UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 17 – MRT 2021

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



"Laat bewoners vooral doen waar ze zin in hebben"

Food Doktor over groenten als medicijn



Soep met karakter verblijdt de zorg



ONZE SOEPEN WORDEN VERNIEUWD!

Carezzo blijft haar soepen vernieuwen. Het toegevoegde eiwit, met een compleet essentieel aminozuurprofiel, zorgt voor sterke spieren. De vezels in onze nieuwe soepen ondersteunen de darmwerking. Carezzo soepen zijn gladgebonden en speciaal geschikt voor mensen met kauw- en slikproblemen.

Het allerbelangrijkste is natuurlijk dat ze heel erg lekker zijn door de verbeterde smaak en romigheid.

SOEP KAN DE HELE DAG!

Soep wordt vaak als voorgerecht gegeten. Voor mensen met minder eetlust is soep voor de warme maaltijd al gauw te verzadigend, waardoor de warme maaltijd niet helemaal wordt opgegeten.
Soep kan de hele dag! Het is namelijk ook een uitstekende hartige verwenner die past bij broodmaaltijden en tussendoor. Met name in de namiddag is er behoefte aan iets hartigs. Soep is een gewild 4-uurtje, maar 'gewone' soep bevat weinig eiwit. Carezzo soep bevat wél eiwit, zelfs 10 gram per cupje. Het is bovendien gemakkelijk op te warmen.

Maak van een snackmoment een volwaardig tussendoormoment dat bijdraagt aan de eiwitinname met de vernieuwde Carezzo soepen!

Wilt u meer informatie ga dan naar www.carezzo.nl







MOTORCRASH

Het doet me goed te kunnen melden dat we in dit nummer een verslag mee hebben kunnen nemen van het digitaal Nieuwjaar Pre-festival van de Gastvrijheid. Georganiseerd door WijGastvrij als voorloper op het echte Festival van de Gastvrijheid, dat twee keer niet door kon gaan. Maar het gaat er wel degelijk komen, zo is ons verzekerd.

Onderdeel van het digitale festival was een interview van gangmaker Milo Berlijn met WijGastvrij-voorzitter Michel Overwijk die vertelde trots te zijn op zijn medewerkers (eten, drinken, gastvrijheid en schoonmaak) binnen OLVG. Zij stonden er en lieten geen dag verstek gaan. Ook toen het als gevolg van corona spannend werd en er geïmproviseerd moest worden. Ook tijdens de tweede golf toen patiënten en bezoekers vaker geïrriteerd raakten.

De medewerkers eten, drinken, gastvrijheid en schoonmaak houden de zorg draaiende, meldde Overwijk. Daar is hij trots op. En dan komt het. Nog geen week later blijkt dat Overwijk zelf verstek moet laten gaan. Gecrasht met de motor. Met kwetsuren opgenomen in het VUmc. Daarom in dit nummer geen column van Overwijk, die van veel kanten sterkte toegewenst kreeg. Hij zal het nodig hebben.

Op die ontbrekende column na kunnen we tevreden zijn over Uitblinkers 17. En voor degenen die ook van het laatste nieuws op de hoogte willen blijven: bezoek www.uitblinkersindezorg.nl. Met nieuws over eten, drinken en gastvrijheid in de zorg.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Vakkennis via de mobiel
7 Column Lisette Bossert
9 Koffiecrisis in de zorg
10 Groenten als medicijn
14 Digitaal Festival van de Gastvrijheid
17 Live muziek raakt de zorg
18 Uitblinkers Awards
19 Twietjes
22 Interview Jeanine Huijbregts
28 Colofon
29 Soepspecial
30 Ruud van Brussel
32 Shoja Hamidi
35 Edwin Hoogenboom
36 Fred Bergmans
37 De Soeptafel
38 Column Geert Hilferink

VAKINFORMATIE VIA MOBIEL



De facilitaire zorgmedewerkers van het Erasmus MC krijgen twee keer per week een 'interventie' via mobiel of e-mail.

Vakkennis op luchtige wijze up-to-date houden, aanscherpen en aanvullen. Dat kan door gebruik te maken van de chatbotfunctie via mobiele telefoon of e-mail. In het Erasmus MC verrijken 200 facilitaire zorgmedewerkers op deze manier hun kennis.

Chatbot nu in drie ziekenhuizen
Het chatbotsysteem van Syndle is sinds januari 2020 in gebruik bij het Erasmus MC in Rotterdam. Daarnaast maken het ETZ in Tilburg en sinds kort het OLVG in Amsterdam er gebruik van. De ziekenhuizen gebruiken voor pakweg 75% de databank van Syndle. De overige 25% vullen ze zelf in.

De chatboxfunctie is ook geschikt voor de ouderenzorg, aldus Saskia Klaasen van Syndle, die toevoegt dat de gebruikskosten beperkt blijven tot een paar euro per medewerker. Daarnaast zal er tijd van de eigen organisatie in de database geïnvesteerd moeten worden.

Medewerkers kennis bijbrengen gebeurt doorgaans via trainingen, workshops of e-learning. Dat kan goed werken. Maar na verloop van tijd ebt de kennis weg en neemt de inspiratie af.

Een verklaarbaar verschijnsel, maar wel lastig. Wat kunnen we eraan doen? Die vraag stelden Gerjo Stout en Saskia Klaasen zichzelf twee jaar geleden. Stout is coördinator facilitaire zorgmedewerkers in het Erasmus MC. Klaasen is werkzaam bij Syndle, dat opleidingen verzorgt en concepten eten en drinken helpt te realiseren.

Laagdrempelig kennis aanbieden
Stout en Klaasen zochten naar een methode waarbij ze kennis en vaardigheden op een laagdrempelige manier zouden kunnen aanbieden aan facilitaire zorgmedewerkers. Kennis op het gebied van bijvoorbeeld dieetleer, hygiëne, voedingsleer en gastvrijheid.

De facilitaire zorgmedewerkers van het Erasmus MC houden zich bezig met het verstrekken van eten en drinken aan patiënten, lichte schoonmaakwerkzaamheden rond het bed, voorraadbeheer, het bijvullen van de zorgtrolley en linnenbeheer. Ze hebben bijna allemaal het diploma MBO Facilitair Zorgmedewerker niveau 2 op zak of zijn bezig dit te halen. Dat is een eis.

Chatbottechniek
"Kennis zorgt ervoor dat je je werk optimaal kunt uitvoeren", zegt Klaasen. "En dat je je gemakkelijk voelt. Daarom is het jammer dat veel kennis wegvloeit. Gerjo en ik zijn gaan brainstormen. Toen Syndle met de chatbottechniek aan de slag ging, zijn we direct gaan bedenken hoe we dit in konden zetten voor de facilitaire zorgmedewerkers."

Het bedrijf, de instelling of het ziekenhuis kan berichten, foto's of filmpjes zenden in combinatie met vragen of opdrachten. Bijvoorbeeld een foto van een aantal producten en de vraag bij welke allergie of intolerantie deze producten risicovol zijn en niet gegeven mogen worden.

Een chatbot kan ook veelgestelde vragen beantwoorden. Automatisch. Als een medewerker bijvoorbeeld iets wil weten over een bepaald dieet, dan stelt zij of hij die vraag. De chatbot leidt de vraagsteller naar het antwoord in de database.



Ashley Olislager: "Ik heb behoefte aan wat meer diepgang op het gebied van voeding en diëtetiek."

Trainingen blijven nodig
Kan de chatbotfunctie trainingen en workshops vervangen? Deels misschien, maar zeker niet helemaal, zegt Saskia Klaasen. "Face-to-face blijft belangrijk als het gaat om trainingen. In het Erasmus MC laten we onder meer trainingen verzorgen door de eigen specialisten."

Twee keer per week
De facilitaire zorgmedewerkers van het Erasmus MC krijgen twee keer per week een 'interventie' toegestuurd. Dat kan een vraag zijn, een opdracht, een quizje, een filmpje of een combinatie hiervan. Ze ontvangen deze doorgaans rond 10.00 uur op dinsdagen en donderdagen. Ze kunnen reageren op momenten dat het hen schikt.

Een voorbeeld van een interventie gaat over handenwassen. Je ziet een filmpje en je leest dat handenwassen belangrijk is. En dan de vraag: hoe vaak moet je de handen wassen? A) Vijf keer per dag. B) Tien keer dag. C) Meer dan tien keer per dag. Het goede antwoord is meer dan tien keer per dag. Vervolgens wordt uitgelegd waarom dat nodig is.

Geef vijf complimenten
Coördinator Gerjo Stout kan zien welke medewerkers de vragen hebben beantwoord. En ze daarop desgewenst aanspreken. De ervaring leert dat bijna alle medewerkers graag met de interventies aan de slag gaan. De vragen, opdrachten en filmpjes prikkelen de nieuwsgierigheid.

Een opdracht kan bijvoorbeeld zijn: geef vandaag vijf complimenten of zeg iedereen die je tegenkomt gedag. Een vraag kan zijn: heb je al geglimlacht vandaag?

De vragen en opdrachten kunnen overigens per afdeling verschillen. Op neurologie wordt meer aandacht besteed aan slikproblemen. Op chirurgie moet je weer heel goed weten wat en wanneer mensen voor en na een operatie het beste kunnen eten of juist niet.

"KENNIS ZORGT ERVOOR DAT JE JE WERK OPTIMAAL KUNT UITVOEREN"

Lees verder ››

“DEZE MANIER VAN WERKEN IS LAAGDREMPELIG EN DAT SPREEKT MIJ AAN”

Praktische zaken

Ashley Olislager is een van de facilitaire zorgmedewerkers. Ze onderschrijft de uitlatingen van Stout en Klaasen. “Deze manier van werken is laagdrempelig en dat spreekt mij aan. Ik steek er veel van op. Praktische zaken vooral.”

Ze geeft een voorbeeld. Een patiënt vraagt of hij op de rand van het bed mag eten onder begeleiding van de facilitaire zorgmedewerker. Dat mag niet, want de medewerker is niet medisch geschoold. Andere vraag: mag de medewerker de patiënt assisteren bij de maaltijd? Ja, dat mag, tenzij de persoon kampt met slikproblemen. In dat geval zal een verpleegkundige moeten assisteren.

Informatie opvragen

De vragen en de opdrachtjes zijn leuk. Daarnaast is het handig dat je makkelijk op ieder moment informatie kunt opvragen, zegt Olislager. “Over diëten die niet zo bekend zijn bijvoorbeeld.”

Het Erasmus MC verleent complexe zorg. Dat betekent dat er veel diëten zijn, zegt Olislager. “Daardoor komt de extra kennis die we opdoen ook zo goed van pas. We kunnen aan het bed ook meer vragen van patiënten beantwoorden. We verstrekken betere adviezen en stralen meer zelfvertrouwen uit.”

“DE VRAGEN, OPDRACHTEN EN FILMPJES PRIKKELEN DE NIEUWSGIERIGHEID”

Mobiel of e-mail?

De facilitaire zorgmedewerkers kunnen zelf aangeven of ze ‘interventies’ via hun mobiele telefoon of via de e-mail ontvangen. De mobiele telefoon is privé, dus hebben medewerkers het recht om die af te schermen. De e-mail is van het Erasmus MC en de medewerkers zijn verplicht om die te gebruiken.



Coördinator Gerjo Stout kan zien welke medewerkers de vragen hebben beantwoord.

Broodserveerwagens

De medewerkers gaan tijdens het ontbijt en de lunch met de broodserveerwagen langs de kamers. “Dat werkt prettig”, zegt Gerjo Stout. “Ze kunnen ad hoc reageren doordat ze veel producten bij zich hebben. Iemand die ondervoed is en niet al te veel trek heeft, kun je een yoghurtje en een eitje geven, zodat hij de nodige eiwitten binnenkrijgt.”

Dat is belangrijk, want de volgende stap zou zijn dat je het tekort aan eiwit met kunstmatige voeding gaat compenseren. Stout: “Als je dat kunt voorkomen doordat je medewerkers aan bed de juiste adviezen kunnen verstrekken, ben je goed bezig.”

Meer diepgang graag

Het is overigens geen probleem als medewerkers op vragen van de chatbot het verkeerde antwoord geven, zegt Klaasen. “We proberen ze te prikkelen, ze na te laten denken over het vak.” Dat lijkt te lukken. De interventies zijn tijdens pauzes geregeld onderwerp van gesprek, laat het drietal weten. Er wordt over gediscussieerd.

We vragen aan Olislager of zij ook wel eens het idee heeft dat het allemaal wat te voor de hand liggend is. Ze antwoordt: “Wat mij betreft niet. Al heb ik wel behoefte aan wat meer diepgang op het gebied van voeding en diëtetiek. Omdat er op dat vlak heel veel te doen is en het circa 80% uitmaakt van je werk.”



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

COLUMN

Hernieuwde oproep!

Onlangs postte ik een bericht op de sociale media over een heerlijk en verwarmend gerecht: gebakken appeltjes met warme custardvla en slagroom. Vervolgens bood ik mijzelf aan. “Ik kom graag naar uw verzorgingshuis om jullie bewoners te verrassen met dit heerlijke gerecht”. Mijn sociale activiteit voor geluksmomenten in de zorg was geboren.

Afgelopen periode toerde ik door het land. Samen met bewoners bakte ik vele appels goudbruin, we kookten liters custardvla en klopten verse slagroom. Ik voerde heel veel mooie gesprekken met evenzovele mooie mensen, we spraken over het leven en over favoriete smaken.

Zo ontmoette ik in Bussum mevrouw Van de Berg. Zij schilde de appels zo prachtig dun. Ik uitte mijn bewondering, waarop ze vertelde over vroeger thuis. “Tijdens de oorlog toen er niet zoveel te eten was, vond ik dat mijn moeder de aardappelen veel te dik schilde, zodoende schilde ik haar schillen nog een keer! Dat scheelde weer.”

Met de bewoners van een huis in Aarle-Rixtel maakten we van het kloppen van de slagroom met een ouderwetse klopper een leuke en sportieve klus; iedereen twintig keer draaien .... We hebben ontzettend veel lol gehad. Aan het eind van de activiteit werden de kommetjes volgeschept en vielen de gesprekken stil, iedereen genoot.

Waarom dit verhaal? Ik realiseerde me opnieuw: eten en drinken is zo’n prachtig en toegankelijk middel om contact te maken met mensen die zorgafhankelijk zijn.

Lees daarom dit bericht als een hernieuwde oproep aan alle medewerkers in de zorg, aan de zorgmanagers, de teamcoaches, aan beleidsmakers, raden van bestuur: jullie investeren in mooie gebouwen, aansprekende reclamecampagnes en fris meubilair, maar vergeet alsjeblieft niet het eetmoment, want daar worden veel mensen drie keer per dag nog steeds ontzettend gelukkig van.



EIWITTEN EEN EITJE

TOPAZ EN ZORGBOODSCHAP ONTWIKKELEN EIWITRIJK CONCEPT ETEN & DRINKEN



HET BELANG VAN EIWITTEN BIJ REVALIDATIE

Revalideren is topsport. Daarom is goed eten met voldoende eiwitten, in combinatie met beweging, belangrijk. Eiwitten zorgen voor het behoud van spierkracht, het voorkomen van gewichtsverlies, het genezen van wonden en het verhogen van de weerstand.

EIWIT INNAME VERHOGEN

"Uit verschillende onderzoeken binnen revalidatiehotel Topaz Revitel bleek de eiwit inname voor revalidanten te laag. Daarom zijn we gaan nadenken over een manier om deze inname te verhogen." vertelt Annelies Feitsma, diëtist bij Revitel. Dit is de eerste aanzet geweest om een onderzoek te doen naar een nieuw concept Eten & Drinken. "Hierbij constateerden we dat het aanbieden van eiwitten, grotendeels verspreid over de gehele dag, een positief effect heeft of kan hebben op een versneld herstel van de revalidant." Vanaf dat moment hebben Revitel en Zorgboodschap, totaalleverancier van eten en drinken bij Topaz, de handen ineengeslagen en een nieuw voedingsconcept ontwikkeld. Paul Erkelens, teamleider Facilitair: "Door de inzet en begeleiding vanuit Zorgboodschap en ons eigen team hebben we grote stappen gemaakt om de eiwit inname te verhogen en bewustwording bij onze revalidanten te creëren."







Saskia van der Plas
(Projectmanager Zorgboodschap)
Thea Messemaker
(Food&Beverage Topaz)
Paul Erkelens
(Teamleider Facilitair Topaz)

Topaz is er voor mensen die intensieve zorg nodig hebben. Die niet meer zelfstandig kunnen wonen, of die tijdelijk ondersteund moeten worden door ziekte, ouderdom of een combinatie van die twee.

ZES EETMOMENTEN PER DAG

Revitel biedt nu zes eetmomenten per dag, bestaande uit ontbijt, lunch, warme maaltijd én drie extra eiwitrijke tussendoortjes. Voor de eiwitrijke tussendoortjes heeft Zorgboodschap een drieweekse cyclus ontwikkeld. De tussendoortjes variëren van verse smoothie en cheesecake tot versbereide zalmrolletjes. Annelies Feitsma: "Alle revalidanten krijgen dankzij de zes eetmomenten de mogelijkheid om aan minimaal 75 gram natuurlijk eiwit per dag te komen."

Eiwitten zorgen voor een spoedig herstel, als de revalidant dat weet kan hij of zij bewust kiezen voor eiwitrijke producten in zijn of haar dagelijkse voedingspatroon.



CONCEPT OP MAAT

"Weet de revalidant wat eiwitten zijn? Hoe kan de revalidant zelf een actieve bijdrage leveren aan het herstel? Als antwoord hierop hebben we voor Revitel een eiwitkaart ontwikkeld. De eiwitkaart geeft voor ieder eetmoment aan welke producten eiwitrijk zijn en welke niet." aldus Saskia van der Plas, Projectmanager bij Zorgboodschap. "Het doel van het eiwitconcept is om via een integrale benadering de revalidant zelf actief te betrekken bij zijn herstel door het stimuleren van gezonde, lekkere en eiwitrijke keuzes. Met het totaalconcept dat we voor Topaz hebben ontwikkeld, waaronder de zes eetmomenten, de eiwitkaart, een nieuwe menukaart, posters, en eiwitkaartjes bij producten in het buffet, is dit doel behaald." Restaurantmedewerker Thea Messemaker: "Als wij een verschil kunnen maken in de gezondheid, fitheid en het herstel van de revalidant is ons doel behaald."
"Samen met Zorgboodschap maken wij nu de vervolgstap om het eiwitconcept te vertalen naar Kleinschalig Wonen binnen de Topaz huizen waar we verpleeghuiszorg bieden", aldus Ron van der Laan, Hoofd Voeding bij Topaz.

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Zorgboodschap levert dag in dag uit eten en drinken aan ruim 250 zorgorganisaties door heel Nederland. Zowel aan kleinschalige woongroepen als keukens en restaurants. Daarnaast inspireren en begeleiden zij zorgorganisaties om iedere dag weer lekkere, gezonde maaltijden en tussendoortjes aan te bieden aan hun cliënten. Ook interesse om met onze projectmanagers samen te werken op projecten op het gebied van eten en drinken? Wij staan graag voor u klaar. Neem vrijblijvend contact met ons op via **071-7114320** of **info@zorgboodschap.nl**

MENING

"Eén opleiding graag"

Medewerkers die zich in de zorg bezighouden met eten en drinken worden aangeduid met verschillende functiebenamingen. Veelvoorkomend zijn: voedingsassistent, roomservicemedewerker en facilitair zorgmedewerker. Daarnaast kennen we functies als horecamedewerker in de zorg, medewerker zorgrestaurant en assistent eten en drinken.

"Daar zou meer eenheid in moeten komen en er zou één landelijke opleiding moeten komen voor medewerkers die zich aan het bed bezighouden met eten en drinken", zegt Gerjo Stout, coördinator facilitair zorgmedewerkers in het Erasmus MC. "Sinds de landelijke opleiding voedingsassistent is verdwenen, geven ziekenhuizen en instellingen er hun eigen invulling aan. Dat zorgt voor een lappendeken aan opleidingen met als gevolg dat je met je diploma niet overal in de zorg terecht kunt. Dat zou wel zo moeten zijn, vind ik." Zie ook verhaal 'Vakinformatie via mobiel' vanaf pagina 4.





OPROEP

Wie bedenkt oplossing voor koffiecrisis?

Gesprekken over koffie in de zorg hebben bijna altijd een negatieve lading, want de koffie is slecht tot matig, hoor je vaak. De redactie van Uitblinkers wil weten of er oplossingen zijn voor deze alsmaar voortdurende koffiecrisis. Betaalbare oplossingen.

Voor alle partijen – patiënten, cliënten, medewerkers, bezoekers – is het beter als de kwaliteit van koffie in de zorg naar een aanvaardbaar niveau wordt getild. Dat betekent minder klachten, meer werklust, meer tevredenheid en een betere waardering. De redactie van Uitblinkers wil een paar dingen weten. 1) Zijn de klachten over de koffie in de zorg terecht? 2) Zo ja, wat kan daaraan gedaan worden? 3) Als er niets aan gedaan kan worden, waar ligt dat dan aan? Is goede koffie te duur?

We vernemen graag uw mening zodat we oplossingen kunnen aandragen voor de alsmaar voortdurende koffiecrisis in de Nederlandse zorg. Mail uw bijdrage naar info@uitblinkersindezorg.nl.

KWALITEIT VERBETEREN

Met foodtruck langs zorginstellingen

Ze willen de kwaliteit van maaltijden in de zorg verbeteren en gaan daarom met een foodtruck langs instellingen. Om te laten zien wat er mogelijk is met vers voedsel uit de regio. Vier Zeeuwse ondernemers, verenigd in Boerenzorg.eu, bedachten dit idee. Ze wonnen er in januari goud mee tijdens het evenement Rabo Food Forward West-Brabant & Zeeland.

De vier ondernemers zijn: bio-boer Tim Moerman uit Oostkapelle, kok Hans Everse, streekproductenmakelaar Jeroen de Vries en Marijn van Son van Food Delta Zeeland en Hotel Kom!

Tim Moerman laat in de PZC weten dat er in de zorg nog een wereld te winnen is als het gaat om de kwaliteit van maaltijden. Hij hoopt zichzelf en zijn collega's een nieuwe afzetmarkt te bezorgen. Het plan is om in regionale productiekeukens dagelijks vers te koken voor bewoners van zorginstellingen.

"ALS DIT KOFFIE IS, BRENG ME DAN ALSTUBLIEFT THEE, MAAR ALS DIT THEE IS, BRENG MIJ DAN ALSTUBLIEFT KOFFIE"
Voormalig Amerikaans president Abraham Lincoln (1809-1865) was destijds ook niet tevreden over de koffie.



Richard Jacobsen in een van de kassen van Kwekerij Eef Stel te Dalfsen. Daar groeien producten die extra energie en mineralen bevatten. "Dat proef je en dat voel je aan die groenten."

Vijf elementen
Richard Jacobsen past de leer van de Vijf Elementen toe: hout, vuur, aarde, metaal en water. Het is een oosterse voedingsleer. Hij is in Nederland niet de enige. Ook anderen doen dat. Het doel is om te komen tot voeding die de levensenergie beter laat stromen en gezondheid en welzijn verbetert. "De inzichten uit de voedings- en gezondheidsleer van de Vijf Elementen zijn wetenschappelijk bewezen." Bron is het boek 'Healing with Whole Foods' van Paul Pitchford.

'Food Doktor' Richard Jacobsen

"GEBRUIK GROENTEN EN FRUIT ALS MEDICIJN"

Door gebruik te maken van de specifieke eigenschappen van groenten en fruit kun je ze als medicijn inzetten. Ook in de zorg. Dat is de overtuiging van 'Food Doktor' Richard Jacobsen.

Richard Jacobsen is overtuigd. We kunnen meer energie en mineralen halen uit groenten. Maar dan moet je er wel voor openstaan en de juiste groenten gebruiken, zegt hij "En ze op de juiste manier bereiden."

Hij was tot en met maart 2020 chef-kok in een hotel en deed er van alles naast. Jacobsen reisde veel, verzorgde trainingen, workshops, presentaties, studeerde, maar liep ook twee keer tegen een burn-out aan.

Vorig jaar presenteerde hij aan zijn werkgever een plan voor een andere, gezondere manier van koken. Gebaseerd op natuurlijke eigenschappen van producten. Dat plan werd terzijde geschoven. In verband met corona was daar geen tijd voor, kreeg hij te horen. "Ik heb besloten de horeca vaarwel te zeggen en me toe te gaan leggen op andere dingen."

Natuurlijke eigenschappen
Een van die dingen is natuurlijk koken en naar de essentie kijken, aldus Jacobsen. "Gebruik maken van de natuurlijke eigenschappen van producten. Eigenschappen die we niet meer kennen." Hij deed zijn inzichten en kennis onder meer op tijdens reizen in landen als Tanzania en Ethiopië.

HIJ ZOU GRAAG PILOTS OPSTARTEN OP ÉÉN OF TWEE PLAATSEN, IN DE OUDERENZORG BIJVOORBEELD

Jacobsen ontmoette in Tanzania een oude Masaikrijger, die hem leerde koken op open vuur. Andere Afrikaanse koks brachten hem andere dingen bij. "Ik dacht dat ik veel wist, maar kwam erachter dat ik vooral veel niet wist en maar heel weinig afwist van de natuur. Dat heeft me nederig gemaakt."

Energie en mineralen
Hij heeft geleerd dat we meer gebruik moeten maken van groenten en andere producten die rijk zijn aan energie en mineralen. De fotosessie vindt plaats in de kassen van Kwekerij Eef Stel te Dalfsen. Daar groeien producten die extra energie en mineralen bevatten. "Dat proef je en dat voel je aan die groenten."

De kweker werkt op een natuurlijke wijze. Zonder chemie en kunstmest, maar met gevitaliseerd grondwater waardoor de planten een beter wortelgestel krijgen, zo wordt gemeld. Het bedrijf gebruikt ouderwetse meststoffen, zoals zeeschelpenkalk en kleimineralen. Jacobsen is fan.

Voedingsleer
Jacobsen studeerde voedingsleer en verdiepte zich in oude culturen, zoals die van de Aboriginals en de Masai. Zij gaan respectvol om met voeding. Over de specifieke eigenschappen van bepaalde groenten zegt hij:

"HET IS VERBAZINGWEKKEND WAT GROENTEN TEWEEG KUNNEN BRENGEN, MAAR HET WORDT NIET VERTELD, WE DOEN IN NEDERLAND NIETS MET DEZE KENNIS"

Lees verder ››

Ook in de zorg
Jacobsen ziet kansen om zijn manier van koken in de zorg doorgevoerd te krijgen. "Er zijn meer trainers en coaches die zich hierop toeleggen. Als we daar een netwerk van maken en die mensen ook gaan inzetten, kunnen we in de zorg veel bereiken."
Hij zou graag pilots opstarten op één of twee plaatsen, in de ouderenzorg bijvoorbeeld. Om te laten zien hoe je deze aanpak in de praktijk kunt toepassen.
Jacobsen verzorgde op 15 januari een presentatie tijdens een digitale bijeenkomst van Eten + Welzijn. Een manager voeding die deze presentatie ook volgde, liet ons weten open te staan voor de aanpak van Jacobsen. Hij probeert binnen zijn organisatie steun te krijgen. Jacobsen is via e-mail bereikbaar op healthcooking@outlook.com.



“GA OP ZOEK, SLUIT JE OGEN, GA VOELEN. WE HEBBEN EEN VEEL GROTERE WIJSHEID IN ONS DAN WE ZELF BESEFFEN”

“Sommige reinigen de longen, zoals peer en zoethout. Bijvoorbeeld coronapatiënten kunnen daar baat bij hebben. Tomaten en komkommer bieden verkoeling, bloemkool en broccoli zijn goed voor de hersenen.”

Hij voegt toe dat sla snel energie geeft, maar ook weer snel vervluchtigt. Wortel, knol en koolgroenten daarentegen geven hun energie langzaam af. “Ze houden het lichaam warm in de winter. Het is verbazingwekkend wat groenten teweeg kunnen brengen, maar het wordt niet verteld, we doen in Nederland niets met deze kennis.”

Jacobsen raadt aan om open te staan voor voeding als medicijn. En geeft een voorbeeld: “Als je verkouden bent kunnen kippensoep, een stevige maaltijd en rust je erbovenop helpen. Laten we oude tradities weer een toekomst geven.”

Andere aanpak

Citroensap reinigt de lever, peren reinigen de longen, linzen geven het bloed meer kracht en knoflook en uien fungeren als antibiotica, aldus Jacobsen. Maar verwacht niet dat een andere aanpak van eten meteen leidt tot vooruitgang. “Het duurt wel een paar maanden voordat je de resultaten echt gaat merken. En het verschilt ook van persoon tot persoon. Elk mens is anders.”

Daarom moet je luisteren naar het lichaam, zegt hij. “Ga op zoek, sluit je ogen, ga voelen. We hebben een veel grotere wijsheid in ons dan we zelf beseffen. Als je lichaam zegt: ik heb zin in witlof of een harinkje, dan kun je dat het beste ook maar nemen, want het lichaam heeft er behoefte aan. Wij zijn geprogrammeerd om alles maar te eten wat ons aangereikt wordt, maar dat is niet altijd het beste voor ons lichaam.”

Eet schil van sinaasappel

Schillen van sinaasappelen belanden bij het groente- en fruitafval. Dat is jammer, want juist de schillen bevatten de nodige bouwstoffen en vitamines, zegt Richard Jacobsen. Maar dan moeten het wel biologische sinaasappelen zijn, anders krijg je restanten van chemische bestrijdingsmiddelen binnen. Hoe maak je ze smaakvol? Jacobsen: “Wassen, in reepjes snijden, konfijten en vervolgens toepassen in een chutney of er een poeder van maken. Die poeder kan aangelengd worden met water en is op verschillende manieren toe te passen.”

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

Michel Overwijk tijdens Pre-Festival van de Gastvrijheid

"ONZE MEDEWERKERS HOUDEN DE ZORG DRAAIEND"

Medewerkers die zich met facilitaire zaken bezighouden, zoals eten, drinken, gastvrijheid en schoonmaak, zorgen voor de zorg. Zij houden de zorg draaiend, aldus Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij op 19 januari tijdens het digitaal Nieuwjaar Pre-festival van de Gastvrijheid.



Het festival kon en kan via YouTube gevolgd worden. Belangstellenden kunnen het festival alsnog 'bijwonen' via de code youtu.be/u4I3KLENup0.

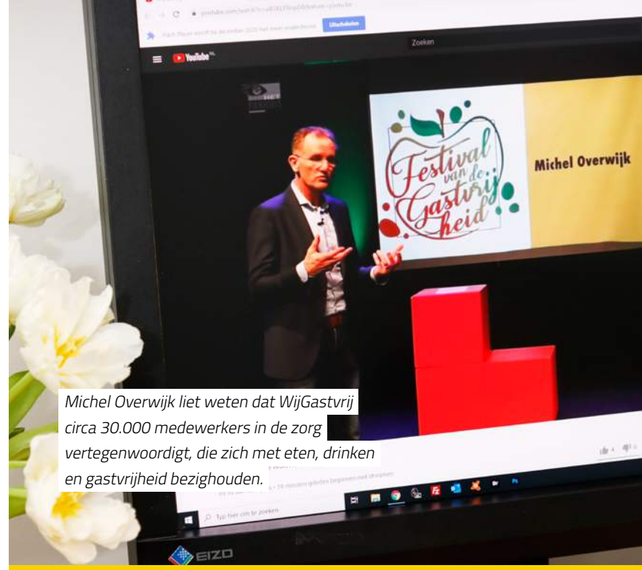
"WEES CREATIEF, ZOALS DIE ENE HORECAONDERNEMER, DIE ACHT SLOOPAUTO'S OP ZIJN TERRAS PLAATSTE"

Het festival vond plaats in Theater Het Pakhuis in Hoorn. Het werd via YouTube bekeken door ruim 300 belangstellenden: 70 rechtstreeks en 230 'in de herhaling'. Het was georganiseerd door WijGastvrij als aanloop naar het echte Festival van de Gastvrijheid, dat gepland staat voor komend najaar. Zoals bekend moest dit twee keer worden uitgesteld.

Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij, werd op het podium geïnterviewd door gangmaker Milo Berlijn. De voorzitter liet weten dat WijGastvrij circa 30.000 medewerkers in de zorg vertegenwoordigt, die zich met eten, drinken en gastvrijheid bezighouden.

Diep respect

In het dagelijks leven is Overwijk manager f&b en schoonmaak (800 medewerkers) in het OLVG te Amsterdam. Over zijn medewerkers: "Zij zijn tijdens de coronalockdowns geen dag thuis geweest als er gewerkt moest worden. Ze hebben de tent laten draaien. Ze zorgen voor de zorg. Ook zij zullen soms angstig zijn geweest, ook zij hebben kinderen thuis, maar ze waren er. En ze zijn er. Daarvoor kan ik alleen maar diep respect hebben."



Michel Overwijk liet weten dat WijGastvrij circa 30.000 medewerkers in de zorg vertegenwoordigt, die zich met eten, drinken en gastvrijheid bezighouden.

"Gastvrijheid sterker dan corona"

"Gastvrijheid is sterker dan corona", is een van de citaten, die bezoekers van het Nieuwjaar Pre-festival van de Gastvrijheid op dinsdag 19 januari online doorgaven. Deze is van Herman Keizer. Hij en de andere inzenders deden dit op verzoek van gangmaker Milo Berlijn. De andere citaten over gastvrijheid vind je in het bericht "Gastvrijheid is sterker dan corona" op www.uitblinkersindezorg.nl.

Winnaar Heijboer schenkt prijs aan GGZ

Horecaondernemer Ard Heijboer is winnaar geworden van de quiz die het digitaal Nieuwjaar Pre-festival van de Gastvrijheid opluisterde. Kijkers konden daar via hun mobiele telefoons aan deelnemen. Heijboer won drie kisten fruit die hij ter beschikking stelde aan drie GGZ-instellingen. Mevrouw E. de Mooij-Klaver (coordinator vrijwilligerswerk HMC Antoniushove te Leidschendam) werd tweede en ontving 2 kisten fruit. Corien de Kloe (voormalig ambtelijk secretaris Franciscus-Vlietland Gasthuis te Rotterdam) werd derde, zij ontving één kist fruit. Dat gold ook voor Ron Laurentius (GGZ West Brabant), die vierde werd.

De volgende personen van GGZ-instellingen ontvingen een kist fruit ter beschikking gesteld door winnaar Ard Heijboer: Leonie van Heeswijk, Facilitair adviseur Gastvrijheid & inrichting bij Faczo. Mike Kruijssen, receptie activiteitencentrum bij GGZ Reinier van Arkel en het duo Wilco Kanters en Andrea van Lankveld van GGZ Oost Brabant.



Mike Kruijssen en een collega van GGZ Reinier van Arkel namen uit handen van René van der Gun (bestuurslid WijGastvrij) een kist fruit in ontvangst. Foto's van andere prijswinnaars kun je vinden op www.uitblinkersindezorg.nl, zie het bericht 'Winnaars ontvangen kisten fruit.'

Lees verder ››


Milo Berlijn was de gangmaker. Hij pleitte voor een positieve aanpak van corona.

Lontjes korter

Maar de lontjes zijn tijdens de tweede golf korter geworden. Respect maakte hier en daar plaats voor agressie. Overwijk: “Niet helemaal onbegrijpelijk. Mensen moesten bijvoorbeeld wachten bij de ingang en dat is niet altijd leuk.”

Om voorts te melden dat er bij de ingangen van het OLVG nu een ander type bewaker staat, een type dat minder irritatie oproept. Daarover: “Voorheen stond er bij de ingang een soort sergeant met strepen op de mouw, nu staan daar mensen in rode truien, medewerkers met een gastvrije uitstraling.”

Het voordeel van de tweede golf is dat managers en medewerkers nu beter weten wat ze moeten doen, aldus Overwijk. “De eerste golf was heel intensief. Ik draaide werkdagen van 18 tot 20 uur. De tranen lagen soms dichter aan de oppervlakte dan de lach.”

Sloopauto’s op terras

Milo Berlijn was daarna te zien in een onemanshow in het teken van corona en gastvrijheid. Hij doste zich uit als manager van het zelfbedachte RIVVM, het Rijks Instituut voor Veerkrachtige Mensen. Zijn boodschap tot medewerkers in de zorg: blijf positief, beloon mensen als ze wat goed doen, moedig ze aan, praat ze niet verder de put in.

“En wees creatief” aldus Berlijn, “zoals die ene horecaondernemer, die acht sloopauto’s op zijn terras plaatste waar gasten in konden plaatsnemen zonder dat dat een bekeuring wegens het overtreden van de coronaregels opleverde.”

Maar de boa’s wisten hem te vinden en de auto’s moesten weg. Maar toch, de ondernemer had even wat omzet kunnen pakken en zichzelf op de kaart gezet. “Leuke actie toch?”

“IK DRAAIDE WERKDAGEN VAN 18 TOT 20 UUR. DE TRANEN LAGEN SOMS DICHTER AAN DE OPPERVLAKTE DAN DE LACH”

Een kleine greep uit ons assortiment van meer dan 1.000 artikelen


Gebakken kibbeling


Vis-zalmrolletjes in Hollandaisesaus


Eiwitrijke minimaaltijden


Gegaarde zalmfilet met grillstreep


Klein formaat lekkerbekjes


Luxe visbonbons

AMfish convenience

AMfish is een grote totaalleverancier op de Nederlandse vismarkt en binnen Foodservice marktleider op het gebied van bereide visproducten (gebakken vis, gepocheerde vis en visspecialiteiten).

AMfish beschikt over een eigen bakafdeling, kookafdeling, portioneerafdeling, inpakafdeling en vrieshuis.

Productontwikkeling en innovaties staan hoog in het vaandel, maar ook maatwerk behoort tot onze mogelijkheden.

Heeft u interesse en/of vragen: informeer bij onze afdeling verkoop naar de mogelijkheden. Tel. 071 4080808 of e-mail verkoop@amfish.nl Wij zijn u graag van dienst.



MOTORONGELUK

Geen column van Michel Overwijk

In deze uitgave van Uitblinkers tref je geen column aan van Michel Overwijk. De voorzitter van WijGastvrij herstelt van de gevolgen van een motorongeluk.
Overwijk, manager f&b en schoonmaak in OLVG, is voorlopig uitgeschakeld. Het ongeluk vond maandag 25 januari plaats op de A4. Overwijk is naar het VUmc te Amsterdam overgebracht.

Hij was op weg vanuit zijn woonplaats Lisse naar Amsterdam. Een auto slipte en ontwijken was niet meer mogelijk. Het gevolg was een crash waar Overwijk een reeks verwondingen aan overhield waaronder enkele gebroken ribben en een klaplong.

De toestand van Overwijk is stabiel. Op het moment van schrijven was nog niet bekend wanneer hij het ziekenhuis zou kunnen verlaten. Hij heeft zijn werkzaamheden voor OLVG en WijGastvrij voor onbepaalde tijd neer moeten leggen.


Mick & Henk brengen bewoners van zorginstellingen in beweging.

LIVE

Muziek raakt de zorg

Muziek kan mensen die afhankelijk zijn van zorg extra raken. Zeker als het om live uitvoeringen gaat. Steeds meer muzikanten spelen hierop in. Ook in coronatijd. Ze treden op in zorgcentra en ziekenhuizen. Sommigen doen dat erg goed, anderen wat minder. www.uitblinkersindezorg.nl vond verschillende duo’s die zuiver en meeslepend zingen. Zangers en zangeressen die de handen op elkaar krijgen en mensen in beweging brengen. Twee van deze duo’s zijn: Mick & Henk uit Zwolle en Astrid & Anneke uit Leeuwarden en Sneek. Een opmerkelijk initiatief is afkomstig van Bedside Buskers, een vrijwilligersorganisatie die sinds 2016 live muziek organiseert in ziekenhuizen. Het complete verhaal ‘Zingen in de zorg’ tref je aan op www.uitblinkersindezorg.nl.


Peter Burnet vierde zijn afscheid in beperkte kring.

AFSCHEID

Peter Burnet met pensioen

Peter Burnet, manager voedingsdienst Franciscus & Vlietland ziekenhuis locatie Gasthuis, is per 8 februari met pensioen gegaan. Zijn afscheid vond in verband met corona in beperkte kring plaats. Burnet liet op LinkedIn weten vele jaren met plezier te hebben gewerkt in het Franciscus Gasthuis. Hij was daarnaast actief voor verenigingen van koks en gastvrijheidsmedewerkers en werkte mee aan tal van redactionele producties in vakbladen. Burnet bedankt via LinkedIn iedereen met wie hij gewerkt heeft. “Zowel leveranciers als collega’s.” Raymond Vos volgt Burnet op als manager voedingsdienst.

“DE MEESTE MENSEN JAGEN ZO BEZETEN HET GELUK NA, DAT ZE ERAAN VOORBIJLOPEN”

Sören Kierkegaard, Deens filosoof (1813-1855)

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)

Opleidingen

- 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.

VIJF JURYLEDEN BESLISSEN OVER AWARDS

De redactie van Uitblinkers heeft vijf juryleden benoemd die gaan beslissen welke inzendingen de prijzen gaan winnen in de drie categorieën van de Uitblinkers Awards. De prijzen worden uitgereikt op de eerstvolgende vakbeurs Zorgtotaal.


Maarten Bijlsma (voorzitter jury)


Dinesh Kesharie


Ignar Rip


Barteld Oppers


Peter Sol

De awards worden georganiseerd door het vakblad Uitblinkers, de nieuwssite Uitblinkersindezorg.nl en WijGastvrij. Dit gebeurt in samenwerking met de Vakbeurs Zorgtotaal. Op die beurs worden tijdens een muzikale finale de winnaars bekendgemaakt en de prijzen uitgereikt.

Behalve een bokaal, een oorkonde en de nodige publiciteit ontvangen de drie totaalwinnaars persoonlijk een geldbedrag van €250. Dit bedrag is beschikbaar gesteld door WijGastvrij. Het gaat om drie awards: Uitblinkers Music Award, Uitblinkers Innovatie Award en Uitblinker van het Jaar.

De jury

De jury bestaat uit de volgende personen:
Maarten Bijlsma (voorzitter jury), bestuurslid van WijGastvrij en teamleider Zorg en Facilitair Locatie Spaar en Hout van Pro Senectute te Haarlem.
Barteld Oppers, manager Gastvrijheid en Welzijn, woonzorg Flevoland. Eigenaar van het platform Yellow Monkey Innovation. Specialiteit innovatie.
Dinesh Kesharie, voedingsassistent in het OLVG, thans in opleiding als helpende. Specialiteiten: vakmanschap en gastvrijheid.
Peter Sol, manager voedingsproductie Tergooi Ziekenhuizen. Specialiteit: eten en drinken.
Ignar Rip, eigenaar MuziekGeluk, trainer, producent van de Joy, een 'muziekdoosje' met geprogrammeerde voorkeuren afgestemd op de persoon. Wordt gebruikt in de zorg. Specialiteit: muziek.

Uitblinken

Juryvoorzitter Maarten Bijlsma is van oordeel dat de awards een rol kunnen spelen bij het "laten uitblinken" van medewerkers, managers, vrijwilligers en leveranciers die zich in de zorg onderscheiden op het gebeid van eten, drinken en gastvrijheid. "Zeker in tijden van corona is het een welkom initiatief", aldus Bijlsma.

Hij voegt toe: "Langs deze weg vragen we aandacht voor positieve en opvallende zaken en voor innovaties waar de zorg beter van wordt. Daarnaast richten we de schijnwerpers op talenten die zich inzetten voor patiënten en cliënten. Omdat ze dat verdienen en om anderen te stimuleren." Over de Uitblinkers Music Award zegt hij: "Voor muzikanten die mensen in de zorg opvrolijken en afleiding bezorgen. Ook zij verdienen die extra aandacht."

Laatste nieuws

Mensen die zichzelf of anderen willen aanmelden voor de awards kunnen dat doen via 'Awards' op www.uitblinkersindezorg.nl. Daar vind je ook het laatste nieuws over de vakbeurs Zorgtotaal, die in verband met corona niet, zoals eerder gepland, van 18 tot en met 20 mei zal plaatsvinden, maar later, mogelijk dit najaar en anders volgend jaar. Op de genoemde site vind je het laatste nieuws met betrekking tot de beurs en het aanmelden voor de Uitblinkers Awards.

@Petra Baks

"Het Catshuisoverleg gaat niet door i.v.m. code rood. De meiden van de zorg glijden en glibberen over ongestrooide straten om bewoners op de wc te zetten of eten te geven."

@ut_grunn

"Meeste bejaarden hebben geen smaak en lust in eten. Omdat ze vol worden gepompt met medicijnen, door artsen. Beetje raar, eten is toch het hoogtepunt van de dag?"

@CiskaPrins

"Ik werk 8 uur op een gesloten afdeling in het verpleeghuis met mensen met dementie. Wij hebben geen pauze, je staat alleen in je 'huisje' met 6 tot 7 bewoners."

Cederhof

"Petje af voor de vrijwilligers van tafeltje dekje in Kapelle, Zierikzee en Colijnsplaat! Ook met dit slechte weer werden vandaag circa 250 warme maaltijden bij ouderen thuis bezorgd."

Eva

"Ik dacht net even: wat is dat nou? Maar nu zie ik u weer glimlachen."
Psychiatrisch verpleegkundige Eva beurt een patiënt op in haar vlog over de nachtdienst. Zoek op YouTube 'Horror nachtdienst?'.

Karin Freese

"Laten we hopen dat groente en fruit niet als medicijn worden gezien, dan gaan we er ook een medicijnprijs voor betalen?."
Karin Freese, zelfstandig werkend kok bij Frankeland, reageert op het artikel 'Gebruik groente en fruit als medicijn' op Uitblinkersindezorg.nl.

Marit Slagter

"Ik heb twee jongens in de klas. En dat gaat supergoed. Ze vinden het beiden hartstikke leuk. Ik zou zeggen: jongens, meld je aan voor deze opleiding."
In haar vlog maakt Marit Slagter (20) reclame voor de opleiding mbo-verpleegkundige aan het Alpha-college. Zoek op YouTube Marit Slagter.



Soepen van Knorr Professional

MINDER ZOUT, MEER SMAAK, BETERE AFSTEMMING

Minder zout, meer smaak. En beter afgestemd op de wensen van de zorg en de hedendaagse consument. Knorr werd Knorr Professional. En de soepen van dit merk ondergingen een renovatie. Hoe ging dit in zijn werk? En wat leverde het op?

Frans Gerrits: "Chefs en zorgmedewerkers die koken, voegen steeds vaker en steeds meer verse ingrediënten toe aan soep."

Het soepenassortiment van Knorr ging op de schop. De merknaam werd Knorr Professional, de receptuur werd verbeterd, nieuwe soepen deden hun intrede en vergelijkbare soepen werden samengevoegd. Dat betekende meer duidelijkheid en een compacter assortiment.

De kwaliteit verbeterde. Het assortiment bestaat nu uit 77 soepen, waarvan maar liefst 40 vegetarisch, 10 van de 40 zijn veganistisch. De markt vraagt erom.

De lancering van Knorr Professional en de bijbehorende soepen vond plaats in april 2020. Corona eiste destijds, meer nog dan nu, de aandacht. Zeker in de zorg. De introductie van de nieuwe en vernieuwde soepen sneeuwde daardoor een beetje onder. Reden om er nu, bijna een jaar later, op terug te komen.

Verbeteringen

We spreken met Frans Gerrits en Edwin van Gent, beiden SVH Meesterkok en beiden als culinair adviseur in dienst van Unilever Food Solutions. Ze vertellen dat het assortiment van Knorr Professional is onderverdeeld in drie groepen: klassieke soepen, wereldsoepen en voordeelsoepen.

Iedere soep uit het oude assortiment werd onder het figuurlijke vergrootglas gelegd. Kan het zoutgehalte naar beneden, moeten we meer of minder van bepaalde ingrediënten toevoegen of nieuwe ingrediënten inpassen?

Edwin van Gent: "Bij sommige soepen was het zoutgehalte op peil en was de smaak ook in orde. Daar deden we niet veel aan. Bij andere soepen moest er meer gebeuren. Niet dat die slecht waren of veel zout bevatten, maar omdat we ze met de huidige stand van de techniek konden verbeteren."

"GEVRIESDROOGDE BIESLOOK ZIET ER MOOI UIT, MAAR VOEGT QUA SMAAK WEINIG TOE"

Topingrediënten

Zo troffen beide chefs in bepaalde soepen overbodige garnituur aan. Gevriesdroogde bieslook bijvoorbeeld. Van Gent daarover: "Ziet er mooi uit, maar voegt qua smaak weinig toe. Zo'n bestanddeel vervangen we dan, als dat kan, door één of meer topingrediënten die qua smaak wel wat toevoegen, zoals een perfect gerookte paprikapoeder."

Het weglaten van overbodige ingrediënten levert besparingen op die je kunt gebruiken voor het verwerken van hoogwaardige ingrediënten of een verlaging van de prijs. Frans Gerrits: "De chef kan verse ingrediënten toevoegen: groenten, kruiden, vlees of vis. Zo maak je de soep nog mooier, nog lekkerder. Dat gebeurt ook steeds vaker."

Zorgmedewerkers

Niet alleen chefs doen dat. Ook zorgmedewerkers die koken op afdelingen kleinschalig wonen, voegen aan soepen tegenwoordig vaker en meer verse ingrediënten toe. Gerrits: "Met onze basissoepen kun je veel kanten uit. Je maakt een kerrie- of mosterdsoep van hoogwaardig poeder, voegt daar ingrediënten aan toe zoals bloemkool, broccoli, courgette, taugé, prei, lente-ui, kippendij of wat anders en je hebt een heerlijke soep."

De zorgmedewerker of de chef kan snel schakelen. Hij of zij kan op het laatste moment bepalen hoeveel soep er bereid moet worden. De hoeveelheid poeder – dikwijls in boxen – kun je daar eenvoudig op afstemmen. "Zo maak je de soep iedere dag spannend."

Wereldse smaken

Bij Unilever Food Solutions hebben ze vastgesteld dat de vraag naar wereldse smaken de laatste jaren is gegroeid. Ook in de ouderenzorg. Mensen van 80 jaar en ouder kennen deze smaken en waarderen ze. Japanse Soep of Marokkaanse Harira bijvoorbeeld. Gerrits over die laatste: "Voeg daar kikkererwten aan toe en je hebt een mooie maaltijdsoep. Lekker, voedzaam en rijk aan eiwitten."

Er is meer. Neem de Thaise Tom Kha Kai en de Peruaanse Zoete Aardappelsoep. Die laatste kun je aanvullen met een garnituur van quinoa en mais. Edwin van Gent: "De jongeren hebben dat alles aangezwengeld, de ouderen zijn erin meegegaan."

Enthousiaste reacties

De reacties op de nieuwe en vernieuwde soepen van Knorr Professional wijzen uit dat de culinair adviseurs in samenwerking met de voedingstechnologen van Unilever Food Solutions goed werk hebben geleverd. Zo liet een bewoonster van een zorgcentrum aan Frans Gerrits aanvankelijk weten dat ze het wel geloofde, die aangepaste recepturen. Ze vond de oude beter, zei ze.

Gerrits: "Ik heb haar de nieuwe en de oude champignonsoep naast elkaar laten proeven. Toen merkte ze het verschil. Die oude is wat muffig, die nieuwe smaakt veel beter, zei ze."

Van Gent brengt de Aardappeltruffelsoep ter sprake.

Hij bereidde die met kerst voor de familie. Paar blokjes geblancheerde bleekselderij toegevoegd en een crème van Parmezaanse kaas erop. "Iedereen vond het fantastisch en dacht dat de soep volledig zelfgemaakt was."

"DIE OUDE CHAMPIGNON-SOEP IS WAT MUFFIG, DIE NIEUWE SMAAKT VEEL BETER, ZEI ZE"

Alternatieven voor zout

Door minder zout te gebruiken komen andere smaken beter tot hun recht. Zout is niet altijd de oplossing, zegt Edwin van Gent. "Met andere ingrediënten kun je ook heel veel, misschien wel meer. Denk aan zuren zoals limoen of citroensap en aan specerijen en kruiden zoals lavas. Die halen veel smaak naar boven en zorgen ervoor dat soepen en andere producten echt lekkerder worden."



Sample opvragen

Wilt u kennismaken met een van de soepen uit het assortiment van Knorr Professional? Vraag dan een sample op. Dat kan via ufs.com/soepsample of scan de QR code. Indien u meer informatie en tips over de soepen van Knorr Porfessional wilt, kijk dan eens op ufs.com/knorrprofessional.

Foto's: Thebe



Jeanine Huijbregts, adviseur gastvrijheid bij Thebe

"WE VERTELLEN MENSEN OP HUN OUDE DAG NIET DAT ZE GEZOND MOETEN ETEN"

De ouderenzorg mag wat sprankelender. En laat bewoners vooral doen waar ze zin hebben. Welbevinden en geluk zijn belangrijk, het gaat om beleving, zegt Jeanine Huijbregts (55), adviseur gastvrijheid bij ouderenorganisatie Thebe. "Zelf koken en gezond eten zijn geen doelen op zich."

Jeanine Huijbregts: "We hebben meer medewerkers eten en drinken aangenomen in plaats van zorgmedewerkers."

"EEN GOEDE GEREGENEREERDE MAALTIJD IS NET ZO GOED ALS EEN MAALTIJD DIE JE ZELF KOOKT, SOMS ZELFS BETER"

Vanuit het Amphia Ziekenhuis in Breda kwam ze zes jaar geleden terecht bij ouderenorganisatie Thebe, die ook wijkverpleging en specialistische zorg levert. Thebe is actief in West- en Midden-Brabant. De organisatie beschikt over 24 locaties met daarin 110 woongroepen, 16 restaurants en 6 dagbestedingen.

Jeanine Huijbregts is adviseur gastvrijheid. "Als het gaat om eten, drinken en gastvrijheid loopt de ouderenzorg achter op de ziekenhuiswereld. Maar het is een mooie branche, de cultuur is prettig, er is veel te doen. Juist in de ouderenzorg waar de bewoner echt woont, zijn welbevinden en geluk belangrijk."

In welk opzicht loopt de ouderenzorg achter?
"De ziekenhuiswereld is professioneler, efficiënter, maar heeft soms minder aandacht voor de menselijke kant. De ouderenzorg heeft van oudsher een achterstand, een ietwat stoffig imago. Maar de menselijke kant is er wel heel duidelijk aanwezig. Dat bevalt me."

Loopbaan Jeanine Huijbregts
Jeanine Huijbregts (55) volgde een opleiding voeding en diëtetiek. Maar het vak diëtist had wat haar betreft te weinig uitdaging. Na een jaar al ging ze wat anders doen. Het toenmalige Ignatius Ziekenhuis - nu Amphia - in Breda vroeg haar om leiding te geven aan voedingsassistenten. Ze was 23 en bekleedde daarna nog vijf verschillende functies in het Amphia. Ze was in dat ziekenhuis onder meer hotelmanager en programmamanager gastvrijheid. Tal van aanpassingen op het gebied van eten en drinken en gastvrijheid werden doorgevoerd. "Het bestuur wilde gastvrijheid meer vorm geven. Daar heb ik me voor ingezet. Boeiend om te doen."

Zes jaar geleden trad ze in dienst bij Thebe. Ze werd daar adviseur gastvrijheid. Ook daar zette ze een cultuurverandering op het gebied van gastvrijheid in gang.



De tevredenheid van de bewoners is toegenomen, aldus Jeanine Huijbregts.

Is het voor jou ook leuker om in de ouderenzorg te werken?
"Ja, ik had dat niet verwacht. Ik heb de overstap namelijk gemaakt omdat ik andere dingen wilde doen dan managementtools ontwikkelen. Ik stuurde 350 medewerkers en 16 leidinggevenden op het gebied van gastvrijheid, eten, drinken en schoonmaak aan in het Amphia. Ik wilde meer dingen gaan ontwikkelen. Dat doe ik nu dus sinds zes jaar."

Je bent adviseur gastvrijheid. Wat houdt dat in?
"Je houdt je bezig met alle aspecten van gastvrijheid binnen de organisatie. Maar eten en drinken springt eruit. Dat is in de ouderenzorg het belangrijkst voor de bewoner. Daarom is veel van mijn tijd daar in eerste instantie in gaan zitten."

Die achterstand van de ouderenzorg. Hoe uitte zich dat?
"Toen ik zes jaar geleden begon bij Thebe was er veel afgeschaald. De ouderenzorg had nauwelijks geld. Dat werd later beter. Ik stelde vast dat te veel mensen alleen op de kamer aten, dat mensen een week van tevoren hun maaltijdkeuze moesten maken en dat relatief weinig medewerkers betrokken waren bij eten en drinken. Eten werd vooral als een primaire levensbehoefte gezien. Ik miste de beleving."

Hoe is het nu, zes jaar later?
"Thebe heeft extra veel energie en geld in eten en drinken gestoken. Processen zijn efficiënter geworden waardoor we geld overhouden. Dat besteden we aan verbeteringen op het gebied van gastvrijheid, eten en drinken. Op de zestien grootste locaties van Thebe zijn coördinatoren gastvrijheid en medewerkers gastvrijheid aangesteld. Op de woongroepen zijn servicemedewerkers actief, verantwoordelijk voor eten en drinken."

Lees verder ››

Hoe heb je dat aangepakt?
“Ik heb eerst een half jaar mijn ogen de kost gegeven. Daarna de visie Gastvrij aan Tafel geschreven. Om daarin aan te geven waar Thebe over drie jaar wilde staan op het gebied van gastvrijheid, eten en drinken. Veel overlegd met cliëntenraad, medewerkers, raad van bestuur en managers. We hebben vervolgens een evenement georganiseerd op twee locaties, om te laten zien en beleven wat het zou gaan worden. Zo creëerden we draagvlak.”

Wat liet je zien?
“Dingen die onze toekomstvisie op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid uitbeeldden. Nieuwe kleding voor de medewerkers, andere maaltijdconcepten voor de restaurants, de woongroepen en appartementen, aangepaste opmaak van de borden, andere menu’s, andere manieren van eten bereiden. We lieten zien hoe je mensen ontvangt, hoe je entertainment kunt verzorgen, we verschaften informatie over opleidingen. En we hebben de vijf kernwaardes van onze visie gepresenteerd: kwaliteit van leven ten opzichte van eten en drinken, flexibiliteit, keuzevrijheid, gastvrijheid en duurzaamheid.”

Gezonde voeding is geen kernwaarde bij Thebe?
“Niet specifiek. We bieden het wel aan, maar we willen mensen op hun oude dag niet gaan vertellen dat ze gezond moeten eten. Gezond eten is voor die doelgroep niet meer zo relevant, vinden wij. De verblijfsduur in de ouderenzorg is ook sterk ingekort door die verhoogde zorgzwaartepakketten. Wij zijn van oordeel dat bewoners het naar hun zin moeten hebben. Daarom besteden we zeer veel aandacht aan beleving, lekker eten en keuzevrijheid.”

Als een bewoner vijf keer per week friet wil eten moet dat kunnen?
“We bieden de bewoners twee losse componentkeuzen. Mensen kunnen dus per gang kiezen. Als ze willen, kunnen ze in onze grand cafés of restaurants ook iets van de kleine kaart bestellen. Ik ken een bewoner die zijn eten laat staan als hij het niet lekker vindt, om dan in het café een broodje kroket en een biertje te nemen. We laten het allemaal zo vrij mogelijk.”

Jullie hebben geen koks in dienst. Waarom niet?
“Wij werken met coördinatoren gastvrijheid die ook veel aandacht besteden aan beleving. Daar geloven we in. We serveren in de woongroepen en de restaurants overwegend convenience. Dat wordt bij onze partner


Opname tijdens het Thebe Gastvrijheidsevenement in 2017.

in eten en drinken bereid door koks. De kwaliteit is uitstekend. Nederland kent geen partners eten en drinken die slechte maaltijden bereiden. Het gaat erom wat wij er op de locaties mee doen. Hoe zorgen wij voor dat beetje meer? Denk aan goed regenereren, creatieve opmaak, kleine toevoegingen, beleving en gastvrij gedrag.”

Convenience in de woongroepen. Is dat ideaal?
“Daar geloof ik sterk in. Zelf koken in de woongroep moet niet het doel zijn, vind ik. De medewerkers hebben het al druk genoeg en zijn niet specifiek opgeleid om te koken. En pg-bewoners zijn vaak niet meer in staat om echt mee te helpen, want de zorgzwaarte is toegenomen. We geloven vooral dat eten een beleving is. Samen aan tafel. En samen zo nu en dan wat gerechten bereiden als dat kan: samen een soepje maken, een taart bakken, groente snijden, hete bliksem bereiden, de tafel dekken, gehaktballen maken, opruimen. En praten over het eten met je bewoners, hoe ze vroeger die gehaktbal maakten. Zo creëer je beleving.”

Restaurants bleven open
De restaurants van Thebe zijn overwegend opengebleven voor de bewoners tijdens de lockdowns. Alleen tijdens enkele inpandige uitbraken op sommige plaatsen even niet. Jeanine Huijbregts daarover: “We hebben dat bewust gedaan en vragen ons ook af wat de kwaliteit van leven is als je mensen opsluit op hun kamer. Wij gaan voor waardigheid en eigen regie van de bewoners. We laten de mensen zo vrij mogelijk.”

Hoe staat het met de kwaliteit van geregenereerde componenten?
“Een goede geregenereerde maaltijd is net zo goed als een maaltijd die je zelf kookt, soms zelfs beter. Daarbij kan ik zeggen dat koken voor groepen een stuk moeilijker is dan thuis koken. Zeker omdat we zoveel mogelijk rekening houden met wensen van bewoners. Dat vergt flexibiliteit. De medewerkers op de woongroepen kunnen bestellen wat ze willen en ze bepalen zelf of ze bepaalde gerechten al dan niet met de bewoners gaan bereiden.”

Jullie hebben een culinair coach aangenomen. Waarom?
“Zij is kok en heeft een hbo-opleiding communicatie afgerond. Ze gaat onze medewerkers ter plekke laten zien hoe ze mooie maaltijden op een leuke manier op tafel kunnen zetten, terwijl ze tegelijkertijd zes bewoners begeleiden die aandacht vragen. Coaching on the job.”

“VERHALEN OVER STREEKPRODUCTEN WORDEN VAAK VERSPREID DOOR ADVISEURS DIE VER VAN HET BED STAAN”

“ETEN EN DRINKEN IS IN DE OUDERENZORG HET BELANGRIJKST VOOR DE BEWONER”

Je leest tegenwoordig verhalen over streekproducten, vers van het land. Hoe zie jij dat?
“Verhalen over streekproducten worden vaak verspreid door adviseurs die ver van het bed staan, mensen die nooit op woongroepen komen. Zij realiseren zich niet dat medewerkers in woongroepen druk zijn met van alles en nog wat en niet bezig zijn met de herkomst van de producten.”

En de bewoners?
“Ook de meeste bewoners zijn niet bezig met de herkomst van producten. Wij creëren dan liever wat extra beleving met een moestuintje of bakken met kruiden. En we serveren gerechten van vroeger, zoals de bloedworst met gebakken appeltjes of het Brabantse worstenbroodje. Die zijn populair. Er zijn organisaties die veel maaltijden zelf vers laten bereiden door koks in de eigen keuken. Dat is een keuze, maar zonder sfeer en gastvrije medewerkers creëer je mijn inziens niet de ultieme beleving.”

Duurzaam is een van jullie kernbegrippen. Maar dat zegt de bewoners toch niets?
“Voor onze bewoners is duurzaam een vaag begrip. Dat klopt. Toch doen we mee met de Green Deal en zijn we erg met duurzaamheid bezig op allerlei gebieden. Vooral op het gebied van het terugdringen van derving. Doordat we koud portioneren op het bord in de restaurants is derving daar nu op 5% gekomen. In de woongroepen willen we toe naar 10 tot 15 %.”


Lees verder ››



Makkelijk en snel boodschappen bestellen

6 REDENEN OM TE KIEZEN VOOR TELESUPER

Je werkt in de zorg om voor mensen te zorgen. Niet om veel tijd kwijt te zijn aan de boodschappen. Daarom: 6 redenen om je boodschappen online te bestellen bij Telesuper, specialist in kleinschalig wonen.

1) **Blijf binnen en bespaar tijd**
Boodschappen doen in de supermarkt of groothandel is in deze coronatijd niet altijd prettig. Als je online bestelt, kun je lekker bij je bewoners blijven, hoef je niet te sjouwen met zware tassen én hoef je niet door de regen.
2) **Keuze uit supermarkt- en groothandelproducten**
Als je bij Telesuper bestelt, kun je zowel kiezen uit een enorm Coop-supermarktassortiment als uit handige groothandel- en foodserviceproducten. Zo ben je in één keer klaar met de boodschappen en heb je alles in de verpakkingsgrootte die jij wenst.
3) **Bestel gelijk verse maaltijden mee**
In samenwerking met Eetgemak levert Telesuper gezonde, verse en smakelijke maaltijden en maaltijdcomponenten. Van paella tot Belgisch stoofpotje, van stamppot tot lasagne: laat het tegelijk met de boodschappen bezorgen en klaar ben je!
4) **Laat je ontlasten in de administratie**
De budgettool in de webshop van Telesuper houdt precies bij hoeveel je nog te besteden hebt. Daarnaast kun je eenvoudig afnamerapportages downloaden, met daarin de door jou gewenste informatie. Scheelt een hoop administratieve rompslomp! *
5) **Advies op het gebied van gezond eten**
In de webshop van Telesuper kun je per product de voedingswaarden, allergenen en keurmerken bekijken. Dat is handig als je bewoners met allergieën of speciale dieetwensen hebt. Ook zie je bij ieder product een score staan die laat zien hoe gezond het product is en waarom.
6) **Plan meerdere bestellingen tegelijk in**
Het is bij Telesuper mogelijk om in één keer verschillende orders klaar te zetten. Dat scheelt tijd én is handig indien je de maaltijden bijvoorbeeld een maand vooruit plant. Die extra tijd kun je mooi besteden aan je bewoners. Jij blij, zij blij.



Wil jij ook het gemak van Telesuper? Ga naar www.telesuper.nl

* Grotere organisaties kan Telesuper op allerlei manieren verder ontzorgen. Denk aan handige ICT-toepassingen voor de inkoop en administratie, een client only-assortiment en afgestemde managementrapportage.

telesuper.nl coop
meer dan boodschappen

"NEDERLAND KENT GEEN PARTNERS ETEN EN DRINKEN DIE SLECHTE MAALTIJDEN BEREIDEN"

Hoe belangrijk is het tegengaan van derving voor jullie?
Zeer belangrijk. We sparen er ook veel geld mee uit. Geld dat we spenderen om leuke dingen voor de bewoners te doen en ze extra lekkere dingen voor te schotelen. Het leven is immers goed op het Brabantse land. Bovendien vinden onze bewoners het zonde om eten weg te gooien, velen hebben de oorlog meegemaakt. We horen vaak: ik ben dik geworden van ut sund. Daarmee bedoelen ze dat ze te veel restjes hebben gegeten die anders weggegooid zouden worden, want dat zouden ze sund vinden, zonde dus."

Wat is je doel hier bij Thebe?
"Mijn droom is dat ik later in een van de woonzorglocaties van Thebe wil wonen. Mijn motto is: leef je leven zoals je dat wilt. De zorglocatie moet de woonwereld van de bewoner zijn, niet de systeemwereld van de organisatie."

Hoe ver zijn jullie nu?
"Wonen en welzijn zijn belangrijker geworden dan zorg. Dat zie je ook terug in de inrichting. Vroeger waren bejaardenhuizen oubollig. Je kwam er bij voorkeur niet. Nu zijn woonzorgcentra moderner, meer open. Het is niet meer eng om er naar binnen te gaan. Er is verbinding met de wijk, waar ouderen steeds vaker alleen thuis wonen. En de nieuwe cafés, restaurants en brasseries van ons zijn ook niet meer te onderscheiden van horecagelegenheden in de stad. Het is niet meer te zien dat ze gevestigd zijn in een woonzorgcentrum."

Het is moeilijk om gedragsverandering te bewerkstelligen, zeggen ze. Is jou dat gelukt bij Thebe?
"Je begint met een analyse en zet die om in een visie en een strategie. Die zet je om in concepten. Vervolgens probeer je gedragsverandering van de grond te tillen. Dat is het moeilijkste. Veel organisaties zijn gericht op de harde kant van de processen: product, inrichting en zo. Maar ze vergeten het gedrag te veranderen van de medewerkers, waardoor echte gastvrijheid en beleving niet van de grond komen. Ja, ik denk dat wij daarmee aardig op weg zijn."

Waartoe hebben al die inspanningen geleid?
"De tevredenheid van de bewoners is toegenomen. In het verleden mopperde men over het eten. Dat is nu een stuk minder. Eten en drinken werden belangrijker, die krijgen de hoogste prioriteit. Bewoners kijken iedere dag uit naar de maaltijd. En dat was ook ons streven."

Brengt deze aanpak een verhoging van de kosten met zich mee?
"We hebben dat niet tot achter de komma berekend, maar ik heb de indruk dat we nu voordeliger uit zijn. We zijn efficiënter gaan werken en inkopen, en hebben meer medewerkers eten en drinken aangenomen in plaats van zorgmedewerkers. Al die dingen hebben ertoe geleid dat de kosten daalden. Het beleid van Thebe om een adviseur gastvrijheid aan te stellen en in te zetten op beleving heeft haar vruchten afgeworpen."

"WE SERVEREN GERECHTEN VAN VROEGER, ZOALS BLOEDWORST MET GEBAKKEN APPELTJES"



De pan als beeldend element bij de presentatie van de visie vijf jaar geleden. De vijf kernwaardes kregen een plaats in deze pan: kwaliteit, flexibiliteit, keuzevrijheid, gastvrijheid en duurzaamheid.

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 en Michel Overwijk
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)*

VERPLAATST

Beurzen en evenementen naar najaar

Diverse beurzen en evenementen, die in de maanden maart, april en mei zouden plaatsvinden, zijn verplaatst naar het najaar of zelfs naar volgend voorjaar. Dit heeft uiteraard te maken met de onzekerheden die corona veroorzaakt. Daarnaast broeden organisatoren van beurzen op digitale edities, zoals de Horecava dat deed.

Zorgtotaal, de vakbeurs voor de zorg, die gepland stond voor 18 tot en met 20 mei, is een van de beurzen die mogelijk een digitale editie krijgt. De fysieke beurs wordt verplaatst. Zorgtotaal was eerder al van maart verschoven naar mei. Begin februari is besloten om de vakbeurs te verschuiven naar het najaar van 2021 of de eerste maanden van 2022.

Bezoek onze Agenda op www.uitblinkersindezorg.nl voor actuele informatie betreffende beurzen en evenementen die met eten, drinken en gastvrijheid in de zorg te maken hebben.





Kijkje in de keukens van specialisten

SOEP EN ZORG KUNNEN NIET ZONDER ELKAAR

Soep en zorg is altijd al een prima combinatie geweest. Maar het was een beetje stil rondom soep, alsof we met een afkalvend fenomeen te maken zouden hebben. Dat is niet zo. Soep heeft in de zorg niet alleen een rijk verleden maar ook een veelbelovende toekomst. Ze kunnen niet zonder elkaar. Neem de ontbijtsoep van Ruud van Brussel. Daar kun je wat mee. En lees het interview met Edwin Hoogenboom waaruit blijkt dat ouderen openstaan voor nieuwe smaken. Bijzonder is ook de 7 Kruiden Soep van Shoja Hamidi. Gezond soepje. En wat te denken van eiwitverrijkte soepen die goed smaken? Bijzonder. Fred Bergmans legt het uit.



Ruud van Brussel bereidt bouillon. "In de zomer bereiden we ook koude soepen waaronder gazpacho en komkommersoep."

Ruud van Brussel van Brasserie De Broeders

ONTBIJTSOEP MET HAVERMOUT ALS BINDING

Ontbijtsoep in de zorg? Ja, die kan in een behoefte voorzien, zo blijkt als we Ruud van Brussel (64) ontmoeten. Soep met havermout als binding. Met hem een gesprek over deze en andere soepen.

"ONZE SOEPEN WORDEN ENORM GEWAARDEERD. DAT HEEFT TE MAKEN MET DE WIJZE WAAROP WIJ ZE BEREIDEN: GEHEEL OF GROTENDEELS VERS"

Je kunt Ruud van Brussel wakker maken voor soep. Hij is er gek op. En heeft er ervaring mee in horeca, hotellerie, zorg en catering. Nu, in de laatste jaren van zijn loopbaan, combineert hij deze takken in Brasserie De Broeders in Sterksel.

De Broeders is een horecabedrijf in de sociale woonwijk Kloostervelde, een wijk met zorgwoningen en reguliere woningen. Ook het Academisch Centrum voor Epilepsie Woonzorg Kempenhaeghe is hier gevestigd. De medewerkers gebruiken De Broeders als lunchrestaurant en als vergaderlocatie (drie ruimtes).

Daarnaast biedt het bedrijf, dat over drie keukens beschikt, andere faciliteiten zoals afhaalservice van lunch en diner, kookstudio en à-la-carterestaurant. Ook kunnen er feesten en partijen worden gehouden.

Bouillon in de zomer
Een kopje hete bouillon kan ook in de zomer als het warm is soelaas bieden voor ouderen, zegt Ruud van Brussel. "In het begin krijg je het even Spaans benauwd, maar daarna knap je ervan op. Je hebt vervolgens minder last van de warmte."



Drinkbouillon verdween
Maar we komen voor de soep. Van Brussel benadrukt het belang van soep in de zorg. "Met soep wordt in de zorg wisselend omgegaan." Dat wil zeggen: goed én minder goed. Om toe te voegen: "Hoe is het mogelijk dat ondervoeding en uitdroging anno 2021 in de zorg nog voorkomen? Ik snap daar helemaal niets van."

Even terug in de tijd. Vroeger kregen cliënten in de ouderenzorg en patiënten in ziekenhuizen in de ochtend of in de loop van de dag een kopje verse drinkbouillon aangeboden. Maar dat werd in de loop van de jaren '90 op veel plaatsen afgeschaft wegens bezuinigingen, zegt Van Brussel. "Eerst verdween het koekje bij de koffie, daarna de bouillon, het kroketje, het bordje pap 's morgens, de soep en veel andere hapjes."

Ontbijtsoep
Ook Van Brussel kreeg als hoofd voeding in die tijd met bezuinigingen te maken. Hij kwam op het idee om ontbijtsoep te introduceren zodat de cliënten tegen een lage kostprijs toch extra voedingsstoffen binnenkregen. "Deze ontbijtsoep waardeerden we op met havermout als binding. Lekker hartig, veel vezels, goed voor de stoelgang. Deze ontbijtsoep is ook geschikt voor mensen die problemen hebben met het nuttigen van de warme maaltijd."



Dieetsoepen
Naast alle gewone soepen bieden ze in De Broeders ook dieetsoepen aan, zoals natriumvrij, glutenvrij, lactosevrij en koolhydraatarm. Met passend broodgarnituur. Ruud van Brussel: "In onze afhaal- en bezorgdienst trekken we deze lijn ook door, want er is vraag naar."

"Wees duidelijk"
Op de verpakkingen van soepen staat soms geschreven: 100% natuurlijk, zonder smaak-, geur- of kleurstoffen. Van Brussel daarover: "Op de ingrediëntenspecificatie zie je dan het woordje aroma staan. Dat is een bedekte term voor smaakversterker. Het één komt dus niet overeen met het ander. Wees duidelijk en eerlijk, zou ik zeggen."

Het concept ontbijtsoep is destijds door een klein aantal anderen opgepikt, maar het nam geen vlucht, terwijl het wel in een behoefte voorzag, aldus Van Brussel. "Ook nu nog. Het zou een goede ontwikkeling zijn."

Vega tomatensoep
Er is meer dan ontbijtsoep. Van Brussel laat weten een brede visie op soep te hebben. Dat komt goed uit, want De Broeders biedt de soepen ook breed aan. Voor ieder wat wils. Standaard serveert men een vega tomatensoep en een verse dagsoep, beide bereid met verse componenten.

De menu's bevatten culinaire soepen, zoals wereldsoepen, exotische soepen, bouillabaisse of garnalenbisque. In de winterdag maaltijdsoepen, denk aan 'Brabantse erwtensoep'. Zomers diverse koude soepen waaronder gazpacho of komkommersoep. Zie ook het kader 'Dieetsoepen'.

De soepen lopen in Brasserie De Broeders naar wens, zelfs in coronatijd melden de liefhebbers zich om ze af te halen, zegt Van Brussel. "Onze soepen worden enorm gewaardeerd. Dat heeft te maken met de wijze waarop wij ze bereiden: geheel of grotendeels vers."

Kleurrijke combinatie
In de keuken zien we hoe de bouillon voor de vegetarische tomatensoep wordt bereid. Een kleurrijke combinatie van groenten, waaronder gebruneerde ui, tomaat, paprika, champignons, prei en verse kruiden, zoals tijm en basilicum, staat op de kookplaat.

Ook andere soepen worden in de keukens van De Broeders vaak ambachtelijk bereid. Als basis voor de vissoep gebruikt men visgraten afkomstig van de visboer en voor de runderbouillon botten en schenkel afkomstig van de slager.

Maar dat wil niet zeggen dat deze manier van bereiden de enige juiste manier is, zegt Van Brussel. "Ook soep die gedeeltelijk convenience wordt bereid kan goed zijn."



Shoja Hamidi: "Als koks te veel dingen tegelijk willen doen, gaat het bereiden van de soep makkelijk de mist in."

Shoja Hamidi van zorgcentrum Vredenoord

7 KRUIDEN SOEP

Shoja Hamidi (34) en zijn team koken zeven dagen in de week vers voor de bewoners van zorgcentrum Vredenoord in Huis ter Heide. Ook de soepen bereiden ze vers. Bijzonder is de 7 Kruiden Soep die Hamidi zelf ontwikkelde. De receptuur tref je aan op deze pagina's.

De afspraak met Shoja Hamidi moet worden verplaatst. Corona komt op 18 januari toch net iets te dichtbij voor de bewoners van Zorgcentrum Vredenoord waar hij leiding geeft aan de voedingsdienst. Dagelijks worden hier bijna 120 warme maaltijden bereid: 100 voor de bewoners van het zorgcentrum, 20 voor mensen die zelfstandig wonen.

De reportage vindt plaats in de keuken van het gezin (man, vrouw, drie kleintjes) Hamidi. Op het aanrecht ontwaren we de ingrediënten voor de 7 Kruiden Soep. De chef en zijn team zweren bij het toepassen van verse kruiden en groenten, zo wordt al snel duidelijk. "Bewoners waarderen de geur en de smaak van onze versbereide soepen. Ook de bouillons bereiden we vers. Er komen geen conserveer-, kleur- of smaakstoffen aan te pas. De bewoners krijgen soepen zoals vroeger thuis."

Praten met bewoners

Hamidi en zijn koks en medewerkers (acht) praten geregeld met de bewoners. Over van alles, maar vooral over het eten, over de soep bijvoorbeeld. "We willen weten wat er leeft en hoe ze maaltijden ervaren. Vaak horen we dat ze genieten van de soepen, zoals wij die bereiden. Dat blijkt ook, want ze vragen vaak om nog een extra kommetje."

Erwtensoep is een van de soepen die hoog staat aangeschreven in Vredenoord, zegt Hamidi. "Bereid met prei, worst, knolselderij, selderij, wortel en spliterwten. Tegenwoordig gebruikt men vaak een groentemix, maar dat geeft niet het gewenste resultaat, vind ik. Er zit weinig prei in en soms geen wortel. Ik pas liever oude recepturen toe. Die geven de beste resultaten."



Nauwkeurig werken

Het bereiden van een verse soep vereist nauwkeurigheid. Als je te lang of te kort kookt, gaat dat ten koste van het resultaat. "Als koks te veel dingen tegelijk willen doen, gaat het bereiden van de soep makkelijk de mist in. Dan is de soep bijvoorbeeld niet goed gebonden. Als jouw bewoners twee keer zo'n soep voorgezet krijgen, willen ze nooit meer soep. Dat wil je niet. Zorgvuldig werken is belangrijk. Daarom is het aan te raden om de mise-en-place een dag van tevoren te doen."

Zelf kent Hamidi meer dan 200 recepten uit zijn hoofd, zegt hij. Hij kent de kruiden, de groenten en de overige bestanddelen en weet in welke hoeveelheden die toegepast moeten worden. "Ik weet ook dat lekkere soepen gezond kunnen zijn en dat gezonde soepen lekker kunnen zijn."

Primeur

Dat brengt ons op de 7 Kruiden Soep. Nieuw, een primeur. Deze soep is nog niet geserveerd aan de bewoners van Vredenoord. Hamidi wacht daarmee tot na de coronacrisis. "Ik wil daar in ons restaurant speciale aandacht aan besteden. Dat gaat nu even niet."

"TEGENWOORDIG GEBRUIKT MEN VAAK EEN GROENTEMIX, MAAR DAT GEEFT NIET HET GEWENSTE RESULTAAT, VIND IK"

Gouden Soeplepel

Shoja Hamidi won op 24 januari 2020 De Gouden Soeplepel met een soep bereid van vergeten Hollandse groenten. Hij versloeg daarmee 16 finalisten. De wedstrijd werd georganiseerd door de stichting Samen Soepen Utrechtse Heuvelrug. Dat juist Hamidi met vergeten Hollandse groenten, zoals pastinaak, aan de slag ging, is opmerkelijk. Hij is oorspronkelijk afkomstig uit Afghanistan. Na omzwervingen kwam hij terecht in Nederland waar hij maar liefst acht jaar in een asielzoekerscentrum verbleef. Op zijn 21ste ging hij aan de slag als grafisch vormgever om later een opleiding tot kok en leermeester te volgen en af te ronden. "Daar lag altijd al mijn passie."

Lees verder ››

De basis van de soep wordt gevormd door bulgur en rode linzen. De zeven kruiden hebben ieder zo hun eigen functie, zegt Hamidi. Zo werkt laurierblad tegen darmklachten en brengt het rust. Bieslook werkt zelfs tegen een reeks aandoeningen en kervel stimuleert de eetlust en is goed voor de spijsvertering. De kruiden en hun eigenschappen vind je in de receptuur hiernaast.

“IK HEB GEKEKEN WELKE KRUIDEN ER IN MEDICIJNEN, ZOALS PARACETAMOL, WORDEN VERWERKT”

Kruiden in paracetamol

Hoe komt Hamidi aan deze kennis? “Ik heb me erin verdiept, er veel overgelezen. Ook gekeken welke kruiden er in medicijnen, zoals paracetamol, worden verwerkt. Met die kennis en mijn ervaring als kok ben ik aan de slag gegaan.”

We krijgen de soep als een van de eersten te proeven. Het is een gebonden, volle soep die in combinatie met twee plakjes roggebrood met daarop twee blaadjes basilicum uitstekend smaakt. En nog gezond ook.



Recept voor 4 of 5 personen

7 KRUIDEN SOEP

Ingrediënten

- 250 gr bulgur
- 200 gr rode linzen
- 60 ml olijfolie
- 1 grote ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 tl foelie
- 1 klein stuk gember
- 200 gr mixgroenten
- 100 ml kokosroom

Verse kruiden

- 80 gr peterselie (Vitamine K, C, bron van ijzer, bekend als foliumzuur)
- 2 blaadjes laurierblad (goed bij darmklachten, geeft een rustig gevoel)
- 30 gr basilicum (goed bij stress en verkoudheid, vitamine A)
- 50 gr bieslook (reguleert bloeddruk, goed tegen keelpijn, moeheid, verkoudheid, gebrek aan eetlust en darmklachten)
- 4 takjes tijm (kan bij alle infecties gebruikt worden en bevalt vitamine C, mineralen, calcium en ijzer)
- 80 gr koriander (goed voor spijsvertering en helpt om de eetlust te verbeteren en bevat vitamine A, B, C en E)
- 60 gr kervel (stimuleert de eetlust en de stofwisseling)

Instructie

1. Was en kook de bulgur en rode linzen gaar.
2. Schil de gember, snipper de ui en snijd de gember fijn.
3. Pers en snijd de knoflook.
4. Hak alle andere verse kruiden fijn.
5. Zet een pan op het vuur en voeg de olijfolie toe, bak de gesneden ui, gember, knoflook en voeg vervolgens de foelie en een beetje peper toe en fruit alles vijf minuten aan.
6. Blus af met 60 ml water en laat 4 min door pruttelen, hierdoor komen meer geuren en smaakstoffen vrij. Voeg nu de gesneden kruiden toe en laat 2 minuten lekker doorkoken.
7. Voeg de gestoomde bulgur en de rode linzen toe en pureer alles met staafmixer. Voeg vervolgens de kokosroom toe, voeg hierna beetje bij beetje vocht aan de soep toe en zorg dat de soep de juiste dikte krijgt.
8. Breng de soep op smaak met peper en zout, serveer met roggebrood met daarop 2 blaadjes basilicum.



Edwin Hoogenboom van Zorgcentrum ’t Kloosterhof

“ONZE BEWONERS STAAN OPEN VOOR NIEUWE SMAKEN”

Vegetarische soep
Bewoners van Zorgcentrum ’t Kloosterhof staan open voor nieuwe smaken. Ook vegetarische soepen worden gewaardeerd, zegt Edwin Hoogenboom. “Daarnaast bieden we alle dieetafleidingen aan, zoals natriumarm.”

Versbereide soepen gaan boven alles, maar sommige soepen zijn kant-en-klaar zó lekker dat je er heel goed mee voor de dag kunt komen, zegt Edwin Hoogenboom (47). Hij is zelfstandig werkend kok in Zorgcentrum ’t Kloosterhof in Aalsmeer.

Zorgcentrum ’t Kloosterhof is onderdeel van Zorgcentra Meerlanden dat daarnaast beschikt over Zorgcentrum De Meerwende in Badhoevedorp en Zorgcentrum De Meerstede in Hoofddorp. Deze locaties beschikken ieder over een open keuken. De koks bepalen zelf hoe ze de maaltijden bereiden: geheel vers, gedeeltelijk vers of geheel convenience.

Dat geldt ook voor het brede pakket soepen dat Edwin Hoogenboom in de keuken van ‘t Kloosterhof (55 bewoners) bereidt. Hoe hij dat doet hangt af van de soort soep en van andere omstandigheden, zoals drukte. “Over het algemeen kun je zeggen dat we bij het bereiden van soepen zoveel mogelijk verse groenten, kruiden en garnituren gebruiken.”

Overwegend vers

Sommige soepen worden overwegend vers bereid, zoals kippensoep, groentesoep, gebonden aspergesoep, kerriesoep, champignonsoep, erwtensoep, pompoensoep en tomatensoep. “Met vulling en garnituurtjes. Lekker vers, hoewel we de bouillon maken we van bouillonpoeder, anders zou dat te veel tijd vergen.”

De bewoners die het restaurant bezoeken, zien de kok bezig in de open keuken. Vanwege corona mogen er op het moment van gesprek maximaal twee mensen aan een tafel plaatsnemen. En natuurlijk gelden al die andere coronamaatregelen.

Zuid-Afrikaanse paprikasoep

De bewoners van ’t Kloosterhof staan open voor nieuwe, onbekende soepen, die grotendeels gebruiksklaar worden aangeleverd, zoals Zuid-Afrikaanse paprikasoep. Hoogenboom: “Ze proberen die nieuwe soepen in ieder geval wel als ik ermee kom. Vaak vallen ze in de smaak. Dat geldt ook voor exotische toevoegingen. Tomatensoep met Indische kruiden of met masala-kruiden. Die kruiden zorgen voor een speciale smaak die onze bewoners enorm waarderen.”

Enkele andere soepen die afkomstig zijn van de “bekende soepmerken” zijn maïssoep, courgettesoep en komkommersoep. Hoogenboom: ”Die zijn zó goed van smaak dat we er weinig tot niets aan hoeven doen. Doordat we veel variatie bieden, houden we de soepen spannend.”

“WE MAKEN BOUILLON VAN BOUILLONPOEDER, ANDERS ZOU DAT TE VEEL TIJD VERGEN”

Soep met kerst

Met kerst bereidde Edwin Hoogenboom de tomatensoep volledig vers. Met ingrediënten als verse tomaten, verse knoflook en verse kruiden. Het resultaat mocht er zijn. “Dat zouden we eigenlijk vaker moeten doen, maar de tijd daarvoor ontbreekt.”



Fred Bergmans van Carezzo

LEKKER VERRIJKT MET EIWITTEN

Fred Bergmans: "Wij verrijken onze soepen met een mix van eiwitten."

Soepen verrijkt met eiwitten en toch lekker. Ze bestaan. Hoe komen ze tot stand en wat kun je ermee? Fred Bergmans van Carezzo geeft antwoord.

De met eiwit verrijkte Carezzo-producten worden onder meer verstrekt in bijna alle Nederlandse ziekenhuizen. En de kreet 'even een Carezzootje doen' is onder medewerkers van voedingsdiensten een bekende. Het 'Carezzootje' staat voor een eiwitverrijkt product, soep bijvoorbeeld, als hartig tussendoortje voor mensen met weinig eetlust en een tekort aan eiwitten.

Een soepje van 150 ml dat 10 gram eiwit bevat. En desondanks toch smaakt alsof die extra eiwitten er niet in zitten. Hoe kan dat? Bergmans weet het antwoord, want Carezzo ontwikkelt en produceert deze soepen.

Assortiment
De eiwitverrijkte gladgebonden soepen van Carezzo bevatten bijna dubbel zoveel eiwit als standaard soepen: 10 gram eiwit per cupje van 150 ml. Het soepenassortiment bestaat uit een vleesvrije champignonsoep, tomatensoep en vegetarische pompoensoep. Voor informatie, zie www.carezzo.nl.

Smaak behouden
"Carezzo ondersteunt de ziekenhuiskeuken, met kant-en-klare geportioneerde producten, die 24 uur per dag kunnen worden ingezet", zegt Bergmans. "Soepen en andere producten verrijken met eiwitten terwijl de smaak behouden blijft, is lastig. Wij hebben dat in de afgelopen jaren steeds beter onder de knie gekregen."

Dat is hard werken. Testen, proeven, overleggen met diëtisten, facilitair en koks, smaakpanels, opnieuw testen, opnieuw proeven. Rekening houden met diëten en met slik- en kauwklachten. Gladde soepen en verdikte soepen ontwikkelen. De zorg vraagt erom.

Enkele jaren geleden schrapten sommige ziekenhuizen soepen uit het menu voor ondervoede mensen. Er zat te weinig voedingswaarde in, aldus Bergmans. "Die voedingswaarde, veel eiwit met een compleet aminozuurprofiel, heeft Carezzo weer teruggebracht. Omdat ondervoede mensen weinig eetlust hebben, kunnen ze beter iets eten waar meer eiwit inzit, want dat hebben ze nodig."

ER ZIJN 3.000 VERSCHILLENDE EIWITTEN. EN IEDER EIWIT IS OPGEBOUWD UIT AMINOZUREN.

Verrijkte soepen
Groentesoepen lenen zich ervoor om te worden verrijkt met eiwitten en vezels. Dat doet Carezzo. Voor mensen die ondervoed zijn, (herstellende) patiënten en kwetsbare ouderen. Zo hebben 65-plussers 25% meer eiwit nodig dan gezonde volwassenen, chronisch zieken hebben 50% meer nodig en mensen die herstellen na een operatie 1,5 tot 2 keer zoveel.

Maar dan komt het. Er zijn 3.000 verschillende eiwitten. En ieder eiwit is opgebouwd uit aminozuren. Het lichaam heeft 9 aminozuren nodig die het zelf niet kan aanmaken, zegt Bergmans. "Dat zijn essentiële aminozuren. Wij verrijken onze soepen met een mix van eiwitten die ervoor zorgen dat ze over een compleet aminozuurprofiel beschikken, dus inclusief alle essentiële aminozuren."

Belangrijke eigenschappen
Het gaat hoofdzakelijk om de volgende eigenschappen: 1) De soep moet lekker zijn, 2) de eiwitmix moet een compleet aminozuurprofiel hebben voor herstel en opbouw van spieren en 3) de textuur van de soep moet intact blijven en geschikt voor mensen met kauw- en slikklachten.

Maaltijdsoep op komst
Komend voorjaar zal Carezzo haar assortiment eiwitverrijkte soepen uitbreiden met maaltijdsoepen. Deze bevatten 20 gram eiwit per portie, twee keer zoveel als de bestaande Carezzo-soepen. Bergmans: "Ook die soepen doen qua smaak niets onder voor gewone soepen. Voor ondervoede mensen biedt dat weer extra mogelijkheden om voldoende eiwitten binnen te krijgen."

Bergmans wijst op wetenschappelijk onderzoek dat heeft aangetoond dat eiwitverrijkte producten, waaronder soepen, effect hebben. "Onderzoek heeft aangetoond dat je met Carezzo eiwitverrijkte voeding 1,5 keer meer eiwit kunt innemen, zonder meer te eten. Daar streven we naar. We maken lekkere, eiwitrijke producten voor mensen die ondervoed zijn of ondervoed dreigen te raken."

DE SOEPTAFEL

Soep maken voor en met ouderen

Soep zorgt voor verbinding, hoor je vaak. Dat blijkt ook zo te zijn. Diverse projecten in het land getuigen daarvan, zoals De Soeptafel in Elst (Gld). Een sociaal project waarbij Maaike van Beek en haar dochter Suzanne Bas soep voor én met ouderen bereiden. Normaal gesproken gebeurt dat één keer in een dagopvang voor dementerenden en één keer in het openbaar. Nu corona regeert, moeten ze improviseren en naar alternatieven zoeken, zoals thuis in de eigen keuken soepen bereiden en die vervolgens rondbrengen.

Intussen beschikt De Soeptafel, dat in 2018 werd opgericht, over een assortiment van 50 soepen, waaronder ook bijzondere soepen, zoals Portugese Boerenkoolsoep. Maaike van Beek: "Je denkt van tevoren: daar zien ouderen niets in, maar deze en andere niet-alledaagse soepen vallen dikwijls erg goed in de smaak."

Van Beek is geen onbekende op het gebied van voeding en zorg. Ze werkte tot 2016 – ze raakte arbeidsongeschikt – in het Radboud Ziekenhuis in Nijmegen en hield zich daar ook met voeding bezig. Moeder en dochter werden geïnspireerd door het Amsterdamse project Oma's Soep.



Maaike van Beek en haar dochter Suzanne Bas.

GAANDEREN

Coronazorghotel voldoet aan de verwachtingen

Het coronazorghotel in Gaanderen voldoet aan de verwachtingen. Dat is de conclusie van de zorgorganisaties en ziekenhuizen die dat hotel gezamenlijk hebben opgezet. Horecamedewerkers, studenten en docenten van het Graafschap College verzorgen er de coronapatiënten, zo meldt Trouw.

De 32 bedden van het hotel liggen vol. De patienten komen uit een ziekenhuis, een verpleeghuis of eigen huis. Vooral ouderen maken gebruik van de faciliteiten van dit bijzondere hotel. Uit de reportage blijkt dat de ziekte grillig verloopt. Dat betekent dat medewerkers snel moeten kunnen schakelen. Eén op de acht patienten overlijdt. "Vooral door onderliggende ziektes."

OUDERENZORG

Vrijwilligers worden node gemist

Dat vrijwilligers als gevolg van coronamaatregelen niet meer actief kunnen zijn in de ouderenzorg heeft verstrekkende gevolgen. Zij worden node gemist. Dat blijkt uit een onderzoek van Radar onder bijna 4 000 mensen die in de zorg werken, wonen of er familie hebben. Medewerkers komen minder aan zorgtaken toe, zo geeft de helft van de ondervraagde zorgmedewerkers te kennen. Dit komt voornamelijk door de lagere personeelsbezetting vanwege ziekte(verschijnselen), zegt 68 procent. Het ontbreken van de vrijwilligers leidt ertoe dat het zorgpersoneel doet wat het kan, maar zij kunnen het gemis van de vrijwilligers niet opvangen, aldus Radar dat meldt dat het gebrek aan medewerkers leidt tot extra sterfgevallen in de ouderenzorg.

"ER IS STRUCTUREEL GEBREK AAN COLLEGA'S, DIE ZIJN WEGBEZUINIGD IN DE LANGDURIGE ZORG"

Maarten Hijink van de SP op Radar.avrotros.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.

Muziek vermaakt, raakt en heelt

Na bijna een jaar waarin het uiterste wordt gevraagd van de mensen die in de zorg werken, vind ik het prachtig om te zien dat er ook nog steeds aandacht is voor positieve 'extra's'. Ik weet niet of het woord 'extra's' precies op zijn plaats is, maar ik heb het over de toenemende inzet van muziek in de zorg. Daarover lees je op www.uitblinkersindezorg.nl het uiterst boeiende artikel 'Zingen in de zorg'.

Dat muziek mensen raakt, staat voor mij als een paal boven water. Ik zie mijzelf als een echte 'beeld- en geluiddenker'. Foto's kunnen mij meteen terugbrengen naar een herinnering en soms zelfs naar een smaak, geur of gevoel. Datzelfde geldt voor muziek.

Van sommige nummers heb ik nog steeds meteen helder waar en wanneer ik een hit of album voor het eerst hoorde.

Maar het zijn niet alleen 'eerste keren' die blijven hangen. De hit 'This is what it feels like' van Armin van Buuren werd in 2016 mijn absolute favoriet tijdens mijn week in het ziekenhuis. Hoewel ik het nummer al sinds 2013 hoog in mijn playlist had staan, bracht het mij in die week in tranen. Geen idee waarom, maar ik weet nog dat het gewoon gebeurde. Al bij het horen van het intro sprongen de tranen in mijn ogen.

En nog steeds gaan bij het horen van dit nummer mijn gedachten terug naar die week in Enschede. Niet vergezeld van tranen, maar met een mooie en goede herinnering. Ongetwijfeld dankzij de goede conditie waarin ik nu verkeer.

Als geen ander weet ik dus wat muziek kan betekenen. Als afleiding of vermaak, als steun en om herinneringen op te halen waar je vrolijk van wordt. Daarom juich ik zingen in de zorg ook enorm toe. Kom maar door met die artiesten!



Van concept tot uitvoering

In 2020 kreeg Van Gestel de unieke kans om voor diverse locaties van Livio een nieuw concept te bedenken. Tijden veranderen en zo ook de eetmomenten in de woonzorglocaties. Om op diverse momenten van de dag de bewoners te voorzien van gezonde, verse maaltijden, is gekozen om te werken met grote & kleine combisteamers. De combisteamers, MKN SpaceCombi & FlexiCombi, zijn perfect voor het regenereren én bereiden van maaltijden, nu en in de toekomst. Bijvoorbeeld voor het à la minute bereiden van verse producten.

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





metos
kitchen intelligence™

WE CARE:
het à-la-carte uitgiftesysteem voor de zorg



Meer weten over dé specialist
op het gebied van grootkeukens?
Wij kijken niet alleen naar
apparatuur maar ook naar het proces.

Birnieweg 2 - 7418 HH Deventer - tel (+31) 88 - 0242 322 - verkoop@metos.nl