UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 16 – NOV 2020

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID





AWARDS

"Maak koks weer belangrijk in de zorg"

Yves Mulder print 3D-dino van broccoli



Smeerbare margarine oplossingen!

Het gaat ons om een betere totaalervaring voor jou en je klanten. Onze smeerbare porties zijn de gezonde margarine oplossingen voor ondervoeding, zonder allergenen en een alternatief voor harde boter!

www.bebo.eu

✔ Vegan
✔ Rijk aan omega 3
✔ Rijk aan calcium
✔ Ongezouten
✔ Halal
✔ Natuurlijke kleur- en smaakstoffen

Beter met Bebo

*Claims kunnen verschillen per product.

DERDE POGING VOLGT

We hadden in dit nummer een verslag willen meenemen van het Festival van de Gastvrijheid op 3 november in Baarn. Met een beetje stuntwerk zou die reportage nog net meekunnen. Maar het hoeft niet. Voor de tweede keer heeft WijGastvrij het festival door moeten schuiven. De oorzaak begint met een c en eindigt op een a. Er volgt een derde poging.

Het is de kunst om in tijden van corona enigszins goedgemutst te blijven. Ik hoop dat deze 16de editie van Uitblinkers daar een beetje aan bijdraagt. We beginnen het nummer met een interview. Kees Jan Feiken Hol is de hoofdpersoon. Geen zoete broodjes, maar kritiek op de gang van zaken rondom voeding in de zorg. Onderbouwde kritiek wel te verstaan, zoals je die op de sociale media niet tegen zult komen.

Aandacht ook voor ons initiatief dat we samen met de vakbeurs Zorgtotaal op poten zetten: de Uitblinkers Awards. Drie categorieën. Leuke kans om een collega of jezelf aan te melden. Je kunt ook een opvallende innovatie of een prachtige band, waar cliënten of patiënten blij van worden, voordragen.

Als je dit nummer doorkijkt, kom je trouwens sowieso al twee innovaties tegen die best eens kans kunnen maken op een Uitblinkers Award. Enfin, we houden je op de hoogte via Uitblinkersindezorg.nl en wensen je alvast een sfeervolle decembermaand toe. En fijne feestdagen.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Interview Kees Jan Feiken Hol
9 Column Monique Willemse-van Eijck
10 Uitblinkers Awards
13 Productnieuws
14 Restaurant 5
17 Column Lisette Bossert
19 Colofon
20 3D-voedselprinter
23 Interessante vacatures
24 Henk Hamminga herstelt
25 Twietjes
26 Voedingsassistenten
30 Petitie coronabonus
31 Column Michel Overwijk
33 Bedrijfsleden
34 Kookondersteuners
38 Column Geert Hilferink



Kees Jan Feiken Hol op de landerijen van Hoeve Ravenstein in Baarn. “Alles staat of valt met de bereidheid om te investeren in vakmanschap.”

Loopbaan
Kees Jan Feiken Hol werkte vanaf 1982 als kok in enkele toprestaurants. Twee jaar later stapte hij over naar de wereld van de instellingen, aanvankelijk als kok, al snel als chef-kok. Hij behaalde de benodigde diploma’s (instellingskok, dieetkok, kader management) en doorliep de hbo-studie bedrijfskunde. Feiken Hol begeleidde instellingskeukens en hielp enkele producenten van voeding (Huuskes, Multifood, Totaalvers) bij het opstarten van hun keukens.

Kees Jan Feiken Hol wil koks middels coöperatie weer belangrijk maken

“VAKMANSCHAP MOET TERUG IN DE ZORGKEUKEN”

De nadruk ligt in de zorg te eenzijdig op hospitality en er is te weinig aandacht voor vakmanschap op het gebied van eten en drinken. Koks verdwenen naar de achtergrond. En dat moet ongedaan gemaakt worden, willen we de kwaliteit van eten en drinken verbeteren en ondervoeding terugdringen, zegt Kees Jan Feiken Hol.

Hij begon als kok in sterrenrestaurants, om vervolgens al snel te kiezen voor de zorg. Kees Jan Feiken Hol (58) zit 40 jaar in het vak. Werkte op tal van plaatsen en was als adviseur betrokken bij tientallen instellingskeukens. Ook bij keukens van leveranciers. We ontmoeten hem op het terras van Hotel NH Bussum Jan Tabak.

Een reeks namen van personen, instellingen en bedrijven passeert de revue. Rode draad: het vakmanschap op het gebied van eten en drinken moet terug in de zorg. Feiken Hol spreekt van ‘koksvakmanschap.’ “We knokken al jaren tegen ondervoeding, maar die wordt amper minder in de zorg. Het schommelt tussen de 30 en 40 procent. Als we niet uitkijken, stijgt het naar 65 procent. Je krijgt ondervoeding nooit helemaal weg, maar het kan veel beter.”

Het lijkt soms wel of we ondervoeding geaccepteerd hebben.
“We doen er wel wat aan, maar het helpt niet echt en we laten het maar zo. Zeer ten onrechte, want ondervoeding grijpt diep in. Wie ondervoed is voelt zich leeg, kent geen levensgeluk, heeft pijn en is snel depressief. Zolang je kunt eten, kun je geluk ervaren, ook in je laatste dagen. Daarom is lekker, gezond eten, afgestemd op de persoon, zo belangrijk. Ik heb dat ervaren met mijn partner die in 2006 aan de gevolgen van kanker overleed. Doordat ik in staat was om aangepast voor haar te koken, heeft zij ook in haar laatste fase het geluk van lekker eten nog kunnen ervaren.”

Maar het gaat niet goed. Waar ligt dat aan?
“De mensen die de trends bepalen in de zorg zijn afkomstig uit de financiële wereld, de communicatie, de facilitaire wereld, HRM, hotellerie, maar niet uit de kokswereld. Managers die nog nooit een pan van binnen hebben gezien, nemen de beslissingen. Ze praten over hospitality, mood, Disney, hotelfunctie. Maar een patiënt ligt niet in het ziekenhuis om plezier te maken, hij wil beter worden. Goede, gezonde maaltijden dragen daaraan bij.”

Ligt de nadruk te sterk op hospitality?
“Vind ik wel. De rol van vakmensen op het gebied van eten en drinken werd steeds kleiner. De kwaliteit van de voeding lijdt daaronder, met als gevolg dat bewoners en patiënten ontevreden zijn en ondervoeding niet wordt teruggedrongen. Lekker en gezond eten is op veel plaatsen ver te zoeken.”

Lees verder ››

“PARTIJEN ZOUDEN DE KOPPEN BIJ ELKAAR MOETEN STEKEN: HUISARTSEN, DIËTISTEN, HOOGLERAREN, WETENSCHAPPERS, KOKS, MANAGERS IN DE ZORG”

Leveranciers van maaltijden dragen oplossingen aan. Is dat in orde wat u betreft?
“Dat is in orde zolang de ontvangende partij, de zorg dus, vakmanschap in huis heeft om de kwaliteit van het gebodene te beoordelen, om er vakkundig mee om te gaan, om op de juiste wijze te koken of te regenereren. Dat vakmanschap is dus verdwenen.”

Culinair adviseurs kunnen de zorg helpen.
“Dat kunnen ze zeker. Maar als die adviseurs in dienst zijn bij de leverancier is het wel duidelijk wat ze adviseren. Ze zullen het aanbod ook niet afkeuren. Logisch want het is hun taak om die aan de man te brengen. Met als gevolg dat de afnemer alles neemt wat de leverancier aandraagt. Slavinken die inkoop 15 cent kosten en uit geperst vlees bestaan, afkomstig uit het Oostblok bijvoorbeeld. Niet lekker, niet voedzaam. Je hebt koks nodig die de producten beoordelen, die prikken hier doorheen. Als dat niet gebeurt, hebben leveranciers vrij spel.”

Huisartsen zouden zich meer met eten en drinken bezig moeten houden, vindt u. Waarom?
“Omdat voeding en lifestyle belangrijk zijn voor de gezondheid en het voorkomen van ziekten. Maar heeft jouw huisarts je wel eens gevraagd naar je voedingspatroon? Waarschijnlijk niet. Ongezond eten en leven werkt ernstige ziekten en depressie in de hand. Te weinig huisartsen doen daar wat aan.”

Wat moet er gebeuren?
“Partijen zouden de koppen bij elkaar moeten steken: huisartsen, diëtisten, hoogleraren, wetenschappers, koks, managers in de zorg. Goed opgeleide koks die gaan voor kwaliteit zouden de verbindende factor moeten zijn, zodat we eten en drinken die plaats kunnen geven die het verdient.”



Hoe kunnen we dat oppakken?
“We moeten ervoor zorgen dat koks hun positie terugkrijgen. Laten we daar een discussie over opstarten. Nu is het juiste moment. Veel horecakoks komen vrij nu de horeca nog steeds behoorlijk op slot zit. Die koks kunnen we in de zorg goed gebruiken om gezonde, lekkere voeding te bereiden. Je moet nu de juiste stappen zetten.”

Welke stappen zouden dat kunnen zijn?
“Ik ben van mening dat we een overkoepelende coöperatie op moeten zetten die als doel heeft om goed en lekker eten en drinken binnen de zorg en thuiszorg mogelijk te maken. De coöperatie fungeert als #ontzorgchef (merknaam, red.), verbinder en samenwerker tussen verschillende disciplines. Tevens fungeert de coöperatie als adviseur en financieel partner om trajecten van de grond te tillen en om koks te detacheren.”

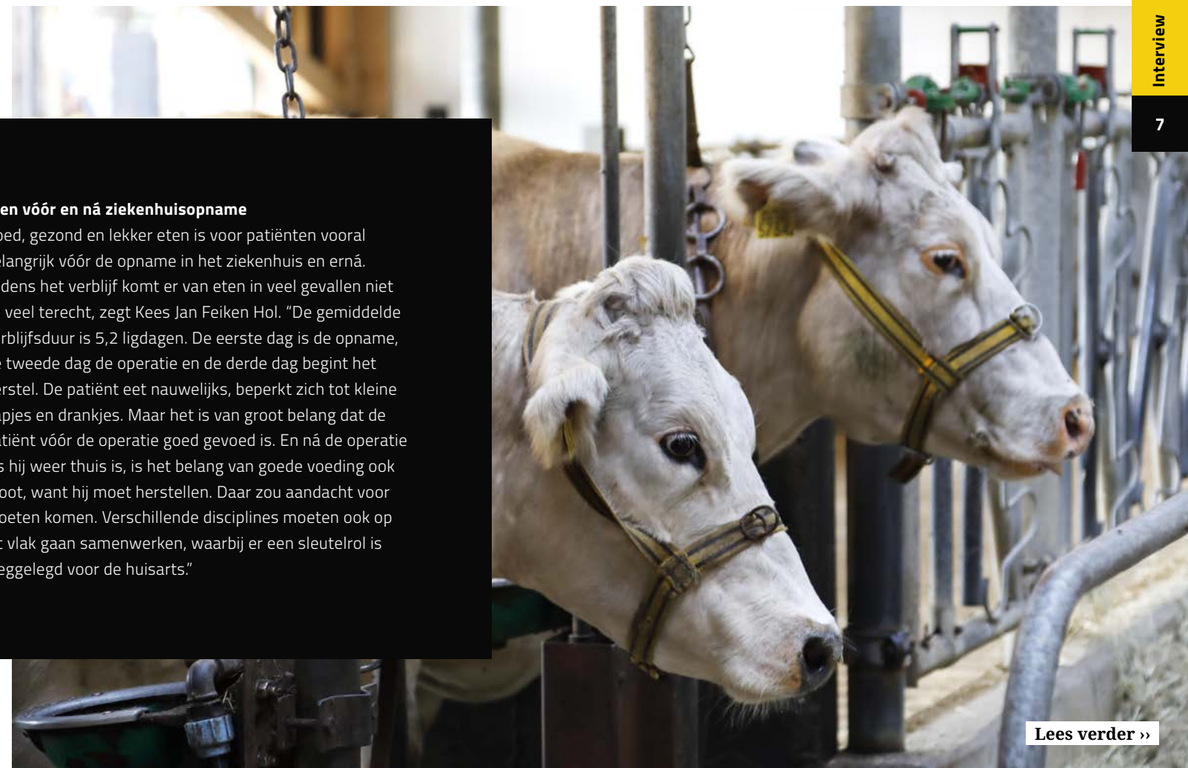
Hoe is die coöperatie opgebouwd?
“Twee bestuurders afkomstig uit de kokswereld sturen de #ontzorgchef-coöperatie aan. Verder vormen koks de bovenste laag. Zij bepalen de visie en doelstellingen en bewaken deze. Daaronder een tweede laag met onder meer wetenschappers, diëtisten en bedrijfsleven. Zij hebben adviesrecht, geen instemmingsrecht, maar ze spelen wel een zeer belangrijke rol.”

Wat zou de coöperatie moeten doen?
“Het moet een fatsoenlijke onderneming zijn die een vuist maakt, verbindt en samenwerkt, die gaat opleiden en ondersteunen, die haar nek uitsteekt om dingen te verbeteren. Een hoofd voeding of een cliëntenraad die aan een manager of de raad van bestuur duidelijk wil maken hoe belangrijk goede voeding is, krijgt steun van de #ontzorgchefs-coöperatie. Die staat hem bij in het gesprek met die manager of bestuurder. Ondersteun je zulke mensen niet, dan zitten zij in een afhankelijkheidspositie. De bestuurder voelt in dat geval dat hij kneedbaar materiaal in handen heeft. De man of de mensen worden ondanks hun kennis van eten en drinken in dat geval gewoon gepasseerd.”

“WE MOETEN ERVOOR ZORGEN DAT KOKS HUN POSITIE TERUGKRIJGEN. LATEN WE DAAR EEN DISCUSSIE OVER OPSTARTEN.”

Hoe kijkt u aan tegen het fenomeen smaaksturing, waarbij ingespeeld wordt op de afwijkende smaak van patiënten of ouderen?
“Dat juich ik toe. Maar eten en drinken is niet alleen smaak, het is ook ambiance, beleving, sociale contacten, je prettig voelen, decorum. Eten is meer dan dat vulmiddel op je bord. We moeten alle elementen die met eten en drinken samenhangen met elkaar gaan verbinden.”

Eten vóór en ná ziekenhuisopname
Goed, gezond en lekker eten is voor patiënten vooral belangrijk vóór de opname in het ziekenhuis en erná. Tijdens het verblijf komt er van eten in veel gevallen niet zo veel terecht, zegt Kees Jan Feiken Hol. “De gemiddelde verblijfsduur is 5,2 ligdagen. De eerste dag is de opname, de tweede dag de operatie en de derde dag begint het herstel. De patiënt eet nauwelijks, beperkt zich tot kleine hapjes en drankjes. Maar het is van groot belang dat de patiënt vóór de operatie goed gevoed is. En ná de operatie als hij weer thuis is, is het belang van goede voeding ook groot, want hij moet herstellen. Daar zou aandacht voor moeten komen. Verschillende disciplines moeten ook op dit vlak gaan samenwerken, waarbij er een sleutelrol is weggelegd voor de huisarts.”



Lees verder ››



"DE #ONTZORGCHEFS-COÖPERATIE MOET EEN FATSOENLIJKE ONDERNEMING ZIJN DIE EEN VUIST MAAKT, VERBINDT EN SAMENWERKT, DIE GAAT OPLEIDEN EN ONDERSTEUNEN, DIE HAAR NEK UITSTEEKT OM DINGEN TE VERBETEREN"

Kleinschalig wonen waarbij medewerkers de maaltijden al dan niet samen met de bewoners bereiden met behulp van combisteamers. Hoe ziet u dat?
"Is een goeie ontwikkeling. Maar ik teken erbij aan dat zelf koken een combinatie is geworden van inkopen en koken. Dat kan in de praktijk goed uitpakken als de medewerkers goed geïnstrueerd worden door echte chefs. Ook deze aanpak kan niet zonder vakmanschap. Je moet weten hoe je de apparatuur moet instellen, waarbij mijn voorkeur naar de sous-vide kooktechniek uitgaat, maar dat zal in veel gevallen te duur zijn."

Je hoort vaak dat veel instellingskoks er vroeger ook maar een potje van maakten: gerechten snotgaar, te veel tijd tussen koken en eten. Hoe ziet u dat?
"Je had goede keukens en slechte keukens. De slechte keukens produceerden pulp. Ze kookten rond 8.00 uur om de maaltijden tussen 12.00 en 13.00 uur uit te serveren. Vreselijk! Je had ook keukens waar de organisatie perfect was. Vanaf de start van het kookproces de maaltijden binnen drie kwartier tot een uur op het bord. Strak gekookt, kort op de bal. Prima vakmensen die dag in dag uit topprestaties leverden."

Het kookconcept dat ze toepassen is toch ookvan belang?
"Het draait alleen om vakmanschap. Je kunt in een gekoppelde keuken perfect 300 maaltijden bereiden en in een ontkoppelde keuken kan dat ook. Je kunt ze top bereiden. Maar je kunt het in beide gevallen ook verklooien. En het kan ook mis gaan als de koks top koken en het vervolg, de distributie, te wensen over laat, want dan staan die maaltijden te verpieteren. Alles staat of valt met de bereidheid om te investeren in vakmanschap. In de keukens maar ook daaromheen."



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

Blijf raken

Mensen 'repareren' elkaar door aanraking. Aanraking reguleert je interoceptie, ook wel bekend als lichamelijk waarnemen. Ook vluchtige aanrakingen, zoals een hand op je schouder, zijn onderdeel van een natuurlijke manier van communiceren. Ze zorgen ervoor dat de patiënt zich minder geïsoleerd voelt en meer geaccepteerd.

Maar in coronatijd zijn er simpelweg te weinig momenten waarop dat persoonlijker contact kan ontstaan. Zelfs in de verbale communicatie is kille afstand geboden. 'Mondkapje verplicht', 'eerst handen ontsmetten', 'slechts 1 bezoeker toegestaan'. Alsof we op de maan zijn beland.

Ieders gezichtsuitdrukking is achter een mondkapje gevlucht of beperkt door een schermpje. Knuffels en ontspannende aanrakingen zijn taboe. Je bent als individu onherkenbaar. Je wordt er niet toegankelijker of aardiger van en de verbinding die je had met die patiënt, die wordt minder. Je moet afstand houden, terwijl je juist wilt verbinden. Wat kun je doen om het contact te behouden?

Hoe komen jouw ogen over als je praat boven je mondkapje? Hoe klinken je collega's met dempend mondkapje qua stem? Praat je harder en meer kortaf nu de gast je minder goed verstaat?

Speel met je ogen, stemvolume, mimiek, handgebaren en je 'innerlijke' glimlach. Word niet strenger maar verhoog juist je gevoeligheid voor sfeer. In stressvolle tijden nog lastiger, maar meer dan de moeite van het proberen waard.

En terwijl ik dit schrijf over de mooie manieren van verbinden die jij al inzet, ga ik jou als lezer loslaten. Want na vele met plezier geschreven columns, is dit m'n laatste voor dit vakblad. Dank voor het lezen. Het ga je goed.

Stay safe.

TOPPERS GEZOCHT



Ze komen eraan: de Uitblinkers Awards voor de zorg. Ken jij één of meer toppers op het gebied van muziek, innovatie of vakmanschap? Laat het ons weten. De finales vinden plaats tijdens Zorgtotaal van 18 tot en met 20 mei in Jaarbeurs Utrecht.

JE KUNT JEZELF OPGEVEN, MAAR JE MAG OOK EEN COLLEGA AANMELDEN DIE ZICH ONDERSCHEIDT

Gang van zaken
Op de pagina hiernaast geven we aan hoe je jezelf of anderen kunt aanmelden voor de diverse awards. De jury zal per award drie inzendingen nomineren. Inzenders krijgen een bevestiging. De jury neemt contact met ze op om mogelijk enkele aanvullende vragen te stellen. Tijdens Zorgtotaal 2021 in Jaarbeurs Utrecht volgt de finale met live muziek. De deelnemers kunnen voor, tijdens en na de uitreiking van de awards rekenen op de nodige publiciteit. Zie voor het laatste nieuws over de awards 'Uitblinkers Awards' op www.uitblinkersindezorg.nl.

De wedstrijden worden georganiseerd door het vakblad Uitblinkers, de nieuwssite Uitblinkersindezorg.nl en Wijgastvrij. In samenwerking met de vakbeurs Zorgtotaal. Op die beurs maken we tijdens een muzikale finale de winnaars bekend en reiken we de prijzen uit.

De beurs staat gepland van 18 tot en met 20 mei 2021 in Utrecht. Mocht corona roet in het eten gooien, dan volgt uitstel. Dat geldt dan ook meteen voor het uitreiken van de Uitblinkers Awards.

Het gaat om drie awards: Uitblinkers Music Award 2021, Uitblinkers Innovatie Award 2021 en de Uitblinker van het Jaar 2021. Op deze pagina's per award een uiteenzetting.

UITBLINKERS MUSIC AWARD'21

Met de Uitblinkers Music Award 2021 wordt ingespeeld op de grote rol die muziek kan spelen in het leven van mensen die van zorg afhankelijk zijn. Tijdens de corona-lockdown werd dat eens te meer duidelijk.

Tientallen bands, muzikanten en dj's traden op in tuinen en op pleinen voor zorgcentra en verpleeghuizen. Daar waar dat kon zorgden ze voor afleiding, plezier en muziek afgestemd op de smaak van de bewoners. Herkenbare muziek vaak, uit de tijd dat die bewoners jong waren. Muziek die zorgt voor een o-ja-gevoel, afleiding en opleving. Het doel van de muziek moet zijn om bewoners van zorginstellingen en ziekenhuizen herkenbaarheid, afleiding en plezier te bezorgen.

Muzikanten die deel willen nemen aan de contest worden verzocht zich te melden en een filmpje (link) toe te sturen. Je mag ook een groep of muzikant aanmelden die jij goed vindt.

De jury zal de inzendingen beoordelen en drie genomineerden uitnodigen voor een optreden op Zorgtotaal 2021 in Jaarbeurs Utrecht. Aldaar wordt bepaald wie er met de Uitblinkers Music Award 2021 naar huis gaat.

Inzenden tot 1 mei 2021, onder vermelding van Uitblinkers Music Award 2021. Vraag aanmeldformulier aan, zie 'Uitblinkers Awards' op Uitblinkersindezorg.nl.

UITBLINKERS INNOVATIE AWARD'21

Innovaties, verrassende toepassingen, nieuwe concepten die in een behoefte voorzien. Vindingen op het gebied van eten, drinken, gastvrijheid en welzijn waar cliënten of patiënten in de zorg beter van worden. Die maken kans op het winnen van de Uitblinkers Innovatie Award 2021.

De Uitblinkers Innovatie Award staat open voor leveranciers, fabrikanten, starters, zorginstellingen en ziekenhuizen. De jury beoordeelt op originaliteit en praktische toepasbaarheid.

De jury nomineert de drie beste inzendingen en zal tijdens de vakbeurs Zorgtotaal de winnaar bekendmaken. Geef een korte beschrijving van jouw innovatie, voeg beeld toe en breng het belang en de toepasbaarheid ervan onder woorden.

Inzenden tot 1 mei 2021, onder vermelding van Uitblinkers Innovatie Award 2021. Vraag aanmeldformulier aan, zie 'Uitblinkers Awards' op Uitblinkersindezorg.nl.

UITBLINKER VAN HET JAAR'21

Gericht op medewerkers en managers die zich in de zorg bezighouden met eten, drinken, welzijn en gastvrijheid, en die hart hebben voor de goede zaak. Wie wordt Uitblinker van het Jaar 2021?

De jury beoordeelt op vakkennis, betrokkenheid, persoonlijkheid, inzet, empathie en originaliteit. Je kunt jezelf opgeven, maar je mag ook een collega aanmelden die zich onderscheidt. Beschrijf wat jou of je collega zo bijzonder maakt.

Inzenden tot 1 mei 2021, onder vermelding van Uitblinker van het Jaar 2021. Vraag aanmeldformulier aan, zie 'Uitblinkers Awards' op Uitblinkersindezorg.nl.







DE BESTE MAALTIJD-VOORZIENINGEN IN DE ZORG

We Care, 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

Gastvrijheid in de zorg
Goede gezondheid is van levensbelang voor iedereen. Juist in deze bijzondere tijd is aandacht voor gezonde voeding en het welzijn van cliënten in zorginstellingen nóg belangrijker geworden. Bij Metos laten wij geen kans onbenut om de maaltijdvoorziening in de zorg te verbeteren.

We Care
Metos zorgt ervoor dat cliënten dagelijks gezond en lekker kunnen eten met het We Care à-la-carte uitgiftesysteem dat speciaal ontwikkeld is voor zorginstellingen. Zelf bepalen wat men eet, wanneer en met wie. Bewoners hebben dagelijks de keuze uit verschillende versbereide maaltijden en kunnen hun eigen portiegrootte bepalen.

Menu voor u
'Menu voor U' is een ander concept dat Metos heeft geïmplementeerd in het Jeroen Bosch Ziekenhuis in Den Bosch. Patiënten kunnen zelf bepalen wat ze willen eten en wanneer. Ook het bezoek kan altijd van de menukaart bestellen. Maaltijden worden altijd à-la-minute en vers bereid in de geheel nieuwgebouwde keuken die Metos onlangs heeft geplaatst. De maaltijden worden op bestelling bereid waardoor er nauwelijks voedselverspilling is. Nadat de cliënt de bestelling heeft doorgegeven heeft de keuken 45 minuten de tijd om de maaltijd te bereiden en af te leveren. Zo blijft het moment van bestellen en daadwerkelijk eten zo dicht mogelijk bij elkaar. Maaltijden worden met speciale warmhoud serveerwagens gebracht naar de plek waar de cliënt wil eten, zodat de maaltijd lekker warm blijft. Dat is optimale gastvrijheid.



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



Dehaco luchtreiniger

"Gezonde lucht is voor iedereen belangrijk"

De behoefte om samen te komen in openbare ruimtes zoals buurthuizen, kantines, koffiehuizen en cafés is erg groot. Het neerzetten van een luchtreiniger biedt bezoekers extra veiligheid. De stille en stijlvolle R150 luchtreiniger van Dehaco reinigt namelijk continu de lucht in een afgesloten ruimte aan de hand van een HEPA H13-filter en UVC-lampen.

Dehaco laat weten dat de R150 zorgt voor verbetering van de luchtkwaliteit, verlichting van allergische klachten zoals hooikoorts en verlichting van astmaklachten. En dat het de aanwezigheid van bacteriën en virussen, zoals corona, vermindert.

Geschikt voor ruimtes tot 150 m2. Is uw ruimte groter? Dan kunt u één of meerdere luchtreinigers bijplaatsen. Wilt u meer informatie? Dehaco B.V., Kruisbaak 25, 2165 AJ Lisserbroek, 088-2020600, info@dehaco.nl, www.dehaco.nl

Johma

Vegan salades 'to go'

De zorg is drukker dan ooit. Tijd voor een goede lunch of maaltijd is er bijna niet, laat staan om gezellig met collega's in het restaurant te eten. Daarom introduceert Johma drie salades 'to go'. De salades zijn gemaakt op basis van quinoa, bulgur en zoete aardappel. De salades zijn gezond, vers bereid en daarnaast ook nog eens plantaardig. Ideaal als een gezonde lunch, een lekker tussendoortje of side dish. Zie www.johmafoodservice.nl



Carezzo

Fruitdrinks met eiwitten, vitamine C en vezels



Zonder toegevoegde suikers, met vitamine C, vezels en hoogwaardige eiwitten. Carezzo fruitdrinks wordt vernieuwd. Omdat dit product gemaakt is van puur sap, heeft de producent geen toegevoegde suikers meer nodig. Het gehalte aan vezels en vitamine C is verhoogd.

De vernieuwde fruitdrink blijft "natuurlijk smaakvol en fris, omdat puur vers sap de basis is", aldus Carezzo. "Dit is lekkerder en kwalitatief beter dan sap uit concentraat." Carezzo laat weten hoogwaardige eiwitten met een complete essentiële aminozuursamenstelling te gebruiken. Fruitdrinks bevat 10 gram eiwit per 150 ml. Zie www.carezzo.nl.



Bebo

Margarine voor de foodserviceprofessional

Al sinds 1931 produceert Bebo margarine voor de foodserviceprofessional. Deze jarenlange kennis en ervaring zetten we iedere dag in voor een beter resultaat. Het Bebo-assortiment portieverpakkingen bestaat uit 17 producten, het breedste assortiment in de markt. De portieverpakkingen hebben verschillende unieke eigenschappen, zoals Vegan, rijk aan omega 3, allergeenvrij, palmvrij, rijk aan calcium, en rijk aan de juiste vitaminen en mineralen. Overheerlijk smeren doe je met Bebo, ook in een easy opening verpakking; Beter met Bebo! Zie www.royalsmilde.com/onze-merken/bebo



Bewerkelijk
De formule Restaurant 5 is creatief, maar ook bewerkelijk. De gasten betaalden tot nu toe elk €55 per persoon. En voor die prijs is het concept niet rendabel te krijgen, zegt Danny Joosen. "Het wordt al wat beter door vier avonden achter elkaar op één locatie te organiseren, wat wij gedaan hebben. Je bent dan per tafel minder tijd kwijt met voorbereidingen. Maar we zoeken naar mogelijkheden om het nog efficiënter aan te pakken."

Restaurant 5 bezorgt ouderen ultieme eetbeleving

VERHAAL OP TAFEL

Dé ultieme eetbeleving voor ouderen. Daarvoor staat Restaurant 5. Danny Joosen uit Prinsenbeek brengt met dit concept het verleden van senioren tot leven. In≈woord, beeld en gerecht.

"WE HEBBEN HEM DIE AVOND OPNIEUW GEHULDIGD. ZO CREËER JE VOOR DIE MENSEN ONVERGETELIJKE MOMENTEN."

De formule van Restaurant 5 is onderscheidend. Uniek zelfs. Het draait om vijf ronde tafels – dikwijls in het restaurant van een instelling – met daaromheen steeds één senior en vier gasten. Deze 25 mensen krijgen vijf gangen geserveerd. Iedere gang staat in het teken van het verleden van een van de vijf deelnemende ouderen.

De gerechten worden voor deze ene avond, voor deze ene persoon, bedacht en bereid. Iedere gang wordt ingeleid met een korte filmimpressie en een verhaal over de oudere op wie het gerecht is geïnspireerd. De vijf senioren, de hoofdrolspelers dus, komen tijdens dit vijfgangendiner stuk voor stuk aan de beurt.

Storytelling stimuleert
Hoe bedenk je zoiets? We spreken met Danny Joosen (28) in Prinsenbeek. Hij is souschef in een hotel-restaurant en heeft, los daarvan, samen met zijn vriendin Arlinde Ros het concept Restaurant 5 bedacht. Ze studeerden Food Innovation aan de HAS Hogeschool in Den Bosch. En ze waren werkzaam in de horeca.

Ze kwamen erachter dat storytelling een stimulerende rol kan spelen. Zeker in combinatie met eten en drinken. Een ervaring in de keuken zette Joosen aan het denken. "Tijdens het groente snijden vertelde mijn toenmalige chef, Erwin de Visser, vaak verhalen. Vond hij leuk om te doen en ik werd er vrolijk van."

Daarnaast deed Arlinde Ros een project gericht op de kwaliteit van leven van ouderen. Ook dat leidde tot ontdekkingen. En dan was er nog iets: de oma van Joosen. "Ze woonde 15 jaar naast ons en vertelde veel over vroeger, over de oorlog en van alles. Ook dat werkte naar twee kanten toe goed door."

Mentale, sociale voeding
Joosen ziet de combinatie van eten en verhalen als "mentale, sociale voeding". Het concept werd bedacht en uitgewerkt. Ruim anderhalf jaar geleden legde hij contact met zorgaanbieder Thebe in Breda. Hij kon Restaurant 5 daar in de praktijk brengen. Op vier locaties ging hij los.

Dat gaat als volgt in zijn werk. De mensen van Restaurant 5 maken kennis met bewoners door hen te bezoeken. Ze polsen of de persoon 'in' is voor een avondje Restaurant 5. Zo ja, dan volgen diepgaande gesprekken over het verleden van de persoon.

Vervolgens wordt er een gerecht bedacht dat daarop van toepassing is. Ook het verhaal en de toepasselijke filmbeelden worden voorbereid. Het uitnodigen van de vier tafelgenoten – vaak mensen van buitenaf – neemt Restaurant 5 eveneens voor haar rekening. Joosen: "De gasten betalen elk een bedrag. Voor de ouderen is het gratis."



Danny Joosen (l) luistert naar het verhaal van een gast.

Lees verder ››

“HOREN, ZIEN, VOELEN EN PROEVEN WAT DE HOOFDPERSOON HEEFT MEEGEMAAKT. IN DIE SFEER WORDT HET MAKKELIJK OM EROVER TE PRATEN.”



Zorg kan zich melden
Organisaties in de zorg die informatie willen inwinnen over de formule Restaurant 5 kunnen contact opnemen met Danny Joosen. Hij gelooft in de kracht van storytelling in combinatie met gerechten die zijn geïnspireerd op de persoon, in dit geval de oudere bewoner van het verzorgings- of verpleeghuis. Restaurant 5 kan normaal gesproken ook toegepast worden in andere settings, denk aan restaurants.
Zie www.restaurant5.nl.

Voeten in de sneeuw
Cornelia Dekker (94) is een van de ouderen die deelnamen. Toen Joosen en Ros haar voor het eerst ontmoetten, stond de deur van haar appartement op een kier, weet hij nog. Ze had ze zojuist een Skype-gesprek achter de rug met haar zoon in India.

Een actieve dame, dacht Joosen. En dat klopte. “Ze vertelde me dat ze elk jaar genoot van vakanties in Zwitserland. Voeten in de sneeuw, hoofd in de zon.”

Dat bood inspiratie voor een gerecht: gebakken scholfilet, lauwwarme asperges, crème van aardpeer. Van warm naar koud, zoals op vakantie in Zwitserland. “Om het sneeuwgevoel op te roepen bedekten we de tafel met witte watten.”

Voorafgaand aan het serveren zagen de gasten een filmpje over de Zwitserse Alpen. Vervolgens vertelde Joosen het verhaal. “Al die dingen samen zorgen voor een prikkeling van de zintuigen. Horen, zien, voelen en proeven wat de hoofdpersoon heeft meegemaakt. In die sfeer wordt het makkelijk om erover te praten. De oudere geniet daarvan, want die beleeft alles opnieuw. De mensen eromheen vinden het prachtig om even meegenomen te worden in de tijd.”

Heilige koe
Bij de meeste andere ouderen gaan de gerechten verder terug in de tijd. Neem Zuster Lamberta

Voor haar werd het gerecht ‘De Masai’ bereid. Gebaseerd op haar jonge jaren die ze grotendeels in Afrika doorbracht. Ze zorgde daar voor kinderen en vrouwen. De koe was daar heilig en men at veel maïs. “Deze twee hoofdcomponenten komen terug in het gerecht.”

Een andere persoon, de heer F. Brouwers, werkte tijdens oorlogen voor het Rode Kruis in Indonesië. Maakte veel mee, zag vreselijke dingen. Toen hij terugkeerde in Nederland maakten het Wilhelmus en de toejuichingen van mensen diepe indruk. Het gerecht dat aan hem werd opgedragen heette ‘Hulde aan…’. Het bestond uit een kroket die oranje was van binnen op een Delftsblauw bord met oranje garnituren. “We hebben hem die avond opnieuw gehuldigd. Zo creëer je voor die mensen onvergetelijke momenten.”

COLUMN



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

De kracht van de verbinding

Iedere keer als ik bij een zorginstelling voor een opdracht aan het werk ben, ervaar ik de kracht van de verbinding.

Gastvrijheid heeft zoveel baat bij de samenwerking tussen koks, diëtisten, verplegend personeel, activiteitenbegeleiders, omwonenden en familie. Een voorbeeld uit de praktijk.

Laatst was ik bij een zorginstelling voor een praktische workshop en daar ontmoette ik mevrouw de Ridder. Zij is 86 jaar oud, heeft beginnende dementie en woont nog zelfstandig. Enkele dagen per week gaat ze naar de activiteitenbegeleiding van deze zorginstelling in het dorp. Met een groepje mensen drinkt ze koffie, praat over van alles en knutselt of handwerkt wat. ‘s Avonds thuis warmt zij een kant-en-klaarmaaltijd op of komt tafeltje-dek-je langs. Ze eet haar maaltijden over het algemeen alleen en daar vindt ze niks aan; het voelt eenzaam met als gevolg dat ze vaak weinig trek heeft. De workshop was erop gericht om met elkaar een warme maaltijd te gaan bereiden en deze gezamenlijk op te eten.

Mevrouw de Ridder vond het heerlijk om de aardappelen en de wortels te schillen voor de hutspot. Ze vertelde over vroeger, toen ze dagelijks een pan verse pap kookte en dat haar echtgenoot daar zo van genoot. Ze smulde van de zelfgemaakte warme custardvla met tuttifrutti en vers geklopte slagroom. Echt veel lekkerder en gezelliger dan ‘normaal’, aldus mevrouw de Ridder.

Voor deze workshop werkten de koks samen met de activiteitenbegeleiders.Wat bleek: het spreekwoord “Vele handen maken licht werk” is zo waar als wat!

Verbinding is het nieuwe normaal als u het mij vraagt.



Eén van de, door Van Gestel Grootkeukentechniek, ingerichte keukens bij Amstelring zijn de kleinschalig wonen keukens van locatie Floriande. Alle keukens zijn voorzien van een Lainox Compact Naboo voor het bereiden van de maaltijden. Daarnaast zitten er in de keukens een magnetron, een inductie, een afzuiginstallatie, een koelkast en een vrieskast. Deze kleinschalig wonen keukens hebben een unieke landelijke uitstraling wat perfect past binnen Amstelring.

Is uw locatie toe aan een nieuwe keuken of vervanging van apparatuur? Onze adviseurs denken graag mee met het concept en de uitvoering. Geïnteresseerd geraakt? Neem contact op!





van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK
055 - 526 33 33
www.vangestelhoreca.nl

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

Onderdeel van: HANOS



AANBOD ONDERNEMER

Belangstelling voor medewerkers uit de horeca

In de zorg bestaat veel belangstelling om horecamedewerkers in te schakelen als tijdelijke krachten. Dat blijkt uit de vele reacties op een oproep van horecaondernemer Hildo Makkes van der Deijl uit Haarlem. Hij deed die oproep op Uitblinkersindezorg.nl. Tot concrete acties was het op het moment van schrijven (23 oktober) evenwel nog niet gekomen. “Het heeft even tijd nodig, maar het gaat gebeuren.”

Makkes van der Deijl kampt met een overschot aan contracturen, terwijl de zorg mensen tekortkomt. De ondernemer uit Haarlem heeft evenals andere horecaondernemers te maken met de vergaande gevolgen van corona. Omzetten liepen terug, veel kosten lopen door en vaste medewerkers kunnen met moeite of niet aan het werk gehouden worden.

Drie cafés

De ondernemer is eigenaar van drie cafés in het centrum van Haarlem: Proeflokaal In den Uiver, Bierlokaal de Uiver en Wijnlokaal Louwtje. Hij raakte in gesprek met Maarten Bijlsma, bestuurslid van WijGastvrij. Deze opperde de mogelijkheid om horecamedewerkers in te zetten in de zorg.

Makkes van der Deijl, die voorzitter is van Koninklijke Horeca Nederland afdeling Haarlem, sprak erover met zijn medewerkers, negen in vaste dienst. “Ze gaan liever in de zorg aan de slag dan bij een callcenter.”

Ziekenhuizen of zorginstellingen die interesse hebben, kunnen dat laten weten aan Makkes van der Deijl. Zijn emailadres is hmakkes@gmail.com.

“ONZE MEDEWERKERS GAAN LIEVER IN DE ZORG AAN DE SLAG DAN BIJ EEN CALLCENTER”

Horecaondernemer Hildo Makkes van der Deijl op Uitblinkersindezorg.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, Kees van Delft en Elsie Schoorel (eindredactie)
Fotografie: Sjoukje Kilian
Columnisten: Geert Hilferink, Lisette Bossert, Michel Overwijk en Monique Willemse
Vormgeving: Circa Twee
ISSN: 2667-2855
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 3D-voedselprinter in het ziekenhuis. Kan dat werken? Ja, in het Spaarne Gasthuis bewijzen ze dat. De printer wordt ingeschakeld om patiënten die geen trek hebben toch met smaak te laten eten.

3D-voedselprinter honoreert speciale wensen

EEN DINO VAN BROCCOLI



Ontwikkelingen
De 3D-voedselprinter die het Spaarne Gasthuis heeft gekocht, kostte om en nabij de €4.000. Het apparaat biedt veel mogelijkheden, maar snel is hij niet. De printjes komen laagje voor laagje tot stand. Mulder: "Het zou veel sneller gaan als het apparaat over acht of meer spuitkoppen zou beschikken. Misschien dat dat ooit nog eens gaat gebeuren."

De 3D-voedselprinter biedt veel mogelijkheden, maar hij is niet snel. Laagje voor laagje wordt het gerecht opgebouwd.

"FEIT IS WEL DAT DE PRINTER OPVALLENDE FIGUURTJES VOORTBRENGT EN VOOR EEN PERFECTE CONSISTENTIE KAN ZORGEN MITS DE PUREE DE JUISTE SAMENSTELLING KENT"



Yves Mulder over het printen van nieuwe figuurtjes: "Het is iedere keer weer een kwestie van uitproberen."

Het 3D-printen van voedsel maakt vorderingen. Stapje voor stapje. Enkele toprestaurants werken ermee. Er is nu ook een ziekenhuis dat meedoet. Het Spaarne Gasthuis met hoofdvestigingen in Hoofddorp en Haarlem. We ontmoeten Yves Mulder, senior kok. Hij houdt zich onder meer bezig met het printen van eten.

Waarom eigenlijk? In de keuken van het ziekenhuis wordt vers gekookt. Veel kan gemaakt worden, maar niet alles, zegt Mulder. "We hebben patiënten die niets lekker vinden. Ook hen willen we aan het eten krijgen, omdat eten belangrijk is voor het herstel. Met die printer kun je ervoor zorgen dat gewone, gezonde gerechten er super aantrekkelijk en lekker uitzien. Daardoor willen mensen die gerechten ook eten, ook al hebben ze geen trek. Mooi als je mensen met een vinding als deze zo ver kunt krijgen."

Innovatiefonds
Het Spaarne Gasthuis heeft de beschikking over een innovatiefonds waaruit ontwikkelingen gefinancierd kunnen worden. Ook innovaties op het gebied van eten, drinken, gastvrijheid en welzijn komen in aanmerking. Zo is er een klein restaurant geopend op de afdeling oncologie waar patiënten in een 'andere sfeer' kunnen eten of ontspannen.

Verder beschikt het ziekenhuis over een kruidentuin en een kas. Ook zijn er twee mobiele keukens aangeschaft waarmee koks op afdelingen gerechtjes bereiden. Mulder: "De voedselprinter kan daarbij ook meegenomen worden, zodat patiënten hun gerechtjes met eigen ogen tot stand zien komen."

Ten behoeve van kinderen die geen groente willen eten bijvoorbeeld. Mulder: "Maken we een mooie dino van broccoli. Aantrekkelijk voor de kinderen die dat figuurtje dan ook eten zonder te beseffen dat het van broccoli is gemaakt."

50 printbare ingrediënten
De 3D-voedselprinter kan meer dan 50 ingrediënten printen, meldt producent By Flow in Eindhoven op haar website. Genoemd worden: chocolade, suiker, boter, groenten, fruit en vlees. De producent laat weten dat de zorg baat kan hebben bij 3D-voedselprinten. Mensen met slikproblemen bijvoorbeeld. "Zij moeten zich normaal gesproken beperken tot speciale drankjes of puree. Ze verliezen plezier in het eten. Met de 3D-voedselprinter kun je dat plezier weer terugbrengen."

Lees verder ››



Printen op vlakke ondergrond
Het printen van de figuurtjes dient op een vlakke ondergrond te gebeuren. Op folie, een bord of een tegel. Bij dat printen is de consistentie erg belangrijk. Is die te dun, dan zakt het figuurtje in elkaar, is die te dik dan loopt de printer vast. Mulder is in staat om tientallen figuurtjes te printen. Deze zijn opgeslagen in de computer. Eenvoudig is het niet. Mulder: "Het is iedere keer een kwestie van uitproberen."

"WE HEBBEN PATIËNTEN DIE NIETS LEKKER VINDEN. OOK DIE WILLEN WE AAN HET ETEN KRIJGEN, OMDAT ETEN BELANGRIJK IS VOOR HET HERSTEL."

Nieuwsgierig maken
Oncologiepatiënten die chemo ondergaan, verdienen extra aandacht. Velen krijgen nauwelijks meer een hap door de keel. Een eiwitverrijkt soepje bijvoorbeeld ("Een Carezzootje") verwerkt in pompoenpuree biedt dan uitkomst. Een mooi figuurtje laten printen en dikke kans dat de patiënt ervan gaat eten. Mulder: "Zodat hij toch zijn extra eiwitten binnenkrijgt."

Mulder kan niet met zekerheid zeggen dat dit aan het 3D-geprinte eten is te danken. Het kan ook te maken hebben met de andere vorm die je kiest. Dat maakt nieuwsgierig. "Je bent dan eerder geneigd om te proeven, ook als je geen eetlust hebt."

Over de printer: "Feit is wel dat de printer opvallende figuurtjes voortbrengt en voor een perfecte consistentie kan zorgen, mits de puree de juiste samenstelling kent."

Puree printen
We onderbreken het gesprek voor het echte werk. Mulder gaat printen. Kunststof kokers met puree staan klaar. Hij kiest die met broccoli. In eigen keuken gekookt, gepureerd en gezeefd waardoor te grote stukjes er niet in zitten.

Omdat de puree nog wat te nadrukkelijk aan de natte kant is, voegt Mulder een 'koud bindmiddel' toe. Roeren en dan nog te nat. Weer wat toevoegen. Opnieuw roeren. In orde. Nu op smaak brengen met zout en peper. In de spuitzak deponeren. Bevestigen aan de printer.

De printer bouwt de ronde vorm die is gekozen laag voor laag op. Het gerechtje begint van minuut tot minuut meer vorm te krijgen. Daarna te eten voor eenieder, ook voor mensen met kauw- en slikproblemen. Ze kunnen het gerecht opwaarderen door er gemalen rookworst en jus of wat anders bij te serveren. Daarna regenereren en serveren.

Minder waste
Bijkomend voordeel van de 3D-voedselprinter is het gebruik van ingrediënten die normaal gesproken weggegooid zouden worden. Yves Mulder onderschrijft dat. "Met de 3D-voedselprinter kun je waste tegengaan. Je kunt er puree van maken om dat later te gebruiken in de 3D-printer."



"MIJN ERVARING IS DAT SMAKELIJKE TUSSENDOORTJES VEEL DOEN MET DE GEZONDHEID EN HET EETPLEZIER VAN MENSEN."

Yvette Magrijn van Keukentijgers op Uitblinkersindezorg.nl

KEUKENTIJGERS
"Grote verschillen in kwaliteit maaltijden"

Er bestaan grote kwaliteitsverschillen tussen maaltijden in de langdurige zorg. Per instelling, per afdeling en per medewerker. Dat blijkt uit vooronderzoek van Keukentijgers, een nieuw platform dat het niveau van eten en drinken in de langdurige zorg wil verhogen en het werk leuker en makkelijker wil maken.

Wenda Linthorst, gedragsexpert, is de 'moedertijger' ofwel de aanjager en de initiatiefnemer van Keukentijgers. Ze zegt: "Wij willen zorgprofessionals in zorginstellingen waar mensen langdurig verblijven, helpen om van de maaltijden op een gemakkelijke manier iets bijzonders te maken."

Hoogtepunten
Ze voegt toe dat maaltijden hoogtepunten kunnen zijn voor de bewoners. Voeding draagt daarnaast bij aan het behoud van gezondheid, aldus Linthorst. "Goede voeding verkleint de kans op ondervoeding. Het zorgt ervoor dat dieetvoeding en medicatie kunnen worden verminderd." Als mantelzorger van haar schoonvader, die in een verpleeghuis verbleef, zag ze wat het effect is van matige en slechte voeding. "Daar ben ik van geschrokken. Ik ben ervan overtuigd dat voeding heel veel doet met de gezondheid en de levensvreugde van mensen."

UITBLINKERSINDEZORG.NL
Actueel overzicht interessante functies op website

Een overzicht van interessante functies op het gebied van eten, drinken, gastvrijheid en welzijn in de zorg vind je op Uitblinkersindezorg.nl. De zorg vraagt koks, chefs en gastvrijheidsmedewerkers in alle delen van het land. Zijn deze vacatures wellicht interessant voor jou? Het vacature-overzicht wordt van week tot week bijgewerkt. Zie je iets leuks, dan kun je klikken en je ziet de vacature op de site van de betreffende organisatie of het betreffende bedrijf. Zie 'Teamleiders, chefs en medewerkers gastvrijheid gevraagd' op Uitblinkersindezorg.nl.

ONLINE DIALOOG
Gebrek aan informatie over waarde van voeding

Er bestaat binnen de zorg een gebrek aan informatie over de toegevoegde waarde van voeding. Ook is er weinig aandacht voor de rol van voeding als medicijn. Dat blijkt uit de Online Dialoog Voeding in de zorg, opgezet door Eten + Welzijn en het ministerie van VWS. De dialoog leverde tal van conclusies en aanbevelingen op die moeten leiden tot een groter aanbod van duurzame, gezonde voeding binnen de zorg.

Inzet van vakbekwame koks en meer samenwerking met lokale ondernemers kan het aanbod van duurzame voeding ten goede komen, zo luidde een van de conclusies. Bij de dialoog waren alle partijen uit de voedselketen betrokken. Het aantal deelnemers bedroeg 255. Bijna de helft van hen is van mening dat het bewustzijn ten aanzien van duurzame en gezonde voeding in de zorg onvoldoende is.

Een andere conclusie is dat opleidingen geneeskunde en verpleegkunde aandacht aan gezonde, duurzame voeding zouden moeten besteden. Verder moet er meer onderzoek komen naar het effect van voeding op herstel, zo luidde een van de aanbevelingen.



HENK HAMMINGA

“Na corona nog niet aan het werk”

Hij was hoofd voeding en richt zich met zijn bedrijf HH Foodprojects op eten en drinken in de zorg. En dan gaat het mis. Corona. Henk Hamminga verblijft vanaf 21 maart drie maanden in het St. Jansdal Ziekenhuis in Harderwijk, waarvan twee maanden op de ic, zes weken in coma. Daarna gaat hij voor verder herstel naar revalidatiecentrum Vogellanden in Zwolle.

Hij viel 25 kilo af en kreeg in het ziekenhuis voornamelijk sondevoeding. De laatste week begon Hamminga naast de sondevoeding voorzichtig te eten en te drinken. Eerst een theelepeltje water, beetje yoghurt, brood zonder korst, daarna meer. “Ik kreeg bijvoeding met extra eiwitten. Was nodig want m’n spieren waren weg, gewoon helemaal weg. Ik werd bij het eten overigens goed ondersteund door logopedie en verpleging. Dit alles vanwege het gevaar van verslikken.”

Langzaam vooruit

Vanaf 3 juli is hij weer thuis, maar het revalidatieproces duurt voort – twee dagen in de week – als wij hem spreken op 19 oktober. “Ik ga langzaam vooruit. Er zit sinds kort weer beweging in de hand waar ik niets meer mee kon, mijn zogenoemde dropping-hand.”

Hij heeft stappen gemaakt, maar kan nog niet alles zelf. “Ik ben snel moe en moet bepaalde spieren weer leren gebruiken. Fantastisch dat wij in een land wonen waar je geholpen kunt worden, ook bij corona. Ik hoop op termijn mijn werkzaamheden weer op te pakken.”



Henk Hamminga kreeg een gevoelige tik van corona. “Ik kreeg bijvoeding met extra eiwitten.“

“MIJN SPIEREN WAREN WEG, GEWOON HELEMAAL WEG”

@TimOphetBroek

“Dingen in perspectief zien. Zat gisteren in mijn joggingbroek lekker onderuitgezakt op de bank te kijken naar de tv. Daar zag ik stressende zorgmedewerkers in het ziekenhuis. Ik nipte nog eens van mijn bier en dacht…wat heb ik het toch goed! Dak, eten, drank en liefde.”

@BroederJoey

“Ik denk zelf dat een helpende of voedingsassistent meer nauw contact heeft met een bewoner dan een verpleegkundige, in een verpleeghuis dan hè.”

@Irmadehoop

“Misschien weten jullie het: waarom mogen positief geteste collega’s zonder klachten niet werken op een cohort of ‘besmette’ (pg)afdeling? Ik snap de logica niet en ‘t zou zoveel werkdruk kunnen schelen.”

Ton Broekhuizen

“Vrijwilligers staan al sinds maart op non-actief vanwege corona. Waardoor veel activiteiten (denk aan bloemschikken, koor, bingo en gymnastiek) zijn komen te vervallen. Daar kan niemand natuurlijk wat aan doen. Maar die constatering haalt de verveling helaas niet weg.”

Meike van der Linde

“Altijd fijn als je bij iemand terecht kunt als je het even moeilijk hebt. Claudia de Breij heeft daar een prachtig liedje over geschreven: Mag ik dan bij jou.”
Samen met Arnaud Kas verzorgde Meike van der Linde het afgelopen voorjaar een optreden op het terras van verzorgingshuis Daelhoven in Soest. Gebruik op YouTube zoekterm ‘zingen voor Daelhoven’.

Hugo de Jonge

“Agressie, intimidatie, vernielingen. Zó schandalig, zó in- en intriest. Niemand mag z’n frustraties botvieren op onze mensen in de frontlinie van de coronacrisis. Al maanden mogen we op hen rekenen, ze doen hun mooie werk voor ons. Respect en dankbaarheid, dat verdienen ze.”
De minister van Volksgezondheid refereert aan een reeks incidenten.

Floor Albertz

“Als het aan ons ligt gaan we hier een heel groot project van maken.”
Horecamedewerkster Floor kookt samen met haar zusje maaltijden voor kwetsbare ouderen. Gebruik op YouTube de zoekterm ‘zusjes koken voor ouderen in coronatijd’.

Voedingsassistenten Diakonessenhuis volgen opleiding

"ER ZOU MEER WAARDERING MOETEN ZIJN"



Ze staan aan het begin van een eenjarige opleiding MBO Facilitaire Dienstverlening niveau 2 én hebben te maken met nieuwe voedingsconcepten. Met als doel om te komen tot herstelbevorderende maaltijden voor de patiënten. Hoe kijken de voedingsassistenten van het Diakonessenhuis daartegen aan?

De eenjarige opleiding MBO Facilitaire Dienstverlening niveau 2 wordt tijdens het werk gevolgd. Toch is het een pittige klus die huiswerk met zich mee zal brengen. Als je al jaren niet meer in de schoolbanken hebt vertoefd, zal dat even wennen zijn. Lastig ook wel.

Maar daar willen de drie voedingsassistenten, die wij kunnen interviewen, tijdens de kick-off niet al te veel van weten. Zij gaan de uitdaging aan. Goed dat het gebeurt, vinden ze, want voedingsassistenten mogen best wat meer op hun strepen staan en meer waardering krijgen. Van de collega's in de zorg bijvoorbeeld. De opleiding kan daaraan bijdragen.

Sleutelrol voeding

We spreken met Colinda Blokzijl (52), Ria de Ridder (66) en Karima El Alami (41). Die dag krijgen ze uitleg over de opleiding (zie kader 'Eenjarige opleiding'). En hebben ze, samen met collega's van de vestigingen Utrecht en Zeist, mogen luisteren naar Milo Berlijn, 'entertrainer' op het gebied van hospitality.

"HET WERK VIND IK ERG LEUK, MAAR ALS VOEDINGSASSISTENTEN HANGEN WIJ ER VAAK MAAR EEN BEETJE BIJ"

"NIEUWE DINGEN LEREN, OUDE DINGEN WEER OPFRISSEN, ZODAT WE DE PATIËNTEN NOG BETER VAN DIENST KUNNEN ZIJN"

We ontmoeten de drie medewerkers in het Diakonessenhuis, vestiging Zeist. Daar vindt die dag de kick-off plaats. Hamvraag: wat verwachten ze? Colinda Blokzijl, werkzaam op oncologie, neemt het voortouw. "Het werk vind ik erg leuk, maar als voedingsassistenten hangen wij er vaak maar een beetje bij. De verpleging is alles. Ze laten ons dingen halen, boodschapjes doen, terwijl wij hartstikke druk zijn. Er zou wat meer waardering en erkenning moeten zijn."

Maarten Bijlsma, Teammanager Voeding, herkent de opmerking. "Voedingsassistenten vallen onder de zorg waarbij wij ze functioneel aansturen. Soms bungelen ze een beetje. Mede met behulp van deze opleiding willen wij voeding een wezenlijk onderdeel laten worden van de organisatie. Voedingsassistenten vervullen daarbij een sleutelrol. Ik heb goede hoop dat zij nu meer erkenning zullen krijgen."

Ongeduld

Colinda heeft nog twee puntjes. Ongeduld en het feit ze zich soms te veel mee laat slepen in negativisme. Ruim twee jaar geleden werd ze geveld door een burn-out. "Het verhaal van Milo Berlijn heeft me positief gestemd", blikt ze terug op de sessie van die ochtend. "Inspirerend om te vernemen hoe hij tegen het vak aankijkt en er de humor van inziet."

Ze blikt nog even terug op het moment dat ze van een leidinggevende te horen kreeg dat ze een opleiding moest gaan volgen. Haar reactie: kan ik dan nu mijn ontslag indienen? De leidinggevende had dat antwoord verwacht. "Ze moest erom lachen en vertelde me wat de opleiding in zou houden en dat we het met z'n allen zouden doen. Ik kreeg er zin in en stemde toe. Maar het wordt spannend straks, want wij zijn geen jonge blommetjes meer, we zullen weer moeten leren om te leren."

Gastvrijheid in het bloed

Karima El Alami, werkzaam op de kraamafdeling, wil vooral meer te weten komen over diëtetiek. En haar Nederlands kan beter, geeft ze aan. Met het verlenen van gastvrijheid heeft ze daarentegen geen enkel probleem. "Dat zit bij ons in het bloed. Als een kraamvrouw bezoek heeft, vraag ik automatisch of die mensen wat willen drinken, terwijl dat eigenlijk niet de bedoeling is. Maar het gebeurt, 't is eruit voordat ik het weet."

In 2011 haalde ze de kappersopleiding MBO-2. En in Marokko – het land dat ze 14 jaar geleden voor Nederland verliet – had ze een eigen kapperszaak. Hier komt ze in het kappersvak evenwel niet aan de bak, te oud alweer. Ze gaat vervolgens werken in de schoonmaak en wordt later aangenomen als voedingsassistent in het Diakonessenhuis.

"WIJ ZIJN GEEN JONGE BLOMMETJES MEER, WE ZULLEN WEER MOETEN LEREN OM TE LEREN"

Eenjarige opleiding

De eenjarige opleiding MBO Facilitaire Dienstverlening niveau 2 is aangepast aan het Diakonessenhuis. De voedingsassistenten volgen de trainingen op het werk. Syndle en ROC Midden-Nederland verzorgen de opleiding die bestaat uit negentien lesdagen waarvan negen online en zes coachmomenten. Daarnaast zeven leermeestergesprekken en vier of vijf gesprekken beroepspraktijkvorming.

De opleiding wordt afgerond met een diploma dat rust op vier pijlers: 1) Vakmanschap 2) Ondernemend gedrag en gastvrijheid in de zorg 3) Vakspecifieke specials zoals diëtetiek, slikproblemen, HACCP en voedselveiligheid. 4) Nederlands en rekenen.

Iedere module wordt afgesloten met een examen met uitzondering van module 4. Hiervoor moeten de deelnemers vier examens afleggen.



V.l.n.r.: Karima El Alami, Colinda Blokzijl en Ria de Ridder volgen 'op het werk' de opleiding MBO Facilitaire Dienstverlening niveau 2.

Lees verder ››



Vernieuwd: zonder toegevoegde suikers

Wat maakt Carezzo Fruitdrinks zo bijzonder?

Vers fruit.

Carezzo fruitdrinks zijn heel lekker, en dat is te danken aan de beste vruchtensappen waarmee we starten. Wij hebben de keuze gemaakt voor vers sap en niet voor een concentraat. Vers vruchtensap van Carezzo onderscheidt zich door de afkorting NFC (non from concentrate). Carezzo fruitdrinks worden verrijkt met wei-eiwitten met een volledig aminozuur profiel. Dat betekent dat alle essentiële aminozuren die nodig zijn voor de spieropbouw erin zitten. Carezo fruitdrinks worden ook verrijkt met vitamine C en oplosbare vezels, dus glutenvrij. Tenslotte worden Carezzo koelverse fruitdrinks houdbaar gemaakt door middel van druk en niet door verhitting waardoor ze lekker blijven smaken en de voedingswaarde behouden blijft. Dat verschilt van de hittebehandeling die houdbare sappen krijgen.

Extra hygiënisch.

Hygiëne is belangrijk en daar zijn we ons juist in deze tijd zeer van bewust. De Carezzo bekertjes hebben exclusief een bijzondere verpakking. Het rokje zorgt ervoor dat er bij het openen geen contact is met de drinkrand van het bekertje zodat contaminatie vermeden wordt. Bovendien is het makkelijker te openen als je minder kracht hebt in de vingers. Beide voordelen maken het extra geschikt voor gebruik in ziekenhuizen, verpleeghuizen en thuis.

Met Carezzo kan je kiezen wat je lekker vindt en krijgen wat je nodig hebt.



Carezzo

Een dagje kick-off
Vrijdag 25 september was de kick-off van de opleiding MBO Facilitaire Dienstverlening niveau 2 in het Diakonessenhuis met hoofdvestigingen in Utrecht en Zeist. Voedingsassistenten gaan deze opleiding volgen (zie ook kader 'Eenjarige opleiding')

De kick-off stond die vrijdag in het teken van leren, theorie, praktijk, gastvrij zijn en lol hebben in het werk. De dag werd 's morgens afgetrapt door Maarten Bijlsma, Teammanager Voeding. Vervolgens kreeg 'entertrainer' in gastvrijheid Milo Berlijn de lachers op zijn hand.

Daarna de lunch met kleine, smakelijke hapjes en drankjes uit de keuken van Willem de Boer, die in het Diakonessenhuis de patiëntenvoeding verzorgt. Het gaat overigens om drie nieuwe voedingsconcepten. Vervolgens een uiteenzetting over de opleiding, een quiz door Kyra van Daatselaar van Trainmark, en de afsluiting met gelegenheid tot vragen stellen.

Over het werk: "Op de kraamafdeling heb ik te maken met gezonde mensen. Vrouwen die net bevallen zijn. Geen zieken. Dat maakt het werk voor mij extra leuk."

Extra pannetje
Ria de Ridder, werkzaam op chirurgie, zou tegen haar pensioen aan kunnen lopen, ware het niet dat ze ervoor kiest om door te werken. Haar man overleed vorig jaar. Ze wil het werk daardoor niet missen. "Ik heb nog geen zin om thuis te gaan zitten. Laat mij lekker doorwerken."

Dat kan. En ze gaat dus ook de opleiding volgen. "Nieuwe dingen leren, oude dingen weer opfrissen, zodat we de patiënten nog beter van dienst kunnen zijn. Verder houd je de geest jong door te leren, zeggen ze. Ik geloof daarin. We gaan het beleven."

Ze voegt toe dat het Diakonessenhuis wat haar betreft op de goede weg zit, met het verstrekken van eiwitrijke, herstelbevorderende hapjes en maaltijden. "Nu we kleine porties aantrekkelijk presenteren, in pannetjes bijvoorbeeld, zien we dat de mensen meer eten. Beter eten. Er gaan geen volle borden meer terug naar de keuken. Mensen vragen eerder nog om een tweede pannetje, mannen vooral."

"NU WE KLEINE PORTIES AANTREKKELIJK PRESENTEREN, IN PANNETJES BIJVOORBEELD, ZIEN WE DAT DE MENSEN MEER ETEN"



Maaltijdconcept
De opleiding is niet het enige nieuwe element waar de voedingsassistenten van het Diakonessenhuis mee te maken krijgen. Ook het voedingsconcept – Van Hoeckel verzorgt dit samen met Willem de Boer – is kortgeleden in gebruik genomen. De basis wordt gevormd door zes eetmomenten per dag.
In veel gevallen zijn het kleine, smakelijke, eiwitrijke hapjes, die moeten leiden tot herstelbevorderend eten. Teammanager Voeding Maarten Bijlsma: "Het voedingsconcept bestaat uit drie onderdelen en is gericht op verschillende patiëntendoelgroepen . Een kraamvrouw wil 24/7 een warme hap kunnen bestellen. Oncologiepatiënten willen in veel gevallen geen geuren op de afdeling en geen grote porties, dus krijgen ze kleine porties, hapjes, geurloos. Op geriatrie liggen oude mensen die beter eten als het eten lekker ruikt. Daarvoor gebruiken we meals-on-wheels."



Mislopen coronabonus

Bijna 1.000 sympathisanten ondertekenen petitie

Dat gastvrijheidsmedewerkers, waaronder voedingsassistenten, in de zorg niet in aanmerking komen voor de coronabonus van de regering heeft tot verontwaardiging geleid. Bijna 1.000 mensen ondertekenden tot 22 oktober jongstleden de petitie van WijGastvrij.

In de petitie, opgesteld door bestuurslid Paul Hoogmoed, laat WijGastvrij weten dat voedingsassistenten ten onterechte niet in aanmerking komen voor de coronabonus van €1.000 die is uitgeloofd onder zorgmedewerkers. Het bestuur van WijGastvrij tekent protest aan en vraagt de rijksoverheid om de indeling te herzien en voedingsassistenten alsnog in aanmerking te laten komen voor de bonus.

De bonus is bestemd voor zorgmedewerkers die zich meer dan bovenmatig hebben ingezet tijdens de coronacrisis. Medewerkers die in de frontlinie hebben gestaan, komen in aanmerking.

"IK ONDERTEKEN DEZE PETITIE OMDAT IK ALS VOEDINGSASSISTENTE ACHT WEKEN OP DE CORONAVIRUS AFDELING HEB GEWERKT. HET WAS BEHOORLIJK HEFTIG EN IK VIND DAT WIJ OOK RECHT HEBBEN OP VERGOEDING."

Uilkje Stoker in Heerenveen was een van de pakweg duizend mensen die de petitie Coronabonus van Wijgastvrij ondertekende.

Doorgeschoven

Festival van de Gastvrijheid wordt opnieuw gepland

Het Festival van de Gastvrijheid dat aanvankelijk op 26 maart en later op 3 november plaats zou vinden, is tot nader order uitgesteld. Dat heeft het bestuur van het organiserende WijGastvrij bekendgemaakt nadat corona voor de tweede keer roet in het eten gooide. WijGastvrij heeft laten weten dat het een derde poging gaat ondernemen als de kust weer veilig is. Het festival was overigens beide keren uitverkocht. De tweede keer ging het vanwege corona overigens om een beperkt aantal deelnemers.

Teams

Jaarvergadering ging door

De jaarvergadering van WijGastvrij op 2 november ging wel door. Deze kon online via Microsoft Teams worden bijgewoond. Het was een interactieve online vergadering met geluid, beeld en de mogelijkheid tot het maken van opmerkingen of het stellen van vragen.

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.
- Voedingsleer (Threewise)
- Sociale hygiëne (Threewise)
- Voedselveiligheid en schoonmaak (Syndle)
- Voedingsleer (Syndle)
- HACCP (Threewise)

Opleiding
- Professioneel Leidinggeven

Workshop
- Omdenken

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

Harry van Rijn

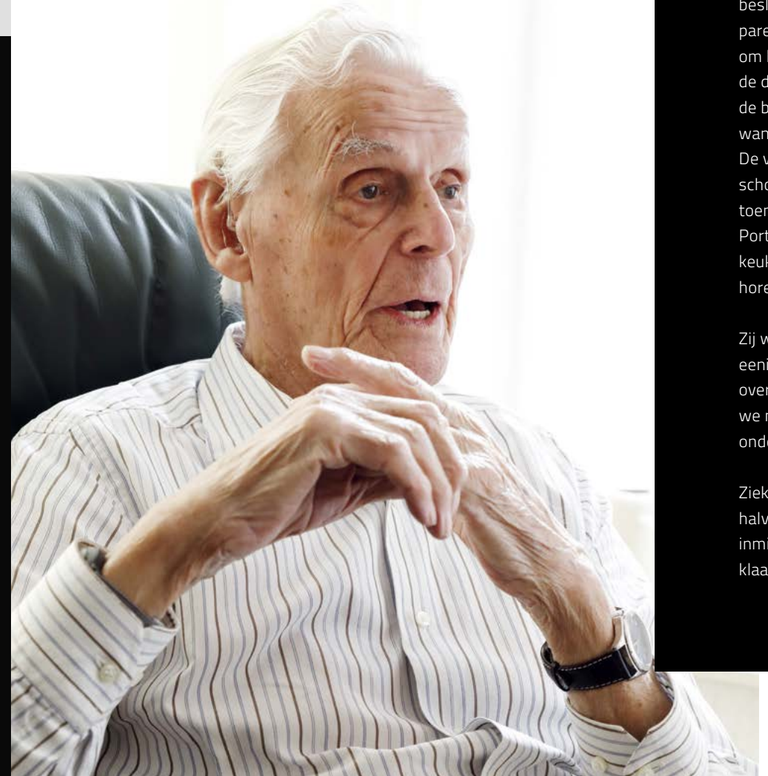
Fan van zorgcentrum overleden

Harry van Rijn, een bekend pleitbezorger van het leven in een woonzorgcentrum, is na een ziekbed van zes dagen op 97-jarige leeftijd overleden. Hij stierf op 30 maart in woonzorgcentrum De Bleijke te Hengelo (Gld). Daar verbleef hij sinds oktober 2018. En dat beviel hem zeer goed. Van Rijn schreef er een boek over genaamd 'Plus-95, weer gelukkig tussen de mensen'.

In een interview met Uitblinkers zei hij: "Er gaan veel negatieve verhalen rond over de zorg. Maar ik heb het hier geweldig naar mijn zin." Het leven in De Bleijke betekende voor hem een nieuwe start nadat eenzaamheid hem na het overlijden van zijn vrouw parten speelde.

"VAAK BEN IK OM 4 OF 5 UUR ALWEER WAKKER. IK BEDENK DAN VERHALEN DIE IK LATER UITWERK"

De op 30 maart overleden Harry van Rijn in een interview dat verscheen in Uitblinkers 10.





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

Bonusanalyse

Op het moment dat u dit leest, vermoed ik dat deze column nog steeds actueel zal zijn. Nu we opnieuw midden in de coronapandemie zitten, lijkt het mij een mooi moment om met elkaar de bonusanalyse te maken.

Onze geweldige overheid heeft na al het applaus van de medelanders en het keiharde werken van al die uitblinkers in de zorg gemeend iets te moeten doen voor deze groep. Maar we hebben het in dit mooie polderlandschap tot kunst verheven om over dergelijke giften en mooie beloftes dagen, weken en maanden te gaan discussiëren.

Iedereen was het erover eens en de landen om ons heen besloten al halverwege 2020 zaken uit te keren aan hun pareltjes in de zorg. Maar Nederland zou Nederland niet zijn om hier ellenlange discussies over te gaan voeren. Tot op de dag van vandaag is het nog steeds onduidelijk. Wie krijgt de bonus nu wel en wie niet, om maar niet te spreken over wanneer zij dan iets uitgekeerd krijgen?
De verpleegkundigen IC of Cohort natuurlijk, o ja, en de schoonmakers werden direct genoemd, prachtig, maar toen brak de paniek uit, want waar waren al die anderen? Portiers, telefonisten, voedingsassistenten, roomservice, keukenmedewerkers, medewerkers binnen restaurants en horeca in de zorg.

Zij waren het toch die er al die maanden voor zorgden dat eenieder in de zorg zijn werk kon blijven doen? Kortom, overheid kom over de brug! Beloon de mensen voor wie we met elkaar hebben staan applaudisseren. Maak geen onderscheid.

Ziekenhuisdirecties, maak een vuist en ga niet akkoord met halve maatregelen en kom op voor uw medewerkers. Want inmiddels zijn zij het die opnieuw in een tweede coronagolf klaar staan voor volk en vaderland.

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

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

Tekst: Kees van Delft
Fotografie: Sjoukje Kilian



GGZ Delfland laat zien dat het anders kan

KOOK-ONDERSTEUNERS LATEN CLIËNTEN BETER ETEN

In veel zorgorganisaties zijn culinaire professionals van het toneel verdwenen. Terwijl er in de samenleving steeds meer belangstelling ontstaat voor eten en drinken in relatie tot gezondheid en welzijn. Een pilot met kookondersteuners bij GGZ Delfland laat zien dat het ook anders kan. “Eten wordt niet meer als probleem gezien, maar als feestje ervaren.”

De pilot met de kookondersteuners op locatie IJsselstraat in Berkel en Rodenrijs startte in februari. “Vers koken en cliëntenparticipatie bij het proces van eten en drinken zijn belangrijke middelen om mensen te activeren”, vertelt Michel Kampert, Coördinator Services bij GGZ Delfland.

Maar vers koken is langzaam maar zeker verdwenen uit de zorg. Om te vervolgen: “Terwijl er in de maatschappij steeds meer belangstelling is voor thema’s als gezond en duurzaam voedsel, zijn er in zorgorganisaties nauwelijks nog culinaire professionals te vinden. Met als gevolg dat eten en drinken bij zorgprofessionals terechtkomt. Zij zijn meestal van goede wil, maar beschikken over te weinig kennis en kunde. Koken en het organiseren daarvan is een vak apart.”

Cliënten bij de maaltijd betrekken

En dus zocht en vond GGZ Delfland, via detacheringsbureau Okeedo, vier kookondersteuners voor de pilotlocatie in Berkel en Rodenrijs. In deze kliniek voor ouderen met een psychische stoornis staat nu op elke unit een vaste kookondersteuner, die te midden van tien cliënten de maaltijden bereidt.

De kookondersteuners dragen zorg voor het gehele proces rond eten en drinken. Ze zijn opgeleid door Care Culinair. Een professionele kok staat hen bij op de werkvloer.



“ER WORDT GEREPT OVER KWALITEITSVERBETERING TERWIJL KOSTENBESPARING HET FEITELIJKE DOEL IS”

‘Met kookondersteuners het verschil maken voor cliënten’

Detacheringsbureau Okeedo is verantwoordelijk voor het werven van kookondersteuners voor GGZ Delfland. “En, niet minder belangrijk, voor het continu blijven investeren in kennis en betrokkenheid van de medewerkers”, aldus managing director Wesley Buitenhuis van Okeedo. “Het is fantastisch dat de kookondersteuners met lekker en gezond eten het verschil kunnen maken voor de cliënten en dat we het team van GGZ Delfland zo kunnen ontzorgen.”

Ook Marc Duijzer, algemeen directeur van Care Culinair, is overtuigd van de meerwaarde van kookondersteuners voor zorgorganisaties. Care Culinair leidt de kookondersteuners bij GGZ Delfland op met de module ‘Koken is leuk’, op locatie en online. “Ik ben er zeker van dat mensen beter gaan functioneren als ze goede maaltijden krijgen. Dat wil zeggen in de juiste porties, divers, gezond en met smaak.”



Lees verder ››



‘Gouden greep om te gaan koken’
Maria Howldar is een van de vier kookondersteuners op de GGZ Delfland-locatie in Berkel en Rodenrijs. “Ik vind dit werk het einde”, vertelt ze. “Het contact met de cliënten is buitengewoon leuk. Zo kreeg ik van een mevrouw met behoorlijk afwijkend gedrag in de gaten dat ze van sla en tomaat houdt. Ik zorgde ervoor dat ik daar elke dag iets van had liggen in de keuken. Toen ik op een gegeven moment weer op de locatie was, kwam ze naar me toe en gaf me drie zoenen. Heel bijzonder, want normaal gesproken is ze heel afstandelijk. Ik stond helemaal perplex.”

In de beginperiode spraken Howldar en haar collega’s met de cliënten over hun lievelingsgerechten. “Dan zorgden we ervoor dat die op het menu kwamen. Nu, maanden later, weten we goed wat mensen wel en niet lekker vinden en waardoor ze beter gaan eten.” Howldar noemt het ‘een gouden greep’ van GGZ Delfland om te gaan koken voor cliënten. “Zij zijn nu veel meer betrokken bij het maaltijdproces. Ze ruiken het eten als er wordt gekookt en sommigen komen helpen. De één stopt na vijf aardappelen, de ander schilt moeiteloos alle aardappelen.”

“ETEN EN DRINKEN KOMT BIJ ZORGPROFESSIONALS TERECHT. ZIJ ZIJN MEESTAL VAN GOEDE WIL, MAAR BESCHIKKEN OVER TE WEINIG KENNIS EN KUNDE”

Bij het koken worden de cliënten zo veel als mogelijk betrokken, vertelt Kampert. “Het blijkt dat cliënten van wie we het nooit verwachtten, toch nieuwsgierig raken of meedoen. Er zijn kookluchtjes in huis, er ontstaat reuring. Eten wordt niet meer als probleem gezien, maar als een feestje ervaren. De cliënten zijn blij als de kookondersteuners er zijn en andersom.”

Besparingen
Waar de voedingsdagprijs* in de oude situatie ruim boven de €9 was, ligt die momenteel tussen de €6,50 en €7. Kampert: “De cliënten worden bij ons echt verwend. Maar door de focus van de kookondersteuners en een besparing op de inkoop van ingrediënten blijkt het een stuk goedkoper te kunnen. Kijk, de kookondersteuners kosten ook geld, maar daar staat weer tegenover dat de zorg wordt ontlast.”

Bovendien lijkt het er volgens Kampert sterk op dat de cliënten minder medicatie nodig hebben sinds de komst van de kookondersteuners. “Dat kan ik nog niet hard maken, maar gaan we wel onderzoeken. We zien in de praktijk wel meer hele mooie dingen gebeuren. Een cliënt die 17 kilo was afgevallen en weinig eetlust had, kwam weer flink aan toen de kookondersteuners als ontbijt havermout gingen koken. De voedselverspilling is gedaald naar nul. Alles gaat gewoon op. En als er toch iets over is, dan prikt de zorgcollega een vorkje mee. Dat is nog gezellig ook.”

De ‘voedingscommissie’ vindt dagelijks plaats, zegt Kampert met een knipoog. “Gewoon onder het eten, met directe feedback op het eten van vandaag en suggesties voor het eten van morgen. ‘Help je ons dan wel met koken?’, vraagt de kok dan. Dat is echt cliëntparticipatie 2.0, zonder notulen en actielijstjes.”



Kookondersteuner Maria Howldar: “We weten wat mensen wel en niet lekker vinden en waardoor ze beter gaan eten.”

Vervolg
Aan het invoeren van de nieuwe werkwijze ging een traject van circa een jaar vooraf. In dit voortraject is, op initiatief van adviesbureau Inteon, de bestaande situatie inclusief knel- en verbeterpunten in kaart gebracht en zijn vele gesprekken gevoerd om draagvlak in de organisatie te creëren. Dit mondde uit in het opstellen van een nieuwe voedingsvisie en een business case, en uiteindelijk de invoering van de pilot met kookondersteuners. De pilot, die eind juli formeel afliep, was dermate succesvol dat het concept de komende tijd gefaseerd over de organisatie wordt uitgerold.

“EEN CLIËNT DIE 17 KILO WAS AFGEVALLEN EN WEINIG EETLUST HAD, KWAM WEER FLINK AAN TOEN DE KOOKONDERSTEUNERS ALS ONTBIJT HAVERMOUT GINGEN KOKEN”

In de nieuwe voedingsvisie is veel aandacht voor duurzaamheid. “Geen Argentijns rundvlees maar gewoon Nederlands vlees. Bloemkool uit Nederland in plaats van uit Israël en aardbeien alleen in de zomer, ook uit Nederland”, licht Kampert toe. “In de pilotfase is er bovendien een enorme berg plastic gereduceerd. Door geen kant-en-klare producten meer in te kopen, gaan er 10.000 plastic bakjes en folies minder per jaar doorheen. Dat loopt op tot circa 50.000 als de hele organisatie ‘om’ is.”

Kwaliteitsverbetering
Een dergelijk vraagstuk rond eten en drinken in een kleinschalige setting speelt bij veel zorgorganisaties, constateert Kampert. “In de GGZ, maar ook in de ouderenzorg. Vaak wordt gedacht in problemen, al dan niet van financiële aard. Of er wordt gerept over kwaliteitsverbetering terwijl kostenbesparing het feitelijke doel is. Kostenbesparing is in deze systematiek met kookondersteuners zeker ook aan de orde, maar dan als gevolg van een andere manier van denken over eten en gezondheid.”

Het advies van Kampert aan andere zorgorganisaties is om gewoon te starten en dingen te laten gebeuren in de praktijk. “Je kunt allerlei beren op de weg zien en meningen tegen elkaar af blijven wegen, maar het gevaar bestaat dat vooruitgang dan stagneert in allerlei discussies. Zoek liever de samenwerking op en stuur bij als dat nodig blijkt. De werktitel van ons project met de kookondersteuners is ‘Doen – Leren – Opschalen’. Het heeft er bij ons toe geleid dat eten en drinken weer op de kaart staat.”

** Het begrip voedingsdagprijs heeft hier betrekking op de inkoop van voedingsingrediënten (5 dagen vers, 2 dagen convenience met betrekking tot de warme maaltijd, twee broodmaaltijden en extra’s).*



Corona

BGP ziet voorlopig af van koksopleidingen

BGP (Beroepsopleiding Grootkeuken Personeel) zal in het cursusjaar oktober 2020 tot juni 2021 geen koksopleidingen meer starten. Directeur Nelleke Meinders-Kooi heeft dit besluit in augustus jongstleden al genomen. Corona is de oorzaak. “Koken en afproeven op afstand geeft toch wel erg veel beperkingen en dit komt de kwaliteit van een opleiding niet ten goede”, aldus Meinders-Kooi.

Ze laat weten dat een opleiding bij BGP kwalitatief goed moet zijn. “Dat houdt in: persoonlijke aandacht, wekelijks of tweewekelijks een les met direct contact met de docent, plezier en overleg met je mede-cursisten en letterlijk een schouderklopje als het goed gaat.”

Als Meinders-Kooi nu, in november, terugkijkt op de genomen beslissing, concludeert ze dat het de juiste beslissing was. “We willen in oktober 2021, als het coronavirus onder controle is, vol enthousiasme weer starten met de koksopleidingen.” Zie www.bgp-opleidingen.nl.

Zorgtotaal

Vakbeurs

Uitblinkers mediapartner van Zorgtotaal

Het vakblad Uitblinkers en de nieuwssite Uitblinkersindezorg.nl zijn mediapartners geworden van de vakbeurs Zorgtotaal. Deze vindt van 18 tot en met 21 mei 2021 plaats in Jaarbeurs Utrecht. Het eerste zichtbare resultaat van de samenwerking is te zien op de pagina’s 10 en 11 van dit nummer, waar de Uitblinkers Awards worden aangekondigd. Deze zullen op Zorgtotaal worden uitgereikt.

Zorgtotaal staat voor drie vakbeursdagen en vindt gelijktijdig plaats met Zorg & ICT. Zie www.zorgtotaal.nl.

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.

Hoera voor de vakman

Ik heb ze nog steeds op mijn smartphone staan; de foto’s van het eten dat ik nu vier jaar geleden in het ziekenhuis kreeg voorgeschoteld na een operatie. Niet met een bijzondere reden, maar ik wilde het thuisfront even laten zien wat de pot schafte. Een bruine boterham en een volkorencracker, een plakje kaas, hagelslag en een beker karnemelk als ontbijt. Aardappelpuree met rode kool en een gehaktbal en een bord spaghetti met rode saus. Stillevens van eenvoudige, maar zeker smakelijke maaltijden! Ik heb ze – waarschijnlijk als herinnering aan deze bijzondere en heftige week – nooit verwijderd.

Voeding is in de zorg een continu terugkerend onderwerp. De kwaliteit ervan, de manier waarop het de patiënt gepresenteerd wordt, de voedingswaarden en de variatie. Het komt – misschien wel dagelijks – voorbij op de werkvloer van zorginstellingen. Voor de één is het nooit goed, de ander vindt het prima of zelfs lekker.

Ik geloof graag dat de professionals in de keuken van zorginstellingen de afgelopen jaren te maken hebben gehad met (de gevolgen van) bezuinigingen. En dat ze daardoor soms zelfs met de handen op de rug hebben moeten koken. Niet letterlijk natuurlijk, maar er komt wel behoorlijk wat druk op de kwaliteit van je werk te staan als je steeds meer met minder moet doen.

Daarom word ik ook zo blij van het lezen van het interview met Kees Jan Feiken Hol in deze editie van Uitblinkers. Hij pleit voor de terugkeer van de vakman in de instellingskeukens. Met voor koks en patiënten alle voordelen tot gevolg. Meer werk- en eetplezier.

Nu zie ik enkele bestuurders al weer bedenkelijk kijken. Wat gebeurt er dan met de prijs? Wellicht wordt die iets hoger, maar als de kwaliteit nog hoger wordt, lijkt mij dat geen probleem. Daarom haal ik mijn brood ook bij de warme bakker en niet in de supermarkt.

temp-rite

We serve the solution

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



Temp-Serve

mobiele hetelucht regeneratie systemen





Temp-Classic Pro

mobiele buffet-systemen voor uw warme maaltijdservice





Serve-Rite S

slimme en flexibele cateringservice voor kantoor, evenementen en conferenties



www.temp-rite.eu

VERRAS JE GASTEN MET HEERLIJKE RIJKGEVULDE FANO SALADES

glutenvrij

lactosevrij

koemelkeiwit vrij

zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen



Kijk voor meer inspiratie op www.fano.nl