UITBLINKERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 12 – NOV 2019

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID





Uitblinkers
nu online!

Hybride
onderwijs in
de zorg

Multicultureel
leiding
geven



Wij weten dat je als foodservice professional altijd streeft naar een beter resultaat.

Het gaat ons om een betere totaalervaring voor jou en je klanten. Dus maken wij margarine die beter afgestemd is op jouw specifieke behoeften. Vandaar een verbeterde receptuur die beter voldoet aan jouw eisen, wensen en behoeften.

www.bebo.eu

✔ Verbeterde smeerbaarheid
✔ Verbeterd in smaak
✔ Halal
✔ Natuurlijke kleur- en smaakstoffen

Beter met Bebo

CABARET EN ZORG

Je hebt het laatste nummer van Uitblinkers in 2019 in handen met in het vooruitzicht de feestdagen. Kerst en nieuwjaar. Nog even en we kunnen de balans opmaken van een jaar dat achter ons ligt. En ja, er zijn een paar leuke dingen gebeurd.

We kunnen vaststellen dat de humor bezig is om vaste voet aan de grond te krijgen in de zorg. In samenwerking met WijGastvrij heeft Milo Berlijn zijn Pimp Theater Show omgebouwd tot een show voor de zorg. Het kan leuk worden op 19 november in Zonnehuis Amsterdam. Ook leuk: 40 leden van WijGastvrij hebben gratis toegang bij deze voorstelling. Zie de aankondiging op pagina 29.

Berlijn is overigens niet de enige die de humor inziet van zorg. Ook bureau strakz wijdt er een cabaretvoorstelling aan: Het Ministerie van Latere Zorg. Cabaret en zorg. Wie had dat gedacht?

Vanaf pagina 44 lees je een reportage waar nog even over doorgepraat moet worden. Het gaat over voeding malen en de overtuiging dat je daarvoor beter een groentesnijmachine dan een staafmixer kunt gebruiken. Proefondervindelijk vastgesteld. Zeg niet te snel: we doen het al jaren met de staafmixer en dat gaat uitstekend, nee, neem de proef op de som, maak een vergelijking. Misschien leidt dat wel tot verrassende inzichten.

Om deze en andere tips en nieuwtjes sneller te kunnen communiceren zijn we begonnen met het nieuwsplatform www.uitblinkersindezorg.nl en een bijbehorende nieuwsbrief. Laat maar weten wat je ervan vindt.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Groenten in nagerechten
9 Column Monique Willemsen
10 Hybride onderwijs in de zorg
15 www.uitblinkersindezorg.nl
16 Multicultureel leidinggeven
20 Productinformatie
21 Twietjes
22 Meals-on-wheelswagens
29 Vooruitblik WijGastvrij
30 Uitblinkers onder elkaar
35 Column Lisette Bossert
36 Zorg wordt duurzaam
39 Column Michel Overwijk
41 Agenda en colofon
43 Herinneringsmaaltijd
44 Voeding malen
49 Bedrijfsleden
51 Stappenplan tegen pesten
52 Kookdames koken kleinschalig
54 Column Geert Hilferink

Niels Majoor bedenkt speciale toetjes

NAGERECHTEN OP BASIS VAN GROENTEN



Nagerechten op basis van groenten met vruchten en noten. Dat kan smaaksensaties opleveren, geschikt voor najaar en winter én voor de naderende feestdagen. Bedacht en bereid door Niels Majoor, teamleider keuken Flevoziekenhuis in Almere.

Geschikt voor nagerecht
Groenten zijn hip. Ze worden vaker toegepast door koks die erachter komen dat vlees en vis niet altijd noodzakelijk zijn voor de smaak van gerechten. Maar groenten in nagerechten zijn wel bijzonder. Welke groenten lenen zich daar extra goed voor? Niels Majoor somt een zestal wintergroenten op: pompoen, pastinaak, wortel, zoete aardappel en cassave.

Hij behoort tot de beste zorgchefs van Nederland. Niels Majoor en zijn team streden op 13 maart in de finale van het Beste menu van de Zorg 2019 om de prijzen. Ze wonnen met vlag en wimpel De Gouden Dessert Lepel met een Appelbietjestaart met sinaasappelvenkelroom.

Als we Majoor vragen of hij mee wil werken aan een reportage over nagerechten voor Uitblinkers hoeft hij niet na te denken. Dat wil hij zeker. “Het lijkt me verrassend om nagerechten op basis van groenten te bereiden, ter inspiratie van de collega’s.”

Kritische voorproevers
Twee weken later ontvangt hij ons in de keuken van het Flevoziekenhuis. Het denkwerk en de mise-en-place heeft Majoor thuis gedaan. Vrouw en kinderen fungeerden als kritische voorproevers. Vooral de zoon van 16 had rake feedback, vertelt Majoor. “Daar kon ik wat mee.”

Hij verwerkt graag groenten in de nagerechten. Omdat ze gezond zijn, omdat ze lekker kunnen zijn en omdat nagerechten doorgaans toch wel eenzijdig zijn. “Zoet overheerst vaak. Dat maakt het allemaal een beetje voorspelbaar. Als je groenten gebruikt en je weet de juiste balans te vinden kun je verrassen”, zegt Majoor, ondertussen bezig met het in reepjes snijden van appel ten behoeve van de koude wortelsoep.

Op gevoel toegepast
Naast wortelsoep bereidt hij een cassaveflensje, bietencheesecake, trifle en crumble. In het kader (‘Nagerechten van Niels Majoor’) verstrekken we de ingrediënten. En de receptuur? Majoor: “Dat is nogal een klus om dat helemaal uit te werken. Ik heb deze ingrediënten op gevoel toegepast.”

De chef liet zich inspireren door SVH Meesterkok Angélique Schmeinck die een kookboek schreef zonder recepturen. Dat sprak hem aan. Naar eigen inzicht combinaties samenstellen en de juiste balans zien te vinden. “Ik wil met deze nagerechten laten zien dat je met groenten ongelofelijk veel kunt. Ook in nagerechten.”

Kuurkamer
Naast de genoemde gerechten proeven we een banaansushi van kaas, bedacht en bereid door Cynthia de Mul, deels werkzaam op de voedingsadministratie en deels in de keuken. Dit gerecht wordt geserveerd in de kuurkamer van het ziekenhuis waar patiënten behandelingen ondergaan zoals dialyse en chemo. De Mul: “Ze hebben het niet makkelijk en dan is het mooi als je ze wat bijzonders kunt serveren.”

De koks van het Flevoziekenhuis bereiden dagelijks rond de 220 maaltijden. 40 tot 50 daarvan zijn bestemd voor bewoners van het Revalidatiecentrum Flevoburen, de overige voor de patiënten.

“WE KUNNEN DEZE NAGERECHTEN OP BIJZONDERE DAGEN ZELF BEREIDEN VOOR DE PATIËNTEN”

Collega’s komen proeven
Terwijl Majoor de nagerechten afmaakt en de fotograaf haar werk doet is het die middag een komen en gaan in de keuken. Collega’s van allerlei afdelingen (HR, communicatie, Diëtetiek, foodservice) zijn op de hoogte en proeven mee. De reacties zijn zonder uitzondering positief.

Zelf vinden we de smaak van de trifle het meest verrassend. Bitter wordt afgewisseld door zuur en zoet. De balans lijkt dik in orde, maar daar denkt niet iedereen zo over. Een van de koks merkt op dat er wel ‘een kilo’ suiker in mag. Reactie van de chef: “Smaken verschillen. Gelukkig maar, zo blijft het spannend.”

Hoog cijfer
De algemene opinie wijst die middag in de keuken van het Flevoziekenhuis op een hoge waardering. De nagerechten zijn lekker, verrassend en gezond. Op de wortelsoep na bevatten ze bijvoorbeeld de nodige eiwitten. Majoor: “We kunnen deze nagerechten op bijzondere dagen ook zelf bereiden voor de patiënten. We serveren op eerste kerstdag de trifle. Dit soort verrassingen wordt enorm gewaardeerd.”


Cynthia de Mul: “Mooi dat je de patiënten wat bijzonders kunt serveren.”

Lees verder ››

EIWITVERRIJKT VANILLE-ROOMIJS



Het ijs is verrijkt met melkeiwit. Dit melkeiwit is licht verteerbaar en makkelijk opneembaar voor het lichaam. Met een biologische waarde van 104 heeft melkeiwit relatief veel essentiële aminozuren in zich. Dit is goed voor de eiwitsynthese en ondersteunt de spieropbouw.

Ideaal als verfrissend tussendoortje of als dessert tegen de avond. Het ijs heeft een gladde structuur en ondanks het hoge eiwitgehalte, heeft het ijs geen eiwit-nasmaak. Daarnaast heeft Delight Line Fitfuel een luchtopslag van 38 procent. Luchtopslag geeft ijs een romige smaak, maakt het ijs stevig en minder koud. Gemiddeld ligt de luchtopslag in ijs een stuk hoger. Doordat het percentage in Fitfuel lager ligt, is het een zachtsmeltend ijs wat ideaal is bij kauw- en slikproblemen.

VOEDINGSWAARDE PER BEKER VAN 90 ML/65 G

Energie	537/kJ/128 kcal
Vetten	6,6 g
Waarvan verzadigd	4,2 g
Koolhydraten	10,5 g
Waarvan suiker	10,4 g
Eiwitten	6,7 g
Natrium	21 mg

TOEPASSING OP

- Ondervoeding
- Ondergewicht
- Verhoogde eiwitbehoefte

Of als een heerlijk dessert in uw voeding!

INGREDIËNTEN:

MELK, SLAGROOM(MELK), suiker, WEI-EIWIT-ISOLAAT, Emulgator (SOJA lecithine), Dextrose, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Johannisbroodpitmeel, Guargom, Carrageen, Vanillesmaak, Vanilliepitjes.

www.delight-food.nl



Nagerechten van Niels Majoor
Op verzoek van Uitblinkers heeft Niels Majoor onderstaande nagerechten 'gecomponeerd' om er in de herfst, de winter en tijdens de feestdagen mee te kunnen verrassen.

1. Cassaveflensje:
pindakaas/chocolade/pistachenoten/spek/banaan

2. Wortelsoep:
honing/yoghurt/hazelnoot/karamel/granny smith

3. Cheesecake:
bieten/slagroom/basilicum/walnoten

4. Trifle:
zoete aardappel/peper/Griekse yoghurt/venkelzaad/cranberry's/witte chocolade

5. Crumble:
peer/pastinaak/gorgonzola

Informatie over het bereiden van deze nagerechten kun je krijgen door Niels Majoor per mail vragen te stellen: nmajoor@flevoziekenhuis.nl.



1

"IK WIL MET DEZE NAGERECHTEN LATEN ZIEN DAT JE MET GROENTEN ONGELOFELIJK VEEL KUNT"



2



3



5



4



Goed gevoede patiënten herstellen sneller en verlaten daardoor eerder het ziekenhuis. Als ziekenhuis kunt u ook grip krijgen op dit proces door snel en overzichtelijk in kaart te hebben wat uw patiënt eet. Is uw ziekenhuis al zover dat het precies weet wat welke patiënt eet? Of bent u nog op zoek naar een oplossing om de voedingstoestand van uw patiënt duidelijk te hebben? Lees dan wat Innameregistratie van CuliCart Hospitality voor uw ziekenhuis kan betekenen.

Met Innameregistratie legt u een voedingsdoel vast voor uw patiënt. Door de koppeling met het Elektronisch Patiënten Dossier (EPD) is de inname gemakkelijk te delen met diëtiek, verpleging en artsen. Alle vocht en voeding die de patiënt bestelt worden namelijk vastgelegd. De voedingsassistent, die het vocht en de voeding bij de patiënt brengt, legt ook vast wat er precies geserveerd wordt. In Innameregistratie wordt daarna geregistreerd wat er terug gaat en wat er daadwerkelijk is opgegeten door de patiënt. Door deze registraties heeft u altijd een actueel overzicht van de voedingsinname van de patiënt. Zorgverleners kunnen daardoor sneller actie ondernemen bij patiënten met bijvoorbeeld ondervoeding of een vochtbeperking. Als u de voedingstoestand van de patiënt beter in beeld heeft kan dit ervoor zorgen dat de patiënt sneller herstelt en korter in uw ziekenhuis hoeft te verblijven.

Meer weten?
Wilt u ook inzicht in de voedingstoestand van uw patiënten? Neem dan contact op met Mathijs Koenen van CuliCart Hospitality via telefoonnummer 06 4339 2712.
Of kijk op onze website www.culicart.nl.

Over CuliCart Hospitality
CuliCart Hospitality is een onderdeel van PinkRoccade Healthcare. Ze is marktleider in de zorg op het gebied van het automatiseren van voedingslogistieke processen en gastvrijheidsconcepten. De gedachte achter CuliCart Hospitality is dat zij zorgorganisaties helpen om op een gastvrije wijze maaltijden en comfortbeleving te bieden aan zorgconsumenten.

pinkroccade TSS FOOD & HOSPITALITY



ONDERZOEK

MIND-dieet verkleint kans op dementie

Het wordt steeds duidelijker dat bepaalde diëten het risico op dementie kunnen verkleinen. Dit blijkt uit onderzoek van de Universiteit van Maastricht, aldus het tijdschrift Margriet. De Limburgse universiteit constateerde dat vijftigers en zestigers die gezonder gaan leven het risico op het ontwikkelen van dementie met vijftig procent verminderen. Ook zeventigers die hun voedingspatroon aanpasten, zagen het risico iets teruglopen.

Beweging
Voedingskundige Ondine van de Rest liet weten dat iedereen zijn risico op de ziekte kan verkleinen met gezond eten en voldoende beweging.
Hoe eerder je daarmee begint, hoe beter. Ze wijst op het MIND-dieet, ontwikkeld door Amerikaanse wetenschappers. Dit dieet bevat weinig dierlijke vetten, veel plantaardige voedingsmiddelen, noten en volkorenproducten. Hierin komen onder meer groene bladgroenten als spinazie en andijvie, en bessen voor.

“DE LEUKSTE GRAPPEN ZIJN DE GRAPPEN DIE NIET ZIJN BEDACHT. MAAR BEDENK DIE MAAR EENS.”
Herman Finkers over humor.



COLUMN

Visieontwikkelaar Monique Willemse-van Eijk van MOMOKO gespecialiseerd in gastvrijheid, eten & drinken in ziekenhuizen en ouderenzorg
moniquewillemse@momoko.nl

Moederfiguur als nieuwe functie

Tijdens gesprekken met patiënten, diëtisten, verpleegkundigen en zorgondersteuners vertellen zij mij regelmatig gefrustreerd wat niet goed werkt in de praktijk. Een diëtist kan bijvoorbeeld niet voortdurend op een afdeling zijn, terwijl patiënten – ook degenen die nooit een diëtist zullen zien – wel veel vragen hebben. Of een servicemedewerker heeft zo veel te doen in een kort tijdsbestek dat zij (soms hij) zelden tot nooit toekomt aan het helpen van meerdere patiënten bij eten en drinken. Voor een grootstedelijk ziekenhuis hebben we alle behoeften daarom eens ondergebracht in één nieuwe baan per afdeling, die van eetcoach.

Want de drukte van alledag zorgt voor de neiging te denken in routines, ingeklemd door keurslijven. Terwijl je in elk team ziet dat er leden zijn die bijvoorbeeld erg goed zijn in het inspelen op een ziektebeeld met de juiste hapjes, terwijl de ander glansrijk en superefficiënt de maaltijden uitreikt.

In een visie ontwikkeld voor een grote verpleeghuisgroep hebben we een rol toebedeeld aan een ‘moederfiguur’. Iemand die het eten serveert, maar ook weet om te gaan met de psyche van sombere of mopperende gasten die verdrietig, eenzaam of boos zijn. Iemand die als een liefhebbende en soms strenge moeder ervoor zorgt dat de introvertere bewoners, familie en omwonenden zich naast de klagende gast ook welkom voelen op debegane grond.

Probeer het ook. Even alle functies loslaten en een nieuwe rol bedenken die inspeelt op wensen waar je in je huidige bezetting geen oplossing voor hebt. Het betekent vaak dat je iemand kunt laten doorgroeien die het van nature al in zich heeft. Zo iemand is klaar voor een omdenk-functie. Jij blij, je gasten blij en je medewerker superblij.



Teammanager voeding Maarten Bijlsma over hybride onderwijs: "Het is wat ons betreft een blijvend iets."

HYBRIDE ONDERWIJS: WAT IS DAT?

Leerlingen en zorg bewandelen nieuwe wegen

Hybride onderwijs is een nieuwe vorm van opleiden waarbij leerlingen al in een vroeg stadium uitgebreid ervaring opdoen in de praktijk. In het Diakonessenhuis te Utrecht zijn ze ermee gestart. De projectleider en drie leerlingen vertellen over hun bevindingen.



Dat leerlingen stages lopen in de beroepspraktijk is van alle tijden. Maar bij hybride onderwijs is het meer dan dat. De leerlingen volgen een aanzienlijk deel van hun opleiding in de beroepspraktijk. De facilitaire dienst van het Diakonessenhuis leidde vorig schooljaar in samenwerking met ROC Midden-Nederland aanvankelijk zes, later twaalf leerlingen op. Dit schooljaar zijn dat er 28.

28 leerlingen! Dat is veel. Voelt Maarten Bijlsma, teammanager voeding van het Diakonessenhuis en projectleider van het hybride onderwijstraject, zich leraar in plaats van zorgmanager?

Bijlsma: "Ik begeleid leerlingen en verzorg zo nu en dan een gastles op het ROC, maar voel me geen leraar." Om toe te voegen dat er op maandagen en woensdagen een docent van het ROC aanwezig is en op dinsdagen en donderdagen een coach.

"IK BEGELEID LEERLINGEN EN VERZORG ZO NU EN DAN EEN GASTLES OP HET ROC, MAAR VOEL ME GEEN LERAAR."

Tekst: Jaap de Graaf Foto's: Sjoukje Kilian

Verantwoordelijkheid

Bijlsma laat weten energie te krijgen van het onderwijstraject. "Al moet ik zeggen dat met een aantal van 28 leerlingen de grens voorlopig is bereikt."

Het hybride onderwijs brengt voor de leerlingen het voordeel met zich mee dat ze theorie en praktijk al in een vroeg stadium van de opleiding aan elkaar kunnen koppelen. Ze krijgen daardoor al snel de kans om verantwoordelijkheid te nemen. Dat bevordert het leerproces, zo is gebleken.

Medewerkers op scherp

Over de voordelen voor het ziekenhuis zegt de teammanager voeding: "Je vergroot je maatschappelijke rol. En je zet je medewerkers op scherp omdat zij de leerlingen begeleiden en helpen. Ten derde levert het ons medewerking op van gemotiveerde jongeren die een band krijgen met het ziekenhuis. Later gaan ze hier wellicht aan het werk."

Het is een bijzonder traject. De Rechtbank Midden-Nederland ging er al eerder mee van start, maar in de zorg zijn er verder geen voorbeelden van hybride onderwijs bekend. Bijlsma: "Wel zie je dat ze in het onderwijs steeds meer andersoortige trajecten opstarten."

Baan voor Youssra

Een van de leerlingen, Youssra Derouich, die thans een hbo-opleiding Facility Management volgt, is overigens al voor één dag in de week werkzaam in het Utrechtse ziekenhuis. Bijlsma daarover: "Zij heeft als niveau 4-leerling bij ons een project waste-bestrijding gedaan. Wij waren daar zeer tevreden over. Vandaar dat we haar een baan hebben aangeboden."

In tegenstelling tot het BBL-onderwijs (Beroeps Begeleidende Leerweg) is het hybride onderwijs flexibel. Het wordt aangepast aan de aard en het niveau van de opleiding. In het ene geval zijn de leerlingen gedurende het schooljaar enkele dagen in de week werkzaam in het ziekenhuis, in het andere geval werken ze daar fulltime gedurende een kwartaal. Bijlsma: "Vorig schooljaar was een pilot, dit schooljaar hebben we alles geconcretiseerd en vastgelegd. Het is wat ons betreft een blijvend iets."

CONNIE VAN ZON (20)

Connie van Zon is als cateringmedewerkster vier dagen actief in het personeelsrestaurant van het Diakonessenhuis. Ze volgt het laatste jaar van de opleiding niveau 2 Facilitaire Dienstverlening aan het ROC Midden-Nederland.

Vier jaar geleden kwam ze vanuit de Spaanstalige Dominicaanse Republiek naar Nederland. Om hier een opleiding te volgen en de Nederlandse taal te leren. Haar in Nederland woonachtige vader nam het initiatief.

Geen andere keuze

In 2017 volgde ze een niveau-1 opleiding Assistent Keuken. Daarover: "Ik wil geen kok worden, maar stewardess, maar ik had op dat moment geen andere keus dan deze opleiding te volgen. Ik ben daarna overgestapt op Facilitaire Dienstverlening."

Over het werk en de opleiding: "Ik leer veel. Vooral op het gebied van gastvrijheid en het omgaan met mensen. Daarnaast is ook mijn Nederlands stukken beter geworden."

Ze voegt toe dat ze naast vier dagen werken één dag leert. Dat gebeurt niet in de leslokalen van het ROC Midden-Nederland, maar in het Erasmus Medisch Centrum te Rotterdam waar bureau Syndle opleidingen verzorgt. Als Connie niveau 2 heeft afgerond, volgt niveau 4. In november zal het zo ver zijn.



Connie van Zon: "Ik wil stewardess worden bij TUI. Die vliegt veel op de Dominicaanse Republiek."

Lees verder ››

YOUSSRA DEROUICH (20)

Ze rondde zojuist de opleiding Facilitair Management niveau 4 af en is gestart met de hbo-opleiding Facilitair Management. Ze was tijdens het derde jaar van haar niveau 4-opleiding een half jaar actief in het Diakonessenhuis en was daar verantwoordelijk voor het project Derving Patiëntenvoeding.



Youssra Derouich: "Ik ga een druk jaar tegemoet."

Vanuit het ROC Midden-Nederland kreeg Youssra Derouich de opdracht met een 'verbeterstuk' te komen met daarin suggesties voor het doorvoeren van verbeteringen in een praktijksituatie. Dat werd dus het project derving, opgezet in samenwerking met teammanager voeding Maarten Bijlsma.

Ze voerde het project zelfstandig uit. Daarover: "Gedurende een aantal weken woog ik elke avond de hoeveelheden eten die terugkwamen van de patiënten. Iedere week een andere afdeling. We maakten onderscheid tussen eiwitten, groenten, zetmelen en eenpansgerechten. Daarvan heb ik een verslag gemaakt met suggesties ter verbetering."

Zes eetmomenten
Naar aanleiding van het genoemde project heeft Youssra marktverkennend onderzoek gedaan. Haar aanbeveling komt neer op het introduceren van een nieuw voedingsconcept waarbij patiënten kunnen rekenen op meerdere kleine eetmomenten. Wetenschappelijk onderzoek van Radboudumc wordt genoemd als een van de bronnen. Het advies wordt meegenomen in de visie op voeding van de organisatie.

Youssra, die haar verslag op school eind juni 2018 moest presenteren en toelichten, behaalde een 100 procent score. En nu door met de volgende uitdaging. "Ik ben zojuist gestart met m'n hbo-opleiding Facilitair Management en werk één dag in de week in het Diakonessenhuis. Ik ga een druk jaar tegemoet."

"MIJN AANBEVELINGEN WORDEN MEEGENOMEN"

HET HYBRIDE ONDERWIJS BRENGT VOOR DE LEERLINGEN HET VOORDEEL MET ZICH MEE DAT ZE THEORIE EN PRAKTIJK AL IN EEN VROEG STADIUM VAN DE OPLEIDING AAN ELKAAR KUNNEN KOPPELEN

STEPHANIE BOVERHOFF (19)

Ze volgt de opleiding niveau 4 Facilitair Management. De eerste tien weken was ze werkzaam bij het Facilitair Servicebureau van het Diakonessenhuis: telefoneren en reserveringen maken van interne gasten.

Stephanie is inmiddels overgestapt naar Catering en Vergaderservices afdeling Voeding. Op het moment van gesprek is ze daar net begonnen. "Ik zal op meerdere gebieden weer de nodige praktijkervaring op gaan doen en hoop vooral op het gebied van leidinggeven verder te komen. Het mooie van deze afdeling is dat je met veel aspecten en ook met andere afdelingen in aanraking komt."

"IK HOOP TE LEREN OM LEIDING TE GEVEN"

Praktijk
Over het onderwijstraject dat ze in het ziekenhuis volgt: "Bevalt me goed, vooral omdat je hier erg veel contact hebt met mensen en je met beide benen midden in de praktijk staat."

Later in het schooljaar gaat ze van start met een tweede meting van derving van voeding. Een andere leerling, Youssra Derouich (zie verhaal hiernaast), was daar al eerder mee bezig. "De resultaten van mijn meting worden vergeleken met die van Youssra en verwerkt in de eindconclusie."



Stephanie Boverhoff: "Je staat hier met beide benen in de praktijk."

Bijeenkomst hybride leren
Medio maart houdt WijGastvrij over het traject hybride leren een management bijeenkomst. Naast sprekers van het Diakonessenhuis en ROC Midden Nederland zijn er vooraanstaande inleiders uit de zorg en het onderwijs. Houd de site van WijGastvrij in de gaten, www.wijgastvrij.nl.

Zorgboodschap is de online supermarkt voor de zorg.

Naast een compleet retail-assortiment levert Zorgboodschap een totaalpakket van convenience-, grootverbruik-, horeca-, medicinale voedings- en dieetproducten.

Zorgboodschap ontzorgt haar relaties volledig op het gebied van al het eten en drinken in de intramurale zorg.

Met een uitgebreid dienstverleningspakket is zij op strategisch, operationeel en tactisch niveau een volwaardige zakenpartner.

In samenspraak met haar relaties verlaagt Zorgboodschap de total cost of ownership rondom al het eten en drinken.

Samen met de zorginstelling zorgt Zorgboodschap ervoor dat de bewoners optimaal kunnen en mogen genieten van heerlijk, gezond en gevarieerd eten en drinken.

Zorgboodschap is 100% onderdeel van de Boon Food Group, die op haar beurt lid is van Superunie.

Voor meer informatie:
www.zorgboodschap.nl
info@zorgboodschap.nl

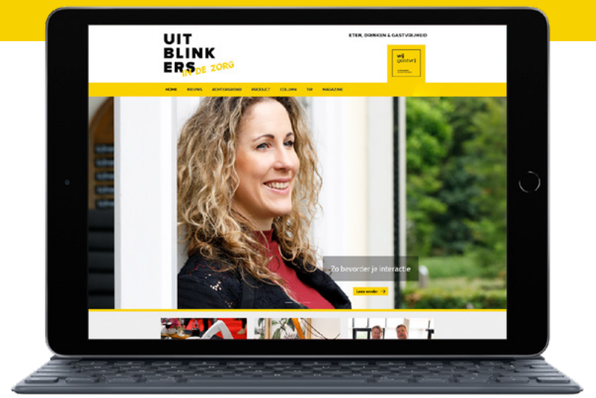


BOON FOOD GROUP

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Platform over eten, drinken en gastvrijheid

UITBLINKERSINDEZORG.NL



Uitblinkers op site
Uitblinkers wordt verspreid in de zorg in een oplage van 4.000. Alle uitgaven – dat zijn er nu twaalf – kun je vinden onder het kopje 'magazine' op Uitblinkersindezorg.nl. Je kunt er makkelijk doorheen bladeren. Ook op www.wijgastvrij.nl tref je de genoemde uitgaven aan.

Nieuw platform over eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Uitblinkersindezorg.nl is gelanceerd als aanvulling op het vaktijdschrift Uitblinkers van WijGastvrij. De site wordt extra onder de aandacht gebracht middels sociale media en een nieuwsbrief.

Tijdens de jaarafsluiting op 26 september in het nieuwe gebouw van King in Tiel is het nieuwe platform al voorgesteld aan de leden van Wijgastvrij. Dat gebeurde nadat Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij, kenbaar had gemaakt dat het vaktijdschrift Uitblinkers een belangrijke functie vervult. "Ik zie het op mijn werk. Onze medewerkers pakken het blad tijdens de pauze. Ze bladeren erin, scannen de koppen en lezen bijdrages die ze interessant vinden."

Hij voegde toe dat er met het nieuwe platform Uitblinkersindezorg.nl nog meer medewerkers in de zorg bereikt kunnen worden die zich bezighouden met eten, drinken en gastvrijheid. En wellicht ook andere managers en medewerkers die zorgtaken verrichten maar gastvrijheid en eten en drinken belangrijk vinden.

Extraatje
De lancering van het platform is een extraatje bovenop de bestaande mediakanalen van WijGastvrij zoals het tijdschrift Uitblinkers, de sociale media en de website Wijgastvrij.nl waar je de agenda, de activiteiten van de Wijs Academie, de bedrijfsleden, productinformatie, nieuwtjes en alle uitgaves van Uitblinkers kunt vinden.

Het nieuwe Uitblinkersindezorg.nl brengt meerdere keren per week nieuwtjes, tips, achtergronden, columns en productinformatie. Het betreft onderwerpen die raakvlakken hebben met eten, drinken en gastvrijheid in de zorg.

Tips verzamelen
Het nieuwe platform fungeert ook als extra bindmiddel tussen de redactie van Uitblinkers en de doelgroep. Tijdens de presentatie zei Jaap de Graaf van Uitblinkers: "Vier keer per jaar een tijdschrift uitgeven is mooi, maar we willen vaker van ons laten horen."

De redactie wil met het platform vooruitlopen op onderwerpen, medewerking vragen van mensen in de zorg en van leveranciers, tips verzamelen en discussies in gang zetten over onderwerpen die ertoe doen. "Dat gaat beter, denken wij, als je actief en doelgericht aan de slag gaat met een platform dat zich makkelijk laat vinden, makkelijk laat lezen en vrijwel dagelijks nieuws biedt."

Nieuwsbrief
Uitblinkers gaat niet alleen van start met een nieuw platform, maar ook met een nieuwsbrief waarin belangrijk, leuke, opmerkelijke feiten uit de wereld van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg de revue passeren. Aanmelden voor deze gratis nieuwsbrief kan via www.uitblinkersindezorg.nl.

"VIER KEER PER JAAR EEN TIJDSCHRIFT UITGEVEN IS MOOI, MAAR WE WILLEN VAKER VAN ONS LATEN HOREN"

Leer medewerkers van andere komaf kennen

MULTICULTUREEL COACHEN



Werken met mensen van uiteenlopende komaf. Met verschillende nationaliteiten en culturen. In sommige ziekenhuizen en zorginstellingen zijn het er tientallen. Dat kan uitstekend verlopen als er sprake is van begrip en leiderschap, zegt Bart Godding van FairField Trainingen.

“VRAAG OF ZE WILLEN UITLEGGEN WAAROM ZE IETS DOEN. JE ZULT ZIEN DAT MENSEN UITERMATE BEREID ZIJN OM DIE UITLEG TE VERSTREKKEN.”

Tussen nationaliteiten en culturen bestaan verschillen, maar deze hoeven samenwerking niet in de weg te staan. Maar dan zal het onbegrip weggenomen moeten worden, zegt Bart Godding, directeur van FairField Trainingen in Eindhoven, een erkende mbo-instelling.

Hij vindt het niet goed om gedragingen van mensen te veroordelen, zonder dat je weet waarom zij zich zo gedragen. “Vraag of ze willen uitleggen waarom ze iets doen. Je zult zien dat mensen uitermate bereid zijn om die uitleg te verstrekken. Zo ontstaat verbinding.”

Boerka geen item

De discussie over de boerka vindt hij geen item. Om en nabij de ruim 75 vrouwen dragen er een in Nederland. Dat zijn er weinig. En de hoofddoekjes? Ook dat mag geen probleem zijn. “In de jaren vijftig droegen alle vrouwen in Nederland hoofddoeken. Daar deed niemand moeilijk over.”

Je moet alles in perspectief zien. Het gaat niet over groepen, maar over mensen, en mensen zijn nou eenmaal verschillend, zegt Godding. “Als iemand zegt: ik heb problemen met een collega, want dat is een Pool, zeg ik: misschien is het wel niet zo’n aardige vent, heb je daar wel eens aan gedacht?”

Trainingen FairField

FairField Trainingen biedt onder meer trainingen aan in het omgaan met medewerkers van verschillende komaf. Deze worden omschreven als ‘Trainingen Diversiteit’ en zijn bedoeld om leidinggevenden te leren hoe ze kunnen voorkomen dat culturen botsen. Zie www.fair-field.nl.

Kenmerken nationaliteiten

In het boekje ‘Coaching zonder Grenzen’ gaan Bart Godding en Jack de Waard in op kenmerken van culturen. Ze adviseren de lezer om de culturen beter te begrijpen. “Dan is de kans groter dat je je doel kunt bereiken.” Hieronder enkele fragmentarische typeringen uit het boek.

- Over Marokkanen: ‘Kunnen zeer gemotiveerd raken als ze persoonlijke aandacht krijgen. Een afstandelijke benadering werkt demotiverend.’
- Over Turken: ‘Belangrijk voor Turken zijn zaken als gastvrijheid, reputatie, compromis, indirectheid en geduld.’
- Over Surinamers: ‘De Hollandse directheid zijn ze niet gewend. Familie is belangrijk.’
- Over Antillianen en Arubanen: ‘Zijn allergisch voor blanke hoogmoed. Ze ergeren zich als hun leidinggevende of collega even komt vertellen hoe het moet.’
- Over Polen: ‘Geld is een belangrijke motivator voor de meeste Polen.’
- Over Belgen: ‘Als leidinggevende van een Belgische medewerker moet je rustig communiceren – niet te luid, niet te snel en vooral niet te direct.’
- Over Britten: ‘Zijn altijd voorkomend.’
- Over Duitsers: ‘Zijn formeler, stipter en gründlicher.’
- Over Chinezen: ‘In de ogen van veel Chinezen zijn Nederlanders zeer bot en ongevoelig bij het uitspreken van hun mening.’

Over grenzen heen

Ga niet stigmatiseren. Leer om over grenzen heen te communiceren, adviseert Godding. “Als je iets niet begrijpt, ga het gesprek aan. Met respect voor de ander. Probeer uit te vinden waarom mensen de dingen doen die ze doen.”

Dat is niet altijd makkelijk. Maar leidinggevenden moeten die handschoen wel oppakken. “Eerstelijns leidinggevenden hebben vaak niet geleerd om een team aan te sturen. Ze zijn chef geworden over 10 tot 20 mensen omdat ze hun vak zo goed beheersen en omdat ze zo hard werken. En dan moet je ineens een team aansturen met daarin zes nationaliteiten.”

“OVER GRENZEN HEEN COMMUNICEREN, DAT WERKT. PROBEER DAT ONDER DE KNIE TE KRIJGEN.”

Lees verder ››





Taal spreken

Probeer de medewerker te snappen, doceert Godding. “Als dingen spaak lopen, zeg je niet hoe het wel moet, nee, je probeert de medewerker te snappen. Het gaat niet lekker, zeg je dan. Vertel eens, hoe komt dat? Zo voorkom je dat het gesprek een negatieve lading krijgt.”

Voorwaarde is dat de medewerkers de taal spreken. Anders wordt alles moeilijk, zo niet onmogelijk. “Bij de eerste generatie gastarbeiders was dat een probleem, dat is destijds niet goed opgepakt, bij de tweede en derde generatie gaat dat stukken beter.”

Geen socialist

Het werken met verschillende nationaliteiten biedt ook kansen. Als je een personeelsuitje hebt vraag je mensen om een gerecht te bereiden uit de eigen cultuur. Godding: “Dat vindt iedereen leuk. Ik sta op het standpunt dat je het multiculturele niet zwaar moet maken, zoals de politiek dat doet, want dat is het helemaal niet. Ik ben geen socialist of zo maar ik zie wel wat werkt. Over grenzen heen communiceren, dat werkt. Probeer dat onder de knie te krijgen.”

Je zou je daarom moeten verplaatsen in mensen uit bepaalde gebieden, bijvoorbeeld uit Noord-Afrika, want die hebben een andere achtergrond dan mensen uit Oost-Europa. “Leg niet de nadruk op de verschillen, maar geef kenmerken aan van de verschillende nationaliteiten en culturen en houd daar rekening mee.”

“ZE WILLEN LEIDERSCHAP, IEMAND DIE ZE AANSPREEKT, DIE ZE VERTELT HOE ZE HET BETER KUNNEN DOEN”



Voordelen multicultureel

In het boekje ‘Coaching zonder grenzen’ beschrijven Bart Godding en mededirecteur Jack de Waard van FairField Trainingen situaties, tips en kenmerken van verschillende nationaliteiten (zie kader Kenmerken nationaliteiten). Hierin reppen ze ook over de voordelen van een multicultureel personeelsbestand.

Bedrijven die een divers personeelsbestand hebben en actief met diversiteit omgaan, boeken betere resultaten en hebben minder uitval. Ze zijn daarnaast flexibeler, innovatiever en hebben een groter marktaandeel, aldus citeren de auteurs een onderzoek van Grethe van Geffen.

Bart Godding daarover: “Facilitaire diensten zouden de omgang met mensen van een andere komaf op de HR-kalender moeten zetten om er optimaal op in te kunnen spelen. Door trainingen op dat vlak te organiseren en er aandacht voor te hebben, kun je enorme vooruitgang boeken.”

Betere leider

Veel problemen op de werkvloer ontstaan overigens door een gebrek aan leiderschap. En niet door de aanwezigheid van meerdere nationaliteiten, zegt Godding. Sommige medewerkers verzuren in de loop van de tijd.

Dat kun je voorkomen. “Ze willen leiderschap, iemand die ze aanspreekt, die ze vertelt hoe ze het beter kunnen doen, die hun loopbaan een slinger geeft. Als een leidinggevende dat kan bieden, bereikt hij veel betere resultaten met z’n team. En is hij ook een betere leider.”

Pak raddraaiers tijdig aan

Begrip hebben, medewerkers helpen om beter te worden, naar ze luisteren. Dat is allemaal nodig om het team beter te maken, zegt Bart Godding. Maar medewerkers die na een aantal jaren bevorderd worden tot leidinggevende moeten zich realiseren dat ze worden uitgeprobeerd door pakweg 20% van de medewerkers in hun team. “Die gaan je testen. Ze komen te laat, vertellen vervelende verhalen. Als je niet tijdig ingrijpt kan dat leiden tot een verziekte, negatieve sfeer. De meeste medewerkers willen dat de leidinggevende opstaat en de raddraaiers een halt toeroept. Wees daar duidelijk in.”







HUMMINESS

Hummus in vernieuwende smaken

Hummus en Happiness, dat maakt Humminess. "Heerlijke hummus in vernieuwende smaken", aldus de aanbieder. "Ideaal als spread op een broodje, sandwich of wrap. Daar wordt iedereen vrolijk van." Naast grootverpakking ook verkrijgbaar in handige portion packs van 50 gram. www.humminess.com.

ONLINEPRINT

HACCP codeersysteem



Met OnlinePrint kun je labels invullen in de cloud en ze meteen uit de printer te laten rollen. Dat brengt grote voordelen met zich mee, zegt Paul Duijnstee van Info Food Labels. "Met OnlinePrint hoef je geen software te installeren en stel je met een paar klikken je label samen." Zie www.infofoodlabels.com/onlineprint



BEBO VARIO

Allergeenvrije alleskunner

U kent Bebo Vario als de zoutloze, allergeenvrije alleskunner, geschikt voor vegetarische en veganistische diëten. De verbeterde receptuur met dezelfde kwaliteit en gebruiksgemak is vanaf nu 100% vrij van palmolie en kunstmatige toevoegingen. www.bebo.eu.

TWIETJES

Sociale media over de zorg

@NL_Dietist

"We moeten zorgen dat het eten lekker is en dat mensen kunnen eten wanneer het hen uitkomt. De voedingsassistent is een essentiële spin in het web en helpt graag!"

Noeranie Ramdjan

"Vandaag gaan we lekker Surinaams koken voor het Ronald McDonald Huis Utrecht! Leuk om te zien hoe blij je mensen kan maken met een lekker bordje eten.
Ramdjan is manager new business & marketing bij The Solutionz Group."

Magda Wallenburg

"Als mensen ouder worden kunnen ze zich niet meer aanpassen en vallen ze terug op hun eigen cultuur. Indische huizen zorgen ervoor dat mensen zich thuis voelen en zich in de laatste jaren van hun leven niet meer hoeven aan te passen.
Magda Wallenburg over cultuurspecifieke zorg en Bersama Kuat, een samenwerking tussen vier Indische huizen. Zoek op Youtube op 'Bersama Kuat en Indozorg'."

@Shikra145

"Ook in Zweden wordt zwaar bezuinigd op ouderen. Ze krijgen geen warm eten meer."

@Gem_Borne

"Als je iedereen gastvrij ontvangt, zijn dieven niet langer anoniem. Denk aan het GOAL-Principe: Groeten. Oogcontact. Aanspreken. Luisteren."

Diëtist Martine

"Pitten en noten zijn duur. Zonnebloempitten zijn veel goedkoper. Voor 500 gram betaal je €2,99, terwijl 150 gram pijnboompitten €4,93 kosten.
Diëtist Martine belicht op YouTube 20 praktische budgettips om gezond te eten en te leven. Zoek op YouTube op 'budgettips gezond eten'."

Ab de Bruijn

"Wij zijn trots! Van der Valk mag zich de nummer één van Nederland op het gebied van gastbeleving noemen.
De Bruijn is eigenaar van Hotel Van der Valk Sassenheim-Leiden."



Meals-on-wheelswagens meten de krachten in Apeldoornse arena

TECHNIEK EN MENS BEPALEN SUCCES

Meals-on-wheels. Eten aan bed geserveerd in bulkwagens. Wat voor wagens heb je en wat zijn de laatste ontwikkelingen? Hoe ga je ermee om? Uitblinkers organiseerde een ontmoeting op de topsportlocatie Omnisport in Apeldoorn. Vier merken verschenen aan de start.

Tribunes die plaats bieden aan 4000 mensen omzomen de arena van Omnisport in Apeldoorn. Meals-on-wheelswagens van vier merken staan in de startblokken van de 60-meterbaan waar topsprinters elkaar tijdens kampioenschappen proberen af te troeven.

Dit keer gaat het niet om pure snelheid, maar om zaken als gebruikersgemak, aandrijving, wendbaarheid, capaciteit en aantrekkingskracht. De leveranciers tonen vier merken. Hoe bedienen zij de markt? Wat kunnen de wagens? En welke mogelijkheden laten gebruikers onbenut?

Vakmanschap belangrijk

Beschrijvingen per wagen vind je in de kaders, aangeduid met de namen van de deelnemers en de merken. In dit verhaal belichten we de mogelijkheden. En gaan we in op de vraag hoe de zorg de wagens nog beter en efficiënter kan benutten.

Meals-on-wheelswagens, ook wel buffetwagens genoemd, zijn gemaakt om service aan bed of aan de deur van het zorgappartement te verlenen. Een probaat middel om patiënten en cliënten te verleiden. Wat wilt u eten? Hoeveel? Geen trek, dan misschien toch een yoghurtje of wat vruchten?

De gastvrijheidsmedewerker is degene die verrast en verleidt en ervoor zorgt dat menu A ongeveer even vaak wordt besteld als menu B. Om waste en tekorten te voorkomen. Dat vereist vakmanschap, handigheid en een meals-on-wheelswagen, afgestemd op de situatie ter plekke, zo melden de drie aanbieders.

Diverse soorten maaltijdwagens

1) Meals-on-wheelswagens ofwel bulkwagens. Ze kunnen warmhouden, regenereren en koelen. Beschikken over verwarmde bovenbladen.
2) Plateauwagens, geschikt voor het regenereren en warm houden van geportioneerde maaltijden.
3) Andere geïsoleerde transportwagens, voor de distributie van maaltijden.

“ELEKTRISCHE AANDRIJVING IS GEEN NOODZAAK, WANT DE WAGENS VOLDOEN ALLEMAAL AAN DE ARBONORMEN TEN AANZIEN VAN DE BENODIGDE TREK- EN DUWKRACHT”

Bedieningsgemak

Voor de mensen die ermee werken is het bedieningsgemak belangrijk. Dat komt tijdens de sessie in de arena van Omnisport dan ook al snel ter sprake. Elektrische aandrijving wordt in ons land op steeds meer plaatsen toegepast. Dat rijdt lekker licht. En het zorgt voor een bepaald fun-aspect.

Maar elektrische aandrijving is geen noodzaak, want de wagens voldoen allemaal aan de arbonormen ten aanzien van de benodigde trek- en duwkracht, rijdend of vanuit stilstand, zegt Frank Borninkhof (Electro Calorique en Iseco St-Phal). Zonder motortje gaat het ook.

Meerkosten

Er zijn meer mitsen en maren. Wie kiest voor elektrische aandrijving maakt de kans op storing extra groot. Bovendien bedragen de meerkosten om en nabij de 20 à 25 procent van de totaalprijs. Borninkhof. “Sta daarbij stil voordat je een besluit neemt.”

Aan de andere kant is het nog duurder als medewerkers klachten krijgen vanwege het moeizame manoeuvreren van de wagens met ziekteverzuim als gevolg. Maar, elektrische aandrijving is geen garantie dat dat niet gebeurt. Als medewerkers niet goed met de wagens omgaan, bestaat de kans dat ze alsnog lichamelijke klachten krijgen, ondanks het ondersteunende motortje.

Mooie aanbesteding

Een mooie aanbesteding die Frank Borninkhof meemaakte, speelde vijf jaar geleden in het Catharina Ziekenhuis te Eindhoven. In zes regels beschreef men de wensen ten aanzien van de maaltijdwagens. De betrokken afdelingen – inkoop, hoofd voeding, keuken en de eindgebruiker – legden hun wensen en ideeën neer bij de leverancier en gingen in gesprek. Borninkhof: “We hebben een schouwing gedaan en voor de verschillende afdelingen voorstellen ingediend. We hebben meegedaan aan een vergelijkende test en gewonnen. Deze aanpak leidde tot een oplossing waar het ziekenhuis uitstekend mee uit de voeten kan.”

Manoeuvreren kost kracht

De meeste energie gaat zitten in het manoeuvreren, zegt Eelco Rasing (temp-rite). “Wij hebben dat gemeten.” Hij voegt toe dat de wagens altijd dicht bij de patiënt moeten komen. Vaak op plaatsen waar de ruimte beperkt is. “Er moet veel gemanoeuvreerd worden.”

Later zal hij vertellen dat temp-rite de wagens uit kan rusten met ‘intuïtieve’ elektrische aandrijving. Sensoren leggen bewegingen van de medewerker vast, het mechanisme zet die bewegingen kracht bij. “De medewerker heeft daardoor de volledige controle over de wagen.”

Rijbewijs

Bij de andere merken kan de elektrische aandrijving via handles en knoppen geregeld worden, zodat je rustig kunt rijden, maar ook sneller, als de ruimte dat toelaat. Maar medewerkers moeten wel ‘rijles’ krijgen om ze in staat te stellen de wagens naar behoren te besturen.

“DE MENSEN DIE ERMEE WERKEN, WETEN WAT ER NODIG IS OM DE PATIËNT, DE CLIËNT OF DE GAST OPTIMAAL TE KUNNEN BEDIENEN. BETREK ZE VROEGTIJDIG BIJ HET SELECTIEPROCES.”

Lees verder ››

Theo van de Water (Hofland Grootkeuken): “Ik verzorg rijlessen, tussen aanhalingstekens, waarbij medewerkers om pionnetjes heen rijden, bochtjes maken, voor- en achteruit rijden. In het begin zijn ze onzeker, later gaan ze de wagen zien als een verlengstuk van zichzelf. Degenen die slagen voor de rijproef krijgen van ons een certificaat, een meals-on-wheelsrijbewijs. Een certificaat met een knipoog.”

Beter afstemmen

De aanwezige meals-on-wheelswagens zijn allemaal geschikt om in ziekenhuizen, zorgcentra of waar dan ook hun ding te doen. Uiteraard zijn er ook verschillen, zoals de al genoemde aandrijving, de bovenbouw en de toevoer van warmte en koude. Bij Hofland en temp-rite is er sprake van convectiewarmte ofwel warme lucht. Iseco St-Phal en Electro Calorique maken gebruik van contactwarmte (zie ook de bijdrages over de merken).

De drie aanbieders zouden hun wagens graag nog beter afstemmen op de gebruikers, zo melden ze eensgezind. Dat kan als klant en leverancier met elkaar in gesprek gaan en een partnership aangaan.

Consultant-functie

Nu worden de aanbieders meestal geconfronteerd met een programma van eisen waarin staat hoe de klant het hebben wil. Als daaraan wordt voldaan, is de prijs voor 80 of 100 procent doorslaggevend. Rasing: “Wij zouden graag advies willen geven, een consultant-functie willen vervullen, zodat we ons aanbod volledig af kunnen stemmen op de wensen en eisen van de gebruiker.”

Het zou mooi zijn als de mensen die met de wagens werken hun wensen op tafel kunnen leggen. Zodat men daar rekening mee kan houden. In het programma van eisen is daar meestal geen sprake van. Van de Water: “De mensen die ermee werken, weten wat er nodig is om de patiënt, de cliënt of de gast optimaal te kunnen bedienen. Betrek ze vroegtijdig bij het selectieproces.”

Croissantje afbakken

We vragen aan de deelnemers of de meals-on-wheelswagens mogelijkheden hebben die niet of nauwelijks worden benut. Theo van de Water oppert de mogelijkheid om croissantjes, pizzapuntjes of saucijzenbroodjes met hete lucht af te bakken op 170 °C. “Om een extra verwenmomentje te bieden, op zondagmorgen bijvoorbeeld of tijdens de lunch. Ik zie dat in de praktijk weinig gebeuren.”

Borninkhof noemt de multi combiwagen van Electro Calorique. “Die kun je inzetten voor multiporties en tegelijkertijd voor individuele maaltijden, gepresenteerd op een plateau met bord. Dat betekent in de zorg vaak dat je de wagen intensiever kunt gebruiken met als gevolg lagere kosten.”

Eelco Rasing knikt. “Door de wagens slim toe te passen kun je er meerdere kanten mee uit. Met onze wagens is het ook overigens mogelijk om ze voor individuele maaltijden en multiporties in te zetten, als je ze maar juist instelt.”

Waarop letten?

Wie meals-on-wheelswagens aan wil schaffen zal oog moeten hebben voor meerdere factoren. Hieronder een aantal aandachtspunten:

- Bedieningsgemak en wendbaarheid.
- Wel of geen elektrische aandrijving.
- Capaciteit.
- Zijn de wagens afgestemd op de doelgroep? Tegenwoordig wordt hier kritischer naar gekeken waardoor je meerdere uitvoeringen aantreft op de locaties.
- De bovenbouw. Heb je voldoende ruimte om gerechten en dranken te presenteren?
- Is de wagen makkelijk schoon te maken?
- Het systeem van verwarmen dan wel koelen. Gaat het om warme en koude lucht of om contactwarmte?
- Probeer het inkoopproces in eigen hand te houden, betrek medewerkers bij het proces. Vraag wat zij belangrijk vinden aan de wagens.
- Ga als manager zelf ook geregeld met de wagens aan de slag, zodat je weet wat er speelt op de werkvloer.
- Let op de instelbaarheid ofwel de software van de wagens.
- Is de leverancier in staat om medewerkers te trainen in het gebruik van de wagen?



Theo van de Water toont de Evo Multi.



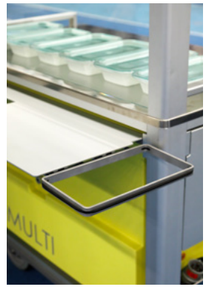












Theo van de Water van Hofland Grootkeuken

Theo van de Water van Hofland Grootkeuken heeft twee meals-on-wheelswagens mee naar Apeldoorn genomen: de Evo Multi in een grote en een kleine uitvoering. In 19 varianten verkrijgbaar. In de meals-on-wheelswagens van Rational Production, Hofland Grootkeuken, kunnen acht programma’s geprogrammeerd worden, meldt Van de Water. “Bijvoorbeeld voor bulkvoeding, kleine maaltijden en/of tussendoortjes. Door één druk op de knop kun je het gewenste programma opstarten.”

Hete lucht

De onderkant van het servies, de schalen of de verpakkingen hoeft niet per se vlak te zijn omdat de wagens verwarmen met hete lucht. Op 400 Volt en/of op 230 Volt. Producten die krokant moeten worden, kun je zonder deksel verwarmen. Dat maakt ze knapperig. Dat komt doordat hete lucht om de producten circuleert. De wagens zijn in twee ‘moderne’ kleuren te leveren. “Je kunt ze uiteraard ook bestikkeren zodat de organisatie er een eigen touch aan kan geven.”

Temperatuur

De temperatuur wordt ‘real time’ gemeten en weergegeven en is volledig te monitoren tijdens het uitserveren, HACCP-uitleesbaar. Elektrische aandrijving is een optie. Van de Water: “Daar komt meer vraag naar. Arbocoaches letten daarop.”
De wagens zijn onderdeel van het Rational Produktion Programma dat een volledig aanbod aan maaltijdverdeelwagens bevat.

Lees verder ››

Frank Borninkhof van Electro Calorique en Iseco St-Phal

Frank Borninkhof vertegenwoordigt twee merken: Electro Calorique en Iseco St-Phal. Beide maken, in tegenstelling tot de twee andere merken, gebruik van contactwarmte. De platen blijven na het loskoppelen van de stekker een uur warm. Instelbaar op verschillende temperaturen. Bij de ene uitvoering is dat per plaat, bij de andere wordt dat centraal geregeld. "Daardoor kun je naast multiportie ook individuele maaltijden warm houden en regenereren op de door jou gewenste temperaturen", aldus Borninkhof.

Over het belang van die verschillende temperaturen zegt hij: "Het ene gerecht is het andere niet. Bij krokante gerechten zou je kunnen kiezen voor 150 °C, terwijl de temperatuur bij gemalen gerechten wat lager zou kunnen liggen."

Bij de wagens van Iseco St-Phal kun je de platen individueel op vier temperaturen instellen, de Electro Calorique is voor wat betreft de instelbaarheid van de platen in twee uitvoeringen leverbaar: centraal gestuurd en per plaat gestuurd.

Andere verschillen tussen de merken zijn gelegen in de bovenbouw van de wagens. Zo beschikt Electro Calorique over een verlaagde hoestkap. Daardoor heb je meer ruimte om gerechten opvallend te presenteren. Elektrische aandrijving is bij beide merken een optie.

Borninkhof laat weten dat Electro Calorique een combiwagen heeft ontwikkeld, geschikt voor individuele maaltijden en voor bulk. Deze wagen is niet aanwezig bij de sessie in Apeldoorn.



Frank Borninkhof vertegenwoordigt twee merken: Electro Calorique en Iseco St-Phal.



















Eelco Rasing toont de Temp-Classic Pro.



Eelco Rasing van temp-rite

Eelco Rasing van temp-rite heeft twee wagens meegenomen: een meals-on-wheelswagen en een wagen uitgevoerd met het plateausysteem waarmee je individuele maaltijden regenereert. De nadruk ligt bij deze sessie op de eerste categorie.

De Temp-Classic Pro is een vernieuwde meals-on-wheelswagen. Het grote verschil met de vorige versie is het innovatieve bedieningspaneel. Dat brengt een aantal voordelen met zich mee. Er wordt gewaarschuwd als de ingestelde temperaturen, die webbased worden geregistreerd, niet zijn bereikt. Je kunt de wagens op afstand programmeren, desgewenst met een mobiele telefoon. Rasing daarover: "Je ziet vaak dat er op locaties maar één persoon is die precies weet hoe de wagens werken. Bij zijn afwezigheid is het makkelijk dat hij de wagens kan programmeren als dat nodig mocht zijn."

De temperaturen die gedurende bepaalde periodes benodigd zijn, kun je programmeren. Je kunt de temperatuur van het bovenblad op drie standen afstellen.

Elektrische besturing is ook bij deze wagen een optie. Daarvoor heeft temp-rite het besturingssysteem Touch-Rite ontwikkeld, een zogenoemde intuïtieve aandrijving. Rasing: "De wagen reageert bij dit systeem op je bewegingen die door sensoren worden geregistreerd. Ga jij sneller lopen dan gaat de wagen sneller rijden. Met deze besturing heb je totale controle over de wagen."

ELECTRO CALORIQUE

electrocalorique.nl info@electrocalorique.nl

ThermoContact

- De regenereermethode waarbij ieder niveau exact op maat verwarmd.
- Alle componenten, ongeacht gewicht, verpakkingsvorm of consistentie de juiste temperatuur.
- Als bonus de perfecte warmhoud functie zonder dat het systeem hoeft te worden aangesloten op het elektriciteitsnet.

ISECO ST-PHAL

iseco-stphal.nl info@iseco-stphal.nl





ELECTRO CALORIQUE

ISECO St-Phal



19 NOV

CABARET

Pimp Theater Show voor de zorg

Velen kennen de Pimp Theater Show van Milo Berlijn. Een show die in het teken staat van gastvrijheid, blijheid, service en een eigenzinnige kijk op de zaak van de 'artiest'. De show die Milo Berlijn op 19 november in het Zonnehuis Amsterdam verzorgt, wijkt evenwel af van de voorgaande uitvoeringen en is toegesneden op gastvrijheidsprofessionals in de zorg.
Berlijn doet dat in samenspraak met het bestuur van WijGastvrij, dat zo veel mogelijk leden in staat wil stellen om deze voorstelling bij te wonen en daarom 40 kaarten weggeeft. Aan leden wel te verstaan. zie www.wijgastvrij.nl/evenementen.

22 NOV

WIJS ACADEMIE

Workshop Storytelling

De Wijs Academie van WijGastvrijorganiseert samen met Syndle op 22 november in het Diakonessenhuis te Utrecht de Workshop Storytelling. In deze workshop krijg je handvatten om jouw vaardigheid te vergroten. Het maakt daarbij niet uit of je manager bent, teamleider of aan het bed van de patiënt/ bewoner staat. Storytelling is een universele vaardigheid en daar gaan we mee aan de slag vanuit jouw rol en taak. Zie www.wijgastvrij.nl/storytelling.

10 DEC

EINDEJAARSDINER

Culinaire afsluiting van 2019 in Maassluis

Het eindejaarsdiner dat WijGastvrij samen met Gastronomisch Gilde organiseert vindt op 9 10 december plaats. De locatie is La Brasserie ROC Albeda College Maassluis. Evenals voorgaande jaren belooft het een sfeervolle, culinair zeer verantwoorde avond te worden met passende wijnspijscombinaties. Voor informatie en aanmelden, ga naar www.wijgastvrij.nl/evenementen.

wijs
ACADEMIE VOOR UITBLINKERS

Het vak op peil brengen en houden. Leden helpen zich te ontwikkelen. Dat is een belangrijk doel van WijGastvrij. Daarvoor is de Wijs Academie opgezet. Hieronder staat het aanbod.

E-learning
Onderstaande cursussen en trainingen betreffen e-learning. Deelnemers bepalen zelf waar, wanneer en in welk tempo ze eraan werken.

- De basis van voeding (FrieslandCampina)
- Voedingsleer (Threewise)
- Sociale hygiëne (Threewise)
- Voedselveiligheid en schoonmaak (Syndle)
- Voedingsleer (Syndle)
- HACCP (Threewise)

Trainingen

- Optimale voeding en smaakoplossingen voor mensen met kanker. Deze training is bestemd voor chefs en souschefs. (Huis van de Smaak)
- Professioneel Leidinggeven. Tweedaagse training voor managers die zijn doorgegroeid vanaf de werkvloer. (Threewise)
- Optimale voeding en smaakoplossingen voor bewoners en cliënten in de zorg, toegespitst op mensen met dementie, cliënten geriatrie en ouderen. Deze training is bestemd voor zelfstandig werkende koks. (Huis van de Smaak)

Voor informatie over de trainingen van Wijs, aanmelden en kortingen voor leden van WijGastvrij, zie www.wijgastvrij.nl/wijs-aanbod.



Tekst: Elsie Schoorel
Foto's: Koos Groenewold

In de rubriek Uitblinkers onder Elkaar vertellen koks, voedingsassistenten, zorgmedewerkers en leidinggevenden hoe ze samenwerken: wat er goed gaat, wat er beter kan, wat ze samen bereikt hebben en nog willen bereiken. Dit keer: drie collega's van Vincent van Gogh voor geestelijke gezondheid en verslavingszorg (VvG) in Venray.

Ggz-instelling Vincent van Gogh

"HET STAAT NIET ALLEEN OP PAPIER, HET IS EIGEN GEWORDEN"

"HET SLUITEN VAN DE KEUKEN IN 2015 WAS HET BESTE BESLUIT DAT WE VOOR ONZE CLIËNTEN HEBBEN KUNNEN NEMEN"

Bij Vincent van Gogh ligt de regie bij de afdelingen. De zelfsturende teams bepalen wat en waar ze bestellen, of ze zelf koken of kant-en-klaar inkopen, of ze 's middags of 's avonds warm eten. De betrokken medewerkers pakken de maaltijd samen aan en kunnen waar nodig aankloppen bij de consulent. Dit concept werkt, zeggen ze. "Eerst was er een instellingsgevoel, nu voelt het zoals thuis."

"Het sluiten van de keuken in 2015 was het beste besluit dat we voor onze cliënten hebben kunnen nemen", zegt René van Bruxvoort overtuigd, ondanks zijn eigen verleden als kok. Nu is hij consulent eten, drinken, gastvrijheid en logistiek.

Over het waarom: "De maaltijden waren prima van kwaliteit, maar de beleving was veel minder. De cliënt kreeg een maaltijd op een dienblad, at deze al dan niet met smaak op en dat was het. Nu hebben de cliënten een rol bij het eten, al is het maar de tafel dekken."

Gehaktballetjes

Elke afdeling kan kiezen: zelf koken, met de hulp van cliënten, elke dag of op sommige dagen, of alles kant-en-klaar inkopen. Vincentiushof (een kleinschalige woonvoorziening voor ouderen) heeft gekozen voor vers koken, vertelt helpende Angelique van Stokkum. "De cliënten staan niet aan de kookpot want daar hebben ze de concentratie niet voor, maar ze schillen wel aardappels en doppen de boontjes."

Er zijn twee keukentjes voor de twee afdelingen. De ene afdeling eet tussen de



Maria Bukkems (64), zorgcoördinator afdeling Korsakov Wonen

- Woont samen en heeft met haar partner 4 kinderen en 6 kleinkinderen.
- Houdt van wandelen, haken, in de tuin werken, op vakantie gaan en creatief bezig zijn.
- Volgde diverse zorgopleidingen en werkte bij mensen met dementie, met een verstandelijke beperking, bij mensen met een psychiatrisch probleem en een verslavingsprobleem.
- Werkte sinds 1999 bij VvG op verschillende afdelingen voor ze op de afdeling Korsakov haar plek vond.

"Ik vind het werk leuk omdat het veel afwisseling biedt. Ik ben zowel met de zorg bezig als met het organiseren daaromheen. Het daagt me nog steeds uit om het steeds beter te doen, zowel de aandacht voor de mensen en de zorg, als het organiseren van de voorwaardes om goed te kunnen zorgen."

Lees verder ››



Angelique van Stokkam (49), helpende locatie Vincentiushof

- Is getrouwd en heeft twee kinderen.
- Een echte creatieveling die graag kleit en knutselt.
- Startte direct na haar opleiding MDGO-VZ haar carrière bij VvG, waar ze op verschillende afdelingen werkte.

"Dit werk past bij mij door de contacten met bewoners en de creatieve activiteiten. We maken de woning samen gezellig. Voor mij is het belangrijk dat mensen, cliënten en bezoekers een fijn, prettig en veilig gevoel hebben. Daar wil ik persoonlijk voor staan."

middag warm, de andere 's avonds. "Samen met de cliënten bepalen we wat er op tafel komt. Als iemand graag gehaktballetjes in tomatensaus wil, dan zorgen we daarvoor."

Geen interesse in koken

Bij de afdeling Korsakov Wonen ligt het anders, vertelt zorgcoördinator Maria Bukkems. "Wij bestellen maaltijden van Daily Fresh Food. Mensen die bij ons wonen hebben geen interesse in koken. We hebben het wel geprobeerd, maar dat bleek geen succes."

De cliënten zijn het niet gewend en je kunt ze er niet toe motiveren, zo bleek. "Maar de tafel dekken in een prettige ambiance maakt al dat mensen er toch meer van genieten. Zo'n dienblad was heel onpersoonlijk. Nu komt er een schaal op tafel en scheppen ze zelf op wat ze willen. Zelfs kleine veranderingen kunnen veel doen aan de sfeer: mooie tafellakens, tv uit, personeel dat positief gestemd is en oog heeft voor detail."

Leverancier niet leidend

In het begin was nog het idee om voor alle afdelingen bij Daily Fresh Food te bestellen, maar dat idee werd al snel losgelaten toen er behoefte bleek te zijn om het anders te doen, zegt Van Bruxvoort. "Niet de leverancier is leidend, maar onze cliëntengroep. Wat bij de afdeling past, faciliteren wij; of ze nou willen bestellen bij de Plus, de Aldi of DailyFresh. We hebben wel afspraken met DailyFresh, die komen wij ruim na."

Wennen

De nieuwe manier van werken was een grote omslag, want ineens kregen de afdelingen verantwoordelijkheid voor de maaltijden. Van Stokkum: "Het was zeker wennen om zelf te koken en hier tijd voor in te ruimen. We hadden in de beginfase veel contact met René. Hij is altijd heel goed te bereiken en pakt dingen die spelen direct op. Hij begrijpt waar een afdeling tegenaan kan lopen en staat altijd open voor ideeën."

Inmiddels zit het koken in het systeem, vervolgt ze. "Als ik vanaf 10.00 uur met de maaltijd aan de gang ga, richt mijn collega zich op de zorg. We hebben nu meer rust bij

"IK BLIJF MEZELF ONTWIKKELEN; ZO HEB IK ONLANGS DE LEERGANG HOSPITALITY GEVOLGD AAN DE HOTELSCHOOL ZUYD"



René van Bruxvoort (58), consulent eten, drinken, gastvrijheid en logistiek

- Heeft een vrouw, twee kinderen en twee kleinkinderen
- Houdt van eten, drinken, voetbal, karpers vissen en reizen
- Begonnen in de afwaskeuken van Eckartdal, als instellingskok en werd vervolgens hoofd keuken, totdat hij in 2001 bij Vincent van Gogh terechtkwam.
- Was vanaf het sluiten van de keuken in 2015 een van de drijvende krachten achter de transformatie van het facilitair bedrijf naar een regie-organisatie.

"Binnen het facilitair bedrijf zijn en blijven we de oren en ogen van de organisatie. We werken samen om eten, drinken en gastvrijheid naar een hoger niveau te tillen. Mijn ambitie is dat alle afdelingen op het niveau zijn van Vincentiushof en Korsakov, en dat er voor elke afdeling voedingsbeleid op maat is, waarbij de cliënt centraal staat en herstel voorop. Ik blijf mezelf ontwikkelen; zo heb ik onlangs de leergang Hospitality gevolgd aan de Hotelschool Zuyd."

"IN ONS TEAM ZITTEN DENKERS EN DOENERS. HET WAS EVEN ZOEKEN OM HIERMEE GOED OM TE GAAN."

de maaltijd dan vroeger. We maken er een gezellig moment van waar we de tijd voor nemen, terwijl de maaltijd in het verleden vaak werd afgeraffeld."

Geen teamleiders meer

Niet alleen het einde van de centraal aangeleverde maaltijden zorgde voor verandering, ook de overgang naar zelfsturende teams speelde mee. Van Bruxvoort: "Daarom was het in het begin wel zoeken voor de teams en voor mij. Eerst was er een verantwoordelijke teamleider voor de voeding en dat was mijn aanspreekpunt."

Nu heeft hij contact met meerdere mensen op de afdeling, dat kunnen verpleegkundigen zijn of huishoudelijk medewerkers. "Mijn rol is om te sturen op de budgetten maar ook op de ambiance, de kwaliteit van de maaltijden, HACCP en gastvrijheid. Ik ben beschikbaar voor vragen en advies, en bezoek ook ongevraagd de afdelingen om te kijken hoe het gaat."

Denkers en doeners

Het ontbreken van teamleiders die de beslissingen nemen legt veel verantwoordelijkheid bij de teams en dat is niet altijd gemakkelijk, zegt Bukkems: "In ons team zitten denkers en doeners. Het was even zoeken om hiermee goed om te gaan. We hebben teamcoaching gehad om het beste van beiden naar voren te halen. Het is soms nog steeds stoeien: wat doe je wel en wat niet, wat voor nieuwe matrassen gaan we kiezen, wat past binnen het budget."

Van Stokkum: "Ik vind de bewustwording van het budget wel fijn; het maakt zichtbaar wat iets kost. Je denkt nu langer na of je iets echt nodig hebt."

Lees verder ››

temp-rite

We serve the solution

temp-rite; uw betrouwbare partner voor innovatieve en duurzame oplossingen voor de distributie van voedingsmiddelen



CURE

Temp-Serve

mobiele hetelucht regeneratie systemen





CARE

Temp-Classic Pro

mobiele buffet-systemen voor uw warme maaltijdservice





CATERING

Serve-Rite S

slimme en flexibele cateringservice voor kantoor, evenementen en conferenties



www.temp-rite.eu

YouTube

Een aandachtspunt is dat niet iedereen affiniteit heeft met eten en drinken, vervolgt ze. “Ik begeleid nu een stagiaire en die vindt koken lastig. Haar verwijs ik naar YouTube om het te leren. Je moet wel opletten dat de gehaktballen niet te hard zijn bijvoorbeeld.”

Van Bruxvoort probeert eten en drinken onder de aandacht te houden, onder meer door een nieuwsbrief rond te sturen. “Daar zet ik tips en tricks in, bijvoorbeeld om voedselverspilling tegen te gaan: bestel niet te veel en pas de hoeveelheden aan als er vaak eten overblijft. Als ik op een bepaalde afdeling iets hoor wat een andere afdeling kan gebruiken, neem ik dat mee.”

Gastvrijheid als competentie

Overal hangen ingelijste postertjes waarop de belangrijkste punten voor gastvrijheid onder elkaar staan. “Als je als organisatie niet gastvrij bent haal je geen vier of vijf sterren bij Gastvrijheidszorg met Sterren, zoals onze afdelingen Korsakov en Vincentiushof lukte”, meent Van Bruxvoort. “En ook niet als de medewerkers niet gastvrij zijn. Gastvrijheid is een van de competenties waarop wij mensen aannemen. Want de houding en het gedrag van de medewerkers bepalen onze gastvrijheid.

De energie die we vanaf het begin van het traject erin gestoken hebben, komt er nu uit. Gastvrijheid leeft, daar ben ik trots op. Het is er echt ingeslepen, is eigen geworden en staat niet alleen op papier.”

Bezoekers

Wensen blijven er echter nog wel, onder meer op de afdeling Korsakov, vertelt Bukkems: “Wij zijn bezig met een ruimte waar het bezoek een kopje koffie kan drinken. Want we hebben geen restaurant meer voor bezoekers. Zij zijn enorm belangrijk en moeten ook een gevoel van welkom hebben.”

Grote speler

Vincent van Gogh is een organisatie voor geestelijke gezondheidszorg in Zuid-Nederland, waar jaarlijks gemiddeld 10.000 cliënten in behandeling zijn. Daarmee is het een van de grootste aanbieder van geestelijke gezondheidszorg en verslavingszorg voor jongeren, volwassenen en ouderen in deze regio. De cliënten die (tijdelijk) zijn opgenomen wonen in units van 6 tot 16 personen, waar ze gezamenlijk eten.

COLUMN



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

Aan tafel! Mmm, dat ziet er lekker uit!

Hoe ziet jouw favoriete eten eruit? Eet je graag vlees of liever vis, misschien vegetarisch? Hou je van Hollandse pot of meer van de Oosterse keuken? En de groenten, wil je die beetgaar gekookt, geroosterd in de oven of liever als salade? En hou je van verschillende kleuren op je bord of ben je iemand die graag zijn eten door elkaar prakt? Allemaal keuzes die we dagelijks maken.

Mensen die door gezondheidsproblemen veroordeeld zijn tot het eten van gepureerde maaltijden gun ik datzelfde eetplezier. De realiteit is, uitzonderingen daargelaten, dat hun maaltijden bestaan uit een kleurloze, vormloze brij die, in de slechtste gevallen, standaard op smaak wordt gebracht met een flinke schep kant-en-klare appelmoes. Het is niet zo raar dat veel van deze mensen hun interesse in eten verliezen en ondervoed raken, met alle nare gevolgen van dien. Niet zo gek toch, als je bedenkt dat hun eten er dag in, dag uit onaantrekkelijk uitziet en nagenoeg hetzelfde smaakt.

Lieve mensen, dat kan veel beter! Ja zeker, ‘maar hoe dan?’ hoor ik je denken. Vind jij het waardevol dat het eten voor mensen met kauw- en slikproblemen er smakelijk en herkenbaar uitziet? Wil je hiermee binnen je organisatie aan de slag? Ga dan allereerst op zoek naar gelijkgestemde collega’s, bij voorkeur uit alle lagen van de organisatie, want samen sta je sterk.

Onderzoek met elkaar de mogelijkheden die nu al aanwezig zijn. Zijn er inventieve koks in huis, heb je geschikte apparatuur, kan de leverancier een (gedeeltelijke) rol spelen, welke werkwijze past het beste bij jullie locatie of woning? Betrek ook zeker de mensen om wie het gaat bij dit proces, ga met ze in gesprek. Je zult zien, het is echt niet zo ingewikkeld en de mogelijkheden liggen te wachten om opgepakt te worden.



Adriaan van Engelen van het Milieu Platform Zorgsector: "Kweekvlees wordt veel goedkoper."

Managementbijeenkomst WijGastvrij

ZORG WORDT DUURZAAM

Uitverkochte zaal die zo nu en dan schrok. Op het gebied van duurzaamheid en circulariteit moeten er namelijk wel een paar dingen gebeuren, de komende jaren. Dit bleek tijdens de managementbijeenkomst van WijGastvrij op 26 september in het nieuwe gebouw van King in Tiel.

"EEN CIRCULAIR PRODUCT HOEFT NIET DUURZAAM TE ZIJN"



WijGastvrij meldde weken voor aanvang al dat de managementbijeenkomst 'Duurzaamheid en Circulariteit, wat betekent dit voor de Zorg!' bijna was uitverkocht. De belangstelling voor het onderwerp is groot. En terecht, want je kunt nu niet meer zeggen: ik laat het over me heen komen, ik zie wel. Daarvoor staat er teveel op het spel.

Ontwikkel beleid

Maar je kunt niet zomaar wat doen. "Jullie zullen beleid moeten ontwikkelen", adviseerde Marcea van Doorn, category manager sustainability van Bunzl waar King toe behoort. De bekende begrippen klonken: stikstofuitstoot, klimaatakkoord, opwarming van de aarde, stijging van de zeespiegel. Pas op! Als we niets doen spoelen we straks het land uit richting Duitsland.

De Greendeal Duurzame Zorg 2.0 kwam ter sprake, opgesteld in 2018. Die biedt haakjes, aanknopingspunten zogezegd. Van Doorn: "Daar kunnen jullie wat mee." De Greendeal bevat vier doelstellingen: CO2-emissie in de zorgsector verminderen, circulair werken bevorderen, medicijnresten in oppervlakte- en grondwater terugdringen en het creëren van een gezondheids-bevorderende leefomgeving.

In 2050 circulair

In 2050 moet Nederland circulair zijn. Producten worden niet meer weggegooid, maar hergebruikt. En met ingang van 3 juli 2021 worden kunststofproducten zoals rietjes, roerstaafjes, borden, wattenstaafjes, ballonstokjes en foodcontainers van EPS verboden. Bij King en Bunzl werken ze hard aan alternatieven, zo werd duidelijk.

En het kan ook wel wat minder met de kunststofrietjes, de deksels, de tasjes en de bestekjes. Ze kunnen ook wat kleiner en wat is er mis met herbruikbare kopjes, rietjes en broodzakjes? Ook het gebruik van materialen die 100% recyclebaar zijn, helpt. Maar dan moet je ze niet mengen met andere materialen, want dan kan er niet gerecycled worden.

"DUURZAAMHEID EN CIRCULARITEIT ZIJN CONTAINER-BEGRIPPEN GEWORDEN"

Laptops recyclen

De ontwikkelingen staan niet stil als het gaat om het recyclen van producten. "Zelfs laptops", zo meldde Frans van den Berge van Product for Product, "kunnen een tweede leven krijgen." Hij noemde verder herbruikbare koffiebekers, gemaakt van gebruikte koffiebekers en wanden van gerecycled materiaal (papier, gips, koffiedik en hout).

Problemen zijn er ook als het gaat om recyclen. Het scheiden van afval brengt meer logistieke handelingen met zich mee en is dus bewerkelijk. Een andere moeilijkheid vormen de gelamineerde plastics, die in de hospitality veel worden gebruikt maar niet of moeilijk te recyclen zijn. Zie ook www.productforproduct.nl.

Kweekvlees goedkoper

Er zullen de komende jaren grote stappen worden gezet, voorspelt Adriaan van Engelen van Milieu Platform Zorgsector. "De vleesconsumptie zal drastisch afnemen. Dat is beter voor de wereld. Over tien jaar zijn vleesvervangers lekkerder dan vlees. En ook veel goedkoper. Kweekvlees dat nu nog duur is, zal enorm dalen in prijs." Informatie over het genoemde platform vind je op www.milieuplatformzorg.nl.

Lees verder ››









Distrivers, Kaja Interieurs & Van Gestel Grootkeukentechniek

Het verhaal van Distrivers draait om de klanten van onze klanten. Samen met hen [zorgorganisaties en zorgprofessionals] zorgen wij ervoor dat mensen met een zorgbehoefte, door leeftijd of ziekte, elke dag lekker, gezond en verantwoord eten en drinken krijgen. Eten dat zij zelf kiezen in een sfeer die bij hen past. Als onderdeel van HANOS werken wij nauw samen met onze belevingspartners Kaja Interieurs en Van Gestel Grootkeukentechniek.

Interieurwensen tot leven laten komen, dat is de passie van onze partner **Kaja Interieurs**. Zij geven interieurs een eigen karakter en sfeervolle uitstraling. Kaja biedt daarbij een breed assortiment aan zowel indoor- als outdoor meubilair. Een unieke tafel als eyecatcher of juist basic stoelen, Kaja zorgt voor het ontwerp, realisatie, begeleiding of verzorging van een compleet interieurproject.

De roots van Kaja liggen binnen de horeca-branche. Daar zijn ze in 1963 mee ontstaan, opgegroeid en daarin voelen ze zich thuis. Maar met zoveel kennis, ervaring en passie op zak heeft Kaja Interieurs alle ingrediënten in huis om hospitality concepten ook tot leven te laten komen in andere markten of disciplines. Kaja is tegenwoordig een inspiratiebron voor bedrijven in de zorg & onderwijs, sport & recreatie of retail.

Van Gestel Grootkeukentechniek geeft de professionele keukens in de zorg graag een eigen gezicht en functionaliteit. De ervaren en deskundige adviseurs begrijpen dat je voor een keukeninrichting in de zorg specifieke wensen en eisen hebt. Of het nu gaat om een afdelingskeuken, een restaurantkeuken of een kleinschalig wonen keuken, bij Van Gestel ben je aan het juiste adres. De culinair adviseur van Van Gestel licht de apparatuur graag toe aan uw medewerkers met behulp van een uitgebreide demo. Zo kunnen alle medewerkers gemakkelijk werken met de nieuwste technieken.

Beleef het zelf
Samen met onze belevingspartners en klanten ontwikkelen wij een passende totaaloplossing op het gebied van maaltijdbeleving- en bereidingen. Dus ben je opzoek naar inspiratie voor kleinschalig wonen, een gezond personeelsrestaurant, een sfeervol en karakteristiek interieur of inspiratie op het gebied van maaltijden en maaltijdbereidingen? Bezoek dan een van onze inspiratiecentra of neem contact op met Distrivers.

distrivers

STUDIO SENSES Studio Senses is het experience center voor professionals in de gastronomie.

Studio Senses is een initatief van HANOS

Onze partners KAJA INTERIEURS van gestel GROOTKEUKENTECHNIEK

Milieuthermometer
De Milieuthermometer Zorg werd door Adriaan van Engelen belicht. Hij vertegenwoordigt het Milieu Platform Zorgsector dat een duurzame bedrijfsvoering van instellingen bevordert. 150 organisaties zijn aangesloten. Al naar gelang de mate van duurzaamheid die men betracht, zijn ze onder te verdelen in brons, zilver en goud.

Maatregelen op tal van gebieden kwamen ter sprake: water en afvalwater, afval, gevaarlijke stoffen, voedselresten, eiwitten, reiniging, vervoer, inkoop, bouw. Van Engelen plaatste een kanttekening. Je kunt heel veel willen, maar niet alles is mogelijk. Over verspilling van eten: “Dat kun je niet tot nul terugbrengen. 15% verspilling is geen verspilling.”

King Scan biedt inzicht
In samenwerking met Nylson kan King middels de King Scan in kaart brengen wat mvo betekent voor de organisatie en wat er allemaal nog moet gebeuren om de organisatie qua duurzaamheid op een aanvaardbaar niveau te krijgen. Het assortiment en de bijbehorende processen worden onder de loep genomen. “Dit resulteert in een op maat gemaakte efficiëntere, duurzamere en slimmere oplossing.“Een instelling betaalt €500 voor de scan.
Zie www.king.nl/king-scan.

Containerbegrippen
We moeten wel oppassen dat we de grote lijnen van het duurzaamheidsverhaal in de gaten houden. “Duurzaamheid en circulariteit zijn containerbegrippen geworden”, zei Frans van den Berge, directeur van Product for Product, een recyclingbedrijf.

Om te vervolgen: “Een circulair product hoeft niet duurzaam te zijn. Een circulair product dat we in China laten maken is niet duurzaam omdat er twee keer een bootreis van duizenden kilometers aan te pas komt en dus veel uitstoot van fijnstof.”

Hij vindt dat je pas echt circulair bezig bent als je de producten die je circulair laat verwerken, ook weer terugneemt voor gebruik. Dat doet slechts één procent, aldus Van den Berge. “Dat heeft alles met geld te maken, helaas, we zijn er nog lang niet.”

150 ORGANISATIES ZIJN AANGESLOTEN BIJ DE MILIEUTHERMOMETER ZORG



Michel Overwijk is voorzitter van WijGastvrij en hoofd f&b in OLVG te Amsterdam

COLUMN

Van koffiebeker tot toiletpapier

Duurzaam en circulair. Het zijn toverwoorden die ons de laatste tijd overspoelen. Of het nu gaat over het wel en wee van een beroepsvereniging als WijGastvrij (want hoe duurzaam ben je als brancheverenigingen?) of het invoeren van een scala van duurzame maatregelen binnen de zorginstelling.

We zijn er met elkaar maar druk mee. En omdat we in Amsterdam gevestigd zijn wordt er extra kritisch naar ons gekeken. Door de gemeente, maar vooral door haar inwoners, de collega’s. Zij attenderen je extra op een thema als duurzaamheid.

Een simpel onderwerp als koffiebekertjes kan uitgroeien tot een complex vraagstuk. Na gedegen onderzoek door studenten blijkt dat het allemaal anders moet. Materialen als PE , PLA, suikerriet, bagasse, en wat al niet meer, komen ter sprake. En dat allemaal met een eigen footprint waarde. Om uiteindelijk te kunnen vaststellen dat de kartonnen bekers eigenlijk de beste oplossing zijn.

En als je, bij elkaar opgeteld, die miljoenen bekertjes minimaal nog één keer gebruikt, ze gescheiden inzamelt en laat recyclen dan besparen we geld en leveren we een bijdrage aan het milieu. Als we van deze gerecyclede bekertjes ook nog eens het toiletpapier laten maken, zijn we ineens ook circulair bezig. Mooi toch?

Ons Amsterdamse publiek kan daar enthousiast op reageren. Leuk om waar te nemen. Het lijkt soms of we door slaan op het gebied van duurzaamheid, circulariteit en milieu, maar als we met elkaar opletten kunnen we met kleine veranderingen de wereld een stukje beter maken. Ik denk dat de wereld daar ook aan toe is.

TOP BAKKERS

Top Bakkers is een trotse participant van de Horecava 2020 | stand 12.420



Wij zijn Top Bakkers

65 regionale bakkerijen, nationaal verspreid

Sinds 1985 vormt Top Bakkers een netwerk van lokale warme bakkers, verbonden en ondersteund vanuit één organisatie. Wij zijn trots op onze diversiteit aan bakkerijen en ondernemers. Van ambachtelijke tot grootbakkerijen, door heel Nederland. Deze diversiteit stelt ons dagelijks in staat om door het hele land een concurrerend, breed en innovatief brood- en banketaanbod te leveren. Van dagvers tot een hoogwaardig bake-off assortiment. Van een standaard aanbod tot maatwerk, aangevuld met lokale specialiteiten. Onze bakkers hebben de kennis en kunde van het vakmanschap nog steeds in de vingers en dat vaak al generaties lang. Als Top Bakkers worden we dagelijks gedreven door ondernemerschap en service. Ontwikkeling van het ambacht en de liefde voor het vak zijn onze passie. Samenwerking is daarbij onze belangrijkste en onderscheidende kracht.

Waarom Top Bakkers?
Wij (ont)zorgen

Top Bakkers streeft naar Top service. Dit houdt in dat onze mensen altijd voor u klaar staan. Van bakker tot receptioniste: wij gaan voor de Top! U toch ook?

Kwaliteit

Strenge eisen

Om de kwaliteit te kunnen waarborgen voldoen al onze Top Bakkers aan een strenge regelgeving. Om als bakker namens Top Bakkers te mogen leveren dient de bakker gecertificeerd te zijn op grond van een GFSI managementsysteem voor voedselveiligheid (FSSC22000), of de hygiënecode voor de brood- en banketbakkerij inclusief aanvullende modules.

Verder is Top Bakkers transparant wat betreft productinformatie en allergenenspecificaties en vinden er met regelmaat keuringen plaats bij alle aangesloten bakkerijen. Zowel aangekondigd (vanuit NBC, Nutrilab, etc) als onaangekondigd.

Assortiment

Op maat samengesteld

Als geen ander weten wij hoe het is om zorginstellingen te beleveren. Wij mogen dan ook een aantal grotere ziekenhuizen en verzorgingshuizen tot onze trouwe klanten rekenen. Naast ons brede assortiment, van heel brood tot mono- en duo verpakkingen voor bollen en sneetjes brood, voeren wij ook producten die aansluiten bij speciale behoeftes in de zorg zoals glutenvrij brood, lactosevrij brood, zoutarm brood, brood met minder koolhydraten en eiwit verrijkt brood.
Daarnaast leveren wij gebak speciaal voor zorginstellingen op bijzondere dagen zoals de feestdagen, de Dag van de Verpleging en de Dag van de Zorg. Onze producten worden dagvers geleverd en gefactureerd op afdelingsniveau.

055-599 82 22 | topbakkers.nl | info@topbakkers.nl

AGENDA

12 NOV Studiedag Omgaan met complex gedrag in het verpleeghuis. Hoe ga je om met claimend gedrag, ontremd gedrag en dwaalgedrag? En hoe speel je erop in? Locatie Stayokay Soest. www.studiearena.nl/congressen

14 NOV Schrapsessie regeldruk verpleeghuizen. Aandacht voor het 'snappen, schrappen en verbeteren' van regels en werkprocessen. Samen met collega's te bezoeken. Gratis toegankelijk. Locatie verzamelgebouw 't Klooster te Rotterdam. www.zorgvoorbeter.nl/agenda

19 NOV Pimp Theater Show van Milo Berlijn, speciaal voor gastvrijheidsprofessionals in de zorg. Georganiseerd in samenwerking met WijGastvrij. Locatie Zonnehuis Amsterdam. www.wijgastvrij.nl/evenementen

20 NOV Training 'Eten en drinken als waardevolle activiteit' door Lisette Bossert. Lekker, vers eten en samen koken toegankelijk maken voor mensen die permanent in instellingen wonen. Locatie Stayokay Soest. www.studiearena.nl/congressen

22 NOV De Wijs Academie van WijGastvrij organiseert samen met Syndle in het Diakonessenhuis te Utrecht de Workshop Storytelling. Zie www.wijgastvrij.nl/storytelling.

4 DEC Complexe Dementiezorg. Omgaan met gecompliceerde vraagstukken bij dementie. Deskundigen dragen oplossingen aan. Locatie NH-Hotel Amersfoort. www.medilex.nl/congressen

10 DEC Het traditionele eindejaarsdiner georganiseerd door WijGastvrij en Gastronomisch Gilde staat garant voor uitstekende wijn-spijscombinaties en gezelligheid. Locatie La Brasserie ROC Albeda College Maassluis. www.wijgastvrij.nl/evenementen

11 DEC Tijdens het Congres Succesvolle Zelfsturing in de Praktijk gaan vijf bestuurders van zorgorganisaties met de bezoekers in gesprek over de manier waarop zelfsturing vorm kan krijgen en hoe zelfsturing wél werkt! Locatie Reehorst Ede. www.nursing.nl/congressen

13–16 JAN Horecava. Vakbeurs voor professionals in de foodservice. Locatie RAI Amsterdam. www.horecava.nl

23 JAN Jaarcongres Eenzaamheid. Aandacht voor recente ontwikkelingen en antwoord op de vraag hoe je eenzame mensen perspectief kunt bieden. Locatie Reehorst Ede. www.zorgwelzijn.nl/congressen

10–12 FEB HorecaEvenTT staat in het teken van experimenteren, inspireren, motiveren en wedstrijdspanning. Locatie TT Hall Assen. www.horecaeventt.nl

18 MRT 3e Nationaal Ouderen en Voeding Congres. Met onder andere aandacht voor de invloed van voeding op het brein. Locatie Reehorst Ede. www.ouderenenvoedingcongres.com

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 4000 exemplaren.

REALISATIE, REDACTIE EN EXPLOITATIE:
De Graaf Communicatie
Salemate 34
7006 CC Doetinchem
(0314) 65 08 02
info@uitblinkersindezorg.nl

Redactie: Jaap de Graaf, Geert Hilferink en Elsie Schoorel (eindredactie)
Fotografie: Sjoukje Kilian
Columnisten: Geert Hilferink, Lisette Bossert, Michel Overwijk en Monique Willemse
Vormgeving: Circa Twee
Druk: Senefelder Misset
website: www.uitblinkersindezorg.nl
Advertentie-exploitatie: ER-Communicatie, Sonja Rothuis, (06) 398 542 34, sales@er-communicatie.nl

Copyright:
De Graaf Communicatie. 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 grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. De juistheid en volledigheid kunnen we echter niet garanderen. De Graaf Communicatie 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 *(voorzitter)*
Paul Hoogmoed *(penningmeester)*
René van der Gun *(secretaris)*
Ron van der Laan *(algemeen)*
Maarten Bijlsma *(algemeen)*

ook wij zorgen goed voor u

voordelig & gezond



Wij leveren een breed retail- en foodserviceassortiment en maaltijd(componenten). als boodschappenspecialist voor kleinschalig wonen maakt Telesuper het u gemakkelijk. Daardoor blijft er voor u meer tijd over om te zorgen en dat is waar we het voor doen!



super toch?!

telesuper.nl
meer dan boodschappen



OPROEP

“Maak gebruik van de voedingsassistent!”

De voedingsassistent speelt op de afdeling een belangrijke rol als het gaat om het afstemmen van de smaak van het eten op de patiënt en het tijdstip van consumeren. Dat zegt Hinke Kruizenga, diëtist/onderzoeker van Amsterdam UMC locatie VUmc op www.amsterdamumc.foleon.com.
Kruizenga adviseert patiënten om een beroep te doen op de voedingsassistent. Daarover: “Die houdt in de gaten hoe het met u gaat wat eten betreft, en is er om u te helpen. Stel dat u rond lunchtijd misselijk bent, dan zorgt de voedingsassistent dat u de lunch later krijgt, als u zich weer wat beter voelt. Maakt u daar dus vooral gebruik van.”

Rol verpleegkundige
Ze laat weten dat de verpleegkundige ook met betrekking tot voeding een belangrijke rol speelt. Zij stelt in het eerste gesprek elke patiënt drie vragen over eten. 1) Bent u onbedoeld afgevallen? 2) Had u de afgelopen maand verminderde eetlust? 3) Heeft u de afgelopen maanden drinkvoeding of sondevoeding gebruikt?

Uit de antwoorden maakt de verpleegkundige op of er sprake kan zijn van ondervoeding. Zo ja, dan stuurt ze een diëtist langs om dat te onderzoeken. Kruizenga: “Vijftien procent van de patiënten is ondervoed op het moment dat ze worden opgenomen.”
De diëtist stelt in geval van ondervoeding een dieet samen en brengt de arts op de hoogte van de bevindingen. Samen leggen ze in het behandelplan vast wat ze eraan gaan doen.

OORLOG EN VREDE

Herinneringsmaaltijd voor ouderen

Een herinneringsmaaltijd voor ouderen, bereid door studenten. Het gebeurde op 2 oktober in Arnhem op de locatie Alexanderstraat van Rijn IJssel. 70 buurtbewoners schoven aan voor Buur voor Buur om te genieten van een zogenoemde herinneringsmaaltijd, zo meldt Arnhemse Koerier. Het betrof studenten van de opleidingen 'Assistent Horeca, Voeding & Voedingsindustrie' en 'Assistent Dienstverlening & Zorg'. Ze kookten, serveerden en aten samen met de ouderen om herinneringen aan oorlog en vrede te delen. De maaltijd bestond onder andere uit erwtensoep, bonen in tomatensaus en koolrolletjes. De receptuur was afkomstig uit het kookboek ‘Koken in oorlogstijd’ van Manon Henzen.

“ONDERVOEDING KOMT IN VERHOUDING HET MEEST VOOR ONDER MENSEN DIE OP GERIATRIE, INTERNE GENEESKUNDE OF ONCOLOGIE WORDEN GEPLAATST”
Hinke Kruizenga, diëtist/onderzoeker, Amsterdam UMC, locatie VUmc.

Zelf Malen vergroot eetplezier en veiligheid

SLIKPROBLEMEN VEREISEN PRECISIEWERK



Willem Bongers maalt chips. Tussendoortje voor 's avonds.

Voeding malen voor mensen met slikproblemen kan in veel gevallen veiliger, smaakvoller en gevarieerder. Bij Atlant maakten ze er een project van.

Maaltips van Atlant

1) Denk niet licht over het malen van voeding. Foutjes kunnen verstrekkende gevolgen hebben.
2) Leid medewerkers op, laat ze aan de hand van recepturen de voeding malen.
3) Maal de gerechten afzonderlijk, zodat de specifieke smaak ervan zoveel mogelijk behouden blijft. Laat de cliënt bepalen of het eten al dan niet op het bord gemixt wordt.
4) Kies voor een 'multidisciplinaire' aanpak waarbij geledingen uit zorg en facilitair betrokken zijn.
5) Verkies de groentesnijmachine - bij Atlant gebruiken ze de Kitchen Aid - boven de staafmixer. Dat zorgt voor een betere smaak en minder risico's.
6) Sommige gerechten laten zich moeilijk of niet malen zoals doperwten en gekookte aardappelen ("Je slaat het zetmeel eruit").

Het malen van voeding voor mensen met slikproblemen is precisiewerk. Wie daar licht over denkt, gaat makkelijk in de fout. Dat kan leiden tot te grote stukjes in de voeding. Cliënten verslikken zich en er komen mogelijk voedselresten in de longen terecht. Een longontsteking kan het gevolg zijn.

We zijn aanwezig in woonzorgcentrum de Berghorst van Atlant in Apeldoorn. Plaats van handeling is de ruimte waar de trainingen Zelf Malen plaatsvinden.

Willem Bongers (hoofd eten en drinken), Eline Kerkdijk (logopedist) en Loes van Dusseldorp (onderzoeksbegeleider en praktijkonderzoeker) verzorgen een presentatie.

Patatje of pepernoten

Drie jaar geleden ging het project Zelf Malen bij Atlant van start. In eerste instantie ten behoeve van cliënten met de ziekte van Huntington. Later werden ook andere doelgroepen betrokken.

De basis was gelegd door SWZ Zonhove in Son dat recepturen ontwikkelde. Atlant ging daarmee verder aan de slag. Nieuwe recepturen werden toegevoegd, zodat mensen met slikproblemen veel vaker mee kunnen eten met de groep.

Kerkdijk: "Cliënten met de ziekte van Huntington waren in het verleden voornamelijk aangewezen op alternatieve gerechten, zoals pap of vla. Brood konden ze vaak niet meer eten. De behoefte aan meer variatie was groot."

Daarnaast willen mensen met slikproblemen graag met de groep mee-eten. Nu er meer geschikte recepturen zijn, kan dat. Kerkdijk: "Ze hebben nu veel meer het gevoel dat ze erbij horen. Daarnaast zijn veel genietmomenten, die verloren gingen, weer terug. Zo kunnen mensen bijvoorbeeld weer een patatje of pepernoten eten."

Prima groentesnijmachine

Wanneer mensen met slikproblematiek vlees aten was dit in het verleden vaak eenzijdig. Ze kregen poelet van varken, kip of rund. Gemengd, met altijd zo'n beetje dezelfde smaak. Een tikje saai toch wel.

"Nu is het aanbod van gemalen gerechten veel groter, blijven de verschillende onderdelen van de maaltijd apart zichtbaar op het bord en is ook de smaak vooruitgegaan", zegt Bongers.

De smaakwinst is deels toe te schrijven aan het gebruik van de groentesnijmachine Kitchen Aid.

Kerkdijk daarover: "Een staafmixer plet het eten, een groentesnijmachine snijdt het in kleine stukjes. Dat zorgt voor een verschil in smaak ten gunste van de snijmachine."

Hoe is dat mogelijk? Bongers: "Dat weet ik niet, maar het is zo. Het is daarom jammer dat ze in de zorg op veel plaatsen nog steeds voeding malen met de staafmixer."

Atlant

Atlant beschikt over bijna 1200 medewerkers en 780 vrijwilligers op negen locaties binnen de gemeente Apeldoorn. De organisatie ondersteunt 878 mensen 24 uur per dag en is gespecialiseerd in zorg aan mensen met Huntington, met Korsakov, met Dementie en met chronische psychiatrische verpleeghuisproblematiek. Daarnaast biedt Atlant ouderenzorg in de woonzorgcentra. Zie www.atlant.nl.



Eline Kerkdijk: "We hebben de medewerkers ook leren proeven, zodat ze daar meer aandacht voor krijgen."

Lees verder ››

Drie etappes

De groentesnijmachine heeft meer voordelen: hij kan grotere hoeveelheden aan en de kans dat er te grote stukjes in de voeding terechtkomen is bij juist gebruik minimaal, zegt Bongers. Het malen van de voeding gebeurt overigens in twee of drie etappes die elk een vastgelegd aantal seconden in beslag nemen.

Tussendoor worden de stukjes, die blijven hangen, met een spatel naar beneden geveegd zodat ook die worden gemalen. “Bij de staafmixer blijft veel meer hangen achter het mes waardoor je al snel te grote stukjes in de voeding krijgt. Zeer riskant.”

Chips malen

Intussen brengt Bongers een snijmachine in gereedheid om er een zakje chips in te malen. Hij mengt de chips met warme bouillon om het geheel smeuïg te maken. De timer wordt ingesteld op drie maalsessies van 20, 20 en 60 seconden.

Daarna proeven we de vloeibare substantie. Niet knapperig, maar smaakt beslist naar chips. Lekker tussendoortje ’s avonds voor de tv.

De training Zelf Malen is gebaseerd op een zogenoemde PRI (Prospectieve Risico Inventarisatie). Deze vond voorafgaand aan de scholing plaats.

Verschillende disciplines waren daarbij aanwezig, zoals diëtist, logopedist, zorgmedewerkers, hoofd eten en drinken en de regisseur kwaliteit. De analyse bracht zaken aan het licht waar men rekening mee moet houden om het zelf malen veilig uit te voeren. Bongers: “Bijna alle risico’s zijn uitgesloten.”



Vijf stadia

Als het gaat om de consistentie van het eten onderscheidt Atlant vijf stadia:

1) Gewone voeding. Dit wordt zo lang mogelijk verstrekt.
2) Zachte voeding. Als eten moeilijker gaat, wordt de maaltijd geprakt en gesneden.
3) Gemalen voeding. De stukjes zijn maximaal vier millimeter.
4) Homogene voeding. De stukjes zijn maximaal twee millimeter.
5) Sondevoeding. Als homogene voeding niet meer lukt.

“BIJ DE STAAFMIXER BLIJFT VEEL MEER HANGEN ACHTER HET MES, WAARDOOR JE AL SNEL TE GROTE STUKJES IN DE VOEDING KRIJGT. ZEER RISKANT.”

Leren proeven

Meer dan 90 zorgmedewerkers van Atlant zijn inmiddels getraind op het gebied van voeding malen. Aanvankelijk was men sceptisch: alweer een cursus, kost veel tijd en gemalen voeding smaakt toch niet, dachten ze.

Die houding veranderde snel. Kerkdijk: “Ze zijn nu vooral enthousiast over de smaak. We hebben ze ook leren proeven, zodat ze daar meer aandacht voor krijgen.” Inmiddels volgen ook andere medewerkers van Atlant de training.

Koks on Tour

In de film Eten en Drinken, Puur genieten, vertelt Atlant over het belang van eten en drinken en hoe ze mensen daarvan zoveel mogelijk puur laten genieten. Dat gebeurt met Koks on Tour, waarin een kok en het hoofd voeding langs de locaties gaan met steeds weer een ander thema, zoals vergeten groente, vis of amuses. Ook maakt men duidelijk dat medewerkers worden getraind in het malen van voedsel, zodat mensen met slikproblemen ook alle smaken kunnen blijven ervaren. Zoek op Youtube.com op ‘Atlant koks on tour’.

Ongecontroleerde bewegingen

De logopedist is een belangrijke schakel in het proces. Zij bepaalt welke problemen er spelen bij de cliënt op het gebied van eten en drinken en zij stelt een slikadvies op. Bij cliënten met de ziekte van Huntington bijvoorbeeld komen, zoals gemeld, veel slikproblemen voor.

Kerkdijk: “Door ongecontroleerde bewegingen van de tong kan bijvoorbeeld het eten direct achter in de keel terechtkomen waardoor het nog niet gekauwd is. Door homogene of gemalen voeding aan te bieden hoeft men eigenlijk niet meer te kauwen en neemt de kans op verslikken af.”

Er speelt nog meer. Hoe dikker je het eten of drinken maakt, hoe trager het achter in de keel komt. Des te meer tijd de cliënt heeft om te slikken. “Bij sommige mensen bestaat de kans dat eten eerder achter in de keel zit dan dat het sliksignaal de hersenen bereikt. Ook daar houden we rekening mee.”

MEER DAN 90 ZORGMEDEWERKERS VAN ATLANT ZIJN INMIDDELS GETRAIND OP HET GEBIED VAN VOEDING MALEN

Apparatuur

AKB houdt zich bezig met gemalen voeding. Het bedrijft levert verzamelbanden met recepturen en apparatuur waaronder de genoemde Kitchen Aid. Zie www.akb-voor-kleinschaligwonen.nl.

Neem contact op

De map met recepturen (gemalen en homogeen) van Atlant is beschikbaar voor de medewerkers. Het boek wordt niet verkocht of uit handen gegeven, want er komt meer bij kijken dan velen zullen beseffen, zegt Willem Bongers. Collega’s die geïnteresseerd zijn worden wel van harte uitgenodigd om kennis te komen maken met de aanpak van Atlant. “We zouden ze een training kunnen aanbieden.” Vragen kun je mailen naar eline.kerkdijk@atlant.nl.

“EEN STAAFMIXER PLET HET ETEN, EEN GROENTESNIJMACHINE SNIJDT HET IN KLEINE STUKJES. DAT ZORGT VOOR EEN VERSCHIL IN SMAAK TEN GUNSTE VAN DE SNIJMACHINE.”





NIEUW: KLEINE MAALTIJDEN MET EXTRA EIWIT

Ouderen en zieken hebben behoefte aan extra eiwit. Maar het is lastig om voldoende eiwit binnen te krijgen want vaak is de eetlust juist minder. Met als gevolg dat de warme maaltijd niet helemaal wordt opgegeten. Daardoor krijgen ze te weinig eiwitten binnen en ligt ondervoeding dan op de loer. Voor het verhogen van de eiwitinname op een gemakkelijke manier heeft Carezzo nu dé oplossing gevonden.

Carezzo brengt nu 10 populaire koelverse maaltijden in kleine porties van 350 gram, met 30 gram eiwit. De porties zijn kleiner dan de reguliere maaltijd van 500 gram, die vaak 20-25 gram eiwit bevat. De maaltijden zijn gemakkelijk op te warmen in de magnetron, ook als de keuken gesloten is. Carezzo maaltijden zijn een toevoeging aan het voedingsconcept om op alle eetmomenten meer eiwitten in te nemen, zonder meer te eten.



WE HEBBEN DE 10 MEEST POPULAIRE MAALTIJDEN!

KIEZEN WAT JE LEKKER VINDT EN
KRIJGEN WAT JE NODIG HEBT

Carezzo

BEDRIJFSLEDEN WIJGASTVRIJ

AKB.nl Denk groots, verbruik slim.
Albron
Arla
BGP
Bidfood
bebo
CAPRIOLE
Carezzo
CULICARE CATERING
DAILY FRESH FOOD better food, better life
distrivers
DECUISINIER.NL
ECOLAB
eet gemak iedereen eet mee
etol HYGIENE
FANO PUUR FANO
FOOD FOCUS
FrieslandCampina nourishing by nature
HH foodprojects
KraftHeinz FOODSERVICE
HUUSKES FRESH SINCE 1956
jos ten berg
king NEDERLAND
CHEF MARTIN
MEIKO
metos kitchen intelligence
MultiFood DÉ FOODSERVICE PARTNER VOOR ZORG, HORECA & CATERING
OFFERMAN A berbeke COMPANY
pinkroccade FOOD & HOSPITALITY
PS in foodservice
Royal Smilde FOODS
SYNDIFE
telesuper.nl meer dan boodschappen
temp-rite
Threewise trainingen met Impact
TOP BAKKERS
Unilever Food Solutions www.ufs.com
van gestel GROOTKEUKENTECHNIEK
van Hoeckel PARTNER IN FOOD CARE
Quality food Research Maakt kwaliteit zichtbaar



OOK PROFITEREN?

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

wij gastvrij

UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

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

Professionele vaatwas-, reinigings- en desinfectietechniek

MEIKO
The clean solution

MEIKO doet de afwas bij: **Paul Lechner,** manager, **Tropenklinik**, Tübingen/Duitsland

„Hygiëne, veiligheid en kwaliteit zijn van het grootste belang voor onze instelling.”

M-iClean U
M-iClean H
UPster® K
M-iQ B
TopLine
TopLine San
TopLine San

www.meiko.nl



PLAAGGEESTEN

Stappenplan tegen pesten op het werk

Gepest worden tijdens het werk overkomt duizenden Nederlanders in alle branches en dus ook in de zorg. In 2017 waren ruim een half miljoen werknemers het slachtoffer van pesterijen waarvan 80.000 structureel, zo meldt de Stichting Pesten op de Werkvloer.
De stichting laat weten dat een kwart van de werknemers wel eens gepest is door collega’s of leidinggevenden. ‘Het gaat dan niet om plagerijen, maar om bijvoorbeeld uitschelden, intimidatie, buitensluiten en het achterhouden van belangrijke informatie’, zo meldt de stichting op haar website. Pesten op de werkvloer is niet alleen onaanvaardbaar en stuitend, het is ook kostbaar. Het leidt tot zo’n vier miljoen extra verzuimdagen per jaar. ‘Dat levert werkgevers een kostenpost op van €900 miljoen aan loondoorbetaling.’

Pester confronteren
De stichting probeert medewerkers die gepest worden en werkgevers die met de gevolgen kampen te helpen. Voor de medewerkers is er een stappenplan opgesteld dat bestaat uit de volgende onderdelen: dossieropbouw, steun zoeken, pester confronteren, melden bij leidinggevende, klacht indienen, mediator inschakelen en juridische actie ondernemen. Informatie kun je vinden op www.pestenopdewerkvloer.nl.

“IEDEREEN IS SLECHTER AF IN EEN BEDRIJFSCULTUUR WAAR PESTEN VOORKOMT”
Op www.pestenopdewerkvloer.nl vind je een plan van aanpak.

ISALA

Mini-maaltijden in pannetjes

Het Isala ziekenhuis in Zwolle is van start gegaan met het serveren van mini-maaltijden in kleine pannetjes. Deze zijn bestemd voor patiënten die moeite hebben met de gebruikelijke, voor hen te grote porties. Een pilot met kleine pannetjes en porties is succesvol afgerond op de afdeling oncologie. “Het gaat om maaltijden met voldoende eiwitten”, zei voedingsadviseur Gerda Bovenmars op een video van De Stentor. Inmiddels worden de kleine pannetjes ook op tien andere afdelingen van het ziekenhuis geserveerd.





CABARET

Het Ministerie van Latere Zorg’

Het Ministerie van Latere Zorg is een theatershow van ‘buro strakz’ waarin een beeld wordt geschetst van de veranderingen waar zorgmedewerkers mee te maken hebben. Over robots, privacy, mantelzorg en personeelstekorten. Ook technologie wordt aan een beschouwing onderworpen. Gaat deze jou ondersteunen? Of gaat die je overheersen?
De cabaretiers Roel Imfeld en Suzanne Verheijden willen medewerkers na laten denken en in gesprek laten gaan met elkaar, zo melden ze. Ze hopen dat de zorgmedewerkers met ‘kracht en vertrouwen’ de toekomst in gaan. En bovenal gunnen ze de zorgprofessionals in deze tijden vol werkdruk en uitdagingen, zo voegen ze toe, een heerlijke avond uit om ‘samen met collega’s lol te hebben en het batterijtje met een schaterlach op te laden’. Zie www.burostrakz.nl.



Drie keer per week bezorgt Telesuper de boodschappen.

"Telesuper snapt onze doelgroepen"
Adviseur Kookdame Marijke de Beus werkt graag met Telesuper als leverancier van de Kookdame-locaties. Daarover zegt ze: "Telesuper is vanuit de retail ontstaan en is in feite van klein naar wat groter gegaan, naar kleinschalig wonen in dit geval. Ze vervoeren met kleine wagens die in woonwijken, waar Kookdame vaak actief is, goed uit de voeten kunnen. De mensen van Telesuper snappen onze doelgroepen ook. Als wij bijvoorbeeld de boodschappen doen voor mensen met autisme en de Calvé pindakaas is op, dan overleggen zij daarover. Wat gaan we doen? Ze weten dat die mensen van slag kunnen raken als je die pindakaas vervangt door het eerste en beste huismerk."

Telesuper is een online supermarkt voor 50% in handen van Coop, maar geleid door twee oorspronkelijke ondernemers.



Carla Swensen over koken: "We doen het graag en zijn ervoor opgeleid."

Kookdame kookt voor kleine groepen bewoners

"ONGELOFELIJK DANKBAAR WERK"

Ze koken voor en met kleine groepen ten behoeve van kleinschalig wonen. Versbereide maaltijden, geen pakjes, zakjes en halffabricaten met toevoegde suikers en zouten. "Wat op tafel komt is puur", zegt Kookdame Carla Swensen.

Ze is als Kookdame in dienst bij het gelijknamige concept van Albron dat inmiddels al op 130 zorglocaties wordt toegepast. We bezoeken haar in De Bloemenhof in Apeldoorn, behorend bij Stichting De Passarel. Ze bereidt daar drie halve dagen in de week van 13.00 tot 17.00 uur 17 maaltijden voor 15 bewoners met een verstandelijke beperking en twee begeleiders.

Eten houdt ze bezig
Naast koken bestaat het werk uit organiseren, bestellen, opruimen, schoonmaken en contacten onderhouden met de bewoners die doordeweeks rond 15.30 uur arriveren op de locatie als ze terugkomen van de dagbesteding. "Eten is belangrijk voor ze, zeer belangrijk."

Bertha Holstege, behalve Kookdame ook coördinator voor 15 locaties, knikt en zegt: "Soms vragen ze maandagmiddag al wat er op zondag gegeten gaat worden. Het houdt ze enorm bezig."

De Kookdames verzorgen niet alleen het diner, maar nemen ook de inkoop van het ontbijt, de lunch, de weekendmaaltijden en de feestdagen voor hun rekening. Op die dagen koken ze niet. "Op sommige andere locaties gebeurt dat wel. Het is maar net wat voor afspraken er zijn gemaakt."

Super service
Op het moment van ons bezoek bezorgt leverancier Telesuper net de bestellingen. De producten worden op de plaats gezet. In de koelkast, de vriezer of de opslagruimte. Het bedrijf bezorgt drie keer per week.

En dat bevalt uitstekend, vertellen beide Kookdames. Holstege: "Vorige week kwamen we rookworsten te kort. De bezorger van Telesuper hoorde dat en is voor ons naar de Coöp gegaan om ze te halen. Super service toch?"

Ze merken op dat het meer dan prettig is dat de boodschappen worden bezorgd. Swensen: "Zelf boodschappen doen is tijdrovend. Dat hoeft gelukkig niet. We hebben het geluk dat we onze bestellingen voor meerdere dagen met de iPad door kunnen geven."

Geen omkijken naar
Het concept Kookdame ontzorgt de zorg op het gebied van koken voor kleinschalig wonen. Het is bekend dat de zorg daar op veel plaatsen mee worstelt. Verhalen over zorgmedewerkers die het erbij moeten doen en daardoor overbelast raken en het koken ook niet echt in de vingers hebben zijn er legio. Bovendien zijn zorgmedewerkers op veel plaatsen schaars en relatief duur.

Swensen: "Wij zijn aanwezig om te koken. Het is onze hoofdtaak, we doen het graag en zijn ervoor opgeleid. De zorgorganisatie heeft daar geen omkijken naar, al overleggen we natuurlijk wel over van alles zoals speciale diëten, consistenties (gemalen voeding, red) en maaltijden voor de weekenden en de feestdagen."

Bewoners activeren
De meeste bewoners zien de Kookdames als onderdeel van de locatie waar ze verblijven, hun thuis. Sommigen vinden het leuk om een handje te helpen. Met groente snijden, sla bereiden, opruimen of de vaatwasser uitpakken, zegt Swensen. "Al moet je ze wel een beetje activeren. Uit zichzelf doen ze het niet zo snel."

Jarigen mogen het menu bepalen. Verder kunnen de bewoners voorkeursgerechten aangeven en gerechten die ze niet lekker vinden. Voorkeursgerechten zijn onder andere hete bliksem, bami en chili con carne. Spruitjes en zuurkool gaan in de categorie 'Niet lekker' aan kop.

"SOMS VRAGEN ZE MAANDAGMIDDAG AL WAT ER OP ZONDAG GEGETEN GAAT WORDEN"

"IK SCHRIK ER NIET VOOR TERUG OM SPRUITJES MET PREI EN KETCHUP TE ROERBAKKEN ZODAT DE IETWAT BITTERE SMAAK WORDT VERZACHT"

Lees verder ››

Vacatures Kookdame
Albron heeft een aantal vacatures voor Kookdames dan wel Kookheren, want de functie kan ook door mannen worden vervuld. 'Je verzorgt warme maaltijden voor bewoners van een zorginstelling. Je doet dat alleen of samen met de bewoners. Voor hen is eten niet alleen voedzaam maar ook gezellig; jouw rol als smaakmaker is dus erg belangrijk', meldt Albron. Voor informatie en vacatures zie www.albron.nl/smaakmaker/kookdamekookheer.

Toch staan spruitjes en zuurkool zo nu en dan op het menu. Swensen: "Ik schrik er niet voor terug om spruitjes met prei en ketchup te roerbakken zodat de ietwat bittere smaak wordt verzacht. En als je zuurkool vermengt met andere ingrediënten, zoals rozijntjes, die het zure maskeren, eten de mensen het ook met smaak."

Koolweek
De menu's worden overigens per locatie bepaald, niet centraal. Friet, frikandellen en kroketten staan in De Bloemenhof zelden op het menu, zegt Swensen. "Het bereiden daarvan heeft niets met koken te maken, vind ik. En gezond is het ook niet. Ik kan er niet achter staan."

De week (30 september tot en met 4 oktober) van ons bezoek ziet het menu er als volgt uit: boerenkool met spekjes en worst, Chinese kool met gehakt en rijst, zuurkoolschotel met rozijntjes en gehakt, bloemkool met gehakt en spaghetti. Een echte koolweek dus, niet ongebruikelijk in 'het seizoen'.

De 15 bewoners - van 25 tot 75 jaar – zijn bijna altijd tevreden over het eten. Swensen: "Ik krijg iedere dag minstens één keer te horen: 'Bedankt voor het koken'. Dit is ongelofelijk dankbaar werk."

"HET BEREIDEN VAN FRIET, FRIKANDELLEN EN KROKETTEN HEEFT NIETS MET KOKEN TE MAKEN"

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.

Wat een 'toetjesboer' niet kent...

Een artikel over toetjes! Mijn hart gaat sneller kloppen. Al sinds mijn jonge jaren is het nagerecht voor mij veruit het belangrijkste onderdeel van een maaltijd. Dat hoeft overigens helemaal geen overdreven luxe of bijzonder dessert te zijn. Van gewone gele vla of rijstepap tot zelfgemaakte griesmeelpudding, ik kan er enorm van genieten. Voor mij is het nagerecht echt de kers op de taart.

En als het een keer wel heel bijzonder en exquise is, mag dat natuurlijk ook. De kansen om rijke smaken en voor mij nieuwe creaties te proeven, laat ik niet snel voorbijgaan. Maar daarbij heb ik wel één belangrijke voorwaarde: het moet zoet zijn en zoet klinken. Niet zoet? Dan is het voor mij geen toetje. Stellig? Jazeker, maar wat wil je... Wat een 'toetjesboer' niet kent...

Niels Majoor, werkzaam in het Flevoziekenhuis, won met zijn team De Gouden Dessert Lepel in de finale van het Beste menu van de Zorg 2019. Dat deden ze met een Appelbietjestaart met sinaasappelvenkelroom. Tsja..., dat zou zomaar lekker kunnen zijn. Maar als ik even verderop lees dat hij bezig is met een koude wortelsoep voor de fotoserie ben ik eigenlijk meteen klaar. Dat kan niet lekker zijn, zeker niet als dessert!

Zijn uitspraak "Zoet overheerst vaak. Dat maakt het allemaal een beetje voorspelbaar. Als je groenten gebruikt en je weet de juiste balans te vinden kun je verrassen." helpt ook al niet! Hoezo, zoet is voorspelbaar?!? Dat hoort bij een toetje!
Maar goed, mijn mening en smaak is enkel en alleen van mij, dus laat ik niet te snel oordelen. Als ik de reacties van de proevers lees, moet ik mijn vooroordeel misschien toch wat herzien.
En ook de ingrediënten bieden perspectief. Witte chocolade, banaan, peer, karamel, honing...

Misschien moet deze 'toetjesboer' zich niet te snel laten afschrikken door een naam en toch wat vaker proeven wat hij niet kent...



van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK

Treant Zorggroep locatie Oostermarke
Inwoners van de regio Hoogeveen-Emmen-Stadskanaal kunnen bij Treant Zorggroep terecht voor de best mogelijke zorg. Zorg die past bij hun zorgebehoefte. Bij de locatie Oostermarke in het centrum van Emmen creëerde Van Gestel een keuken voor de dagbesteding. De keuken beschikt over alle functionele keukenapparatuur. Daarnaast is de keuken zo ingedeeld dat de bewoners zelf kunnen meewerken door bijvoorbeeld aardappels te schillen aan het verlaagde gedeelte van de keuken.

Bezoek ons in één van de Studio Senses vestigingen in Breda, Den Haag-Delft en Zwolle of ga naar www.vangestelhoreca.nl

STUDIO SENSES
Studio Senses is het experience center voor professionals in de gastronomie.
Onderdeel van: HANOS
ISO 14001

ZORGBOODSCHAP

Onderdeel van Boon Food Group

Iedereen eet g'woon mee.

"Wat de klant wil, komt eerst.
Elke dag opieuw."

Arij Boon, directievoorzitter Boon Food Group

Zorgboodschap is onderdeel van **Boon Food Group**,
welke op haar beurt mede-eigenaar is van **Superunie**.

retail - maaltijden - grootverbruik - horeca

Meer weten? www.zorgboodschap.nl - info@zorgboodschap.nl

BOON FOOD GROUP

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group