UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 13 – MAART 2020

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID





Opmars ‘vega-vlees’ in stroom-versnelling

Festival van de Gastvrijheid
26 maart

Hugo Borst gruwt van eten uit een potje

Spread Happiness!



Hummus en happiness, dat maakt Humminess. Heerlijke vegan hummus in vier vernieuwende smaken.
Ideaal als spread op een broodje, sandwich of wrap. Daar wordt iedereen vrolijk van.



Humminess

Kijk voor meer informatie op www.humminess.com

HELEMAAL BLIJ

Ten behoeve van reportages in Uitblinkers komen wij soms op plaatsen in de zorg waarvan ik denk: hier klopt het, hier gaan de medewerkers prettig met elkaar om. Dat overkwam ons een tijdje geleden in Ziekenhuis Tergooi, locatie Hilversum.

Terwijl we bezig waren met de interviews en de fotografie maakte een medewerker van de afdeling communicatie zelf ook wat foto's om die via sociale media te verspreiden. Binnenkort in Uitblinkers een reportage over onze keuken, berichtte hij. Het regende vervolgens complimenten van overwegend collega's die helemaal blij zijn met de maaltijden die de koks daar zeven dagen in de week vers bereiden.

In dit nummer tref je ook het opvallende verhaal aan van Gerard van Grinsven, een Nederlandse hotelier die als ziekenhuisdirecteur furore maakte in de VS. Hij doet dat door de buitenwereld naar binnen te halen. Hij opent een eigen toprestaurant, start met wellness-faciliteiten en groentekassen, verzorgt kooklessen, kookdemo's, organiseert concerten en huwelijksvoltrekkingen. Allemaal in dat ziekenhuis.

Van Grinsven zal in de Nederlandse ziekenhuiswereld niet geëvenaard worden. Daar zijn we te nuchter voor, te gewoon, te angstig ook wel. Maar zijn verhaal levert wel inspiratie op. Dat is winst. Daarom is het goed dat WijGastvrij met enkele partners het Festival van de Gastvrijheid organiseert. Op 26 maart in Baarn. Ga daarheen met je collega's en maak lol. De inspiratie die je daar opdoet, zit bij de prijs inbegrepen.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Hugo Borst blijft betrokken

7 Buutegwoon Bas

8 Winstgevende hospitality

9 Column Monique Willemse-van Eijk

10 Productinformatie

12 Huilen kan professioneel zijn

15 Column Lisette Bossert

16 WijGastvrij en Wijs

17 Bedrijfsleden

18 Kwaliteitsindicator

21 Colofon en agenda

23 Column Michel Overwijk

24 Festival van de Gastvrijheid

26 Koks Tergooi blinken uit

30 Vleesvervangers

33 Twietjes

34 Zo word je gelukkig

38 Column Geert Hilferink

Hugo Borst blijft na overlijden 'ma' betrokken bij de zorg

"MAALTIJDEN UIT EEN POTJE ZIJN VRESELIJK"



Hugo Borst sprak openhartig over zijn ervaringen met moeder Joke die drie jaar in een verpleeghuis verbleef.

Aandacht is minstens zo belangrijk als zorg en voorbereide maaltijden uit potjes zijn vreselijk, zegt Hugo Borst. Zijn moeder kwam in 2015 in een verpleeghuis terecht en Borst vroeg om meer geld voor de ouderenzorg. Met succes. 'Ma' leeft niet meer, maar de zorg houdt hem nog steeds bezig.

"IK ZONG IN GEDACHTEN: KORT ZAL ZE LEVEN IN DE GLORIA"

Levensbeëindiging

Het verhaal dat Borst die middag vertelde, ging grotendeels over vroegtijdige levensbeëindiging van dementerende mensen als het echt niet meer gaat. De auteur sprak openhartig over zijn ervaringen met moeder Joke die drie jaar in het verpleeghuis verbleef.

Een lijdensweg die wat Borst betreft veel korter had kunnen duren. "Op een verjaardagsfeestje van mijn moeder zong ik in gedachten: kort zal ze leven in de gloria.

Maar het is ingewikkeld en lastig, zo bleek, om dementerende mensen een vervroegd levenseinde te bezorgen. Ook al hebben ze daar zelf, toen ze nog wel wilsbekwaam waren, een verklaring voor ondertekend. Mensen in de zaal en Borst zelf zouden graag willen dat er op dit vlak drempels worden weggenomen, zodat dementerende mensen die als een kasplantje leven, verlost kunnen worden.

"EEN FABRIEK MET 5 LAGEN EN 20 GROEPEN DIE WORDEN AANGESTUURD DOOR MANAGERS MET DAARBOVEN OOK WEER MANAGERS"

Hugo Borst is sportjournalist, auteur, presentator en kritisch volger van de zorg sinds zijn moeder, Joke Borst, in 2015 werd opgenomen in een verpleeghuis te Rotterdam. Ze leed aan alzheimer en overleed op 18 augustus 2018. Onder de titel 'Mijn ma' schreef hij over het verblijf van zijn moeder in het verpleeghuis columns in het AD.

Na afloop van zijn lezing 'Ach, moedertje' op 12 januari in Vrijzinnig Centrum de Eendracht te Varsseveld gaf Borst tegenover Uitblinkers zijn visie op eten en drinken in de zorg. Hij is daar duidelijk over. "Op de afdeling waar mijn moeder verbleef, kookten verzorgers met behulp van vrijwilligers. Kleinschalig en vers, zoals het hoort. Ik heb een hekel aan prefab eten."

Afschuwelijk

Borst maakte kennis met prefab in een ander verpleeghuis waar hij samen met Adelheid Roosen te gast was om er een documentaireserie over dementie te maken. Over dat eten: "Smakeloos, afschuwelijk. Er werden daar overigens ook maaltijden vers gekookt. Die waren wel lekker. Een paar keer in de week voorbereide maaltijden eten vind ik niet zo erg. Dat kan wel eens nodig zijn. Maar niet zeven dagen in de week."

Toen het verzorgingshuis waar zijn moeder verbleef – Laurens locatie Hofstede – bezuinigingen doorvoerde en duidelijk maakte dat de maaltijden voortaan kant-en-klaar zouden worden ingekocht, tekende Borst protest aan. "Zolang mijn moeder hier zit, gaan we dat niet doen. Ik heb gezegd dat ik via de media in de aanval zou gaan." Het koken op de afdeling bleef gehandhaafd.

Genoeg geld

Een manifest van Hugo Borst en Carin Gaemers leidde ertoe dat de regering € 2,1 miljard ter beschikking stelde voor aanvullende zorg. Is er van dat bedrag nog wat over? Borst: "Ja, er is momenteel genoeg geld voor aanvullende zorg. Maar het is wel eens moeilijk om medewerkers te vinden die die zorg kunnen leveren, huiskamerassistenten bijvoorbeeld."

Deze mensen hoeven geen zorgopleiding te hebben gehad. Het volstaat als ze geschikt zijn. Borst: "Als iemand een zorg-hart heeft, in staat is om te zien of mensen zich ongelukkig voelen, dan kunnen ze van nut zijn. Een kopje koffie drinken met de bewoner, een arm om de schouder, mensen aandacht geven. Dat is minstens zo belangrijk als zorg."

Om toe te voegen dat er een goede balans moet zijn tussen opgeleid zorgpersoneel en medewerkers die geen zorgopleiding hebben gehad. "Ik doel op mensen die beschikken over het zorggen. Dat kan bij iedereen aanwezig zijn."

Verveling slaat toe

Borst hield in Varsseveld een pleidooi voor kleinschalige zorgvoorzieningen waar bewoners worden uitgedaagd en kunnen genieten van versbereide maaltijden. Veel bewoners van verpleeghuizen hebben de hele dag namelijk niets te doen. "Ze kijken verveeld voor zich uit en missen iedere uitdaging."

Het verpleeghuis waar zijn moeder verbleef omschreef hij als een zorgfabriek. "Een fabriek met vijf lagen en 20 groepen die worden aangestuurd door managers met daarboven ook weer managers."

Dan liever kleinschalige zorgvoorzieningen verspreid over de stad of de regio. In de buurt van huisartsenposten, kinderopvang en winkelcentra. "Plekken waar iets te beleven is."



"Spuitje is de oplossing"

Een 49-jarige mevrouw met een spierziekte liet aan Hugo Borst weten dat ze keihard moet werken om aan mensen te komen die haar de benodigde zorg kunnen verlenen. En dat wordt in de toekomst als ze verder achteruit gaat nog moeilijker, zei ze. "Ik denk dat een spuitje voor mij de oplossing is." Die uitspraak maakte indruk. "Hoe kunnen ze je helpen?", vroeg Borst.

De zaal dacht mee. Iemand opperde om een zorgdienstplicht voor jongeren in te stellen zodat er meer zorg verleend kan worden. Borst: "Stel dan ook gelijk maar een zorgplicht in voor 60-plussers."

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

OPROEP

Generaliseren of specialiseren?

Moeten servicemedewerkers of voedingsassistenten in de zorg zich specialiseren in eten en drinken en alles wat daarbij komt kijken zodat ze op dat vlak optimaal kunnen adviseren en functioneren? Of kunnen ze beter wat breder worden ingezet en ook andere klussen voor hun rekening nemen zoals het uitvoeren van schoonmaakwerkzaamheden en aanverwante zaken? De redactie van Uitblinkers wil over deze kwestie berichten en komt daarom graag in contact met mensen die met betrekking tot dit onderwerp een mening hebben. Mail (info@uitblinkersindezorg.nl) of bel de redactie (06) 28 97 56 07.

"WANNEER LUISTEREN OM TE REAGEREN, OVERGAAT IN LUISTEREN OM TE BEGRIJPEN, ONTSTAAT ER ECHT CONTACT"
Spreuk op www.voorpositiviteit.nl.



GASTON REMMERS

Gebruik de cliëntenraad

Managers voeding in de zorg zouden meer gebruik kunnen maken van cliëntenraden. Zij hebben namelijk invloed op besturen en directies van zorginstellingen, zegt Gaston Remmers, voorzitter van Patiënt en Voeding, in een gesprek met Uitblinkers.

"Betrek de cliëntenraad zoveel mogelijk bij voedingszaken. Nodig ze uit voor een etentje, laat ze proeven en meebeslissen als er moet worden uitbesteed. Daar word je als voedingsdienst sterker van."



Bas van der Graaff was het gezicht van aandacht voor aandacht, aldus Peter Langenbach.

EERBETOON

Buutegwoon Bas over gastgerichtheid

Het Maasstad Ziekenhuis heeft wijlen Bas van der Graaff geëerd met het Buutegwoon Bas symposium. Hij was jurylid, bestuurslid en voorzitter van verschillende organisaties waaronder de voorlopers van WijGastvrij.
Wat een prachtige avond, blikt Peter Langenbach (voorzitter Raad van Bestuur) terug op 28 januari. "Letterlijk een avond met een lach en een traan." Om vervolgens duidelijk te maken dat dit het eerste Buutegwoon Bas Symposium over gastgerichtheid was. Andere edities zullen volgen.

Aandacht voor aandacht
Bas van der Graaff, die op 16 november 2018 overleed, was lid van de patiëntenraad van het Maasstad Ziekenhuis. Langenbach: "Bas was het gezicht van wat wij in het Maasstad Ziekenhuis aandacht voor aandacht noemen. Buutegwoon was niet alleen een woord dat Bas vaak gebruikte, het omschrijft ook wie Bas was." Tijdens het symposium werd de Buutegwoon Bas Bokaal uitgereikt aan Petra Bos. Op eigen initiatief heeft zij voor het Maasstad Ziekenhuis drie 'koppelbedden' geregeld via de stichting Roparun. De avond werd afgesloten met een 'inspiratieboost' van Sydney Brouwer over patiëntgerichtheid.



Gerard van Grinsven: "Hier in Nederland doet iedereen ongeveer hetzelfde."

"WIJS DIE LEIDINGGEVENDEN OP VOORBEELDEN DIE AANTONEN DAT JE MET HOSPITALITY VEEL KUNT BEREIKEN"

'Amerikaan' Gerard van Grinsven daagt Nederland uit

WINSTGEVENDE HOSPITALITY

Hospitality in de zorg kan winstgevend zijn dankzij het binnenhalen van de buitenwereld. Patiënten en cliënten kunnen profiteren, zegt Gerard van Grinsven, een van oorsprong Nederlandse hotello. Hij maakt als CEO furore in Amerikaanse ziekenhuizen.

Gerard van Grinsven sprak 14 januari tijdens het Care & Cure symposium op de Horecava. Hij daagde de Nederlandse zorg uit. "Hier in Nederland doet iedereen ongeveer hetzelfde. Doe eens wat anders."

De Nederlander werd als hotelier in 2006 gevraagd om directeur van het Henry Ford West Bloomfield Hospital te worden. Hij zei ja, vroeg 40 miljoen dollar ("Ik moest wel aantonen dat de cashflow omhoog zou gaan") extra en maakte van het ziekenhuis een 'community centre of wellbeing'.

Later ging hij ook aan de slag in andere ziekenhuizen, zoals in een vijftal American Cancer Treatment Centers.

Huwelijksvoltrekkingen

Van Grinsven haalde de samenleving in het ziekenhuis naar binnen met restaurants, wellness-faciliteiten, eigen groentekassen, kooklessen en -demo's, concerten en huwelijksvoltrekkingen in de Ritz Carlton stijl. "Met deze activiteiten kun je geld verdienen. Geld waarmee je de patiëntenzorg kan verbeteren."

Hij is van oordeel dat in Nederland te veel alleen de ziekte wordt behandeld. Dat is niet genoeg, aldus Van Grinsven. "Je moet de persoon behandelen. De patiënt krijgt normaal gesproken te horen: ga maar liggen, wij behandelen uw ziekte."

Maar hij of zij komt in een andere omgeving, heeft zorgen en emotionele behoeften. "Daar spelen wij op in. We verzorgen accupunctuur, massages en nog veel meer. We hebben tien lieve honden rondlopen die iedere patiënt verwelkomen."

"GOEDE VOEDING IS EEN MEDICIJN DAT MENSEN BETER MAAKT. IK HEB METEEN EEN EIGEN CHEF AANGENOMEN."

Cateraar verwijderd

Een van de eerste dingen die hij destijds deed bij zijn aantreden als directeur was het verwijderen van cateraar Aramark. Daarover: "Vreselijk eten. Weg ermee. Goede voeding is een medicijn dat mensen beter maakt. Ik heb meteen een eigen chef aangenomen."

De diepvries verdween uit de keuken, versbereide maaltijden deden hun intrede. Het eigen restaurant – opengesteld voor bezoekers van buitenaf - liep al snel als een trein. De foodservice van het ziekenhuis werd winstgevend. Chefs verzorgen kooklessen en -demonstraties. Ze laten zien en proeven hoe je voor patiënten met bepaalde aandoeningen smakelijk en gezond kunt koken. Eenieder kan daaraan deelnemen. Patiënten kunnen de lessen volgen via hun beeldschermen.

Wijs op voorbeelden

Van Grinsven krijgt vaak te horen dat managers in de zorg op het gebied van gastvrijheid graag stappen willen zetten, maar dat hun leidinggevenden geen interesse tonen. "Laat het daar niet bij zitten, wijs die leidinggevenden op voorbeelden die aantonen dat je met hospitality veel kunt bereiken."

Hij liet weten dat hij ziekenhuizen en zorginstellingen ("Daar is mijn visie ook op van toepassing") in Nederland wil ondersteunen op de weg naar 'onderscheidende gastvrijheid'. Op een vraag uit de zaal of hij voor z'n adviezen 'grote bedragen' in rekening brengt, antwoordde Van Grinsven met een big smile: "Ik ben tevreden als jullie een paar biertjes voor me betalen." Zie www.gerardvangrinsven.nl.

Geen fan van consultants

Hoewel Gerard van Grinsven bereid is om zorginstellingen terzijde te staan met adviezen en dergelijke is hij geen fan van consultants. "Ze kosten veel en leren meer van jou dan jij van hen. Die kennis stellen ze dan weer ter beschikking aan een volgende klant. Ik sta op het standpunt dat medewerkers mijn consultants zijn. Luister naar ze. Zij maken je wijzer."



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

COLUMN

Every body happy

In alternatieve kringen is het al langer bekend: voeding die goed is voor de darmen heeft ook positieve invloed op de psyche. Op allerlei universiteiten wereldwijd wordt daar onderzoek naar gedaan, zoals aan de universiteit van Cork in Ierland. De onderzoeksgroep bestond uit mensen met depressies en angstaanvallen. Zij aten enkele weken geen fastfood en suiker, maar wel veel groenten, peulvruchten, zuurkool, kefir en ook kimchi (Koreaans gepekelde groenten). Al snel fleurde hun darmflora er helemaal van op.

In de documentaire die de BBC erover maakte, vertelde een stoere Ier vol met tatoeages dat hij vast en zeker doorgaat met dit gezonde dieet. Hij was zo blij met de positieve verandering in zijn gemoed.

Sommige huisartsen lenen ter inspiratie boeken uit aan patiënten met diabetes over hoe ze hun bloedsuikerspiegel met de juiste eetkeuzes kunnen beïnvloeden. Diabetespatiënten die van hun metformine af kunnen omdat ze begrijpen wat ze wel en niet moeten eten. Bij talrijke ziektebeelden is op dit vlak nog veel te winnen.

Alle psychologen, psychiaters, huisartsen en hulpverleners in de GGZ kunnen naast medische behandeling een dieet met veel goede ingrediënten voor de darmen gaan voorschrijven. En bezoekers in ziekenhuizen en verpleeghuizen hoeven geen koek, snoep en frisdrank meer mee te nemen. Als er eerst maar ontdekt wordt dat gezond ook een streling voor het oog en heel lekker kan zijn.

Daarom schrijf ik u kimchi, zuurkool, kefir, acidophilus, groenten in alle kleuren van de regenboog, peulvruchten en fruit voor. Gewoon verkrijgbaar in de supermarkt, het restaurant in uw organisatie of bij de Koreaan om de hoek. Every body happy.



AMPHIA ZIEKENHUIS
Breda



NIEUW ZIEKENHUIS, NIEUW VOEDINGSCONCEPT, NIEUWE KEUKEN

Het Amphia ziekenhuis sloeg met haar nieuwe ziekenhuis ook een nieuwe weg in met het voedingsconcept. Meer vrijheid voor de patiënten in wat en wanneer ze willen eten. Van Gestel leverde elf complete en identieke afdelingskeukens. Centraal stond de functie van de elf afdelingskeukens. De ruimte heeft diverse functies, namelijk: opslag & ontvangst van eten en drinken, samenstellen & regeneren van maaltijden en gerechten en afwassen van servies en (klein) materiaal.

*** In het najaar organiseren wij een event speciaal voor de zorg.**
Houd onze social media & website in de gaten! *

ISO 14001

055 - 525 33 33 | www.vangestelhoreca.nl

Bezoek ons in één van de Studio Senses vestigingen in Breda, Den Haag-Delft of Zwolle.

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

Onderdeel van: HANOS



Meiko Upster H500

De allernieuwste vaatwasser voor de snelste weg naar schoon en droog vaatwerk.

- Geen dampwolken bij het openen
- Praktische automatische programmastand
- Ideaal voor hoog vaatwerk, zoals grote borden, dienbladen en snijplanken.

Ziekenhuizen

To-go concept Kannelloni nieuw in Nederland

Een uit Duitsland afkomstige nieuwkomer op de Nederlandse markt. Kannelloni Food Market is een to-go concept dat zich richt op lunchen buitenshuis, onder andere op zorginstellingen en ziekenhuizen.

Gasten onderweg laten eten zoals bij mama thuis. Dat is het doel van Kannelloni Food Market, eigendom van de Kanne Group. "Ons concept biedt grote meerwaarde voor ziekenhuizen, musea en bedrijven, maar ook voor stations, winkelcentra en luchthavens", aldus Hans Borghuis van Kannelloni Nederland.

Het bedrijf kan bogen op 30 jaar ervaring in de horeca. Die kennis kan op de Nederlandse markt van pas komen, denkt Borghuis. "Wij helpen klanten om een sfeervol, servicegericht, eigentijds en winstgevend horecaconcept uit te werken."

Het horecaconcept wordt afgestemd op de ruimte, het publiek en andere plaatselijke omstandigheden. Het menu is gevarieerd. Naast klassiekers, zoals pizza's en pasta's, bestaat het aanbod uit salades, rijk belegde broodjes en dagverse soepen. Fruitsappen en smoothies worden in het zicht van de klant vers bereid. Zie www.kannelloni.nl





SNEL TE BEREIDEN

CêlaVíta kookaardappelen

Wanneer er weer witte asperges met aardappel op het menu staan, dan weet je dat de lente is begonnen. Maak deze voorjaarsfavoriet gemakkelijk met een kruimige kookaardappel. Voor dit klassieke gerecht heeft CêlaVíta de juiste aardappel in verschillende verpakkingsformaten beschikbaar. "Geschild en voorgegaard dus extra snel te bereiden en allergenenvrij."

De gekoelde aardappelen van CêlaVíta zijn voedzaam, veelzijdig en vooral superlekker, aldus de producent. "We wassen de aardappelen in Veluws bronwater, koken ze kort voor en voegen verder niks toe, zodat je eenvoudig zelf de lekkerste gerechten kan bereiden die aan alle dieetwensen voldoen. Rijk aan vezels en boordevol vitamine B. Een energiebron voor iedereen." Zie www.celavita.nl

EIWIT

Carezzo portieverpakkingen

Carezzo biedt portieverpakkingen als alternatief voor een grotere verpakking. Hiermee speelt Carezzo in op de wens om waste tegen te gaan en efficiënter en hygiënischer te kunnen verstrekken in de zorg. Het assortiment diepvries portieverpakkingen:

- Rozijnen/Krentenbol, met 8 gram eiwit per bol.
- Volkorenbrood, met 16 gram eiwit per 2 sneetjes.
- Cake en Muffin, met 10 gram eiwit per stuk.
- Kaas/Ham- en Kaas Tosti, met 20 gram eiwit per stuk.

Brood is de makkelijkste manier om meer eiwitten te eten, aldus Carezzo. Vervang twee sneetjes gewoon brood met 3 gram eiwit door Carezzo Volkorenbrood en je krijgt 10 gram extra eiwit, zonder meer te eten. Zie www.carezzo.nl





Pimp Theater Show voor de zorg

“HUILEN KAN PROFESSIONEEL ZIJN”

Wat je ook doet, maak lol. Neem zo nu en dan iemand in de maling. Vermijd kille vaktermen en ga echt in gesprek met bewoners of patiënten. Lach zoveel mogelijk en huil als je daar behoefte aan hebt. Verslag van de PIMP Theater Show voor de zorg van Milo Berlijn. WijGastvrij was medeorganisator.

“RAAK JE IN DE STEMMING ALS IEMAND AAN JE VRAAGT: ZULLEN WIJ VANAVOND EXTRAMURAAL WAT VOEDING EN VOCHT TOT ONS GAAN NEMEN?”

Hij lag vijf jaar in het ziekenhuis en vond dat de mooiste tijd van zijn leven. Je drukt op een knopje en een verpleegster bedient je. “Mooi concept, zo’n ziekenhuis. Waar vind je dat?” Welkom in de wereld van Milo Berlijn.

In samenwerking met WijGastvrij verzorgde Berlijn een speciale PIMP Theatershow voor de zorg. Dat gebeurde op 19 november in Theater ’t Zonnehuis in Amsterdam-Noord. 130 medewerkers en managers uit de zorg waren aanwezig.

Choqueren

Verbazen, choqueren, omarmen en laten inzien dat de zorg een leuk vak is als je het zelf leuk maakt. Milo Berlijn kan je daarbij helpen, zo bleek. Praktijkvoorbeelden uit de zorg, de horeca en het gewone leven wisselden elkaar af.

De ene keer vertedert de showmaster een grote, agressieve kerel – want bijna aangereden – op een zebrapad door gezeten in zijn auto een feestneus op te zetten en de clown uit te hangen. De andere keer verschijnt hij verlopen, aangeschoten en waggelend als ober aan het ontbijt in een hotel.
Met als gevolg dat gasten met hem meevoelen en hem helpen. Als je de juiste snaar maar weet te raken.

Wendy wint quiz

Na de introductie door Michel Overwijk presenteerden Kyra en Laurence van Trainmark, het bedrijf van Milo Berlijn, een quiz waaraan de 130 aanwezigen via hun mobiele telefoon deelnamen. De antwoorden werden op een groot scherm per vraag verwerkt in de voorlopige rangschikking. Wendy en Rob hielden de zaal tot en met de laatste vraag in spanning door beiden veel punten te scoren. Wendy won.

Patiënten zijn leuk

“Laat je leiden door de dingen die leuk zijn, geniet daarvan”, adviseert Berlijn. “Patiënten zijn leuk.” Om een voorbeeld aan te halen van een patiënt die zijn plateau na het eten naar het afdelingskeukentje brengt. Om de medewerkers ter wille te zijn. Leuke man.

Maar het loopt niet goed af. “Wat gaat u doen?”, krijgt de man te horen van een zorgmedewerker. Ze fluit hem terug en roept: “Stel dat iedereen dit gaat doen.” De man verontschuldigt zich en druipt af. Zo moet het dus niet.

Berlijn veegt de vloer aan met kille vaktermen en modieus managersjargon zoals bejegenen, guest journey en belevingsgerichte zorg. “Raak je in de stemming als iemand aan je vraagt: zullen wij vanavond extramuraal wat voeding en vocht tot ons gaan nemen? Ik denk niet dat mensen daar vrolijk van worden.”

Waanidee

En dan weer een dik compliment aan de 130 aanwezige uitblinkers (“Want dat zijn jullie”): “Niet de doktoren maar júllie zijn bepalend voor



Lees verder ››

het succes van een ziekenhuis. Patiënten en familieleden praten over het lekkere eten, over hoe schoon de gangen en de zalen zijn en over aardige medewerkers."

Milde kritiek heeft Berlijn in petto voor managers die mooie lunchconcepten invoeren voor de zorg. In de veronderstelling dat ouderen daar behoefte aan hebben. Verkeerde aanname, vindt de showmaster annex trainer, die van mening is dat ouderen over het algemeen geen behoefte hebben aan een uitgebreide lunch van 11.45 uur tot 13.15 uur.

Vroeger was die tijd er ook niet, aldus Berlijn "De man schoof om één minuut voor 12 aan tafel en begon meteen te eten om 13 minuten na 12 weer naar de fabriek te fietsen. En dan zouden ze nu op latere leeftijd anderhalf uur of langer willen lunchen? Ik vind het een waanidee."

Oersterke wijven

Vraag aan de cliënten wat ze willen, wat ze verwachten, adviseert Berlijn. Om vervolgens een 'gouwe ouwe' uit zijn repertoire ten gehore te brengen. Het verhaal van de uitbehandelde dames op een kamer in het Nederlands Kanker Instituut.

Zij wilden lol maken, ondervond Berlijn toen hij daar een middag meeliep. Een van hen liet weten behoefte te hebben aan schuine bakken. Lachen wilden ze, zodat ze energie zouden krijgen om hun ega's en kinderen moed in te praten.

Het werd een bijzondere middag. Berlijn vertelde enkele vieze moppen en deed z'n best om er een feestje van te maken. Om 16.30 uur kwamen de familieleden. "Ik zag vier oersterke wijven die de boel opvrolijkten. Ik ben weggegaan en heb een half uur zitten janken. Is dat niet professioneel? Het gaat om betrokkenheid. Als betrokkenheid leidt tot een huilpartij, dan is huilen professioneel."

"IK ZAG VIER OERSTERKE WIJVEN DIE DE BOEL OPVROLIJKTEN. IK BEN WEGGEGAAN EN HEB EEN HALF UUR ZITTEN JANKEN."



"HÉ EIKEL, WAT WIL JE VAN ONS?"

Maatschappij verhardt

Milo Berlijn erkent dat de werkdruk in de zorg hoog is. Zorgmedewerkers doen met minder mensen hetzelfde werk. En de maatschappij verhardt. "We zijn het enige land ter wereld dat een commercial moest uitzenden waarin wordt opgeroepen om doktersassistenten niet in het gezicht te spugen."

Mensen zijn veeleisender geworden. "Vroeger wachtte je drie kwartier op de dokter. Je klaagde niet. Nu beginnen mensen te mopperen als ze vijf minuten moeten wachten. We hebben toch een afspraak, zeggen ze dan. Daar zullen wij op in moeten spelen."

Als zorgmedewerker moet je er daarom alles aan doen om het werk leuk te maken. Ga bijvoorbeeld eens met een collega uit een andere cultuur praten, opperde Berlijn. "Voorwaarde is wel dat je het ook echt leuk vindt en niet doet alsof."

"NIET DE DOKTOREN MAAR JÚLLIE ZIJN BEPALEND VOOR HET SUCCES VAN EEN ZIEKENHUIS"

Lol maken is taak

Maar lol maken staat voorop. "Die taak heb je wat mij betreft", zegt Berlijn. Hij roept op om echte gesprekken aan te gaan met patiënten en cliënten. Gesprekken die verder gaan dan 'Hoe gaat het?', terwijl er amper naar het antwoord wordt geluisterd.

Zo nu en dan iemand in de maling nemen is ook niet verkeerd, aldus Berlijn. Een voorbeeld volgt. Als Berlijn zich oriënteert op een afdeling in een ziekenhuis krijgt hij van een medewerkster te horen dat een bepaalde patiënt een eikel is. Hij neemt de patiënt daarna apart en betrekt hem in een complot. Later, als hij samen met de bewuste medewerkster de kamer betreedt, roept hij: 'Hé eikel, wat wil je van ons?' Het meisje schrikt, de man heeft lol en de lucht tussen de medewerkster en de patiënt is gezuiverd.

Protocollen maken niet blij

Hij besluit de avond met een tip van wijlen zijn vader. Die zwei altijd dat je van protocollen niet blij wordt, maar van mensen wel. En dat je moet proberen om voor de voor de volle honderd procent te genieten van je werk.

Want als je geniet, aldus senior, en je begint om half acht met je werk, dan is het vijf uur als je voor de eerste keer op je horloge kijkt. Als je niet geniet is het vijf over half acht als je voor de eerste keer kijkt. Ik wens jullie allemaal hele korte werkdagen toe."

Festival van de Gastvrijheid

Voordat Milo Berlijn zijn conference van bijna twee uur startte, liet Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij, weten wat WijGastvrij betekent voor medewerkers die zich in de zorg met voeding en gastvrijheid bezighouden. Hij maakte bekend dat WijGastvrij samen met twee partners bezig is het Festival van de Gastvrijheid te organiseren. Intussen staat vast dat dit festival op 26 maart in Baarn plaatsvindt. Milo Berlijn is een van de sprekers.

COLUMN



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

Heeft het u gesmaakt?

U heeft het nieuws vast wel voorbij zien komen: de nieuwe landelijke kwaliteitsindicatoren voor de verpleeghuiszorg zijn geformuleerd. Ik weet het, een draak van een zin maar belangrijk om te melden want één van deze indicatoren gaat over eten en drinken. Op landelijk niveau hebben we met elkaar bepaald dat, wanneer je in een verpleeghuis woont, aandacht voor een smakelijke maaltijd belangrijk is en bijdraagt aan een plezierige dag. Wat houdt dit concreet in? Vanaf dit jaar moeten medewerkers van zorgorganisaties één keer per half jaar het gesprek met de bewoner aangaan over eten en drinken in de breedste vorm en de resultaten gaan registeren.

In de vorige Uitblinkers schreef ik over de gepureerde maaltijd in de verpleeghuiszorg, of eigenlijk over de vaak gebrekkige kwaliteit en presentatie ervan. Misschien hebben jullie, net als ik, tijdens de feestdagen de sociale media een beetje gevolgd. Ik heb heel wat foto's van kerstmaaltijden voorbij zien komen, waaronder maaltijden voor bewoners van het verpleeghuis. Ik moet zeggen: er zijn prachtige en restaurantwaardige maaltijden geserveerd. Hulde aan deze koks met hart voor hun vak!

Naast deze mooie plaatjes zag ik rond de kerstdagen ook een aantal foto's passeren van borden gevuld met een onduidelijke smurrie. Mijn hart huilde van de gemiste kans om tijdens de kerst mensen met een slikprobleem te kunnen laten genieten.

Graag gebruik ik deze column dan ook als een oproep. Zie het verplichte gesprek over eten en drinken en de daarbij behorende registratieplicht alsjeblieft niet als het zoveelste moetje. Zie het als een kans om werkelijk bij te dragen aan leefplezier. Ontdek je door deze gesprekken dat het echt beter kan? Ga dan aan de slag, ondersteun, train en faciliteer de medewerkers die koken, want dan werpt zo'n kwaliteitsindicator werkelijk z'n vruchten af.



10 DEC

ZEVENGANGENDINER

WijGastvrij en Gastronomisch Gilde genieten

Het Eindejaarsdiner dat Gastronomisch Gilde Zuid-Holland en WijGastvrij organiseerden, leverde op 10 december een ruimhartig applaus op van de 60 gasten. De gasten genoten van een zevengangendiner en bijpassende wijnen, geleverd door Wine & Spirits. Leerlingen van het ROC Albeda College Maassluis bereidden gerechten en serveerden ze uit.

De koks gingen in de halfopen keuken van La Brasserie rustig en doeltreffend te werk. Van paniek was geen sprake, terwijl er toch zeven gerechten voor een grote groep moesten worden bereid.

Een uitgebreide fotoreportage van het diner tref je onder het kopje 'WijGastvrij en Gastronomisch Gilde genieten van zevengangendiner' aan op www.uitblinkersindezorg.nl.

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)

Opleiding
- Professioneel Leidinggeven

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

22 NOV

WORKSHOP WIJS

Storytelling: hoe doe je dat?

Dat je met het vertellen van verhalen mensen kunt beïnvloeden is bekend. Maar hoe pak je dat aan? Daarover ging de workshop Storytelling van de Wijs Academie van WijGastvrij. Plaats van handeling was het Diakonessenhuis te Utrecht, vrijdagmiddag 22 november.

John Hokkeling van Syndle gaf de workshop voor managers in de zorg. Rode draad van het verhaal was beïnvloeding, positieve beïnvloeding welteverstaan. Hoe krijg je patiënten en cliënten zover dat ze gezond gaan eten en leven?

Door middel van anekdotes, filmpjes en oefeningen ging Hokkeling te werk. Het was de eerste keer dat hij deze workshop gaf, een soort try-out. Hierbij ging het niet om het aanknopen van louter leuke praatjes ter vermaak, maar om verhalen die ertoe doen. Zie ook het verslag "Leer van Martin Luther King" op www.uitblinkersindezorg.nl.

BEDRIJFSLEDEN WIJGASTVRIJ

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



OOK PROFITEREN?

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



Veel aanwezigen zijn bang voor extra rompslomp, anderen denken dat dat meevalt.

Kwaliteitsindicator leidt tot gefronste wenkbrauwen

VERPLEEGHUIZEN ONZEKER OVER NIEUWE REGELS

De lancering van de Kwaliteitsindicator Eten en Drinken voor verpleeghuiszorg heeft geleid tot gefronste wenkbrauwen onder managers en medewerkers. Het is wel een aanzet om het voedingsbeleid nog eens tegen het licht te houden.

"HOE KUN JE NOU ZEGGEN DAT HET ÉÉN KEER PER HALF JAAR VASTLEGGEN VAN VOORKEUREN TE VEEL WERK IS?"

Ieder jaar komen er verplichte kwaliteitsindicatoren bij. In 2019 lanceerden ze er vijf voor de verpleeghuiszorg. Eentje daarvan heeft betrekking op eten en drinken. In oktober 2019 werd aangekondigd dat de Kwaliteitsindicator Eten en Drinken voor de verpleeghuiszorg eraan komt.

In februari 2020 moest deze al zijn ingevoerd. Dat is vlot, en het veroorzaakt lichte paniek, zo bleek op 6 december in de Kruisherenkapel te Uden, waar BrabantZorg de gastheer was.

NOG BELANGRIJKER IS HET VERHAAL ACHTER HET ANTWOORD

Speerpunten

De speerpunten van de kwaliteitsindicator zijn het tegengaan van ondervoeding, overgewicht en genieten van eten en drinken. Met behulp van de indicator worden afspraken getoetst die met cliënten gemaakt zijn over eten en drinken. Een stappenplan is te vinden op de site van Eten+Welzijn (zie kader 'Informatie') dat de introductie van de indicator in opdracht van ActiZ begeleidt.

Belangrijk onderdeel is het één keer per half jaar in het zorgdossier vastleggen van voorkeuren van cliënten ten aanzien van eten en drinken. Dat leverde een aantal kritische vragen op, zoals 1) "Hoe kun je voorkeuren vastleggen van mensen die zich niet kunnen uiten, bijvoorbeeld omdat ze dementeren?" en 2) "Het vastleggen in het zorgdossier levert extra werk op. We zouden die tijd liever aan voeding besteden."

Beetje boos

Anton François en Rudy Crabbé, die deze en twee andere bijeenkomsten namens Eten+Welzijn leidden, 'parkeerden' deze vragen voor de werksessies, later op de dag. Daar noteerden we, vrij vertaald, de volgende antwoorden: Op vraag 1 over de voorkeuren van dementerenden: "Observeer ze en stel vast wat ze op prijs stellen." Op vraag 2: "Als je met een doelmatig registratiesysteem werkt, is het vastleggen niet veel werk."

Een diëtist maakte zich met betrekking tot deze laatste vraag nogal boos. "Hoe kun je nou zeggen dat het één keer per half jaar vastleggen van voorkeuren te veel werk is? Dat mag toch geen probleem zijn?"

Zorgkaart Nederland

Duidelijk werd dat de meeste zorginstellingen in de huidige situatie niet in gesprek gaan met hun cliënten om voorkeuren met betrekking tot eten en drinken vast te leggen. Dat zal veranderen, want de kwaliteitsindicator is niet vrijblijvend.



Tijdens de bijeenkomst in Uden regende het vragen.

Controle van inspectie

We vroegen aan de Inspectie Volksgezondheid en Jeugd of en hoe deze het naleven van de Kwaliteitsindicator Eten en Drinken voor verpleeghuiszorg gaat controleren. We kregen te horen dat eten en drinken belangrijk is in de zorg. De indicator is ontwikkeld om de verpleeghuizen op dit gebied een impuls te geven.

"Uitgangspunt voor de inspectie is dat cliënten in een verpleeghuis goede, persoonsgerichte en veilige zorg krijgen", aldus persvoorlichter Gerrit-Jan KleinJan. "Aandacht voor eten en drinken maakt hier deel van uit. De inspectie observeert tijdens haar toezichtbezoeken in de verpleeghuizen en bekijkt in hoeverre cliënten keuzemogelijkheden krijgen, en of relevante informatie hierover ook opgenomen is in het zorgdossier."

Daarnaast bekijkt de inspectie of zorgverleners in hun bejegening rekening houden met het tempo en de belevingswereld van de cliënt, ook als het gaat om het aanbieden en begeleiden van eten en drinken, aldus KleinJan. "De indicator geeft voor de inspectie extra informatie over hoe voedselvoorkeuren zijn besproken en vastgelegd in het zorgdossier."

De inspectie beoordeelt persoonsgerichte zorg altijd in samenhang met de thema's uit het 'Toetsingskader voor zorgaanbieders waar mensen wonen die langdurige zorg nodig hebben', te vinden op www.igj.nl. Dit toetsingskader is gebaseerd op het Kwaliteitskader Verpleeghuiszorg. Dit betekent dat de inspectie niet alleen naar de indicatoren kijkt, maar naar de integrale uitkomsten van de geleverde zorg.

Informatie
Stichting Eten+Welzijn, Patiënt & Voeding en RIVM ontwikkelden samen een ‘MenUkaart’. Deze maakt het bestuurders, managers, cliënten en patiëntenraden gemakkelijker om vast te stellen op welke manier zij in hun instellingen aan de slag willen met de Kwaliteitsindicator Eten en Drinken. “De MenUkaart is een stappenplan naar het voedingsbeleid van morgen. Want gezonde keuzes kunnen ook gewoon duurzaam en lekker zijn!”, aldus de organisaties. Zie www.etenwelzijn.nl/menukaart.

Patiëntenfederatie Nederland die in dit geheel ook een rol speelt, wil de resultaten, de vorderingen die de organisaties maken, gaan publiceren op Zorgkaart Nederland. Wanneer dat gaat gebeuren is niet duidelijk.

Het is bij dit alles de bedoeling dat cliëntenraden, meer dan nu, gaan meepraten over de kwaliteit van eten en drinken. Crabbé: “Het staat vast dat de cliënt meer aandacht gaat vragen en gaat krijgen.”

Kleinschalig wonen
De kwaliteitsindicator kan voor het kleinschalig wonen een vooruitgang betekenen, zo werd duidelijk. De kwaliteit van het eten en drinken wijkt per afdeling namelijk vaak sterk af. Ook binnen organisaties.

Dit is afhankelijk van de verantwoordelijke managers en medewerkers. Hebben zij veel of weinig affiniteit met eten en drinken? In het eerste geval hebben de cliënten geluk, in het tweede geval pech. Als er straks afspraken met cliënten worden gemaakt over hun voorkeuren ten aanzien van voeding, zullen deze verschillen verdwijnen of kleiner worden.

Doorvragen
Tijdens de sessies kwamen praktische punten ter sprake. Welke vragen moet je stellen aan de cliënten? Deze bijvoorbeeld: Wat vindt u lekker? Hoe bent u het thuis gewend? Wat kunt u zelf nog? Op welke tijdstip wil u eten? Hoe eet u het brood? En zo is er meer te bedenken.

“DENK NA HOE JE DE CLIËNTEN AAN HET FRUIT KUNT KRIJGEN. BEPERK JE NIET TOT HET PLAATSEN VAN EEN PAAR SCHALEN.”

Nog belangrijker is het verhaal achter het antwoord, benadrukte Rudy Crabbé. “Waarom wil de man of vrouw liever ’s middags eten? Vraag door. Dan kom je erachter dat hij tuinder is geweest of zo, waardoor hij altijd vroeg uit de veren ging en tussen de middag flink honger had. Als je dat weet biedt dat kansen om nog beter in te spelen op wensen.”

Meer groenten en fruit
Vervolgens bleek dat cliënten in de zorg bijna nergens de voorgeschreven hoeveelheid groenten en fruit binnen krijgen. Ze kunnen het fruit pakken, maar ze pakken het niet, zei iemand. Dat moet anders.

Zorg ervoor dat ze het fruit nemen, door het te snijden bijvoorbeeld. Crabbé: “Denk na hoe je de cliënten aan het fruit kunt krijgen. Beperk je niet tot het plaatsen van een paar schalen.”

Voor groenten geldt dat ook. Eric-Jan Wissink, die smaakcursussen verzorgt, zei: “Verdeel de groenten over meerdere momenten op de dag. Serveer groentesoepen bij de lunch en bouw het menu rondom groenten en fruit op, in plaats van rondom vlees.”

Groenten kunnen ook veel beter op smaak gebracht worden dan nu gebeurt, aldus Wissink. “Door kruidenmengsels toe te voegen of een andere manier van bereiden, wokken bijvoorbeeld. Uitje erbij of wat anders. Er is heel veel mogelijk.”

Indicatormoeheid
Is de kwaliteitsindicator een lust of een last? Die vraag stelde Anton François. Rogier Otto, bestuurder van BrabantZorg, liet weten aan indicatormoeheid te lijden, want het worden er alsmaar meer. “We hebben ons eigen kwaliteitssysteem ten aanzien van eten en drinken. Het doel dat jullie nastreven met de kwaliteitsindicator is fantastisch, maar wij zullen toch echt heel goed moeten nadenken hoe we dit gaan invoeren.”

AGENDA

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

19 MRT Tijdens Het Dementiecongres gaan experts in op vraagstukken uit de zorgpraktijk. Locatie Reehorst Ede. www.nursing.nl/congressen/dementie-congres-maart2020

26 MRT De Dag van de Gastvrijheid, een hit onder gastvrijheidsmedewerkers in de zorg, bestaat niet meer. Maar WijGastvrij brengt daar samen met haar partners wel iets voor in de plaats: het Festival van de Gastvrijheid. Locatie Theater de Speeldoos in Baarn. www.wijgastvrij.nl/evenementen

30-31 MRT De elfde editie van de Noord-Hollandse Horecabeurs neemt twee dagen in beslag. Locatie Afas Stadion te Alkmaar. www.nhh-beurs.nl

21 APR Congres Kleinschalig Zorgen. De organisator belooft dat bezoekers antwoorden en praktische handvatten krijgen om het kleinschalig zorgen gezamenlijk zo succesvol mogelijk te maken. Locatie Reehorst Ede. www.nursing.nl/congressen/kleinschalig-zorgen-2020

21-23 SEP Gastvrij Rotterdam vindt ook dit keer plaats in Rotterdam Ahoy. Beurs met een stevig randprogramma. www.gastvrij-rotterdam.nl

12-14 OKT De BBB Horecabeurs in MECC Maastricht werd vroeger ook wel omschreven als de Bitter Ballen Beurs. Daar was de organisatie niet blij mee. De BBB wil nu een internationaal toonaangevende rol spelen. www.bbbmaastricht.nl

22-26 OKT De Horeca Expo Gent is een grote beurs die vijf dagen duurt. Geen enkele horecabeurs in Nederland evenaart dat aantal dagen. De Belgen zijn er trotsop. www.horecaexpo.be/nl

11-14 JAN De Horecava in RAI Amsterdam vindt in 2021 weer vroeg in januari plaats. Voor horecaprofessionals. Ook de zorg krijgt hier en daar aandacht. www.horecava.nl

20-21 JAN Bio-beurs voor catering en horeca in de zorg. Locatie IJsselhallen te Zwolle. www.bio-beurs.nl

27-29 JAN Vakbeurs Facilitair & Gebouwbeheer richt zich op de facilitaire sector in het bedrijfsleven, het onderwijs, de zorg en de overheid. Kent een uitgebreid randprogramma. Locatie Jaarbeurs Utrecht. www.vakbeursfacilitair.nl

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)*



NIEUW! MAAK KENNIS MET KANNELLONI FOOD MARKET

Uw nieuwe horecapartner in de gezondheidszorg.

Wij ontzorgen u vanaf het eerste idee, van het ontwerp tot en met de bouw, de investering en uw dagelijkse exploitatie van uw Grand Café of Brasserie.

De ultieme foodbeleving is ons uitgangspunt. Dat doen we natuurlijk door het aanbieden van een smakelijk, dagvers en gezond assortiment maar ook door de inzet van onze gastvrije medewerkers in een eigentijdse horecasfeer.

Het wordt een plek waar uw bewoners of uw patiënten, uw bezoekers en uw medewerkers graag komen om elkaar te ontmoeten.

De gezelligheid van thuis, de kwaliteit van Kannelloni.



CONTACT OPNEMEN
Neem contact met ons op en wij maken een afspraak om de Kannelloni Food Market voor uw organisatie te bespreken!
Hans Borghuis · hans.borghuis@kanne-group.com
Office +31 85 080 1059 · Mobil + 31 6 1346 3127

Kannelloni Food Market



ZIEKENHUIZEN

Eten en drinken scoren 7,8

Patiënten zijn het eten en drinken in ziekenhuizen en umc's de afgelopen jaren beter gaan waarderen. De tevredenheid steeg naar een 7,8 gemiddeld, meldt Sense FM. Het bureau verrichtte onderzoek in opdracht van een netwerk van contractmanagers in de zorg. Patiëntencatering is in ontwikkeling. Voedingsconcepten zijn de afgelopen twee jaar sterk gewijzigd of zijn bezig aanpassingen te ondergaan. Dat zie je terug in de gestegen tevredenheid, aldus Sense FM, dat in volgorde van belangrijkheid de volgende succesfactoren opnoemt:

1) Keuze in wat je eet (variatie)
2) Aanbieden van eiwitrijke of eiwitverrijkte voeding
3) Keuze van het eetmoment
4) Keuze waar je eet

Korte besteltermijn

Randvoorwaarden zijn een korte besteltermijn en het beperken van waste. Het thema voor de komende jaren is circulariteit, aldus Sense FM. "Bij veel organisaties staat dat nog in de kinderschoenen."

"ONDANKS DE GESTEGEN TEVREDENHEID WORDT HET HUIDIGE BUDGET VOOR ETEN EN DRINKEN IN ZIEKENHUIZEN ALS ONVOLDOENDE BEOORDEELD"

Wim van der Meer van Sense FM, dat onderzoek deed naar patiënttevredenheid.



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

Maak medewerkers verantwoordelijk

Wat houdt medewerkers gemotiveerd? We denken vaak dat geld een belangrijke driver is, maar dat is slechts ten dele waar. Het gaat vooral om andere dingen, zoals een goede balans tussen werk en privé, waardering, erkenning, fijne collega's en werkplezier. Daarna komen de arbeidsvoorwaarden.

Iedere dag staan zij weer klaar voor de beste zorg voor de patiënt, bewoner of cliënt. Dit alles vanuit passie en liefde voor het vak. Organisaties zouden vooral moeten kijken hoe we deze groep medewerkers kunnen verrassen en verleiden, en hoe we kunnen voorzien in hun basisbehoeften.

Het arbeidsvoorwaardenpakket ligt vast in de betreffende cao's. Juist de niet-materiële zaken verdienen aandacht. Het begint bij het geven van regelruimte en verantwoordelijkheid waarmee medewerkers invloed kunnen uitoefenen op hun werkproces. Denk ook aan het maken van roosters of inbreng hebben op de o zo lastige vakantieplanning.

De medewerkers kunnen dat. Ze regelen in hun privésituatie dagelijks bankzaken, sluiten hypotheken af en buigen zich over schoolkeuzes voor de kinderen. Ze zijn tot veel in staat.

Managers zouden meer verantwoordelijkheden over moeten laten aan de medewerkers, zodat zij zich nog meer betrokken gaan voelen. Als we dan ook investeren in leuke elementen die bijdragen aan het welbevinden van de medewerker, dan hebben we het juiste recept in handen, denk ik. Organiseer zo nu en dan een leuke activiteit, verras met een attentie. Laat een aantal uitblinkers genieten van het Festival van de Gastvrijheid op 26 maart in Baarn. Ze spreken er maanden daarna nog over.

De medewerker dus meer in de lead. Voor meer werkplezier en nog meer hospitality voor patiënt, cliënt, bewoner en gast.

Kom naar Theater de Speeldoos!

Festival van de Gastvrijheid op 26 maart

De Dag van de Gastvrijheid wordt met het Festival van de Gastvrijheid nieuw leven ingeblazen. WijGastvrij organiseert het in samenwerking met Trainmark en Syndle op 26 maart in Baarn. Het is een evenement voor gastvrijheidsprofessionals in de zorg. Wees erbij in Theater de Speeldoos.

De dag staat in het teken van geluk, plezier en met kleine dingen het verschil maken. Met topsprekers als Richard de Hoop, Milo Berlijn en Annemarieke Driessen is het een dag vol waardering, geraakt worden en lachen, aldus Wijgastvrij, Trainmark en Syndle.

Uitblinkers in het zonnetje

Werkgeluk en plezier. Daar draait het om. “Het zijn de belangrijkste ingrediënten om lang en met veel plezier ergens te blijven werken. Daarom is het onze missie om de uitblinkers uit de zorg in het zonnetje te zetten. Voor alles wat ze doen en betekenen voor anderen”, aldus WijGastvrij.

De organisatie nodigt gastvrijheidsprofessionals in de zorg uit voor een paar uur geluk. Niet alleen om dingen te leren, plezier te maken en te netwerken, maar ook om de medewerkers te bedanken, te laten lachen en te raken.

Milo Berlijn

Milo Berlijn verricht de aftrap. Een bekende naam in de zorg. Hij weet op het podium humor te combineren met vakkennis. Hij belicht de leuke maar ook de lastige kanten van het vak en draagt oplossingen aan die je toe kunt passen in heikele situaties. Zorgt ervoor dat je naar huis gaat met het gevoel dat je werk leuk is als jij het leuk maakt.

Hij ontwikkelde een totaal eigen visie op gastvrijheid, gebaseerd op de IK-factor en de kettingreactie van de hospitality. Als ik aardig ben voor mijn gast, is mijn gast aardig voor mij, heb ik meer plezier in mijn werk en beleeft de gast meer plezier aan zijn verblijf.

Annemarieke Driessen

Annemarieke Driessen, die op haar 24ste werd geconfronteerd met een acute dwarslaesie, weet mensen te raken met een lach en een traan. Met onder meer anekdotes over haar tijd als patiënt. “Over mensen die het verschil hebben gemaakt.”

Een van die mensen was Hannie, een gastvrijheidsmedewerker. Zij kwam altijd op het juiste moment met de koffie, een praatje, aandacht, begrip. “Zelf kon ik destijds niets, was afhankelijk. Hannie bepaalde mijn dag. Als zij niet aanwezig was, kwam er iemand van het uitzendbureau, kreeg ik lauwe koffie. En was alles anders.”

Het gaat om verbinden, zegt ze. “Jezelf daarin een rol laten spelen zonder jezelf daarbij voorop te stellen, maar de persoon, de patiënt centraal te zetten. Persoonlijk contact is superbelangrijk. Tijdgebrek? Als je in het begin vijf minuten extra besteedt aan een patiënt gaat daarna alles alleen maar soepeler en leuker.”

Richard de Hoop

Richard de Hoop wordt omschreven als een betrokken, levendige, energieke, realistische optimist. Hij gebruikt muziek als metafoor en inspiratiebron om zijn boodschap nog beter te laten klinken.

Wijsheden, grappen en grollen wisselen elkaar af. Toegespitst op het publiek. In een kort interview met Uitblinkers benadrukt hij het belang van de menselijke maat. Die patiënt wil mensen om zich heen hebben die iets voor hem of haar kunnen betekenen. Over gastvrijheidsmedewerkers zegt hij: “Vraag je af: waarom doe ik dit? Wat kan ik voor anderen betekenen? Wat wil ik bereiken? Je kunt namelijk heel veel doen. Het is niet zomaar een baantje.”

Heftig voorbeeld

De Hoop komt met een heftig voorbeeld dat hij 4,5 jaar geleden meemaakte. Zijn vrouw en dochter waren betrokken bij een auto-ongeluk. Dochter Sanne overleed, vrouw raakte gewond en werd opgenomen in het ziekenhuis. “Tegen alle protocollen in hebben medewerkers toen besloten om mijn dochter in het ziekenhuis op te baren en haar daar zolang een plaats te geven. Dat heeft ons en ook anderen, die Sanne goed kenden, enorm geholpen. En zo kun je ook met kleinere dingen het verschil maken.”

Daarmee was niet alleen de familie geholpen. Ook het team van het ziekenhuis dat dit mogelijk maakte kreeg vleugels, blikt De Hoop terug. “De gedachte dat ze dit voor ons hebben kunnen doen maakte hen blij.”

“ALS HANNIE NIET AANWEZIG WAS, KWAM ER IEMAND VAN HET UITZENDBUREAU, KREEG IK LAUWE KOFFIE. EN WAS ALLES ANDERS.”

Programma

11.00	Ontvangst
11.30	Aftrap Milo Berlijn
11.45	Annemarieke Driessen
12.30	Verwenlunch
13.30	Geluksquiz
14.15	Drankje met iets lekkers
14.30	Richard de Hoop
15.30	Afsluiting Milo Berlijn
16.00	Borrel

Milo Berlijn verricht de aftrap.



Annemarieke Driessen: “Als je in het begin vijf minuten extra besteedt aan een patiënt gaat daarna alles soepeler en leuker.”



Richard de Hoop: “Tegen alle protocollen in hebben medewerkers toen besloten om mijn dochter in het ziekenhuis op te baren en haar daar zolang een plaats te geven.”



Aanmelden

Het evenementen vindt op donderdag 26 maart plaats in Theater De Speeldoos te Baarn. Kosten voor de geheel verzorgde dag bedragen €50. Kaarten zijn verkrijgbaar via www.wijgastvrij.nl

Ziekenhuis Tergooi blinkt uit met maaltijden

VERS KOKEN EN TOCH VEEL KEUS

Zeven dagen in de week vers koken en toch een groot, divers aanbod op de kaart waaruit de patiënt enkele uren voor etenstijd kan kiezen. Dat vergt vakmanschap en planning. Hoe doen ze dat in het Tergooi, ziekenhuis met locaties in Blaricum en Hilversum?





Tom Walraven (l) en Peter Sol. "Het is een kwestie van ervaring en vakmanschap."

Biologisch vlees
De warme maaltijden variëren dagelijks. De koks bereiden verschillende seizoensproducten. Daarnaast bieden ze alternatieven: vlees-, vis- of vegetarische gerechten. Ook liefhebbers van de Italiaanse of Oosterse keuken komen aan bod. Ze kunnen bijvoorbeeld kiezen voor een salade of een eenpansgerecht. Sol: "We serveren veelal biologisch vlees en vis met het MSC-keurmerk."

We zijn aanwezig in het personeelsrestaurant van ziekenhuis Tergooi, locatie Hilversum. Als het gesprek nog maar twee minuten gaande is, hebben we de eerste oneliner al te pakken. Hij is van Peter Sol, manager voedingsproductie, en luidt: "Als je maar lang genoeg gewoon blijft, word je vanzelf bijzonder."

Gewoon blijven betekent in dit geval: vers koken, zeven dagen in de week, veel keus bieden, plezier hebben in het werk. Aanwezig is ook Tom Walraven, een van de vier chefs. Een dag later wordt hij bejubeld op Facebook naar aanleiding van een bericht van de afdeling communicatie over het bezoek van Uitblinkers.

We lezen onder meer de volgende commentaren: 'Top keuken', 'Het eten in Tergooi smaakt altijd prima', 'Het eten in Tergooi is super lekker. Vooral de nasi', 'Top-kok Tom!' en 'Trots op jou Tom Walraven! Mis je nog steeds in Blaricum.'

Prettige commentaren
Dat zijn prettige commentaren voor Walraven en de andere negen koks. Zij bereiden op twee locaties van Tergooi (Hilversum en Blaricum) dagelijks 500 maaltijden voor medewerkers en patiënten. 's Morgens koken ze voor de medewerkers, 's middags voor de patiënten. De keukenbrigade is de hele werkdag productief.

"HET ETEN IN TERGOOI IS SUPER LEKKER. VOORAL DE NASI."

Maar het verliep niet altijd naar wens. Tien jaar geleden, rond 2010, schrok Peter Sol zich een hoedje. Er was sprake van 43 procent waste, zo bleek uit onderzoek. Nogal wat borden kwamen halfvol terug, andere bleven zelfs onaangeroerd. Dat kon zo niet langer.

Sol over de oorzaken: "Uit onderzoek bleek dat veel waste het gevolg was van het feit dat we lang van tevoren de patiënten lieten kiezen. Zestig procent was al naar huis als de maaltijden werden geserveerd. Ook waren de porties vaak te groot. De patiënten vonden de maaltijden overigens wel lekker."

Harten6 concept
Er moest wat gebeuren om de waste terug te dringen. Overleg volgde, bezoeken aan andere ziekenhuizen, brainstormsessies, plannen bedenken. Men besloot het Harten6 concept te lanceren. Dat betekent: zes eetmomenten per dag waarvan drie hoofdmaaltijden en drie tussendoortjes zoals koffie, snackjes en fruitsalades. En vooral vragen. Vragen wat patiënten en hun eventuele gasten willen eten. En hoeveel.



Tom Walraven kreeg complimenten. 'Top-kok Tom!

Lees verder ››



Koffie zorgt voor verbinding

Dat is belangrijk. Zeker in de zorg, wanneer je er niet alleen voor wilt staan. Op een verdrietig, een spannend, of juist een heel mooi moment. Door een prettige omgeving, een gastvrij onthaal en de beste ingrediënten en machines ontstaan waardevolle momenten.

Bij NESCAFÉ begrijpen we dat elke organisatie uniek en de keuze voor koffie complex is.
Wij adviseren uw zorginstelling graag bij het creëren van een fijne omgeving waarin gastvrijheid en goede koffie centraal staat.

Meer informatie? Neem contact op met onze koffie experts via
http://www.nestleprofessional.nl/nescafe/koffie-in-de-zorg

NESCAFÉ
Een vertrouwd moment

“DE ALLERGENEN VAN ALLE 2800 INGREDIËNTEN WAARMEE WE WERKEN, ZIJN VASTGELEGD”

Patiënten kunnen tot 14.00 uur hun wensen voor de avondmaaltijd (om 17.30 uur) kenbaar maken. Gastvrijheidsmedewerkers verschijnen met iPads aan het bed om de voorkeuren vast te leggen en door te geven. In speciale gevallen kunnen er zelfs nog tot 16.30 uur aanpassingen worden gedaan, zegt Peter Sol. “Als iemand plotseling weg moet of juist als er iemand bij komt.”

Minder waste

Intussen is de waste gedaald tot 13 à14 procent. Dit komt vooral doordat patiënten kunnen aangeven wat en hoeveel ze willen eten. Ze kunnen bepalen hoe groot de portie moet worden: klein, gemiddeld of groot.

De menukaart bevat per dag een menusuggestie en een indrukwekkend groot aantal mogelijkheden om zelf te combineren. Patiënten kunnen naast de menusuggestie kiezen uit negen gerechten (vlees/ vis/ vegetarisch), zes sauzen, vier groenten, vijf zetmeelgerechten, vier complete maaltijden, vier soorten rauwkost en zes nagerechten. De menu’s wisselen per week en per seizoen.

“ALS JE MAAR LANG GENOEG GEWOON BLIJFT, WORD JE VANZELF BIJZONDER”

Nieuwbouw keuken

Nieuwbouwplannen zijn er al langere tijd. De twee locaties verhuizen naar de nieuwbouw op het terrein van de locatie Hilversum. Deze wordt naar verwachting begin 2023 betrokken. Het nieuwe ziekenhuis dat pal naast het bestaande ziekenhuis verrijst, wordt de spil van het gezondheidspark Monnikenberg. De nieuwbouw zal beschikken over een keuken waar vers gekookt gaat worden, net als nu, zegt Peter Sol, manager voedingsproductie. “De nieuwe keuken zal alleen wat kleiner en compacter zijn.”

Dagafsluiting

De koks en de meeste andere keukenmedewerkers in Tergooi maken werkdagen van 9.15 tot 18.00 uur. Met één uur pauze. Elke dag start met een gezamenlijke dagstart. De werkdag eindigt met een dagafsluiting, zegt Peter Sol. “Vanaf 17.45 uur nemen we met z’n allen de dag even door. Wat ging er goed? Wat ging er minder goed? Waar zit verspilling? Wie heeft hulp nodig de komende dag?”

Ervaring en vakmanschap

Hoe slagen de koks erin om dat allemaal vers, op maat en op tijd te bereiden? Walraven: “Dat is een kwestie van ervaring en vakmanschap. We weten ook dat 60 procent kiest voor de menusuggestie. De overige gerechten zijn al dan niet voorbereid en/of ingevroren met een blast chiller. Bij hachee doen we dat bijvoorbeeld één of meer dagen van tevoren.”

De keukenbrigade vacumeert daarnaast porties van een kilo, die luchtdicht verpakt meerdere dagen houdbaar zijn. Bolognese-saus bijvoorbeeld. “Groenten bereiden we uiteraard dagelijks vers.”

Niet alleen het vakmanschap van de koks is van belang. Ook de kwaliteit van de apparatuur speelt een rol. Vroeger werden de biefstukken bijvoorbeeld kort gebakken op hoge temperaturen. Ze werden niet mals, eerder taai. Nu worden ze kort aangebraden en daarna langzaam op lage temperaturen gegaard. Dat leidt tot malsere biefstukken en het behoud van eiwitten die belangrijk zijn voor het herstel.

Allergieën

Uiteraard heeft ook Tergooi te maken met patiënten die kampen met allergieën en dergelijke. Creatief en ambachtelijk koken verandert daar niets aan.

Peter Sol daarover: “De allergenen van alle 2800 ingrediënten waarmee we werken, zijn vastgelegd. Als de allergie van een gast in CuliCart via iPad of backoffice wordt vastgelegd, verandert het menu meteen mee naar een geschikte variant. En dat is maar goed ook, want je hebt te maken met een kwetsbare doelgroep. We kunnen ons geen missers veroorloven.”

Nieuwe vleesvervangers verrijken de markt

VEGA IN STROOM-VERSNELLING



Vegetarische producten zijn bezig aan een versnelde opmars. Tal van vleesvervangers verrijken de markt, zo bleek in januari op de Horecava. Uit het oogpunt van duurzaamheid, dierenwelzijn en smaak verdient ‘vega’ steeds vaker de voorkeur boven vlees en vis.

Het aantal vegetarische alternatieven voor vlees groeit met de week. Een stroom vega-producten verrijkt de markt. De Vegetarische Slager van Jaap Korteweg, dat tal van vleesvervangers op de markt bracht, zette een en ander jaren geleden al in beweging. Het bedrijf is in december 2018 overgenomen door Unilever waardoor er nu nog meer mogelijk is, aldus oprichter Korteweg.

Bezoekers van de Horecava konden niet om vegan heen. Dat begon al bij de uitreiking van de Horecava Innovation Award. Twee vegetarische producten vielen in de prijzen. Pulled Oats, gemaakt van haver, tuinbonen en erwten, werd overall winnaar. Karma Shoarma, een product op basis van knolselderij, won de Karel de Vos Duurzaamheid Award.

Draadjesvleesch

De lancering van drie vegetarische frikandellen – Vanreusel, Van Geloven en GoodLife Foods – was opmerkelijk. Eerder al werden de vegetarische ‘draadjesvleesch’ kroket, een vega bitterbal en een vega kipkorn op de markt gebracht door snackfabrikant Van Geloven dat samenwerkt met De Vegetarische Slager. Van Geloven heeft de ambitie om haar snackassortiment in 2025 voor de helft vegetarisch te hebben.

Ook veel andere partijen storten zich op vega. Food5 verraste met een vegetarisch assortiment met daarin onder meer rookworsten, gehakt en schnitzels. Novish liet zijn plantaardige visvervangers proeven, niet of nauwelijks van echt te onderscheiden

Novish-directeur Maiko van der Meer liet weten dat natuurlijke aroma’s geïnspireerd door zeewier en algen voor de smaak zorgen. “Onze producten bevatten verder vitamine B12, vitamine D en plantaardige Omega 3-vetzuren.”

Insecten en kweekvlees

Het Voedingscentrum meldt dat de term vleesvervanger eigenlijk niet juist is. “Het gaat namelijk om producten die gelijkwaardig zijn aan vlees. Ze staan samen met vlees in de Schijf van Vijf. Daarom praten wij liever over goede vegetarische keuzes.”

In een goede vegetarische keuze zit eiwit, ijzer, vitamine B1 en/of vitamine B12, aldus het Voedingscentrum. “Daarnaast moet een goede vegetarische keuze een meer duurzame keuze zijn dan vlees. Voorbeelden zijn eieren, peulvruchten, soja en noten.” Om toe te voegen dat het gebruik van wieren, algen, insecten en kweekvlees in ontwikkeling is. Daar gaan we meer van horen.





Gezondheid

Allerhande laat weten dat een volledig vegetarisch eetpatroon gezondheidsvoordelen met zich meebrengt. “Het eten volgens een meer plantaardig en minder dierlijk voedingspatroon, of een vegetarisch voedingspatroon, verlaagt de bloeddruk en verkleint het risico op hart- en vaatziekten”, aldus het medium.

Vlees bevat belangrijke voedingsstoffen, maar deze kun je ook uit andere producten halen, meldt Allerhande. “Bijvoorbeeld uit eieren, peulvruchten, sojaproducten, noten, pitten, groenten, brood en andere graanproducten. Zo houd je jouw eiwit-, ijzer-, vitamine B1- en vitamine B12-gehaltes op peil.”

“ALS BOER ZAG HIJ VAN DICHTBIJ HOE ZIJN GROTE LIEFDE VOOR VLEES TEN KOSTE GING VAN DIER, MENS EN PLANEET”

Jeroen Siebelink over Jaap Korteweg, oprichter van de Vegetarische Slager

Vegan recepten

Smakelijke vegetarische gerechten. Glutenvrij en makkelijk te bereiden. Onderstaande Inspiraties zijn van Fano.

Inspiratie 1

Vegan en glutenvrij

Benodigdheden:

- Fano Pure Piepers Groene Paprika & Linzen
- Bloemkool
- Groene salade
- Cherrytomaten
- Groene kiemgroente

Bereiding en serveertips:

- Snij de bloemkool in dikke plakken/schijven. Blancheer deze en gril de bloemkool vervolgens kort. Serveer samen met Fano Pure Piepers en garneer met de groene salade en de cherrytomaatjes. Strooi als laatste wat kiemgroente over de bloemkool.
- Toch liever een complete warme maaltijd serveren? Fano Pure Piepers kunnen prima worden verwarmd.

Inspiratie 2

Vegan lunch

Benodigdheden:

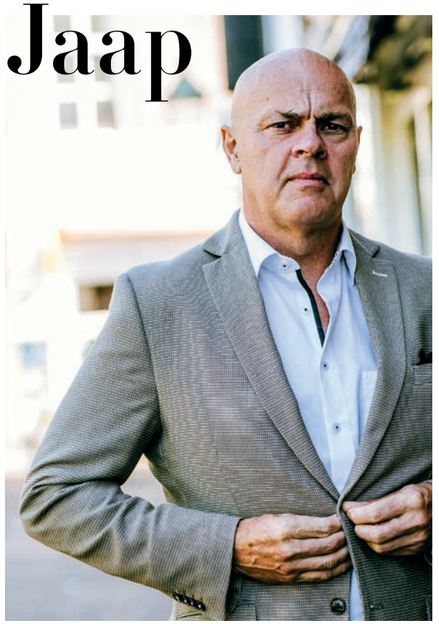
- Fano Pure Piepers Groene Paprika & Linzen
- Gegrilde asperges
- Gegrilde venkelpartjes
- Chilli cress of pittige kiemgroente

Bereiding en serveertips:

Gril de groenten en serveer deze samen met Fano Pure Piepers en strooi als laatste wat chilli cress over de gegrilde groenten. Toch liever een variant met vlees of vis? Probeer deze salade met een biefstuk of met een gegrilde zalmmoot en een beetje verse dille.

Het nieuwe vlees van Jaap Korteweg

Het aantal mensen dat minder of zelfs geen vlees eet groeit gestaag. Daardoor kom je als chef niet meer weg met een menukaart zonder vegetarische opties volgens Jaap Korteweg, oprichter van De Vegetarische Slager. "Wie proactief inspeelt op de groeiende vraag naar plantaardig eten is bezig met de toekomst. Schuif je het vooruit, dan leef je in het verleden."



De Vegetarische Slager & Unilever
Op dierendag 2010 startte Jaap De Vegetarische Slager. Zijn missie? "De allergrootste slager ter wereld worden, zonder dat daar dieren aan te pas komen." Omdat Jaap's doel naadloos aansluit bij de wens van Unilever om het portfolio plantaardige voedingsmiddelen uit te breiden, neemt Unilever in december 2018 De Vegetarische Slager van Jaap over.









Echt vlees als maatstaf

Als vleesliefhebbers hebben Jaap en fooddesigner Paul Bom 'echt vlees' altijd als maatstaf voor hun producten genomen. "Onze producten moeten niet onderdoen voor dierlijk vlees", vertelt Jaap. Volgens Paul moet het vlees van De Vegetarische Slager zelfs beter zijn. "Vergelijk het met een vrouw in een mannenwereld. Een vrouw moet in zo'n wereld veel harder werken om hetzelfde aanzien te krijgen. Dat geldt ook voor onze producten."

Met boon, zweet en granen

Om hun producten te laten concurreren met echt vlees bekijkt Paul de ontwikkeling altijd vanuit een chefs perspectief. "Ik kijk niet alleen naar het uiterlijk, maar denk vanuit smaak, opbouw en textuur." Dat laatste is misschien wel de grootste uitdaging. Jaap: "Om de kenmerkende vleestextuur na te bootsen, combineren we plantaardige structuren van bijvoorbeeld bonen en granen. Die zorgen er tegelijkertijd voor dat ons vlees een flinke bron van eiwitten is. Dus niet alleen qua smaak, uiterlijk en textuur lijken onze producten op vlees, ook qua voedingswaarde zit het op een lijn."

Unilever Food Solutions

Wil je gratis het volledige interview lezen en jouw gasten verrassen met inspirerende vegetarische gerechten? Je leest het volledige interview en vindt de recepten via www.ufs.com/vegetarischeslager

TWIETJES

Sociale media over de zorg

Zorg in actie

"De zorg is helemaal niet onbetaalbaar.... zolang iedereen z'n belasting maar eerlijk betaalt."
De actiegroep refereert aan het bericht dat Nederland jaarlijks €22 miljard misloopt door belastingontduiking.

Anita Meijering

"Of je nou in de schoonmaak werkt of in de operatiekamer staat te opereren, je doet het met z'n allen."
Schoonmaakmedewerker Anita Meijering in een promofilm over het facilitair bedrijf van het Martini Ziekenhuis. Zoek op YouTube op 'facilitair bedrijf Martini Ziekenhuis'.

@diecees

"Wat een leven als je in de zorg werkt. Een schat van een zzp-er in avonddienst, dus 11 u klaar en morgenochtend om 7 u weer hier. Slavenarbeid!"
Cees van Die maakt zich zorgen over medewerkers in de zorg.

@scharnulleke

"Een zzp-er is vrij om zijn of haar eigen diensten te kiezen. Geen slavenarbeid dus, maar eigen keus."
Ineke Koopman reageert op de tweet van Cees van Die.

Patrick Fassbender

"Niemand woont hier uit vrije wil, dus laat eten en drinken dan lekker zijn. Ik haal daar elke dag weer veel plezier uit."
Fassbender werkt als kok in Laverhof De Bongerd. Zoek op YouTube op 'Fassbender Laverhof'.

Verpleegkundige OLVG

"Je maakt samen veel mee, heftige dingen ook. Belangrijk dat je dat ook samen kunt ventileren. Ik denk dat humor daarbij een grote factor is."
In een reportage van Metro vertellen verpleegkundigen van het OLVG hoe ze tegen het vak aankijken. Zoek op YouTube op 'Verpleegkundige Camiel OLVG'.

Jef Staes

"Aanwerven op basis van diploma's wil gewoon zeggen dat je te incompetent bent in het herkennen en waarderen van passie voor talenten en hun intrinsiek leervermogen ... of misschien heb je gewoon schrik om slimmere mensen aan te werven of toe te laten ..."
De Belg Jef Staes gelooft niet zo in diploma's.

Veronique Kilian over het oproepen van positieve emoties

"CREËER JE EIGEN WERKGELUK"

Ook voor de zorg is het goed nieuws. Geluk op het werk kun je zelf maken of op z'n minst positief beïnvloeden. Dat is de overtuiging van drs. Veronique Kilian. Ze vertelt aan Uitblinkers hoe je dat kunt doen.



Veronique Kilian: "Hersenen hebben van nature de neiging om zich te richten op de dingen die niet goed gaan."

Geluk op het werk is een onderwerp dat op steeds meer plaatsen aandacht krijgt. Het heeft geleid tot een bescheiden stroom hoera-verhalen waar we allemaal heel blij van horen te worden. Dat kan, maar dan moet je wel weten hoe je het geluk kunt afdwingen. Veronique Kilian kan dat concreet aangeven. Stap voor stap, gebruikmakend van wetenschappelijk bewezen feiten.

Met een achtergrond als organisatie-adviseur, HR-manager en coach ontdekte ze het onderwerp werkgeluk in 2015. De strekking van haar verhaal is: geluk kun je maken. "Ook als je in de zorg werkt."

Hoe maak je geluk?
"Ontdek bij jezelf hoe je positieve emoties kunt oproepen. Bijvoorbeeld door trots, uitgerust of rustig te zijn, opwinding te voelen, te wandelen, te sporten of wat dan ook, net wat jij prettig vindt. Probeer jezelf daarop te focussen.

Hersenen hebben van nature de neiging om zich te richten op de dingen die niet goed gaan. Als je aan het eind van de dag tien dingen heb meegemaakt waarvan vijf positief, vier neutraal en één negatief dan blijft dat negatieve je het meest bij. Dat heeft met overlevingsdrang te maken, gevaar het hoofd bieden, andere impulsen uitschakelen, zodat je snel kunt handelen als het erop aankomt."

"ONTDEK BIJ JEZELF HOE JE POSITIEVE EMOTIES KUNT OPROEPEN"

Snel handelen bij gevaar kan je leven redden. Dat is dus gewenst.
"Dat moet je ook zeker doen als de situatie daarom vraagt. Maar die impuls leidt tot blikvernauwing en tot een negatieve stemming als er niets aan de hand is. Door je zogenoemde higher brain te gebruiken, een bepaald gedeelte van de hersenen, roep je positieve emoties op.

Daarvoor heb je geluksbewustzijn nodig. Om dat op te roepen moet je weten wat jou gelukkig maakt, zodat je je daarop kunt focussen. Zo roep je je eigen geluk op."

Je pleit voor duurzaam geluk. Wat houdt dat in?
"Je kunt kleding gaan kopen als je in een dip zit of veel gaan eten of drinken, maar dat is eerder verslavend dan duurzaam. Doe andere dingen die jou gelukkig maken, zoals muziek maken, met vrienden afspreken, samen koken, uit eten, iets sociaals doen, meditatietechnieken toepassen. Als je inzicht hebt in je eigen geluksmakers helpt dat een weg in te slaan die leidt naar geluk, duurzaam geluk.

Zelf ben ik gaan hardlopen en aan oosterse vechtsporten gaan doen. En ik volg nu een cursus cabaret. Die activiteiten bezorgen mij geluksmomenten."

Achtergrond Veronique
Veronique Kilian studeerde af in Sociale Wetenschappen met als specialisaties psychologie, management en cultuur. Na 20 jaar organisatieadvies, HR-training en coaching ging ze zich toeleggen op werkgeluk. Ze schreef verschillende boeken: Handboek teamcoaching, Intervisie met de authentieke Dialoog en Geluk op het werk? Train je gelukscompetenties! zie www.trainjegelukscompetenties.nl.

Waarderen wat je hebt, is belangrijk.
"Leg niet de nadruk op wat je mist, maar op wat je hebt, op wat er goed gaat. Train je hersenen, stuur ze. Kijk op het eind van de dag terug op de momenten waar je positieve emoties bij voelde. Als je die momenten herbeleeft, gaan de gelukshormonen stromen. Als je negatieve gedachten hebt, reageert het lichaam daar snel op. Stress kan het gevolg zijn."

Is het moeilijk om positieve momenten vast te houden?
"Ja, daar moet je meer moeite voor doen dan negatieve ervaringen vasthouden. Je hersenen hebben langere tijd nodig om positieve ervaringen op te slaan in het langetermijngeheugen. Positieve herinneringen glijden makkelijker weg. Ik gebruik de 17-seconden-regel. Als ik minimaal 17 seconden denk aan een positieve ervaring wordt deze opgeslagen waardoor die lang blijft hangen."



"ZE HEEFT ONTSLAG GENOMEN EN IS IN DE OUDERENZORG GAAN WERKEN. DIE STAP HEEFT HAAR GELUK GEBRACHT."

Lees verder ››

En dan het werkgeluk in de zorg. Hoe bevorder je dat?
“De werkdruk in de zorg is hoog. Daarom zal je ervoor moeten zorgen dat je goed bent uitgerust. En daar zijn drie competenties voor nodig. (Zie kader ‘Herstellingsvermogen’.)

Ik zie ook dat mensen in de zorg vaak heel indirect zijn. Ze zijn bang om zich uit te spreken, om anderen te kwetsen. Is niet goed. Des te indirecter, des te meer sluimerende conflicten. Een van de dingen die je kunt leren is radicale openheid te betrachten.”

Hoe pak je dat aan, radicale openheid?
“Daar zijn twee dingen voor nodig. Ten eerste: de gelukscompetentie verbindend communiceren. Vertel over je behoeften en gevoelens. Ten tweede is daar presencing voor nodig, de gelukscompetentie die gebaseerd is op presence en sensing. Daarmee bedoel ik: met aandacht en een warm hart voelen wat er aan de hand is. Zo kom je erachter wat de werkelijke behoefte is. Van jezelf en van anderen.”

Dat helpt dus bij het creëren van werkgeluk.
“Ja, werkgeluk is ervoor zorgen dat je gelukservaringen in je eigen geest en lichaam kunt creëren. Zelf doe ik dat bijvoorbeeld door naast het sporten me over te geven aan yoga, meditaties en massages. Ik wil dat mijn lichaam uitgerust is en dat mijn zenuwen dat ook voelen. Het samen delen van ervaringen kan ook geluk teweegbrengen, het onderhouden van een sociaal netwerk, het voorbereiden van een lezing, het gesprek dat ik nu voer met jou ten behoeve van dit interview. Voor mij zijn dat gelukservaringen.”

Van betekenis zijn kan ook geluk teweegbrengen, begreep ik.
“Als je iets doet waar niemand wat aan heeft, is het moeilijk om daar geluk aan te ontlenen. Maar als je anderen een dienst bewijst, iets voor ze betekent, kan dat bij jou geluk teweegbrengen.”

En als je dingen doet die niet bij je passen?
“Dan wordt het moeilijk. Een zorgmedewerker die ik begeleidde was belast met het begeleiden van jongeren in de geestelijke gezondheidszorg. Een solofunctie die weinig waardering oplevert. Maar zij werd juist blij van waardering, ze hield van aanpakken en samen dingen doen. Dat zat er in deze functie allemaal niet in. Ze heeft ontslag genomen en is in de ouderenzorg gaan werken. Die stap heeft haar geluk gebracht.”



“ALS IEMAND ZIJN WERK NIET GOED DOET, MOET JE DAT NIET WEGMOFFELEN, MAAR BESPREEKBAAR MAKEN EN OPLOSSEN”

Je begeleidt ook complete teams. Heb je daar een voorbeeld van?
“Een van de teams die ik begeleidde kampte met een hoge werkdruk. Veel negatieve emoties. Ze bleven steggelen. Ik heb gevraagd of ze wilden vertellen hoe ze zich voelden en waar ze behoefte aan hadden. De een had behoefte aan begrip, de volgende wilde gehoord worden, een ander snakte naar positiviteit, want hij vond dat collega’s veel klaagden.

We hebben dat traject doorlopen zonder elkaar verwijten te maken, door niet alleen de negatieve emoties te benoemen maar vooral ook de behoeftes te horen die eronder liggen. Er ontstond rust in dat team. Ze kregen het gevoel dat ze weer een echt team waren. Dat draagt bij aan een stabiele gelukstemming, waardoor je grip krijgt op de dingen die gebeuren.”

Nog meer tips om teams uit een dal te halen?
“Doe aan teambuilding. Zorg ervoor dat er voor iedereen plek is. Ga bij elkaar zitten en laat ieder teamlid één ding opnoemen wat goed gegaan is, waar hij trots op is. Op het werk of in de privésfeer. Zo leer je elkaar op een andere manier kennen. Vervolgens ga je na welk succes je samen kunt vieren. En dat vier je dan ook. Zo creëer je geluksmomenten.”

Stel dat iemand z’n werk niet goed doet, dan zullen er harde woorden moeten vallen. Dat past niet in jouw geluksmomentenstrategie. Of wel?
“Ga na of je iemand waardeert en waardoor dat komt. Iemand die zijn werk met passie doet, kun je waarderen voor zijn bevlogenheid. Dat kun je uitspreken. Maar als hij zijn werk niet goed doet, moet je dat niet wegmoffelen, maar bespreekbaar maken en oplossen. Niet tolereren, dat creëert geen werkgeluk.”

Trainen is noodzaak om werkgeluk te creëren?
“Als je niet regelmatig traint, wordt het niets. Bij een team dat zich in de ggz bezighield met het oplossen van crisissen heb ik de Authentieke Dialoog ingezet, een methode waarbij je op een andere manier naar elkaar gaat luisteren, elkaar echt laat uitpraten. Dan hoor je pas wat de mensen bezighoudt. In dit jaartraject van acht sessies van 1,5 uur per maand ontstond weer een positieve beweging in het team. ”

Wat bereikte je ermee?
“De sessies leiden ertoe dat de teamleden op een andere manier met elkaar in gesprek gingen. Conflicten werden uitgepraat. Dat je op een rustige manier naar elkaar kunt luisteren, is geluk. De sfeer veranderde, men ging respectvol met elkaar om en er ontstond ruimte voor grapjes. Daar was lange tijd geen sprake van geweest.”

Er is ook een valkuil. Een organisatie kampt met hoge werkdruk en denkt: ik huur Veronique in, die lost het wel op, terwijl de werkdruk echt veel te hoog is.
“Als je werkgeluk wilt creëren heb je commitment van de medewerkers nodig. De medewerkers moeten erachter staan, anders houdt het snel op, dus zullen de omstandigheden ook in orde moeten zijn en de werkdruk niet buitenproportioneel hoog. En daarnaast de tijd nemen om successen te vieren. Je kunt niet altijd alleen maar bezig zijn met het werk.”

“ALS JE NEGATIEVE GEDACHTEN HEBT, REAGEERT HET LICHAAM DAAR SNEL OP. STRESS KAN HET GEVOLG ZIJN.”



Herstellingsvermogen
Wie in de zorg werkzaam is moet goed uitgerust zijn, zegt Veronique Kilian. “Daar zijn drie competenties voor nodig.

1) Zorg voor herstellend vermogen waardoor je in balans blijft. Je kunt dat bevorderen door te wandelen, powernaps te nemen of af en toe een paar minuten te mediteren.
2) Ontspanningsvermogen. Sommige mensen kunnen moeilijk ontspannen. Probeer de hersenen in de goede stand te krijgen door positieve emoties op te roepen. Meditatie kan helpen, maar spelletjes spelen in de pauze, denk aan tafeltennis, zijn ook bevorderlijk.
3) Vitaliseren. Door gezond te eten en te sporten, steeds wat langer, wat vaker, bouw je conditie op. “In de zorg kan het werk emotioneel zijn, als er iemand sterft bijvoorbeeld. Je moet je hoofd daarom kunnen leegmaken, anders blijf je ermee rondlopen. Sporten en gezond eten zijn daarom belangrijk.”

KOKS TEGEN KANKER

Oncologische smaaksturing bij chemotherapie

SMAAKVERANDERING

Koks tegen Kanker

Er komt steeds meer aandacht voor eten en drinken afgestemd op mensen die kampen met ziektes, met kanker bijvoorbeeld. Zij hebben vaak te maken met verandering van smaak waardoor ze minder gaan eten en verzwakken. Het jongste initiatief op dit terrein is afkomstig van een team van onderzoekers en chefs: Koks tegen Kanker.

Zij hebben een methode ontwikkeld om voeding te personaliseren, dat wil zeggen: aan te passen aan de veranderde smaak. Daarmee willen ze voorkomen dat patiënten verzwakken en minder weerstand hebben. Onderzoeker en chef Lobke van den Wijngaert laat weten dat ondervoeding de grootste doodsoorzaak is bij kankerpatiënten.

Regio Rotterdam

De methode wordt toegepast in twee ziekenhuizen en drie zorginstellingen in de regio Rotterdam. Tijdens een test proeft een kankerpatiënt verschillende smaken, en moet hij of zij zeggen of iets lekker is of niet.
Vervolgens wordt gekeken of de patiënt een keukenprins of -prinses is of niet, waar hij of zij normaal de boodschappen doet en wat zijn of haar budget is. "Op basis daarvan komen we binnen 24 uur met recepten, aangepast op de persoonlijke smaak", aldus Van den Wijngaert.

"ETEN PERSOONLIJK MAKEN IS HEEL MOEILIJK, DOORDAT BIJNA ALLE EIGEN KEUKENS VERDWENEN ZIJN UIT TEHUIZEN"

Chef Eric Van Reenen van Koks tegen Kanker in gesprek met RTL Nieuws.

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.

Gelukkig ben ik gelukkig

Ben jij echt gelukkig? Een vraag die mij (gelukkig) niet vaak wordt gesteld. Ook een vraag die ik zelf niet snel aan iemand zal stellen. Misschien omdat ik bang ben dat het antwoord op mijn vraag negatief beantwoord wordt en ik vervolgens een uitgebreid 'treurverhaal' krijg voorgeschoteld. Maar vooral omdat ik het een beetje een vreemde vraag vind. Want, wat is dat eigenlijk: gelukkig zijn?

Ben ik blij met mijn leven? Zeker! Zeer blij zelfs. Ik woon samen met een schat van een vriendin en samen hebben we twee prachtige dochters. En ik heb werk waarin ik mij helemaal thuis voel en bovendien veel vrijheid geniet. Met andere woorden: over mijn leven hoor je mij niet klagen.

Maar ben ik daarmee ook gelukkig? Want er zijn natuurlijk best dingen die beter kunnen of waarvan ik liever had dat ze niet waren gebeurd. Ziekte en plotseling overlijden in de naaste omgeving bijvoorbeeld. En ook de tumor in mijn hoofd had ik liever niet gehad. Maar die was er drie jaar geleden ineens wel en of die ooit weer terugkomt, weet ik niet.
Maar feit is dat ik daar niets aan verander, dus maak ik me er ook niet (heel erg) druk om. Zorgen maken kan altijd nog, toch?

Ik denk dat gelukkig zijn voor 95 procent door jezelf wordt bepaald. Als je bekijkt wat je wel hebt, kunt en mag doen, zul je zien dat dit vaak veel meer is dan wat je niet kunt of mag. Thuis, maar zeker ook op je werk. Ik ben van mening dat die twee namelijk altijd samengaan. Dus last van hoge werkdruk, zeurende klanten/patiënten of mekkerende kinderen thuis? Realiseer je dan hoeveel moois zich daaromheen bevindt en concentreer je daarop. Doe ik ook.

Gelukkig ben ik gelukkig!

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

Bebo
SINCE 1931

Culinaire



Gemak dient de chef!

De Bebo Culinaire met verbeterde receptuur in een easy-opening fles en 2,5 liter can.

De vloeibare margarine oplossing met 100% vet is te gebruiken als geclarifieerde boter en bevat 100% vet, hierdoor is het de basis voor smaakvol bakken en braden.

Direct leverbaar!

ALLERGEN FREE · PALM OIL FREE · VEGAN · 3 OMEGA · BUTTER TASTE · HALAL

www.bebo.eu

Beter met Bebo