemde festival werden benoemd, vind ik echt sprekend. Een tekening op een servet, een extra gang naar de keuken, een versierde kamer voor iemand die opziet tegen een zware behandeling. Niemand schrijft dat voor. Het ontstaat doordat jullie werkelijk oog hebben voor degene die voor je staat.

In mijn ogen ligt daar de kern van jullie vak: niet in grote gebaren, maar in de warmte die jullie elke ochtend van huis meenemen. Onbetaalbaar!

Nutrition & Health

Nestlé

SimpLink Bolustechniek

# Het systeem voor *bolus ondervoeding*

*Voor kinderen en volwassenen.*



## Gemakkelijk & gebruiksvriendelijk

## Sluit aan & voed




- **Hygiënisch alternatief**
  voor handmatig verstrekken van bolus sondevoeding
- **ENFIT® connectie**

**Meer weten?**
Scan de QR code voor alle SimpLink® productinformatie

COM-670-1026-NL

Dit document is uitsluitend bedoeld voor zorgprofessionals.



# Alles verandert, zorg blijft

Goede zorg gaat verder dan goede verzorging. Het draait om persoonlijke aandacht, gastvrijheid en een omgeving waarin mensen zich prettig voelen. Hoe combineer je dat met slimme innovaties, veranderende behoeften en de uitdagingen van vandaag?

Ontdek het tijdens het Care & Cure Symposium op Horecava.

Vraag toegang aan via horecava.nl

HORECAVA70

12 t/m 15 januari 2027

**RAI Amsterdam**