UIT BLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Vijftien dieetkoks actief in LUMC

Varend zorg verlenen in je vrije tijd

Veilig slikken dankzij IDDSI

Pleidooi voor eerste klas in het ziekenhuis

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 23 – AUGUTUS 2022



NELLY’S ZORGHART

Deze uitgave staat meer dan anders in het teken van uitblinkers. Mensen die inspireren of juist een beetje irriteren, omdat ze erkenning krijgen terwijl anderen, die ook een hoog niveau bereiken, niet de erkenning krijgen die ze verdienen.

Ben jij er zo een? Of ken je iemand die wel eens in de schijnwerper gezet mag worden? Laat het ons weten, we maken er graag werk van.

Op het schip van de Zonnebloem kwamen we een paar uitblinkers tegen. Dé uitblinker daar was Nelly van Roosmalen (74), tot voor kort fulltime werkzaam in de zorg. En in haar vakanties actief op het schip, om zorg te verlenen, omdat ze zo’n groot zorghart heeft.

Andere uitblinkers in dit nummer zijn de winnaars van de Uitblinkers Awards. De zangers Mick en Henk, en souschef Shoja Hamidi. Een combinatie van talent en de ambitie om iets te betekenen voor anderen, maakt hen succesvol. We blijven ze volgen en gaan ondertussen op zoek naar opvolgers.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Varend zorg verlenen
11 Column Lisette Bossert
12 Champagne voor de patiënt
15 Productinformatie
16 Koken voor kleinschalig wonen
21 Terugblik Zorgtotaal
22 Hulde voor de winnaars
26 De keuken van het LUMC
32 Symposium arbeidsmarkt
33 Column Michel Overwijk
34 IDDSI tegen slikproblemen
37 Twietjes
38 Bedrijfsleden
39 Samenzijn met Willeke
41 Tips van Wenda
42 Verwenproducten
44 Colofon en agenda
45 Te weinig vega in de zorg
46 Column Geert Hilferink

Mensen met beperking genieten varend op MPS de Zonnebloem

VRIJWILLIG ZORG VERLENEN IN JE VRIJE TIJD



Zonnebloem zoekt zorgvrijwilligers
De Zonnebloem maakt jaarlijks gebruik van de diensten van 30.000 vrijwilligers. De organisatie is vooral ten behoeve van het schip op zoek naar vrijwilligers met een zorgachtergrond. Zij kunnen gespecialiseerde taken verrichten. Informatie vind je op www.zonnebloem.nl/zorgvrijwilliger.

De Zonnebloem verzorgt jaarlijks met behulp van 30.000 vrijwilligers vakanties voor mensen met een lichamelijke beperking. Onder de vrijwilligers bevinden zich zorgmedewerkers die hun vrije tijd inruilen voor één of meer weken varend zorgen.

ZE MAKEN LANGE DAGEN, VAN 7.00 UUR TOT LAAT IN DE AVOND

In de interviews op de volgende pagina's laten we twee vrijwilligers uit de zorg en een boordverpleegkundige in vaste dienst aan het woord over hun ervaringen op het schip van de Zonnebloem. Deze organisatie verzorgt al 73 jaar vakanties voor mensen met een fysieke beperking. De Zonnebloem maakt gebruik van de diensten van 30.000 vrijwilligers, waaronder mensen die in de zorg werkzaam zijn.

De werkende vrijwilligers laten hun vakantie geheel of gedeeltelijk schieten om op het schip – van maandag tot en met zaterdag – hun diensten aan te bieden. Ze maken lange dagen, van 7.00 uur tot laat in de avond. Ze doen dit omdat hun zorghart hen dat ingeeft, zo krijgen we te horen als we op vrijdagmiddag 22 juli op het schip aanwezig zijn.

Fijne sfeer
Als je dat werk gaat doen en het bevalt, dan word je bevangen door het Zonnebloemvirus. En daar kom je niet meer vanaf, zo blijkt. Het is aanpoten, hard werken, uren maken, maar ook dankbaarheid ontvangen en genieten van een fijne sfeer. Want iedere vrijwilliger wil hetzelfde: de gasten een geweldige week bezorgen. En 's avonds zijn er activiteiten, diners en feesten.

De gasten met beperkingen komen al dan niet met hun partner aan boord. Ze betalen voor de reis. De Zonnebloem betaalt de voorzieningen, zoals zorg en aangepaste kamers en badkamers. De organisatie wordt gefinancierd door donateurs, waaronder enkele grote, zoals de VriendenLoterij

Overdag of 's nachts
Het schip MPS de Zonnebloem vaart overdag of 's nachts, net hoe het uitkomt. Doorgaans zijn er naast de dertien vaste bemanningsleden 69 gasten en 63 vrijwilligers aan boord. Vaak zet het schip vanuit thuisbasis Arnhem koers naar Duitsland, soms naar België.

Een andere keer wordt het een rondje IJsselmeer. In de week van ons bezoek werd onder meer aangelegd in Nijmegen, in verband met de Vierdaagse, in Dordrecht en Wijk bij Duurstede.

Aan boord van het 108 meter lange schip bevinden zich aangepaste kamers voor de gasten. Met rails aan het plafond om ze – gezeten in een soort hangmat – voor de transfer richting badkamer te kunnen schuiven. Een van de badkamers is uitgerust met speciale voorzieningen voor mensen die normaal gesproken niet in bad kunnen.

Captains diner
Koks verzorgen vanuit een ruime keuken de maaltijden. Ze koken vers en houden uiteraard rekening met diëten en allergieën. De vrijdagavond na ons bezoek staat er een captains diner op het programma. Vijf gangen, compleet met toespraken en voordrachten van gedichtjes.

Vrijwilligers, medewerkers en gasten kleden zich voor dit galadiner extra netjes. Het is de laatste avond van de reis aan boord van het schip dat aan zijn zestiende jaar bezig is. De volgende morgen is het ontschepen en weer terug naar de eigen woonplek.

DE ZONNEBLOEM VERZORGT AL 73 JAAR VAKANTIES VOOR MENSEN MET EEN LICHAMELIJKE BEPERKING

Lees verder ››

Zorgvrijwilliger Nelly van Roosmalen

“Mijn zorghart is zó gigantisch groot”



Nelly van Roosmalen ging al 73 keer mee met het schip. “Als je ziet hoe zo’n vrouw geniet, geweldig.”

Eindelijk in bad
Op het schip van de Zonnebloem is er tijd en ruimte om de gasten te verwennen. Die ene man die eindelijk een keer in bad kan. Een aangepast bad, wel te verstaan. Om het nog mooier te maken ontsteken de zorgmedewerkers kaarsjes, verspreiden ze dennengeur, laten ze muziek klinken en serveren ze een advocaatje met slagroom. Nelly: “Zo’n man die zich dan ontspant. Geweldig dat ik daaraan een bijdrage mag leveren. Het zijn onbetaalbare momenten.”

NELLY ZOU EEN WEEK OP HET SCHIP VOOR GEEN DUIZEND EURO WILLEN MISSEN

Zorg verlenen vindt ze het mooiste. Ook in haar vakantie. Nelly van Roosmalen (74) ging in de derde week van juli jongstleden voor de 73ste keer mee met het schip van de Zonnebloem. “Ik kan niet uitleggen wat dit voor mij betekent.”

Op haar 60e stopte ze met werken in de zorg. Amper twee jaar later begon ze weer. Nelly van Roosmalen kon het niet missen. “Mijn zorghart is zó gigantisch groot. Ik wil zó graag zorg geven. Dat kan ik thuis doen aan m’n man, m’n kinderen en kleinkinderen, maar dat is voor mij niet genoeg. Dus ben ik op mijn 62e weer begonnen met werken in de zorg.”

We zijn aanwezig op MPS de Zonnebloem, het schip dat die middag ligt afgemeerd in de haven van Wijk bij Duurstede. De gasten maken onder begeleiding een rondje door het stadje. Op ons verzoek kijkt Nelly terug op de laatste decennia van haar loopbaan.

In tranen
Ze was tot haar 60e kraamverzorgster en vanaf haar 62e verzorgende niveau 3 op locatie Odendael in St. Oedenrode van BrabantZorg. Een maand geleden is ze daar met “heel veel pijn in het hart” gestopt. De reden van dat afscheid is dat ze het niet meer kon opbrengen om keer op keer te moeten uitleggen waarom ze op haar leeftijd nog doorging met haar werk. “Ieder keer die vragen. Ik werd het zat en ben dus toch gestopt.”

Ze nam afscheid met koffie en gebak. Er vloeiden tranen. Bij de bewoners en bij Nelly. Toch zien ze haar weer terug. Op dinsdagochtenden verzorgt ze als vrijwilliger op de genoemde locatie de koffie. “Gelukkig wel. Ik vind het contact met de mensen zo ontzettend leuk.”

73e reis
Sinds 2009 is ze als zorgvrijwilliger actief voor de Zonnebloem, die uitjes en vakanties organiseert voor mensen met een lichamelijke beperking. 73 keer ging ze mee met het schip, drie keer met kleine groepsreizen naar Spanje en Tenerife.

Zorg verlenen in haar vakantie vindt ze geen probleem. Integendeel, het is geweldig wat je ervoor terugkrijgt, de dankbaarheid van de gasten, de blikken. Ook de collegialiteit aan boord komt ter sprake. Die is groter dan in de zorg, zegt Nelly. “De neuzen staan hier allemaal dezelfde kant op.”

Extra dingen
Nelly zou een week op het schip – ze ging dit jaar al acht keer mee – voor geen duizend euro willen missen. De extra dingen die je kunt doen voor je gasten. Een vrouw die op een brancard de kade op wordt gedragen om daar een ijssalon en een lintwinkel te bezoeken. “Die vrouw was zestien jaar nergens geweest. Als je dan ziet hoe zij geniet. Geweldig om dat voor haar te kunnen doen.”

Er zijn meer momenten die haar bij zullen blijven. Een echtpaar waarvan de man niet lang meer te leven had, genoot aan boord met volle teugen. Eenmaal weer thuis was de vrouw haar trouwring kwijt. En de ring van de man was er ook niet meer.

Bijzonder cadeautje
Twee weken daarna kreeg de vrouw een cadeautje van haar echtgenoot. Het bleek een ring te zijn. Een bijzondere. Een edelsmid had hun beider trouwringen versmolten tot één ring, zodat die ringen voor altijd één zouden zijn.

De man had dat op eigen houtje geregeld. Een week later overleed hij. Nelly: “Ik hoorde dat verhaal en de tranen liepen over m’n wangen. Zó mooi om mee te maken.”

“IK HOORDE DAT VERHAAL EN DE TRANEN LIEPEN OVER M’N WANGEN”



Lees verder ››

Boordverpleegkundige Rika Braaksma

“Ze gaan mee in de flow”

Rika Braaksma (53) is als boordverpleegkundige sinds 2019 parttime – 14 dagen op, 14 dagen af – in dienst van de Zonnebloem. Ze regelt op het schip allerlei zaken rondom de zorg. “Dit is wel een beetje een droombaan.”



Rika Braaksma: “Vrijwilligers die voor de eerste keer meedoen, koppelen we aan vrijwilligers met ervaring.”

Mensen met dementie
Mensen die kampen met dementie kunnen niet mee met het schip van de Zonnebloem. Het risico is te groot dat ze gaan dwalen en vervolgens de weg kwijt raken of in het water belanden.
“Wij verwijzen altijd naar andere organisaties die beter uitgerust zijn om deze groep te bedienen”, meldt Alexander van Zijp, woordvoerder van de Zonnebloem.

Iedere week – het schip vaart doorgaans 43 weken per jaar – zijn er weer andere gasten en vrijwilligers aan boord. In het begin is dat altijd passen en afstemmen. Zorgvrijwilligers moeten aangestuurd worden. Dat doen de hoofdverpleegkundige en de coördinatoren, ook vrijwilligers. De boordverpleegkundige springt zo nodig bij. Ze faciliteert en is verantwoordelijk voor stagiaires.

Flexibiliteit is bij dit alles gewenst. De gegevens met betrekking tot de handicaps van de gasten komen niet altijd overeen met de realiteit. Soms is de handicap aangedikt, soms afgezwakt. Rika: “Mensen willen graag mee. Daarom verdraaien zij of hun familieleden de feiten soms een beetje, omdat ze denken daarmee eerder in aanmerking te komen voor plaatsing.”

Zware handicaps
Aan boord is ook plaats voor mensen met ernstige lichamelijke beperkingen. Zoals die ene man die lijdt aan ALS en alleen maar met zijn ogen via een spraakcomputer kan communiceren. Aan boord kreeg hij longontsteking. Rika: “In het ziekenhuis bleek dat hij wel gereanimeerd wilde worden als het zover zou komen. Zó veel waarde hechtte hij aan het leven.”

De man genoot vooral van zijn opgroeiende kleinkinderen, zo bleek. En hij stond zelfs op de nominatie voor het plaatsen van een chip in de hersenen waarmee hij met z’n gedachten zijn computer zou kunnen aansturen als later zijn ogen minder zouden worden. “Ik vond het een fascinerend verhaal.”

Spannend
Voor de zorgvrijwilligers is het bij aankomst de eerste keer overigens wel spannend. Maar ze worden begeleid, zegt Rika. “Vrijwilligers die voor de eerste keer meedoen, koppelen we aan vrijwilligers met ervaring. Dat gaat goed. Ze gaan mee in de flow.“

Als een vrijwilliger toch tegen hobbels aanloopt, dan wordt dat opgemerkt. Door Rika, door de hoofdverpleegkundige, een teamcoördinator of een zorgcollega. “Dan praten we er even over en lossen we het op.”

Vrijwilliger Jolanda van de Lagemaat

“Van het zonnebloemvirus kom je niet meer af”

Ze deed uiteenlopende werkzaamheden voor de Zonnebloem, ging achttien keer mee met het oude schip en één keer met het ‘nieuwe’ schip dat inmiddels 15 jaar is. Jolanda van de Lagemaat (48) is in het dagelijks leven mbo-docent verpleegkunde en verzorging.

“IN EEN INSTELLING MOET JE TIEN MENSEN IN EEN BEPAALDE TIJD VERZORGEN, HIER ÉÉN OF TWEE”



Jolanda van de Lagemaat: “Er is hier heel weinig wat niet mogelijk is”.

Ze is zojuist terug van een rondje Wijk bij Duurstede en vertelt in de zon op het dek dat ze vanaf haar achttiende vrijwilligerswerk doet voor de Zonnebloem. ”Als je de eerste keer gaat en het bevalt, dan krijg je het zonnebloemvirus. Je komt daar niet meer vanaf.”

Ze waakt ervoor om de zorg te kopiëren, want met de zorg hebben de mensen al genoeg te maken. En op het schip van de Zonnebloem kan veel meer. “In een instelling moet je tien mensen in een bepaalde tijd verzorgen, hier één of twee. Als mensen willen douchen, kunnen ze douchen, willen ze in bad, dan kunnen ze in bad.”

Zorg werd zwaarder
De zorg is de laatste jaren zwaarder geworden, zegt ze. Je moet echt passie ervoor hebben om het vol te kunnen houden. Tegen haar studenten zegt Jolanda: “Als je ook maar enigszins denkt: ik doe dit voor het geld, moet je het niet doen, want dan houd je het niet vol.”

Aan boord van MPS de Zonnebloem heb je meer tijd om het je gasten naar de zin te maken, om leuke dingen te doen. Daarover: “Er is hier heel weinig wat niet mogelijk is. We hadden een vrouw met een hoge dwarslaesie die niet in een tillift kon. Die hebben we met vijf personen op een laken gelegd en in het bad getild. Ze was al 20 jaar niet in bad geweest. Ze genoot. De glimlach is de hele week niet van haar gezicht geweest.”

Bevlogenheid bij bbl-ers
Docent Jolanda van de Lagemaat ziet de bevlogenheid bij studenten in het zorgvak vooral terug bij bbl-ers. Bbl staat voor beroepsbegeleidende leerweg. “Dat zijn studenten die op wat latere leeftijd voor de zorg kiezen. Zij weten vaak waaróm ze het doen en waarvóór. Veel 15- en 16-jarigen die voor het vak kiezen, twijfelen nog. In Nederland moet je ook op jonge leeftijd een richting kiezen en dat maakt het ingewikkeld.”

7 tips om tijdens de inflatie met de zorgboodschappen binnen budget te blijven

In 9 maanden tijd zijn basisproducten als melk, tandpasta en brood maar liefst 15% in prijs gestegen. In de zorg was het vaak al een klus om het – meestal krappe – budget rond te krijgen. Dat wordt door de inflatie nóg uitdagender. Daarom: tips & tricks om de kosten voor de zorgboodschappen binnen de perken te houden.

Voor een boodschappenkar met 55 basisproducten betaalde je negen maanden geleden nog 100 euro. Inmiddels is dat 115 euro. Een enorme stijging van 15%. De verwachting is dat de inflatie voor het einde van het jaar de 20% aantikt (bron: onderzoeksbureau GfK, juni 2022). Bewust boodschappen doen en controle hebben over de uitgaven is door deze inflatie nóg belangrijker geworden. Zeker in de zorg, waar de boodschappenbudgetten al beperkt waren.

Deze 7 tips & tricks kunnen helpen:

1.Vervang A-merken door huismerken
Huismerken zijn gemiddeld 15-20% goedkoper dan A-merken. Op producten als vloeibaar wasmiddel of thee kun je zelfs tot wel 50% besparen. De kwaliteit is meestal even goed. A-merken en huismerken worden zelfs vaak in dezelfde fabriek gemaakt! Extra tip: vergeet de wisselingen niet door te voeren in de favorieten-/bestellijsten.

2.Koop groente en fruit in het seizoen

Aardbeien in juni, pompoenen in de herfst en asperges in het voorjaar: wanneer groente en fruit in het seizoen zijn, betaal je er een stuk minder voor. Slim om daar de inkopen op af te stemmen. Wist je dat groente en fruit in het seizoen ook meer vitamines bevatten?

3.Kies ook eens voor fruit en groente uit de vriezer
Groente en fruit uit de diepvries zijn net zo gezond als de verse varianten, maar vaak veel goedkoper. Bijkomend voordeel is dat je precies de hoeveelheid uit de vriezer kunt halen die je nodig hebt. Zo hoef je niets weg te gooien! Ook prettig: je hoeft het niet meer te wassen of snijden.

4.Gebruik een tool om het budget te monitoren

Met een budgettool kun je per locatie, afdeling of cliënt zien hoeveel er nog over is van het boodschappenbudget. Dit inzicht maakt het voor de bestellers makkelijker om binnen het budget te blijven.

5.Ga zoveel mogelijk voor voordeel-/grootverpakkingen
Hoe meer er in een verpakking zit, hoe minder je ervoor betaalt. Daarom loont het om producten die je veel gebruikt zo groot mogelijk in te kopen. Let hierbij op termen als ‘voordeelverpakking’, ‘voordeelpak’, ‘grootverpakking’ en ‘multipack’.

6.Doe in de keuken zoveel mogelijk zelf

Voorgesneden en -gewassen sperziebonen zijn heel handig, maar duurder dan ‘gewone’ sperziebonen. Hetzelfde geldt voor bijvoorbeeld kipfilet in blokjes en voorgeschilde stamppotaardappelen. Als je zelf wast en snijdt, ben je goedkoper uit. Maar daar moet je natuurlijk wel de tijd voor hebben. Misschien zijn er cliënten die het leuk vinden om mee te helpen?

7.Maak een overzicht van de afname
Door middel van afnamerapportages krijg je inzicht in welke producten er over een bepaalde periode besteld zijn. Blijft afdeling A makkelijk binnen budget, terwijl afdeling B daar moeite mee heeft? Dan kun je de afnamerapportages naast elkaar leggen. Misschien kan afdeling A meer keuzes maken zoals afdeling B.

Geld besparen op de boodschappen doe je bij Telesuper

Enthousiast geworden door de tips? Bij online supermarkt Telesuper – specialist in de zorg - kun je terecht voor:

· Een seizoenskalender voor groente en fruit
· Budget- en afnamerapportage-tool
· Huis- en A-merken in voordeel- en grootverpakkingen
· Oneindig veel recepten tegen de goedkoopste prijs

Neem gauw een kijkje op www.telesuper.nl!

Interesse in onze dienstverlening?
We staan u graag te woord!

Tel: 085-2735269
E-mail: salessupport@telesuper.nl





IDEEËN ZORGMEDEWERKERS

Vergaderen en tegelijk aan je conditie werken

Vergaderen en tegelijk wat aan je conditie doen? Ja, dat kan. Plaats hometrainers in een donkere vergaderruimte en sluit deze aan op een lichtbron. De vergaderaars moeten trappen om wat te kunnen zien. Het idee voor deze ‘vergader-workout’ is afkomstig van Jankees. Hij is werkzaam in een ziekenhuis en staat op het standpunt dat vergaderen vaak zitten is. En dat zitten het nieuwe roken is.

Dus geen stoelen meer in een vergaderruimte, maar hometrainers. Alleen door te trappen kun je energie opwekken en dus licht creëren. Trap je niet, dan blijft het donker. Jankees: “Vergaderen wordt zo ook een fysieke arbeid en draagt bij aan de noodzaak tot bewegen. En is daarmee het nieuwe normaal.”

Het resultaat is dat vergaderen nog steeds wel energie kost, maar nu ook energie oplevert. En er zit nog een voordeel aan verbonden, aldus de inzender. “Vergaderingen duren niet langer dan nodig, want als je moe wordt gaat het licht uit.”
Het idee van Jankees is van de 381 ideeën van zorg- en welzijnsmedewerkers om fit te blijven. Deze zijn verzameld op het fitheidsplatform Fitte Top 100. Hiermee willen PGGM&CO, PFZW en IZZ de medewerkers helpen om fysiek en mentaal fit te blijven. Zie fittetop100.nl.

COLUMN



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

Zaaien en oogsten in de zorg

Onlangs bezocht ik opnieuw een zorginstelling voor mensen met een ernstige beperking in de buurt van Tilburg. We hadden een succes te vieren. Tegenwoordig wordt er op zaterdag samen met cliënten een verse maaltijd gekookt. De rest van de dagen komt de maaltijd kant-en-klaar binnen.

Hoe is dat zo gekomen?
Bij deze vraag moet ik aan mijn moestuin denken. Op dit moment oogst ik volop komkommers, sperziebonen en wortels, maar groente telen is een proces.

Dit voorjaar heb ik de sperziebonen drie keer moeten zaaien voordat ze aansloegen en de boon een plantje werd. Daarna duurde het nog twee maanden waarin ik bezig was met omstandigheden creëren waardoor de plant zou groeien. Kortom, groente telen vraagt om vasthoudendheid, tijd, aandacht en niet te vergeten plezier.

Zo is het met elk initiatief.
Terug naar de woning. In het team zit een enthousiaste medewerker. Na een training ‘Samen koken, samen eten’ zag ze hoe fijn de cliënten het hadden gehad. Ze ervoer wat scepsis bij haar collega’s, maar besloot gewoon te starten op de zaterdag, dan waren de cliënten thuis en was er meer rust.

Ze bedacht een eenvoudig gerecht, deed boodschappen en ging aan de slag met de cliënten. Het bleek een groot succes en haar collega zag het positieve effect. Samen zorgden ze vervolgens voor twee vaste eenvoudige recepten met standaard bestellijst en een goed contact met de plaatselijke supermarkt. Stapje voor stapje trokken ze het team over de streep en het enthousiasme van de cliënten deed de rest.

Nu is het, net als in de moestuin na het zaaien, verzorgen, vallen en opstaan, tijd om te oogsten en met elkaar te genieten van het resultaat.

Wil je ook aan de slag, doe het dan stap voor stap.
Eet smakelijk!



Lorenzo Ledel: “Kreeft, kaviaar, champagne, waarom niet?” (Foto: Ivo Geskus)

Lorenzo Ledel pleit voor invoering eerste klas in ziekenhuis

KAVIAAR VOOR DE RIJKE PATIËNT

Kaviaar, kreeft en champagne in het ziekenhuis. Voor mensen die het kunnen betalen. De eerste klas zou weer moeten worden ingevoerd, zegt Lorenzo Ledel (64), uitgever van gastronomisch magazine Vision. “De ziekenhuizen kunnen daar goed aan verdienen.”

Hij beweegt zich in de wereld van de sterrenrestaurants. Het is de wereld van Vision, de glossy die Lorenzo Ledel uitgeeft. Voor lezers die het een en ander te besteden hebben. Een vermogende doelgroep.

“Maar”, voegt hij meteen toe, “zelf ben ik niet rijk. Ik ben een kleine zelfstandige, heb geen pensioen opgebouwd, maar heb wel veel rijke vrienden. Neem van mij aan: er is heel veel geld onder 60-plussers in Nederland.”

Socialistische gedachte

Hij wil korte metten maken met de gedachte dat we allemaal gelijk zijn in Nederland. Want dat zijn we niet, zegt Ledel. “Het is een rare, achterhaalde socialistische gedachte dat we als gelijken behandeld moeten worden. Ik zou graag in een Bentley willen rijden, maar dat kan ik niet betalen. Als ik dat wel zou kunnen, moet ik die Bentley gewoon kunnen kopen zonder dat anderen daar afgunstig over gaan doen. Dat gaat je dus niet lukken in dit land.”

Wel bezit de inwoner van Amsterdam een Jaguar XKR Convertible, een klassieke schoonheid waar hij uit voorzorg alleen ‘s zomers in rijdt. “Ik wil deze auto bloedjemooi houden, vandaar. Voor het normale werk gebruik ik een Volvo.”

Geen verschillen in zorg

Over het niveau van de zorg in Nederland is Ledel goed te spreken. Hij pleit ook niet voor verschillen in zorg. “Iedereen in dit land heeft recht op goede zorg. We hebben in Nederland een perfect stelsel en normaal gesproken krijgt iedereen de zorg die hij of zij nodig heeft.”

Toch pleit je voor herinvoering van de eerste klas in het ziekenhuis.

“Niet voor de zorg, maar voor de services daaromheen, zoals de maaltijden, de roomservice, de kamers en alles wat daa bij komt kijken. Ik ken veel mensen, en ik hoor daar zelf dus niet bij, die heel veel geld te besteden hebben. Ze houden er een bepaalde manier van leven op na. Ze zoeken hun eigen zorg op, de beste arts en de beste faciliteiten. Waar dan ook, vaak in het buitenland.”

Maar de zorg is toch naar wens in Nederland?

“Ja, maar toch houden we ons te krampachtig vast aan de gedachte dat iedereen dezelfde service moet krijgen in het ziekenhuis. Daar moeten we vanaf. Als een rijk iemand met vakantie gaat logeert die in het Carlton voor €1.500,- per nacht, terwijl een ander een camping of een goedkoop hotel opzoekt. Maar we genieten allemaal van dezelfde zon en vaak ook nog van dezelfde restaurantjes.”

Kortom: laat mensen in ziekenhuizen extra betalen voor topfaciliteiten?

“Bied de mensen die het kunnen betalen een suite aan waar de partner ook kan verblijven. Zorg ervoor dat ze daar alles kunnen doen wat ze willen. Waar ze topmaaltijden kunnen bestellen. Kreeft, kaviaar, champagne, waarom niet?”

Omdat dit voor scheve gezichten zorgt bij de mensen die dat niet kunnen betalen misschien?

“Daar moeten we dus vanaf. De kans is groot dat ook deze mensen indirect profiteren van die eerste klas. Want het is een verdienmodel. Ziekenhuizen kunnen daar winst op maken, veel winst. Dat geld kunnen ze besteden aan het verbeteren van de zorg. Daar profiteert dan iedereen van.”

Hoe kijk je aan tegen het eten in ziekenhuizen zoals dat nu is?

“Er is vooruitgang geboekt, maar niet overal, denk ik. Dat is jammer, want als je ziek bent moet je niet verplicht worden om van een drievaksbord te eten. Met daarop sufgekookte wortelen. En dan lig je ook nog met anderen op één zaal, terwijl je dat niet wilt. Waarom? We wonen toch niet in een derdewereldland?”

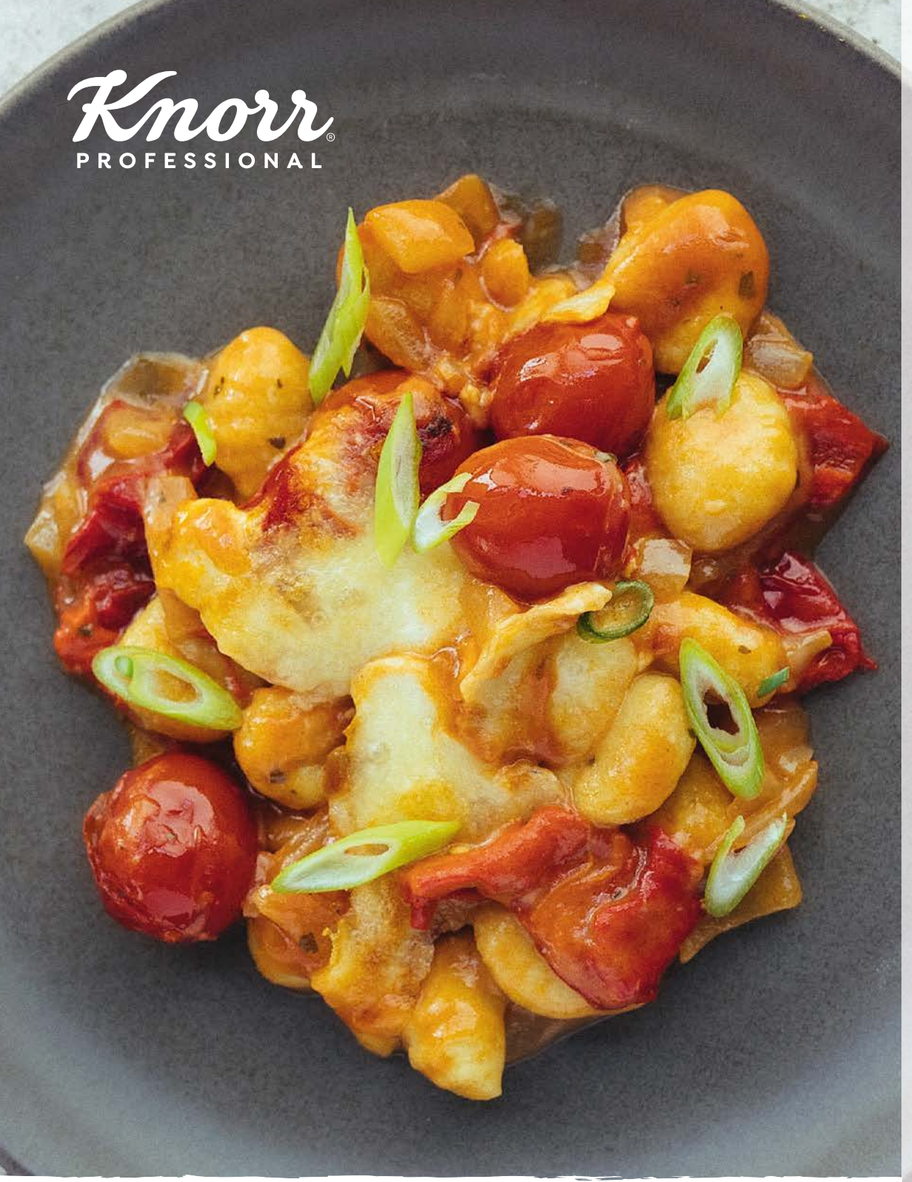
Als dat eten straks voor iedere patiënt goed is, hebben we eerste klas in het ziekenhuis niet nodig toch?

“Toch wel, want je moet kunnen kiezen, vind ik. Net zoals in de luchtvaart. Als jij met KLM naar New York vliegt in de economy class heb je niets te klagen. Je zit goed, je kunt films bekijken, je krijgt je natje en je droogje. Maar als je in de eerste klas plaats neemt, word je compleet in de watten gelegd. Veel beenruimte, champagne, topmaaltijden, ze hangen je jas voor je op, je krijgt alle aandacht. Maar je betaalt op sommige trajecten wel tien keer zo veel. Je hoort daar niemand over klagen, dus waarom zou dit in het ziekenhuis dan niet kunnen?”

Wie zou *het initiatief moeten nemen voor eersteklasservice in het ziekenhuis*?

“Dat zouden de ziekenhuizen zelf moeten doen. Maar initiateven in die richting zullen ongetwijfeld tot protesten leiden omdat ze niet passen in het gedachtegoed van grote politieke partijen, zoals GroenLinks en D66. Die houden niet van onderscheid. En dat terwijl ziekenhuizen kunnen verdienen aan die eersteklasservice en patiënten met minder geld daarvan kunnen profiteren.”

“HET IS EEN RARE, ACHTERHAALDE SOCIALISTISCHE GEDACHTE DAT WE ALS GELIJKEN BEHANDELD MOETEN WORDEN”



Stoofpotje met gnocchi, tomaat en gepofte paprika

Ingrediënten voor 10 personen

5	st	puntpaprika
–		peper en zout
–		zonnebloemolie
20	g	Knorr Primerba Knoflook
20	g	Knorr Primerba Basilicum
1,5	kg	aardappelgnocchi
2	st	uien
150	g	**Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep**
1	l	water
1	kg	cerise trostomaatjes
4	bol	mozzarella
2	st	lente-ui

Bereiding

Bestrijk de paprika's met olie, zout, peper en Primerba Knoflook. Rooster ze in de oven, ontvel de paprika en snijd het vruchtvlees in grove brunoise.

Bestrijk de tomaatjes met olie, zout, peper en de Primerba Basilicum. Rooster ze in de oven en bewaar voor later.

Kook de gnocchi. Schep uit als ze gaar zijn, voeg wat olie toe en laat ze iets afkoelen.

Fruit de ui aan in een soeppan. Voeg water toe en breng aan de kook. Voeg al roerend de Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep poeder toe en kook 5 minuten rustig door.

Verdeel de gnocchi in een ovenschaal met de paprika en tomaatjes. Giet hierop de soep. Voeg grofgesneden mozzarella toe en plaats 15 minuten in de oven op 190 graden.

Maak het gerecht af met fijngesneden lente-ui.

Tip: Serveer deze schotel met een frisse salade.

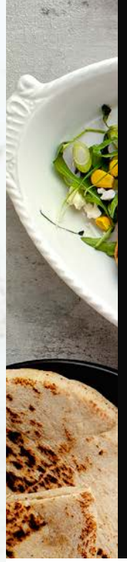
Bespaar kosten door minder ingrediënten in je menu te gebruiken

De Knorr Professional soepen zijn multi-inzetbaar; van soep tot stoof, van lasagne tot quiche. Verbluffend eenvoudig, lekker en laag in kosten. Probeer bijvoorbeeld dit stoofpotje met gnocchi, tomaat en gepofte paprika, op basis van Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep.



Knorr PROFESSIONAL · Hellmann's · Calvé · Unox · Ola · Ben & Jerry's · Magnum · Lipton · fair kitchens

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.



PARTY BITES

Voedzame tussendoortjes met een twist

The Tapas Factory, onderdeel van Royal Smilde, bereid dagelijks een breed assortiment aan borrelsnacks met vernieuwende smaken onder het merk Party Bites. Met de introductie van 80-grams empanadas in drie smaken biedt Party Bites een smakelijke twist aan het assortiment maaltijdcomponenten en tussendoortjes. De voedzame empanada's met kruidig gehakt (Carne), pittige kip (Pollo Piri Piri) of vegan Roti Masala zijn snel te bereiden in de oven of frituur. Party Bites zijn verkrijgbaar in het diepvriesassortiment bij de landelijke (horeca)groothandel.





TELESUPER

Besparing van ruim vier miljoen ton co^2-uitstoot in 2022

Dankzij 2.700 zonnepanelen, zeven warmtepompen en een innovatief energieopslagsysteem heeft onlinew supermarkt Telesuper in 2022 al ruim vier miljoen ton co^2-uitstoot bespaard. Dat komt overeen met 104 vluchten van Amsterdam naar Rome, aldus Telesuper. Het distributiecentrum in Almere is 100% energieneutraal en "los van aardgas". Naast het centrum staat een enorme batterijcontainer waarin overdag de overtollige zonne-energie wordt opgeslagen. Na zonsondergang wordt de stroom uit deze accu gehaald om ook 's nachts de koelinstallaties op te laten draaien. Telesuper is het eerste bedrijf in Nederland dat dit duurzame energieopslagsysteem op deze schaal gebruikt.
Zie www.telesuper.nl.

AMFISH

Kruidenmixen voor gegaarde vis

AMfish laat weten dat je gebruik kunt maken van veel verschillende kruidenmixen voor gegaarde vis, met en zonder toegevoegd zout. Hieronder de meest populaire kruidenmixen van AMfish:

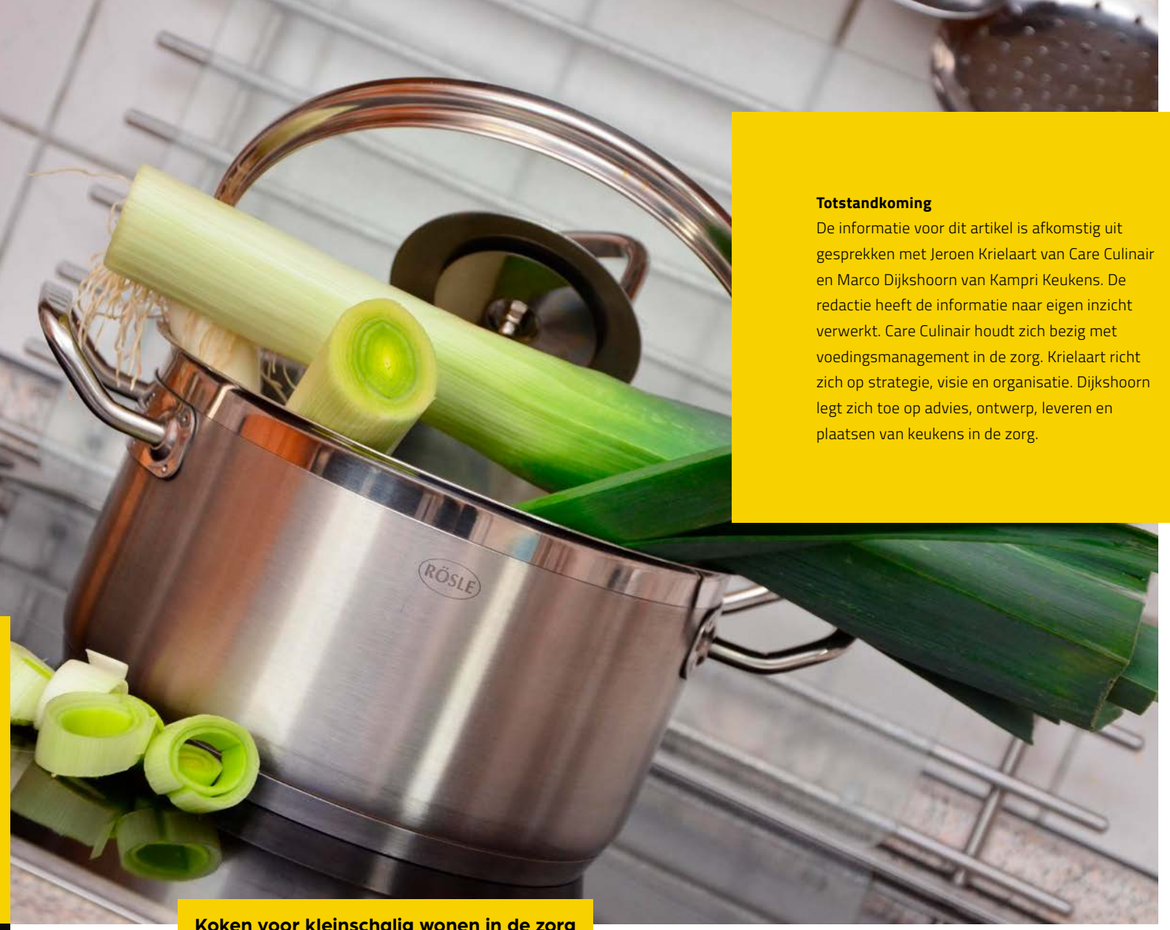
1. Toscaanse kruidenmix met ui, rode paprika, peterselie, knoflookpoeder, uienpoeder, kurkuma, korianderzaad, fenegriek, gemberpoeder, komijnzaad, lavaswortel, karwijzaad en cayennepeper.
2. Asperge kruidenmix met groene asperge, knoflookpoeder, rode paprika, uienpoeder, peterselie, paprikapoeder, witte peper, gember, cayennepeper, nootmuskaat, foelie en kardemom.
3. Viskruiden met dille, lavas, tijm, laurier, peterselie, foelie, peper, gember en citroenschillen.
4. Maridor kruidenmix met prei, uienpoeder, bieslook, peterselie, citroen met schil, knoflookpoeder, kurkuma, paprikapoeder, tijm, koriander, witte peper, gember, nootmuskaat en foelie.
5. Tuinkruiden Franse stijl met wortelgranulaat, uigranulaat, pastinaak granulaat, lavas, peterselie, preigranulaat, savooiekoolgranulaat.
6. Dilletopjes (100%).

Zie www.amfish.nl.

DEMENTIE

Waterbonbons tegen uitdroging

Waterbonbons kunnen voorkomen dat mensen met dementie uitdrogen. De jonge Engelse designer Lewis Hornby kwam op het idee om druppels gelatine samen te stellen die voor negentig procent uit water bestaan. Deze zijn makkelijk te 'eten'. Ze zijn aantrekkelijk voor oude mensen die liever eten dan drinken. Onder de naam Jelly Drops worden de waterbonbons geproduceerd; zie www.jellydrops.com.



Totstandkoming
De informatie voor dit artikel is afkomstig uit gesprekken met Jeroen Krielaart van Care Culinair en Marco Dijkshoorn van Kampri Keukens. De redactie heeft de informatie naar eigen inzicht verwerkt. Care Culinair houdt zich bezig met voedingsmanagement in de zorg. Krielaart richt zich op strategie, visie en organisatie. Dijkshoorn legt zich toe op advies, ontwerp, leveren en plaatsen van keukens in de zorg.

Koken voor kleinschalig wonen in de zorg

KIES DE JUISTE APPARATUUR, LEID MEDEWERKERS OP

Koken voor kleinschalig wonen in groepen van acht tot vijftien personen in verzorgings- en verpleeghuizen. Een vak apart. Hoe pak je dat aan? Het is een kwestie van de juiste apparatuur én van opleiden.

1) Zorg voor concrete visie
De eerste stappen op weg naar een goed niveau van eten en drinken zet je al bij het opstellen van een visie. Maak deze concreet. Sta stil bij de consequenties. Geef aan: 1) wat er in de organisatie moet gebeuren; 2) hoe je de kennis en de kunde van de medewerkers op het gebied van koken op het gewenste niveau krijgt; 3) met welke apparatuur je wilt gaan werken en wat de investering is.

2) Kookopleiding voor helpenden
Vind een antwoord op de vraag of het wel gewenst is dat zorgmedewerkers het koken op afdelingen, naast hun kerntaak zorg verlenen, op zich nemen. Is het niet beter om hiervoor andere medewerkers, zoals helpenden, woonondersteuners of kookmaatjes in te zetten? Zij zijn iets ruimer gezaaid. Zorg ervoor dat ze worden opgeleid om kooktaken uit te voeren. Voorzie de medewerkers van de juiste middelen: keuken met een efficiënte routing en passende apparatuur.

3) Laat kosten dalen
Ambiance, eten en drinken op niveau zorgen ervoor dat bewoners zich gelukkiger voelen. Met wellicht een kleinere zorgvraag tot gevolg. Goede voorzieningen en opgeleide medewerkers op het gebied van eten en drinken in kleinschalige woonvormen kunnen zichzelf dus terugverdienen. Professionele apparatuur die een hoge investering vergt, is daarbij van belang. Prettig en makkelijk in het gebruik en voordelig in het onderhoud. Doordat deze apparatuur, die in de zorg intensief wordt gebruikt, aanzienlijk langer meegaat dan apparatuur die niet specifiek voor dit doel is gemaakt, dalen de totale kosten.

4) Wat is de bedoeling?
Onderdeel van de visie op eten en drinken is uiteraard de inrichting van de keuken. Ga van tevoren na wat de bedoeling is. Wat wil je met de keuken? Moet je volledig kunnen koken of alleen maar regenereren? Kies je voor een combisteamer waar je mee kunt koken én regenereren? Of laat je een kookplaatje inbouwen, bij voorkeur inductie, omdat je daarmee snel en veilig kunt werken? Vaak zal het een combinatie van beide zijn.

5) Ideale werkhoogte
Bepaal met de keukenleverancier de werkhoogte. Een oven met een display aan de zijkant heeft een andere gewenste werkhoogte dan een oven met het display aan de bovenzijde. Denk ook aan de vaatwasser. Prettig voor het in- en uitladen als die de juiste hoogte heeft. De kans bestaat dat er in de compacte ruimte compromissen gesloten moeten worden, omdat niet altijd alles kan omdat je met meerdere apparaten te maken hebt. Je zult dus rekening moeten houden met de beschikbare ruimte.

6) Veiligheid bevorderen
Vaak is het wenselijk dat de kookmedewerker werkt met het gezicht naar de bewoners toe, zodat hij of zij kan blijven communiceren met de bewoners. Zorg er daarbij voor dat bewoners niet zomaar in aanraking kunnen komen met het kookproces. Zo voorkom je onveilige situaties.

7) Materiaal
Stel vragen over het materiaal waarvan de apparatuur, de keukenbladen en de kastjes zijn gemaakt. Kies bij voorkeur voor een robuuste uitvoering, bestand tegen vocht en gewicht. Tevens moet de ingebouwde apparatuur goed bereikbaar zijn voor service en onderhoud. Denk ook aan de juiste scharnieren en handgrepen op deuren en laden.



Lees verder ››

IS HET WEL GEWENST DAT ZORGMEDEWERKERS HET KOKEN OP AFDELINGEN, NAAST HUN KERNTAAK ZORG VERLENEN, OP ZICH NEMEN?



8) Programma van eisen
Wie een keuken of keukens laat bouwen moet – bijvoorbeeld in het programma van eisen – onder woorden kunnen brengen wat hij verlangt van die keuken. Geef aan waarvoor de keuken wordt gebruikt. Vermeld de doelgroep. Beschrijf wie het eten gaan bereiden. Geef grofweg aan wat de te verwachte levensduur van de keuken minimaal moet zijn. Vermeld wat je verwacht van de leverancier ten aanzien van het onderhoud van de apparatuur. Vermeld ook eventuele beperkingen op het gebied van stroom, geluid en warmteontwikkeling. Laat één of meer leveranciers aangeven hoe zij dat willen aanpakken. Bekijk projecten bij andere instellingen om ideeën op te doen.

9) Afzuigkap
We kennen de traditionele afzuigkap, aangesloten op een kanaal naar buiten. Daarnaast kun je ook kiezen voor een ‘recirculatie-afzuigunit’ zonder kanaal naar buiten. Deze zuigt vanaf de kookplaat af en maakt gebruik van filters. En dan is er nog een derde mogelijkheid. Bepaalde ovens kunnen namelijk worden voorzien van een geïntegreerde afzuigkap. Weeg de voor- en nadelen van deze oplossingen tegen elkaar af.

10) Meerdere koelkasten
Overweeg om meerdere koelkasten te plaatsen. Een kleinere koelkast voor de gekoelde maaltijdcomponenten. Een grote koelkast voor het dagelijks gebruik. Deze wordt tientallen malen per dag geopend en gesloten. De temperatuur mag daarbij geen grote terugval te zien geven. Door twee koelkasten te gebruiken, behoud je makkelijker het overzicht over de geleverde koelverse maaltijden en de overige gekoelde producten. In het geval van vriesverse maaltijden kies je voor een extra diepvries.

11) Temperaturen vastleggen
De temperatuur van de koelkast en het vriesvak moet makkelijk af te lezen zijn voor de medewerkers.

KIES BIJ VOORKEUR VOOR EEN ROBUUSTE UITVOERING, BESTAND TEGEN VOCHT EN GEWICHT

Bijvoorbeeld op een display buiten de koelkast. Het is mogelijk om gebruik te maken van systemen die de temperaturen van de koelkast signaleren en vastleggen om de voedselveiligheid te borgen. Die kun je op afstand inzien, bijvoorbeeld met je smartphone.

12) Schoonmaakprogramma’s
Ook zijn er schoonmaakprogramma’s die gegevens digitaal vastleggen om de hygiëne te borgen. Je kunt daarmee afvinken wat je hebt gereinigd en wanneer. Handelingen die je normaal gesproken wel eens te lang wilt uitstellen, worden dankzij zo’n programma wel tijdig uitgevoerd.



MEDEWERKERS KUNNEN VERTELLEN WAT PRAKTISCH IS EN WAT NIET

13) Praat met medewerkers
Ga in gesprek met de medewerkers op de afdelingen. Zij kunnen vertellen wat praktisch is en wat niet. Over de opstelling van de apparaten bijvoorbeeld. Maar ook over de apparatuur zelf. De koelkastdeur met die flessen erin vinden ze misschien te zwaar. Zeker omdat die deur talloze malen op een dag moet worden geopend en gesloten. Vermijd in dat geval een koelkast met zo’n deur. Willen ze een keukenblad van 80 centimeter in plaats van 60 centimeter diep? Probeer dat dan te regelen als de ruimte er is.

14) Afsluitbare kastjes
Uiteraard is de doelgroep van belang. Zijn het ouderen met dementie, dan heeft het de voorkeur dat je een aantal kastjes af kunt sluiten. Het kastje met afwas- en reinigingsmiddelen bijvoorbeeld. In de geestelijke gezondheidszorg zullen laden met messen en vorken afsluitbaar moeten zijn. Om de kans op ongelukken zo klein mogelijk te houden.

15) Geïntegreerde afvalemmer
Kies bij voorkeur voor een afvalemmer die in het keukenblok is geïntegreerd. Losse afvalemmers zijn bronnen van verontreiniging. Als je die kunt vervangen scheelt dat schoonmaakwerk. Bijkomend voordeel is dat je een geïntegreerde afvalemmer kunt afsluiten, zodat verwarde ouderen met dementie er niet bij kunnen komen.

16) Gemak
Moderne keukenapparatuur zorgt voor gemak. Een combisteamer kun je bijvoorbeeld voorprogrammeren met producten die je op de afdeling vaak bereidt. Spiegeleieren bakken, broccoli stomen? Raak het gewenste pictogram op het display aan en de apparatuur doet zijn werk. De medewerker hoeft hier verder niet over na te denken. Belangrijk is dat je deze processen borgt of vastlegt. Je kunt daarvoor een externe partij inschakelen.

17) Krachtstroom verhoogt snelheid
Het voorverwarmen van een oven gaat sneller als je gebruikmaakt van krachtstroom (400 V in plaats van 230 V). Een voordeel is dat je de maaltijden sneller – doorgaans in de helft van de tijd – kunt bereiden.

18) 3D-tekening
Maak voordat je gaat inrichten gebruik van een 3D-tekening, gemaakt door de keukenleverancier. Daarop zie je duidelijk hoe de ruimte eruit komt te zien. Je ziet waar er knelpunten liggen. Denk niet te snel dat alle ruimtes in jullie verpleeghuis hetzelfde zijn. Vaak blijkt dat niet zo te zijn. In de loop der jaren zijn er vaak aanpassingen doorgevoerd.

19) Vaatwas
Bij het kiezen van apparatuur, zoals een vaatwasmachine, zijn er vaak meerdere mogelijkheden: huishoudelijke machine, semiprofessionele machine of een professionele machine, een zogenoemde snelwasser. Overleg met je keukenleverancier wat in jouw geval de beste oplossing is. Overigens hoef je bij de huishoudelijke of semiprofessionele vaatwasser niet altijd voor het volledige programma te kiezen. Bij glazen en kopjes, die je makkelijk reinigt, kun je ook kiezen voor een kort programma. Dat scheelt tijd en energie.

20) Eerst portioneren, dan regenereren
Koud portioneren op het bord is een mogelijkheid. Nadat de medewerker de maaltijdkeuze heeft afgestemd met de bewoner worden de maaltijdcomponenten op het bord geschept. In sommige situaties is het mogelijk om het bord rechtstreeks uit de koeling in de oven te plaatsen. De voorstanders van deze regenereermethode roemen het feit dat ze de waste op deze manier fors verminderen, want je weet van tevoren hoeveel je nodig hebt omdat je de portiegrootte kunt afstemmen met de bewoner.







Eetbare plantjes van Willem de Boer (Culicare). Ook het potje en de 'grond' laten zich makkelijk weghappen.











Michel Schimmel showt het speciale shirt op de stand van Uitblinkers en WijGastvrij.

Zorgtotaal

DRUKBEZOCHTE STAND UITBLINKERS EN WIJGASTVRIJ

Bezoekers kregen magazines, pennen, blocnotes en een enkeling kocht of kreeg een T-shirt van Uitblinkers. Publiekstrekkers uit de praktijk, zoals de robot Sara, zorgden voor extra aanloop in het Kwadrant Gastvrijheid ofwel de stand van Uitblinkers en WijGastvrij op Zorgtotaal.

Het was ruim drie jaar geleden dat Zorgtotaal voor het laatst plaatsvond. Nu was het zover, van 14 tot en met 16 juni. Zon hoog aan de hemel, warm weer,. Toch stroomden de bezoekers toe, want er was veel te doen. Drie vakbeurzen en een omvangrijk randprogramma van workshops en lezingen in diverse theaters.

Foto's op site
Foto's van de stand en de vakbeurs tref je aan op de site www.uitblinkersindezorg.nl. Gebruik de zoekterm Publiekstrekkers actief in Kwadrant Gastvrijheid.

Kwadrant Gastvrijheid
Het Kwadrant Gastvrijheid van Uitblinkers en WijGastvrij mocht zich op veel belangstelling verheugen. Bezoekers bezochten deze stand voor een praatje met een bekende of met gerichte vragen.

Vragen over robot Sara en vragen aan Ignar Rip van MuziekGeluk. Of aan Elly Baak, hoofd voeding van het LUMC en eigenaar van B&V Opleidingen (dieetkoken), die samen met Anouschka van Turenhout tekst en uitleg verzorgde.

Verder waren Michel Schimmel (instellingskok, sinds kort zelfstandig), Ron van der Laan (WijGastvrij), Maarten Bijlsma (WijGastvrij), Paul Hoogmoed (WijGastvrij) en Michel Overwijk (WijGastvrij), Jaap de Graaf (Uitblinkers) en Sjoukje Kilian (Uitblinkers) afwisselend aanwezig.

Studenten
Behalve mensen uit het vak waren er studenten onder de bezoekers. Studenten verpleegkunde bijvoorbeeld. Ook zij waren bij Uitblinkers van harte welkom.

Maar dat is niet overal vanzelfsprekend. "Jullie zijn de eersten die ons niet negeren", liet een van de studenten ons weten.
Om toe te voegen: "Dat snappen we wel, want aan ons kunnen ze voorlopig niet zoveel verdienen."

Aan sprekers en exposanten die duurzaamheid - met wisselend succes - promoten geen gebrek. Plantaardige gerechten vallen in de smaak. Op dat gebied waren er de nodige noviteiten, zoals een eetbaar minibloempje in een potje en andere smakelijke plantaardige hapjes. Met dank aan de creatieve chefs die dit bedenken.

Uitblinkers Awards 2022

SHOJA HAMIDI EN DUO MICK EN HENK WINNEN

Shoja Hamidi en het zangduo Mick en Henk hebben de Uitblinkers Awards 2022 gewonnen. Ze deden dat tijdens een spannende finale op woensdag 15 juni in Jaarbeurs Utrecht op de beurs Zorgtotaal.

De jury nomineerde zes inzendingen voor de Uitblinkers Awards 2022. Drie in de categorie muziek en drie voor de award Uitblinker van het Jaar 2022. De genomineerden in de categorie muziek traden alle drie op.

De jury besliste na dat optreden wie er aan het langste eind zou trekken. Dat bleken Mick en Henk te zijn, 70'ers die in 2018 de finale van The Voice Senior behaalden. Toen wonnen ze niet, nu wel, zo maakte jurylid Ignar Rip bekend.



V.l.n.r. Mick Woearbanaran, Henk Klompenmaker en jurylid Ignar Rip.

'Fijn om iets te betekenen voor anderen"

Shoja Hamidi, die werd uitgeroepen tot Uitblinker van het Jaar 2022, zit boordevol plannen als we hem begin augustus aan de telefoon krijgen. Zo'n prijs is mooi, maar je moet er wel wat mee doen, vindt Hamidi. Laten zien dat je die uitverkiezing waard bent. Door te koken voor daklozen bijvoorbeeld. "Ik vind het fijn om iets te kunnen betekenen voor anderen. Binnenkort ga ik een diner bereiden voor daklozen in Utrecht. Die mensen kijken ernaar uit, hebben ze laten weten, en ik ook."

Hamidi krijgt twee maanden na de uitverkiezing nog steeds reacties van mensen uit alle windrichtingen. Over de finale op Zorgtotaal: "Ontzettend leuk om mee te maken."

Swingen

Mick en Henk treden op in zorginstellingen in Zwolle en omstreken. Met swingende muziek uit de jaren '60 en '70 weten ze hun publiek te boeien. Dat gebeurde ook tijdens het optreden in de finale in Theater 10 van de Jaarbeurs.

De tweede artiest die optrad, was Bianca Basjes van Let's twist again, een dansactiviteit. Samen met ouderen danspassen uitproberen op de muziek van toen. Het lukte Bianca om het publiek in Theater 10 aan het swingen te krijgen op het nummer van Let's Twist Again van Chubby Checker.

De Friezinnen Astrid en Anneke namen de derde act voor hun rekening: een medley. Zij verzorgen onder meer muziek in zorgcentra in Friesland. Zingen prachtig tweestemmig. Ook in deze finale wisten ze bij het publiek de gevoelige snaar te raken.



De finalisten v.l.n.r. Shoja Hamidi, Mirjam Voetberg, Bianca Basjes, Henk Klompenmaker, Astrid Scholtens, Anneke Jansma en Mick Woearbanaran.

Passie en liefde

In de categorie Uitblinker van het Jaar trok Shoja Hamidi, souschef woonzorgcentrum Vredenoord in Huis ter Heide, aan het langste eind. Maarten Bijlsma, voorzitter van de jury, omschreef hem als een ijzersterke winnaar die met passie en liefde zijn werk doet.

Het feit dat Shoja er alles aan doet om uit te zoeken wat de bewoners willen, werd door Bijlsma omschreven als een groot pluspunt. De souschef bereidt graag klassieke recepten, afgestemd op de bewoners. "Hij is een voorbeeld voor anderen."

"Veel leuke reacties"

Als we Henk Klompenmaker twee maanden na de finale om een terugblik vragen, is hij razend enthousiast. "We hebben erg veel leuke reacties gekregen, vooral uit kringen van zorginstellingen. Wij hebben het momenteel ook erg druk. Niet alleen met de zorg, ook bedrijven en mensen die een bruiloft vieren, willen ons boeken."

Klompenmaker die, samen met zijn kompaan Mick Woearbanaran, ambassadeur is van de Stichting Knuffelkonijnen, is van plan om in september af te reizen naar de VS. Ashbury Park in de staat New Yersey is het reisdoel, een soort mekka voor musici. Henk en Mick gaan hier optredens verzorgen.

Geldprijs €250,-

De jury van de Uitblinkers Awards bestond uit voorzitter Maarten Bijlsma (Teammanager Spaar en Hout van Pro Senectute), Ignar Rip (eigenaar MuziekGeluk, trainer, producent van de Joy, een 'muziekdoosje' met geprogrammeerde voorkeuren afgestemd op de persoon) en Jaap de Graaf van Uitblinkers. De winnaars ontvingen een bokaal en een geldprijs van €250, ter beschikking gesteld door WijGastvrij.

Gezonde voeding

Mirjam Voetberg (wijkverpleegkundige Thuiszorgteam de Bolder van Woonzorg Flevoland), was een andere genomineerde. De jury was ook van haar onder de indruk, onder meer omdat ze aandacht besteedt aan gezonde voeding voor haar cliënten. Bijlsma: "Het is belangrijk dat eten en drinken ook aandacht krijgt van zorgmedewerkers. Bij Mirjam is dat het geval. Dat zien wij graag."

Youssra Derouich, praktijkopleider gastvrijheid in het Diakonessenhuis, eveneens genomineerd, kon door omstandigheden de finale niet bijwonen.

Foto's finale

Meer foto's van de finale van de Uitblinkers Awards 2022 vind je op www.uitblinkersindezorg.nl. Zie bericht met als kop Shoja Hamidi en duo Mick en Henk winnen Uitblinkers Awards.

Van Smaak
Eet smakelijk!



Aandacht voor de maaltijd

Wat zullen we eens eten? Een vraag die bij iedereen wel eens tot hoofdbrekens leidt. Gezond, maar natuurlijk ook lekker en niet hetzelfde als gisteren en eergisteren. Voor de één graag glutenvrij en de ander energiebeperkt. De derde houdt absoluut niet van varkensvlees. Misschien moeten er nog boodschappen gedaan worden in verschillende winkels en tijd is de ontbrekende factor. Voor een gezin is het soms al lastig een goede maaltijd op tafel te krijgen, hoe zou dat dan voor een zorginstelling zijn? Hoeveel variabelen kunnen we nog toevoegen aan aandachtspunten voordat een gevarieerde, gezonde, lekkere en gepersonaliseerde maaltijd geserveerd is? Hoe doe je dat?

Bijzonder Accare

Veel zorginstellingen maken voor de maaltijden voor hun clienten gebruik van een maaltijdservice. Zo ook Accare. Accare is een zorginstelling die gespecialiseerd is in het behandelen en opvangen van jongeren in probleemsituaties. Op bezoek bij Accare ontmoeten we Michel Siemons, facilitair adviseur bij Accare en Miranda Soolsma, senior accountmanager van Van Smaak. „De wijze waarop de maaltijd wordt geserveerd is erg belangrijk", zegt Michel. „Jeugdigen -en soms zelfs het hele gezin- verblijven kortstondig bij ons ten behoeve van intensieve behandeling. Hier verblijven jongeren met bijvoorbeeld traumatische ervaringen, opstandig gedrag, depressies en soms met combinaties van allerlei zaken. Er zit veel pijn en stress onder de oppervlakte. Het is natuurlijk niet zo dat een maaltijd alle zorgen wegneemt, maar het kan wel een moment van rust zijn, een sociaal moment, een break van allerlei dagelijkse beslommeringen en therapieën. De maaltijd moet domweg goedzijn. Op de juiste temperatuur, lekker, gaar en gezond."

De partner die het bijzondere aan kan

Zo heeft de zorginstelling Accare, net zoals elke andere zorginstelling, haar eigen pallet aan bijzonderheden. Niet elke maaltijdservice is instaat haar dienstverlening daarop aan te passen. De zoektocht naar de juiste maaltijdservice heeft Accare daarom serieus aangepakt. Niet alleen moesten de maaltijden voldoen aan alle eisen, maar ook moest het bedrijf in staat zijn flexibel en klantgericht hun dienstverlening in te richten. Michel zegt hierover: „Omdat we maatschappelijk verantwoord willen ondernemen, zochten we een bedrijf dat paste binnen die visie. Bedrijven meteen eigen logistiek met (deels) elektrische voertuigen en die duurzaamheid hoog in het vaandel hebben staan, kregen prioriteit." De laatste drie bedrijven uit de selectie werden uitgenodigd een proeverij te organiseren. Van Smaak viel het meest in de smaak. „Op alle onderdelen scoorde Van Smaak hoog. We maken al een tijdje gebruik van de diensten van Van Smaak, en nog steeds komen er mensen naar me toe om te zeggen hoe lekker het eten is", zegt Michel.

Het bijzondere van Van Smaak

„Ons eten is goed", zegt Miranda, „dat is een zekerheid. We hebben een systematiek om er voor te zorgen dat die kwaliteit continu is. Daar begint de goede dienstverlening, maar daar stopt het niet. Wij zorgen ervoor dat onze dienst verlening naadloos aansluit bij de werkwijze en wensen van onze klanten. Accare, bijvoorbeeld, is een zorginstelling, maar daarachter gaat een wereld van diversiteit schuil. Die diversiteit moet je in kaart hebben; het gaat om de verlangens van individuen met betrekking tot hún voedsel en hún bestelprocedures. "De eerste stap die Miranda zet bij een nieuwe klant, is de verschillende locaties en afdelingen bezoeken. „Ik wil kennis maken en wensen inventariseren, maar ook wil ik de mensen terplekke laten zien op welke wijze wij iets kunnen betekenen voor hen. Dat is vaak meer dan men denkt. Maaltijden verzorgen, van inkoop tot op het bord, is onze expertise.



Met die expertise kunnen we veel betekenen voor onze klanten." „Wil men op een zorggroep zelf koken, dan voorzien we in ingrediënten die te bestellen zijn vanuit onze eigen WebSuper. Zijn er dieetwensen of mensen met kauw- en slikproblemen, dan leveren we gemalen en vloeibare maaltijden. We kunnen ook multiporties leveren. Zeg maar, de pan op tafel en een ieder vult het bord naar behoefte.



De helpende hand

„De mensen op de locaties moeten het dragen", zegt Miranda. Er is een veelheid aan mogelijkheden, maar uiteindelijk moeten de maaltijd bestellingen geplaatst worden. „Dat moet snel en makkelijk kunnen gebeuren zowel dooreen begeleider, als een cliënt, zowel op een papieren menukaart als via het online bestelsysteem. Als er iets verandert in de behoefte, dan moeten we ook klaar staan. Het is onze taak om daarin te begeleiden. Dat betekent uitleg geven over de procedure, maar ook laten zien hoe je zaken rondom de maaltijdprocedure efficiënt kunt inpassen in de dagelijkse gang van zaken."

„Daarin zien we heel duidelijk dat Van Smaak naast ons staat en samenwerkt aan onze vraagstukken rondom maaltijdvoorzieningen."

„Een extra aandachtspunt bij ons is dat we bij Accare geanonimiseerd bestellen en dat cliënten vaak kortdurend inwonend zijn", zegt Michel. „Hiermee belastten we Van Smaak met een nieuwe uitdaging die een aanpassing vroeg van hun bestelprocedure en logistiek. Dat werd heel goed en snel opgepakt.

Daarin zien we heel duidelijk dat Van Smaak naast ons staat en samenwerkt aan onze vraagstukken rondom maaltijdvoorzieningen."

De derde stap

Voor zorginstellingen kan het een groot vraagstukzijn: hoe verzorg ik een lekkere, gezonde en gevarieerde maaltijd die voldoet aan de eisen en wensen van alle cliënten. Het proces uitbesteden aan een specialist is een goede optie. Het vinden van de juiste maaltijdservice verdient zorg en aandacht. Vervolgens moet de dienstverlening van de nieuwe partner geïmplementeerd worden in de zorgstructuur. Hulp, aandacht en zorg van die partner vergemakkelijkt die procedure. Bij Van Smaak is de stelregel dat alles goed moet zijn ingeregeld. „Een goed begin is het halve werk. Bij de eerste ervaring moet onze kwaliteit al te proeven zijn", zegt Miranda. Als alles draait en de zorginstelling de vaste chauffeurs kent en deze compleet op de hoogte zijn van alle zaken omtrent aflevering, dan volgt de volgende stap: de vinger aan de pols.

„Hiermee belastten we Van Smaak met een nieuwe uitdaging die een aanpassing vroeg van hun bestelprocedure en logistiek."

Behoeftes veranderen, omstandigheden veranderen en wat goed was, kan op den duur minder gewaardeerd worden. Daarom zorgt Van Smaak voor een periodieke evaluatie. Dat kan met uitgebreide enquêtes of met een inbelronde via Teams. „Ook hierbij zoeken we naar vormen die passen bij de zorginstelling. De kern is dat als je de vinger aan de pols houdt, jij de service aanpastaan veranderende wensen. Van Smaak is er niet voor Van Smaak. We willen wat betekenen voor de ander."

Van Smaak proef je,
ervaar het gemak op locatie!

Laat Van Smaak uw maaltijden op locatie verzorgen, dan kunt ú zich volledig richten op de zorg. Samen zorgen wij ervoor dat uw cliënten van lekkere, gezonde maaltijden genieten. Wij willen u graag kennis laten maken met ons gevarieerde aanbod. Vraag een gratis proeverij aan via 088-511 5400 of mail naar info@vansmaak.nl.







Elly Baak is voor het vierde jaar hoofd voeding in het LUMC.

Wie is Elly Baak?
Elly Baak (57) is voor het vierde jaar hoofd voeding in het LUMC. Daarvoor was ze in hetzelfde ziekenhuis als teamleider service rondom het bed verantwoordelijk voor de servicemedewerkers. In het verleden was ze hoofd voeding in de ouderenzorg en souschef en hoofd voeding in het Bronovo ziekenhuis in Den Haag ("Op mijn 23ste was ik al souschef."). Elly Baak is sinds vorig jaar eigenaar van B&V Opleidingen, een bedrijf dat een opleiding tot dieetkok verzorgt. Ze verzorgt daarnaast kookworkshops voor mensen die ontslagen zijn uit een revalidatiekliniek. "We leren die mensen hoe ze eenmaal weer thuis gezond kunnen koken."

LUMC gaat straks van zes naar zeven eetmomenten

ZELFGEMAAKTE EIWITRIJKE VERSTREKKINGEN

Zes eetmomenten per dag voor patiënten op verschillende afdelingen in het LUMC. En straks zelfs zeven. Veel eiwitrijke verstrekkingen. Vijftien dieetkoks bereiden deze tussendoortjes in de eigen keuken, ambachtelijk, zoals ze ook de overige patiëntenvoeding zelf koken.

Het zelf bereiden gaat ver in de keuken van het LUMC (Leiden University Medical Center). Zelfs taarten en gebakjes worden door de eigen koks gebakken. Van eigen deeg, zelf gerold.

Vijftien dieetkoks tekenen zeven dagen per week voor het bereiden van de voeding voor maximaal 425 patiënten. Dat gebeurt ontkoppeld: koken, terugkoelen in één van de drie blastchillers en de volgende dag of later in regenereerwagens aan de patiënten serveren.

Elly Baak is voor het vierde jaar hoofd voeding in het LUMC. Ze gidst ons die ochtend langs de vele afdelingen van de keuken waar we de dieetkoks van nabij aan het werk zien. Ontspannen maar doelgericht. De keuken komt over als een geoliede machine.

Zevende eetmoment

De zes of zeven eetmomenten zijn het doel van ons bezoek. Het LUMC ging daar drie jaar geleden mee van start op twee afdelingen oncologie en een afdeling hematologie. Sinds begin juli zijn daar drie afdelingen bijgekomen. Want die extra eiwitten zijn voor de patiënten mooi meegenomen.

De eiwitrijke gerechtjes moeten eraan bijdragen dat patiënten – vooral degenen die slecht eten - voldoende eiwitten tot zich nemen. Uit een reeks onderzoeken is gebleken dat eiwitten in combinatie met bewegen bijdragen aan het herstel. Daarom zijn ze zo belangrijk.

De patiënten op de betreffende afdelingen ontbijten rond 7.30 uur, rond 10.00 uur is er een koffie- en theeronde met een eiwitrijke verstrekking, rond 12.00 uur lunch, tussen 14.00 en 15.00 uur een eiwitrijke verstrekking en tot slot tussen 17.00 en 18.00 de warme maaltijd.

Het is de bedoeling dat de patiënten rond 20.00 uur nog een zevende eetmoment aangeboden krijgen. Een pilot is in voorbereiding.

Grillworst en chiazaad

Het gaat onder meer om de volgende eiwitrijke verstrekkingen: smoothies, brownies ("Maar dan wel gezonde"), wraps, plankje met kaas en grillworst, pudding van chi zaad ("Dit proberen we nu uit"),

"ZELFS TAARTEN EN GEBAKJES WORDEN DOOR DE EIGEN KOKS GEBAKKEN"

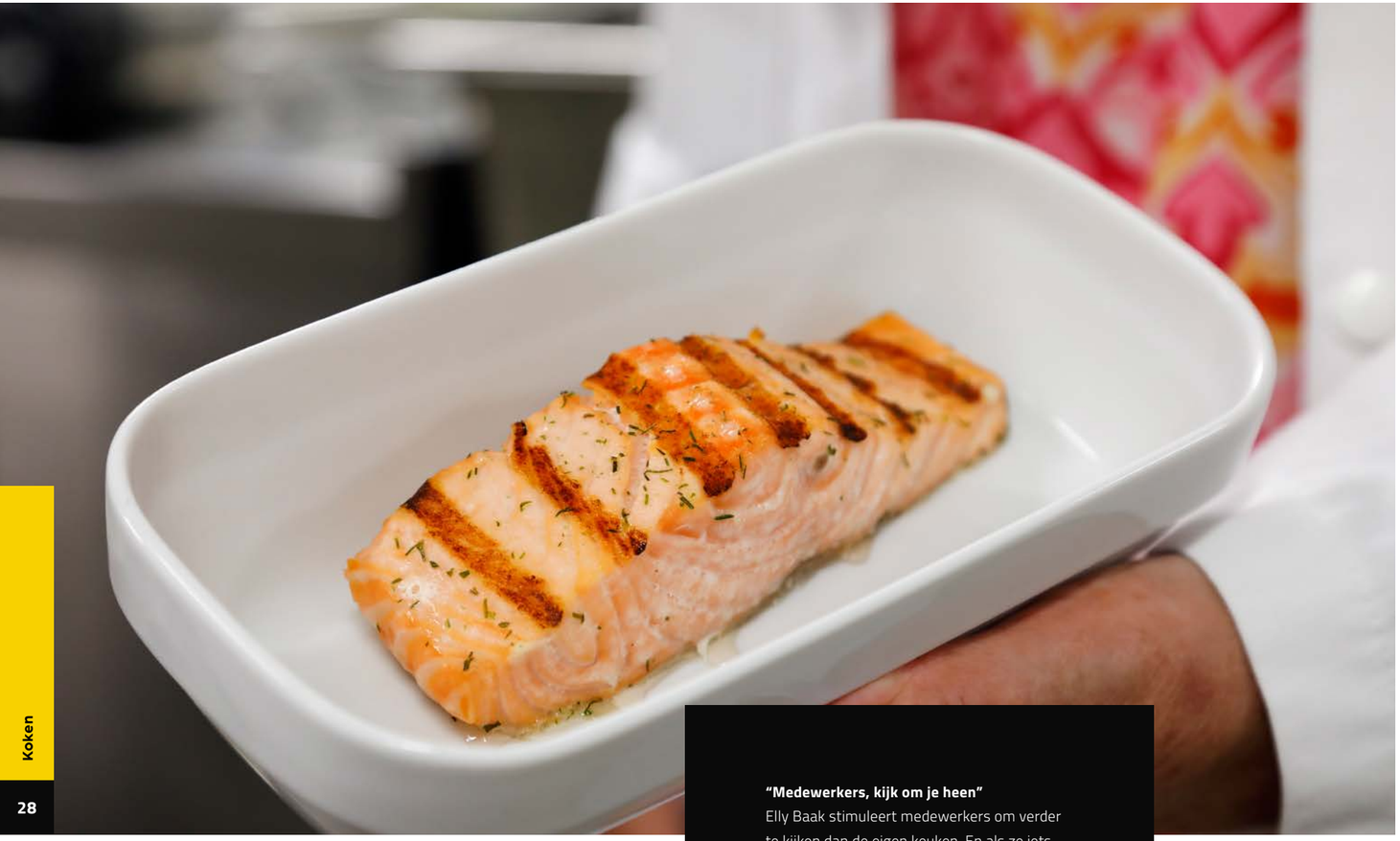
havermoutpudding met granola en / of rood fruit, frambozenmousse, bananenpannenkoekjes, soepen, kwarktaart, cheesecake en verschillende salades op basis van onder andere quinoa en peulvruchten.

Patiënten kunnen kiezen voor het Menu van de Chef of voor het LUMC Keuze Menu. Afwijkende voorkeuren kunnen ze bespreken met een servicemedewerker. Ook als het gaat om de eiwitrijke verstrekkingen kan er in overleg afgeweken worden van de keus van de chef.

Kan er iets gemeld worden over de resultaten van het verstrekken van zes eetmomenten per dag? Elly Baak: "Dat is moeilijk omdat de mensen hier gemiddeld maar drie dagen aanwezig zijn. Maar we constateren met behulp van diëtetiek wel dat de patiënten meer eiwitten tot zich nemen. In die opzet zijn we geslaagd. Daar zijn we blij mee."



Lees verder ››



“Medewerkers, kijk om je heen”
Elly Baak stimuleert medewerkers om verder te kijken dan de eigen keuken. En als ze iets vinden wat ze aanstaat, moeten ze zich niet laten weerhouden van een overstap in of buiten het ziekenhuis, zegt ze. “Probeer uit te vinden wat je leuk vindt, kijk om je heen, zeg ik altijd. Ik vind het belangrijk dat mensen zich kunnen ontwikkelen en ik zal ze niet ten koste van alles willen vasthouden als ze andere ambities hebben.”

Uitproberen
Het invoeren van de eiwitrijke verstrekkingen was en is een kwestie van uitproberen, zegt Baak. “Welke gerechtjes ga je bereiden en wanneer bereid je ze? We maakten Griekse yoghurt met granola en rood fruit bijvoorbeeld een dag van tevoren, maar het water liet los en er ontstond een voetbad. Dan weet je: dit moet anders.”

Daarnaast is het bij ieder gerecht dat de koks bedenken, weer de vraag of de patiënten het waarderen. Op het moment van gesprek is het afwachten wat de pas geïntroduceerde pudding van chiazaad – zeer hoog in eiwit – gaat doen. Valt deze wel of niet in de smaak? Baak: “We laten de nieuwe gerechten overigens wel eerst proeven door collega’s. Om ze te testen en om er kennis mee te maken.”

“BIZAR HOE DUUR DE VIS IS GEWORDEN. MAAR WE VERKLEINEN DE PORTIES VIS NIET, WANT DAT ZIJN EIWITTEN”

Noedelsoep voor het restaurant
In de keuken van het LUMC gebeurt van alles tegelijk. Het bereiden van eiwitrijke gerechtjes is maar een onderdeel. Een van de koks kookt in een ketel noedelsoep. Bestemd voor de pakweg 3.000 dagelijkse gasten – medewerkers en bezoekers – van het restaurant. Een collega verwijdert graten uit een doradefilet. Baak: “Door dat zelf te doen besparen we inkoop €4 de kilo. Bizar hoe duur de vis is geworden. Maar we verkleinen de porties vis niet, want dat zijn eiwitten.”

We komen terecht in de dieetkeuken voor de bereiding van dieetmaaltijden zoals kaliumbeperkt en glutenvrij. Toegesneden op personen. Maatwerk dus, onder meer afgestemd op patiënten met allergieën.

Het kindermenu dat afwijkt van het gewone menu, wordt in de dieetkeuken bereid. Ook is hier veel aandacht voor allergieën, vaak van kinderen, die ziek worden van tomaat, paprika, aardbeien of iets anders. Koks die in deze keuken werkzaam zijn, gaan zeer secuur te werk.

Veel rekenwerk
In een kleine ruimte die grenst aan de keuken, treffen we Michael aan achter een pc. Hij is dieetkok en registreert gerechten en hun voedingswaardes en eiwitten in een softwareprogramma. Met daarbij ook de wijze van

“KINDEREN DIE HIER ZIJN OPGENOMEN HEBBEN HET ZWAAR TE VERDUREN”

Bliksemstage
Collega’s, jongeren en andere belangstellenden zijn welkom in de keuken van het LUMC. Over die jongeren zegt Elly Baak: “We leiden graag mensen op. Leerlingen mbo 1 en 2 en bijzonder onderwijs zijn hier ook welkom voor een stage. Lopen ze een paar dagen of zelfs een heel schooljaar mee. Zo willen we ze de kans geven om kennis te maken met het vak.”

bereiden. Een administratieve functie, veel rekenwerk. “Ik zit gelukkig dicht bij de keuken. Dat is wel zo gezellig. En ik spring graag bij als dat nodig is.”

Via verschillende koelcellen en de portioneerruimte komen we in de afwaskeuken terecht. Alle voeding die vanuit de patiënten terugkomt wordt hier - via het systeem Orbisk - geregistreerd en gefotografeerd. Baak: “Dankzij deze aanpak weten wij precies wat er terugkomt en hoeveel. Daar kunnen we onze hoeveelheden op afstemmen zodat we minder waste krijgen. Als je het niet weegt, gaat alles wat terugkomt op de grote hoop en weet je niet welke gerechten of ingrediënten er minder goed gegeten worden.” (zie ook kader ‘Te veel bestelde maaltijden’)

De melkkeuken
Het toppunt van nauwkeurig en steriel werken treffen we aan in de melkkeuken, enkele etages hoger. Hier bereiden ze zogenoemde strengkiemarme voeding voor kinderen van nul tot zestien jaar.



Tweeluik
De reportage op deze pagina’s is onderdeel van een tweeluik over zes eetmomenten in ziekenhuizen. De eerste ging over de aanpak van Medisch Centrum Leeuwarden waar ze de voeding inkopen bij Willem de Boer in Emmeloord. Deze verscheen in Uitblinkers 22. Het LUMC pakt dat anders aan door de maaltijden en de verstrekkingen zelf te bereiden.

Lees verder ››

Te veel bestelde maaltijden
De hoeveelheid waste wordt niet alleen bepaald door borden die men niet leeg eet, maar ook door te veel bestelde maaltijden. Vorig jaar waren dat er in het LUMC 1.300 per maand. Baak: “Circa 50 maaltijden zijn van patiënten die geen trek hebben. Daar kun je niets aan doen. Maar aan die andere 1.250 maaltijden dus wel. We hebben dat aantal door middel van steekproeven vastgesteld. En er aandacht aan besteed, waardoor het nu om 700 maaltijden per maand gaat. Dat is al beter, maar nog te veel. De afwaskeuken registreert nu waar die overtollige maaltijden vandaan komen zodat wij het aantal verder kunnen terugbrengen.”

Babyvoeding bijvoorbeeld. Moedermelk verrijkt met aanvullende bestanddelen of kunstmatige melk. Voor zeer kwetsbare baby’s.

Strengkiemarm wil zeggen dat het eten volledig steriel moet zijn. Vleeswaren worden nog eens extra verhit in de oven, koekjes apart verpakt, bananen ontsmet met alcohol en in folie verpakt. Dieetkok Sanne den Hollander is in haar eentje bezig met het samenstellen van de voeding waaronder ook tal van speciale diëten. Ze is een van de drie dieetkoks van het LUMC die hiervoor is bevoegd. Zelf kan Baak het ook. “Als het zo uitkomt spring ik bij.”

Zeer secuur
Werken in de melkkeuken – het achterste deel is steriel – is een kwestie van zeer secuur zijn en nauwkeurig afwegen, op de gram. Concentratie is geboden.

In het voorste deel van deze keuken kunnen ouders van een ziek kind overigens zelf het eten bereiden als het kind heel graag dat bewuste eten wil. Veelal betreft het allochtone ouders die hier gebruik van maken.

Ook een strengkiemarme keuken heeft zo haar menselijke kanten. Baak: “Kinderen die hier zijn opgenomen hebben het zwaar te verduren. Als je ze blij kunt maken met een gerecht waar ze aan hechten, moet je dat niet nalaten, vinden wij.”



De koks van het LUMC bakken zelf hun taarten.

Excursie WijGastvrij
WijGastvrij heeft een excursie georganiseerd in de keuken van het LUMC. Zie het bericht op **pagina 33**.

WE PROUDLY SERVE
TM
ZO VEEL
MEER



VOOR IEDER MOMENT BINNEN DE ZORG



STARBUCKS and the Starbucks logo are used under license by Nestlé.

Voor iedere gelegenheid en voor elk seizoen biedt We Proudly Serve Starbucks® een brede range aan verwenproducten. Met koffieconcepten die zijn afgestemd op de behoeften binnen de zorg, biedt het We Proudly Serve Starbucks® koffieprogramma een hoogwaardige koffiebeleving waar koffiedrinkers van houden. Wil je weten wat wij voor jouw organisatie kunnen betekenen? Neem dan contact met ons op.

SAMEN CREËREN WE JOUW STARBUCKS® KOFFIECONCEPT

+31 (0) 20 5699403
commercial.support@nl.nestle.com
www.weproudlyservestarbucks.com/nl/

Aangeboden door
Nestlé PROFESSIONAL



PERSONEELSTEKORT

WijGastvrij organiseert symposium arbeidsmarkt

WijGastvrij organiseert een symposium over de arbeidsmarkt binnen het facilitaire bedrijf in de zorg. Eten, drinken en gastvrijheid zijn daar onderdeel van. Tijdens het symposium worden oplossingen aangedragen voor de krapte van nu, van straks en in de toekomst.

In de maand juli peilde het bestuur van WijGastvrij de belangstelling voor een dergelijk symposium. Die bleek groot te zijn. Milo Berlijn van Trainmark treedt in deze op als partner van WijGastvrij. Enkele andere partijen hebben te kennen gegeven ook mee te willen doen.

Het congres is gericht op het oplossen van personeelstekorten in het facilitaire bedrijf in de zorg. Welke oplossingen zijn er? En hoe kunnen we ze inzetten? Het imago van de branche wordt tegen het licht gehouden, aldus Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij. “De branche is professioneler geworden. Zeker als het gaat om eten en drinken. Maar stralen we dat ook uit? Hoe kunnen we daarin verbetering aanbrengen?”

Vergrijzing

Het gaat om binden, boeien en behouden van medewerkers, en om levenslang leren. Het CPB heeft aangekondigd dat het personeelsprobleem tien jaar gaat duren en dat de vergrijzing de branche parten gaat spelen.

In de markt circuleren tientallen ideeën uit vele branches om medewerkers te werven en te behouden. Welke zijn haalbaar voor het facilitaire bedrijf in de zorg? Hoe kijken jongeren naar een baan in de facilitaire wereld? Die vragen krijgen aandacht.

Bezoekers van het symposium, dat in november op een nader te bepalen datum plaats zal vinden, gaan naar huis met een handvol ideeën en een bak vol inspiratie om het arbeidsmarktprobleem in hun organisaties nu, straks en in de toekomst aan te pakken, zegt Overwijk. “We zullen het niet bij deze ene bijeenkomst laten. We willen de arbeidsmarkt écht op de kaart gaan zetten en daar blijvend aandacht aan besteden.”

De laatste gegevens met betrekking tot plaats, datum en tijd van het symposium arbeidsmarkt vind je op www.uitblinkersindezorg.nl en www.wijgastvrij.nl.

wijs
ACADEMIE VOOR UITBLINKERS

Het vak op peil brengen en houden. Leden helpen zich te ontwikkelen. Dat is een belangrijk doel van WijGastvrij. Daarvoor is de Wijs Academie opgezet. Hieronder staat het aanbod.

E-learning

Onderstaande cursussen en trainingen betreffen e-learning. Deelnemers bepalen zelf waar, wanneer en in welk tempo ze eraan werken.

- 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.

“WE WILLEN DE ARBEIDSMARKT ÉCHT OP DE KAART GAAN ZETTEN EN DAAR BLIJVEND AANDACHT AAN BESTEDEN”

COLUMN



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

De arbeidsmarkt

Wat is er toch aan de hand in dit mooie landje? Waar we een aantal jaren geleden best wel eens een probleem hadden rondom de invulling van een functie, is het momenteel crisis. In bijna iedere branche levert het invullen van vacatures problemen op. Met elkaar proberen we te bedenken wat de mogelijke oorzaken hiervan zijn, iedereen vanuit zijn eigen positie en achtergrond.

Een duidelijk tekort aan bagagemedewerkers op Schiphol, politieagenten, beveiligers, koks, horecamedewerkers, artsen, verzorgenden, verpleegkundigen, onderwijzers, schoonmakers, rechters, tandartsen, techneuten, maar ook bij Defensie wil niemand meer werken. Wat is er aan de hand?

Ligt vast aan corona, denken sommigen, de GGD heeft iedereen ingelijfd. Of de salarissen elders zijn gewoon te laag, geen goede arbeidsvoorwaarden. Te mooie sociale voorzieningen in Nederland wellicht? We hebben het te goed, arbeid loont niet. Opleidingsniveaus van de nieuwe generaties zijn hoog en de mbo-opleidingen zijn niet interessant.
Kortom, veel aannames. Maar als we alleen maar benoemen waar de problemen liggen en niet aan de oplossingen gaan werken, hebben we binnenkort nog grotere problemen. Hoe mooi is het om medio november met elkaar op zoek te gaan naar de oplossingen die bijdragen aan een minder gespannen arbeidsmarkt? De tijd vraagt om creativiteit en loyaliteit van eenieder.

Gaan we verder automatiseren, robotiseren? Dit kan een deel oplossen, maar in die banen waar het juist gaat om de menselijke factor zullen we echt onderscheidend moeten gaan aanbieden, verleiden om in deze sectoren aan het werk te gaan. Maar laten we ook kijken naar de rol van eenieder voor de eigen familie en naasten; de zorg kan het niet meer alleen.

Mooi moment om hier in november met elkaar - op een symposium van WijGastvrij - over in gesprek te gaan. Om te komen tot innovatieve oplossingen die ons uit de brand kunnen helpen.



“JE GELUK LIGT VOOR EEN GROOT STUK IN DE VREUGDE DIE JE VINDT IN JE DAGELIJKSE ARBEID”
Phil Bosmans, Belgisch pater en schrijver (1922-2012).

EXCURSIE WIJGASTVRIJ

Bezoek aan keuken LUMC

WijGastvrij heeft een excursie georganiseerd naar de keuken van het LUMC. Deze staat gepland voor woensdag 28 september. Het programma bestaat uit de volgende onderdelen:

09.00 tot 09.30 uur:
Ontvangst.

09.30 tot 10.30 uur:
LUMC in het algemeen. Presentatie over eten en drinken, van de basis tot aan specifieke voeding. De uitgangspunten gezonde voeding in het concept PUUR. Aansluiting bij de Alliantie Voeding in de Zorg.

10.30 tot 11.30 uur:
Rondgang productieproces keuken. Uitleg over PUUR en de ontwikkeling binnen het keukenteam. Lunch, proeverij PUUR en samenvatten van bezoek. Gelegenheid tot stellen van vragen.

De excursie biedt plaats aan maximaal 24 deelnemers. Inschrijven is helaas niet meer mogelijk omdat het aantal boekingen begin augustus de 24 al had bereikt.

IDDSI schept duidelijkheid over de consistentie

LAAT PATIËNT VEILIG SLIKKEN

IDDSI (*) is een internationaal raamwerk waarmee je de consistentie van eten en drinken nauwkeurig kunt aangeven. Zodat de patiënt met kauw- en slikproblemen zich niet verslikt. In het Antoni van Leeuwenhoek te Amsterdam werken ze ermee.



Logopedist Marise Neijman laat zien hoe het testen van eten en drinken in zijn werk gaat.

Hoe ga je van start?

Stel, je wilt in je ziekenhuis of verpleeghuis van start gaan met IDDSI. Waar moet je dan beginnen? Logopedist Marise Neijman adviseert de volgende stappen te zetten:

1) Ga samenwerken binnen een team van koks, voedingsassistenten, logopedisten, diëtisten en verpleegkundigen.
2) Inventariseer de processen in het ziekenhuis of de instelling. Stel vast of en hoe je die moet aanpassen.
3) Ga op zoek naar kennis en ervaring. Zie www.iddsi.org en www.iddsidex.nl.
4) Zoek specialisten die opleidingen verzorgen. Kies er een uit.
5) Voer IDDSI stap voor stap in en maak gebruik van de ervaringen van collega's die dat proces al hebben doorlopen.

**IDDSI staat voor International Dysphagia Diet Standardization Initiative.*

Het luistert nauw om eten en drinken te bereiden voor mensen die lijden aan dysfagie ofwel kampen met kauw- en slikproblemen. Dit moet exact afgestemd zijn op de persoon. Zo niet, dan kan deze zich verslikken en / of blijven er stukjes achter in de keel die in de longen terecht kunnen komen. Een ontsteking kan het gevolg zijn.

Werner Drent is chef-kok (in dienst van Hutten) van het Antoni van Leeuwenhoek (ruim 200 bedden). Dit ziekenhuis is gespecialiseerd in de behandeling van kanker. Drent vindt de invoering van de internationale standaard IDDSI een enorme verbetering. "Tot voor kort duidden we consistenties aan met termen die niet duidelijk aangeven wat je kunt verwachten: stroopdik, honingdik, karnemelkdik. Maar dan weet je nog maar heel weinig. Je hebt bijvoorbeeld vloeibare honing en vaste honing. Dus wat is honingdik dan precies?"

Onveilige situaties

Dat leidde tot misverstanden en onveilige situaties voor mensen met dysfagie. IDDSI is daarom een uitkomst. Met dit raamwerk kun je exact aangeven wat de consistentie is van een drank of een gerecht.

Het raamwerk is gebaseerd op twee omgekeerde piramides en gaat van 0 tot en met 7. Om onderaan bij de dranken te beginnen: 0) dun vloeibaar 1) licht vloeibaar 2) matig vloeibaar 3) dik vloeibaar 4) zeer dik vloeibaar / glad gemalen 5) fijngemalen en smeuïg 6) zacht en klein gesneden 7) normaal / makkelijk te kauwen. Testen wijzen uit in welke IDDSI het gerecht of de drank thuishoort.

De IDDSI-test

Ook de patiënt wordt getest. Welke IDDSI kan hij of zij aan zonder risico op verslikken? Het testen van de patiënt is het werk van de logopedist.

"TOT VOOR KORT DUIDDEN WE CONSISTENTIES AAN MET TERMEN DIE NIET DUIDELIJK AANGEVEN WAT JE KUNT VERWACHTEN"



Tips bij het testen

1) Gebruik bij elke test een schone, droge spuit van het juiste type BD#305959 of BD#300912.
2) Test tweemaal of meer voor een grotere betrouwbaarheid.
3) Controleer op klontjes. Zijn die aanwezig, dan is de vloeistof of substantie niet geschikt voor mensen met een slikstoornis.
4) Zorg ervoor dat je de substantie op de beoogde serveertemperatuur test.

In het bedrijfsrestaurant van het Antoni van Leeuwenhoek laat Marise Neijman, die als logopedist bij het project is betrokken, zien hoe het testen van eten en drinken in zijn werk gaat. De vloeibare substantie test ze met een 10 ml spuitje.

IDDSI 0. De 10ml vloeistof gaat in het spuitje. Haal de vinger tien seconden van de opening. Blijft er na 10 seconden niks achter in het spuitje, dan wordt het IDDSI 0.

IDDSI 1. Blijft er na 10 seconden 1 tot4 ml achter in het spuitje, dan wordt het IDDSI 1.

IDDSI 2. Blijft er na 10 seconden 4 tot 8 ml achter in het spuitje, dan wordt het IDDSI 2.

IDDS 3. Blijft er na 10 seconden meer dan 8 ml achter in het spuitje, dan is het IDDSI 3. Bij de vorktest – daarbij plaats je de substantie op een vork – druppelt de substantie langzaam door de tanden van de vork.

IDSI 4. Bij de vorktest ligt de substantie boven op de vork. Het loopt of druppelt niet continu door de tanden van de vork heen. Bij de lepeltest, waarbij het voedsel op de lepel wordt gelegd, behoudt het voedsel haar vorm. Het valt gemakkelijk van een gekantelde lepel. Het mag niet stevig of plakkerig zijn.

Lees verder ››

IDDSI 5. Voor volwassenen moeten de deeltjes kleiner zijn dan 4 mm, voor baby's en kinderen kleiner dan 2 mm. Bij de vorktest moeten de stukjes tussen de tanden van de vork passen. Standaard bedraagt die afstand namelijk 4 mm. Bij de lepeltest behoudt het voedsel haar vorm op de lepel. Is de lepel licht gekanteld dan valt de substantie er makkelijk af. Deze mag niet stevig of plakkerig zijn.

IDDSI 6. Voor volwassenen mogen de stukjes niet groter zijn dan 12 mm bij 15 mm, voor kinderen is dat 8 mm bij 8 mm. Doe de vorkdruktest. Het voedsel moet volledig pletbaar zijn als je er met de vork op drukt. Het mag de oorspronkelijke vorm niet terugkrijgen. IDDSI 7. Normaal, makkelijk te kauwen. Doe de vorktest. Met een vork moet je makkelijk een stukje van de voeding af kunnen 'snijden'. Denk bijvoorbeeld aan gebakken zalm.

Afstemmen op de patiënt

Doordat je weet welke IDDSI je voor de patiënt moet hebben, kun je het eten en drinken erop afstemmen. Bij de invoering van IDDSI in het Antoni van Leeuwenhoek – gemiddeld vijf patiënten van het ziekenhuis kampen met slikproblemen – is een team betrokken bestaande uit logopedist, diëtist, voedingsassistent, kok en verpleegkundige.

Voedingsassistenten testen of de gerechten veilig zijn voor die patiënt, aldus Neijman. "Ook de koks zijn getraind. Zij kunnen nu praktisch alle gerechten omzetten in IDDSI. We gaan straks ook van start met een speciale IDDSI-menukaart."

Boterham IDDSI 3 maken

Door de toepassing van IDDSI is er nu meer aandacht voor de voeding van dysfagiepatiënten. Ten aanzien van de veiligheid natuurlijk, maar ook ten aanzien van variatie en smaak. Voorheen kregen ze vaak gerechten zoals vla, yoghurt en appelmoes, want die zijn redelijk veilig.

Nu is bijna alles mogelijk. Een boterham kan desgewenst IDDSI 3 worden gemaakt, dik vloeibaar. Spaghetti kan ook. En dat laat Drent zien.

Hij plaatst twee borden spaghetti, met gehakt Bolognese, erwten met een vleugje rucola en tomatensaus op tafel. Gemalen en twee keer door een puntzeef gehaald. Daarna gemodelleerd met de spuitzak. Kijk eens aan: IDDSI 4.

De chef presenteert het gerecht koud, klaar om geregenereerd te worden, met zo weinig mogelijk vocht, anders kom je mogelijk in een andere consistentie terecht.



Werner Drent: "Dankzij IDDSI is de belangstelling voor gemalen voeding bij de makers enorm toegenomen."

"ER IS NU VEEL MEER AANDACHT EN LIEFDE VOOR GEMALEN VOEDING"

Drent: "Er is nu veel meer aandacht en liefde voor gemalen voeding. Vroeger, heel vroeger, werd alles door elkaar gehusseld, later werd dat wat beter, doordat we de ingrediënten meer van elkaar gingen scheiden, maar nu is het echt goed qua vorm en smaak. Dankzij IDDSI is de belangstelling voor gemalen voeding bij de makers enorm toegenomen. Ook bij ons zoals je ziet."



BEDRIJFSLEDEN

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

Bebo · Carezzo · DECUISINIER.NL · ECOLAB · eet gemak iedereen eet mee · Fano PUUR FANO · FOOD FOCUS · HH foodprojects · KraftHeinz FOODSERVICE · HUUSKES · king NEDERLAND · MEIKO · MultiFood DE FOODSERVICE PARTNER VOOR ZORG, HORECA & CATERING · maxivers · pinkroccade FOOD & HOSPITALITY · Royal Smilde FOODS · SYNDLE · telesuper.nl · temp-rite · Threewise trainingen met impact · AM fish convenience · TOP BAKKERS · Unilever Food Solutions Support. Inspire. Progress. · van gestel GROOTKEUKENTECHNIEK · van Hoeckel PARTNER IN FOOD CARE · B&V OPLEIDINGEN

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



Willeke Alberti en haar band verrasten bewoners van zes locaties.

ZORGCONCERTEN

Gezellig samenzijn met Willeke

Bewoners van zes locaties werden verrast door een optreden van Willeke Alberti. Dit vloeide voort uit een actie van Knorr Professional. Deze zogeheten #SAMENZIJN zorgconcerten zijn in het leven geroepen om de gemiste gezelligheid als gevolg van corona enigszins te compenseren. "Het was een tijd van weinig bezoek, veel overuren en een groot tekort aan samenzijn. Een pittige tijd voor bewoners en medewerkers van zorglocaties", meldt Knorr Professional, dat de concerten samen met de Willeke Alberti Foundation organiseerde.

De concerten boden bewoners en medewerkers van zorglocaties de kans om te ontspannen. Zeker oudere bewoners konden de Nederlandstalige hits van Willeke Alberti uit volle borst meezingen, zo bleek. Ruim 200 locaties deden mee aan de actie, waarvan er zes met een optreden werden verrast. Alle deelnemers werden getrakteerd op een 'luxe slagroomtaart' voor een gezellig samenzijn op de afdeling.



BIJVAL EN AFKEURING

McDonald's stuurt gratis eten naar patiënt

McDonald's heeft een gratis maaltijd verstuurd naar een patiënt in het ziekenhuis. Dit ging vergezeld van een briefje waarin de man beterschap werd toegewenst. De attentie was afkomstig van een McDonald's vestiging in de Verenigde Arabische Emiraten. Het bericht leverde bijval en afkeuring op.

Op LinkedIn was Dom Mernock complimenteus. "Dit is echt wat je zou moeten doen met de klantgegevens die je verzamelt. Petje af, McDonald's." Een andere 'fan' schreef: "Over empathie gesproken! Goed gedaan." Een derde deed er nog een schepje bovenop: "Ongelooflijk en prijzenswaardig."

Andere gebruikers hadden scherpe kritiek op de 'stunt' van McDonald's, zo meldt Timesnownews.com. Iemand schreef: "Als ze echt om die klant in het ziekenhuis gaven, hadden ze de bestelling moeten weigeren." Een medestander van hem: "Ironisch, McDonald's heeft waarschijnlijk bijgedragen aan zijn ziekenhuisopname."

OUDERENZORG

'Coach onbegrepen gedrag' analyseert agressie

Een zogenoemde 'coach onbegrepen gedrag' zoekt uit wat de oorzaak zou kunnen zijn van apathisch of agressief gedrag van ouderen. Iedere locatie van Amaliazorg in Noord-Brabant heeft zo'n coach aangesteld. De coaches analyseren wat er vooraf ging aan het agressief of apathisch gedrag. Zodat daarvan geleerd kan worden,. Daarnaast coachen en trainen ze de medewerkers, zo blijkt uit een reportage in Volkskrant magazine over verpleeghuis Van Haarenstate in Mariaheide.

Daarnaast werkt het verpleeghuis met 'gespecialiseerd medewerkers welzijn', ook geen alledaagse functie in de zorg. Zij zoeken uit welke dingen nog wél kunnen. Ze kijken met een helikopterblik naar elke bewoner en gaan na wat hij of zij nodig heeft om gelukkiger en tevredener te zijn. Ze kennen iedereen en overleggen met de familie.







Vitamine G is belangrijk

ETEN BEWONERS ZICH GELUKKIG?

Zorgorganisaties vertellen me vaak dat ze meer bezig willen zijn met goed eten en drinken. Maar ze hebben moeite om te bepalen wat wél kan en mag. 'Als je weet dat iemand niet zo lang meer leeft en altijd weinig groente at, waarom zouden we groente dan nog stimuleren de laatste maanden?' En zo is het ook.



**Wenda Linthorst houdt zich al tien jaar bezig met neuromarketing en nudging. Eerst via Consumatics voor diverse markten en nu specifiek gericht op de zorg met Keukentijgers.*

Vitamine G (voor Genieten) is belangrijk. Graag deel ik een paar inzichten vanuit neuromarketing. Deze keer gaat het over 'Dopamine' en 'Peak-end rule'.

Dopamine

Als je shopt en daar heel gelukkig van wordt, komt er dopamine bij je vrij. Dopamine is een neurotransmitter, ook wel bekend als gelukshormoon. Door shoppen of chocolade eten bijvoorbeeld maakt je lichaam het aan. Je ervaart een golf van geluk. Als iets je onmiddellijk genot geeft, werkt het 't sterkste. De hersenen zijn niet goed in de lange termijn.

Koekje bij de koffie

Bij de koffie zijn we gewend om een koekje te nemen. Je lichaam maakt al dopamine aan als je koffie neemt, bij de gedachte aan een koekje. Dikke tegenvaller als je daar een paar druifjes bij serveert dus. Bij die koffie hoort simpelweg een koekje volgens je hoofd.

Maar je kunt die gewoonte doorbreken. Door thee te nemen of een gezellig ritueel toe te voegen waar bijvoorbeeld fruit bij hoort, denk aan een spelletje met fruit raden. Op een andere plek koffie drinken kan ook helpen, buiten bijvoorbeeld als het warm is.

Eten dat gelukkig maakt

Je kunt je ook op gezonde manieren gelukkig eten. Goed ontbijten, acht keer per dag iets kleins nemen of geregeld groenten en fruit eten (Lesani e.a., 2016).
En dat is ook niet zo gek. De producten die ervoor zorgen dat onze hersenen dopamine afgeven, zorgen vaak maar voor kortdurend geluk, daarna zak je weer in. Groente en fruit of een goed ontbijt kunnen ervoor zorgen dat mensen zich langer gelukkig voelen. En uiteindelijk ook nog wakker zijn bij het avondeten. Belangrijk, aangezien we dan de meeste nuttige voedingstoffen opnemen. Dat scheelt misschien medicatie met lastige bijwerkingen.

En die peak-end rule? Mensen onthouden op een dag vooral het laatste moment en één hoogtepunt. Ga je met de bewoners een chocolaatje snoepen? Doe dat na het avondeten. Ga daarna nog even lekker genieten en laat hen dan ontspannen slapen. Hebben ze de dag mooi afgesloten.

"DOOR SHOPPEN OF CHOCOLADE ETEN MAAKT JE LICHAAM EEN GELUKSHORMOON AAN"

Lekkere hapjes hoeven niet altijd gezond te zijn

BITTERBAL MOET KUNNEN

Aan ideeën voor lekkere, gezonde hapjes en drankjes geen gebrek. Internet overspoelt je ermee. Maar waarom zou je de mensen niet eens verrassen met een bitterbal of een andere vette hap? Niet gezond, maar misschien wel goed voor het humeur. Soms moet je ook die verwenproducten kunnen serveren.

Inspraak over koffie

Drankjes zorgen uiteraard ook voor genietmomenten. Denk aan koffie en thee. Met thee kan niet zoveel misgaan, met koffie, de smeerolie van onze maatschappij, des te meer. Koffie heeft in de zorg een matig imago. Maar daar wordt aan gewerkt. Lekkere koffie van goede kwaliteit is aan een opmars begonnen in ziekenhuizen en zorginstellingen. Als het gaat om de zorg mogen bewoners in sommige gevallen zelf aangeven hoe ze de koffie gezet willen hebben op hun kamers of in hun appartementen.

Willen ze echt lekkere koffie, op de espressowijze met een professionele machine gezet, dan kunnen ze die kopen, bijvoorbeeld in het restaurant. Maar wat is echt lekkere koffie? En wie bepaalt dat? Steeds vaker heeft de bewoner, de patiënt of de medewerker hierbij inspraak. En zo hoort het ook.

SOMS BEDENKEN VOEDINGSASSISTENTEN ZELF HAPJES

Met hapjes en drankjes mensen verwennen. Het kan en het gebeurt in de zorg. Belangrijk, zeker als het om eiwitrijke of eiwitverrijkte verstrekkingen gaat, want eiwitten zijn belangrijk voor het herstel of voor het tegengaan van spierverlies.

Maar dan moet je dat wel combineren met bewegen. Vandaar dat dáár ook steeds meer aandacht aan wordt besteed, vooral in ziekenhuizen en revalidatiecentra.

Wat is lekker?

Het serveren van hapjes in de zorg vereist kennis van de doelgroep. Wat vinden de mensen lekker, wat niet? Voedingsassistenten weten doorgaans welke hapjes erin gaan als koek. Daar kunnen ze hun ‘keuzemenu’ aan lekkernijen dan ook op afstemmen.

De keus is de laatste jaren groter en ruimer geworden. Dat heeft ook een nadeel, want de kans op een ‘mismatch’, gerechtjes die mensen niet lekker vinden, neemt daardoor toe. Neem alleen al de kaashapjes. Neem je jong, oud, belegen, brie, kruidenkaas of schimmelkaas? En van welk merk? Er is heel veel mogelijk.

Enorm aanbod

Naast kaas kun je in de categorie koude hapjes andere lekkere tussendoortjes serveren: vleeswaren, olijven, rauwkost, fruit, wraps, kaasstengels, pepers, dadels of gevulde eieren. Warme hapjes zijn er ook in overvloed: bitterballen, kleine loempia’s, uienringen, kippenvleugels, gefrituurde garnalen, spareribs, inktvisringen, gegrilde groente, gehaktballetjes, biefstukpuntjes, hummus, tapenade en verschillende sauzen.

Soms bedenken voedingsassistenten zelf hapjes. Dat kan tot verrassende creaties leiden, ondervonden ze in het Elkerliek Ziekenhuis te Helmond. Eind 2020 schreef Christel van der Velden, destijds afdelingsmanager facilitair bedrijf eten en drinken, thans elders werkzaam, een wedstrijd uit onder voedingsassistenten. ‘Creëer één of meer verassende, lekkere hapjes voor patiënten. Liefst rijk aan eiwitten en voedingsstoffen. Gebruik producten uit het bestaande assortiment’, want de maaltijdwagen biedt maar beperkt ruimte.

Verwenkoffie

De wedstrijd leverde twintig creaties op, ingezonden door vijftien voedingsassistenten. Het gaat om gerechten als verwenkoffie, roggebrood met eiersalade, toetje van chocoladevla, huzarensalade met een rolletje ham, rolletje cervelaat, half eitje, half tomaatje, en een vlaflip bestaande uit vanillevla met yoghurt, aardbeiensiroop en een toefje slagroom. Allemaal met het bestaande assortiment te maken.



De wedstrijd toonde aan dat voedingsassistenten het waarderen als ze betrokken worden bij het vernieuwen van het assortiment. Verder werd duidelijk dat je met het bestaande assortiment uitstekend in staat bent om creatieve, eiwitrijke gerechtjes aan te bieden.

Bitterbal of frikandel

De zorg en de ziekenhuizen bieden bij voorkeur gezonde, duurzame hapjes en drankjes aan. Daar zijn afspraken over gemaakt en dat is ook de trend. Maar er is ook een tegenreactie op gang gekomen. In de ouderenzorg bijvoorbeeld.

Waarom zouden we mensen die nog maar enkele maanden te leven hebben gaan pushen om gezonde voeding tot zich te nemen? Willen ze een bitterbal of een frikandel, geef ze dan een bitterbal of een frikandel. Niet gezond en niet duurzaam, maar als mensen daarvan kunnen genieten en als het bij mensen die kampen met dementie prettige herinneringen naar boven brengt, waarom zou je deze lekkernijen dan niet serveren?

Maatwerk leveren is belangrijker geworden in de zorg. De revalidant of de patiënt die herstelt, probeer je aan de eiwitten te krijgen. De oudere bewoner die nog maar kort te gaan heeft, mag genieten van minder gezonde producten al wordt dat zelden hardop uitgesproken. Velen vinden dat namelijk cru, terwijl een dergelijk standpunt ook als klantgericht en menselijk omschreven kan worden.

SOMS BEDENKEN VOEDINGSASSISTENTEN ZELF HAPJES

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: Lisette Bossert, Geert Hilferink, Wenda Kielstra 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)*

AGENDA*

8 SEPT
Groentecongres toegesneden op de zorg. Vindt plaats in de Congreshal op de Floriade in Almere. Over het introduceren van gerechten met meer groenten voor cliënten, patiënten en zorgmedewerkers.
www.groentenfruithuis.nl

14 SEPT
Congres Mensen met Verward Gedrag. Gericht op mensen met dementie, een verstandelijke beperking, verslaving, mensen die in een ggz-traject zitten of dak- en thuisloos zijn. Per doelgroep worden lastige vragen en complexe dilemma's belicht. Locatie: Reehorst te Ede.
www.zorgwelzijn.nl/congressen

15 SEPT
Dag van de Verzorgende. Met tips die je direct op je werk kunt toepassen, aldus de organisatie. Lezingen, workshops en vooral: een dagje samen eruit. Om inspiratie op te doen, collega-verzorgenden te ontmoeten en je verder te ontwikkelen in je vak.
www.nursing.nl/congressen

19-21 SEPT
Gastvrij Rotterdam. Vakbeurs voor de horeca met een omvangrijk randprogramma. Met aandacht voor uiteenlopende onderwerpen, van veganisme tot koken met wild.
www.gastvrij-rotterdam.nl

28 SEP
WijGastvrij organiseert een excursie naar de keuken van het LUMC (Leiden University Medical Center). In deze keuken zijn vijftien dieetkoks actief die maaltijden bereiden voor 425 patiënten. Zelfs taarten en gebakjes worden door de eigen koks gebakken. Van eigen deeg, zelf gerold. Aanmelden is mogelijk via Evenementen op www.wijgastvrij.nl.

13 OKT
Het congres voor vrouwelijke leiders in zorg en welzijn. In Flint Theater en Congressen te Amersfoort. Wil vrouwen inspiratie bieden op het gebied van leiderschap, talent en ontwikkelingen.
www.vrouwelijkeleidersindezorg.nl

5 NOV
De Parkstad Gezondheidsbeurs 2022 met thema's zoals zorg & welzijn, leren & werken en eten & drinken. Vindt plaats op zaterdag 5 november in het Parkstad Limburg Stadion te Kerkrade.
www.parkstadgezondheidsbeurs.nl

20-24 NOV
HDe Horeca Expo in Gent is al 30 jaar de grootste totaalbeurs voor de Belgische horecasector en grootkeukens. Groot aanbod van exposanten en een uitgebreid randprogramma met workshops, culinaire wedstrijden, congressen en kookdemo's.
www.horecaexpo.be/nl

**Wijzigingen in deze agenda kunnen zich voordoen. Kijk voor het laatste nieuws en voor aanvullingen in de rubriek Agenda op www.uitblinkersindezorg.nl.*



VEGETARIËRSBOND

"Plantaardig eten in de zorg is mensenrecht"

Om en nabij de veertienduizend vegetariërs en veganisten zijn ontevreden over het voedselaanbod in verzorgingshuizen, ziekenhuizen en revalidatiecentra. Dat melden de Vegetariërsbond en de Nederlandse Vereniging voor Veganisme (NVV) in Trouw. Ze baseren hun uitlating op klachten uit de achterban. Vleesloos of plantaardig kunnen eten in de zorg is volgens hen een mensenrecht. "De overheid moet ingrijpen."

Bijna zevenduizend veganisten ondertekenden een petitie van de NVV voor plantaardig kunnen eten bij alle semi-overheidsinstellingen. De bond opende een meldpunt waarmee vegetariërs specifieke zorginstellingen kunnen noemen. "Veganisme is een levensovertuiging", zegt NVV-voorzitter Emile Dingemans in Trouw. Hij verwijst naar een eerdere uitspraak van het College van de Rechten van de Mens. "Die moet behandeld worden zoals andere levensovertuigingen, net als religieuze overtuigingen."

Onvolwaardige maaltijden
Dingemans ontvangt maandelijks klachten van mensen die geen vlees of melkproducten eten, bijvoorbeeld vanwege dierenleed of het klimaat. "Als zij in een ziekenhuis, revalidatiecentrum of verzorgingstehuis belanden, hebben ze niet de mogelijkheid om voor eigen voedsel te zorgen."

Het gevolg is volgens Dingemans dat veganistische patiënten soms onvolwaardige maaltijden krijgen, zoals enkel aardappelen met groente. "Iemand krijgt dan geen eiwitten binnen. Slecht voor de gezondheid, terwijl dat juist in de zorg belangrijk zou moeten zijn."

GEBAKKEN VISTAPAS

Gepaneerde garnalen *Fishbites bourguignon (MSC)* *Inktvisringen* *Zalmbites (ASC)*



AMfish is gevestigd in Katwijk en is producent van verse en bereide visproducten. Wij zijn marktleider binnen de foodservice en bedienen zowel de groothandel, de zorg- en cateringmarkt alsook de retailmarkt.
Neem bijvoorbeeld onze krokante vistapas: gepaneerde garnalen, fishbites bourguignon (MSC), inktvisringen en zalmbites (ASC). Onze vistapas zijn tot wel 11 dagen houdbaar en worden vers geleverd in 500 of 600 gram gastrobakken.
De vistapas zijn al voorgebakken en hoeven dus maar kort verwarmd te worden in de airfryer (3-4 min. op 200 °C) of oven (7-8 min. op 220 °C).
Ideaal om te serveren tijdens een borrel, etentje of als snack. Lekker met bijv. aioli, remoulade, whiskey cocktailsaus of ravigottesaus.



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.

Over de rand

Persoonlijk voel ik me altijd een beetje ongemakkelijk als mensen mij vragen naar mijn ervaringen tijdens ziekenhuisopnamen. Oorzaak: ik had het geluk om voor een operatie in Enschede op een 'meer dan prima' eenpersoonskamer te mogen liggen. Amper een half jaar oud, menig hotel zou er jaloers op zijn. Daar had ik niet zelf om gevraagd, waarschijnlijk lag het aan de zware ingreep die ik moest ondergaan, maar toch. Het voelde als een verblijf in de eerste klasse.

Mijn 'ongemakkelijke gevoel' komt deels vanuit de wetenschap dat je als patiënt in ons land niet zomaar alleen op een kamer komt te liggen. Ook dat heb ik meerdere keren mogen ervaren. Misschien niet ideaal, maar voor de meeste goede zorg volstaan die meerpersoonskamers. Daarom heb ik ook wel wat moeite met de stelling van de uitgever van een gastronomisch magazine elders in deze uitgave.

Lorenzo Ledel pleit voor de invoering van een eerste klasse in de ziekenhuizen. Niet als het gaat om de zorg, zo zegt hij, maar wel als het om de roomservice gaat. Mensen die het kunnen betalen zouden kreeft en kaviaar moeten kunnen krijgen tijdens hun verblijf in het ziekenhuis... Klinkt misschien leuk, maar een ziekenhuis is geen sterrenrestaurant of luxe hotel. Het is een zorginstelling waar medische hulp geboden wordt.

Bovendien vind ik het plan niet op, maar net over de rand, want wie zegt dat – als we eerste klasse eten kunnen inkopen – we de deur naar eerste klasse zorg inkopen niet openzetten? En daarmee alsnog grote verschillen in de zorg creëren. Want dat doe je al door luxe maaltijden op eenpersoonskamers aan te bieden.
In mijn ogen wordt de zorg door Ledel te makkelijk vergeleken met vakanties, auto's en andere vrije keuzes. In verreweg de meeste gevallen is een ziekenhuisverblijf echter geen vrije keuze.

HEALTY FRIDGE

Gezonde maaltijden op Spoedeisende Hulp

In de wachtruimte van de Spoedeisende Hulp van Tergooi locatie Blaricum staat sinds kort een Healty Fridge. Deze koelkast biedt dag en nacht een gezond assortiment, meldt het ziekenhuis. De gewone snacks werden in de genoemde wachtkamer al aangeboden. Het assortiment van de Healty Fridge komt daar nog bij.

In de koelkast treffen bezoekers en medewerkers maaltijdsalades, pokébowls, wraps, smoothies en koude soepen. Er zijn vegetarische en vegan producten. De verpakking kan worden teruggegeven aan de 'machine' om te recyclen.

"GELUK EN ARMOEDE ZIJN BETER DAN ONGELUK EN RIJKDOM"
Honoré de Balzac, Frans schrijver 1799 – 1850.



Begin augustus daalde het aantal besmettingen weer.

PIEK VOORBIJ

Corona blijft verrassen

Corona blijft vooralsnog onvoorspelbaar en verrassend. In de maand juni werd duidelijk gemaakt dat we weer midden in een golf zaten. Begin augustus konden we opgelucht ademhalen: de piek van de zomergolf in Nederland leek voorbij, zo formuleerden de media voorzichtig. Het aantal ziekenhuisopnames daalde weer na een stijging die weken aanhield.

Begin augustus lagen er in de Nederlandse ziekenhuizen 881 Covid-patiënten, van wie 44 op de intensive care. Dit was het laagste aantal sinds 8 juli. Begin augustus werden er gemiddeld 3.000 besmettingen per dag gemeld. Dat aantal lag de week ervoor 20 procent hoger.



AANGEPASTE CONSISTENTIE
de hele dag door voor uw patiënten met kauw- en slikproblemen



Verdikkingsmiddelen voor uw dranken en gerechten.

zin in iets ZOET...







NIEUWE SMAAK



Glad homogeen

NIEUWE MERKNAAM

Ontdek deze producten, vraag je monster vandaag aan

zin in iets HARTIG...



Glad homogeen
Indikbaar op de gepaste consistentie met ThickenUP® Gel Express



Glad homogeen, bereiden volgens de gewenste consistentie

IDDSI-niveau op basis van kamertemperatuur van 20°C. Temperatuur en roeren kunnen een impact hebben op de consistentie. Alvorens te serveren dient de consistentie gecontroleerd te worden.

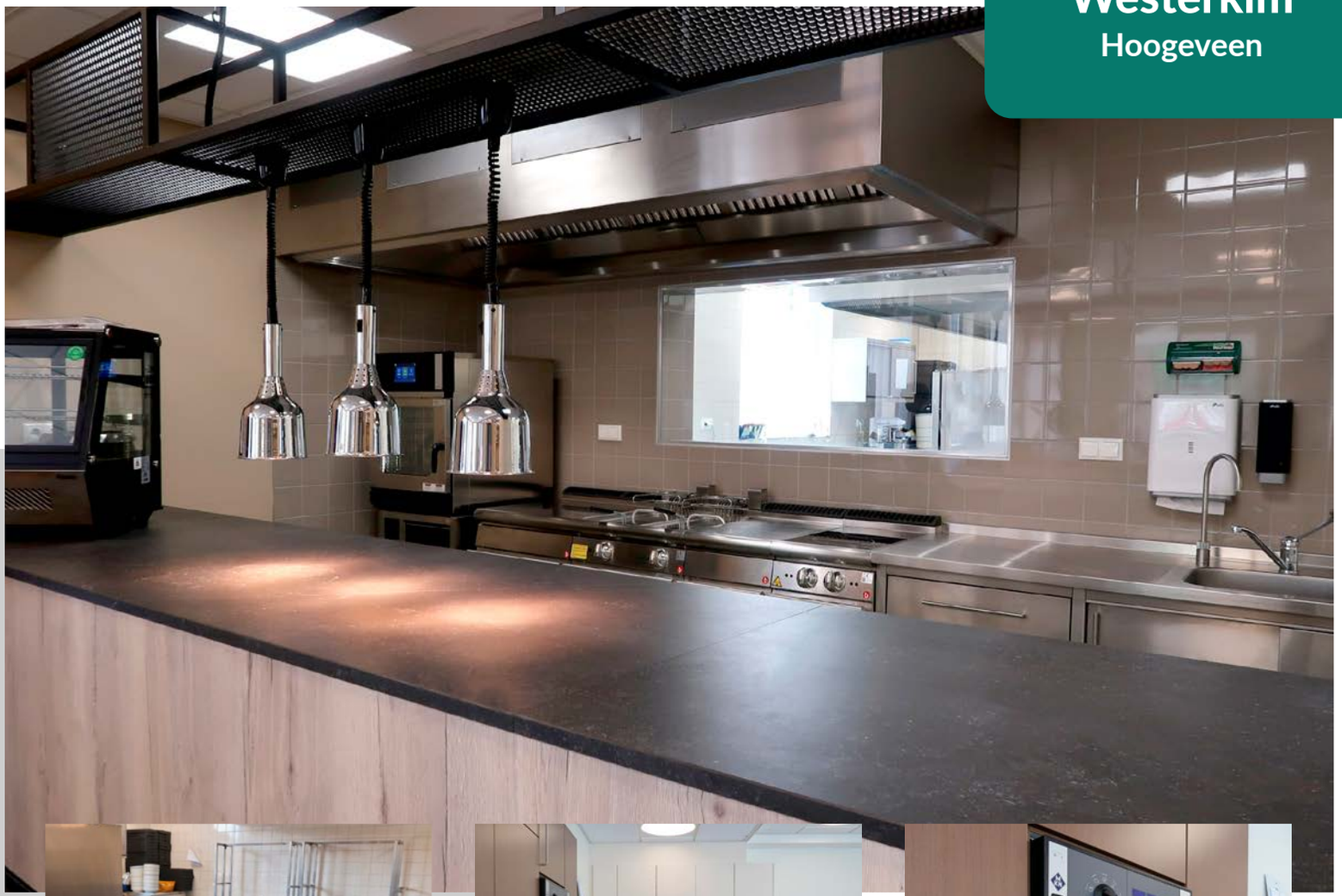
IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative. Zie www.iddsi.com

Voeding voor medisch gebruik moet onder medisch toezicht worden gebruikt.

Nestlé Health Science,
Hoevestein 36G, 4903 SC Oosterhout
www.NestleHealthScience.nl

Nestlé HealthScience uw partner in dysfagie

Westerkim
Hoogeveen









'Een plek voor een welkom thuis.'

In Hoogeveen, aan de rand van het centrum bevindt zich Woonzorgcentrum de Westerkim. Een plek voor een welkom thuis, in een kleinschalige en huiselijke woonomgeving.

Begin 2021 is de eerste fase van de nieuwbouw in gebruik genomen. Een uitgiftebuffet, centrale keuken, afwaskeuken en zeven kleinschalig wonen keukens zijn gerealiseerd.

Voor de afronding van laatste fase van de nieuwbouw heeft Van Gestel nogmaals vier kleinschalig wonen keukens mogen leveren en plaatsen.

van gestel

GROOTKEUKENTECHNIEK

055 - 526 33 33

www.vangestelhoreca.nl

Op zoek naar advies of inspiratie? Scan de QR-code en ontdek meer van onze gerealiseerde projecten!

kiwa gecertificeerd ISO 14001