UIT BLINK ERS

VAKBLAD OVER
ETEN, DRINKEN EN
GASTVRIJHEID
IN DE ZORG

NR. 2 – 2017

UITBLINKERS IS
EEN UITGAVE VAN

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Gezonde voeding of een pilletje?



Ouderen willen betalen voor een aangeklede lunch

ALS JE WEET WAT JE EET, PROEF JE MEER.

DAAROM HEBBEN WIJ ONZE PRODUCTEN NOG NATUURLIJKER GEMAAKT. ZO KUN JE ZORGELOOS GENIETEN VAN ONZE ONMEUNIG LEKKERE TOETJES!



ONMEUNIG LEKKER

WWW.ZUIVELHOEVE.NL/FOODSERVICE

COMPLIMENTEN VAN WILLEKE

Voordat ik het vergeet. Jullie krijgen de complimenten van Willeke Alberti. In het interview met Uitblinkers vertelt ze dat zorginstellingen er enorm op vooruit zijn gegaan. De tijd dat Willeke voorafgaand aan een optreden in een instelling een klef broodje kreeg, ligt een behoorlijk aantal jaren achter ons.

Maar er is ook kritiek. Er gaan dingen niet goed. Dat lees je, dat hoor je. De nog altijd immens populaire zangeres en actrice veegt die kritiek niet onder het tapijt, maar merkt wel op dat mensen weleens overdrijven. Om toe te voegen dat muziek het leven in de zorg mooier maakt. En zo is het.

Managers en medewerkers die zich bezighouden met eten, drinken en gastvrijheid kunnen in de zorg het verschil maken, hoor je steeds vaker. Maar dat gaat niet vanzelf. Een goed concept, teamgeest en betrokkenheid zijn daarbij onontbeerlijk. Dat zie je bijvoorbeeld terug in het IJsselland Ziekenhuis. Lees de reportage er maar op na.

En laat ook even je gedachten gaan over een paar suggesties van gastvrijheidstrainer Milo Berlijn. Geef slimme gastvrijheidsmedewerkers een plaats in de raad van bestuur, oppert hij. De eerste raad van bestuur die dat doet, krijgt een lintje en een kist wijn van Uitblinkers. We horen het graag!

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij
gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

INHOUD

5 Test maakt ouderen wijzer

6 Uitblinkers onder elkaar

11 Agenda

12 Willeke over de kracht van muziek

16 Activiteiten WijGastvrij

17 Colofon

18 Bedrijfsleden

19 Smoothies stomen op

22 Nieuw elan op Zorgtotaal

25 Twietjes

26 Milo Berlijn: “Laat managers bedienen”

28 Column Eric van Reenen

29 Krachttraining tegen ondervoeding

30 Betalen voor speciale lunch

32 Column Monique Willemse

33 Productinformatie

34 Voeding geneest

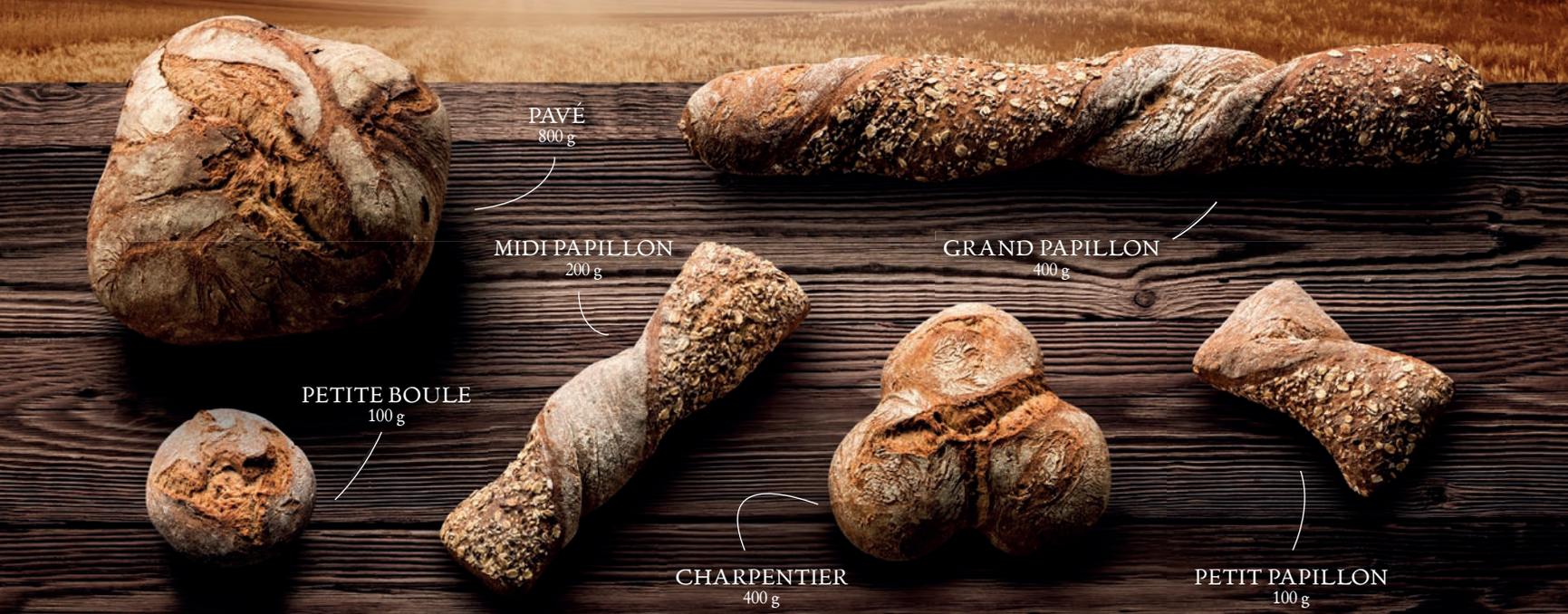
38 Column Geert Hilferink

WALDKORN®

THE ORIGINAL

IN ONS ASSORTIMENT
NIEUW
IN ONS ASSORTIMENT

OERGRANEN
NATURALE



DE RIJKE SMAAK VAN TRADITIE

Waldkorn® Oergranen Naturale smaakt goed én doet goed en past bovendien perfect in een gevarieerd en evenwichtig voedingspatroon. Alle Waldkorn® Oergranen Naturale broodjes worden volgens strikte regels bereid, zonder extra toevoegingen. Dat zie je meteen aan het 'Our Bread Commitment'-label. Onze beste ingrediënten voor gegarandeerd puur genieten.

Our Bread Commitment

Waldkorn® neemt de tijd voor smaak.

CSM Benelux B.V.
Postbus 284 | 4600 AG Bergen op Zoom | Nederland
Tel. +31 (0)800 864 77 63 | Fax. +31 (0)800 864 77 66
www.molco-foodservice.nl | frozen.nl.benelux@csmbakerysolutions.com

CSM Bakery Solutions — connecting the world of baking

Ondervoeding

TEST MAAKT OUDEREN WIJZER

Een nieuwe website met daarop een ondervoedingstest die ouderen wijzer maakt met betrekking tot hun voedingstoestand. Ook te raadplegen door zorgmedewerkers. De website www.goedgevoedouderworden.nl is ontwikkeld door de Stuurgroep Ondervoeding.

Ondervoeding heeft in de media veel aandacht gekregen, maar dat heeft er nog niet toe geleid dat het probleem altijd tijdig wordt gesignaleerd. 15 tot 30% van de thuiswonende ouderen is ondervoed, zo meldt het Voedingscentrum. De nieuwe website biedt deze ouderen en hun verzorgers tips hoe ze hiermee om kunnen gaan.

Psychische oorzaken

Ondervoeding kan ontstaan als iemand over een langere periode te weinig eet. Soms komt dat door problemen met kauwen of slikken, misselijkheid of pijn. Ook psychische oorzaken of bijvoorbeeld achterliggende ziekten zoals dementie of kanker, kunnen een oorzaak zijn.

Ondervoeding hoeft niet per se te betekenen dat iemand heel mager is. Iemand die onbedoeld is afgevallen of structureel bepaalde voedingsstoffen niet binnenkrijgt omdat hij bijvoorbeeld steeds hetzelfde eet, kan ook ondervoed zijn.

De genoemde website bevat niet alleen een test maar ook informatie. Wat is ondervoeding, hoe herken je het, wat kun je eraan doen? Ook vind je er recepten, tips en ervaringsverhalen.



15 tot 30% van de thuiswonende ouderen is ondervoed.



Werken als anderen slapen verstoort je bioritme.

Waarschuwing

BEPERK NACHTWERK

Zonder nachtwerk gaat het niet in de zorg. Maar een waarschuwing is op zijn plaats. Onregelmatige arbeid verstoort je bioritme. Slaapproblemen, stress, hoge bloeddruk, depressiviteit en maagklachten kunnen het gevolg zijn, meldt arbodienst Zorg van de Zaak in dagblad Trouw.

De Arbowet heeft daarom spelregels voorgeschreven. Als een nachtdienst eindigt na 2.00 uur dan is een rusttijd van 14 uur verplicht. Je mag maximaal zeven nachten achter elkaar werken. Na een reeks nachtdiensten mag je 46 uur niet werken.

Eerst warme maaltijd

Deskundigen benadrukken dat een gezonde leefstijl voor mensen die nachtwerk verrichten nog belangrijker is. De Stichting Time Design adviseert om een warme maaltijd te nuttigen voordat de nachtdienst begint. Na de nachtdienst niet meer dan een licht ontbijt, anders raakt het lichaam nog meer in de war.

Aangeraden wordt om zo min mogelijk nachtdiensten te draaien. Wettelijk zijn 120 nachtdiensten per jaar toegestaan, aldus Trouw. Ondanks de nadelen voor de gezondheid is nachtwerk bij veel mensen populair, vooral vanwege de toeslagen die ze ontvangen.



Foto: kivnl-Shutterstock.com

"ALS JE ZIET HOEVEEL LEVENSLUST ZIEKE, KWETSBARE KINDEREN UITSTRALEN, STA JE WEER MET BEIDE BENEN OP DE GROND"

Dirk Kuijt, aanvoerder van Feyenoord, tijdens het jaarlijkse bezoek van zijn club aan het Sophia Kinderziekenhuis te Rotterdam in de Volkskrant.

In de rubriek Uitblinkers onder Elkaar vertellen koks, voedingsassistenten en leidinggevenden hoe ze samenwerken: wat er goed gaat, wat er beter kan, wat ze samen bereikt hebben en nog willen bereiken. Dit keer: vier collega's van het IJsselland Ziekenhuis in Capelle aan den IJssel.

Tekst: Elsie Schoorel/ Fotografie: Sjoukje Kilian

Uitblinkers onder elkaar: IJsselland Ziekenhuis

DE MENSEN DRAGEN HET CONCEPT

Overal tijd voor maken, alles moet kunnen, plezier in het werk. Dat is de houding die de medewerkers van het IJsselland Ziekenhuis uitstralen. Een voorbeeld: de voedingsassistent die aan het gesprek zou deelnemen is ziek, maar haar collega Lies Bax springt desgevraagd stante pede in, geen probleem. Ze zijn hier trots op hun maaltijdvoorziening en willen dat graag uitdragen, in woord en daad – de journalist en fotograaf mogen proeven van de zelfgemaakte wortelcake.

"DAT JE IEDEREEN IN DE KEUKEN ALS GAST BEHANDELT, OOK EEN VOEDINGSASSISTENT, WAS IETS NIEUWS"



Dennis van der Pas (linksonder), Lies Bax (rechtsonder), Alex van den Doel (rechtsboven) en Hans Bouts (linksboven) vertellen het verhaal achter de nieuwe aanpak van het IJsselland Ziekenhuis.

Sinds 2013 heeft het IJsselland Ziekenhuis een nieuwe werkwijze: in de eigen keuken wordt zelf gekookt, met verse ingrediënten en snelle, hightech apparatuur: à La Carte. De voedingsassistenten nemen met een iPad de bestelling op (in de middag voor dezelfde avond), waarbij de patiënt niet alleen ruime keuze in gerechten en dieetafleidingen heeft, maar ook kan kiezen voor een halve of juist dubbele portie.

De voedings-assistenten gaan aan het eind van de middag naar de keuken en kunnen bij het portioneren à la minute aangeven of er op het bord iets extra's of anders voor een bepaalde patiënt gewenst is. Vervolgens gaan ze zelf met de kar naar de afdeling om uit te serveren.

"WE ZOUDEN NOG VAKER DE COMPLIMENTEN AAN ELKAAR DOOR MOGEN GEVEN"

Partner

Het management van de voedingsdienst is uitbesteed aan Albron, in de persoon van Dennis van der Pas. Facilitair manager Hans Bouts hierover: "Het ziekenhuis wilde niet honderd procent uitbesteden, maar het ook niet helemaal zelf doen. We zijn op zoek gegaan naar een partner om mee samen te werken en zo meer kennis en kunde binnen te halen. Dennis loopt hier dagelijks rond namens Albron. De overige medewerkers zijn nog steeds IJssellandmensen maar zij zijn wel meegegaan in de vaart der volkeren."

Dennis van der Pas: "Veranderen gaat niet zomaar. Er zijn veel mensen die al heel lang in dit ziekenhuis werken; dan is verandering vaak extra moeilijk. Binnen het cateringteam is er wel wat geschoven en er is natuurlijk verloop geweest, maar er is een team ontstaan dat de omslag gemaakt heeft."



Voedingsassistenten zijn het verbindende element tussen keuken en patiënten.



Lies Bax (56), voedingsassistent
Is getrouwd en heeft 3 (volwassen) kinderen
- Houdt van fotografie en creatieve dingen zoals ansichtkaarten en poppen maken
- Was tandartsassistente en assistent dermatologie voordat ze in 2008 voedingsassistent werd bij het IJsselland (2 dagen per week)
- Volgde de 1-jarige opleiding voor voedingsassistent bij het Albeda College

"Ik heb het heel erg naar mijn zin in deze baan. Op de afdeling chirurgie is er veel verloop en zijn er steeds weer nieuwe mensen. Ik heb ook een sociale functie en sla weleens een arm om iemand heen. Dat maakt het leuk, maar soms ook verdrietig als er bijvoorbeeld iemand plotseling overlijdt. We worden daarbij wel goed gesteund door de zorgmedewerkers. Ik zag aanvankelijk op tegen het nieuwe concept, ook omdat het fysiek zwaarder is voor ons omdat we zelf met de karren lopen. En dat valt voor ons (de meesten zijn 50-plus) niet altijd mee. Vanwege mijn migraine kan ik geen avonddiensten draaien. Maar verder vind ik de veranderingen alleen maar leuk. Dit jaar moeten alle voedingsassistenten tien workshops volgen, over bijvoorbeeld slikproblemen, diëtetiek, problemen van de geriatrische patiënt, etc. Kennis bijspijkeren dus, dat kan geen kwaad."

Iedereen gast

Een van de mensen met een nieuwe functie is Alex van den Doel, die eerst kok was en nu chef-kok. Hij vertelt hoe vanaf 2013 de veranderingen in gang gezet werden: “In het begin hebben we tienminutengesprekken gehad met Dennis en iemand van personeelszaken. Zo kon iedereen zijn verhaal kwijt en daar is ook goed naar geluisterd. Er is veel gesproken over gastvrijheid. Dat je iedereen in de keuken als gast behandelt, ook een voedingsassistent, dat was iets nieuws, voor ons in de keuken een cultuurverandering. We zijn anders gaan samenwerken en willen er met elkaar voor de patiënt het beste van maken. Dat is echt winst.”

Elkaar scherp houden hoort er ook bij, vervolgt Alex. “Dennis loopt veel rond en ziet alles: van iets wat in de koelkast niet klopt tot een maaltijd die niet zo mooi geportioneerd is. Hij heeft veel oog voor details. Dat is alleen maar goed, want daardoor kan ik mijn medewerkers ook weer scherp houden.” En dat gaat niet ten koste van de sfeer, benadrukt hij. “Het is er voor iedereen leuker op geworden en mensen werken met plezier.”

Samen maatwerk bieden

Plezier in het werk heeft Lies Bax ook. Zij is een van de 45 voedingsassistenten in het ziekenhuis, werkzaam op de afdeling chirurgie: “Vroeger werden de maaltijden in een kar gebracht en daar zaten we vaak op te wachten. Nu gaan we zelf naar de keuken als we er klaar voor zijn. De keuken heeft altijd tijd om iets extra’s te doen, zoals wat meer van iets opscheppen. Alex is erbij om een oogje in het zeil te houden. Ik heb hem nog meegemaakt als ventje, nu is hij echt een kerel.”

Alex: “Het is een leuk moment voor ons als de voedingsassistenten de maaltijden komen meenemen. Voor elke patiënt kunnen we maatwerk bieden, waarbij de voedingsassistent de controle heeft.”

Lies: “Eigenlijk zouden wij nog vaker de complimenten aan elkaar door moeten geven. Daar is genoeg aanleiding voor. Kort geleden waren er enkele- mannen die een knieoperatie moesten ondergaan; zij mochten ’s middags al naar huis maar vroegen of ze hier nog mochten eten…”

Alex, lachend: “Dat horen we vaker tegenwoordig. Dan weet je als keuken dat je het goed doet.”



Dennis van der Pas (44), manager catering (Albron)
- Woont samen en heeft 3 kinderen
- Is KNVB-scheidsrechter en houdt tropische vogels
- Vervulde na de Hoge Hotelschool Maastricht diverse functies binnen Sodexo, Radisson en Albron
- Is sinds 2013 vanuit Albron manager catering van het IJsselland

“Ik ben heel erg enthousiast over mijn baan. Ik kan bijdragen aan een ontwikkeling in de zorg waarbij het belang van goed eten steeds meer wordt ingezien. Er zijn meer overeenkomsten dan verschillen tussen zorg en horeca. Het gaat hier ook om de gasten, alleen liggen die wel in een ziekenhuisbed, dus het uitgangspunt is anders. Mijn persoonlijke ambitie is plezier houden in het werk. In het IJsselland heb ik nog genoeg uitdagingen.”



“IK HEB OOK EEN SOCIALE FUNCTIE EN SLA WELEENS EEN ARM OM IEMAND HEEN”

Mindset

In het begin was er wel discussie met de voedingsassistenten dat het voor hen allemaal meer tijd zou gaan kosten, zegt Dennis. “Maar al snel merkten zij dat de nieuwe werkwijze voor de patiënt veel prettiger is en dat het werk daardoor ook leuker werd. Tijd is ook een mindset.”

Eén keer in de zes weken is er een overleg waarbij behalve de chef-kok ook diëtisten en teamleiders van de zorg aanschuiven en één afgevaardigde van de voedingsassistenten per afdeling, vertelt Alex. “Want het werkt niet om met alle voedingsassistenten om de tafel te gaan zitten. Maar dan kan het weleens gebeuren dat de notulen door de anderen niet goed gelezen worden en informatie niet doorkomt. Dat is een verbeterpuntje.”

Ontvangsthal

Maar over het algemeen verloopt de communicatie prima, vindt Dennis: “De lijnen zijn kort, we lopen vaak bij elkaar binnen en gaan ook samen lunchen. Natuurlijk kunnen er altijd dingen beter, maar we hebben al grote stappen gezet. Nu gaat het om kleine stapjes en verdere verdieping. Een voorbeeld is de menukaart waarop de gegevens over eiwit per gerecht vermeld staan. Daarnaast willen we aan de slag met smaaksturing. En we gaan de ontvangsthal verbouwen inclusief nieuwe horecavoorziening die deze zomer open moet gaan.”

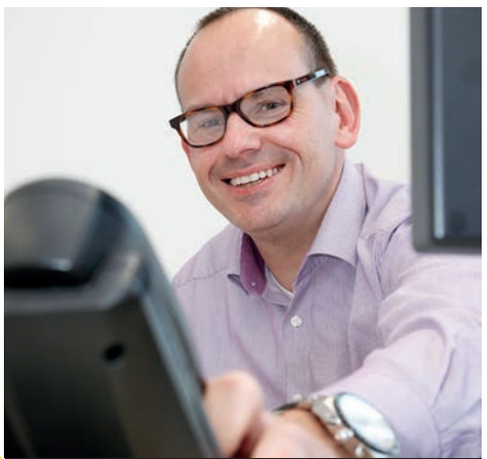
Hans heeft er alle vertrouwen in dat deze plannen ook gaan slagen: “Er staat een goed team, zeker ook door de komst van Dennis, die mensen optimaal weet te motiveren. De patiëntenvoeding heeft nu een heel hoog niveau en is erg belangrijk geworden voor het ziekenhuis. Uiteindelijk moet elk concept worden gedragen door de mensen die er werken. Ik denk dat wij het getroffen hebben met onze mensen.”



Alex van den Doel (41), chef-kok
- Is getrouwd en heeft 2 kinderen
- Houdt van snooker spelen en koken
- Volgde diverse koksopleidingen plus trainingen over leidinggeven
- Deed ervaring op in de keukens van diverse zorginstellingen en kwam in 1995 als kok in het IJsselland werken
- Is sinds 2015 chef-kok

Alex: “De combinatie van koken, administratieve taken en leidinggeven vind ik erg leuk. Soms neem ik het werk mee naar huis, als het door onverwachte gebeurtenissen druk geweest is; dan wil ik bijvoorbeeld de vakantieplanning wel even rustig thuis doen.

Er zijn veel uitdagingen, waaronder smaaksturing. De bedoeling is om hierin in elk geval twee modules van de opleiding vanuit Leuven te volgen. Ook wil ik nog meer groeien in het leidinggeven en bijvoorbeeld een cursus volgen in het voeren van functioneringsgesprekken. Er is hier nog genoeg te doen en te leren.”



Hans Bouts (49), manager facilitair bedrijf
- Woont samen en heeft 2 kinderen
- Houdt van klussen en hockey (coach en scheidsrechter)
- Deed TU Delft en een MBA aan de Rotterdam Business School
- Had diverse functies in het Haga ziekenhuis, o.a. projectmanager nieuwbouw
- Werkt bij het IJsselland sinds februari 2015

Hans: “Het is een uitdagende baan die mij heel goed bevalt. Mijn ambitie is om het gehele facilitaire team naar een nog hoger niveau te brengen. En de komende tijd is het zaak om de complexe verbouwingen in goede banen leiden. Want naast de hal gaan ook de klinieken en de operatiekamer op de schop.”



Ook in 2017 dagen we keukenteams weer uit om een creatief en origineel menu te bedenken.

Gaat jouw keukenteam de uitdaging aan om een creatief en origineel menu te bedenken? Denken jullie een verantwoord en gezond, maar vooral lekker driegangenmenu te kunnen bereiden? Doe dan mee aan dé kookwedstrijd van de zorg!

Verras de jury met een creatief en origineel menu voor maximaal € 4,- en maak kans op € 5.000,- voor jullie organisatie. Inschrijven kan tot 23 juni 2017.

Kijk voor meer informatie op: www.distrivers.nl

finale 16 november Jaarbeurs Utrecht

T 0528 229 260
www.distrivers.nl

distrivers



T 010 - 293 32 61 E info@gastvrij-rotterdam.nl W www.gastvrij-rotterdam.nl

Save the date!

De 5e editie van horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam vindt plaats van maandag 18 tot en met woensdag 20 september 2017 in Rotterdam Ahoy. Vanzelfsprekend stellen we alles in het werk om afgelopen recordeditie met 360 exposanten, 140 programma onderdelen en ruim 10.000 bezoekers te overtreffen.

Gedurende drie dagen kunnen ambitieuze horecaprofessionals in Rotterdam Ahoy kennis nemen van culinaire verrassingen, innovatieve food en non-food producten en oplossingen voor in de horeca. Natuurlijk hopen wij ook u op Gastvrij Rotterdam te mogen verwelkomen.

Voor meer informatie of het aanvragen van het inschrijfformulier kunt u contact opnemen met het projectteam.

Founding Partners

Branchepartners

Organisatie

AGENDA

1 JUN Symposium Focus op de Zorgmaaltijd. Korting voor leden van WijGastvrij. Zie pagina Wijs Academy. Locatie: Van der Valk Hotel, Veenendaal. www.focusopdezorgmaaltijd.nl

8 JUN 'Ons merk als synoniem voor gastvrijheid.' Bijeenkomst van 13.30 – 16.30 uur van de Wijs Academy in samenwerking met Threewise en Syndle. Zie ook pagina Wijs Academy. Locatie: Onze Lieve Vrouwen Gasthuis (OLVG) in Amsterdam. www.wijgastvrij.nl/evenementen

15 JUN Managementbijeenkomst van de Wijs Academie van WijGastvrij in het teken van duurzaam leiderschap. Informatie met betrekking tot plaats en tijd is te vinden op www.wijgastvrij.nl/evenementen

22 JUN 'Ons merk als synoniem voor gastvrijheid' van 13.30 tot 16.30 uur van de Wijs Academy in samenwerking met Threewise en Syndle. Zie ook pagina Wijs Academy. Locatie: Stenden Hogere Hotelschool in Leeuwarden. www.wijgastvrij.nl/evenementen

18-20 SEP Gastvrij Rotterdam in Rotterdam Ahoy. Vakbeurs voor professionals die zich bezighouden met gastvrijheid, eten en drinken in de zorg en de horeca. www.gastvrij-rotterdam.nl

4 OKT Health & Care Day te Apeldoorn. Inspiratie-event voor beslissers in de zorg die het 'anders, slimmer, beter' willen doen, een initiatief van Zorgnetwerk Nederland, Skipr en Food Inspiration. www.healthcareday.nl

7-11 OKT Anuga te Keulen. Voor professionals die op het gebied van eten, drinken, gastvrijheid en ict de jongste internationale trends en ontwikkelingen willen zien, ruiken en voelen. 160.000 bezoekers uit 92 landen zien wat 7000 standhouders te bieden hebben. www.anuga.com



160.000 bezoekers uit 92 landen bezoeken de Anuga.

9-11 OKT BBB Maastricht. Vakbeurs voor horecaprofessionals in MECC Maastricht. www.bbb-maastricht.com

16 NOV Dag van de Gastvrijheid 2017. Inspirerend event te Utrecht voor gastvrijheidsmedewerkers, koks en managers in de zorg met de uitreiking van de Awards van Gastvrijheidszorg met Sterren. Georganiseerd door Gastvrije Zorg in samenwerking met WijGastvrij. www.dagvandegastvrijheid.com

Gastvrij Rotterdam beleeft haar vijfde editie.



Jubileum

GASTVRIJ ROTTERDAM WIL RECORD OVERTREFFEN

De 5e editie van horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam vindt plaats van maandag 18 tot en met woensdag 20 september 2017 in Rotterdam Ahoy. De organisatie stelt alles in het werk om de afgelopen recordeditie met 360 exposanten, 140 programma-onderdelen en ruim 10.000 bezoekers te overtreffen. Met een nieuwe indeling van de beursvloer en onder meer het toevoegen van de Nederlandse finale Bocuse d'Or, Wine & Fine Food en The Outdoor Cooking Square biedt het Nederlandse horecaplatform ambitieuze horecaprofessionals een nog completer aanbod producten en diensten voor de eigen bedrijfsvoering. Informatie vind je op www.gastvrij-rotterdam.nl.

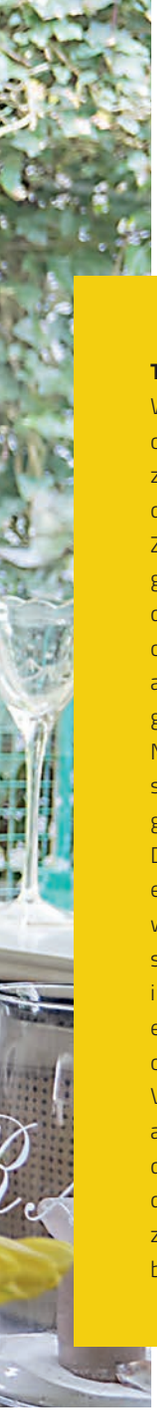
Tekst: Jaap de Graaf/ Fotografie: Nicole Langen



Optreden in de zorg bezorgt Willeke Alberti energie

"MUZIEK KOMT UIT JE HART EN DAT VOELT IEDER MENS"

Muziek maakt blij. Vooral ouderen en mensen die het moeilijk hebben staan ervoor open, zegt Willeke Alberti. Ze treedt enkele keren per week op in een zorginstelling. "Ik zou die optredens beslist niet willen missen", laat ze weten in een interview met Uitblinkers. "Het zijn zulke mooie mensen, 't is zó leuk om ze blij te maken."



“ZINGEN IS GEZOND, HET WERKT OOK TEGEN STRESS”

Topmaaltijden
Willeke Alberti komt op veel plaatsen in de zorg en is tevreden over de geboden kwaliteit. Ze heeft weinig tot geen klachten. “Ik vind dat critici wel vaak overdrijven. Ik ruik het als mensen goed of niet goed worden verzorgd. Neem van mij aan: het is stukken beter dan jaren geleden.”
Dat geldt ook voor het eten, voegt ze toe. “Ik weet niet beter of ze serveren topmaaltijden in de zorg. Zelden dat we een klef broodje krijgen of soep die niet lekker is. Vandaag kreeg ik heerlijke aspergesoep. Ik heb aan de kok gevraagd hoe hij die soep maakt, want zo wil ik hem thuis ook bereiden.”

Ze voelt een band met mensen die het minder hebben. Ouderen, daklozen, mensen met een beperking, psychiatrische patiënten. “Mooie, oprechte personen vaak. Ik heb er altijd een zwak voor gehad. Mijn vader (Willy Alberti, red) had dat ook. Ook hij trad veel op in tehuizen.”

Haar zoon Johnny de Mol maakt een programma met mensen die lijden aan het syndroom van Down, Hotel SynDroom. “Op een gegeven moment zei hij: ik heb een mooi programma gemaakt, wil je even kijken? Verder hadden we er nooit over gesproken. De betrokkenheid met deze mensen zit bij ons in de genen.”

Foundation
In 2001 richtte ze de Willeke Alberti Foundation op, een stichting die zich inzet voor goede doelen, optredens in de zorg bijvoorbeeld. Door nieuwe regels en wetten kan er nu wat minder dan vroeger, meldt ze . “Maar we zijn nog steeds in staat om optredens voor ouderen en zwakkeren te verzorgen tegen kostprijs. We maken gebruik van een orkest en een eersteklas geluidsinstallatie, want we willen wel kwaliteit leveren en dat brengt kosten met zich mee. Maar de prijs van deze optredens ligt veel lager dan normaal gesproken.”

Ze heeft zojuist een optreden achter de rug in woonzorgcentrum Onze Stede van tante Louise in Steenbergen. Georganiseerd door vijf scholieren die daarmee een prijs wonnen. “Heel bijzonder”, zegt ze “het is ook onze wens om jongeren en ouderen of mensen met een beperking met elkaar in contact te brengen. We zijn bezig om iets landelijks van de grond te tillen. Een behoorlijke klus, maar we worden gelukkig geholpen door een andere organisatie.”

Energie
Voor Willeke Alberti is ieder optreden bijzonder. Ook al is ze inmiddels 72 en heeft ze alles meegemaakt. “Elk optreden is anders, nog steeds. En ik vind het iedere keer fantastisch. Het levert me veel energie op.”

Na afloop van het optreden is ze altijd nog een uurtje aanwezig om met de mensen op foto te gaan. Niet zelden krijgt ze later zo’n foto toegestuurd door de kinderen. “Ma is overleden, maar ze vond het zo leuk om met je op de foto te gaan, dat wilden we toch nog even laten weten”, krijgt ze dikwijls te horen.

Het is vrijdagmiddag 16.30 uur. Ze zit na het optreden in Steenbergen rustig op de achterbank van de auto. Ontspannen naar eigen zeggen. En vanavond lekker onderuit op bank. Het lichaam heeft rust nodig, geen roofbouw, dat zou ten koste gaan van de kwaliteit van de muziek. De maandag erop is ze aanwezig in de show van Umberto Tan, de woensdag daarna treedt ze op tijdens de Koningsnacht voor 7.000 mensen. En dan ook nog drie keer per week op de planken in de zorg. “Moet ik achter de geraniums gaan zitten? Die heb ik nog niet gekocht. Zolang ik gezond en goed bij stem ben blijf ik optreden.”

Spiegelbeeld
Bekende nummers, zoals Spiegelbeeld, komen ieder optreden aan bod. Mensen vragen erom. Daarnaast kunnen de bandleden ieder liedje spelen en zijn ze bekend met elke toonsoort. Muziek van artiesten als Tom Manders, Ramses Shaffy, Johnny Jordaan en Conny van den Bosch gaat er nog altijd in als koek. Willeke en haar orkest brengen deze nummers vaak ten gehore.

Ze heeft de zorg zien veranderen. Ten gunste. Vroeger was het niet zo best. “Als je ergens een bejaardenhuis binnenkwam ging je bijna over je nek van de stank. Dat komt bijna niet meer voor. De hygiëne is beter geworden. Veel beter.”

lees verder >



Arla Foods

Uw zuivelpartner in de zorg

CASTELLO · Arla · melkunie ZUIVEL SINDS 1872 · LURPAK · Cocio since 1951 · STARBUCKS · Apetina



Dennis Iseger
CSR & Communication Manager

Als zuivelbedrijf zijn we verantwoordelijk voor de gezondheid van mensen, maar ook voor de gezondheid van onze koeien en de planeet. Zo zijn wij de grootste verwerker van biologische melk, gebruiken we energie afkomstig van Nederlandse wind en heb-ben wij onlangs melkpakken geïntroduceerd met een 20% lagere CO_2-uitstoot.

Wij zijn ervan overtuigd dat zuivel een onderdeel hoort te zijn van een gebalanceerd voedingspatroon. Het doel is om mensen te helpen met het maken van een gezonde keuze en hen te inspireren tot een gezonde levensstijl. Tegelijkertijd willen we een zo hoog mogelijke waarde creëren voor onze klanten én de eigenaren van ons bedrijf; de boeren. Arla Foods is een coöperatie in handen van melkveehouders. Als coöperatie is duurzaamheid onlosmakelijk verbonden met onze manier van werken. We willen ons bedrijf laten groeien, maar wel op een verantwoorde wijze.

Het terugdringen van voedselverspilling staat bij ons hoog in het vaandel. Het vervangen van monoverpakkingen voor literpakken kan hier een grote bijdrage aan leveren. Dit leidt tot minder verspillingen en meer aandacht voor de opmaak en presentatie van onze producten. Hierdoor wordt de beleving voor de patiënt, cliënt of bewoner aanzienlijk vergroot. Wij geven workshops op locatie aan zorgmedewerkers om hen hierin te faciliteren.



Michiel van der Net
Accountmanager Zorg Noord-Holland

Lonneke Peters
Accountmanager Zorg Zuid-Holland



Onze producten voorzien in specifieke gezondheidsbehoeften. Hiervoor bieden we de natuur een helpende hand en maken we onze producten nóg beter. Altijd met behoud van het goede uit de natuur en door gebruik van natuurlijke ingrediënten. Dit doen wij door continu nieuwe producten te introduceren, zoals ons eiwitrijke assortiment bestaande uit bijvoorbeeld Arla Protino, Arla Skyr, Melkunie Breaker High Protein en Protein by Melkunie.



Informatie over optredens

Willeke Alberti richtte in 2001 haar eigen Foundation op, om het welzijn van ouderen en mensen met lichamelijke of geestelijke beperkingen te verbeteren. De Foundation streeft ernaar om op termijn zoveel mogelijk zieke kinderen, senioren, zieken en minder validen in zoveel mogelijk ziekenhuizen of andere instellingen binnen de gezondheidszorg, te laten genieten van speciale kleinschalige optredens. Dat hoeven niet per se optredens van Willeke Alberti en haar orkest te zijn. Ook andere artiesten worden ingeschakeld. Voor informatie zie www.willekealberti-foundation.nl.

Mensen die in de zorg werkzaam zijn of daar als vrijwilliger hun dingen doen, hebben een roeping, voegt ze toe. “We hebben die mensen hard nodig en het wordt allemaal met liefde gedaan.” Ook voor hen treedt ze op. De medewerkers gaan vaak voorop in de polonaise. “Fantastisch om te zien.”

“MIJN VADER TRAD OOK VEEL OP IN TEHUIZEN”

Zingen is gezond

Ze houdt een warm pleidooi voor muziekles op school en meer muziek in de zorg. Dat kan niet altijd Willeke Alberti zijn, het optreden van een pianist of een accordeonist is ook prima. “Er zijn veel meer artiesten die in de zorg optreden. Anders doe je het zonder artiest en ga je van start met een koor. Zingen is gezond, het werkt ook tegen stress.”

Ze vindt het belangrijk dat mensen in beweging blijven. Om toe te voegen dat psychiatrische patiënten enorm zijn beknot. “Schrijnend, allerlei zaken zijn hen afgenomen, terwijl zij het het meest nodig hebben.”

Ze somt vervolgens namen op van mensen en instanties die goeie dingen doen. Joke Zwanikken van Verwenzorg, dirigent Jaap van Zweden, die Papageno oprichtte, een stichting die kinderen met autisme helpt met muziek. Gerard Joling en Gordon die in de tv-serie ‘Geer & Goor: waarheen, waarvoor?’ wensen van ouderen vervulden.

Willeke: “Er worden veel leuke dingen gedaan. Ik ken een huis in Zandvoort waar ze bijna iedere week entertainment verzorgen. Denk ook aan al die bedrijven die iets goeds doen voor de zorg, vaak iets met muziek. Daar ben ik natuurlijk een enorme voorstander van, want muziek komt uit je hart en dat voelt ieder mens.”

Ontwikkelingen

TESTEN EN NETWERKEN



WijGastvrij is van start gegaan met bijeenkomsten. Drie daarvan staan in het teken van ‘Ons merk als synoniem voor Gastvrijheid’ toegespitst op ‘Ontwikkelingen die eten en drinken veranderen en daarmee ook de rol van voedingsassistenten en koks.’

De eerste van de drie bijeenkomsten ‘Ons merk als synoniem voor gastvrijheid’ was bestemd voor de regio Zuid-Nederland. Deze vond plaats op 11 mei 2017 in het Franciscus Gasthuis en Vlietland, locatie Franciscus Gasthuis te Rotterdam (zie bericht ‘Weet jij alles?’). De twee andere bijeenkomsten, die gepland staan voor 8 en 22 juni, zijn bestemd voor de regio’s Midden-Nederland en Noord-Nederland.

Ten behoeve van deze bijeenkomsten is er een informatief en educatief programma samengesteld in samenwerking met Threewise en Syndle. Zij zullen ingaan op trends en ontwikkelingen in het vakgebied en de invloed daarvan op je dagelijkse werk. Ook is er een interactieve kennistest. De bijeenkomsten eindigen met een netwerkborrel.

Regio Midden-Nederland: 8 juni 2017 in het Onze Lieve Vrouwen Gasthuis (OLVG) in Amsterdam.
Regio Noord-Nederland: 22 juni 2017 in Stenden Hotel Management School in Leeuwarden.

De bijeenkomsten vinden plaats van 13.30 – 16.30 uur. De ontvangst is vanaf 12.30 uur.
Inschrijven is mogelijk op www.wijgastvrij.nl/evenementen.



Terugblik

WEET JIJ ALLES?

Ruim 50 leden bezochten de bijeenkomst ‘Ons merk als synoniem voor gastvrijheid’ op 11 mei in het Franciscus Gasthuis en Vlietland, locatie Franciscus Gasthuis te Rotterdam. Roland de Groot (Threewise) en Hans Hensbergen (Syndle) waren de inleiders. Ze gingen interactief te werk om kennis en vaardigheden over te brengen op de aanwezigen.

Een van de vragen die ze stelden: weet jij alles wat je moet weten om je vak op een goede manier uit te oefenen? Een test maakte duidelijk of dat al dan niet het geval was. De deelnemers discussieerden over thema’s die met gastvrijheid te maken hebben. Tijdens de netwerkborrel na afloop werd daar volop over nagepraat.

Management

DUURZAAM LEIDERSCHAP



Op 15 juni houdt WijGastvrij een managementbijeenkomst. Deze staat in het teken van 'Duurzaam leiderschap' en vindt plaats in het FrieslandCampina Institute te Wageningen. Het thema wordt uitgediept aan de hand van drie invalshoeken: mens, innovatie/gezondheid en ondernemerschap.

Duurzaam leiderschap heeft veel gezichten en is altijd onderhevig aan veranderingen en invloeden van buitenaf. Denk aan wet en regelgeving, maar zeker ook aan het verandervermogen van mensen. Hoe borgen we de verbinding van onze medewerkers met de onderneming? Welke beïnvloedingstools hebben we daarvoor tot onze beschikking of moeten we daarvoor ontwikkelen? Hoe pak je dit succesvol aan?

Speciale opdracht

De bijeenkomst, die onder leiding staat van een dagvoorzitter, begint om 11.30 uur. Deelnemers worden vanaf 10.30 uur ontvangen. Sprekers zijn onder meer afkomstig uit kringen van FrieslandCampina en Sligro. Tussendoor genieten de aanwezigen van een lunch met een speciale opdracht.

De dagvoorzitter zal het officiële gedeelte met een round-up afsluiten waarna je vanaf 16.30 uur kunt genieten van een netwerkborrel. Aanmelden is mogelijk op www.wijgastvrij.nl/evenementen.

Zorgmaaltijd

KORTING OP SYMPOSIUM

Leden van WijGastvrij kunnen korting krijgen op het symposium 'Focus op de Zorgmaaltijd' van Gastvrije Zorg op 1 juni. Tijdens dit middagsymposium worden onder andere de volgende items rondom eten en drinken behandeld:

- Wat is het effect van voeding op gezondheid en herstel?
- Hoe dring ik voedselverspilling terug?
- Is het zorgrestaurant een kans of een kostenpost?

Leden van WijGastvrij betalen € 175 in plaats van € 275. Om gebruik te maken van deze korting kun je de volgende relatiecode invoeren op het online inschrijfformulier: Focus_WijGastvrij.
Ga naar focusopdezorgmaaltijd.nl/inschrijven.

COLOFON

Uitblinkers is een kwartaaluitgave van WijGastvrij, een 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
7007 CC Doetinchem
(0314) 65 08 02

Redactie: Jaap de Graaf, Geert Hilferink en Elsie Schoorel
Fotografie: Sjoukje Kilian
Columnisten: Geert Hilferink, Eric van Reenen en Monique Willemse
Vormgeving: Circa Twee
Druk: Senefelder Misset
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)*

BEDRIJFSLEDEN WIJGASTVRIJ

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 beschikt over een bedrijfsbureau dat zich bezighoudt met het organiseren van activiteiten en bijeenkomsten. Bedrijven die partner of sponsor willen worden van de organisatie kunnen contact opnemen met het bedrijfsbureau.

Bedrijfsbureau WijGastvrij
Boulevard Antverpia 19
4703 AV Roosendaal
bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

WijGastvrij geeft vier keer per jaar het magazine Uitblinkers! uit. Wilt u meer weten over communicatiemogelijkheden in Uitblinkers?

Neem contact op met:
Sonja Rothuis
(06) 39 85 42 34
sales@er-communicatie.nl

Smoothies winnen ook in de zorg aan populariteit. Ze zijn gezond, lekker en aantrekkelijk. Fris en kleurrijk. Zeker nu de zomer in aantocht is, neemt de vraag ernaar toe. Ze worden voor meerdere doeleinden ingezet.



Foto: Fotopersbureau Roel Dijkstra

Ilona Hornyak (midden met bril) met haar collega's van het Ikazia ziekenhuis. "Diëtisten bestellen bij ons soms ook smoothies voor patiënten."

Ikazia koopt ze kant-en-klaar in

SMOOTHIES STOMEN OP

Smoothies zijn samengesteld uit verschillende gepureerde vruchten en/of groenten. In veel gevallen zijn er ook andere producten aan toegevoegd, zoals yoghurt, melk of ijs. Afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid en soort vruchten zitten ze in glazen van 250 milliliter.

Maak je ze zelf of koop je ze min of meer kant-en-klaar in? "Wij kopen smoothie-mixen in bij Van Gelder Groenten & Fruit", zegt Ilona Hornyak, teamleider restauratieve voorzieningen in het personeelsrestaurant van het Ikazia ziekenhuis in Rotterdam. Ze kan kiezen tussen verschillende mixen.

Ook voor patiënten

Iedere fles smoothie-mix is goed voor de bereiding van vier smoothies. Ze worden ingezet voor het personeelsrestaurant, vergaderservices, ontbijtdoeleinden en patiënten. "Dat laatste gebeurt op aanvraag van de diëtist", aldus Hornyak "als er sprake is van ondervoeding bijvoorbeeld."

Van Gelder levert de mixen iedere dag vers aan. Het is lastig te voorspellen hoe groot de afname is, die varieert nogal. Hornyak: "Wat dat betreft hebben wij te maken met een onberekenbare doelgroep. Dat geldt ook voor andere producten. Neem patat. De ene week vliegt het weg, de week erop is er nauwelijks vraag. Bij de smoothies zijn de schommelingen wat minder heftig, maar ze zijn er wel."

Misverstanden

Ten aanzien van smoothies bestaan er een paar misverstanden. Ze zouden te veel suiker bevatten. Niet waar, meldt Liselot Vermeer op https://smoothieafslankbijbel.nl. "Als je de smoothie rustig drinkt en bij wijze van spreken geen vijf bananen in de blender doet is er niets aan de hand." Een ander misverstand is dat smoothies niet gezond zijn omdat je de vezels bij de bereiding kapot maakt. "Ook niet waar, want vezels zijn zo goed als te klein om kapot gemaakt te worden door een blender."

INNOPASTRY
INNOVATIONS IN PASTRY

EEN SNELLER HERSTEL EN LANGER FIT MET HOOGWAARDIG EIWIT!

Bouwsteentjes



Eiwitten zijn dé bouwstenen van ons lichaam. Daarom, een sneller herstel en langer fit met hoogwaardig eiwit. Belangrijk voor kracht en de opbouw van de spieren maar ook voor wondherstel en bieden hoogwaardige eiwiten bescherming tegen infecties.

Elk lekker Bouwsteentje is een zacht cake-gebakje en bevat 8 gram hoogwaardig wei-eiwit.

Uitstekend geschikt voor senioren of mensen die kracht bij moeten zetten. Bouwsteentjes zijn dus ook versterkend voor de mensen die door ziekte of een operatie verzwakt zijn en iets extra's kunnen gebruiken. Tevens leuk en gastvrij omdat het ook een traktatie is!

Bouwsteentjes zijn bij elke Zorggroothandel verkrijgbaar in de smaken Aardbei, Banaan, Chocolade en Bosvruchten. Bouwsteentjes zijn puur natuurlijk.

Naast een mooie consumenten-verpakking voor kleinschalig wonen zijn nu ook de Mini-Bouwsteentjes verkrijgbaar. De gebruikelijke smaken per 8 stuks, 2 van elke soort in een assortimentsdoosje verpakt.

Mini Bouwsteentjes zijn veel kleiner maar in verhouding nog krachtiger en bevat elk Mini-Bouwsteentje 5,5 gram hoogwaardig eiwit. Dat is maar liefst 20% van de voedingswaarde.

De mini-Bouwsteentjes zijn bestelbaar bij alle Zorg-groothandels.

NIEUW

MINI-BOUWSTEENTJES 30 GRAM

20% HOOGWAARDIG EIWIT!

4 SMAKEN - PER 8 STUKS ASSORTI VERPAKT



Voor meer informatie: **www.innopastry.com**
Zie hieronder de logo's van de Zorggroothandels.

DeliXL First for Foodservice

VERSCENTRUM NEDERLAND
Voor alle dagelijkse boodschappen.

de jong diepvries b.v.
Ervaar dat het anders kan.

distr

Easy-to-Eat

Moeilijk Slikken? Easy-to-Eat!
Easy-to-Eat is het "Bouwsteentje" voor mensen met slikproblemen die wel wat extra energie en eiwitten kunnen gebruiken. Easy-to-Eat bevat net als het Bouwsteen-gebakje van Innopastry 8 gram hoogwaardig eiwit per kleine portie van 55 gram.

Dit tussendoortje en gebaksdessert op basis van frisse zuivel met geconcentreerd wei-eiwit is speciaal ontwikkeld voor mensen die wat extra's nodig hebben maar alleen dik-vloeibare of fijngemalen voeding kunnen eten. Easy-to-Eat is zo zacht dat het als vanzelf smelt in de mond. Het heeft echter amylaseresistente eigenschappen en wordt daarom niet waterdun, maar behoud consistentie. Het voordeel hiervan: het helpt dysfagiepatiënten om op een veilige manier te slikken.

Toetje of tussendoortje
Niet alleen de wei-eiwitten, ook de andere ingrediënten zijn volledig natuurlijk. Verder is Easy-to-Eat vrij van gluten, E-nummers en bindmiddelen.

Easy-to-Eat kan meerdere keren per dag gegeten worden, bijvoorbeeld bij het ontbijt, als tussendoortje of als nagerecht. Verkrijgbaar in de smaken Framboos en Tropical. Werk je in een instelling? Easy-to-Eat wordt door alle zorggroothandels aan instellingen geleverd. Per smaak per 4 stuks verpakt.

Voor een uitgebreide specificatie, consumenten-productkaartjes of een proefverpakking kun je een mail sturen naar **info@innopastry.com** of bellen met **Huib van Leeuwen: 06 229 163 95**.



GRATIS TESTEN

Help mee om Easy-to-Eat nog beter te maken dan dat het nu al is.

Easy-to-Eat is succesvol en wordt via de Zorggroothandel geleverd en krijgen we veel positieve reacties. Desalniettemin komen wij graag in contact komen met deskundige, pragmatische mensen die Easy-to-Eat willen beoordelen en eventueel tips geven voor een uitbreiding in smaken.

Vooral wanneer patiënten kort na een operatie op "dik vloeibaar" dieet komen te staan vernemen wij graag hun reacties. Bij voorkeur onder begeleiding van een deskundige of iemand die daar als betrokken "niet patiënt" ook een oordeel over kan vormen.

We vernemen het graag via **info@innopastry.com**
Voor meer informatie: **www.innopastry.com**



rivers Slimme producten, verse ideeën.
Holland FOOD SERVICE SINDS 1892
HUUSKES FRESH SINCE 1956
VAN DER WEE GROOTVERBRUIKERS DIEPVRIESPRODUCTEN
DAILY FRESH FOOD better food, better life



Uitblinkers delen uit. Optimisme overheerste op de vakbeurs Zorgtotaal.

Zorgtotaal zet 21.844 bezoekers op scherp

OPTIMISME EN NIEUW ELAN

Zorgtotaal 2017 stond in het teken van verwachting, hoop en nieuw elan. Na jaren van terughoudendheid durven fabrikanten en leveranciers, op een enkeling na, weer te investeren. Optimisme overheerste. De presentatie van de nieuwe organisatie WijGastvrij paste in dat beeld.









Uitblinkers met in hun midden het bestuur van WijGastvrij. Ze presenteerden zich aan de bezoekers.

De nieuwe organisatie WijGastvrij schoot op de eerste dag van de vakbeurs Zorgtotaal op 14 maart opvallend uit de startblokken. Gastvrijheidstrainer Milo Berlijn presenteerde de nieuwe organisatie op het DoSocial Plein. “We leven in een tijd waarin gastvrijheid steeds belangrijker wordt. Het bestuur is daarom samen met een reclamebureau op zoek gegaan naar een concept dat daar recht aan doet. Ze kunnen tevreden zijn met het resultaat.”

De nieuwe organisatie wil ervoor gaan zorgen dat medewerkers trotser worden en kennis gaan delen. Over de naam WijGastvrij zei Berlijn: “Dat is precies wat het zou moeten zijn. Duidelijker kun je het niet maken.”

“WE KIJKEN TERUG OP ZWARE JAREN, MAAR HET AFGELOPEN JAAR HEBBEN WE VEEL CONTRACTEN VERLENGD OF VERNIEUWD”

Dick Slootweg, algemeen directeur van Bidfood, liet op de Zorgtotaal weten dat zijn organisatie weer helemaal terug is aan het front.



Clown als cadeau

Geef mensen met dementie een bezoek van CareClowns cadeau. De clowns slagen erin om mensen weer te bereiken met een speciaal ontwikkelde methode, aldus de stichting op de Zorgtotaal. “Zo’n bezoek ontspant, geeft plezier en ontroert. Ook na het bezoek is er vaak nog een positief effect op de mensen en de sfeer.” Zie www.careclowns.nl.

Wijzer en beter

Om vervolgens aan te geven dat de Wijs Academy, onderdeel van WijGastvrij, trainingen en workshops gaat verzorgen waar de leden wijzer en beter van worden. “Het mooie is dat die trainingen per regio worden gegeven. Je hoeft dus geen grote afstanden te overbruggen. Trainingen die voor het eerst gegeven worden, zijn pilots. Als ze slagen zullen ze ook in andere regio’s hun beslag krijgen. Zo ontstaat er een geheel eigen dynamiek.”

Berlijn stelde vier ‘uitblinkers’ voor aan het publiek. Uitblinkers is overigens ook de naam van het nieuwe tijdschrift van de vereniging. De vier aanwezigen vertegenwoordigden ieder een segment van de doelgroep van de nieuwe organisatie. Het ging om Ayşegül Sayar (Hospitalitymedewerkster), Michel Schimmel (Kok), Maarten Bijlsma (teamleider roomservices) en Jetze-Jan Dijkstra (afdelingsmanager restauratieve diensten). Zie ook het interview met Berlijn (“Geef slimme gastvrijheidsmedewerker plaats in raad van bestuur.”)

Uitblinkers ‘uitverkocht’

Vervolgens werd de eerste editie van het tijdschrift Uitblinkers, met daarin interviews met de vier genoemde leden, uitgedeeld aan het publiek. De voorraad van 950 nummers die in de stand van WijGastvrij aanwezig was, bleek overigens te krap om alle belangstellenden op de Zorgtotaal te kunnen bedienen. Halverwege dag 2 was de organisatie genoodzaakt om het uitdelen van het tijdschrift Uitblinkers te beperken zodat er ook op de derde dag van de beurs nog exemplaren konden worden uitgedeeld.

Daarnaast werden er kubussen en blocnotes in het geel van WijGastvrij verspreid. Bestuursleden hulden zich in T-shirts met daarop de naam en het logo van WijGastvrij.

lees verder >

Hulpmiddelen aan tafel
Mensen met beperkingen zo veel mogelijk zelf laten doen zodat ze actief blijven. Bijkomend voordeel is dat gastvrijheidsmedewerkers tijd vrij kunnen maken om zich bezig te houden met andere dingen. Een leverancier bedacht de EasyEat Suitcase voor mensen met fysieke beperkingen. De robuuste, makkelijk hanteerbare attributen zijn gemaakt van kunststof.



Magnificent
Voorafgaand aan de uitreiking had Hans Woolderink van ifc tijdens een workshop al op de presentatie van de nieuwe organisatie gewezen. Zijn verhaal ging over het creëren van optimale gastvrijheid rondom eten en drinken. “De nieuwe organisatie kan in dit opzicht veel voor jullie betekenen. Neem er kennis van en doe er je voordeel mee.”

Duidelijk werd dat de exposanten het afgelopen jaar druk zijn geweest met het doorvoeren van vernieuwingen. De meeste daarvan staan in het teken van gemak en beleving. Eenvoud voert de boventoon. Dat is ook het geval bij de noviteit die Bidfood, toen nog Deli XL geheten, presenteerde. Het gaat om het maaltijdconcept Magnificent ontwikkeld in samenwerking met Eetgemak en Iseco. De naam doet denken aan een goocheltruc van Hans Kazan. Zo werd het concept ook gepresenteerd. Door een folie onder de verpakking vandaan te trekken en het omhulsel weg te halen, staat er ineens een geportioneerde maaltijd op tafel. In een handomdraai.

We Care
Een andere opvallende introductie kwam van Metos dat het We Care System onder de aandacht bracht. Een à la carte uitgiftesysteem voor zorginstellingen dat hoge kwaliteit koppelt aan kosten- en tijdbesparing, aldus Metos. “Daarnaast gaat het waste tegen.”

Het concept heeft zijn waarde in de praktijk al bewezen. Bevindingen van gebruikers werden op de stand in het kort weergegeven. Ton Snijders, hoofd voeding bij WVO Zorg, meldt: “We hebben 30 procent minder foodwaste en een betere kwaliteit gerealiseerd, dankzij het We Care System.” Roger Caenen, manager hoteldiensten bij Envida: “Bij onze locaties heeft het systeem een aanzienlijke kwaliteitsverbetering en kostenbesparing opgeleverd.”



Een van de vele WijGastvrij-portretten die op de beurs genomen werden. Paul Hoogmoed en Annie Dijkstra poseren.

HALVERWEGE DAG 2 WAS DE ORGANISATIE GENOODZAAKT OM HET UITDELEN VAN HET TIJDSCHRIFT UITBLINKERS TE BEPERKEN



Magnificent van Bidfood: Bodem wegtrekken, verpakking optillen en je hebt een geportioneerde maaltijd.



TWIETJES

Sociale media over de zorg

RENÉ TANG

Reik geen oplossingen aan, maar zorg dat de ander zich gehoord voelt. Dat is de kern van werkelijke hulp.

ADRIE JONGENELEN

Wist je dat... naar schatting 1/3 van de wereldwijde voedselproductie wordt verspild? Dat komt neer op 1.3 miljard ton voedsel per jaar, met een waarde van 1 triljoen dollar.

DEBBY EGO

Laatst was ik op zo'n chique lunch. De onzin die je op je bord krijgt! Van die sausjes die eruitzien als een remspoor.

SANDRA ABBINK

Gastvrijheid in de zorg is een serieuze zaak. Niet iets voor amateurs.

LINDA ROODHUIZEN

Vandaag deel ik mijn droom: ik zoek een managersfunctie in de zorg.

SCHIZOSCHOOF

De koffie in het Flevoziekenhuis is volgens mij een slap aftreksel van de maaginhoud van de overleden patiënten.

MIEKE LEENAARTS

Eten in zorginstellingen saai en smakeloos? Niet meer. Innovatieve ondernemers veranderen de voeding in de zorg.

ALICE STROOTMAN

Vandaag komt Chris nog een keer naar huis. Zomaar. Ik wil nog een keer ons stamppotje maken in plaats van dat middelmatige hoteleten in de Gouden Leeuw.



Milo Berlijn: "Als je mensen beloont, gaan ze eerder wat voor je doen."

Milo Berlijn wil medewerkers belangrijk maken

Maak voedings- en gastvrijheidsmedewerkers belangrijk. Geef iemand, zoals Ayşegül Sayar (Slimste Gastvrijheidsmedewerker) een plaats in de raad van bestuur, zegt entertrainer Milo Berlijn. Hij geeft al jaren gastvrijheidstrainingen. Op verzoek van Uitblinkers lanceert hij ideeën om het niveau van gastvrijheid in de zorg een push te geven.

"GEEF SLIMME GASTVRIJHEIDSMEDEWERKER PLAATS IN RAAD VAN BESTUUR"

Als we Milo Berlijn te spreken krijgen heeft hij zojuist de introductie van WijGastvrij op de vakbeurs Zorgtotaal tot een goed einde gebracht. Spontaan geeft hij zijn mening over het nieuwe magazine van WijGastvrij dat zojuist is gelanceerd.

"Wat ik ijzersterk vind is de naam: Uitblinkers. Dat zegt iets. Rondom dat thema kun je van alles bedenken. Je kunt zelfs topsporters gaan interviewen."

Over trainingen heb je weleens gezegd: maak het niet te serieus.
“Zolang je het simpel houdt is er niets aan de hand. Trainingen moeten niet belasten, maar ontlasten. Je ziet te vaak dat trainingen in deze branche enorm serieus worden genomen. Omdat we punten willen halen, subsidies willen veiligstellen, dat soort zaken. Als je naar de functionele kant kijkt, snap ik dat het allemaal moet kloppen. Vaktechnisch gezien moet je geen grappen maken, want het gaat om leven en dood.”

“Maar als het gaat om de bejegening, moet je het leuk maken. Over vijf jaar hebben we 70.000 mensen tekort in deze branche. Dat zegt iets over het imago van dit vak. We zijn de afgelopen jaren vergeten te vertellen hoe waardevol, hoe emotioneel en hoe leuk het is om in deze branche te werken.”

Hoe zouden medewerkers om moeten gaan met de hoge werkdruk?
“We moeten dingen wel anders gaan doen. In de zorg houden we vast aan het klassieke model. De dagindeling staat vast. De voedingsassistente staat om 7.30 uur aan het bed. Om die tijd doet ze dit, om die tijd doet ze dat. Als we de werkdag niet anders gaan inplannen blijft het probleem van te hoge werkdruk bestaan. Waarom moet je patiënten zo vroeg wakker maken? De man of vrouw is al ziek en dan gaat het ziekenhuis er ook nog eens voor zorgen dat zijn of haar dag nog langer duurt.”

Zo kunnen de medewerkers de werkzaamheden over de dag verdelen.
“Het kan anders. Vraag aan de patiënt hoe laat hij wakker gemaakt wil worden. De een wil vroeg, de ander wat later, stem daar je planning op af. Pak dat strategisch aan, doe aan timemanagement. Stap af van vaste patronen. Zorg voor een andere tijdsindeling en betrek ook medewerkers van andere afdelingen erbij zodat je pieken beter kunt opvangen.”

“WE ZIJN VERGETEN TE VERTELLEN HOE WAARDEVOL, HOE EMOTIONEEL EN HOE LEUK HET IS OM IN DEZE BRANCHE TE WERKEN”

Medewerkers van andere afdelingen betrekken. Gebeurt dat al?
“Het gebeurt in ieder geval in één ziekenhuis waar ik actief ben. Daar assisteren zelfs leidinggevenden tijdens de lunch. Ik ben van huis uit horecaman, ben werkzaam geweest in hotels waar alle medewerkers tijdens de lunch mee hielpen. Op die uren moet er geld gemaakt worden, lunchen doe je maar op uren dat we geen geld maken, was de heersende opvatting.”

Hoe krijg je de managers en de medewerkers van de andere afdelingen zo ver?
“Het is heel simpel. We vragen of ze een half uur van de dag willen opofferen om 40 plateautjes te plaatsen. Hoe veel moeite is dat? Sommigen vinden het ook leuk om te doen. In de zorg vinden de bewoners het in ieder geval leuk als de manager of de directeur hen bedient.”

Is deze aanpak een trend aan het worden in de zorg?
“Nee het is geen trend. De meeste leidinggevenden zijn toch wel erg vaak in hun eigen kantoor te vinden. Ik zeg niet dat ze het niet druk hebben, maar adviseer ze wel om het anders te doen, hun werk anders in te delen.”

Wat moet je als gastvrijheidsmedewerker beslist niet doen?
“Je slechte humeur meenemen naar je werk. Het is bewezen dat een positieve bejegening bijdraagt aan het herstel van mensen. Als je een slechte dag hebt moet je die vriendelijkheid maar spelen, maar laat het niet merken aan je cliënten.”

Wat moet je beslist wel doen?
“Vertel waarom je dingen doet. Benadruk het positieve. In de zorg balen we weleens dat veel kinderen van mensen die zijn opgenomen, nauwelijks betrokken zijn bij het zorgproces. Keer het om. Geef iemand die een oudere een leuke dag bezorgt een compliment. Laat weten dat je het prettig vindt dat zo’n persoon met vader of moeder een eindje gaat lopen. Maak duidelijk dat die man of vrouw daar van geniet en beter slaapt. Je opent daarmee de ogen van andere mantelzorgers die dit horen. Die denken bij zichzelf: misschien moeten wij dit ook maar eens gaan doen met pa of ma. Ik heb met eigen ogen gezien dat het zo kan werken. Als je mensen beloont, gaan ze eerder wat voor je doen.”

lees verder >

Je hebt honderden trainingen verzorgd. Hebben die effect gehad?
"Die hebben zeker effect gehad. Dat heeft te maken met het feit dat ik me niet uitput in algemeenheden maar de trainingen afstem op personen. Dat werkt. Daarom roep ik de bedrijfstak zorg ook op om haar gastvrijheidsmedewerkers te waarderen. Koester je parels, is mijn boodschap."

Zouden ze meer moeten verdienen?
"Ik geloof niet zo in het extra betalen van medewerkers. Dan wordt geld de driver. Is dat goed? Hoe lang motiveert dat? Ik heb zo mijn twijfels. Wel zou je uitblinkers een belangrijke rol kunnen geven binnen je organisatie. Dat stimuleert. Wij hebben te veel oog voor dingen die niet gebeuren, laten we meer aandacht besteden aan de dingen die wel gebeuren. Daar gaan stimulansen vanuit."

"BETREK MEDEWERKERS VAN ANDERE AFDELINGEN ERBIJ ZODAT JE PIEKEN BETER KUNT OPVANGEN"

Hoe zou je uitblinkers belangrijk kunnen maken?
"Neem iemand als Ayşegül Sayar van het Spaarne Ziekenhuis (uitgeroepen tot Slimste Gastvrijheidsmedewerker, red). Slimme meid met een uitstekende vooropleiding. Blijf haar intellectueel uitdagen. Geef haar een prominente plaats binnen de organisatie. Geef haar een rol in de raad van bestuur. Dan kan zij daar een belangrijke groep medewerkers vertegenwoordigen."

Iedereen knikt en denkt: goed idee, maar het gaat niet gebeuren.
"Ik ben optimistisch. Er komt een nieuwe generatie managers aan die het anders gaat doen. De eerste tekenen zijn zichtbaar. We gaan hier nog veel van horen."



Milo Berlijn is optimistisch. "Er komt een nieuwe generatie managers aan die het anders gaat doen."



Eric van Reenen, Hoofd Voedingsdienst / New Chefs in Healthcare

CULINAIRE INNOVATIE

Ik schrok mezelf een koksmuts toen ik het eerste nummer van Uitblinkers doorbladerde. Ik lees in een artikel dat de culinaire innovatie in de zorg met betrekking tot smaaksturing blijft steken.

Hoezo blijven steken? Smaaksturing is door de Europese Commissie, samen met 19 andere internationale projecten, geselecteerd voor internationale uitrol en opschaling. Daarvoor zijn twaalf chefs uit Nederland en Vlaanderen op eigen kosten afgereisd naar Napels en Rome om hun collega's in Italië uit te leggen waar het om draait. De chefs waren niet alleen. Ook professor Geurden van de Universiteit Antwerpen reisde mee. Edwig Goossens van het Center for Gastrology organiseerde en coördineerde het geheel.

Smaaksturing is ook de culinaire technologie achter de oncologische aanpak die momenteel door universitaire onderzoekers wordt begeleid aan het Universitair Ziekenhuis in Leuven om straks over meerdere grote ziekenhuizen in België en Nederland te worden uitgerold, gesteund door wetenschappelijke comités en Stichting tegen Kanker.

Smaaksturing is een onderdeel van de Common Vision van het European Partnership for Active and Healthy Ageing en is door de Europese Commissie verwerkt in een aanbeveling voor de Europese lidstaten. Smaaksturing wordt door een reeks van Europese instellingen en comités omarmd. Ik zou er zo 13 kunnen opsommen.

Ik ben een supergelukkig man dat ik mee mag rijden op deze gastrologische hogesnelheidstrein met universitair opgeleide chefs uit Nederland en Vlaanderen. De rotvaart van deze trein is zo hoog dat mijn oren vaak pijn doen van de luchtdruk. We hebben nog nooit zo dicht bij een Europese doorbraak gestaan. En dan lees ik dat de culinaire innovatie met betrekking tot smaaksturing blijft steken. Het tegendeel is waar.

Wie mee wil doen zou eens contact op kunnen nemen met New-chefs-in-Healthcare of Center for Gastrology in Leuven. Zij helpen je graag verder.

Zie ook https://ericvanreenen@wordpress.com

ONDERZOEK

KRACHTTRAINING TEGEN ONDERVOEDING

Het is weer eens een andere aanpak: krachttraining inzetten om ondervoeding tegen te gaan. Onderzocht wordt of krachttraining in combinatie met eiwit een positief effect heeft op het lichamelijke functioneren van ouderen. Dit meldt professor Lisette de Groot van Wageningen University in het e-zine Zorg. De eerste resultaten zijn bemoedigend. Deze gecombineerde aanpak heeft een positief effect op de spiermassa, de spierkracht en de functionaliteiten van het oudere lichaam, zo blijkt. Opstaan gaat makkelijker, het evenwicht wordt verbeterd en ook het lopen gaat soepeler, aldus De Groot.

OPMERKELIJK

KLEUR BORD BEPAALT EETLUST

De kleur van het bord is medebepalend voor onze eetlust. Rood en zwart doen het minder goed dan wit. Dit schrijft professor Charles Spence van de universiteit van Oxford ij zijn boek Gastrophysics, The New Science of Eating, meldt Nieuwsblad.be.

Rode borden kunnen een functie hebben, zo blijkt. Als je ongezonde snacks, zoals frietjes en hamburgers, serveert op een rood bord zal de cliënt of de gast minder eten dan wanneer je ze serveert op een wit bord, aldus Spence. De wetenschapper laat weten dat onze hersenen de rode kleur associëren met gevaar.

Een experiment met aardbeienmousse wees uit dat een wit bord meer eetgenot oplevert dan een zwart bord. De mousse op het witte bord werd zoeter en smaakvoller bevonden. Spence: “De manier waarop eten geserveerd wordt heeft een veel grotere impact op onze smaakperceptie dan we denken.”



Ongezonde snacks op een rood bord worden minder gegeten. Rood wijst op gevaar.





Onderzoek Consumatics in opdracht van Arla

BEWONERS WILLEN BETALEN VOOR SPECIALE LUNCH

Het merendeel van de bewoners van zorginstellingen is bereid om te betalen voor een lunch met wat extra's erbij. Zo'n speciale lunch maakt ze blij en zorgt ervoor dat ze de instelling hoger gaan waarderen. Dit blijkt uit onderzoek van Consumatics in opdracht van Arla.

Professionals overschatten bereidwilligheid

Professionals overschatten de bereidwilligheid van cliënten om te willen betalen voor een lunch. 19 procent denkt dat men wil betalen voor een basislunch. In werkelijkheid is dat nul procent. Daarnaast onderschatten de professionals – veelal facilitair managers - de meerwaarde van een speciale lunch als het gaat om het-op-je-gemak-voelen van cliënten. De professionals gaven aan dat er wat dit betreft geen verschil zit tussen een basislunch en een speciale lunch, terwijl 58 procent van de doelgroep zich op zijn gemak voelt bij een speciale lunch. Bij een basislunch is dat 25 procent. Aan dit deel van het onderzoek deden 72 professionals mee.



Aanbevelingen

Voortbordurend op het onderzoek in opdracht van Arla poneert Wenda Kielstra van Consumatics een aantal tips.

- Ga zelf na welke extra's tijdens de lunch leiden tot een grotere tevredenheid, een betere gemoedstoestand en een grotere eetlust onder bewoners
- Zoek uit of ze ervoor willen betalen en hoeveel
- Kies voor een kleinschalige aanpak van je onderzoek. Dat is makkelijker en het levert bruikbare informatie op
- Bied bewoners keus tijdens het eten. Dat zorgt ervoor dat meer mensen meer eten. Daarnaast groeit hun gevoel voor eigenwaarde hierdoor
- Facility managers doen er goed aan om per maand met minimaal tien cliënten te praten over hun ervaringen ten aanzien van eten, drinken en gastvrijheid
- Facility managers zouden één keer in de week de maaltijd moeten gebruiken die hun cliënten ook voorgeschoteld krijgen
- Gastvrijheidsmedewerkers zouden wensen en klachten kunnen voorleggen aan hun leidinggevenden om samen naar oplossingen te zoeken

"DOE EENS WAT EXTRA'S MET DE LUNCH EN GA NA HOE BEWONERS OF PATIËNTEN DAAROP REAGEREN"

Bewoners van zorginstellingen willen normaal gesproken niet betalen voor hun lunch. Maar als het gaat om een speciale lunch dan wil 54 procent de portemonnee wel trekken, zo blijkt uit onderzoek dat Consumatics in opdracht van Arla verrichtte.

Bij een speciale lunch voelen veel meer bewoners zich op hun gemak: 58 procent tegenover 25 procent bij een basislunch. Verder blijkt dat de speciale lunch iets doet met de gemoedstoestand van mensen. Maar liefst 67 procent liet weten er blij van te worden. Een basislunch maakt slechts tien procent blij.

Door toedoen van de speciale lunch wordt de zorginstelling door de cliënten ook hoger gewaardeerd, zo blijkt: een 7 in plaats van een 5,2. Ook de lunch zelf krijgt een hoger cijfer: een 6,9 in plaats van een 4,6.

Werkwijze

Hoe gingen de onderzoekers te werk? En wat verstaan ze onder een basislunch en een speciale lunch? Het onderzoek vond plaats met behulp van virtual reality. 44 bewoners van een zorginstelling kregen vragen voorgelegd, terwijl ze beelden bekeken met behulp van een virtual reality bril.

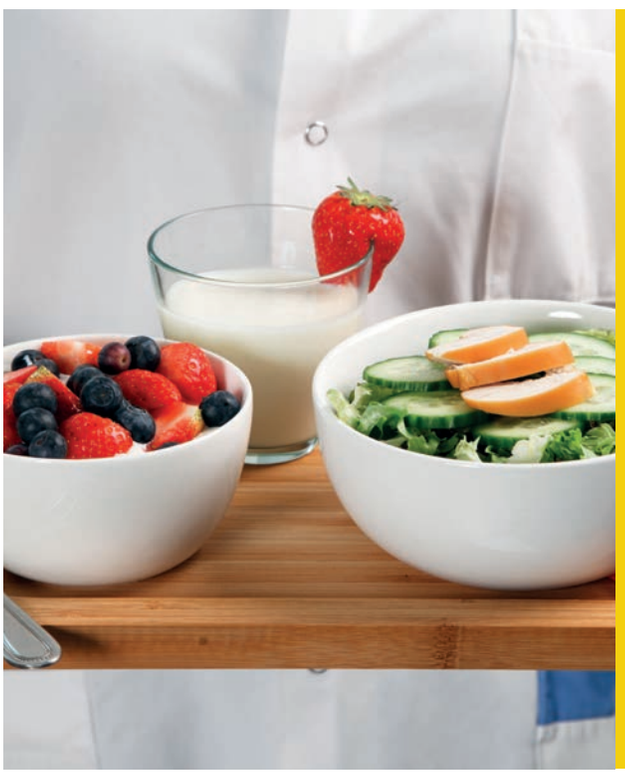
Daarnaast is aan 72 professionals gevraagd om aan te geven hoe hun cliënten er volgens hen over denken. Dit gebeurde op basis van dezelfde vragen en dezelfde beelden, zie kader 'Professionals overschatten bereidwilligheid.'

De basislunch werd geserveerd op een dienblad en bestond uit twee broodjes kaas, een beker melk en een appel. De speciale lunch serveerde men op een houten plank: salade met kip, yoghurt, fruit, melk en een drankje in een glas met aardbei.

Eten ze meer?

Wat kan de zorg met dit onderzoek, dat aantoont dat mensen willen betalen voor een speciale lunch? Die vraag leggen we voor aan onderzoeker Wenda Kielstra van Consumatics. Zij raadt aan om een en ander uit te proberen. "Doe eens wat extra's met de lunch en ga na hoe bewoners of patiënten daarop reageren. Gaan ze meer eten? Gaan ze beter eten? Hoeveel mensen zijn bereid ervoor te betalen? En wat doet het met hun gemoedstoestand?'

lees verder >



Vervolgonderzoek

Het onderzoek wordt komend jaar gecontinueerd bij uiteenlopende zorginstellingen om meer inzichten te geven per doelgroep in de zorg en om in kaart te brengen hoe veel mensen zouden willen betalen. De resultaten worden weer gedeeld via Uitblinkers of kunnen opgevraagd worden bij Consumatics via info@consumatics.nl.

Onderzoek dat op kleine schaal, raadt ze aan. Het is niet meteen nodig om grote enquêtes te houden. Kielstra: “Die komen minder makkelijk van de grond. Je kunt zo’n klein onderzoek zelf indelen. Ga bijvoorbeeld na wat een extra toetje of een soepje teweeg brengt en wat mensen daarvoor willen betalen.”

Betere basislunch

Het onderzoek wijst uit dat je buiten het vastgestelde voedingsbudget om extraatjes kunt bieden. Het extra geld kan gebruikt worden voor uiteenlopende doelen. Kielstra: “Je zou er zelfs de basislunch mee kunnen opwaarderen.”



Keus bieden

Als je iets kunt toevoegen aan het eetmoment worden bewoners van zorginstellingen daar blij van. Ook al gaat het om kleine dingen, zoals het bieden van extra keus. Melk of karnemelk, meerdere soorten thee, twee soorten fruit, twee verschillende dressings voor op de salade om een paar voorbeelden te geven.

Uit eerder onderzoek bleek dat het bieden van extra keus ertoe leidt dat 88 procent het bord voor meer dan de helft leeg eet. Zonder die extra keus was dat 39 procent. Kielstra: “Daarnaast wordt het gevoel van eigenwaarde door het bieden van meer keus vergroot.”



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

DE CREATIEVE CHEF

Elke ruimte in een ziekenhuis is als een theater waar alle zintuigen worden geprikkeld. Waar je stemming voortdurend wordt beïnvloed. Zo smaakt thee uit een elegant porseleinen kopje beter dan uit een kartonnen bekertje en kan een prachtige natuurfoto de suggestie wekken dat je echt dennengeur ruikt.

Kostenbesparingen leiden soms echter tot keuzes die de ontspanning bij mensen juist wegnemen. Terwijl het helemaal niet duur hoeft te zijn om iemand te ‘raken’. Als je maar met gevoel kiest. We kennen allemaal bijzonder ingerichte hotellobby’s waar je je juist prettig voelt door de minimalistische inrichting. Subtiel behaaglijk door de zintuigelijke snaar die zo’n ruimte raakt.

En u? Ontvangt u uw gast in een verwelkomende hal, in een vrolijke of juist kalmerende wachtruimte? Trakteert u patiënten op een fris dekbed, communiceert u met ze in sympathieke tone-of-voice, presenteert u kleurrijke en eetlust opwekkende tussendoortjes? Voel vandaag zelf eens wat uw ruimtes, recepties of gastenkamers u zintuigelijk vertellen. En verzin ter plekke wat aangenamer kan.

Voeg dan als een creatieve chef telkens een enkele prettige zintuigelijke prikkeling toe alsof het een ingrediënt is. Denk niet alleen aan smaak, maar ook aan wat de ogen zien, de geur in de neus, het geluid voor de oren en hoe u een mooi verhaal kan vertellen via de zintuigen. Want dat is nou precies waar u als facilitaire chef invloed op heeft. Dus experimenteer eens met onverwachte ingrediënten zoals geluid dat de maaltijd omlijst, ontwapenende en decoratieve gedichtjes op de muur, kleurrijke viooltjes die eetbaar zijn, en met serviesgoed dat je niet in een ziekenhuis zou verwachten. Speel met zachtheid, tover met afleiding, creëer verrassingen en inspireer alle mensen om u heen om hetzelfde te doen. En laat mij dan weten wat u en uw medewerkers hebben bedacht. Want ik ben nieuwsgierig en u inspireert mij.



VAN OORDT'S VARIEJANTJES, BROODBELEG OP MAAT

Ziekenhuizen en zorginstellingen vragen nadrukkelijk om kleinere verpakkingseenheden. Dat is bijvoorbeeld praktisch als op afdelingsniveau wordt geleverd of de zorg kleinschalig georganiseerd is. Van Oordt levert daarom VarieJantjes. Kleine, vrolijke doosjes broodbeleg met slechts 12 cups per smaak. Dat betekent meer variatie op tafel met minder voorraad en verspilling. Dus meer gemak en flexibiliteit met minder kosten. En omdat het oog ook wat wil, heeft Van Oordt de uitstraling van de cups in lijn gebracht met de doosjes. Moderner, smakelijker en herkenbaar. Vanwege het succes van Van Oordt's VarieJantjes is het assortiment uitgebreid met een nieuwe smaakvariant, Melvita honing. In totaal bestaat het assortiment nu uit 11 smaken. Alle hardlopers in zoet broodbeleg zijn hiermee vertegenwoordigd. Voor informatie of het aanvragen van gratis proefmonsters zie www.VarieJantjes.nl.



NIEUW VAN ENKCO; HET GEHAKTSTAMMETJE

Serveer uw gasten eens iets anders en kies voor het nieuwe gegaarde gehaktstammetje van ENKCO. Een heerlijk gehaktproduct met fijne kruiding en gebakken uitjes. Het gegaarde gehaktstammetje is eenvoudig te bereiden en u kunt er makkelijk mee variëren. Bent u nieuwsgierig geworden of wilt u graag een monster ontvangen? Neem dan contact op met onze accountmanager Danker Dortland (ddortland@enkco.com / 06-53433114) of bezoek onze website www.enkco.nl.





PURE PORTION PACKS VAN FANO

Na de verduurzaming van de Fano salades en sauzen in grootverpakking vorig jaar, zijn nu ook de Portion Packs vernieuwd! De salades, roomkaas en spreads worden bereid met duurzame ingrediënten zoals MSC tonijn, ASC zalm en Beter Leven vlees. En bevatten geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen. Met 11 varianten is er volop keuze om in te spelen op individuele wensen van gasten. Zo zijn maar liefst 9 varianten glutenvrij en bevatten 5 varianten meer dan 5g eiwit per portie van 50g. Dit geldt ook voor de Oude Kaas salade. Nieuw toegevoegd aan het assortiment. Zie www.fano.nl.



Na Diabetes2 nu ook experimenten met andere ziekten

VOEDING OF PILLEN?



Steeds meer mensen vragen zich af of medicijnen wel het gewenste middel zijn tegen de kwaal waar ze aan lijden. Is het niet beter om het ongemak te bestrijden met geschikte voeding en een gezonde leefstijl? Er komen steeds meer aanwijzingen dat dat zo is.

Het platform Voeding Leeft wil voeding in gaan zetten tegen het voorkomen en bestrijden van chronische ziekten. Het is goedkoper en het heeft geen bijwerkingen. Dat kun je van medicijnen niet zeggen. Bij de ziekte Diabetes2 heeft de aanpak geleid tot succes. Door meer te bewegen en geschikter te eten hoeven patiënten minder of zelfs geen insuline meer te spuiten. Ze keren hun suikerziekte om.

"Maar hoezo succes?", vraagt Martijn van Beek van Voeding Leeft zich af. "Veruit het grootste deel lukt het om de ziekte om te keren, maar er komen er per maand bijna vijfduizend patiënten bij, terwijl dat niet nodig is. Diabetes2 kun je voorkomen door gezond te leven. "

"HET IS NIET GOED DAT MENSEN VAN ALLES EN NOG WAT VOORGESCHOTELD KRIJGEN OM ONDERVOEDING TEGEN TE GAAN"

Geen succes

Geen succes, maar wel het begin van een ommekeer. Van Beek: "Er liggen enorme mogelijkheden, maar er is veel onderzoek nodig. We staan pas aan het begin." Verzekeraar VGZ draagt zijn steentje bij, zegt hij, maar de industrie heeft zo zijn eigen belangen en zal het onderzoek niet zo snel subsidiëren.

Maar er is een kentering waarneembaar. Er zijn pilots gaande met reuma en ms. Uitgezocht wordt of voeding en gezond leven ook deze twee ziekten kunnen bestrijden, geheel of gedeeltelijk. Andere pilots met betrekking tot andere ziekten zullen volgen.

Niet vullen, maar voeden, is het devies van Van Beek. "Verse, onbewerkte voeding verdient de voorkeur boven bewerkte producten. Veel koks zijn niet goed bezig. Ze zijn groot geworden met pakjes en zakjes en maken daar in mijn ogen te veel gebruik van."

Dilemma 1 voor medewerkers

Medewerkers die zich in de zorg met eten en drinken bezighouden kunnen met dilemma's te kampen krijgen nu er steeds meer informatie beschikbaar komt over de helende werking van sommige producten. Maak je gebruik van de nieuwe inzichten of ga je op de oude voet verder? Gaston Remmers van Patiënt & Voeding: "Vraag in ieder geval aan bewoners of patiënten waar zij zich goed bij voelen en wat zij graag zouden willen eten. Probeer daar ook aan te voldoen, want zij weten vaak het beste wat goed voor hen is."



“LEUK DAT JE ALS VOEDINGSASSISTENT LEKKERE DINGEN KUNT AANBIEDEN, MAAR DAN MOETEN ZE WEL ONDERDEEL ZIJN VAN EEN GROTER ASSORTIMENT”



Ondervoede mensen kunnen baat hebben bij lekkere koeken.

Dilemma 2 voor medewerkers

Koeken en snacks tegen ondervoeding? Nee, liever niet zegt Martijn van Beek van Voeding Leeft in het hoofdartikel op deze pagina’s. Verstrek bij voorkeur een gezonde, lekkere hap. Dilemma dus voor de medewerker, want er bestaan meerdere visies ten aanzien van dit onderwerp.

We leggen het voor aan Nelleke Meinders van BGP opleidingen. Ze laat weten dat het goed is dat Van Beek en zijn platform intens met voeding bezig zijn. “In principe heeft hij gelijk, maar als de patiënt nergens trek in heeft, maar nog wel te verleiden is tot een lekker koekje of een reep, dan verkies ik dat toch graag boven helemaal niets.”

Ze voegt toe dat je wel verantwoord te werk moet gaan. Kies repen met noten en koeken met eiwitten en een minimum aan verzadigde vetten. “Het is leuk dat je als voedingsassistent deze lekkere dingen kunt aanbieden, maar dan moeten ze wel onderdeel zijn van een groter assortiment.”

Bied geen koeken aan

Van Beek laat weten dat hij jarenlang zelf onderdeel was van het probleem. Hij was werkzaam in de voedingsindustrie en leverde een bijdrage aan de opkomst van poeders in pakjes en zakjes en van kant-en-klare, bewerkte maaltijden. “Nu probeer ik een deel van de oplossing te zijn door verse, gezonde voeding te promoten. Daar is te weinig aandacht voor. Te weinig geld ook.”

Er wordt in de zorg veel nadruk op ondervoeding gelegd, en terecht, zegt hij. “Maar het is niet goed dat mensen van alles en nog wat voorgeschoteld krijgen om ondervoeding tegen te gaan. Repen en koeken bijvoorbeeld.”

Van Beek schudt het hoofd. “Van de gekke. Zulke producten bevatten geen voedingsstoffen, vitamines of mineralen. Geef de mensen een bord groentesoep of een ander vers product. Daar hebben ze wat aan.”

Niet gezond

Het aanbieden van koeken, snacks en andere calorierijke producten is bedoeld om mensen, die moeite hebben met eten, op een makkelijke manier aan het eten te krijgen, zodat ze toch nog het nodige binnen krijgen. Dit gebeurt onder het motto: iets is beter dan niets. Van Beek vindt dat wat te makkelijk geredeneerd. “Dat het weinig moeite vergt om calorieën binnen te krijgen met koeken en snacks begrijp ik, maar gezond is het allerminst. Doe er wat meer moeite voor, zou ik zeggen, serveer gerechten die wel de nodige voedingsstoffen bevatten.”

Maak die gezonde voeding zo aantrekkelijk dat de patiënten er van gaan eten. Een goede kok moet dat kunnen. Als voorbeeld noemt hij de gerechtjes die FoodforCare, onderdeel van Maison van den Boer, serveert aan oncologie patiënten in het Radboudumc te Nijmegen. “Die zijn aantrekkelijk, lekker en gezond. En met diepvriesspinazie is natuurlijk ook niets mis want dat bevat nog steeds de meeste voedingsstoffen. Een kok, die zijn vak verstaat, kan daar een aantrekkelijk gerecht van maken.” (Zie kader ‘Dilemma 2 voor medewerkers’)



“ARTSEN LATEN VEEL KANSEN ONBENUT. SCHRIJNEND VIND IK DAT.”

Ervaringen van patiënten

Naast Voeding Leeft zijn er andere initiatieven die gezond eten promoten, zoals het platform Patiënt en Voeding. Bevindingen en ervaringen van patiënten worden verzameld en weergegeven zodat anderen daar hun voordeel mee kunnen doen. Ook al zijn die bevindingen niet wetenschappelijk onderbouwd.

Op de website www.patientenvoeding.nl tref je voorbeelden aan. Een daarvan heeft betrekking op een ms-patiënte die dankzij aangepaste voeding vrij van symptomen is. Ook andere ziekten komen aan bod.

De basis van dit alles is ‘common sense’ ofwel gezond verstand, zegt Gaston Remmers, de oprichter van Patient & Voeding. De basisadviezen van het platform komen in grote lijnen overeen met de richtlijnen van de Gezondheidsraad: veel groente en fruit, matig vlees, onverzadigde vetzuren in plaats van verzadigde vetzuren.

Tips van patiënten

Als het gaat om patiënten, die lijden aan een specifieke ziekte, heeft het platform aanvullende adviezen in petto. Ten aanzien van prostaatkanker beveelt men aan: geen rood vlees, geen bewerkt voedsel, geen pakjes en sauzen. “Daarnaast hebben de paddenstoelen, Maitake en shiitake, en groene thee alsmede kruisbloemigen, zoals kool en broccoli, mogelijk een gunstig effect op ontstekingen als het gaat om deze en andere ziekten.”

Het gros van de tips van Patiënt & Voeding is afkomstig van patiënten, ervaringsdeskundigen bij uitstek. Remmers: “Veel mensen die een diagnose krijgen van een ernstige ziekte, gaan zelf op zoek. Ze zoeken op internet, raadplegen derden, lezen kranten, boeken en folders. Ze proberen dingen uit die soms wel en soms niet werken. Artsen doen met deze informatie doorgaans niets, omdat het niet wetenschappelijk is bewezen. Zo laten ze veel kansen onbenut. Schrijnend vind ik dat.”

Oproep

HOE LAAT JIJ ZE LACHEN?

Op de vakbeurs Zorgtotaal kwamen Wenda Kielstra van Consumatics en Pim Pelser van DoSocial met suggesties om mensen te laten lachen, om het leuker te maken in de zorg. Ontwikkel een knuffelhoek, laat kinderen voorlezen, bak iets af in de oven. Deze en andere suggesties legden ze voor aan het beurspubliek.

We gaan daar in Uitblinkers nr. 3, begin september, nader op in. We willen de lijst met ideeën verder aanvullen en zijn op zoek naar suggesties uit de praktijk. Doe jij leuke dingen om cliënten, patiënten, mantelzorgers of gasten te laten lachen? Of ken je collega's die op dat gebied actief zijn? Laat het ons weten. Gaan wij daar in Uitblinkers nr. 3 nader op in zodat collega's elders in het land geïnspireerd kunnen raken. Suggesties graag mailen naar jaap.de.graaf@wxs.nl.



Pim Pelser en Wenda Kielstra lanceerden ideeën om het leuker te maken in de zorg. "Lachende mensen zijn gezonder en ze leven langer."



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.

Persoonlijk

SCHITTEREN IN HET 'THEATER'

In de eerste uitgave van Uitblinkers komt Maarten Bijlsma, teamleider roomservice in het OLVG aan het woord. Voor mij slaat hij de spijker op zijn kop als hij zegt: "Het theater rondom de maaltijd is net zo belangrijk als de maaltijd zelf."

Nu ervaar ik dat 'theater' persoonlijk vooral in de horeca, zo eerlijk moet ik zijn, maar ik kan – ook op het moment dat ik als patiënt in het ziekenhuis ben – genieten van professionals die hun publiek verwennen met hun enthousiasme. En dat heeft – naast de kwaliteit van het eten en drinken – alles te maken met de persoonlijke aandacht die ze erbij geven.

Dat mocht ik deze week nog ervaren, op nogal gevarieerde podia. Eerst genoot ik samen met mijn gezin van drie geweldige dagen Maastricht. Daar werden we in verschillende horecagelegenheden getrakteerd op vermakelijk en smakelijk theater. Van de koffie met Limburgse vlaai tot de tafel vol tapas.

Eenmaal thuis was het weer tijd voor een infuus waarvoor ik me in het ziekenhuis moest melden. Samen met drie andere patiënten zat ik in de behandelkamer toen de gastvrijheidsmedewerker binnenkwam met de vraag of iemand nog koffie wilde. Vervolgens waren we getuige van een mooi staaltje enthousiast theater waarbij voor iedere aanwezige aandacht was, ook als je niets wilde. "Geen koffie? Thee dan? Of melk, karnemelk, iets fris? En iets erbij? Plakje ontbijtkoek? Boterham? Zeg het maar hoor, ik regel het voor u."

En met dat laatste zei ze misschien wel het belangrijkste. Want het gevoel dat mensen er even puur voor jou zijn, dat is enorm waardevol. Dus pak dat podium en schitter!



PURE PORTION PACKS

De vernieuwde Fano Portion Packs zijn nu verkrijgbaar. Pure salades, roomkaas en spreads, bereid met duurzame ingrediënten zoals MSC tonijn en Beter Leven vlees en zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen. In 11 populaire smaken. Probeer ze allemaal!

PUUR FANO

Beter Leven ★★★ Dierenbescherming

VERANTWOORDE KWEEK asc GECERTIFICEERD ASC-AQUA.ORG ™

GECERTIFICEERD DUURZAME VISSERIJ MSC www.msc.org/nl ™

WWW.FANO.NL



Deli XL wordt Bidfood

Deli XL krijgt een andere naam. Vanaf maandag 12 juni heten we Bidfood, maar eigenlijk zíjn we het allang. Wij blijven de grootste online marktplaats voor foodprofessionals.

Bidfood maakt foodprofessionals succesvoller

Ons bedrijf is al ruim tien jaar onderdeel van Bidfood: een internationaal foodservice bedrijf, met alle voordelen voor onze klanten. Onze focus ligt volledig op de professionele foodwereld. De foodservicemarkt van vandaag is niet meer die van gisteren. De veranderende markt heeft ook ons als bedrijf veranderd. Wij hebben lokaal en internationaal ingespeeld op belangrijke ontwikkelingen: een transparante voedselketen in een digitale wereld.

Zo persoonlijk mogelijk

Boven alles zijn wij een mensenbedrijf. Onze aanpak is persoonlijk. Als geen ander begrijpen wij de uitdagingen die zorginstellingen dagelijks aangaan: van het verminderen van verspilling tot het bieden van gastvrije zorg en het creëren van beleving rondom lekker én gezond eten. Op basis van uw behoeften delen wij kennis en inspiratie om u te ondersteunen bij het bieden van nog betere zorg.

Blijf op de hoogte

Houd de aankomende tijd delixl.nl/nieuws in de gaten om de ontwikkelingen rondom de naamswijziging te volgen.

DeliXL WORDT Bidfood