UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 15 – SEPT 2020

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Lobke verenigt zorgchefs



Alleskunner in de keuken stoomt op

Workshop Hybride Koken.

Ontdek hoe u binnen een mum van tijd heerlijke én gezonde maaltijden op tafel heeft staan voor minder dan 50% van het dagbudget.

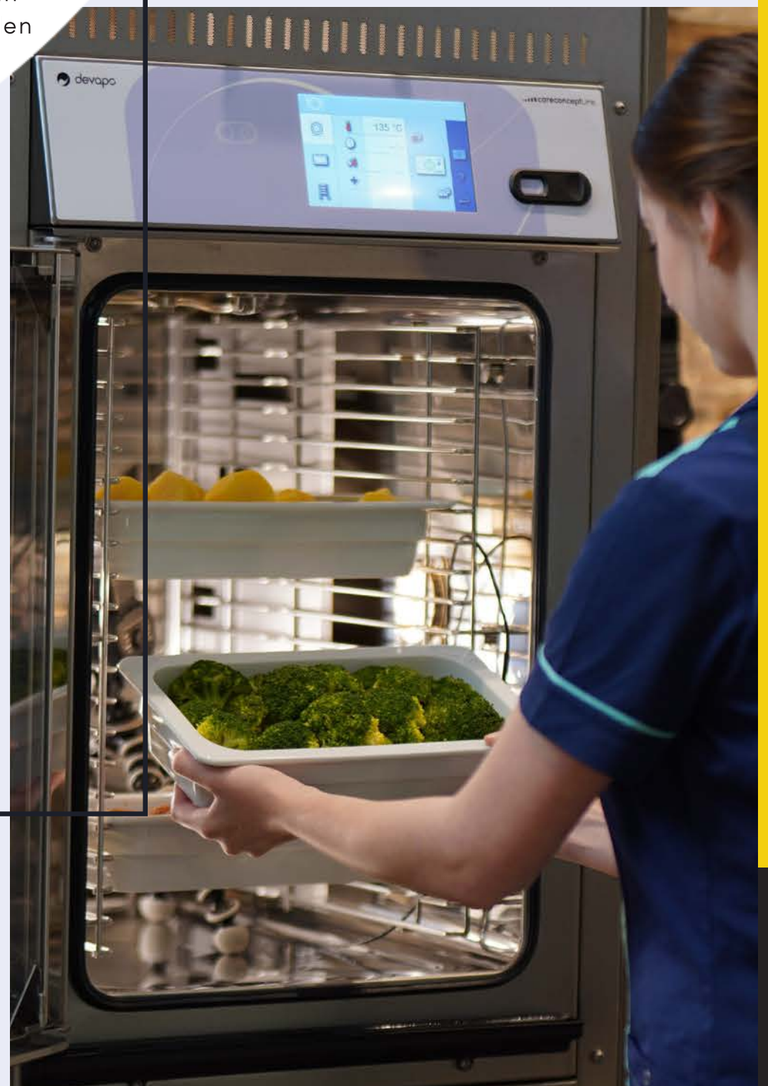
Meld u aan op:
www.devapo.com/workshops

Lees meer over de werking en voordelen van Hybride Koken in het artikel over combi-steamers verderop in dit magazine.

Deelnamekosten: gratis
Locatie: Stikker 28, Asten

WORKSHOP DATUMS
7 oktober (11:00 - 14:00uur)
4 november (11:00 - 14:00uur)
2 december (11:00 - 14:00uur)

Ook tijdens de workshop houden wij ons aan de richtlijnen van het RIVM.



TECHNISCH WONDERTJE

We schrijven begin augustus. Het coronavirus begint weer een beetje terrein te winnen. En dat is vooral een tegenvaller voor ouderen in verpleeghuizen. Zij die te maken hebben met maatregelen die hun vrijheid beteugelen.

Voor die ouderen is er nu mogelijk ook een beetje goed nieuws. Er is een muziekdoosje ontwikkeld dat ervoor kan zorgen dat je de hele dag je favoriete muziek kunt beluisteren. De Joy is de naam van het apparaat dat mensen met dementie doet opleven en de vraag naar zorg doet verminderen. Het werkt, zo hebben ze in twee verpleeghuizen proefondervindelijk vastgesteld. Zie ons verhaal vanaf pagina 4.

Verder kondigen we het Festival van de Gastvrijheid nog een keer aan in de hoop dat corona nu geen sta-in-de-weg zal zijn. En we hebben een interview met Lobke van den Wijngaert. Zij vindt dat zorgchefs zich ieder jaar moeten bijscholen omdat de ontwikkelingen razendsnel gaan.

Voedingsassistenten staan centraal in het artikel 'Generaliseren of specialiseren?' Wat is beter: concentreren op eten en drinken of daarnaast ook andere taken verrichten, zoals lichte schoonmaakwerkzaamheden?

We sluiten af met een special waarin de hoofdrol is weggelegd voor een vernuftig apparaat dat in keukens tot veel in staat is: de combisteamer. Een technisch wondertje: eenvoudig te bedienen, veelzijdig in het gebruik.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Muziekdoosje activeert ouderen
7 Column Monique Willemse-van Eijck
9 Bedrijfsleden
10 Festival van de Gastvrijheid
13 Productnieuws
14 Specialiseren of generaliseren?
19 Column Lisette Bossert
20 Interview Lobke van den Wijngaert
25 Kookboek van Ryan Riley
26 Bonus voor medewerkers
27 Column Michel Overwijk
29 Special over de combisteamer
32 Twietjes
38 Column Geert Hilferink

Mensen met dementie leven op dankzij favoriete nummers

MUZIEKDOOSJE VERMINDERT ZORGZWAARTE



Ignar Rip: "Mensen met dementie hebben allemaal zo hun eigen muziekvoorkeuren."

Muziek volledig afgestemd op persoonlijke voorkeuren kan ervoor zorgen dat mensen met dementie zich prettig voelen. Ze gaan beter eten en de zorgzwaarte vermindert. Dit blijkt uit twee pilots op locaties voor ouderenzorg. Met dank aan een wit muziekdoosje, de Joy.

André Rieu niet voor iedereen

Vaak wordt gedacht dat bepaalde muziek er bij ouderen ingaat als koek. De muziek van André Rieu bijvoorbeeld. Daarom is deze in veel verpleeghuizen vaak te horen. Maar lang niet iedere bewoner is blij met de muziek van de Limburger. Ignar Rip: "We zijn erachter gekomen dat mensen met dementie allemaal zo hun eigen voorkeuren hebben. Die bewuste muziek maakt ze vrolijk en ontspannen. En dat is lang niet altijd muziek van André Rieu."

Muziek kan veel losmaken bij ouderen met dementie. Zeker als het gaat om nummers uit de periode toen zij zelf tussen de 15 en 25 jaar waren. Dat is bekend, al eeuwen zelfs. Toch wordt er weinig mee gedaan. Het gevolg is dat spectaculaire resultaten achterwege blijven.

Tot die conclusie kwam Ignar Rip. Samen met zijn vader verzorgde hij tien jaar lang zijn moeder die in 2013 overleed aan de gevolgen van dementie. Alzheimer was de boosdoener. Muziek was bij haar verzorging belangrijk. Haar persoonlijke favoriete muziek wel te verstaan. Rip: "Vond ik heel vanzelfsprekend."

Alzheimer en muziek

Maar dat was niet vanzelfsprekend, zo blijkt als Rip zich laat interviewen door een schrijfster die de relatie tussen Alzheimer en muziek onderzoekt. "Wat jullie hebben gedaan is heel bijzonder", zegt ze, doelend op de rol die muziek speelde bij de verzorging. Dat geeft te denken. Rip gaat aan de slag en leest alles wat hij kan vinden over Alzheimer en muziek.

Hij beschrijft zijn 'MuziekGeluk methodiek' en plaatst dat verhaal op een Nederlands- en een Engelstalige site. Er komen reacties, vragen en verzoeken. Rip gaat trainingen verzorgen en richt zijn eigen bedrijf op: Muziekgeluk.

Er is veel onderzoek gedaan naar de invloed van muziek op mensen met dementie, zegt Rip. "Maar hoe zorgen we ervoor dat ouderen met dementie op ieder moment van de dag kunnen luisteren naar hun favoriete muziek? En hoe zet je muziek in als zorgondersteuning? Op die vragen waren nog geen antwoorden."

Geen losse onderdelen

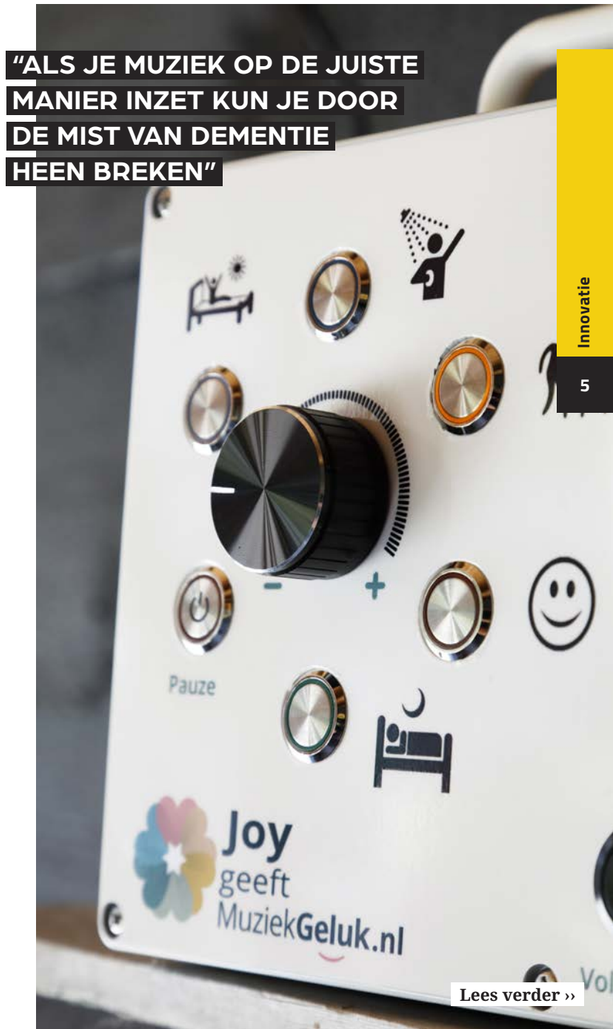
Hij spreekt met zorgmedewerkers, managers en bestuurders in de zorg om zich breed te oriënteren. En gaat op zoek naar een muziekspeler, een apparaat waarmee je mensen met dementie op ieder moment van de dag hun favoriete muziek kunt laten horen. Dat zou een eenvoudig apparaat moeten zijn.

Rip: "Alles wat meer tijd kost dan het licht aandoen, leidt ertoe dat zo'n apparaat niet gebruikt wordt in de zorg. Daarvoor hebben de medewerkers het te druk."

Er wordt een prototype gebouwd van de Joy, een muziekspeler door en voor zorgmedewerkers ontworpen. Om in te zetten bij de zorg voor mensen met dementie. Geen losse onderdelen, want die raken zoek, waterbestendig, niet afhankelijk van wifi, want die is niet altijd en overal even goed bruikbaar. Makkelijk te hanteren, vandaar de handvatten.

"DOOR HET CONSEQUENT TOEPASSEN VAN MUZIEK VERLOOPT DE ZORG SOEPELER EN VERGT DEZE MINDER TIJD"

"ALS JE MUZIEK OP DE JUISTE MANIER INZET KUN JE DOOR DE MIST VAN DEMENTIE HEEN BREKEN"



Lees verder ››

Muziek doet beter eten
Muziek die is toegesneden op de persoon kan ertoe leiden dat de persoon met dementie opleeft, weer gaat praten en lachen. En dat is niet het enige. De muziek kan ook tot gevolg hebben dat ouderen beter gaan eten, zegt Ignar Rip. “De voedingsassistent kan de Joy gebruiken om contact te maken met de bewoner die een bepaald muziekstuk te horen krijgt waardoor er bij hem of haar herinneringen boven komen. Daar en daar waren we toen en dat gerecht aten we. Het gevolg is dat de man of vrouw weer zin in eten krijgt.”

Zonder gebruiksaanwijzing
De Joy is intuïtief, zoals de initiatiefnemer het omschrijft. Op gevoel te gebruiken, zonder gebruiksaanwijzing. Zo makkelijk dat sommige ouderen met dementie bij de pilot de Joy zelf zijn gaan bedienen, al is dat niet het uitgangspunt.

Intussen hebben twee zorgorganisaties – Pleyade-locatie Subenhara in Zevenaar is er een van – er vanaf februari mee proefgedraaid. In beide gevallen op een afdeling kleinschalig wonen. Iedere bewoner van de betrokken afdelingen beschikt over een Joy met zijn of haar favoriete muziek.

De muzikale nummers die in vijf ‘playlists’ zijn onderverdeeld, kunnen worden aan- en uitgeschakeld met evenzoveel afzonderlijke knopjes. Er is muziek om af te spelen tijdens het ontwaken en aankleden, tijdens het douchen, tijdens het bewegen, een happylist voor de rest van de dag en er is muziek voor het slapengaan.

50% minder onrust
De resultaten van de beide pilots overtreffen de verwachtingen. Dat muziek een gunstig effect zou hebben op ouderen met dementie was voor Rip een uitgemaakte zaak, maar dat het effect zó groot zou zijn, verbaast hem. “Door het consequent toepassen van muziek verloopt de zorg soepeler en vergt deze minder tijd. De zorgzwaarte op de huiskamer waar de Joy’s worden toegepast, vermindert, de nachtelijke onrust neemt zelfs met 50% af.”

Een bewoonster die aanvankelijk door twee verzorgenden ondersteund werd bij het aankleden en douchen, heeft nu nog maar ondersteuning van één verzorgende nodig. Dankzij de muziek is zij ontspannen en meegaand, waar ze eerder gespannen en weerbarstig was.

Zingen helpt
“Als je muziek op de juiste manier inzet kun je door de mist van dementie heen breken”, zegt Lionne Hendriksen. Ze werkte dertig jaar als verzorgende, kreeg een ongeluk, revalideerde en is nu als vrijwilliger werkzaam op Subenhara in Zevenaar. “Ik heb tijdens mijn werk altijd met bewoners met dementie gezongen. Dat bracht rust. En tijdens mijn revalidatie had ik er zelf ook baat bij. Het toepassen van de juiste muziek zou een onderdeel moeten zijn van de zorgopleiding.”

Hendriksen volgde een MuziekGeluk-training van Ignar Rip over muziek en dementie. Ze ging met de opgedane kennis, samen met zorggezel Silvia Vonk die de cursus ook volgde, aan de slag.

Herkenning
Toen Ignar Rip kenbaar maakte enkele pilots in de zorg met de Joy te willen draaien, stak Lionne Hendriksen meteen haar vinger op. De eerste resultaten zijn bemoedigend. Hendriksen: “Geweldig hoeveel herkenning de favoriete muziek van mensen met zich meebrengt. Bij de een zijn dat vooral liedjes in Achterhoeks dialect, terwijl de ander opleeft bij liedjes uit de Jordaan. De afkomst van mensen is erg bepalend.”

Het opstaan ’s morgens is voor mensen met dementie van groot belang. Als dat in alle rust verloopt, gaat het de rest van de dag doorgaans ook goed. Het afspelen van de juiste muziek helpt daarbij. Hendriksen: “Het werkt geweldig. Ze gaan dansend naar de badkamer. Elke keer weer bijzonder om mee te maken.”

Ronkgeluid doet slapen
Niet alleen muziek maakt bij ouderen veel los, bepaalde geluiden doen dat ook. Een meneer met dementie werd iedere nacht wakker. Hij dwaalde over de gangen, was onrustig. Ignar Rip: “Ik heb gevraagd wat hij vroeger deed. Hij bleek gewerkt te hebben op de Holland-Amerikalijn. Op zo’n schip hoor je dag en nacht het geronk van de motor. Vanaf het moment dat dat geluid ‘s nachts op de kamer van de meneer werd afgespeeld, sliep hij rustig door.”



Silvia Vonk (l) en Lionne Hendriksen gingen in Subenhara van start met muziek. “Het werkt geweldig.”

Investeerder gezocht
Het project de Joy is toe aan een volgende fase. De apparaten die nu worden gebruikt zijn prototypen. De tijd is nu rijp om de Joy in productie te nemen. Daar is om en nabij de €50.000 voor nodig. Geïnteresseerde partijen kunnen contact opnemen met Ignar Rip, zie www.muziekgeluk.nl.

“ZE GAAN DANSEND NAAR DE BADKAMER. ELKE KEER WEER BIJZONDER OM MEE TE MAKEN.”


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

(Virtual) Reality check

Wat is de overeenkomst tussen een viroloog/onderzoeker en een puber die tijdens een illegaal feest geen 1,5 meter afstand houdt? Ik denk dat ze zich allebei machteloos voelen omdat ze zo ongelofelijk veel niet weten.

De viroloog stort zich op het verzamelen van informatie en op onderzoek. De puber wil de ernst van het virus vergeten en zoekt liefde en verbinding bij leeftijdsgenoten. Beiden zijn teruggeworpen in een bepaalde onwetendheid. Viroloog Goudsmit bij Zomergasten raakte me met zijn mededeling dat onderzoekers steeds meer te weten komen over het virus, maar dat zij als ‘eenvoudige’ wetenschappers niet weten hoe zij mensen kunnen helpen hun gedrag aan te passen. Dus hoe we voorkomen dat onze feestende puber aan de wieg staat van de tweede golf, zich onbewust van de impact van Covid-19.

Maar stel nu dat hij wel weet wat het is om in een ambulance met loeiende sirenes naar het ziekenhuis te worden gereden? Dat hij begrijpt hoe het voelt om aan de kunstmatige beademing te worden aangesloten nadat hij zijn dierbaren via Zoom misschien voor het laatst ooit gedag heeft gezegd? Dat hij zelf ervaart hoe het is om zo bang en afhankelijk te zijn? We hebben de technologie om hem (en de massa) een virtual reality check te geven. Laat zijn leeftijdgenoten de hoofdrol spelen en maak de film vanuit het patiëntperspectief.

In de gastvrijheidsbranche gebruiken we workshops, trainingen, rollenspellen en andere vormen om voorbeeldgedrag te realiseren. Sympathieke middelen. Maar deze crisis vraagt om meer en het uiterste van velen.

Ik ben geen gedragswetenschapper, maar vraag mij wel af: zouden wij machtelozen ons na zo’n virtual reality check wel aan de maatregelen van de overheid en de adviezen van het RIVM houden?

TOP BAKKERS

Het lekkerste brood en banket, met zorg bereid | info@topbakkers.nl



Wij zijn Top Bakkers

Ruim 60 regionale bakkerijen, nationaal verspreid

Top Bakkers vormt een landelijk netwerk van lokale warme bakkers, verbonden en ondersteund vanuit één organisatie. Wij zijn trots op onze diversiteit aan bakkerijen en ondernemers. Onze bakkers hebben de kennis en kunde van het vakmanschap nog altijd in de vingers en dat vaak al generaties lang. Dit 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. Met brood en banket van Top Bakkers kiest u voor regionale ambacht van de hoogste kwaliteit, nationale afspraken en centrale facturatie en serviceverlening. Als geen ander weten wij hoe het is om zorginstellingen te beleveren. Wij mogen dan ook al een groot aantal ziekenhuizen en verzorgingshuizen tot onze trouwe klanten rekenen. Graag komen wij bij u langs om u kennis te laten maken met de smaakvolle producten van onze ambachtelijke bakkers. Uiteraard, met zorg bereid!

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

Top Bakkers biedt u een breed assortiment brood- en banketproducten, speciaal op de zorg afgestemd. Zo bieden wij een ruime keuze aan mono- en duo verpakt brood en banket. Dankzij deze verpakkingswijze bent u in de gelegenheid om uw gasten ambachtelijk brood- en banket aan te bieden, volledig conform de hygiënerichtlijnen van vandaag de dag. Daarnaast leveren wij ook andere producten die naadloos aansluiten op de speciale behoeftes in de zorg. Denk hierbij aan glutenvrij brood, lactosevrij brood, zoutarm brood, brood met minder koolhydraten en eiwit verrijkt brood. Tot slot leveren wij ook gebak speciaal voor zorginstellingen. Ook op bijzondere dagen zoals de feestdagen, de Dag van de Verpleging en de Dag van de Zorg kunt u op ons rekenen. Onze producten worden dagvers geleverd en gefactureerd op afdelingsniveau.

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

Theater De Speeldoos is er weer klaar voor

FESTIVAL VAN DE GASTVRIJHEID OP 3 NOVEMBER

Tweede poging. Het Festival van de Gastvrijheid, dat eerder moest worden afgelast in verband met corona, staat opnieuw in de startblokken. WijGastvrij heeft het evenement gepland op 3 november in Baarn. Wat gaat er gebeuren?

WijGastvrij is erin geslaagd om het Festival van de Gastvrijheid in z'n geheel over te hevelen van 26 maart naar 3 november. Theater De Speeldoos te Baarn is er opnieuw klaar voor. Uiteraard onder het voorbehoud dat er geen onverwachte dingen gebeuren met het virus.

De bijna 300 belangstellenden die inschreven voor de editie van 26 maart hebben hun geld van de organisatie teruggekregen. Paul Hoogmoed, penningmeester van WijGastvrij: "We wilden het netjes afhandelen en hebben er daarom voor gekozen om het geld te retourneren."

Verheugd

Dat neemt niet weg dat de teleurstelling bij de organiserende partijen – naast WijGastvrij zijn dat Trainmark en Syndle – groot was. "Mooi evenement, leuke locatie, topsprekers, en dan gooit corona roet in het eten", blikt Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij, terug op de afgelasting.

Hij is nu verheugd dat het festival een-op-een kan worden verplaatst naar 3 november. Zelfde locatie, zelfde sprekers, zelfde tijd. "Ik denk dat de mensen blij zijn dat ze eindelijk weer een keer de kans krijgen om live op een evenement aanwezig te zijn, waar ze anderen kunnen ontmoeten, al is dat dan op 1,5 meter."

Liever belonen dan verbieden

Milo Berlijn is present om de aftrap en de afsluiting van het festival voor zijn rekening te nemen. Hij is van beroep gastvrijheidstrainer en entertainer. Over 3 november zegt hij: "Het zal deels over corona gaan en over het feit dat gastvrijheid de redder van de crisis is."

Dat legt hij uit. "Klanten en gasten zien niet altijd de risico's van corona en houden zich niet altijd aan de regels. Door deze mensen positief tegemoet te treden kun je daar wat aan doen. Beloon ze als ze die anderhalve meter in acht nemen. Geef ze een duimpje. Vertel ze wat wel mag. Dat werkt beter dan verbieden. Verbieden past ook niet bij het vak van gastvrijheidsmedewerker."

"JE MOET ALS LEIDINGGEVENDE REGELMATIG JE KOP LATEN ZIEN, BETROKKENHEID TONEN, OOK 'S AVONDS EN 'S NACHTS"

Hard gewerkt

Berlijn zal ter sprake brengen dat zorgmedewerkers als helden worden gezien omdat ze zo hard gewerkt hebben tijdens de crisis. Vaak met gevaar voor eigen gezondheid. Daarom luisteren de mensen ook naar ze, zegt hij.

"Als een zorgmedewerker zegt: ga rechtsaf, dan doen de mensen dat. Horecamedewerkers hebben daar meer moeite mee. Als zij de verplichte coronavragen stellen aan gasten, krijgen ze afwijzende reacties zo van: joh, doe niet zo moeilijk, laat ons nou."

Leidinggevende op werkvloer

Hij is van oordeel dat leidinggevenden in de zorg meer aanwezig moeten zijn op de werkvloer. En minder bezig moeten zijn met vergaderen en procedures. "De leidinggevende moet wat mij betreft bijvoorbeeld aanwezig zijn tijdens bezoekuren, als gastheer of gastvrouw, zodat hij de gasten kan wijzen op hun verantwoordelijkheden. Ook weer vanuit optimisme en positivisme. De medewerkers kunnen zich dan toeleggen op hun gastvrijheidstaken."

Er is nog een reden waarom leidinggevenden uit hun kantoren moeten komen, zegt Berlijn. "Het tonen van betrokkenheid. Dat gebeurt te weinig. Mijn vrouw werkt in de verpleging. Haar leidinggevende is nog nooit tijdens een avond- of nachtdienst wezen kijken. Je moet als leidinggevende regelmatig je kop laten zien, betrokkenheid tonen, ook 's avonds en 's nachts."

Programma

Festival van de Gastvrijheid op dinsdag 3 november in Theater de Speeldoos in Baarn.

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

De artiesten

Naast Milo Berlijn (zie verhaal hiernaast) treden Annemarieke Driessen en Richard de Hoop op tijdens het Festival van de Gastvrijheid. Driessen vertelt onder meer over haar tijd als patiënt. En over bijzondere mensen die toen het verschil hebben gemaakt. De Hoop trekt de aandacht met wijsheden, grappen en grollen. Hij gebruikt muziek als metafoor en inspiratiebron.



Aanmelden als reserve

Het Festival van de Gastvrijheid vindt op dinsdag 3 november plaats in Theater De Speeldoos te Baarn. Kosten voor de geheel verzorgde dag bedragen €50. Leden van WijGastvrij krijgen €10 korting. Bezoekers betalen dit keer achteraf. Omdat er in verband met de coronaregels maar 75 mensen aanwezig mogen zijn, is de zaal inmiddels uitverkocht. Belangstellenden kunnen zich echter wel aanmelden. Zij komen op een reservelijst terecht. Mochten de regels versoepeld worden waardoor meer mensen aanwezig kunnen zijn, dan komen zij alsnog in aanmerking voor een toegangsbewijs. Zie www.wijgastvrij.nl.

VERRAS JE GASTEN MET HEERLIJKE RIJKGEVULDE FANO SALADES

glutenvrij
lactosevrij
koemelkeiwit vrij
zonder kunst- matige kleur- en smaakstoffen



Kijk voor meer inspiratie op www.fano.nl



BOUWSTENEN / EASY TO EAT

Eiwitverrijkt en vernieuwd

De producten van Innopastry zijn vernieuwd en mogen nu de claim 'eiwitverrijkt' voeren. Het assortiment van de (mini) Bouwstenen en Easy to Eat is vernieuwd en uitgebreid. Allereerst is het aandeel eiwitten verhoogd en het aandeel enkelvoudige koolhydraten gereduceerd. "De smaak is nog steeds goed", meldt Innopastry.

Het assortiment is uitgebreid met een Easy to Eat 'Kaneel'. De hoeveelheid eiwitten is verhoogd naar 11 gram per bakje. Dit product is tevens amylase-restistent en glutenvrij.

Het assortiment van de (mini) Bouwstenen is uitgebreid met de smaak 'Speculoos'. Het aandeel eiwitten is verhoogd naar 5,5 gram voor de mini's en 10 gram voor de grote bouwstenen. Voor meer informatie, bezoek de vernieuwde website www.innopastry.com of stuur een email naar info@innopastry.com.

METOS

Nieuwe modellen combisteamers

Metos heeft een nieuwe lijn professionele combisteamers geïntroduceerd, Metos Rational Systems. Metos omschrijft de nieuwe modellen als intelligente combisteamers van hoge kwaliteit waarmee gekookt kan worden op het hoogste niveau. "De intelligente kookoplossingen van Metos Rational Systems zorgen voor uitstekende voedselkwaliteit, geoptimaliseerde werkprocessen waarmee ruimte, geld, energie en grondstoffen bespaard kunnen worden."

De nieuwe uitvoering van de Metos Rational Systems vervangt tot maar liefst 30% van alle traditionele bereidingsapparatuur: grillen, bakken, braden, smoren, stomen, stoven, pocheren en veel meer, aldus Metos. "ClimaPlus® regelt het productspecifieke klimaat in de ovenruimte voor krokante korsten, knapperige panering en mals gebraad." Zie www.metos.nl.

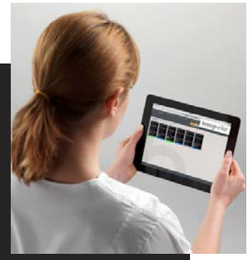


SARA

Zorgrobots houden ouderen bezig

Een toenemend aantal zorgrobots staat eenzame ouderen terzijde door activiteiten met ze te ondernemen zoals spelletjes doen en muziek draaien. Zorgrobot SARA is een daarvan. Ouderen kunnen samen met SARA luisteren naar verhalen, liedjes zingen en in beweging blijven. Daarnaast kun je met behulp van de robot videobellen. Zie www.sara-robotics.com.





TEMP-RITE

Goedkoper onderhoud, minder schrijfwerk

Een aanvullende innovatie van temp-rite heeft betrekking op de software. Alle regeneratiewagens kunnen nu real-time gemonitord worden via een 'webbased cloud oplossing'. Er is controle op het proces, onafhankelijk van de plaats waar de wagens zich bevinden.

Ten aanzien van storingen kan er nu op afstand een eerstelijns analyse gedaan worden. Eelco Rasing van temp-rite: "Op basis daarvan kunnen we vaststellen of er daadwerkelijk een monteur naar de wagen toe moet. Dit scheelt enorm in de onderhoudskosten."

Daarnaast kunnen HACCP-gegevens dankzij deze software nu gemonitord worden. Integraal per meals-on-wheelswagen. "Dit betekent het einde van de handgeschreven A4'tjes, lijstjes en grote mappen met gegevens." Zie www.temp-rite.com.

"DEZE VERREKIJKER VERGROOT WEL ACHT MAAL, MAAR TOEN IK ER VOOR DE NEGENDE KEER DOORHEEN KEEK, DEED HIJ HET OOK NOG GEWOON"

Herman Finkers heeft zo zijn eigen kijk op producten.



Roomservicemedewerker Leandra ten Kleij verricht rondom het bed lichte schoonmaakwerkzaamheden.

“Doe onderzoek naar beleving”
Er zou onderzoek moeten worden gedaan naar de beleving en de behoeften van patiënten. Wat willen zij? Daar weten we te weinig van, zegt Laura de la Mar van Gastvrijheid in Bedrijf. “Er worden vaak aannames gedaan zonder dat daar onderzoek aan ten grondslag ligt.”
Aan de andere kant is de beleving van de medewerkers van belang. Voedingsassistenten die er andere taken bijkrijgen, zien dat vaak als degradatie. Medewerkers die vanuit de schoonmaak voedingstaken erbij krijgen, vinden dat vaak een verrijking, aldus De la Mar, die geen voorkeur uitspreekt voor het een of ander. “Probeer uit te zoeken hoe je ervoor kunt zorgen dat de medewerkers het plezier in hun werk behouden of krijgen.”

“HET IS EEN SAMENSPEL TUSSEN LOGOPEDIE, DIËTETIEK, ZORG EN ROOMSERVICE”

Over het combineren van eten en drinken met schoonmaak

SPECIALISEREN OF GENERALISEREN?

Moeten voedingsassistenten of roomservicemedewerkers zich uitsluitend met eten en drinken bezighouden? Of kunnen ze daarnaast ook andere taken verrichten, zoals schoonmaak en steunkousen aantrekken?

De voedingsassistent of roomservice-medewerker kan in een ziekenhuis fungeren als een schaap met vijf poten, een allrounder. Hij of zij weet veel van eten en drinken, maar neemt daarnaast ook wat schoonmaak rondom het bed voor zijn of haar rekening. En wellicht eenvoudige zorgtaken.

Dat kan, maar dan moet er gelegenheid zijn om al die werkzaamheden binnen de daarvoor bestemde tijd netjes te volbrengen. Dat hangt natuurlijk af van het aantal patiënten. Hoe minder dat er zijn, des te meer verschillende taken de assistent kan volbrengen.

Verschuiving
Er is sprake van een verschuiving in de ziekenhuiswereld. Steeds vaker wordt de voedingsassistent louter ingezet voor eten en drinken. Aanverwante werkzaamheden staan niet op haar of zijn to-do-list.

Is die verschuiving logisch? Daar kun je twee antwoorden op geven. Ja, omdat eten en drinken belangrijk is, redelijk veelomvattend, ingewikkeld zelfs en dus alle aandacht verdient. Nee, zo’n verschuiving is niet logisch, omdat de assistent met een beetje minder patiënten ook lichte schoonmaakwerkzaamheden rondom het bed kan verrichten.
Het contact met de patient wordt daardoor waarschijnlijk beter.

Ondervoeding tegengaan
Maarten Bijlsma, bestuurslid van WijGastvrij, laat weten dat nogal wat ziekenhuizen tegenwoordig de kant kiezen van specialiseren in plaats van generaliseren. De voedingsassistent houdt zich in dat geval alleen met eten en drinken bezig.

Bijlsma: “Dat heeft deels te maken met het feit dat de indicaties op het gebied van ondervoeding in ziekenhuizen hoog zijn. Daarom heb je specialisten aan het bed nodig die daar wat aan kunnen doen. Gespecialiseerde voedingsassistenten dus.”



Twee takken van sport
Maarten Bijlsma, bestuurslid van WijGastvrij, vindt dat de voedingsassistent zich louter met eten, drinken en hospitality bezig moet houden. Andere werkzaamheden erbij doen, gaat ten koste van de aandacht voor eten en drinken, zegt hij. “Bovendien is de kans in dat geval ook groot dat de voedingsassistent onder de zorg valt. Hij of zij wordt dan de linker- en de rechterhand van de verpleegkundige. En die is niet gefocust op voeding.” Om te besluiten: “Eten en drinken en schoonmaak zijn twee takken van sport die om een specialistische aanpak vragen.”

Lees verder ››

Vijf voordelen van Generaliseren ← → Specialiseren

Generaliseren		Specialiseren
De voedingsassistent kan meerdere taken uitvoeren aan het bed. Dat kan efficiënt zijn.	1	De voedingsassistent kan zich volledig op voeding toeleggen.
Zorgmedewerkers kunnen ontlast worden doordat de assistent meerdere taken verricht.	2	Specialiseren is gewenst omdat voeding veelomvattend is en steeds belangrijker wordt.
De assistent is dankzij de extra taken aan het bed langer in de nabijheid van de patiënt. Dat zorgt voor een beter contact.	3	Ondervoeding komt in ziekenhuizen en in de ouderenzorg nog steeds veel voor. Specialisatie is daarom gewenst.
De variatie in het werk van de assistent is groter als zij of hij extra taken uitvoert.	4	Assistenten die meerdere taken uitvoeren, worden al snel bij de zorg ingedeeld. De zorg is evenwel minder gericht op voeding dan de facilitaire dienst.
Schoonmaakmedewerkers zien eten en drinken vaak als een verrijking van hun werk.	5	Voedingsassistenten hebben gekozen voor eten en drinken. Dat is hun vakgebied. Schoonmaak is weer een ander vakgebied, zeggen velen.

Zelf is hij daar voorstander van. Want eten en drinken is een vak, zegt Bijlsma. “Een vak waar veel bij komt kijken: menuleer, HACCP, gastvrijheid, dieetleer. Veel voedingsassistenten hebben ook bewust gekozen voor dat vak. Hun passie ligt bij eten en drinken, daar zijn ze goed in.”

Lichte zorgtaken

ZorgOber, dat gastvrijheidsmedewerkers voor de zorg opleidt en levert, zet in op specialisatie op eten en drinken, met als doel werkdruk weg te nemen bij verzorgend personeel. “Zij hoeven zich dan niet met eten en drinken bezig te houden en kunnen zich focussen op de zorgtaken”, aldus directeur Jesper Weys.

Maar de mate waarin je dat kunt doorvoeren verschilt per doelgroep, voegt hij toe. In de ouderenzorg komt het voor dat horecamedewerkers of voedingsassistenten zich bezighouden met lichte zorgtaken, zoals helpen bij het eten, het aantrekken van steunkousen of hulp bieden bij het zich verplaatsen van of naar het restaurant.

Naar bekwaamheid

Over die lichte zorgtaken zegt Weys: “Daar wordt verschillend mee omgegaan. Er zijn instellingen die hebben bepaald dat de horecamedewerkers naar bekwaamheid lichte zorgtaken mogen uitvoeren.”

Als het gaat om kleinschalig wonen zal de voedingsassistent of horecamedewerker zich op meerdere taken moeten toeleggen, niet alleen op eten en drinken, zegt Weys. “Op die kleine afdelingen doet de medewerker er naast voeding andere dingen bij. Denk aan schoonmaak, afwas, wandelen, leuke activiteiten, dagbesteding en spelletjes spelen met de ouderen.”

Prettige bijvangst

In het Deventer Ziekenhuis hebben ze gekozen voor generaliseren. Althans tot op zekere hoogte. De roomservicemedewerker is voor 2/3 bezig met eten en drinken en voor 1/3 met lichte schoonmaakwerkzaamheden rondom het bed. Een keus die destijds uit overwegingen van efficiency is gemaakt, zegt Linda Roes, manager roomservice en horeca.

Die keus had een prettige bijvangst, licht ze toe. “Dankzij die extra werkzaamheden is er meer contact tussen de roomservicemedewerker en de patiënt. Dat leidt tot meer vertrouwen en meer communicatie.”

Daarover: “Patienten vertrouwen roomservicemedewerkers sowieso veel toe omdat zij zich met leuke dingen bezighouden, zoals eten en drinken. Als ze die roomservicemedewerkers dan vanwege die extra werkzaamheden ook nog wat langer om zich heen hebben, ontstaat sneller een band.”



“VEEL VOEDINGSASSISTENTEN HEBBEN BEWUST GEKOZEN VOOR DAT VAK. HUN PASSIE LIGT BIJ ETEN EN DRINKEN, DAAR ZIJN ZE GOED IN.”

Inzichten veranderen

We vragen haar of de medewerkers deze werkwijze waarderen. De een aanvankelijk wel, de ander niet, zo blijkt. Later trok dat bij. Roes: “Het is ook niet zo dat we deze aanpak als een heilige waarheid zien. De inzichten veranderen. Het kan zijn dat we ooit een andere weg inslaan, maar zoals het nu is zijn de medewerkers en de patiënten blij met deze aanpak.”

De roomservicemedewerkers (mbo niveau 2) volgen regelmatig intern aanvullende trainingen en cursussen. Op het gebied van voedingsbeleid en diëtetiek bijvoorbeeld. Roes: “Zodat ze op het gebied van voeding weten wat ze moeten weten.”

Zes eetmomenten

De patiënten krijgen in het Deventer Ziekenhuis zes eetmomenten op een dag: ontbijt, tussendoortje, lunch, tussendoortje, warme maaltijd (voor- , hoofd en nagerecht) en ’s avonds koffie of thee met wat erbij. Per afdeling van 40 patiënten zijn drie roomservicemedewerkers actief.

Het ziekenhuis maakt gebruik van een geautomatiseerd voedingssysteem. Per patiënt wordt vastgelegd wat hij of zij wel en niet mag eten. Verpleegkundigen voeren deze informatie in. Via de iPad kunnen de patiënten en de roomservicemedewerkers kiezen tussen de menu’s. Ze kunnen uitsluitend gerechten bestellen die de betreffende patiënten ook mogen eten. Roes: “Het is een samenspel tussen logopedie, diëtetiek, zorg en roomservice.”

Meer contact

Leandra ten Kleij is roomservicemedewerker in het Deventer Ziekenhuis. Ze laat weten een uitgesproken voorstander van generaliseren te zijn. Eten, drinken en lichte schoonmaakwerkzaamheden rondom het bed verzorgen. “Dat werkt uitstekend. ”

Dankzij die schoonmaakwerkzaamheden rondom het bed heb je meer contact met de patiënt, zegt ze. “Je hoort leuke verhalen, trieste verhalen. Je bent een luisterend oor. Prettig voor de patiënten. Leuk om te doen voor ons. Het houdt ons werk levendig.”

Ze heeft niet de indruk dat de schoonmaakwerkzaamheden (een derde van de taak) ten koste gaan van de aandacht voor voeding. “We volgen cursussen op het gebied van eten en drinken. Daar steken we veel van op. We zijn bijvoorbeeld op de hoogte van zaken die met allergieën en diëten te maken hebben. We kunnen patiënten stimuleren om te eten, vooral om gezonde hapjes en drankjes te nemen.”



Linda Roes: “Dankzij die extra werkzaamheden is er meer contact tussen de roomservicemedewerker en de patiënt.”

Belangrijke schakel

Over de taak die roomservicemedewerkers vervullen, zegt ze: “Ik denk dat wij in het ziekenhuis een belangrijke schakel zijn. Als patiënten niet goed eten of drinken, zien wij dat als eersten. Dan bieden we ze extra veel eiwit- en energieverrijkte hapjes en drankjes aan. Zo nodig waarschuwen we de verpleegkundige of de diëtist.”

Patiënten kunnen via iPads hun bestellingen doorgeven. Verpleegkundigen bepalen samen met de diëtisten wat de patiënten wel en niet kunnen eten en voegen die informatie toe aan de software. Patiënten kunnen alleen bestellen wat ze mogen eten.

Spiermassa

Dat laatste neemt niet weg dat roomservicemedewerkers ten aanzien van het eetgedrag van patiënten een belangrijke taak vervullen. Ten Kleij daarover: “Goed eten is belangrijk, anders gaat er spiermassa verloren en herstellen mensen minder snel. Wij stimuleren dat binnen de grenzen van wat mogelijk is door mee te denken en gerechtjes aantrekkelijk aan te bieden zodat mensen gaan eten, ook al hebben zij aanvankelijk geen trek.”

Vanuit de afdelingskeukens bieden de medewerkers een breed assortiment aan. Plusboxen met daarin energie- en eiwitverrijkte producten als extraatje, bijvoorbeeld. Aantrekkelijk gepresenteerd. “Vla met een smiley (van donkere vla, red) om het leuk te maken. Muffins, drinkyoghurts en nog veel meer. We hebben het, we bieden het aan en de patiënten nemen het.”

“ER ZIJN INSTELLINGEN DIE HEBBEN BEPAALD DAT DE HORECAMEDEWERKERS NAAR BEKWAAMHEID LICHTE ZORGTAKEN MOGEN UITVOEREN”

HÉT WE CARE UITGIFTESYSTEEM VOOR DE ZORG

Bij Metos laten wij geen kans onbenut om de maaltijdvoorziening in de zorg te verbeteren. Als dé specialist op het gebied van grootkeukens kijken wij niet alleen naar apparatuur maar ook naar het proces van bereiding tot uitserveren. Zorginstellingen nemen Metos in de arm om hun expertise.

De grootkeukenexpert vormt het brein en de techniek achter de inrichting van de keuken en denkt mee over het hele logistieke proces en de service. Dit heeft geleid tot het complete à-la-carte uitgiftesysteem van Metos dat speciaal voor zorginstellingen is ontwikkeld.

Hiermee wordt het mogelijk om bewoners een constante hoge kwaliteit van maaltijdvoorzieningen te bieden en tegelijkertijd kosten te besparen. Veel zorginstellingen kiezen voor dit unieke concept, omdat ze niet beschikken over eigen koks en er geen complexe keuken nodig is. In veel gevallen kan de locatie eenvoudig worden aangepast.

Kwaliteit staat voorop

Zorginstellingen vinden het belangrijk dat hun cliënten gezond eten, maar juist ook samen aan tafel kunnen eten in een centrale ontmoetingsruimte. Bewoners kunnen dagelijks kiezen uit verschillende versbereide menu's, die ter plekke direct na verwarming worden uitgeserveerd. De componenten blijven zo lang mogelijk gekoeld en cliënten kunnen hun eigen portiegrootte bepalen waardoor bovendien de voedselverspilling aanzienlijk afneemt.

Met onze hoogwaardige en multifunctionele combisteamers hebben zorginstellingen een extra zelfstandig werkende kok in de keuken. Het veelzijdige apparaat zorgt voor veel gemak en een perfect eindresultaat van alle gerechten en speelt een grote rol bij het vereenvoudigen en verbeteren van de professionele voedselbereiding.

Onze expertise

Metos helpt u altijd op weg en zorgt er tevens voor dat de kwaliteit voor de langere termijn gewaarborgd blijft door een instructeur op locatie te laten komen. Ook kunnen wij u in contact brengen met onze samenwerkingspartners voor het begeleiden en opleiden van uw medewerkers.

Het concept is direct toepasbaar voor zorginstellingen die beschikken over een restaurant of centrale huiskamer maar ook voor de uitgifte van warme maaltijden buiten de deur (denk aan aanleunwoningen en/of tafeltje dekje). Kortom, We Care is gegarandeerd de beste keuze in de zorg.

Meer informatie

Wilt u weten wat Metos voor uw bedrijf kan betekenen? Of wilt u op locatie bekijken hoe efficiënt dit systeem is? Neem dan vrijblijvend contact op met een van onze enthousiaste verkoop adviseurs via 088 – 0242 300 of verkoop@metos.nl.

Metos BV
Birnieweg 2, 7418 HH Deventer
www.metos.nl



De voordelen

- Constante hoge kwaliteit van maaltijden
- Flexibiliteit in het tijdstip van maaltijdverstrekking
- Verhogen efficiency
- Reductie voedselverspilling
- Kostenbesparing op personeel
- Toepasbaar in elke zorglocatie
- Begeleiding van medewerkers op locatie



COLUMN



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

Doe maar gewoon....

Wat ben jij gewoon te doen? Of anders gezegd: wat zijn jouw gewoontes, je vaste patronen waar jij je prettig en comfortabel bij voelt?

Laat ik mezelf als voorbeeld nemen. Ik ben over het algemeen een ochtendmens, sta het liefst als eerste op en loop dan graag even de tuin in om te voelen wat voor weer het is. Daarna maak ik volgens een vast ritueel mijn ontbijt klaar: een kop kruidenthee en een kom kwark met geweekte havervlokken, seizoensfruit, een handje noten, wat krenten, een lepeltje zelfgemaakte jam en een scheutje lijnzaadolie. Ik vind dit heerlijk, voel me er goed bij en het werkt ook nog goed voor mijn darmen. Mijn ontbijt ziet er al meer dan 13 jaar zo uit.

Wat ik me nou afvraag: denk jij dat wanneer ik noodgedwongen in een instelling zou moeten gaan wonen mijn behoefte aan dit geliefde ochtendritueel zal verdwijnen?

Er is een woonplek in Nederland voor mensen met dementie waar de gewoonten en behoeften van bewoners leidend zijn voor de invulling van de dag: Ouderenlandgoed Grootenhout in Mariahout. Deze zorgboerderij is een inspiratiebron voor velen die in de zorg werken. Het motto is: "Doe gewoon". Dat klinkt simpel, maar dat is het niet, of toch wel...?

Gelukkig schreef Francien van de Ven, manager bij deze zorgboerderij, het boek met de pakkende titel "Door 'gewoon' te doen kunnen we de zorg voor mensen met dementie samen verbeteren". Een prettig leesbaar boek over de visie van de zorgboerderij, hun manier van werken en van leven. Met veel praktische tips, voorbeelden en inspirerende verhalen. Lees dat boek! Want de verandering in de zorg voor mensen met dementie begint bij jou en bij mij.

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)*

"EEN ZORGCHEF KAN NIET STILSTAAN"

Lobke van den Wijngaert verenigt chefs



Lobke van den Wijngaert bij Koppert Cress in Monster waar ze voor overleg aanwezig was. "Als er belangrijke informatie uit ons platform naar voren komt, gaan we die informatie delen."

Zorgchefs
Het platform Zorgchefs is opgezet als een Facebookgroep. Deze groep wordt uitgebouwd tot een netwerk, een community, zegt Lobke van den Wijngaert. "Zorgchefs kunnen daar ervaringen en de laatste nieuwtjes uitwisselen."
Zie www.zorgchefs.com.

Een zorgchef moet ieder jaar bijscholen. Wie dat niet doet, loopt achter de feiten aan, want de ontwikkelingen gaan snel, zegt Lobke van den Wijngaert (30), voormalig zorgchef en onderzoeker in Vlaanderen. Samen met zorgchef Karin Freese richtte ze een platform op voor Vlaamse en Nederlandse chefs.

"ALS JE NIET WEET HOE SMAAK IN ELKAAR ZIT, WEET JE OOK NIET HOE JE MOET GAAN BIJSTUREN OF MOET GAAN KOKEN VOOR BEPAALDE DOELGROEPEN"

Ze was onder meer vijf jaar zorgchef en twee jaar onderzoeker / projectmedewerker aan de Karel de Grote Hogeschool Antwerpen. Maar de subsidie voor het onderzoek liep af. Lobke van den Wijngaert dacht: ik ga voor mezelf beginnen. Met haar bedrijf biedt ze coachingstrajecten en workshops voor patiënten, zorgchefs en mantelzorgers aan.

Je ging op 16 maart met je bedrijf van start. Toen brak ook de coronapleuris uit.
"De timing kon beter. Werk viel weg, afspraken werden gecanceld. Het voordeel was dat ik alle tijd had om het bedrijf op te zetten, een website te bouwen en zo. En nog eens kon gaan nadenken over wat ik wilde."

Je houdt je onder meer bezig met smaaksturing, wat ook in de Nederlandse zorg een aardige vlucht heeft genomen. Maar de chefs zijn het niet allemaal met elkaar eens. Wat is er aan de hand?
"Je kunt smaaksturing in de zorg alleen goed toepassen als je op de hoogte bent van de materie en de ontwikkelingen. Sommige chefs zijn onvoldoende op de hoogte en verzorgen toch workshops. Dat neem ik ze niet kwalijk, omdat ze maar een deel van de opleiding volgden en dus ook maar een deel van de oplossing kunnen doorgeven. Maar dat is wel jammer. Als je niet weet hoe smaak in elkaar zit, weet je ook niet hoe je moet gaan bijsturen of moet gaan koken voor bepaalde doelgroepen. Dan doe je in jouw ogen het beste, maar het zou nog beter kunnen voor de patiënt of de resident (bewoner, red)."

Wanneer ben je een goede zorgchef?
"Een goede zorgchef zet de patiënt of resident centraal. Hij of zij doet het werk met veel liefde voor het vak en de zorg. Maar pas op, als chef in de zorg kun je niet stilstaan. Er komt in een hoog tempo kennis bij. Ieder jaar weer. Als je uitgaat van hetgeen je tien jaar geleden hebt geleerd, loop je achter. Je moet ieder jaar bijscholen. Als je dat doet, kun je een goede zorgchef zijn of worden."

Waar gaat het zoal mis?
"Er is bijvoorbeeld veel onderzoek gedaan naar slikproblemen. Qua consistentie en smaak weten we nu veel meer dan een paar jaar geleden. Als je van die ontwikkelingen niet op de hoogte bent, dan doe je het beste wat je kunt, maar dat is niet goed genoeg. Of men verzorgt een workshop over smaakstoornissen voor een groep patiënten die chemo heeft ondergaan. Maar zo werkt het niet. De ene kankerpatiënt heeft na chemo niet dezelfde smaakstoornis als de andere. Je zult per patiënt oplossingen aan moeten dragen. Je kunt geen globale workshop over dit onderwerp houden zonder erbij te vertellen dat dit voor iedere patiënt anders werkt."

"IK HEB ZELF ONDERVONDEN DAT JE ALS ZORGCHEF BINNEN DE ORGANISATIE WAAR JE WERKT TAMELIJK ALLEEN STAAT ALS HET OM VOEDING GAAT"

En dan zijn er nog veel meer patiëntgroepen waar je mee te maken krijgt.
"Die zijn minder individueel dan mensen die chemo krijgen, maar per groep zijn er wel verschillen. Je hebt ouderen die hun reuk en smaak deels verliezen, patiënten met calciumproblemen, personen die door foutieve tandheelkunde hun smaak zijn kwijtgeraakt doordat er een zenuw is geraakt. Ga zo maar door. Maar binnen die groepen kun je de mensen ook niet allemaal over één kam scheren. Een tachtiger in Antwerpen kun je niet hetzelfde voorschotelen als een leeftijdgenootin Rotterdam."

Lees verder ››

Veel werk aan de winkel dus op het gebied van smaaksturing. Is die aanpak per groep en vaak per individu in de praktijk haalbaar?
“Ik denk het wel, maar je moet er wel moeite voor doen. Ten behoeve van een onderzoek hebben we ons gericht op patiënten die naar huis gaan. Ze hebben of hadden een ziekte en zijn behandeld met als gevolg dat ze eten en drinken anders beleven dan voorheen. Ze krijgen doorgaans niet de uitleg of de hulp die ze nodig hebben waardoor ze thuis weinig eten, sommigen zelfs niets. Verpleegkundigen en diëtisten weten wel wat veilig en goed voor je is, maar op het gebied van smaak hebben ze niet de nodige kennis in huis. Het afgelopen onderzoek was erop gericht om patiënten op dat gebied te ondersteunen en daarna los te laten.”

Zodat die patienten zelf aan de slag kunnen in hun eigen keuken?
“We boden ze handvatten waarmee ze aan de slag kunnen met het bereiden van maaltijden die zij lekker vinden. Dat zorgt ervoor dat ze het koken zelf in handen kunnen nemen. Voor veel ex-patiënten is dat een openbaring, omdat ze ten aanzien van hun ziekte verder alles maar aan anderen over moeten laten: medicatie, operatie, therapie. Dit kunnen ze zelf.”

Jullie hebben dit bij zestig oncologiepatiënten zo gedaan. Hoe liep het af?
“Ze hebben er alle zestig baat bij gehad. Ik geef twee voorbeelden. Eén patiënt heeft geleerd om brood te bakken, onco-brood zogezegd, afgestemd op zijn smaak die anders was geworden door de chemokuur. Het is alweer anderhalf jaar geleden en hij bakt dat brood nog steeds. Een andere patiënt, een vrouw, had zes weken haast niets gegeten. Voor haar hebben we gerechten, waaronder stoofvlees met frieten, samengesteld, afgestemd op haar persoonlijke smaak. Opeens at ze haar bord weer leeg. Mooi om te zien, dankbaar werk.”

Is deze aanpak voor de ouderenzorg ook denkbaar?
“De eet- en smaakproblemen zijn niet altijd in hokjes onder te verdelen. Nogal wat ouderen kampen met kanker én met slikproblemen. We willen deze aanpak ook geschikt maken voor die mensen en uitbreiden naar andere thema’s.”



Samen met Karin Freese richtte je het platform Zorgchefs op voor Vlaamse en Nederlandse chefs. Wat is het doel?
“Ik heb zelf ondervonden dat je als zorgchef binnen de organisatie waar je werkt tamelijk alleen staat als het om voeding gaat. Het is haast onmogelijk om over vraagstukken open te communiceren met ‘gelijken’. Ik kwam er tijdens mijn opleiding aan het Center for Gastrology in Leuven achter dat het fijn is om met andere zorgchefs in contact te komen. Je hebt allemaal te maken met dezelfde vraagstukken en je hebt dezelfde ervaringen. De communicatie tussen de chefs was tijdens en na de opleiding enorm. Deze ervaring had Karin ook en dat willen we met het platform Zorgchefs (84 aangesloten chefs, red) ook bereiken. In de toekomst willen we dit uitbreiden naar een beroepsorganisatie met een eigen stem in de gezondheidszorg.”

Wat voor leuke dingen komen hier zoal uit voort?
“Via de Facebookgroep Koken met een Hart, bestemd voor mantelzorgers, kwamen we in contact met een vrouw van wie de Indonesische man slikproblemen had. Een zorgchef die gespecialiseerd was in de Indonesische keuken heeft haar geholpen. Hij maakte haar duidelijk hoe je rijst op een andere manier kunt bereiden zodat haar man het kon eten. Daarbij hebben we wel een logopedist ingeschakeld zodat de oplossing ook veilig was. De vrouw en haar man waren daar enorm mee geholpen.”

Gaan jullie ook informatie naar buiten brengen of blijft alles binnen de groep?
“De groep zelf is alleen voor chefs. Maar als er belangrijke informatie uit naar voren komt, gaan we die informatie delen. We willen chefs helpen, patiënten helpen, hoe meer hoe liever.”

Hoe zorg je ervoor dat de chefs hun inbreng blijven geven?
“Ze weten dat onderlinge samenwerking hen verder brengt. Ze hebben er baat bij. Verder houden we de drempel laag door gebruik te maken van sociale media. Natuurlijk zijn er hier en daar tegengestelde belangen. Bijvoorbeeld omdat de ene chef in dienst is van cateraar A, terwijl de ander voor cateraar B werkt. Dankzij dit platform kunnen zij makkelijk met elkaar communiceren. Hiermee hopen we een doorbraak te forceren.”

Loopbaan Lobke van den Wijngaert (30)
- Geboren en getogen in Zwijndrecht bij Antwerpen.
- Hotelschool Ter Duinen in Koksijde.
- Werkte twee jaar als chefkok in de catering voor privéjets in Frankrijk.
- Ging een half jaar als kok en daarna als chef aan de slag in Wzc De Regenboog te Zwijndrecht waar ze ook voor derden kookte (in totaal bijna 1.000 maaltijden per dag), zoals een ontmoetingscentrum, een kleuter- en basisschool en een kindercrèche.
- Volgde ondertussen een studie aan het Center for Gastrology in Leuven waar ze ook een tijdlang werkzaam was.
- Vanaf 2018 bij de Karel de Grote Hogeschool Antwerpen gewerkt als projectmedewerker / onderzoeker in samenwerking met het Center for Gastrology waar ook Nederlandse chefs worden opgeleid. Dit project werd begin dit jaar beëindigd.
- Begon in maart tegelijk met het uitbreken van de coronacrisis met haar eigen bedrijf LiveEatTaste waarmee ze coachingstrajecten en workshops aanbiedt aan onder meer patiënten, zorgchefs en mantelzorgers. zie www.liveeattaste.com.

“WE WILLEN DIT PLATFORM UITBREIDEN NAAR EEN BEROEPSORGANISATIE MET EEN EIGEN STEM IN DE GEZONDHEIDSZORG”

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



Ryan Riley (staand). "Life Kitchen wordt ondersteund door de wetenschap."

Het boek Life Kitchen (226 pagina's) van Ryan Riley wordt door Veltman Uitgevers in het Nederlands op de markt gebracht. Zie www.veltman-uitgevers.nl.

Ryan Riley schreef kookboek voor kankerpatiënten

"HAD IK MIJN MOEDER MAAR BETER KUNNEN HELPEN"

De ziekte en het overlijden van zijn moeder in 2013 inspireerde Ryan Riley tot het schrijven van Life Kitchen. Een kookboek om mensen met kanker hun verloren smaak van eten terug te geven. De Engelsman verzorgt daarnaast kooklessen voor patiënten en mantelzorgers. Gratis.

We spreken hem eind mei, telefonisch. Ryan Riley is auteur, kok en foodstylist. De aandoening van zijn moeder Krista, die in 2013 overleed aan longkanker, zette hem aan het denken. Krista kon tijdens haar ziekte – door toedoen van behandelingen – niet meer genieten van koken en eten. Op het laatst proefde ze alleen nog ijslolly's.

Riley kwam erachter dat kankerpatiënten vaak smaakveranderingen ervaren. Misselijkheid en negatieve associaties zorgen voor afkeer en een verminderende eetlust, zegt hij.

Hij stelde recepturen samen, een kookboek en stampte een kookschool (Life Kitchen in Sunderland) uit de grond, toegespitst op kankerpatiënten. Gefinancierd door bedrijven en de overheid. Riley: "De kooklessen zijn gratis."

Professor Barry Smith

Ryan Riley is uiteraard niet de enige die zich bezighoudt met de veranderde smaak van patiënten die chemo ondergaan. Een aantal Belgische en Nederlandse chefs heeft zich ook op de materie gestort. De Engelsman: "Hoe meer mensen zich hiermee bezighouden, hoe beter."

Hij laat weten dat Life Kitchen wordt ondersteund door de wetenschap. Professor Barry Smith, oprichter van The Centre for Study of the Senses, adviseert. "Het moet wel verantwoord zijn allemaal."

Elf ingrediënten

Belangrijk onderdeel van het boek Life Kitchen is de beschrijving van elf ingrediënten. Riley verwerkt deze in de bijgevoegde recepten. De ingrediënten zijn: zwarte knoflook, citrus, garam masala, ahornsiroop, zwarte komijn, parmezaanse kaas, granaatappelstroop, rozenharissa, sherryazijn, sumak en za'atar.

Ieder ingrediënt voegt iets wezenlijks toe, waardoor gerechten smaak krijgen voor de patiënten. Over granaatappelstroop: "De scherpe smaak is verslavend en voegt een zuur accent toe." Over sumak: "Ik kan geen recept in dit boek bedenken dat geen baat zou hebben bij een vleugje sumak."

En dan is het even stil. Riley: "Het is verdrietig dat deze recepturen te laat komen voor mijn moeder. Ik zou nu zoveel gerechten kunnen maken waar zij van had kunnen genieten. Had ik haar maar beter kunnen helpen."



Corona-bonus

€1.000 extra voor medewerkers voeding in de zorg

Ook medewerkers die zich in de zorg met eten en drinken bezighouden, komen in aanmerking voor een eenmalige bonus van €1.000 netto. Deze wordt later dit jaar belastingvrij uitgekeerd, zo heeft het kabinet bekendgemaakt.

De corona-bonus wordt uitgekeerd aan 'alle professionals die in de zorg en ondersteuning werken en zich hebben ingezet voor patiënten en cliënten en direct of indirect de effecten van corona hebben ondervonden', zo meldt het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. Het totale budget voor de bonus is €800 miljoen. Het extraatje is bestemd voor maximaal 800.000 professionals in de zorg.

Niet iedereen is blij. De vakbonden zijn niet tevreden. Zij pleiten voor betere arbeidsvoorwaarden en meer loon. Premier Rutte heeft die eis tijdens het Tweede Kamerdebat van 25 juni van de hand gewezen. Hij wees op loonsverhogingen die onlangs zijn doorgevoerd. "En die zijn fors. Met een economische krimp van zes procent zijn nog meer verhogingen onverantwoord", aldus Rutte.

Hoger loon Fransen
Franse zorgmedewerkers werden verblijd met de mededeling dat ze gemiddeld een netto loonsverhoging van €183 per maand tegemoet kunnen zien. Daarover is weken onderhandeld tussen de Franse vakbonden en de regering.

"EEN MENS HEEFT TWEE OREN EN ÉÉN MOND OM TWEE KEER ZOVEEL TE LUISTEREN DAN TE PRATEN"
Chinees filosoof Confucius.

Utrecht

Kunstwerkboek voor ouderen



Circa 550 Utrechtse ouderen ontvangen het zogeheten Kunstwerkboek. Een doe-het-zelfboek met daarin kunstzinnige activiteiten, vormgegeven door 16 Utrechtse kunstenaars en schrijvers. Het is een initiatief van AxionContinu, om ouderen afleiding en bezigheden te bezorgen. Met het oog op de beperkende corona-maatregelen.

De ouderen krijgen het boek aangeboden in een box gevuld met tekenmaterialen waaronder stiften en potloden. Enkele opdrachten uit het boek zijn: het maken van een stilleven met spullen uit huis, het inkleuren van een afbeelding, en het beschrijven of tekenen van een mooie herinnering. Ook staan er twee korte verhalen, een gedicht en een kruiswoordraadsel in.

De helft van de boxen gaat naar bewoners van AxionContinu, de andere helft naar andere Utrechtse zorgorganisaties zoals Careyn, Vecht & IJssel, Lister, De Rijnhoven en het Bartholomeus Gasthuis.

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.

"EEN PIANOLERAAR MOET ZELF KUNNEN SPELEN OM EEN ANDER IETS TE KUNNEN LEREN"
Voetbalanalist Johan Derksen over leidinggeven en coachen.

Commotie

"Koken in de zorg is niet al te moeilijk"

Op LinkedIn is enige commotie ontstaan nadat Crew 4 Hire, dat zzp'ers en uitzendkrachten verhuurt, kenbaar maakte dat koken in de zorg niet al te moeilijk is. Het bedrijf kreeg de wind van voren.

Crew 4 Hire in Tegelen liet weten koks te gaan leveren aan verschillende zorginstellingen in Limburg. "Zou jij willen werken in een zorginstelling? Een mooie opdracht waar de dagen niet te lang zijn en het werk niet al te moeilijk", zo meldde het bedrijf. Om toe te voegen: "Desondanks lever je wel een belangrijke bijdrage aan de zorg in ons land. Iets wat momenteel hard nodig is."

Eric-Jan de Smaakman was een van de lezers die viel over de toevoeging dat het werk niet al te moeilijk is. Hij schrijft: "Het is juist een enorme uitdaging om voor deze doelgroep een lekkere maaltijd te bereiden. Een maaltijd die aansluit op de wensen en behoeften van de bewoners van de zorginstellingen."

Volker Willems van Crew 4 Hire laat weten dat hij het helemaal eens is met Eric-Jan de Smaakman. "Alleen is het helaas lastig jongens te vinden die korte diensten willen draaien, wat vaak het geval is in de instellingen waar ik aan lever. Dus om te zorgen dat ik er toch wat goede jongens kan plaatsen moet ik het voor hun maar zo omschrijven."



COLUMN



Michel Overwijk is voorzitter van WijGastvrij en manager f&b en schoonmaak in OLVG te Amsterdam.

Alles werd anders

Je hoort de laatste tijd veel mensen roepen dat een crisis altijd weer ergens goed voor is. En daar kan ik over meepraten, want we hebben veel moeten inleveren de afgelopen maanden, maar daar kwam ook wat voor terug. Veel zelfs.

Eerst de dingen die verdwenen: de knuffel, de warme hand van een ander, lekker naar de kroeg, het restaurant of een festival, vermaak op de tribune van je favoriete voetbalclub. Even snel een mandje pakken in de super werd een kar op 1,5 meter en niet zonder een liter desinfectiemiddel.

Binnen blijven terwijl het heerlijk weer was, niet naar opa, oma, ouders of vrienden. Niet op vakantie, geen afspraak op de poli in het ziekenhuis. Minder bewegen, meer eten en drinken dan we normaal gewend waren. Keihard werken in de zorg, met zorg voor eenieder die positief getest was.

Maar we kregen daar ook wat voor terug. Tijd voor elkaar, met het gezin een heerlijke avond voor de buis met een paar prachtige films die we al die tijd al wilden zien. Een goed gesprek. Digitaal werken, leren en de huisarts 'bezoeken'. Zelf koken, vers en met elkaar. Of de maaltijd thuisbezorgd krijgen: alles wat je maar bedenken kan.

Creatieve ondernemers, een opgeruimde garage, schuur of zolder. Geschilderde woningen tot aan complete verbouwingen, want er was tijd over. Leuke acties voor al die zorgmedewerkers, tot aan het applaus van de omwonenden, enz., enz.

Het applaus is misschien verdwenen, maar wat overblijft is respect en waardering voor hetgeen we met elkaar in de zorg hebben gerealiseerd. Laten we vasthouden aan alles waar we opnieuw van hebben leren genieten. En laten we de vrijheid die we inmiddels weer terugkrijgen, stap voor stap verstandig inzetten.

Nieuw

Unox

De kwaliteit van Unox,
nu ook verrijkt*



* Rijk aan eiwitten
10 gram eiwit per portie

Unox verrijkte soepen:
• Geschikt om te gebruiken in een eiwitrijk dieet
• Smaakvol met gladde textuur



Ga voor meer informatie naar: ufs.com/unoxverrijkt

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

Combisteamer

NAUWKEURIGE ALLESKUNNER



De actiefoto's zijn gemaakt in de keuken van Tergooi Ziekenhuizen Hilversum in samenwerking met chef Mario Hagen.

Alleskunner in de keuken. Niet goedkoop, maar multifunctioneel en efficiënt. De combisteamer ofwel de combi-oven maakt gebruik van stoom en hete lucht. Hij kan bakken, braden, stomen, koken, regenereren, grillen, gratineren, de kerntemperatuur meten en zichzelf reinigen. De toepassing van stoom leidt ertoe dat er minder vocht verloren gaat en dat geuren, kleuren, vitamines en smaken beter behouden blijven.

Ook lagere temperaturen zijn mogelijk. Bij vlees en vis trekken kruiden er uitstekend in, hetgeen de smaak ten goede komt. De combisteamer is nauwkeurig in te stellen: op temperatuur, kooktijd, hoeveelheid stoom en luchtcirculatie. Je kunt er recepturen in vastleggen. We belichten in deze special vier praktijksituaties in de zorg. Zoek de verschillen.

Lees verder ››

COMBISTEAMER ALS FLEXIBELE OPLOSSING VOOR KLEINSCHALIGE WOONVORMEN

René Tang (Amstelring)



Job Veltman (l) en René Tang. "Je kunt bijna alles bereiden in de combisteamer."

De combisteamer als flexibele oplossing voor het nieuwe hybride keukenconcept voor kleinschalige woonvormen. Daar kiest zorgorganisatie Amstelring voor. Hoe gaat dat in zijn werk?

We zijn aanwezig in verpleeghuis Vreugdehof, Amsterdam-Zuid, een van de 22 locaties van Amstelring. Plaats van gesprek is de kookstudio. Hier kunnen medewerkers deelnemen aan trainingen en workshops, teneinde de mogelijkheden van de keukenapparatuur te ontdekken. De sessies worden verzorgd door Amstelring in samenwerking met Van Gestel Grootkeukentechniek en Distrivers.

Zelf koken

Amstelring kiest voor een flexibel, hybride kookconcept, waarbij zelf koken het uitgangspunt is. “Als de situatie daarom vraagt, kunnen ook andere kookmethodes worden toegepast”, zegt René Tang, regiehouder eten en drinken bij de genoemde organisatie. “We inspireren zorgmedewerkers om voor de bewoners gevarieerd en gezond eten en drinken te bereiden in een prettige ambiance, voor zowel ontbijt, lunch als diner.”

Het hybride kooksysteem van Amstelring is op drie locaties doorgevoerd. De vierde gaat in september van start.

Eenvoud belangrijk

De afdelingskeukens van Amstelring zijn afgeschreven en aan vervanging toe. Vier jaar terug stelde men vast dat het wenselijk was om het bestaande concept aan te passen. Tang: “We wilden meer kwaliteit en mogelijkheden bieden en de apparatuur beter afstemmen op de medewerkers die geen koksopleiding hebben gevolgd, zoals voedingsassistenten en zorgmedewerkers. Het koken moet vooral leuk zijn, eenvoudig, zonder hogere wiskunde.”

In de bestaande situatie vormen een fornuis en een combimagnetron, soms aangevuld met een regenereerkast, de basis van de keuken. Op de grotere afdelingen gebruiken ze regenereerwagens. René Tang: “We hebben een marktverkenning gedaan en zijn op zoek gegaan naar de beste oplossing. We gaan voor kwaliteit. Van de maaltijden, maar ook van de keuken en de apparatuur.”

Hardstenen bladen

Die kwaliteit uit zich bijvoorbeeld in keukens die op maat zijn gemaakt, voorzien van hardstenen bladen, geen kunststof. Daar waar nodig – dit is afhankelijk van de groepsgrootte – passen ze professionele apparatuur toe, daar waar dat niet hoeft, gebruiken ze huishoudelijke apparatuur.

Per situatie wordt die afweging gemaakt. Vaatwasmachines voor groepen van 8 personen zijn huishoudelijk, grotere groepen krijgen een semiprofessionele machine die de vaat binnen 20 minuten reinigt en droogt.

Compacte combisteamer

De spil in het nieuwe concept is de Lainox Nabboo, een compacte, multifunctionele combisteamer met zes niveaus, waar iedere medewerker mee uit de voeten kan. Job Veldtman, accountmanager van Van Gestel grootkeukentechniek: “Je bedient deze combisteamer zoals je smartphone, zeer herkenbaar.”

Instructiefilmpjes

Het moet voor voedingsassistenten en zorgmedewerkers eenvoudig en leuk zijn om met de combisteamer te werken, want anders komt het niet blijvend van de grond, zegt René Tang. “Natuurlijk zijn instructies en trainingen – denk ook aan bestellen en HACCP-registraties – noodzakelijk.” De apparatuur is voorzien van een QR-code, gelinkt aan instructiefilmpjes die medewerkers kunnen raadplegen als ze meer willen weten over programmeren, reinigen, het instellen van programma’s en het gebruik. Job Veldtman: “Wij hebben ervaren dat hand-outs al snel onder in de la terechtkomen of verdwijnen. Medewerkers kunnen de filmpjes via een gesloten circuit raadplegen. Altijd en overal.”

Alle gewenste recepturen kun je invoeren, zo ook die van de leverancier. “Of het nou een pizza, een banketstaaf, een appeltaart, een bitterbal, ovenfrites, vis, vlees of wat anders is, bijna alles kun je bereiden in de combisteamer”, zegt Veldtman.

Niveau steeg

We begeven ons tot slot naar het hart van de keuken waar de inductiekookplaat door een druk op de knop kan worden voorzien van een afzuigunit die uit het fornuis naar boven komt. Een glasplaat rondom de inductieplaat zorgt ervoor dat cliënten niet per ongeluk met de warme pannen in aanraking komen.

Over de resultaten die het nieuwe concept teweeg hebben gebracht, zegt René Tang: “De kwaliteit van de maaltijden is op de drie locaties waar we het hebben ingevoerd, gestegen. Dat wordt gewaardeerd. We gaan nog wel onderzoeken en meten wat de bewoners ervan vinden. Daar kunnen altijd weer verbeterpunten uit naar voren komen.”

“JE BEDIENT DEZE COMBISTEAMER ZOALS JE SMARTPHONE, ZEER HERKENBAAR”

Fast dry programma

De combisteamer Lainox Nabboo is uitgevoerd in een zogenoemde @Home-uitvoering. Dit houdt in dat de oven op een speciaal ‘roll in / roll out’ systeem, compleet met geïntegreerde afzuiging, wordt gemonteerd. De combisteamer beschikt ook over een geïntegreerde lade waarin de reinigingsmiddelen zijn opgeslagen. Dat scheelt ruimte. Het apparaat is voorzien van een zogeheten fast dry programma. Dit condensatiesysteem zorgt ervoor dat de condens en de stoom aan het einde van het programma binnen twee minuten zijn afgevoerd. Op deze wijze komt er geen hete stoom vrij bij het openen van de deur. Met deze stoom wordt koud water voorverwarmd, wat een besparing op energie oplevert.

Lees verder ››

TWIETJES

Michel Overwijk

"Goed om te zien dat er hard wordt gewerkt om de draad weer op te pakken op vele fronten. Als je Hospitality-minded bent dan hunker je weer naar inspiratie, innovatie en ontmoeten."
Overwijk reageert op het bericht dat verschillende beurzen doorgang vinden.

Esther van der Storm

"Het meisje van de corona-screening vroeg of ik gelukkig was. Ik moest lachen en antwoordde met 'ja'. En liep vrolijk het ziekenhuis in. Nog niet eerder gehad dat ik blij werd van een corona-check."
Esther blikt terug op haar corona-check bij de ingang van het AMC.

@VanBokkum

"Mijn moeder wordt morgen 93 jaar. Met aan zekerheid grenzende waarschijnlijkheid haar laatste verjaardag. Mijn vader mag haar niet bezoeken i.v.m. uitbraak in het verpleeghuis waar hij woont. Mag zelfs zijn kamer weer niet meer af waar het gisteren haast 39 graden was."

@TeunToebes

"Ik ga sámenwonen met mensen met dementie, in een verpleeghuis. Ik kijk enorm uit naar de fijne, soms ontroerende en 'gewone' momenten. Als huisgenoot, vanuit een gelijkwaardige rol."
Een opmerkelijke stap van verpleegkundige Teun Toebes.

@Bert274

"Deze lieve hond komt binnenkort bij ons wonen. Dora is al 10 jaar oud, maar haar bazin gaat binnenkort naar een verpleeghuis. De laatste jaren mag Dora bij ons doorbrengen."
De hond dreigde een spuitje te krijgen.

Trainmarkbv

"Een 'slipperdag' nemen op zijn tijd is heel goed voor je! Vooral nu, in deze gekke anderhalve meter tijden. Even lekker met de slippertjes aan naar het strand voor een rustige wandeling."

Kamerplantasiel_weesp

"Planten jatten van het verpleeghuis. Schaam je diep."
De mensen van het kamerplantasiel willen niet dat er met planten wordt gesold.

Jan Schamp (Laurens)

"AAN IEDERE METHODE KLEVEN VOOR- EN NADELEN"



Wie een oven of andere keukenapparatuur aanschaft, zal zich breed moeten oriënteren. En zich af moeten vragen: waarvoor is het bestemd? En wie gaat ermee werken?

Een combisteamer kan veel, maar niet alles. En er zijn soms andere, betere en wellicht goedkopere oplossingen, zegt Jan Schamp, productspecialist Eten & Drinken bij Laurens (28 locaties in en om Rotterdam).

Laurens heeft het afgelopen jaar een 'transitie' (structurele verandering) doorgemaakt, ook op het gebied van eten en drinken. Men hanteert twee woonvormen: kleinschalig wonen en individueel wonen. In het eerste geval gaat het om groepen van om en nabij de acht bewoners. Koken, eten en alle andere bezigheden spelen zich binnen de groep af.

In het tweede geval, individueel wonen, eten de cliënten in het restaurant of in hun appartement.

Het eten wordt bereid in een grootkeuken. Schamp: "Voor de grootkeukens gebruiken we combisteamers in combinatie met meals-on-wheels (regenereerwagens). Voor het kleinschalig wonen gebruiken we regenereerkasten."

Frituur te riskant

Hij laat weten dat er aan iedere methode voor- en nadelen kleven. En geeft een voorbeeld. "Als je in een combisteamer gerechten regenereert met stoom is het ondoenlijk om tegelijkertijd krokante producten, zoals gepaneerde schnitzels, snacks, kibbeling of gebakken aardappelen te regenereren. Deze behoeven een droog klimaat."

En over frietjes: "Daarvoor kun je beter de frituur gebruiken in de grootkeuken. In de woongroepen is de frituur te riskant. Daar gebruiken we de airfryer voor frietjes en snacks."

Contactwarmte

De regenereerkasten werken met contactwarmte. De 'warmtelevels' zijn naar believen per niveau in te stellen. Jan Schamp daarover: "Contactwarmte is wat mij betreft de beste manier om te verwarmen of te regenereren. Omdat je de temperatuur per niveau kunt instellen, is het ook mogelijk om krokante producten, zoals gebakken aardappels of schnitzels, tegelijkertijd te verwarmen. En er is geen sprake van uitdroging."

Highspeed oven

Voor het nieuwe Grab & go concept, deels selfservice, in een ontmoetingsruimte op een van de locaties voor kleinschalig wonen van Laurens is een zogenoemde high-speedoven toegepast. Deze oven kan door een combinatie van geforceerde hete lucht, microgolven en infrarood zeer snel verwarmen. Hiermee kun je producten per bestelling rechtstreeks uit de diepvries in 90 seconden op serveertemperatuur brengen, zegt Jan Schamp. "Je hebt geen waste en een ruim aanbod, zoals warme appeltaart, een saucijzenbroodje of een wrap."

"VOOR DE GROOTKEUKENS GEBRUIKEN WE COMBISTEAMERS IN COMBINATIE MET MEALS-ON-WHEELS"

Lees verder ››

De Eschpoort

ALLE GERECHTEN TEGELIJK GAAR

Verschillende gerechten tegelijk koken en regenereren om ze er even later op hetzelfde moment met de juiste gaarheid uit te halen, ook omschreven als hybride koken. Dat kan met de combisteamers van Devapo, ervaren ze in De Eschpoort (Liberein) in Enschede.

“HET KOKEN MOET JIP EN JANNEKE ZIJN, ZODAT IEDERE MEDEWERKER IN STAAT IS OM HET NA EEN KORTE INTRODUCTIE UIT TE VOEREN”



Margreet: “De geuren verspreiden zich tijdens het koken over de afdeling. Het gevolg is dat de mensen weer naar de maaltijd toe gaan leven.”

De combisteamer speelt in De Eschpoort een belangrijke rol. De warme maaltijd wordt doorgaans in één keer bereid.

Margreet: “We zijn nu belevingsgericht bezig”
Margreet is als Verzorgende IG werkzaam in de woongroep Estrade in De Eschpoort. Ze is een van de medewerkers die het koken voor de 17 bewoners voor haar rekening neemt. De ene keer alleen, de andere keer met een collega. Ongeveer negen maanden werken ze nu met dit systeem.

Daarvoor kregen ze de maaltijden in bakken aangeleverd vanuit de centrale keuken. Margreet: “Nu kunnen we zelf kiezen en zelf bestellen. We stemmen de menu’s af op de voorkeuren van de bewoners. We zijn nu meer dan vroeger belevingsgericht bezig, vers ook. De geuren verspreiden zich tijdens het koken over de afdeling. Het gevolg is dat de mensen weer naar de maaltijd toe gaan leven.”

Margreet en haar collega’s kunnen zelf aangeven hoe ze de componenten aangeleverd willen krijgen: rauw, panklaar of voorgekookt. Als bijvoorbeeld de aardappelen panklaar maar niet voorgegaard binnenkomen, wordt de porseleinen schaal in de combisteamer niet van een deksel voorzien. Gaat het om gegaarde aardappelen, dan wordt het deksel wel geplaatst.

Over het werk: “Ik heb niet de indruk dat de hoeveelheid werk is toegenomen. Voorheen moesten we alles uitserveren. Het kostte weinig tijd en moeite om ons deze manier van koken eigen te maken. En als we vragen hebben, kunnen we die altijd stellen aan de culinair adviseurs en chefs.”

Organisaties in de zorg zijn op zoek naar apparatuur waarmee ze de kwaliteit van voeding op een hoger niveau kunnen brengen. De combisteamer kan daarbij een rol spelen omdat deze in staat is om zo’n beetje alle methodes van bereiding toe te passen. Met het nodige gebruikersgemak.

Woorden van deze strekking spreekt Martijn Veltman, teamleader sales care & cure van Devapo. We zitten aan de keukentafel in woongroep Estrade; drie huiskamers en een keuken in een open verbinding, zonder wanden of deuren, voor 17 bewoners. Centraal ligt de keuken. Met daarin onder andere een inbouwcombisteamer van het merk careconceptLine waarmee ze de maaltijden doorgaans in één keer bereiden.

Gewenste gaarheid
Wat kan deze combisteamer? Veel, zo blijkt. Tegelijkertijd koken en regenereren bijvoorbeeld, een kooktechniek die ook bekendstaat als hybride koken.

Rauwe producten, zoals aardappelen en groenten, en voorgegaarde vlees- en viscomponenten, gaan op hetzelfde moment in de combisteamer. En ze komen er een tijdje later, op hetzelfde moment, ook weer uit. Met de gewenste gaarheid.

Dat vraagt om uitleg. Het ene product heeft toch meer tijd nodig om gaar te worden dan het andere? Veltman: “Wij zijn de enige aanbieder van combisteamers die met een gesloten systeem werken waarbij stoom de eigenschap heeft zich te richten op producten die niet verzadigd zijn. Broccoli is eerder gaar dan aardappelen, eerder verzadigd dus. Als de broccoli gaar is richt de stoom zich op de aardappelen omdat die dat verzadigingspunt nog niet hebben bereikt.”

Jip en Janneke
Wel even een kanttekening. Vlees braden of vis bakken kan in de combisteamer niet tegelijk met het koken van groentecomponenten en aardappelen. Vlees en vis vergen een langere bereidingstijd. “In de zorg worden vlees en vis meestal gegaard ingekocht, waardoor ze wel in één keer met de groenten en de aardappelen bereid kunnen worden”, zegt Veltman.

Over de voordelen van deze werkwijze: “Zorg- en gastvrijheidsmedewerkers doen het koken erbij. Je kunt van hen niet verlangen dat ze de groenten op niveau 2 plaatsen, de aardappelen op niveau 3 en het vlees weer ergens anders.”

“Ook kun je van hen niet verlangen”, gaat hij verder, “dat ze telkens de hoeveelheid stoom en de temperatuur in gaan stellen en dat ze de componenten in gelijke stukken snijden ten behoeve van het garen. Dat vergt te veel tijd en aandacht. Het koken moet Jip en Janneke zijn, zodat iedere medewerker in staat is om het na een korte introductie uit te voeren.”

Gepatenteerd
Het systeem is volledig gesloten. En gepatenteerd. Veltman: “Alle andere combisteamers beschikken over een pijpje om stoom te laten ontsnappen en druk te verminderen. Die van ons niet. Alles blijft binnen de ovenkamer. Geen verlies van rendement, van smaak en van geur. De condenskap zorgt ervoor dat de stoom wordt gecondenseerd.”

De deur is voorzien van een elektronische vergrendeling. Deze kun je alleen openen nadat het kookproces is afgerond en de stoom is gecondenseerd. “Medewerkers of bewoners kunnen zich er niet aan branden.”

Lees verder ››







Verzameling

Alle Uitblinkers staan voor je klaar!

Alle uitgaven van Uitblinkers kun je digitaal bekijken op www.uitblinkersindezorg.nl. Ga in de gele balk naar magazine en klik op de uitgave naar keus. Door rechts op de pijl te klikken sla je de pagina om, door links op de pijl te klikken ga je een pagina terug. De digitale magazines zijn onderdeel van de site die bestaat uit berichten en verhalen, onderverdeeld in nieuws, tips, achtergrond, columns, product en agenda. De agenda bevat beurzen en andere bijeenkomsten die relevant zijn voor medewerkers en managers die zich in de zorg met eten, drinken en gastvrijheid bezighouden.

Jeanine Huijbregts (Thebe)

"DE MENSEN KRIJGEN WAT ZE WILLEN"



Linda van Laarhoven, medewerker gastvrijheid, werkzaam in Park Stanislaus (Thebe) in Moergestel.

Ouderenzorgorganisatie Thebe (24 locaties) past drie warme-maaltijdconcepten toe vanuit haar visie 'Gastvrij aan tafel'. Een voor de restaurants, een voor de woongroepen en een voor de appartementen. Combisteamers spelen een rol in de eerste twee concepten.

Zes restaurants van Thebe maken inmiddels gebruik van het We Care uitgiftesysteem waarbij ze de componenten koud op het bord portioneren om ze vervolgens in de combisteamer te regenereren. De invoering daarvan leidde tot meer kwaliteit en minder waste, zegt Jeanine Huijbregts, adviseur gastvrijheid.

Aanvankelijk was er in de restaurants sprake van 29% waste. Door enkele aanpassingen – andere verkooptechniek en bewuster inkopen – werd dat teruggebracht tot 19%. Huijbregts: "Nadat het koude portioneren werd ingevoerd werd het 5%. Bewoners en gasten bestellen wat ze willen en dat wordt in tien minuten in de combisteamer opgewarmd. We houden dus nooit veel over."

Drie jaar geleden ging het eerste restaurant van Thebe over op het genoemde concept, de andere vijf volgden; er zijn nog een paar te gaan. Huijbregts: "Het is beslist geen nieuwe methode, maar ik merk dat steeds meer organisaties in de zorg deze methode toepassen. De kwaliteit is goed en de gasten kunnen vlak voor het eetmoment kiezen wat ze willen eten. Dat vinden wij belangrijk."

Beleving en kwaliteit van leven

Bij Thebe leggen ze de nadruk op beleving en kwaliteit van leven. Gezonde, duurzame maaltijden zijn niet het allerbelangrijkste, zegt Huijbregts. "We bieden die wel aan, maar mensen verblijven hier de laatste maanden van hun leven. Wie zijn wij dan om te zeggen dat ze gezond en duurzaam moeten eten?"

In de woongroepen passen ze voor het regenereren of gedeeltelijk koken combisteamers toe. Deze zijn overigens van een ander merk dan die in het restaurant. De maaltijden in de appartementen worden aan de hand van een keuzemenu koud geleverd. De bewoner hoeft niet thuis te blijven en kan eten wanneer hij wil.

De maaltijden worden individueel geregenereerd. Thebe past hiervoor de MealButler toe. Die werkt met contactwarmte en is eenvoudig te bedienen.

"ALS IEMAND EEN BROODJE KROKET MET BIER WIL, KRIJGT HIJ DAT"

Kroket met bier

In de visie van Thebe neemt beleving een belangrijke plaats in. Jeanine Huijbregts daarover: "We willen mensen een prettige tijd bezorgen. Als iemand een broodje kroket met bier wil, krijgt hij dat. Uiteraard adviseren we en zijn er uitzonderingen, maar normaal gesproken krijgen de mensen hier wat ze willen."

Vakbeurzen

Zorgtotaal vindt komend voorjaar plaats

De eerstkomende Zorgtotaal vindt in het voorjaar van 2021 plaats. Van 18 tot en met 20 mei. De vakbeurs Facilitair & Gebouwbeheer is verplaatst van januari naar juni.

De beurs Zorgtotaal, die eens in de twee jaar in Jaarbeurs Utrecht wordt gehouden, vindt wat later in het jaar plaats dan de voorgaande edities, die half maart hun beslag kregen. De beurs zal weer in het teken staan van de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van apparatuur, ICT, gastvrijheid en eten en drinken in de zorg. Evenals andere jaren zullen keukenapparatuur en eten en drinken een plaats krijgen in de daarvoor bestemde hallen.

De Vakbeurs Facilitair & Gebouwbeheer wordt in 2021 niet in januari gehouden, maar in juni. De beurs is verschoven naar 2 tot en met 4 juni. De vakbeurs Gastvrij Rotterdam is in verband met corona voor dit jaar gecanceld. De eerstvolgende editie is van 20 tot en met 22 september 2021.

Veel kleine vakbeurzen zijn wegens corona afgelast. Andere beurzen, zoals de BBB en de Horecava, vinden wel doorgang op de gebruikelijk datums. Zie voor het laatste beursnieuws de agenda op www.uitblinkersindezorg.nl.



De beurs Zorgtotaal is van 18 tot en met 20 mei 2021.



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.

Geef mij maar een bevlogen generalist

Specialiseren of generaliseren? Die vraag stelt de redactie van Uitblinkers centraal in het artikel over voeding en schoonmaak elders in deze uitgave. Zijn deze twee vakgebieden te combineren aan het bed, zo luidt – in grote lijnen – de vraag.

Ik houd er wel van, dergelijke toch wel controversiële vragen! Want geef toe: bij schoonmaak denk je niet meteen aan voedingsleer en andersom is een voedingsdeskundige met een emmertje sop in de handen ook geen stereotype. Voor mij in ieder geval niet!

Maar al lezend word ik wel enthousiast van de ervaringen in Deventer, waar de service-assistent naast voeding ook een klein deel van de functie aan lichte schoonmaakwerkzaamheden besteedt. Dat betekent langer en meer contact met de patiënt en daardoor ontstaat sneller een vertrouwensband met deze medewerker.

Natuurlijk heeft ieder voordeel zijn nadeel, maar voor de sceptici onder ons: vanzelfsprekend is het belangrijk dat de betreffende servicemedewerker over voldoende basiskennis van de voedingsleer beschikt. En diezelfde medewerker moet ook weten hoe de schoonmaakwerkzaamheden in de basis goed uitgevoerd worden. Maar dat betekent niet dat ze op beide terreinen een specialist moeten zijn om hun werk goed te kunnen uitoefenen.

Een bevlogen generalist met oog voor de patiënt kan volgens mij bij een vermoeden van eet- of drinkproblemen bij een patiënt prima 'doorverwijzen' en de hulp van de voedingsassistent of diëtist inschakelen. Sterker nog: zij of hij heeft meer tijd om die mogelijke problemen te constateren dankzij langer verblijf bij de patiënt.

Mijn voorkeur – mocht ik weer in het ziekenhuis belanden – is wel duidelijk. Geef mij maar een enthousiaste medewerker die zorgt voor eten en drinken, en die de kamer rondom mijn bed een beetje netjes houdt en graag een praatje maakt. Die prefereer ik boven twee specialisten die snel en gehaast hun specialistische ding komen doen.









WZU Veluwe
Loc. Bunterhoek - Nunspeet

Sinds begin 2020 zijn de bewoners van WZU Veluwe loc. Bunterhoek verhuisd naar een nieuwe locatie. Van Gestel leverde hier de compacte keuken, de afwaskeuken en het uitgiftebuffet voor het serveren van de maaltijden in het restaurant. Daarnaast zijn er ook vijf kleinschalig wonen keukens gerealiseerd. Onze partner Distrivers levert bij de Bunterhoek o.a. de convenience producten. Samen met de diverse keukens levert dit een lekkere en verantwoorde maaltijd op voor de bewoners!





van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK

ISO 14001

Bezoek ons in één van de Studio Senses vestigingen in Breda, Den Haag-Delft of Zwolle | 055 - 526 33 33 | www.vangestelhoreca.nl

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

Onderdeel van: HANOS

ZORGBOODSCHAP

Onderdeel van Boon Food Group

Iedereen eet g'woon mee.

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

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