UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Lex Moerke: "De snacks moeten de gezondste zijn die we kunnen vinden"

Zó haal je jongeren binnen als medewerkers

Geen reuk en smaak, wél plezier in eten

Koos Verschoor is de dankbaarste revalidant

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 24 – NOVEMBER 2022



LIVIO
De Cromhoff

Dé plek om te revalideren en te herstellen

Locatie De Cromhoff van Livio heeft een nieuwe Revalidatie & Herstel afdeling. Deze locatie is speciaal ingericht voor de revalidatie en het herstel van ouderen. De drie nieuwe keukens zijn verzorgd en geplaatst door Van Gestel.

De kleinschalig wonen keukens beschikken over een combisteamer van MKN en een vaatwasmachine van RHIMA. De koel- en vriesapparatuur, de magnetron en de inductieplaat komen van BSH.

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

DE DANKBAARHEID VAN KOOS

In deze 24ste editie van Uitblinkers tref je een interview aan met een ex-revalidant die onomstotelijk duidelijk maakt dat je als zorgmedewerker het verschil kunt maken. Koos Verschoor, die getroffen werd door een hersenbloeding en een andere venijnige aandoening, verbleef in De Hoogstraat Revalidatie en heeft niets dan lof.

Hij is een dankbaar mens. Dankbaar voor de hulp en de steun die hij kreeg en de troost die hij in zijn donkerste uren mocht ontvangen. En voor het heerlijke eten, iedere dag weer. Alle medewerkers van De Hoogstraat zijn vrienden van me geworden, zegt Verschoor. En hij meent het.

Een ander interview levert ook stof tot nadenken op. Lex Moerke ging in 2015 als manager horeca & services aan de slag in Ziekenhuis Nij Smellinghe te Drachten. Hij koos voor een bedrijfsmatige, commerciële aanpak. In het ziekenhuis koken ze vers en werken ze duurzaam.

En men besteedt geen geld, bestemd voor medische doeleinden en zorg, aan eten en drinken. Moerke richtte samen met anderen de coöperatie Boer & Chef op en ging in september jongstleden van start met de opleiding Sustainable Hospitality Management. Het ziekenhuis plukt daar de vruchten van of gaat dat in de nabije toekomst doen.

De verhalen van Verschoor en Moerke maken ons als makers van Uitblinkers even heel erg vrolijk. En ik denk dat wij niet de enigen zijn.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

5 Voedselbank voor medewerkers
6 Interview Lex Moerke
11 Column Michel Overwijk
14 Symposium WijGastvrij
15 Rokende jongeren
16 Meer plant, minder dier
22 Duurzame producten
23 Shoja kookt voor daklozen
25 Geldnood? Help medewerker!
27 Column Lisette Bossert
29 Zet familieleden aan het werk
30 Colofon en agenda
31 Kwootjes
34 Revalidant over De Hoogstraat
40 Bedrijfsleden
42 Maaltijden op wielen
50 Geen smaak, toch lol in eten
55 OLVG belegt bijzondere sessie
57 Gek van dieetwensen
58 Zo haal je generatie Z binnen
62 Column Geert Hilferink





LEICESTER

Voedselbanken voor medewerkers ziekenhuizen

Er zijn voedselbanken geopend voor medewerkers van de drie ziekenhuizen in Leicester. Zij hebben hulp nodig vanwege de stijgende kosten van levensonderhoud, meld BBC News.

Werknemers met lage inkomens komen in aanmerking voor voedsel, toiletartikelen en supermarktvouchers. Verder zijn de maaltijdprijzen in de restaurants verlaagd. Kinderen van medewerkers kunnen voor £1 eten in de ziekenhuisrestaurants.

Er zijn gratis faciliteiten om kleding ter plaatse te wassen en te drogen. De medewerkers kunnen ook gratis gebruikmaken van de ziekenhuisbussen. De actie is gang gezet door de vakbond NHS. De steun is bedoeld voor medewerkers die lid zijn van deze bond. In de ziekenhuizen van Leicester verdient 29% van de NHS-werknemers, zo meldt BBC, tussen £20.000 en £23.000 per jaar.

RODE KRUIS ZIEKENHUIS

Eén veganistische dag

Het Rode Kruis Ziekenhuis in Beverwijk is van start gegaan met een achtdaagse cyclus waarbij één dag volledig in het teken staat van duurzame voeding. Op deze duurzame dag serveert het ziekenhuis uitsluitend “volledig veganistische dinermaaltijden voor onze patiënten.”

Daarbij kan gedacht worden aan Japanse noedels met saté van tempé of een rijke stoofpot van jackfruit. Deze maaltijden hebben een lage ecologische voetafdruk, meldt het ziekenhuis. “Er wordt minder water en minder grondstoffen gebruikt bij de teelt van deze ingrediënten. Dit draagt bij aan een gezonder en duurzamer Rode Kruis Ziekenhuis.”

De Vegetariërsbond reageert enthousiast op het initiatief en laat weten graag te willen helpen om een volgende stap te kunnen zetten. “Bijvoorbeeld door vega de standaard te maken.”



“BEN JE MINDER CREATIEF, DAN LEEN JE EEN IDEE VAN EEN ANDER”

Nicoline Lancee over creatieve tafelaankleding in de ouderenzorg.

NICOLINE LANCEE

Kunstenaar werd Voeding in de Zorg medewerker 2022

Nicoline Lancee is uitgeroepen tot Voeding in de Zorg medewerker 2022. Dit werd bekend gemaakt tijdens een feestelijke bijeenkomst op locatie De Es van Argos Zorggroep in Spijkenisse. Lancee werd in het bijzijn van haar collega’s en familie verrast door FrieslandCampina. Het is opmerkelijk dat een beeldend kunstenaar deze prijs in de wacht sleept.

Lancee maakt kunst met de bewoners. Het eten is soms kunstvoorwerp. “Het gaat echt om kleine dingen. Als ik een plakje ontbijtkoek besmeer, dan kerf ik er een hartje in met het mes. Het gaat me om de glimlach”, zegt ze op voedingindezorg.nl.

Ze laat weten vers te koken en speciale aandacht te schenen aan de aankleding. Ze verzamelt daarom ouderwets servies en attributen waarmee je de tafel sfeervol kunt aankleden. Toetjes worden geserveerd in zilveren schaaltjes of in een sorbetglas.

Lex Moerke, manager horeca en services van Ziekenhuis Nij Smellinghe

“DE GROENTEN KWAMEN UIT ALLE DELEN VAN DE WERELD”



Loopbaan
Lex Moerke werd in 2015 manager horeca & services in Ziekenhuis Nij Smellinghe te Drachten. Daarvoor bekleedde hij uiteenlopende functies in de horeca en dan vooral in de hotellerie. Vanaf 2008 was hij twaalf jaar mede-eigenaar van Hotel De Waag in Makkum. Van 2014 tot 2016 hield hij zich als manager bezig met de opstart van Van der Valk Hotel Hoorn. Andere functies die hij bekleedde: praktijkdocent bij NHL Stenden Leeuwarden, financial controller bij de Engelgroep, maître van Hanenburg Hotel in Sneek en stagiair bij de restaurants van Herman Den Blijker. Moerke studeerde af aan NHL Stenden Leeuwarden (hogere hotelschool). In 2016 was hij genomineerd voor Hotello of the Year. Hij werd ook twee keer genomineerd voor F&B professional of the year, in 2014 en 2018. Moerke treedt op als ‘Tenor Saxophone Player’ in bigband De Basic.

Vers koken en patiënten à la carte laten bestellen. Op ieder moment van de dag. Dat gaat gebeuren in Ziekenhuis Nij Smellinghe te Drachten, zegt Lex Moerke (37), manager horeca en services. Hij startte samen met ROC Friese Poort een nieuwe opleiding en gaf de aanzet tot het oprichten van coöperatie Boer & Chef. “Boeren krijgen een betere prijs en wij kopen voordeliger in.”

Gezocht: een manager horeca en services die het ziekenhuis op een ondernemende manier wil veranderen. Grofweg was dit de tekst van de vacature die Ziekenhuis Smellinghe te Drachten in 2015 plaatste. Lex Moerke die actief was in de horeca en dan vooral in de hotellerie, zag de vacature. En zag kansen. Hij solliciteerde.

Als eigenaar van Hotel de Waag in Makkum had hij bewezen te kunnen ondernemen. Ook andere uitdagende klussen die hij volbracht, wezen in die richting. Maar de zorg was hem vreemd. “Toch liepen de gesprekken erg goed. Ik werd aangenomen.”

Je werd manager horeca & services. Wat trof je zes jaar geleden aan?
“Ik trof een prima bedrijf aan, beetje ouderwets, beetje ingedut. Maar wel met potentie. Het had een eigen keuken en een restaurant dat niet bij een cateraar onder contract stond. Een commerciële aanpak zou voor nieuw elan kunnen zorgen, was mijn mening. Daar was ik ook voor aangenomen.”

Waarom was dat nodig, die commerciële aanpak?
“Om op eigen benen te kunnen blijven staan. En om geen geld bestemd voor medische doeleinden en zorg, aan eten en drinken te hoeven besteden. We zijn begonnen met het bouwen van een nieuw restaurant en het doorvoeren van een commerciële aanpak. Het resultaat was dat de omzet in euro’s van het restaurant in het eerste jaar met veertig procent steeg.”

“WE VERKOPEN NU KROKETTEN VAN DE KLEINSTE KROKETTEN-FABRIEK VAN NEDERLAND, CUISINE DU NORD”

Hoe deed je dat?
“Het personeel kreeg hoge kortingen, terwijl daar geen betalingen tegenover stonden. Er werd onder de inkoopsprijs verkocht. Daar zijn we mee gestopt. Ik ben naar de marges gaan kijken, met andere producten gaan werken, contracten met leveranciers aan gaan passen. En ik ben aan de slag gegaan met gezonder en lekkerder eten en drinken, en heb daarnaast het aanbod beter afgestemd op de behoeften. Zo openden we een broodjescorner voor medewerkers die snel willen lunchen. Daar is veel vraag naar.”



Lees verder ››

“DE VOEDINGSDAGPRIJS WORDT OP VERSCHILLENDE MANIEREN BEREKEND WAARDOOR JE ER NIET ZOVEEL MEE KUNT”

De frituurhoek liep al goed voordat je kwam. Wat heb je daarmee gedaan?
“We verkochten de goedkoopste kroketten zonder specificatie. Dat kan niet, we zijn een ziekenhuis, we willen mensen beter maken, we hebben een voorbeeldfunctie. We maakten een afweging. De snacks die we verkopen, moeten de gezondste zijn die we kunnen vinden, besloten we. Daarom verkopen we nu kroketten van de kleinste krokettenfabriek van Nederland, Cuisine du Nord op Terschelling, duurzame kroketten zonder toevoegingen.”

Je hebt ook een praktische oplossing bedacht voor het vervoer van die kroketten.
“We hebben een deal gesloten met onze visboer die ook levert aan afnemers op Terschelling. Hij neemt de kroketten mee terug en levert ze af aan ons waardoor we geen extra CO^2-uitstoot veroorzaken. Zo kijken we bij elk product hoe we dat op een duurzame manier kunnen verwerken.”

Er zijn ziekenhuizen die de frituur uit oogpunt van gezond eten de deur uit hebben gedaan. Jullie doen dat niet. Is dat een bewuste keus?
“Wij kiezen voor gezondere alternatieven. We staan op het standpunt dat je wat lekkers moet kunnen kopen, zeker als je je ellendig voelt. Veel andere organisaties in de zorg zeggen: het moet allemaal gezond, het liefst sober. Wij zeggen: eten is ook een gelukmaker. Dat bieden we zo verantwoord mogelijk aan. Het skippen van ongezonde producten lijkt ons geen goed idee, want dan gaan de liefhebbers naar buiten en kopen ze elders die kroket. Dat willen we voorkomen.”

Jullie bieden een breed scala van gerechten aan. Waarom?
“Naast die al genoemde kroket, bieden we bijvoorbeeld ook een bospaddenstoelenkroket aan. En op dinsdag tot en met donderdag maken we in ons restaurant dagspecials, gezonde gerechten, zoals carpacciosalade. Op die dagen verkopen we minder snacks. Mensen kiezen dan zelf voor gezonde alternatieven.”

In de zorg wordt vaak gesproken over de voedingsdagprijs. Maar dat zorgt ook voor verwarring. Hoe zie jij dat?
“Toen ik hier begon heb ik me verdiept in de voedingsdagprijs als benchmark, om te vergelijken en kijken waar we stonden. Ik heb het antwoord niet gevonden. De voedingsdagprijs wordt op verschillende manieren berekend waardoor je er niet zoveel mee kunt. Ik heb gezegd: we hebben een onderneming. We gaan de keuken en het restaurant scheiden. Het restaurant koopt in bij de keuken. Dan weet ik wat er gebeurt en kunnen we er een boekhouding op na houden. Geldt ook voor het doorbelasten van allerlei bijkomende zaken, zoals vergaderingen, partijen en producten, die medewerkers van ons betrekken. Dat berekenen we nu allemaal in- en extern door.”

Functie
Lex Moerke is als manager horeca & services in Ziekenhuis Nij Smellinghe verantwoordelijk voor eten en drinken voor patiënten, bezoekers en medewerkers. Ook beveiliging, recepties, vrijwilligers, spoelkeuken, facilitair servicepunt en parkeerbeheer vallen onder zijn verantwoordelijkheid. Hij geeft leiding aan ca. 300 mensen.



“IK HEB VIER KEER ONTSLAG GENOMEN, HAHA”

Nieuwbouwprojecten
Tijdens een rondje door Ziekenhuis Nij Smellinghe bezoeken we niet alleen de keuken en het restaurant maar ook twee nieuwbouwprojecten waar technici op dat moment de laatste hand aan leggen. Het eerste is een vergadercentrum met auditorium en een uitbreiding van het restaurant. Het tweede is de nieuwe campus Zorg en Welzijn van ROC Friese Poort. Hier volgen straks 100 tot 150 studenten dagelijks mbo-onderwijs. Lex Moerke: “We zijn hierover gaan praten toen we bezig waren met het oprichten van de coöperatie Boer & Chef. Voordeel is dat de studenten dingen direct in de praktijk kunnen brengen.” Voor de in september gestarte opleiding Sustainable Hospitality Management is in het ziekenhuis een lokaal ingericht. In de keuken treffen we twee studenten aan die een praktijkopdracht uitvoeren.


Een student Sustainable Hospitality Management actief in de keuken.

Jullie koken vers en gekoppeld. Is dat goedkoper dan kant-en-klare inkoop?
“We hebben een benchmark gedaan tussen inkopen en zelf bereiden. Daaruit komt naar voren dat zelf bereiden in ons geval goedkoper is. Dat hebben we wel zelf zo in de hand gewerkt, moet ik zeggen. We zijn bijvoorbeeld gaan zoeken naar extra afzet voor onze maaltijden waardoor we de kostprijs per maaltijd kunnen drukken. De GGZ en een zorggroep nemen maaltijden van ons af. Behalve ons restaurant kopen ook allerlei afdelingen bij ons in. Per dag bereiden we gemiddeld 1.000 maaltijden, daar komen de opdrachten voor de interne catering nog bij. Patiënten (gemiddeld 240 maaltijden) waren vroeger onze corebusiness en nu doen we die erbij.”

De interne catering heb je nieuw leven ingeblazen?
“Ik zag dat veel vergaderingen, feestjes en partijen buiten de deur werden gehouden. Maar dat kunnen we zelf ook. We hebben een eigen keuken met uitstekende koks en alle andere faciliteiten. We zijn ook begonnen met het organiseren van kookworkshops voor medewerkers. Zodat ze ook kunnen zien wat wij allemaal met voeding doen.”

Je hebt samen met anderen (de aanjagers waren Nij Smellinghe Ziekenhuis, NHL Stenden en ROC Friese Poort) de coöperatie Boer & Chef opgericht. Waarom?
“Ik kwam erachter dat de groenten die wij geleverd kregen, uit alle delen van de wereld kwamen. Grote footprint dus, veel food miles. Ik raakte in gesprek met een groenteboer uit de regio. ROC Friese Poort en NHL Stenden kwamen erbij. We wilden hetzelfde en hebben de coöperatie Boer & Chef opgestart met daarin boeren, andere producenten en afnemers, zoals wij, om te bouwen aan een gezonde, duurzame regio met eerlijke prijzen voor boeren en andere betrokkenen. Dat is gelukt. Boeren krijgen een betere prijs en wij kopen voordeliger in omdat alles van dichtbij komt en er minder schakels tussen zitten dan normaal gesproken.”

Lees verder ››

“HET SKIPPEN VAN ONGEZONDE PRODUCTEN LIJKT ONS GEEN GOED IDEE, WANT DAN KOPEN DE LIEFHEBBERS ELDERS DIE KROKET”

Als ziekenhuis werken jullie uitsluitend met verse producten?
“Ja, vis kopen we bij de visboer, vlees bij de slager, brood bij de bakker, groenten en zuivel bij de coöperatie en de dozen met droge kruidenierswaren komen van groothandel Dag, onderdeel van de coöperatie. We gebruiken alleen vlees met het Beter Leven keurmerk, liefst scharrelvlees. Vis alleen uit binnenwateren of de Noordzee. Geen Panga of Tilapia. En als we andere vis gebruiken, zoals tonijn, dan alleen als die beschikt over de juiste certificaten.”

Beschikt de coöperatie over een eigen logistiek apparaat?
“Zeker, Boer & Chef heeft een groentesnijderij en een food hub waar alles samenkomt, zodat afnemers de streekproducten door één bus aangeleverd krijgen. De coöperatie beschikt inmiddels over drie bussen.”

Voor wat betreft de patiëntenvoeding wil je overstappen op à la carte. Hoe pak je dat aan?
“Toen ik hier begon gooiden we veertig procent van de bereide voeding die naar de patiënt ging weg. Dat had verschillende oorzaken. Patiënten moesten een dag van tevoren bestellen terwijl ze niet wisten waar ze trek in zouden hebben de volgende dag. Verder bestelden ze vaak voor de zekerheid te grote porties. Straks gaan we over op à la carte en kan de patiënt op ieder moment van de dag kiezen wat hij wil. De regie ligt dan bij de patiënt. Ik had dit twee jaar geleden al willen invoeren, maar corona kwam ertussen. Nu zijn we er bijna. De keuken is er twee jaar geleden al op afgestemd. We zijn bezig met het bouwen van eigen software omdat de traditionele software niet kan aansluiten bij het gastmodel dat ons voor ogen staat. We starten met een pilot. De waste ligt nu op 25 procent, die gaat straks, als we à la carte werken, naar schatting richting tien procent.”

Je hebt samen met ROC Friese Poort ook nog een nieuwe driejarige mbo-opleiding ontwikkeld: Sustainable Hospitality Management. Wat gaat die opleiding toevoegen?
“Je ziet dat zorg, horeca en retail steeds dichter bij elkaar komen. Je ziet ook een leegloop van koks en van mensen die in de bediening werken. Het ROC ziet dat ook. En wij zien dat we makkelijker mensen kunnen krijgen omdat de zorg-cao gunstiger is dan de horeca-cao.”

Voldoen de huidige opleidingen niet?
“De opleidingen die er zijn sluiten niet aan op wat wij als ziekenhuis willen. Ook niet op wat de student wil. De toekomstige medewerker wil meer eigen regie, daar is geen passende opleiding voor. Daarom hebben we een opleiding ontwikkeld die uniek is voor elke student. Met verschillende vaste verplichte onderwerpen en met keuzemodules. Diëtetiek, koken of receptiewerk bijvoorbeeld. Wij leveren de faciliteiten, ROC Friese Poort de docenten.”

Wat voegen deze studenten straks toe?
“Het zijn proactieve studenten - vijftien eerstejaars - van 15 en 16 jaar. Ze lopen mee met medewerkers en durven te zeggen waar het volgens hen op staat. Ze zullen vragen waarom iemand iets doet en of het niet slimmer kan. Die aanspreekcultuur is er nu nagenoeg niet in de zorg. Wij willen dat die er komt. De branche heeft daar veel bij te winnen.”

Je hebt veel van de grond getild de laatste zes jaar. Hoe heb je het kunnen doen?
“Door te ondernemen, hard te werken en het anders te doen dan anderen in de zorg. Maar mijn aanpak heeft ook wat wrijving veroorzaakt. Je hebt te maken met zorgmedewerkers die deze aanpak niet gewend zijn. Dat heeft bij mij ook wel tot frustratie geleid. Ik heb vier keer ontslag genomen, haha. Maar dan ben je de verliezer, dan geef je eraan toe. De ondernemer in mij heeft het gewonnen en ik zit hier nog steeds. Gelukkig maar, want we zijn hier echt met iets moois bezig.”

In de zorg gaat alles over veel schijven. Ben je daaraan gewend?
“Als je dingen wilt veranderen, loop je in de zorg tegen veel zaken aan. Veel dingen moet je uitleggen en bespreken met tal van partijen. Iedereen mag er wat van vinden. En dat zit wel in mijn allergiezone. De zorg is wat stroperig, softer dan de horeca, wat een keiharde wereld is. Intussen heb ik mijn ‘soft skills’ ook wat meer ontwikkeld, pak ik het allemaal wat rustiger aan, wat slimmer ook. Ik denk dat ik mijn weg binnen deze organisatie wel aardig heb gevonden.”

COLUMN



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

Zorgen om de zorg

De zorgvraag stijgt in de komende jaren en daarmee de zorgkosten. Als we zo doorgaan, zou een op de vier Nederlanders op termijn een functie in de zorg moeten vervullen (nu een op de zes).

Mijn bezoek aan het congres ‘De zorg van morgen’ opende mij de ogen en zorgde voor de nodige verbazing.

Wist u dat we met elkaar de zorg duurder maken dan nodig? Dat 30% van de behandelingen in de zorg te maken heeft met longziekten? Dat we dit weten en de oorzaken veelal in het roken zijn te vinden? Dat dezelfde overheid die roept dat de zorgkosten de pan uit rijzen er mede verantwoordelijk voor is dat de rooklobby in Nederland nog steeds de ruimte krijgt om haar vergif uitgebreid te produceren en te verkopen? Wist u ook dat minder longziekten ervoor zorgen dat we met elkaar dit geld kunnen besteden aan andere zorgverlening?

En wist u dat gezond eten en drinken ook hoog op het lijstje staat van dezelfde overheid, maar dat zij het lastig vindt om gezond ook werkelijk te promoten? Denk maar aan de discussie over btw op groente en fruit. Aan de andere kant zien we de kosten rondom hart- en vaatziekten toenemen. Weer een tegenstrijdigheid!

Inflatie zorgt ervoor dat we minder te besteden hebben, waardoor grote groepen gedwongen worden goedkope maaltijden en producten te kopen en ongezonder gaan eten. Deskundigen verwachten dat we in 2040 met een bevolking te maken hebben die voor 40% obees zal zijn.

Dan hebben we nog de discussie over de suikertaks en overmatig alcoholgebruik en je zult begrijpen dat we alleen maar kunnen komen tot reductie van de zorgkosten als we bereid zijn om op een aantal van deze onderwerpen stevig in te grijpen.

GGZ DELFLAND

Goed snoepgoed graag!

Bij GGZ Delfland gaan ze gezond snoepgoed ‘creëren’ waarmee de sinterklaasviering kan worden opgeluisterd. De berg suikergoed schuiven ze terzijde. Michel Kampert luidde op LinkedIn de noodklok. “Het oer-Nederlandse feest van suikergoed komt er weer aan. Sinterklaas! Alle hens aan dek op de lifestyle stoomboot van GGZ Delfland.”

Hij refereerde aan het feit dat er worteltjes van marsepein worden gestrooid, naast een berg suikergoed, chocoladeletters, kruidnoten, speculaas, banketstaven en taaitaai. “Vitamine ADHD, lekker wegslikken met chocomel en Ritalin. Om uit je dak van te gaan. Dank u Sinterklaasje!”

Kampert deed een oproep. “Wie kan het team van VersZorgende helpen om bijvoorbeeld gezonde en voedzame pepernoten te maken? Of wie verkoopt gezonde Sinterklaas lekkernijen?” Om toe te voegen: “Er zijn zoveel kansen in een land dat zich graag Oranje noemt. De kleur van sinaasappels en mandarijntjes, koplopers in vitamine C. Maken we tevens definitief een einde aan de Pietendiscussie. Dat worden dan gewoon Oranje Pieten! Lekker Nederlands toch!”

“VITAMINE ADHD, LEKKER WEGSLIKKEN MET CHOCOMEL EN RITALIN”

Michel Kampert pleit voor gezond snoepgoed.



NESTLÉ LANCEERT NESCAFÉ PLAN 2030

om regeneratieve landbouw en CO^2–reductie te stimuleren en leefomstandigheden lokale boeren te verbeteren

NESCAFÉ - het grootste koffiemerk van Nestlé en 's werelds meest gedronken koffie- introduceert een omvangrijk programma met de ambitie de wereldwijde koffieteelt te verduurzamen: NESCAFÉ Plan 2030. Het koffiemerk gaat nauw samenwerken met lokale koffieboeren om hen te ondersteunen bij de overgang naar regeneratieve landbouw. NESCAFÉ brengt hiermee haar inspanningen van het afgelopen decennium als onderdeel van het NESCAFÉ Plan in een stroomversnelling.



NESCAFÉ investeert tot 2030 ruim een miljard Zwitserse frank in NESCAFÉ Plan 2030. Met deze investering bouwt zij voort op het bestaande NESCAFÉ Plan, maar geeft het koffiemerk tegelijkertijd haar inspanningen op het gebied van duurzaamheid een flinke impuls. Als onderdeel van deze missie gaat Nestlé de ontwikkeling van regeneratieve landbouw financieel ondersteunen. Dit doet zij met het doel de overgang naar een regeneratief voedselsysteem te versnellen en uiteindelijk een ambitie te komen tot een netto nul CO^2-uitstoot te realiseren.

"De klimaatverandering zet koffieproducerende gebieden steeds meer onder druk", vertelt David Rennie, hoofd van Nestlé Coffee Brands. " We brengen onze inspanningen om de gevolgen van klimaatverandering tegen te gaan en de sociaaleconomische uitdagingen in onze bevoorradingsketens het hoofd te bieden, nu verder in een stroomversnelling."

Door stijgende temperaturen zal het landschap dat geschikt is voor koffieteelt tegen 2050 naar verwachting met de helft krimpen. Tegelijkertijd zijn ruim 125 miljoen mensen voor hun levensonderhoud afhankelijk van de koffieteelt en leeft naar schatting 80 procent van de lokale boeren en hun gezinnen op of onder de armoedegrens. Daarom zijn extra maatregelen noodzakelijk om de duurzame teelt van koffie op langere termijn te waarborgen.

Het ondersteunen van boeren in de overgang naar regeneratieve koffieteelt

Regeneratieve landbouw is een vorm van agrarische teelt die gericht is op het verbeteren van de gezondheid en vruchtbaarheid van de bodem, het in stand houden van watervoorraden en het vergroten van de biodiversiteit. Een gezonde bodem is beter bestand tegen de gevolgen van de klimaatverandering en kan daarnaast zorgen voor betere oogsten, wat uiteindelijk leidt tot een betere levensstandaard voor lokale boeren en hun gezinnen. Om dit te bereiken, gaat NESCAFÉ lokale koffietelers ondersteunen met training, technische ondersteuning en hoogproductieve zaailingen om hen te helpen bij de overgang naar regeneratieve koffieteelt.

"DE KLIMAATVERANDERING ZET KOFFIEPRODUCERENDE GEBIEDEN STEEDS MEER ONDER DRUK"

Hierbij ligt de focus op de zeven belangrijkste herkomstgebieden waar 90 procent van de NESCAFÉ-koffie vandaan komt: Brazilië, Vietnam, Mexico, Colombia, Ivoorkust, Indonesië en Honduras. NESCAFÉ streeft de volgende doelstellingen na:

- 100 procent verantwoord geteeld koffie tegen 2025;
- 20 procent van de koffie wordt tegen 2025 geteeld met behulp van regeneratieve landbouwmethodes; tegen 2030 wordt 50 procent op deze manier geproduceerd.

Pilot met financieel stimuleringsprogramma in Mexico, Ivoorkust en Indonesië om transitie naar regeneratieve landbouw te versnellen

NESCAFÉ wil boeren ondersteunen en hen tegemoetkomen in de risico's en kosten die gepaard gaan met de overgang naar regeneratieve landbouw. Dit betekent dat zij programma's aanbiedt die lokale koffietelers helpen hun inkomsten als resultaat van deze transitie te verbeteren. In Mexico, Ivoorkust en Indonesië geeft NESCAFÉ het startsein voor een pilot die bestaat uit een financieel programma om boeren te helpen bij een versnelde overgang naar regeneratieve landbouw. Op basis van deze regeling gaat NESCAFÉ samen met koffieboeren de meest geschikte aanpak en methodes in elk land in kaart brengen. Het programma zal onder meer bestaan uit de volgende maatregelen:

- Voorwaardelijke financiële prikkels voor de introductie van regeneratieve landbouwmethodes;
- Inkomensbescherming met behulp van verzekeringen tegen extreme weersomstandigheden;
- Betere toegang tot kredieten voor lokale boeren.

CO^2-reductie door meer koolstof in bodem vast te leggen en op te slaan

Regeneratieve landbouw levert een waardevolle bijdrage aan het onttrekken van koolstofdioxide aan de atmosfeer en aan CO^2-reductie. Daarom is regeneratieve landbouw een belangrijke pijler van Nestlé's Net Zero-routekaart. NESCAFÉ wil bijdragen aan de ambitie van Nestlé om de CO^2-uitstoot tegen 2030 te halveren en tegen 2050 een netto-uitstoot van nul te bereiken. In samenwerking met boeren, leveranciers en partners stelt zij alles in het werk om landbouwgrond te beschermen, de biodiversiteit te vergroten en ontbossing te voorkomen. NESCAFÉ wil lokale boeren daarnaast helpen om op of nabij hun koffieboerderijen ruim 20 miljoen bomen te planten.

SYMPOSIUM ARBEIDSMARKT

Zó trek je jongeren van 18 tot 26 over de streep

Hoe krijgt de zorg jongeren van 18 tot 26 jaar, ofwel generatie Z, binnen als medewerker of manager? En hoe houd je ze vast? Die vragen staan centraal tijdens het minisymposium Arbeidsmarkt dat WijGastvrij op 7 december samen met Van Hoeckel organiseert. De bijeenkomst vindt plaats in Veghel in het ZiN-inspiratielab van Sligro.

De bijeenkomst zal tips en suggesties opleveren waarmee de zorg aan de slag kan. De zorg zal bijvoorbeeld beter zichtbaar moeten zijn en moeten inspelen op de zaken die deze groep belangrijk vindt. Keynotespreker is Martijn van Rossum van The New Crew, een arbeidsbemiddelingsbedrijf. Hij geeft aan hoe de zorg in kan spelen op de 'waarden' en behoeften van generatie Z.

Deze generatie hecht waarde aan betekenisvol werk, duurzaamheid, openheid voor wat betreft salaris en carrièrekansen en zeggenschap, en flexibiliteit. Z-ers willen weten waaróm het werk dat ze doen zinvol is. Ze stellen prijs op vacatures die concrete informatie bevatten en ze willen snel geïnformeerd worden. Deze en andere tips worden tijdens het minisymposium ter sprake gebracht.

Een voorproefje kun je lezen in dit magazine. Zie het interview vanaf pagina 58. Voor informatie en aanmelden voor het symposium van 7 december, ga naar www.wijgastvrij.nl/evenementen.





EXCURSIE WIJGASTVRIJ

LUMC serveert uitsluitend gezonde gerechten

Zelfbedachte eiwitrijke hapjes, vers koken en een restaurant dat uitsluitend gezonde gerechten en dranken biedt. Geen frites en frikandellen meer. WijGastvrij organiseerde een excursie in het LUMC te Leiden. Deze vond plaats in de ochtend van 28 september.

De excursie in het LUMC kon door 24 mensen worden bezocht, zo was van tevoren aangegeven. Twee dagen na de aankondiging was de activiteit van WijGastvrij al volgeboekt. "De belangstelling was enorm. We moesten veel belangstellenden teleurstellen", aldus Paul Hoogmoed, penningmeester van WijGastvrij.

Na een inleiding van WijGastvrij-voorzitter Michel Overwijk kreeg Ellie Baak, hoofd voeding in het LUMC, het woord. Ze vertelde dat vijftien dieetkoks het bereiden van voeding voor maximaal 425 patienten voor hun rekening nemen.

Op verschillende afdelingen zijn er zes of zeven eetmomenten per dag. Veel eiwitverrijkte hapjes. Zelf ontwikkeld. Tijdens een proeverij konden de deelnemers verschillende gerechten proeven en beoordelen. Daaraan voorafgaand was het gezelschap opgesplitst in twee groepen. De ene groep bezocht de keuken, de andere het restaurant. En daarna andersom.

Het restaurant is overgestapt op een gezond aanbod, zo werd duidelijk. Geen frikandellen en frites meer. Van de 25 salades bleven alleen de vijf gezondste salades, aangeboden in een grote saladebar, over. Ook witbrood wordt niet meer verkocht in het LUMC. Kroketten nog wel. Tosti's kwamen in de plaats van gefrituurde snacks.



E-SIGARETTEN

WijGastvrij bezorgd om rokende jongeren

Experts vrezen dat het roken onder jongeren nog grotere vormen aan gaat nemen door toedoen van het gebruik van e-sigaretten. Vooral de 'vape', een e-sigaret met smaakjes, baart hen zorgen. Ook WijGastvrij toont zich bezorgd.

WijGastvrij-voorzitter Michel Overwijk stoort zich aan het feit dat jongeren massaal de 'vape' hebben omarmd, een e-sigaret met smaakjes. Daarover zegt hij: "WijGastvrij houdt zich bezig met eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Maar als de overheid en de politiek er niet alles aan doen om te voorkomen dat jongeren gaan roken, blijven we tot in lengte van jaren kampen met ziekten die uit het roken voortkomen. Dat is voor de zorg zoals iets als dweilen met de kraan open."

WijGastvrij schaart zich achter longarts Wanda de Kanter, een bekend anti-rookactivist. "Vapen is net zo ongezond als het roken van een normale sigaret. Er zit geen tabak in, maar wel nicotine."

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.



Yael van Egmond voorziet het account van WijGastvrij op Instagram van foto's, feiten en filmpjes.

SOCIALS

WijGastvrij actief op Instagram

WijGastvrij gaat zich nadrukkelijker manifesteren op de zogenoemde socials ofwel de sociale media. Op LinkedIn en Facebook is de organisatie al actief. Dat gebeurt rechtstreeks en via wijgastvrij.nl en uitblinkersindezorg.nl. Het account op Instagram bestaat ook al enkele jaren, maar zal nu actief worden beheerd met als doel meer jongeren te bereiken. Dat gebeurt met nieuws, feiten, foto's en filmpjes. "We willen laten weten dat we er ook zijn voor jonge mensen die zich in de zorg bezighouden met eten, drinken en gastvrijheid', aldus Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij. Yael van Egmond (25) gaat zich namens WijGastvrij bezighouden met Instagram. Heb je zelf leuke foto's, video's en een mooi verhaal wat betreft eten, drinken en gastvrijheid? Stuur ons een berichtje en wellicht dat jij ook op onze Instagram voorbijkomt, zie www.instagram.com/wijgastvrij.



Doelstellingen ToekomstProef

MEER PLANT, MINDER VLEES

Vlees en zuivel op het menu vervangen door plantaardige producten, het liefst eiwitrijk. Dat is een van de doelstellingen van ToekomstProef, een nieuw meetinstrument voor duurzame voeding in de zorg.

Uitleg special

De special 'Duurzaam smullen', die je voor je hebt, staat in het teken van duurzaamheid op het gebied van eten en drinken in de zorg. We belichten ToekomstProef, een nieuw meetinstrument voor de zorg dat tips en aanbevelingen bevat. In het tweede deel komt De Zellingen aan bod, een aanbieder van zorg die heeft meegewerkt aan ToekomstProef. Diëtist Merel Ambrosius gaat in op het aanbieden van extra groenten in ziekenhuizen. Zij vraagt zich af of dat niet ten koste gaat van de eiwitten.

Wie het document ToekomstProef doorleest, weet waar het naar toe zou moeten gaan in de zorg. Meer duurzaamheid, minder waste, meer vegetarische opties, tussen nu en 2030 in te voeren. "We staan voor de uitdaging om ons eetpatroon opnieuw uit te vinden waarbij gezonde voeding voor iedereen toegankelijk is", zo wordt vermeld in het stuk dat door tal van organisaties wordt onderschreven.

Ook de gezondheid van de planeet moet worden beschermd: beter en gezonder eten produceren en minder verspillen. Met behoud van lekker eten en drinken en samen genieten. "We noemen dit ToekomstProef!"

Veganistische maaltijd

Instellingen en ziekenhuizen moeten in staat zijn om op verzoek een volwaardige veganistische maaltijd te serveren. Het is tevens de bedoeling dat de zorg dagelijks minimaal één vegetarische optie aanbiedt wanneer er meer dan twee maaltijdopties zijn.

De toepassing van plantaardige eiwitten moet worden gestimuleerd. Dat betekent dat eiwitrijke producten zoals granen, peulvruchten, paddenstoelen, noten en algen, inclusief zeewier, vaker op het menu komen te staan.

Plantaardige eiwitten

De verhouding tussen plantaardige en dierlijke eiwitten zal op termijn verschuiven naar 70/30 of nog verder in de richting van plantaardig. De banquetingmap bevat straks alleen veganistische en vegetarische keuzes, zo wordt gemeld. Andere keuzes, zoals vlees en vis, kunnen op verzoek nog wel worden aangeboden.

Bij ToekomstProef zijn tal van partijen betrokken, zoals het ministerie van VWS, Stichting Eten+Welzijn, MVO Nederland, Voedingscentrum, Patiënt en Voeding, Intrakoop, Milieuplatform Zorgsector, Alliantie Voeding in de zorg, Greendish en Nevi. Ze werken samen met andere organisaties, waaronder twaalf zorgaanbieders.

Gezamenlijke missie

De gezamenlijke missie werd op 13 september bij Van Gelder Groente en Fruit Experience Center uitgesproken. "De zorg moet een voorbeeldfunctie vervullen", zei Karin van IJsselmuide van Nevi bij de toelichting op de plannen. Het meetinstrument ToekomstProef laat zien welke stappen men zet en welke voortgang men boekt op het gebied van duurzaamheid en het aanbieden van gezond eten en drinken.

"DE ZORG MOET EEN VOORBEELD-FUNCTIE VERVULLEN"

Ook voor beginners

ToekomstProef is niet alleen geschikt voor zorgaanbieders die al de nodige stappen hebben gezet op het gebied van duurzaamheid. Ook beginners kunnen ermee uit de voeten. Deelnemers kunnen op ieder gebied op ieder niveau instappen. En vervolgens hun vorderingen meten en in kaart brengen.

ToekomstProef bestaat uit een vijftal thema's op basis waarvan de voortgang in verduurzaming van voeding kan worden vastgesteld. 1) inkoop 2) productie en reststromen 3) bedrijfsvoering 4) assortimentskeuze 5) organisatie, medewerkers, cliënten en patiënten.

Aanbevelingen ToekomstProef

ToekomstProef is niet alleen een meetinstrument. Het is ook een document met tips en aanbevelingen verdeeld over de verschillende thema's, die in het bijgaande verhaal staan opgesomd. Hieronder enkele nog niet vermelde aanbevelingen.

- Waardeer en stimuleer eigen duurzame ideeën van medewerkers.
- Communiceer het een en ander met cliënten en gasten. Wees helder over de plannen. Ga in op het 'wat' en het 'waarom'.
- Zoek naar mogelijkheden om verspild voedsel in te zetten als grondstof.
- Kies voor verpakkingen die het milieu het minst schaden. Gebruik alleen monoverpakkingen als dat nodig is om voedselverspilling te voorkomen.
- Vergroot de toegankelijkheid van groenten en fruit. Bied gratis kraanwater aan.
- Kies vaker voor plantaardige producten. Dat heeft een positief effect op het milieu en mogelijk ook op de gezondheid van mensen.
- Vermijd het onnodig nieuw aanschaffen van apparatuur. Bekijk alternatieven voor nieuwkoop. Denk aan tweedehands of leaseconstructies.
- Betrek belanghebbende partijen bij de plannen, van bestuur tot cliënten- en patiëntenraad.
- Gebruik lokaal, biologisch voedsel van het seizoen.
- Werk met koffie, thee, palmolie en soja die voldoen aan duurzaamheidseisen.
- Fabrikanten moeten de hoeveelheden zout, verzadigd vet en suiker in producten terugdringen. Nederlanders krijgen hiervan gemiddeld teveel binnen.
- Heb oog voor arbeidsomstandigheden, mensenrechten en een 'leefbaar loon' van mensen die zich met de teelt en de productie van voedingsmiddelen bezighouden.

Informatie over ToekomstProef vind je op www.etenwelzijn.nl/toekomstproef.

Lees verder ››

Hans van As van De Zellingen

“ZUIVEL KOPEN WE IN BIJ DE BOER”



Het kernteam ToekomstProef bestond uit zeven organisaties. De Zellingen was daar een van. Manager horeca Hans van As vertelt hoe zijn organisatie duurzaamheid in de praktijk brengt.

Hoe duur is duurzaam?
Bij De Zellingen hebben ze ruim tien jaar ervaring met duurzaam werken. Hans van As over de kosten: “Als je de opbrengsten van onze restaurants en de maaltijden die we aan huis bezorgen meeweegt, blijven we binnen de normen die gelden voor de voedingsdagprijs. Het verhaal dat zelf bereiden altijd duurder is dan inkopen, is niet waar. Als je het bedrijfsmatig opzet en de inkomsten en uitgaven goed bijhoudt, ben je niet duurder uit.”

De Zellingen beschikt over vijf locaties, drie grote, een kleinere en een voor thuiszorg. De drie grote zijn gevestigd in Capelle, Krimpen en Nieuwerkerk aan den IJssel. In de keuken te Capelle wordt gekookt voor 525 interne cliënten en 125 thuiswonende afnemers, voornamelijk ouderen.

De koks van De Zellingen koken zeven dagen in de week vers. Ontkoppeld. Daar waar mogelijk kopen ze rechtstreeks in bij de producent, de boer bijvoorbeeld. Van As, die al geruime tijd bezig is met het tegengaan van verspilling en andere initiatieven op het gebied van duurzaamheid, zegt: “We zijn tien jaar geleden al gaan kijken in gebieden rondom Rotterdam, zoals de Albrandswaard, de Hoeksche Waard, de Zuid-Hollandse Eilanden, Het Groene Hart en de Krimpenerwaard. Daar hebben we gezocht naar producten van agrariërs die wij zouden kunnen gebruiken.”

Korte ketens
Rechtstreekse inkoop, korte ketens, weinig foodmiles, duurzaam dus. De Zellingen ging onder meer groenten inkopen bij de producent. Aanvankelijk werden die gewassen en gesneden door een tussenhandel, later is De Zellingen dat zelf gaan doen. Van As: “We kochten een apparaat waarmee we dat in eigen hand konden nemen, zodat we er nog dichter op konden gaan zitten om zoveel mogelijk invloed te krijgen op de kwaliteit van de groenten.”

Een lokale groenteboer koopt in overleg met de teamleider keukens van De Zellingen vijf keer per week in op de groenteveiling. Het gaat om groenten, fruit, kruiden en champignons. Over het rechtstreeks inkopen van andere producten bij de boer zegt Van As: “We zijn daarin steeds verder gegaan. We weten waar onze aardappelen vandaan komen. Ook de herkomst van de vis die we gebruiken, kennen we. Melk en zuivelproducten kopen we rechtstreeks in bij een boer in de Hoeksche Waard.”

Compostmachine
Voedselverspilling wordt geregistreerd met behulp van DMCR Milieudienst Rijnmond. Wat wordt er weggegooid in de keuken? En wat op andere afdelingen? Aan de hand van die gegevens passen ze de recepturen aan, zodat de verspilling afneemt. De voeding die overblijft, composteert De Zellingen in een speciale machine. Een bedrijf neemt deze compost vervolgens af om er de bodems van tuinen en akkers mee te verrijken.

“WELKE PRODUCTEN BESCHIKKEN OVER EEN KEURMERK? EN WAT ZEGT DAT KEURMERK?”



Begin bij je leverancier
Waar kun je het beste beginnen als je nog niet zo veel aan duurzaamheid doet? Hans van As : “Veel instellingen die niet zelf koken zouden bij de leverancier kunnen beginnen. Ga samen om de tafel zitten. Bespreek wat de mogelijkheden zijn. Maak eventueel gebruik van het programma van Intrakoop waarmee je een nulmeting kunt doen op het gebied van duurzaamheid.” Een nulmeting is een inventarisatie van de situatie. De resultaten worden meegenomen als uitgangspunt voor verdere stappen. Het is vaak de eerste stap in een verbeterproces.

Lees verder ››

“WE KIEZEN VOOR DE MOEILIJKE WEG, VERS KOKEN EN ZEVEN MENU’S, OM IEDERE CLIËNT IN STAAT TE STELLEN TE KIEZEN WAT HIJ OF ZIJ LEKKER VINDT”

De disposablebakken – voor eenmalig gebruik ten behoeve van de uitbrengmaaltijden – gaan één keer in de anderhalve maand naar een producent van zwarte bloempotten. Die recyclet ze zodat ze als bloempot een tweede leven krijgen.

Voor de vaat wordt nu gezocht naar een biologisch afbreekbaar middel. “En zo zijn er meer aspecten die we in het kader van duurzaamheid oppakken”, zegt Van As. “We moeten het duurzaamheidsproject nog voorzien van een zekere structuur, zodat alles vastgelegd en geborgd kan worden, waardoor het ook makkelijker wordt om hier financiering voor te krijgen, mocht dat nodig zijn. Ook het betrekken van medewerkers en cliëntenraden moet nog van de grond komen.”

Apparatuur

Dat geldt ook voor praktische zaken zoals de aanschaf van apparatuur. Van As: “Houden we daarbij wel rekening met duurzaamheid? Ook de inkoop van droge kruidenierswaren verdient aandacht. Welke producten beschikken over een keurmerk? En wat zegt dat keurmerk en hoe betrouwbaar is dat?”

En er zou een nulmeting moeten komen op het gebruik van suiker en zout, zodat ze dat gericht kunnen terugdringen. Van As laat weten dat 49 procent van alle duurzaamheidszaken die aandacht behoeven bij De Zellingen, al in ontwikkeling is. De rest moet daar nog aan worden toegevoegd.

Bij De Zellingen willen ze overigens niet te ver doorschieten in hun ijver om maar zo duurzaam mogelijk te gaan werken. Vegetarisch eten wordt wel aangeboden, maar niet verplicht, ook niet één dag in de week. “De cliënten moeten het zelf willen, we dringen ze niets op.”

Zeven menu’s

Van As laat weten dat de verspilling van voedsel de laatste jaren bij De Zellingen is teruggebracht van 22 naar 9 tot 11 procent, ruim gehalveerd dus.

DMCR Milieudienst Rijnmond raadde aan om over te stappen op het aanbieden van één menu. Maar dat gaat niet gebeuren. Het aanbod bestaat uit twee Hollandse menu’s, één complete schotel (bami, macaroni, stamppot of snert), een vegetarisch menu en een Indisch menu, met verder alle afleidingen die denkbaar zijn, zoals geen varkensvlees of een aangepaste consistentie voor mensen met slikproblemen.

Van As: “Teruggaan naar een menu met een negatieve menukeuze zou leiden tot nog minder verspilling. Mee eens. Maar we kiezen voor de moeilijke weg, vers koken en zeven menu’s, om iedere cliënt in staat te stellen te kiezen wat hij of zij lekker vindt.”

Speciale gerechtjes

Mensen die ondervoed binnenkomen in de verpleeghuizen van De Zellingen krijgen extra gerechtjes voorgeschoteld met een hoge calorische waarde. Door de eigen koks gemaakt. Met eiwitpoeder verrijkte hangop bijvoorbeeld, milkshakes, verrijkte vissalade. Van As: “Verder hoeven we dan geen bijvoeding te verstrekken, met deze eigen gerechtjes redden we het.”

De koks – De Zellingen heeft er zes in dienst – werken hierbij samen met de diëtisten, die aangeven hoe de voeding verrijkt moet worden. De koks gaan aan de slag om het op smaak te brengen.



Diëtist Merel Ambrosius

MEER GROENTE OKÉ, MAAR HOE ZIT HET MET DE EIWITTEN?

De praktijk is altijd lastiger dan de theorie. Ook als het gaat om het vergroten van het aandeel groenten in de zorg. Dit kwam op 8 september naar voren tijdens het Groentecongres op de Floriade.

Het eten van groenten zit in ziekenhuizen in de lift, maar het invoeren ervan is lastig. Want je hebt te maken met zieke mensen met een beperkte eetlust. Het Groentecongres, georganiseerd door GroentenFruit Huis, stond in het teken van meer groenten in de zorg.

Belangrijk, maar wel lastig. Merel Ambrosius, diëtist in Ziekenhuis Rijnstate in Arnhem, liet weten dat het halen van de richtlijn – het Voedingscentrum adviseert 250 gram groenten per dag voor volwassenen – voor patiënten wel eens moeilijk kan zijn. “We hebben te maken met zieke mensen met een beperkte eetlust. En vol is vol.”

Minder eiwitten

De vrees bestaat dat patiënten minder eiwitten en andere voedingstoffen binnenkrijgen als ze meer groenten en fruit gaan eten. En die voedingsstoffen hebben ze juist nodig om te herstellen. “Hier zal onderzoek naar gedaan moeten worden.”

Als het gaat om gezonde voeding spelen veel factoren een rol, aldus Ambrosius. Ze wil weten welke gerechten patiënten minder gaan eten als ze meer groenten en fruit tot zich nemen. “Minder vlees of minder pasta? En hoeveel minder?”

Kwark aanbieden

Toch kun je verbeteringen in het aanbod doorvoeren. In Rijnstate is het aanbod van groente en fruit verhoogd, terwijl er ook meer eiwitten worden aangeboden. “Dat doen we bijvoorbeeld door kwark, dat veel eiwit bevat, aan te bieden in plaats van vla.” Om toe te voegen: “Eigenlijk gênant dat we zo lang allerlei soorten vla hebben aangeboden.”

Ze is overigens van oordeel dat bij veel zorginstellingen diëtisten niet of nauwelijks worden betrokken bij het aanbod van eten en drinken. “Terwijl het wel belangrijk is dat dat gebeurt, want het aanbieden van gezond eten en drinken is niet simpel als je te maken hebt met veel diëten en veel patiëntgroepen.”

“WE HEBBEN TE MAKEN MET ZIEKE MENSEN MET EEN BEPERKTE EETLUST. EN VOL IS VOL”



Sprekers symposium

Naast Merel Ambrosius verzorgden tal van andere betrokkenen inleidingen en demonstraties tijdens het Groentecongres. De chefs Niels Gerz en François Vane verzorgden een kooksessie waarbij ze groenten verwerkten in hun gerechten. Anderen zoals Alie de Boer, Charles Janssen, Coralie Azzouzi, Elles de Bruin en Anna Kretova spraken over de gewenste opkomst van gezond eten en drinken in de zorg. Koen Joosten, kinderarts-intensivist in Erasmus MC (foto boven), en Menrike Menkveld verzorgden de presentatie van het symposium.



MULTI PURPOSE POTATO

Duurzaam en rijk aan vitamines en vezels

Met de CêlaVíta aardappel op je menu zet je op meerdere fronten in op duurzaamheid, onder andere op energie-efficiëntie, lokale teelt en clean label. Met de stijgende energieprijzen lopen ook de kosten voor de bereiding van gerechten op, daarom introduceert CêlaVíta de Multi Purpose Potato. Een kruimige aardappel geschikt voor veel verschillende gerechten. Deze geblancheerde aardappel is verder gegaard om de bereidingstijd bij de eindgebruikers te minimaliseren. Zo kan je nu nog sneller en met gemak een gezonde maaltijdcomponent vol vitamines en vezels op het menu zetten, zonder in te leveren op versheid. Meer weten over dit product: www.celavitafoodservice.nl.



JOHMA

Smaakvolle plantaardige salades

De veranderende wens van jouw gast wordt steeds complexer. Niet alleen qua dieetwensen, maar ook het aantal flexitariërs groeit. De vraag naar veganistische gerechten is daarmee flink toegenomen, terwijl jij als ondernemer of manager al zoveel andere ballen in de lucht moet houden. Wij ontzorgen je graag en maken het je gemakkelijk met onze smaakvolle plantaardige salades, meldt Johma. “Deze vormen de perfecte variatie voor iedere gast en zijn net zo lekker als de dierlijke variant. Probeer nu onze nieuwste plantaardige kip kerrie broodsalade, de plantaardige tonijn broodsalade of de plantaardige kip-samba.”



FANO

Vegan broodsalades en spread

Fano heeft tegenwoordig drie van haar hardlopers onder de broodsalades ook als vegan variant in het assortiment bij de landelijke zorggrossiers: Plantaardige Kipkerriesalade, Plantaardige Kipsatésalade en Plantaardige Roomkaas bieslook (bak, 850g). Rijk gevuld, glutenvrij* en lang houdbaar na openen, aldus Fano. “Goed op smaak voor zowel de veganist en de vegetariër, als voor de flexitariër en de willekeurige liefhebber. Net als alle andere Fano broodsalades zijn deze plantaardige broodsalades en spreads ook lekker als tussendoortje in een wrap of ‘s avonds op een toastje.”
(*m.u.v. Plantaardige Kipsatésalade)



VEGETARISCHE SLAGER

Het nieuwe vleesch

Het nieuwe vleesch, zo noemt De Vegetarische Slager het. Met dezelfde smaak, structuur en sappigheid die je gewend bent. Het assortiment van deze pionier in plantaardig voedsel is aanzienlijk gegroeid; van kipstuckjes tot gehackt en nu zelfs een uitgebreid aanbod burgers. De nieuwe Raw NoBeef & de Crispy NoChicken zijn hier smakelijke voorbeelden van. De twee vegan burgers zijn binnen zes minuten te bereiden in iedere keuken op verschillende wijzen, zoals in een combisteamer of in de pan. Serveer ze met een smakelijke saus, zoals de Hellmann’s Vegan en bouw de hamburger op zoals je gewend bent. Zo bespaar je tijd en kosten in je mise-en-place! Voor vegetariërs, veganisten, maar juist ook flexitariërs.



Shoja Hamidi (l) en Hasan Okur.

Shoja Hamidi kookte voor daklozen

“IK WIL IETS BETEKENEN VOOR ANDEREN”

Hij werd op 15 juni uitgeroepen tot Uitblinker van het Jaar 2022 en wilde wat terug doen voor de maatschappij. Daarom kookte Shoja Hamidi op een mooie zomerdag voor 45 daklozen een diner in Utrecht. De redactie van Uitblinkers was erbij.

We hadden Shoja Hamidi bij toeval aan de telefoon en vernamen dat hij de volgende dag, op 5 augustus, in Utrecht zou koken voor daklozen. Om iets te betekenen voor anderen.

Behalve een bokaal won hij een bedrag van €250,-. “Dat heb ik deels besteed aan de inkoop van de ingrediënten voor deze maaltijd”, vertelt hij als we hem aantreffen in de keuken, van NOIZ (Nachtopvang In Zelf Beheer) te Utrecht.

Samen met Hasan Okur is hij die vrijdagmiddag bezig met het bereiden van de maaltijd. Voorgerecht is Indiase tomatensoep, hoofdgerecht risotto met kipfilet. Ruikt heerlijk en later blijkt het ook heerlijk te hebben gesmaakt. Kortom: een topmaaltijd die zorgde voor blije gezichten.

Ex-daklozen

NOIZ is opgezet door ex-daklozen die nu zoveel mogelijk worden ingezet bij de exploitatie ervan en de hulpverlening. “Het is de bedoeling dat de gasten (zo worden de daklozen omschreven) veel zelf doen”, zegt Okur, die zelf ook verslaafd en dakloos was. Thans is hij als ervaringsdeskundige werkzaam bij NOIZ. Hij staat ingeschreven om een opleiding tot hulpverlener te gaan volgen. “Daar heb ik echt zin in.”

Ondertussen snijdt hij samen met Shoja Hamidi courgettes en uien. Hamidi legt uit waarom hij op zijn vrije vrijdagmiddag gaat koken voor daklozen. “Ik doe graag iets voor mensen die het nodig hebben. Dat geeft mij een goed gevoel”, zegt de man, die op tweejarige leeftijd samen met zijn familie zijn geboorteland Afghanistan verliet om later via omwegen in Nederland terecht te komen.

Eerlijkheid

Heeft zijn drive om anderen te helpen iets met religie te maken? Hamidi, souschef/leidinggevende in woonzorgcentrum Vredenoord in Huis ter Heide, dat onlangs zijn 70-jarig bestaan vierde, schudt het hoofd, terwijl hij in de pan roert, en een seconde nadenkt over het antwoord. “Ik geloof in eerlijkheid en in integratie van culturen. Ik hecht waarde aan de vrijheid om zelf keuzes te kunnen maken. Het was ook mijn keus om hier te koken. En daar voel ik me goed bij.”

“IK GELOOF IN EERLIJKHEID EN IN INTEGRATIE VAN CULTUREN”



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
NIEUWE MERKNAAM
Glad homogeen


Verdikte drank met een smaakje

zin in iets **HARTIG...**


Glad homogeen, bereiden volgens de gewenste consistentie

Vraag je dysfagiebox aan

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



Grote groep ondervindt negatieve gevolgen van prijsstijgingen

PRAAT MET MEDEWERKERS OVER HUN GELDPROBLEEM



Leidinggevenden in de zorg doen er goed aan om financiële problemen bij hun medewerkers te signaleren en ter sprake te brengen. Maar dat ligt wel gevoelig. Hoe kunnen ze dit het beste aanpakken? Henriëtte Davelaar, directeur van PGGM&CO, geeft tips.

Een grote groep zorgmedewerkers ondervindt nadrukkelijk de negatieve gevolgen van de prijsstijgingen. Dit laat mentaal sporen na bij medewerkers die daarnaast kampen met een hoge werkdruk en de naweeën van corona.

Dit blijkt uit onderzoek dat PGGM&CO, de ledenorganisatie van coöperatieve pensioenuitvoeringsorganisatie PGGM, dit voorjaar heeft laten uitvoeren onder bijna 1.000 zorg- en welzijnsmedewerkers en 1.000 medewerkers uit andere sectoren.

PRIVÉPROBLEMEN, ZOALS GELDZORGEN, KUNNEN OP HET WERK MENTAAL EN FYSIEK HUN WEERSLAG KRIJGEN

De huidige prijsstijgingen van onder andere energie, brandstof en boodschappen trekken een flinke wissel op het financiële welzijn van zorg- en welzijnsmedewerkers. 90% van hen merkt de negatieve gevolgen in de portemonnee. Twee derde merkt er zelfs heel veel van, meldt PGGM&CO.

Prikkelbaarheid

“Die gegevens liegen er niet om”, zegt Henriëtte Davelaar, directeur van de genoemde ledenorganisatie als we haar op 5 september spreken. “Met de winter voor de deur nemen de zorgen alleen maar toe. Daarom moeten managers en werkgevers alert zijn. Velen vinden dat de financiële gesteldheid van hun medewerkers een privékwestie is. Begrijpelijk, maar ze kunnen juist nu het verschil maken door het gesprek hierover aan te gaan.”

Lees verder ››

Privéproblemen, zoals geldzorgen, kunnen op het werk mentaal en fysiek hun weerslag krijgen. Denk aan een stijgend verzuim, meer fouten, minder productie, vermoeide uitstraling, prikkelbaarheid, emotioneel gedrag en kort lontje.

En als een medewerker ineens meer uren wil maken of niet meer deelneemt aan uitjes, kan dat ook een signaal zijn. Deze gedragsverandering kan een financiële oorzaak hebben, stelt Davelaar. “Dat zijn allemaal aanknopingspunten om het gesprek met hem of haar aan te gaan.”

Geldcoach inschakelen

De manager of werkgever zal het vertrouwen van de medewerker moeten winnen. Vervolgens erover praten: laat weten dat hij of zij niet de enige is die kampt met financiële problemen, zegt Davelaar, om toe te voegen: “Maar de werkgever kan de problemen van zijn medewerkers niet oplossen. Hij kan ze wel helpen, doorverwijzen, naar een budgetcoach of de gemeente bijvoorbeeld.”



Henriette Davelaar: “De werkgever kan de problemen van zijn medewerkers niet oplossen. Hij kan ze wel helpen en doorverwijzen.”

Zelfhulptest

Volgens Henriette Davelaar, directeur PGGM&CO, zouden medewerkers die financiële problemen ondervinden, hulp moeten vragen. Ze denkt daarbij onder meer aan een financiële zelfhulptest en het aangaan van financiële coachgesprekken. Ze pleit daarnaast voor trainingen voor leidinggevenden “om het moedige gesprek te voeren met medewerkers over persoonlijke onderwerpen, zoals hun financiële situatie.” Informatie vind je op www.pggmenco.nl/geldzaken.

De budgetcoach of een geldcoach kan besparingsmogelijkheden aanreiken, helpen bij het maken van een plan om uit de misère te komen, een overzicht maken van de inkomsten en de uitgaven. De werkgever kan zo’n geldcoach via de genoemde ledenorganisatie inhuren. Davelaar: “Steeds meer werkgevers maken daar gebruik van, omdat ze praktische hulp willen bieden aan hun medewerkers.”

Gokschulden

De problemen lijken zich op te stapelen in de zorg. Uitval door een stijgend ziekteverzuim (onder meer door long covid), personeelstekort, inhaalzorg die onvoldoende van de grond komt, toenemende werkdruk en financiële problemen. Davelaar: “De verwachting is dat het erger wordt. Daarom is het zo belangrijk dat medewerkers hun zorgen kunnen delen met anderen, dat ze hun verhaal kwijt kunnen. Dat kan het ongemak enorm verlichten.”



De helft is bezorgd

Uit het onderzoek dat PGGM&CO afgelopen voorjaar heeft laten uitvoeren naar de financiën van medewerkers in de zorg, kwam naar voren dat 16% vaak zorgen heeft, meer dan de helft af en toe. Nog kunnen rondkomen is de grootste zorg. Dit laat ook mentaal sporen na bij de medewerkers die, mede door de impact van corona en hoge werkdruk, al minder mentaal fit zijn dan de rest van werkend Nederland, melden de onderzoekers.



Soms ligt de oorzaak van het financiële probleem bij de medewerker zelf. Gokschulden of te dure aankopen. Davelaar daarover: “Als dat zo is, kun je de medewerker ondersteunen en hem opties bieden en wellicht doorverwijzen, maar je kunt niet zeggen: dat had je niet moeten doen, want dan is het vertrouwen weg.”

Loonbeslag

De werkgever of manager kan de medewerker niet dwingen om zijn of haar probleem op tafel te leggen. Hij kan wel kenbaar maken dat ze bij hem kunnen aankloppen als de nood aan de man is. Een oproep doen bijvoorbeeld.

Davelaar: “Zeg niet dat je iedereen met geldproblemen om 15.00 uur in de hal verwacht, want dan zit je er alleen. Laat liever weten dat het leven vreselijk duur is geworden en dat je je kunt voorstellen dat mensen daarover in gesprek willen gaan. Dat klinkt al heel anders.”

Maar wat je ook doet, in iedere organisatie van enig formaat heb je mensen die tegen loonbeslag oplopen. De gemeente neemt de schuldbemiddeling op zich. De medewerker heeft dan nog maar één schuldeiser in plaats van 10 of 20, zegt Davelaar. “Maar het is beter om dat te voorkomen. De manager of werkgever kan zich positief onderscheiden door de medewerker ook op het financiële vlak terzijde te staan.”

“ZEG NIET DAT JE IEDEREEN MET GELDPROBLEMEN OM 15.00 UUR IN DE HAL VERWACHT, WANT DAN ZIT JE ER ALLEEN”

COLUMN

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

Sinterklaas bestaat niet … echte aandacht wel!

Herinnert u het zich nog, het sinterklaasfeest uit uw jeugd? De spanning die al dagen in de lucht hing en de ontlading als de zak met cadeautjes gelukkig weer voor de deur stond? Het snoepgoed, de geur van kruidnoten, speculaas, de taaitaaipoppetjes en de mandarijnen die vooral in deze tijd verkrijgbaar waren? Ik herinner me van sinterklaas vooral het warme thuisgevoel. We vierden het feest met het gezin, mijn tante en opa en oma, fijn was dat.

Hoe kunnen we dat warme gevoel van toen een plek geven in de zorginstelling van nu? Geur is een subtiel instrument om een prettige sfeer te creëren. De geur van de sinterklaasdagen kun je oproepen met kaneel, speculaaskruiden en steranijs. Maak met deze specerijen bijvoorbeeld een warme, kruidige appelsap, perfect als alternatief voor de thee om vier uur ’s middags.

Als toetje of tussendoortje kun je appels bakken in de pan; neem dan de Jonagold, die valt niet uit elkaar. Even aanbakken in wat boter, daarna kaneel, sinaasappelsap en honing erbij. Goed in laten koken tot je een mooie saus hebt. En de appels, die schil je natuurlijk lekker samen aan tafel. Als de appeltjes gaar zijn, serveer je ze in nostalgische schaaltjes aan een mooi gedekte tafel. Ga erbij zitten en geniet met elkaar van de geur, de smaak en het samenzijn.

Fijne sinterklaas!



DE VEGETARISCHE SLAGER™

VEGETARISCHE SPAGHETTI

MET NOMINCE VEGANISTISCH RULGEHACKT

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Saus
2 st rode ui
2 st rode paprika
1 st courgette
1 st aubergines
20g olijfolie
8g Knorr Primerba Knoflook 340g
600g Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana 2kg
500g De Vegetarische Slager NoMince Veganistisch Rulgehackt 2kg

Pasta
700g Knorr Collezione Italiana Spaghetti 3kg
-- zout

Salade
50g rucola
50g waterkers

Opmaak
150g Vegetarische kaas

BEREIDING

Saus
Snijd de rode ui samen met de paprika, courgette en de aubergine in brunoise. Stoof de gesneden groenten samen met de knoflook in de olie.Voeg de tomaten-saus toe en breng het geheel rustig aan de kook Bak het vegan gehakt in wat olie bruin en voeg dit aan de saus toe.

Pasta
Kook de spaghetti beet-gaar in water met wat zout. Giet de spaghetti af en breng op smaak met wat zout, peper en olijfolie.

Salade
Pluk de waterkers en meng deze met de rucola.



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

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

Laat familie appeltaart maken

VRAAG FAMILIE OM TE HELPEN!

De werkdruk is hoog in de zorg. En toch wil je zorgen voor lekker eten en beleving aan tafel. Vraag eens hulp aan de familieleden en andere mantelzorgers. Dat vinden ze helemaal niet erg.



**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.*

Als onderzoeker ben ik gewend om gedrag van mensen te observeren. Bezoekt iemand zijn opa of oma bijvoorbeeld in een verpleeghuis en heeft diegene even niets te doen? Dan wordt diegene vaak ongemakkelijk, grijpt naar de telefoon of wordt onrustig. Om er voor te zorgen dat mensen zich meer thuis voelen, kun je ze een klein klusje geven. Vraag of ze willen helpen de tafel te dekken, de groente te snijden of eens mee te kijken naar wat lekkere recepten.

Ongeorganiseerde zorg
Vorig jaar hebben we bij Keukentijgers een actie gehad gericht op vrijwilligers in de zorg. We zorgden voor - gratis - getrainde vrijwilligers en benaderden zorgorganisaties. Verbazingwekkend hoe slecht het contact met de zorgorganisaties verliep. Ze belden niet terug. Een organisatie zei: “We hebben het echt te druk voor vrijwilligers.” Tijd om dat dus wat kleiner aan te pakken.

Kleine stapjes
Terug naar het kleinkind op bezoek bij opa. Blijf stimuleren dat mensen meer op bezoek komen. Veel mensen van 75 jaar en ouder voelen zich volgens de overheid eenzaam: 56% eenzaam en 12% zelfs zeer eenzaam. Persoonlijke aandacht is belangrijk om gelukkig te zijn.

Samen koken!
Een soto ayam - Indische kippensoep - eten met alle familie en bewoners. Jij maakt de pan soep en je vraagt de familieleden om de tafel te dekken, eieren te pellen, garnituren in de soep te doen, te serveren. Een statisch bezoek verandert in een activiteit. Kijk ook even bij welke bewoner de ogen gaan glimmen van pret. Voor familie is het fijn om af en toe de familieleden van andere bewoners te ontmoeten en ervaringen uit te wisselen.

Appeltaartrace
Daag de familie uit om eens per maand op zondag appeltaart te komen maken. Actie in de keuken, de geur van kaneel en wellicht dat een bewoner een appeltje mee wil schillen. Beoordeel het resultaat met de bewoners, het team en de andere gasten. Geef een cijfer. Een maand later reik je de gouden pollepel uit.

Laat familie voor je werken om meer geluksmomentjes te creëren bij de bewoners!

ZO VERANDERT EEN STATISCH BEZOEK IN EEN ACTIVITEIT

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
Covermodel: Suze Voogt
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*

7 DEC
Symposium Arbeidsmarkt georganiseerd door WijGastvrij met als thema: Zo trek je jongeren van 18 – 26 over de streep. Locatie is het ZiN-inspiratielab van Sligro in Veghel.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

9-12 JAN
Horecava 2023 met alles wat te maken heeft met eten, drinken en buitenshuis slapen. Met aandacht voor alle productgroepen; onder meer keukenapparatuur, koel-, vries- en diepvriesapparatuur, vaatwas-, was- en strijkmachines in de Grootkeukenhal.
www.horecava.nl

9 FEB
Crisismanagement in de zorg. Over hoe je tijdig meer kunt doen om rampen te voorkomen. In een dag jezelf voorbereiden op de volgende crisis. Vindt plaats in Utrecht. Vroegboektarief €399,-.
www.zorgvisie.nl/congressen/crisismanagement-in-de-zorg-2023/

12-15 FEB
EvenTT in Leeuwarden. Met gastronomische wedstrijden. Dé ontmoetingsplaats waar vakgenoten elkaar tegenkomen, aldus de organisatie.
www.eventtculinair.nl

15 FEB
Het Jaarcongres Palliatieve Zorg. Vindt plaats in De Reehorst te Ede. Jaarlijks terugkerend. Met dit keer als thema: hoe kun je de beste kwaliteit van leven bieden voor de patiënt en diens omgeving? Vroegboektarief €249.
www.nursing.nl/congressen/palliatieve-zorg-februari-2023/

6-7 MRT
Horecabeurs Goes. Horecavakbeurs voor Zuidwest-Nederland en Vlaanderen. Met alles op het gebied van food, horeca en toerisme. Ook dit keer zijn er weer cooking battles ofwel kookwedstrijden.
www.horecabeursgoes.nl

27-28 MRT
Noord-Hollandse Horeca Beurs in Afas Stadion te Alkmaar. De thema's zijn: duurzaamheid in de horeca, gemaksproducten, ambachtelijk vers en culinaire inspiratie.
www.nhh-beurs.nl

13-15 JUN
Vakbeurs Zorg & ICT in Jaarbeurs. De digitale transformatie naar duurzame en toekomstbestendige zorg en een gezonde samenleving staat hier centraal. Hoe kunnen we daar met z'n allen naar toewerken? is de vraag die aandacht krijgt.
www.zorg-en-ict.nl

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

Bejaardenhuis moet terug

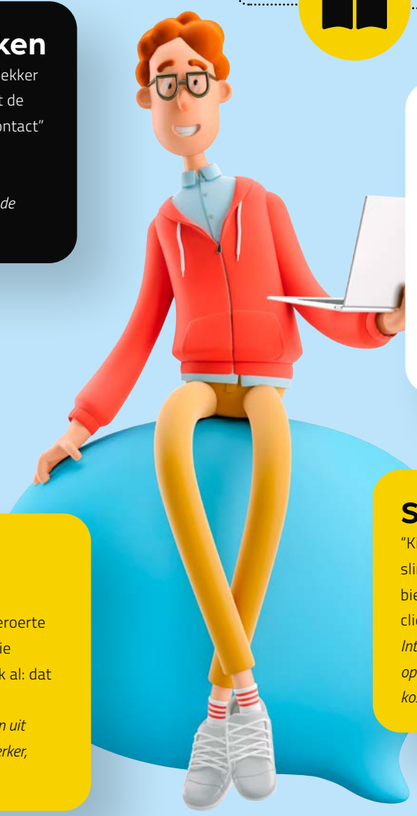
"Uitgerekend het bejaardenhuis verdwijnt, terwijl dat de mogelijkheid biedt voor zelfstandig wonen in een omgeving die zorg en sociale steun garandeert."
Arts en Tweede Kamerlid Nicki Pouw-Verweij pleit in De Stentor voor terugkeer van het bejaardenhuis nieuwe stijl.

Niets weggooien

"Eten weggooien? Ik kan daar met mijn verstand niet bij. We zijn verwender geworden en banger voor van alles, denk ik. Van elk restje valt de volgende dag wel iets lekkers te maken."
Kookboekenschrijfster Yvette van Boven gooit nooit eten weg, zegt ze in het AD.

Voordelig gezond koken

"Ook met weinig geld kun je verantwoord én lekker eten. Met workshops budgetkoken stimuleert de diaconie een gezonde levensstijl en sociaal contact"
Een medewerker van Diaconie Haarlem legt op Protestantsekerk.nl uit hoe je voordelig en gezond kunt koken. De Diaconie organiseert workshops in de Ontmoetingskerk te Haarlem.



Minder dierlijk

"Het aantal patiënten met welvaartsziekten als diabetes en kanker zal de komende jaren dramatisch stijgen. Zorg leveren zoals nu is niet langer haalbaar, ook vanwege personeelstekorten."
Orthopedisch chirurg Patrick Deckers pleit op Medisch Contact namens Caring Doctors voor het consumeren van veel minder dierlijke eiwitten om welvaartsziekten terug te dringen en de milieuschade te beperken.

Zorgmedewerkers motiveren

"Jaren geleden kreeg mijn vrouw een beroerte en had ze hulp nodig. Toen ik zag wat die mensen deden voor mijn vrouw dacht ik al: dat wil ik ook."
Voormalig elektromonteur Otto Camfferman uit Neede laat zich omscholen tot zorgmedewerker, vertelt hij tegen Omroep Gelderland.

Slimmer werken

"Kijk vooral naar creatieve oplossingen; slimmer werken, iets minder service bieden. Zorg er wel voor dat de cliënten er niet de dupe van worden."
Interimmanager Michel van Tilborg op LinkedIn over het inspelen op kostenverhogingen in de zorg.

Zelf doen

"Ik heb altijd alles zelf gedaan, ik moet bezig blijven, anders kan ik straks niks meer."
Mevrouw De Lange (81) in Hoogezand tegen een verslaggeefster van RTV Noord.

Groentekost

"Meer aandacht voor groenten ís belangrijk, want we eten nog altijd veel te weinig groenten per dag. Dat schreven voedingsdeskundigen 100 jaar geleden ook al in hun kookboeken."
De Belg Jeroen Meus op VRT (Vlaamse Radio- en Televisieomroeporganisatie) over zijn kookboek Groentekost.



Mariëlle Timmerman: "We werken veel met leerlingen die hier hun opleiding krijgen en daarna bij ons gaan werken."

Eilandzorg biedt volop activiteiten voor bewoners

ZEEHONDENCRUISE EN SAMEN MOSSELEN KOPEN

Bijna dagelijks zijn er activiteiten voor de bewoners van zorglocatie De Wieken van Eilandzorg Schouwen-Duiveland. Van samen film kijken tot deelnemen aan een enerverende zeehondencruise. Dankzij slimme innovaties kan de organisatie service en gastvrijheid bieden op het gewenste niveau.

Eilandzorg Schouwen-Duiveland is een kleine zorgorganisatie op het Zeeuwse eiland Schouwen-Duiveland. Eilandzorg verzorgt hulp in de huishouding en thuiszorg. Ook zijn er twee zorglocaties in Zierikzee: De Wieken en Mitt Hem.

De Wieken is een verpleeghuis met 68 appartementen met hierin vier afdelingen voor bewoners met dementie. Locatie Mitt Hem is een wooncomplex voor (jong-) volwassenen met een zware zorgbehoefte.

De organisatie timmert aan de weg met innovatieve toepassingen, zoals Smart Glasses waarmee video-communicatie via een bril mogelijk is, en sensoren aan bed. "Die sensoren geven bijvoorbeeld aan wie onrustig slaapt en extra aandacht nodig heeft en wie er wel rustig slaapt", zegt facilitair manager Mariëlle Timmerman. "Dit soort toepassingen neemt ons veel werk uit handen."

Veel leerlingen

Evenals andere zorgorganisaties kampt Eilandzorg met krapte aan personeel. Maar dat levert geen onoverkomelijke tekorten op. "We werken veel met leerlingen die hier hun opleiding krijgen en daarna bij ons gaan werken. Daarnaast zijn er collega's die doorleren binnen de organisatie", zegt Timmerman. "Maar in de toekomst zullen we het met minder mensen moeten doen. Het wordt een uitdaging om dan wel dezelfde service te kunnen blijven bieden."

Door samen te werken met andere zorgorganisaties en het toepassen van domotica (automatisering) wordt die uitdaging aangegaan. Timmerman: "We willen onze gastgerichtheid en onze service op het huidige peil houden of omhoog brengen."

Deuren van het slot

Er is een pilot gaande op enkele afdelingen voor mensen met dementie. De deuren van deze afdelingen gaan van het slot af, zodat de cliënten vrij door het huis kunnen lopen. Timmerman: "Deze mensen krijgen meer vrijheid op het gebied van eten, drinken en beleving. Als ze in het restaurant koffie willen drinken of een broodje willen nemen, kan dat. De eerste resultaten wijzen uit dat de meeste bewoners hier blij van worden."

Bij enkele bewoners werkt het niet. Zij krijgen te veel prikkels als de deuren open gaan. "Zij vinden het fijner om op de afdeling te blijven."

Persoonlijke aandacht

De regie ligt bij de cliënt. Persoonlijke aandacht en aandacht voor Zierikzee, de plaats waar de meeste bewoners hun leven hebben doorgebracht, zijn belangrijk.

De mensen die lijden aan dementie verblijven in vier kleinschalige woongroepen van elk zeven personen. De andere cliënten wonen in de één- of tweepersoonsappartementen.

De bewoners in de woongroepen helpen mee bij het bereiden van de maaltijd. Ze schillen bijvoorbeeld de aardappels. De andere bewoners eten in het restaurant of op de eigen appartementen. De maaltijden worden koelvers geleverd door Zorgboodschap. Bewoners kunnen dagelijks kiezen uit drie menu's.

Dankzij de koop- en kookmodule kunnen bestellers traploos schakelen tussen een koelvers product of zelf koken. Bijvoorbeeld aardappels zelf koken en stoofvlees convenience bestellen, afgestemd op het aantal personen. Dat betekent minder verspilling.

Zeehondencruise

Er is veel te doen bij Eilandzorg. Bijna dagelijks zijn er activiteiten, zoals een zeehondencruise of gewoon gezamenlijk breien. Activiteiten die op de bewoners zijn afgestemd. Eén keer per maand is er een gezamenlijke maaltijd voor alle bewoners die dat willen. "Een chef bereidt dan specialiteiten in ons restaurant. Cliënten maar ook familieleden en omwonenden kunnen dan in hun vertrouwde omgeving chique uit eten. Er wordt altijd volop genoten van het driegangendiner."

Bewoners krijgen altijd de kans om op stap te gaan. Om mosselen te kopen bijvoorbeeld en die dan gezamenlijk te bereiden. Timmerman: "Dankzij ons team Activiteiten Begeleiding gebeurt er veel. Maar we willen meer. In de weekenden is het aanbod nu nog wat te mager, vinden we. Daar gaan we wat aan doen, zodat de mensen ook op zaterdagen en zondagen iets hebben om naar uit te kijken."

De toekomst

Eilandzorg is doorlopend bezig met de toekomst. Hoe kan het allemaal nog gastvrijer, cliëntgerichter en waar mogelijk efficiënter. Voor 2023 ligt er een plan klaar met concrete acties per kwartaal. Timmerman, die samen met twee collega's in het Management Team zit, zegt: "In dat plan geven we ook aan hoe we dat gaan doen en hoe we de medewerkers erbij betrekken."

"We gaan bijvoorbeeld na hoe we de zorgteams kunnen ontlasten zodat ze meer tijd krijgen voor hun eigenlijke werk, het verlenen van zorg. Ook op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid liggen er verbeterplannen. "Dat gaat nu goed, maar we willen kijken hoe we de gastvrijheid naar een nog hoger plan kunnen tillen. Het is de bedoeling dat de verschillende teams beter met elkaar gaan samenwerken zodat we ook op dit gebied stappen kunnen zetten."

Blij met maaltijden

Sinds anderhalf jaar is Zorgboodschap de totaalleverancier van eten, drinken en koelverse maaltijden van Eilandzorg. De koelverse maaltijden worden in het restaurant geregenereerd. Op de vier afdelingen kleinschalig wonen, bereiden zorgassistenten, veelal samen met de bewoners, het eten. Mariëlle Timmerman: "De bewoners zijn tevreden over het eten en drinken. De kwaliteit en de beleving zijn de laatste jaren duidelijk beter geworden."

Advertorial

Advertorial

Toen hij op 15 juli binnenkwam bij De Hoogstraat Revalidatie kon Koos Verschoor alleen nog maar met z'n ogen knipperen en z'n rechterhand een beetje optillen. Op het moment van gesprek (6 oktober) kan hij bijna weer alles. "Dankzij de goede zorg hier, de geweldige therapeuten en de heerlijke maaltijden. Daarnaast is dit ook een wonder", zegt de man, die de hoofdrol vervult in de reportage op de volgende pagina's.



Koos Verschoor herstelde dankzij goede zorg en een wonder

"ALLE MEDEWERKERS VAN DE HOOGSTRAAT ZIJN VRIENDEN VAN ME GEWORDEN"

Een hersenbloeding velde bouwondernemer Koos Verschoor uit Voorthuizen op 5 mei jongstleden. Vier weken later kwam daar het Guillain-Barré-Syndroom (GBS) bij, een aandoening die zenuwen en spieren uitschakelt. "Ik lag als een plas water op de grond. De enige spier die het nog deed was m'n hart", vertelt hij in het restaurant van De Hoogstraat.

Verschoor, die inmiddels twee hersenoperaties achter de rug heeft, werd negen weken lang beademd op de IC van het UMC Utrecht. Hij herstelde enigszins en verhuisde naar De Hoogstraat Revalidatie. Met tegenzin. "Gaan ze me daar van een berg afduwen?" vroeg hij verontrust. "Ik heb zoveel gehuild en zoveel heimwee gehad. Maar het is me hier vanaf het eerste moment honderd procent meegevallen."

Om verder te gaan: "Ze verzorgen je zo goed hier. Aai over je bol, even je hand vast houden, tijd voor een gesprek als je het moeilijk hebt. Al was het midden in de nacht, ze deden het. De tranen lopen over je wangen, maar dat geeft niets, ze pakken een papiertje en drogen ze af."

Eten is een feest

Hij is ook zeer te spreken over het eten. Verschoor maakte dat kenbaar door op een goede dag de keuken binnen te lopen en de chef, Jaap van Dijk, te vertellen hoe hij erover dacht. "Jullie koken zó lekker, elke dag is het een feest om hier te eten."

Over de service vanuit de buffetwagen in het restaurant zegt hij: "Ze kwakken het niet op je bord, nee, ze leggen het er netjes op, bonen bij bonen, aardappeltjes bij aardappeltjes, vlees bij vlees, zoals in een restaurant. Lekker, gezond eten, geen gekkigheid. Thuis hebben we een groot gezin en zitten we ook niet aan de kaviaar. Daar word je ook niet groot van trouwens."

Groot gezin

Verschoor en zijn vrouw hebben zeker een groot gezin: veertien kinderen, waarvan er twaalf in de leeftijd van 0 tot 25 in leven zijn. Eén is er de deur uit, de oudste. Hij werkt samen met een broer van Verschoor in het bedrijf. Zijn werk en het gezin zijn z'n leven. Nooit ging hij met vakantie. Hij wil dagelijks de kerktoren van Voorthuizen zien en zondag de Reformatorische kerk bezoeken.

17 kilo viel hij af. Smakelijk, energierijk eten met veel eiwitten en eindeloos oefenen leidden ertoe dat Verschoor weer op krachten kwam. Z'n oorspronkelijke gewicht van 105 kilo hoeft hij niet meer te bereiken, teveel van het goede, 95 kilo zou mooi zijn; nog even en het is zo ver. "Ik heb hier op het gebied van eten wel een aantal dingen geleerd. Ik at altijd brood met zoetigheid, hier ben ik kaas en vleeswaren op brood gaan eten. En ik vind het nog lekker ook, dus dat blijven we doen."

"IK HEB ZOVEEL GEHUILD EN ZOVEEL HEIMWEE GEHAD. MAAR HET IS ME HIER VANAF HET EERSTE MOMENT HONDERD PROCENT MEEGEVALLEN"

Lees verder ››

“IK LAG ALS EEN PLAS WATER OP DE GROND”

Hard werken

Sporten deed Verschoor niet. Hield hij niet van, geen tijd voor. Ook dat is veranderd. In De Hoogstraat deed en doet hij bij wijze van therapie aan fitness en krachtraining. Hij maakte kennis met tal van bewegingsvormen om maar weer beter te worden, steeds een stapje verder, en ja, dat was hard werken, zegt Verschoor, terwijl hij in de sportzaal laat zien een balletje te kunnen trappen en ballen te kunnen vangen.

Maar het hele ‘verhaal Verschoor’ is hiermee nog niet verteld. Want mevrouw Verschoor moest ondertussen bevallen van kind nummer 14. Dat gebeurde op 7 september in het Wilhelmina Kinderziekenhuis te Utrecht. Omdat haar bloed niet helemaal in orde was, werd ze daar tien dagen opgenomen.

Verschoor, die op dat moment in De Hoogstraat verbleef, zegt: ”Ik kreeg de gelegenheid om enkele dagen in het ziekenhuis te verblijven en bij de bevalling aanwezig te zijn. Ze hadden een bed voor me klaargezet naast dat van mijn vrouw. Geweldig dat ze dat voor je doen.”

Vette 10

Als we Verschoor vragen of er niet een klein minpuntje te bespeuren valt, schudt hij het hoofd. Echt niet. Hij kan De Hoogstraat alleen maar waarderen met een vette 10. “Er wordt veel geklaagd over de zorg in Nederland, maar ik heb heel andere ervaringen. Met alles houden ze rekening, alle medewerkers zijn vrienden van me geworden. Ik wilde bijvoorbeeld bidden voor het eten. Geen probleem. Die gelegenheid kreeg ik.”



Roeiapparaat

Thuis beschikt Koos Verschoor inmiddels over een roeiapparaat en een hometrainer, ter beschikking gesteld door een buurman. En daar maakt hij volop gebruik van tot verbazing van zijn kinderen, die zich afvroegen wat papa toch allemaal aan het doen was. “Ze wisten niet wat ze zagen, want ik sportte nooit. Ik weet nu hoe belangrijk dat is om in conditie te blijven, dus daar gaan we mee door, ook als ik straks weer volledig hersteld ben.”

Toen Verschoor in de weekenden naar huis mocht, werd het zo geregeld dat hij niet op zondag, zoals gebruikelijk was, maar op maandag kon terugkeren. “Wij rijden liever geen auto op zondag. Daarom werd ik in de gelegenheid gesteld om op zaterdagochtend naar huis te gaan in plaats van op vrijdagmiddag. Zodat ik op maandag terug kon keren en niet langer dan twee nachten afwezig was, want dat zou met het oog op de therapie niet verantwoord zijn.”

Smaak veranderde

De smaak van Verschoor veranderde gedurende een bepaalde periode als gevolg van medische problemen. Koffie vond hij niet lekker meer, kerriemaaltijden ook niet, terwijl hij die altijd heerlijk had gevonden. “Ik ben gewoon doorgegaan met het drinken van koffie en het eten van kerriemaaltijden omdat ik wist dat ze lekker waren, alleen ik vond ze niet lekker. Een stukje in de hersenen was bij mij onvoldoende hersteld, nu is dat dat weer oké. Ik heb mijn smaak weer terug.”

Helemaal honderd procent is Verschoor nog niet. Het zicht laat nog te wensen over. Kijken op afstand gaat goed, maar van dichtbij is het is lastig, lezen lukt nog niet zo. Bij Bartimeus gaan ze dat onderzoeken. “Ook dat hebben ze hier keurig voor mij geregeld.”

“ER WORDT VEEL GEKLAAGD OVER DE ZORG IN NEDERLAND, MAAR IK HEB HEEL ANDERE ERVARINGEN”

Trudy, medewerker reserveringen

“Het mooie is dat je vooruitgang bij mensen ziet”

Het verhaal van Koos Verschoor is een bijzonder verhaal. En het rapportcijfer 10 waarmee hij De Hoogstraat Revalidatie waardeert, is een bijzonder hoog cijfer. De medewerkers en managers eten, drinken en gastvrijheid leveren daaraan een grote bijdrage. Hoe gaan ze te werk?

We spreken die ochtend als eerste met Trudy, medewerker reserveringen. Al 28 jaar werkzaam in De Hoogstraat Revalidatie. “Het eten en drinken wordt door ons en de revalidanten belangrijk gevonden. Ik ben ook blij dat we hier echt koken, vers.”

Zelf assisteert ze in de weekenden soms in de keuken of in de bediening in het restaurant of op de kamers. “Het mooie aan het werk hier is dat je de vooruitgang bij mensen ziet. Een man komt hier binnen in een rolstoel en een paar weken later zie je dat hij weer loopt.”



Trudy: “Het eten en drinken wordt door ons en de revalidanten belangrijk gevonden.”



Ellen Evertzen: “Onze koks slagen erin om met weinig ingrediënten lekkere, gezonde snacks te maken.”

Ellen Evertzen, manager facilitaire zaken

“We stimuleren het bestellen van gezonde producten”

Ellen Evertzen is manager facilitaire zaken in De Hoogstraat. Ze laat weten onder de indruk te zijn van de liefde die de koks hebben voor hun product. “We gaan nu meer toe naar gezonde voeding, minder vet, minder zout. Voor de koks is dat lastig, want ze koken op smaak. Maar ze zetten wel hun schouders eronder.”

Ze slagen erin om met weinig ingrediënten lekkere, gezonde snacks te maken, zegt Evertzen, zoals bietensalades met quinoa en noten, mooie smoothies. Om en nabij de acht gram eiwit per hapje en minder dan 155 k-calorieën per hapje, volgens de richtlijnen van Goede Zorg, proef je. “En bijna allemaal vegetarisch.”

Broodmaaltijden en warme maaltijden worden aangepast. Dat geldt ook voor het assortiment in de losse verkoop. “We stimuleren het bestellen van gezonde producten, terwijl we ongezonde producten duurder maken, een beleid dat jaren geleden al is ingezet.”

Lees verder ››

Jaap van Dijk, coördinator voeding

“De diëtist let op voedingswaarde, wij maken het lekker”

Coördinator voeding Jaap van Dijk tekent met zijn team voor het bereiden van de warme maaltijden, de ontbijten en de broodmaaltijden ’s avonds. Dat die maaltijden gewaardeerd worden wil niet zeggen dat alles bij het oude blijft.

Er is een nieuwe visie op voeding in ontwikkeling. Er zijn met eiwit verrijkte hapjes ontwikkeld, zoals omeletrolletjes met een lijntje kaas en wat groenten, gekookt ei gevuld met avocado en groenten, smoothies met extra eiwitten, energieverrijkte kwark en meer van dit soort gerechtjes. Ook het aanbod van soepen wordt vernieuwd met soepen verrijkt met eiwitten. En soepen die van nature veel eiwitten bevatten, zoals linzensoep en soepen op basis van peulvruchten.

“We bedenken dit in samenwerking met de diëtist”, zegt Van Dijk. “Zij let op de voedingswaarde, wij maken het lekker. Voorheen betekende dat veel room, suiker en zout. Niet altijd even gezond, daarom gooien we het nu over een andere, gezondere boeg.”

Dagelijks kunnen de revalidanten (120 verblijven intern) kiezen tussen drie componenten waarvan één vegetarisch. Van Dijk: “De kans bestaat dat we straks teruggaan naar twee componenten. Dat heeft als voordeel dat we dan minder waste hebben.”



Jaap van Dijk: “We vernieuwen ook het aanbod van soepen.”

Henry Veenje: “Goed luisteren naar de mensen is onderdeel van mijn werk.”

Henry Veenje, cateringmedewerker

“Soms zie ik dat mensen niet goed in hun vel zitten”

Cateringmedewerker Henry Veenje is een bekende en geliefde verschijning in De Hoogstraat. Hij werkt onder andere in de bediening en neemt het bijvullen en reinigen van de koffieautomaten voor zijn rekening.

Ook het verstrekken van vergaderservice is onderdeel van zijn werk. “Goed luisteren naar de mensen. Wat willen ze? En daarop inspelen”, zegt hij als we hem vragen naar zijn ervaringen. De stemming van de revalidanten peilen hoort ook bij zijn werk. Veenje daarover: “Soms zie ik dat mensen niet goed in hun vel zitten. Dan benader ik ze extra rustig en praten we er even over als ze dat willen.”

Veenje houdt zich ook bezig met het registreren van waste. En als er maaltijden overblijven, dan worden die teruggekoeld. “Die zijn bestemd voor de zes mensen die ’s avonds en ’s nachts de wacht houden.”





BEDRIJFSLEDEN

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

Op deze pagina staan de logo's van de bedrijfsleden van WijGastvrij. Het zijn bedrijven die de doelstellingen van WijGastvrij ondersteunen en geloven in de meerwaarde van de vereniging die zich sterk maakt voor scholing, ontmoeten en vooruitgang. De leden zijn actief op het gebied van eten en drinken en gastvrijheid in de zorg. Ze leveren daaraan met hun producten en diensten een niet geringe bijdrage.

WijGastvrij houdt zich bezig met het organiseren van activiteiten en bijeenkomsten. Bedrijven die partner of sponsor willen worden, kunnen contact opnemen met het secretariaat.

Secretariaat WijGastvrij
Rijswijkseweg 131
2516 HB Den Haag
secretariaat@wijgastvrij.nl

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

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



OOK PROFITEREN?

van de vele voordelen die WijGastvrij biedt? Meld je aan op www.wijgastvrij.nl/leden

NEDERLANDSE EXPERT OP HET GEBIED VAN SPOEL- EN GROOTKEUKENS REDUCEERT VOEDSELVERSPILLING IN DE ZORG MET HET METOS WECARE SYSTEM.

Voedselverspilling is in veel ziekenhuizen en verpleeginstellingen een grote zorg. Ondanks de dringende roep om onze ecologische voetprint te verkleinen en zuiniger met voedsel om te gaan, belandt nog altijd maar liefst 30 tot 40% van alle ingekochte voedselproducten in de vuilnisbak.

Een onverteerbare situatie die vraagt om een deskundige ingreep. Het probleem volgens Metos: veel zorginstellingen werken met systemen die niet geschikt zijn om op maat gemaakte porties te serveren en zijn erg arbeidsintensief. Bovendien laat de kwaliteit van het voedsel vaak te wensen over waardoor er minder goed van gegeten wordt.

WeCare System van Metos
De oplossing voor dit probleem: Een à la carte totaalsysteem dat speciaal is ontwikkeld voor zorginstellingen. Porties eten worden met dit systeem altijd op maat gemaakt. Geen halfleeg gegeten borden of onaangebroken maaltijden in de prullenbak. Doordat het voedsel pas verwarmd wordt als er vraag naar is, blijven de ingrediënten tot het laatst mogelijke moment gekoeld. Producten worden bovendien direct na verwarming uitgeserveerd waardoor de kwaliteit van de maaltijd ook nog eens omhooggaat. Zijn er nog meer voordelen? Jazeker! Omdat het voedsel met WeCare minder bewerkingen nodig heeft, is er meer tijd voor de afwerking van de maaltijd en is er meer tijd voor de gasten of cliënten.

Metos WeCare is direct toepasbaar voor zorginstellingen die beschikken over een restaurant of centrale huiskamer, maar ook voor de uitgifte van warme maaltijden buiten de deur. Denk aan aanleunwoningen en/of tafeltje dekje. Er is dus geen complexe keuken meer nodig. In veel gevallen kan de locatie eenvoudig worden aangepast. Kortom, WeCare is altijd de beste keuze in de zorg.

De voordelen van het Metos WeCare System op een rijtje
- Verbeterde kwaliteit voedsel
- Verhoogde efficiency; meer tijd voor de gasten
- Reductie voedselverspilling
- Kostenbesparing
- Eenvoudig aan te sturen en te monitoren vanuit het management
- Inzetbaar op elke zorglocatie

Bent u geïnteresseerd in het Metos WeCare System voor zorginstellingen? De mensen van Metos vertellen er graag meer over en laten graag zien (en proeven) hoe u met dit à la carte uitgifte systeem de voedselverspilling in uw zorginstelling te lijf kunt gaan. U kunt vrijblijvend contact opnemen met Metos voor meer informatie via 088 024 2322 of kijk op www.metos.nl.


WeCare system van Metos is een bewezen manier om voedselverspilling in de zorg tegen te gaan

Over Metos
Al bijna 100 jaar draait bij Metos alles om professionele keukens. Metos voorziet in totaaloplossingen, losse producten en hebben een uitgebreide service en onderhoud afdeling. Metos verzorgt alle installaties van zowel de losse apparatuur als het totale keukenconcept.

MAALTIJD OP WIELEN

Maaltijddistributie houdt de gemoederen in de zorg bezig. De meningen over de verschillende systemen en wagens lopen uiteen. Waardoor komt dat? En wat is er allemaal te koop? We verstrekken tips en laten vier managers aan het woord over hun keus. En dat is vier keer een ander verhaal.



14 tips

Denk even hieraan!

Tip 1 Over de verschillende soorten maaltijdwagens in de zorg ontstaan makkelijk misverstanden. Een meals-on-wheelswagen is wat anders dan een plateauwagen en een serveerwagen is niet hetzelfde als een regaalwagen. Neem voor een goed begrip kennis van het overzichtje 'Diverse soorten maaltijdwagens'.

Tip 2 Omdat er zoveel verschillende soorten zijn is het van belang om ruim de tijd te nemen voordat je als organisatie overgaat tot het nemen van een beslissing. Waar ben je naar op zoek? Welke transportoplossing is voor jouw situatie ideaal? Kies je voor wagens die moeten kunnen regenereren en koelen, of voor wagens die alleen maar warm houden of koel houden? Ga je voor contactwarmte of hete lucht?

"WE HEBBEN GEKOZEN VOOR KEUKENS EN BISTRO'S OP DE AFDELINGEN."
Mariella Bouts, manager catering Maastricht UMC.

Diverse soorten maaltijdwagens
Maaltijdwagens in de zorg en de catering hebben natuurlijk allemaal een link met eten en drinken, maar er zijn grote verschillen. Hieronder een overzicht.

A) Meals-on-wheelswagens ofwel bulkwagens. Ze kunnen regenereren, warm houden en koelen. Beschikken over verwarmde bovenbladen. Werken met contactwarmte of hete lucht. Patiënten kunnen vlak voor het eetmoment kiezen wat en hoeveel ze willen eten.

B) Plateausysteem van regenereerwagens voor geportioneerde maaltijden op dienbladen met een warme en een koude kant. Werken met contactwarmte of hete lucht. Patiënten hebben hun keus van tevoren al gemaakt.

C) Geïsoleerde transportwagens, neutraal of met actieve verwarming en actieve koeling voor de distributie van maaltijden. De maaltijd is dan geregenereerd in een combisteamer. Patiënten kunnen kort voor het eetmoment hun keuze doorgeven.

D) De begrippen bulk en multiportie zijn vatbaar voor verwarring. Bij bulk maak je gebruik van gastronormschalen voor grote hoeveelheden, bij multiportie zijn het kleinere schalen voor drie tot vier mensen.

E) Broodserveerwagens of broodbuffetwagens voor het rondbrengen van dranken en voeding, veelal ontbijt, lunch of tussendoortjes.

F) Lowerators voor de opslag van dienbladen en porselein. Ook wel stapelaars genoemd.

G) Regaalwagens voor het verplaatsen van vaat: (vuile) borden, glaswerk en bestek of dienbladen richting vaatspoelkeuken.

H) Koffiewagens voor het vervoer van koffiecontainers en kopjes of verplaatsbare automaten.

I) Transportkarren met elektromotor voor het vervoeren van producten op de afdeling.

J) Servies- en serveerwagens worden gebruikt voor het snel verplaatsen van lichtgewicht goederen op de afdeling of het makkelijk debarrasseren van de vaat richting een vaatspoeler op de afdeling.

Lees verder ››



Tip 3 Doordat meer ziekenhuizen kiezen voor meerdere eetmomenten – zes of zelfs zeven per etmaal – is er een trend gaande naar compactere maaltijddistributiewagens. Ze kunnen minder eten en drinken bevatten, maar dat is niet erg omdat het om kleinere porties gaat. Het voordeel is dat ze wendbaar zijn. Je kunt er makkelijk mee manoeuvreren.

Tip 4 Veel factoren zijn van invloed op de oplossing die je uiteindelijk gaat kiezen, zoals de looplijnen, de visie van de klant, het budget, de ruimtes en de doelgroepen. Geef de leverancier de tijd om passende oplossingen aan te dragen.

"UITGANGSPUNT MOET ALTIJD DE KWALITEIT VAN HET EINDRESULTAAT ZIJN. SNEL REGENEREREN IS DAN MISSCHIEN NIET ALTIJD DE BESTE KEUZE. SYSTEMEN MET CONTACTWARMTE HEBBEN IETS LANGER NODIG MAAR HET EINDRESULTAAT IS WEL ALTIJD GOED EN CONSTANT"
Frank Borninkhof, Electro Calorique / Iseco St. Phal Nederland.

Ingrid Bosma, teamleider voeding en catering Ziekenhuis St. Jansdal

"Eigen regie patiënt kan beter"

Momenteel maken ze gebruik van een plateausysteem middels contactwarmte. Maar dat gaat veranderen, aldus Ingrid Bosma, teamleider voeding en catering in Ziekenhuis St Jansdal te Harderwijk.

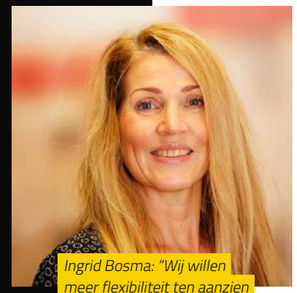
De plateauwagens worden nu gevuld in de centrale keuken van het ziekenhuis. 's Middags gaan ze naar de afdeling waar de maaltijden 50 minuten worden geregenereerd om er vervolgens mee langs de bedden te gaan.

Bosma: "Dit systeem werkt technisch goed, maar de eigen regie van de patiënt, de presentatie (systeemporselein), en de temperatuur bij de laatste patiënten moeten beter, vinden wij. Daarnaast zijn de plateauwagens log, zwaar en hoog, hier ondervinden onze voedingsassistenten veel hinder van. Daarom willen we overstappen op een ander systeem."

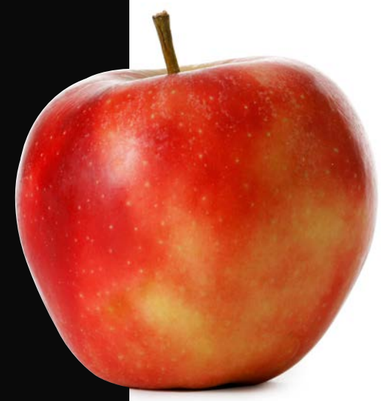
Het ziekenhuis wil meer flexibiliteit ten aanzien van de eetmomenten. Als de patiënt eerder of later wil of moet eten, is dat nu lastig omdat maaltijden voor 30 patiënten tegelijk worden geregenereerd. "Wij zijn dan overgeleverd aan de magnetron", zegt Bosma. Straks wordt dat anders. "De maaltijden worden in de centrale keuken geregenereerd en gaan in makkelijk te hanteren, actief verwarmde maaltijdtransportwagens naar de afdelingen."

In de kleine afdelingskeukens komen straks compacte heteluchtovens zodat daar kleine aantallen maaltijden geregenereerd kunnen worden, bestemd voor patiënten die buiten de vaste maaltijdrondes willen of moeten eten. Bosma: "Dit wordt in grote lijnen de nieuwe aanpak. Het liefst zouden wij in de afdelingskeuken zelf de maaltijden willen regenereren, maar daar is simpelweg de ruimte niet voor. We moeten nog gaan testen en ook uitzoeken hoeveel keus patiënten gaan krijgen."

Ze laat weten dat de nieuwe maaltijd(transport) wagens kleiner en handzamer zullen zijn, makkelijker in gebruik. De invoering hiervan gaat gepaard met een verbouwing en de aanbouw van een nieuwe vleugel medio 2023.



Ingrid Bosma: "Wij willen meer flexibiliteit ten aanzien van de eetmomenten."





Peter Sol: "We hebben drie systemen getest."

Peter Sol, manager Tergooi MC locatie Hilversum

"Contactwarmte kwam als beste uit de bus"

Plateauwagens voorverwarmen en daarna vullen met versbereide warme componenten. En dan naar de afdelingen. ZoXwerken ze in Tergooi MC locatie Hilversum. En dat blijven ze doen.

Ze maken thans nog gebruik van twee systemen. In Tergooi MC locatie Blaricum werken ze met maaltijdwagens met inductie. In locatie Hilversum betreft het contactwarmte. Nu er een grote verbouwing gaande is – ook de keuken wordt nieuw gebouwd – en Blaricum als ziekenhuis medio volgend jaar gaat sluiten, moest er een keus gemaakt worden.

Er zijn drie systemen getest, zegt Peter Sol, manager eten en drinken Tergooi MC. "We hebben onder meer gelet op de temperatuur, het materiaal, hoe de wagens rijden, de prijs, wat je ermee kunt en het serviesgoed dat benodigd is. Het systeem met contactwarmte, dat we in Hilversum gebruiken, kwam als beste naar voren. Daar kozen we voor."

Het besluit werd drie jaar geleden al genomen. De wagens worden voorverwarmd alvorens de versbereide maaltijden erin gaan om daarna aan de patiënten te worden gepresenteerd. Sol: "Als we koelverse maaltijden willen serveren kan dat ook, in dat geval regenereren we die in de maaltijdwagens."

Tip 5 Als apparatuur het onderwerp is, zoals hier, gaat het altijd ook altijd over de centen. Het advies: ga niet in op de goedkoopste aanbieding omdat deze zo goedkoop is, want dan loop je de kans op storing, ongemak en beperkte service. Kies voor kwaliteit en luister naar de verkoopadviseur of bezoek collega-instellingen. Dat is op de iets langere termijn voordeliger.

Tip 6 Buffetwagens ofwel meals-on-wheelswagens zijn in trek in ziekenhuizen. De patiënt kan direct voor het eetmoment kiezen uit de gerechten. De voedingsassistent heeft daadwerkelijk contact met de patiënt omdat zij of hij kan laten zien wat er zoal wordt aangeboden. Wil je veel of weinig aardappeltjes? Wel of geen boontjes? Eventueel garnituren. Eet smakelijk! Heeft het u gesmaakt? Zo creëer je contactmomenten.

Tip 7 Het ziekenhuis of de instelling kan ook gebruikmaken van compactere wagens, plateauwagens bijvoorbeeld. Geschikt voor het warm houden van geportioneerde en reeds geregenereerde maaltijden. De patiënt kiest van tevoren wat hij of zij wil eten. In veel gevallen gebeurt dat een uur of iets langer voor het eetmoment. Bijkomend voordeel is dat de patiënt vrij makkelijk op een ander tijdstip de warme maaltijd opgediend kan krijgen. Dit omdat alleen de bestelde maaltijdcomponenten worden geregenereerd.

Tip 8 Leidinggevenden moeten bij zichzelf te rade gaan waaraan medewerkers behoefte hebben, zodat zij in staat zijn om optimale gastvrijheid en service te bieden aan het bed. Om dat uit te vinden is het noodzakelijk dat je weet wat er speelt op de werkvloer en hoe alles werkt. Loop daarom een aantal dagen mee met je medewerkers. Help mee, ervaar hoe het werkt in de praktijk.

"ER RIJDEN GROTE MAALTIJDWAGENS ROND IN ZIEKENHUIZEN, MAAR SOMS KAN DAT COMPACTER EN BETER AFGESTEMD OP BEHOEFTE VAN GEBRUIKER"
Christa Hofland, verkoop-adviseur HOFLAND grootkeuken & maaltijdtransport / Rational Production Nederland.

Lees verder ››

Rutger van Cruijsen, afdelingshoofd horeca en service Dijklander Ziekenhuis

“Hete lucht werkt bij ons het beste”

Rutger van Cruijsen is afdelingshoofd horeca en service in het Dijklander Ziekenhuis met locaties in Hoorn en Purmerend. Ook dit ziekenhuis testte enkele systemen voor de distributie van maaltijden.

In 2017 was er een fusie tussen de ziekenhuizen van Purmerend en Hoorn. In Purmerend maakten ze gebruik van meals-on-wheels met contactwarmte, in Hoorn van meals-on-wheels met hete lucht. Van Cruijsen: “Diverse testen wezen uit dat hete lucht bij ons het beste werkt. De kwaliteit van het eten vonden wij vele malen beter, ook zijn de karren fijner om mee te werken, vooral het aantal brandwondjes van onze medewerkers liep hard terug.”

De patiënten hebben keuze uit twee menu’s, onderling uitwisselbaar. De patiënt kan zelf aangeven hoeveel hij van welk gerecht wil eten. Het vullen van de wagens gaat ook sneller bij het heteluchtsysteem, zegt Van Cruijsen. “We kunnen er in één keer 24 maaltijden inschuiven en verwarmen.”

In verband met de verdeling van de warmte – warme lucht stijgt op – gaan de aardappelen bovenin, daaronder de groenten en daaronder het vlees of de vis. Het koken wordt aangepast aan het systeem. De koks garen de maaltijden voor ongeveer 85 procent, daarna worden ze teruggekoeld. De laatste 15 procent garen gebeurt tijdens het regenereren in de meals-on-wheels, zegt Van Cruijsen. “Een gerecht als zalm gaat er rauw in. Dat is na 50 minuten regenereren helemaal gaar.”

“DIVERSE TESTEN WEZEN UIT DAT HETE LUCHT BIJ ONS HET BESTE WERKT”

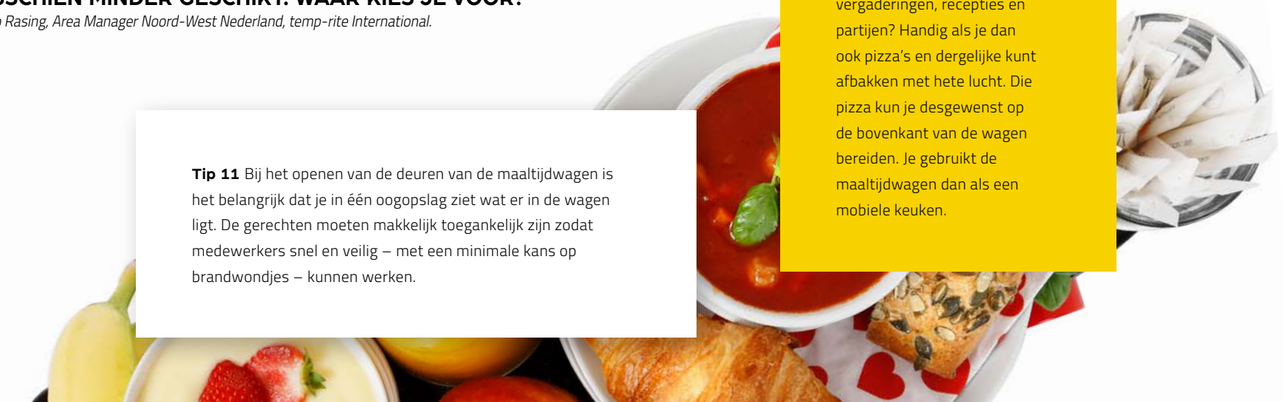
Tip 9 Zoals gemeld heb je systemen die met hete lucht verwarmen en systemen die verwarmen met contactwarmte. Contactwarmte en hete lucht kunnen bij gekoppeld (vers) en ontkoppeld (koelvers en vriesvers) koken worden ingezet. Om uitdrogen te voorkomen, worden cloches of deksels toegepast.

Tip 10 Sommige leveranciers geven klanten de gelegenheid om medewerkers trainingen in het gebruik van de maaltijdwagens te laten volgen. Het is aan te raden om van dat aanbod gebruik te maken zodat medewerkers de fijne kneepjes van het ‘vak’ aangereikt kunnen krijgen.

Tip 11 Bij het openen van de deuren van de maaltijdwagen is het belangrijk dat je in één oogopslag ziet wat er in de wagen ligt. De gerechten moeten makkelijk toegankelijk zijn zodat medewerkers snel en veilig – met een minimale kans op brandwondjes – kunnen werken.

“HET WERKEN MET GROTE MEALS-ON-WHEELSWAGENS KAN LEIDEN TOT ONZEKERHEID BIJ DE MEDEWERKERS, MAAR KLEINE WAGENS ZIJN QUA UITSTRALING EN VOEDSELVEILIGHEID MISSCHIEN MINDER GESCHIKT. WAAR KIES JE VOOR?”
Eelco Rasing, Area Manager Noord-West Nederland, temp-rite International.

Tip 12 Kun je de maaltijdwagen voor meerdere doelen gebruiken? Bijvoorbeeld ten behoeve van banqueting, vergaderingen, recepties en partijen? Handig als je dan ook pizza’s en dergelijke kunt afbakken met hete lucht. Die pizza kun je desgewenst op de bovenkant van de wagen bereiden. Je gebruikt de maaltijdwagen dan als een mobiele keuken.



Tip 13 Elektrische aandrijving kan ervoor zorgen dat maaltijdwagens makkelijker te verplaatsen zijn. Maar de meerkosten zijn aanzienlijk. Om en nabij de 20 tot 25 procent van de totaalprijs. Daar staat tegenover dat elektrische aandrijving het werkplezier kan vergroten en de kans op lichamelijke klachten – rug- en schouderklachten bijvoorbeeld – kan verkleinen.

Tip 14 Ga na hoe het zit met het instellen van temperaturen en programma’s. En hoe makkelijk of moeilijk is het om de programma’s in te stellen. Ook is het van belang dat de temperaturen worden gemeten en vastgelegd tijdens het uitserveren.



Totstandkoming
De special ‘Maaltijden op wielen’ is een vervolg op een eerdere special die we plaatsten in Uitblinkers 12, november 2019. Die stond vooral in het teken van meals-on-wheelswagens, dit keer hebben we het breder getrokken en zijn ook andere maaltijdwagens aan bod gekomen. We spraken met drie leveranciers van systemen en vier managers die ermee werken. Ze geven aan welke keuze ze hebben gemaakt en waarom ze dat hebben gedaan. Het gaat om de volgende leveranciers: temp-rite International, Hofland grootkeuken & maaltijdtransport / Rational Production Nederland en Electro Calorique Systems / Iseco St. Phal Nederland.



Mariella Bouts: “We kopen sous-vide in.”

Mariella Bouts, manager catering Maastricht UMC

“Maaltijdwagens afgestemd op driekanalenconcept”

Ze kozen voor het zogenoemde driekanalenconcept. Wat houdt dat in? En welk maaltijddistributiesysteem past daarbij?

Mariella Bouts, manager Catering (patiënten- en personeelscatering, vergader- en evenementenservice en expertisecentrum) van Maastricht UMC, laat weten dat afscheid is genomen van de meals-on-wheelswagens. Er werden vijf wagens getest, de voors en tegens tegen elkaar weggestreept.

Men koos voor het driekanalenconcept. Kanaal 1 is serveren aan bed, kanaal 2 is Bel en Bestel, kanaal 3 is eten in de bistro. Daarover: “We hebben gekozen voor decentrale keukens en bistro’s op de afdelingen. Patiënten kunnen tussen 07.00 uur en 20.30 uur bestellen wat ze willen. Mits dat voor hen veilig is, diëten en dergelijke staan geregistreerd op Culicart zodat patiënten nooit iets krijgen wat ze niet mogen hebben.”

Het driekanalenconcept is nu voor 70 procent ingevoerd in Maastricht UMC (750 bedden, gemiddeld, 550 patiëntenmaaltijden per dag). Eind 2023 zal dat voor 100 procent zijn. “We kopen sous-vide in en regenereren de maaltijden in ovens in de afdelingskeukens. Daarna garnituur toevoegen en cloches erop en de – met heteluchtsysteem – voorverwarmde maaltijdwagen in, op een 1/2 gastronorm dienblad. Om vervolgens geserveerd te worden. Het zal ons acht jaar gekost hebben om dit nieuwe systeem te bedenken en in te voeren wanneer we in 2023 helemaal uitgerold zijn.”

GENIET VAN JOUW KOFFIEMOMENT

CAFITESSE IS VOL VAN SMAAK. VAN BOON TOT KOP

JDE PROFESSIONAL

BRENGT BIJ ELKAAR



DOUWE EGBERTS 1753

CAFITESSE

MORE THAN GREAT COFFEE

OVER CAFITESSE

Cafitesse wordt gezet met de beste kwaliteit koffiebonen en wordt direct geconcentreerd. De unieke zetmethode zorgt voor optimaal behoud van de koffie smaak en aroma. Met de juiste koffiemachine en de beste kwaliteit Cafitesse koffie zet je gemakkelijk en altijd verse koffie. De Cafitesse koffiemachines bieden je topkwaliteit, maximale gebruiksvriendelijkheid, snelheid en betrouwbaarheid.

1 100% GENIETEN

De koffie van hoge kwaliteit garandeert tevreden patiënten, bewoners, bezoekers en medewerkers.

2 SNEL, FLEXIBEL EN ALTIJD BESCHIKBAAR

De kwaliteit van de koffie is constant en iedere kop of kan koffie is vers gezet in een handomdraai.

3 MAXIMALE HYGIËNE

Dankzij het unieke, gesloten systeem biedt de machine optimaal gemak met maximale hygiëne.

4 VERANTWOORD GETEELD

We bieden een breed portfolio aan gecertificeerde koffieblends.

5 SAMEN TEGEN AFVAL

Omdat de koffie in onze eigen branderij in Joure is gezet, kunnen we koffiedik omzetten in energie. Het koffiedik dat achterblijft verbranden we, hiermee verwarmen wij ook onze stoomketels.

6 ONZE VERPAKKINGEN

Met één pak Cafitesse kun je wel ~400 koppen koffie zetten.

Het koffie- en theemoment is in de zorg voor veel mensen het hoogtepunt van de dag. Hoe mooi zou het zijn als het verzorgend personeel, mede dankzij Cafitesse, meer tijd heeft om hen persoonlijke aandacht te schenken? Benieuwd naar de mogelijkheden? Neem een kijkje op de Cafitesse pagina en neem contact op met uw accountmanager of vraag advies op maat aan.

ONTDEK DE MOGELIJKHEDEN VAN CAFITESSE.

BENIEUWD NAAR ONZE OPLOSSINGEN? ONZE COLLEGA'S DENKEN GRAAG MEE!

Jacobs Douwe Egberts Professional
030 – 297 7000 | www. jacobsdouweegbertsprofessional.nl

PICKWICK

Kooksessie voor mensen met smaak- en reukproblemen

“IK BESEF NU DAT ETEN LEUK KAN ZIJN”

Mensen die niets of weinig proeven of ruiken toch weer laten genieten van eten. Dat was het doel van de kookworkshop ‘Eet goed voor jezelf’ in Driebergen. Deze werd voor de achtste keer gehouden.



De deelnemers aan de kookworkshop ‘Eet goed voor jezelf’ kampen allen met smaak- en/of reukproblemen. Ze kunnen niet meer genieten van eten en drinken. De oorzaken lopen uiteen van corona tot een of meer operaties. Aan het begeleidende duo van deze middag, Eric-Jan Wissink alias Eric-Jan de Smaakman en Marianne Nijnuis van Platform Patiënt en Voeding, de taak om hen weer te laten genieten van het eten.

De problemen verschillen per deelnemer. De een ruikt soms iets, maar kan het niet definiëren, bij de ander begint het weer een beetje te komen, maar als de aardappels aanbranden merkt ze het niet. Een derde heeft geurtherapie gevolgd, maar boekte geen resultaat. “Ik ruik nog steeds niets en ben ermee gestopt.”

Een man laat weten wel te proeven, maar niet te ruiken. Hij onderging twee neusoperaties. En misschien ligt het daar wel aan, maar dat is niet zeker. “Ze hebben dat niet kunnen vaststellen.”

“HET MOOIE IS DAT WE NU GERECHTEN OP TAFEL KUNNEN ZETTEN WAAR WE ALLEMAAL VAN KUNNEN GENIETEN”

Eetbeleving

Werk aan de winkel dus. De groep gaat aan de slag met het bereiden van gerechten waarvan ze mogelijkerwijs wél kunnen genieten. Er gaan tips en trucs over tafel waarmee de eetbeleving geprikkeld kan worden.

Mensen proberen vaak vast te houden aan hun lievelingsgerechten, ook bij smaakverlies, zegt Wissink. Maar dat is niet de juiste weg. “Als je dat vier keer doet en het leidt vier keer tot teleurstellingen raak je gefrustreerd. Laat los wat je gewend bent. Probeer wat anders. Daarom kom ik vandaag ook met andere gerechten.”

Het gaat om gerechten zoals pompoensoep, koude tomatensoep, stamppotje met venkel, veldsla en zachtgekookt eitje met cashewnoten, witte bonen met linzen, pastasalade met piccalilly, rijstepap met ananas en geroosterde wortelsalade uit de oven met walnoten. De gerechten zijn opgebouwd uit uiteenlopende ingrediënten, het zijn er veel om er een maximum aan prikkels in te verwerken.

Vegetarisch

De gerechten die bereid werden tijdens de kookworkshop ‘Eet goed voor jezelf’ waren vegetarisch. Daarvoor is gekozen omdat een van de mensen, die zou deelnemen, maar af moest zeggen, vegetarisch is. Duidelijk werd dat het resultaat daar niet onder te lijden had. Eric-Jan Wissink: “Ik heb ook gemerkt dat het eten van vlees mensen die hun smaak en geur zijn verloren vaak tegenstaat.”

Lees verder ››



Gps-principe
De theorie achter de sessie is gebaseerd op het gps-principe dat smaak een optelsom is van geur, prikkelingen en smaak. Ook de vijf basissmaken zoet, zout, zuur, bitter en umami worden besproken. Wissink maakt veel gebruik van kruiden en specerijen, vers of gedroogd.

De cursisten krijgen te horen dat het mondgevoel extra belangrijk is voor mensen die niet ruiken of proeven. “In feite is dat het enige waar je wat mee kunt doen als je niets proeft.” Het mondgevoel wordt veroorzaak door een reeks factoren zoals temperatuur (koud, warm, lauw), textuur (zacht, hard, krokant), filmend (vet, room, schuim), prikkelend en elektrisch (tintelend, pittig, fris) en stroef en samentrekkend (fruitig, rokerig, zurig).

Surinaamse pindakaas
Een deelnemer laat weten thuis vooral pittige gerechten te bereiden. Daarvoor kun je bijvoorbeeld gember en peper toevoegen. Een ander gebruikt Surinaamse pindakaas. Weer een ander heeft altijd sambal op tafel staan. En wie de ‘gewone’ thee niet meer proeft, zou eens gemberthee moeten proberen, zo luidt een van de adviezen.

Intussen begeven de deelnemers zich richting het kookeiland. Ze kiezen een gerechtje uit en gaan aan de slag. Geuren vullen de ruimte. “Ik ruik knoflook”, zegt de een. “Ik ruik niets”, zegt een ander.

Wissink raadt de deelnemers aan om ook zelf te gaan experimenteren. Als iets lekker is, dan borduur je daarop voort, zegt hij. “Als je peper te pittig vindt, laat je dat weg en voeg je meer gember toe als je dat lekker vindt, zodat het een beetje je eigen recept wordt.”

Laatste bijeenkomst
Het programma ‘Eet goed voor jezelf’ heeft acht bijeenkomsten voor lotgenoten opgeleverd in de vorm van kookworkshops. De achtste en laatste – zie reportage op deze pagina’s – vond plaats op 13 oktober. Het programma werd gesubsidieerd door ZonMW (ZorgOnderzoek Nederland/ Medische Wetenschappen). Platform Patiënt en Voeding en Stichting Eten+Welzijn voerden het uit in samenwerking met de patiëntenverenigingen Reuksmaakstoornis.nl en IC Connect. In Nederland heeft naar schatting zo’n vijf procent van de mensen een reukstoornis en/of een smaakstoornis. Veelal is dit het gevolg van een ziekte, trauma, operatie of een infectie.

“IN FEITE IS HET MONDGEVOEL HET ENIGE WAAR JE WAT MEE KUNT DOEN ALS JE NIETS PROEFT”

Naslagwerk
De workshops ‘Eet goed voor jezelf’ hebben veel informatie opgeleverd. Deze zal worden gebundeld in een naslagwerk dat bestaat uit tips, recepten en achtergronden. Het naslagwerk dat digitaal wordt uitgegeven, richt zich op mensen met reuk- en smaakproblemen, zegt Maartje Vervuurt, namens de betrokken partijen belast met de uitvoering van het project. Zie www.vierkeerbeter.nl.

Mondgevoel
Een krap uur later is de kooksessie ten einde. Aan tafel! Proeven en nog meer uitleg. Bijvoorbeeld over combinaties van harde en zachte bestanddelen die ervoor zorgen dat mensen die niet kunnen proeven en ruiken, het eten toch waarderen. Hun mondgevoel draagt daaraan bij. Dat geldt ook voor de kleuren.

Het gebruik van paneermeel of panko (Japans broodkruim) zorgt voor een krokante bite, voor prikkelingen dus. Aangeraden wordt om tijdens de proeverij van alles een klein beetje te nemen en zoveel mogelijk te combineren. Dan komen de gerechten het beste tot hun recht.

Bestanddelen zoals quinoa, overgoten met chocolade, bij de rijstepap, trekken de aandacht. Krokant en prettig om te eten. Wissink: “Gewone quinoa is ook prima en wordt ook krokant, maar ik heb gepofte quinoa genomen, die is toch lekkerder.”

Vervolgens komt de veldsla-venkelstamppot aan bod. “Die smaakt mij erg goed, vooral dankzij al die kleuren die erin verwerkt zitten”, zegt de deelnemer, die wel kan proeven, maar niet kan ruiken. Tip van de chef: “Je kunt hiermee variëren. Maak er bijvoorbeeld een oosterse stamppot van door er soja aan toe te voegen.”

“IK HEB M’N GEZIN DE LAATSTE TIJD TEKORT GEDAAN DOOR EENZIJDIG TE KOKEN. NU ZIJN ME DE OGEN GEOPEND”



Bevindingen
Direct na de proefsessie vraagt Marianne Nijnuis de deelnemers naar hun bevindingen. De reacties zijn positief. Een deelneemster: “Ik heb m’n gezin de laatste tijd tekort gedaan door eenzijdig te koken. Nu zijn me de ogen geopend. Ik ben nu in staat om gerechten te bereiden zoals een pastasalade, die in de smaak zullen vallen. Waarom heb ik dit zelf niet eerder bedacht?”

Een volgende deelneemster sluit zich daarbij bij aan. “Ik besef nu dat eten leuk kan zijn. Door te variëren met structuur, kleur, vorm, warm/koud, het filmende in je mond, kun je er iets moois van maken. Gaan we ook zeker doen.”

Haar man, die ook heeft meegedaan aan de workshop, zegt: “Het mooie is dat we nu gerechten op tafel kunnen zetten waar we allemaal van kunnen genieten. We hoeven ons niet meer te beperken tot stamppot, we kunnen gevarieerd koken voor het hele gezin. Vooral met het oog op de naderende kerst is dat prettig om te weten.”







Een proeverij maakte deel uit van de presentatie.

Presentatie voor alle medewerkers over voeding en bewegen

HUP, DAT BED UIT!

OLVG organiseerde een proeverij en presentatie over het belang van voeding en bewegen voor patiënten. De bijeenkomst stond open voor álle medewerkers en managers. Ze kregen informatie over de aanpassingen die eraan komen.

Niet alleen facilitaire medewerkers in een ziekenhuis hebben te maken met eten, drinken en gastvrijheid. Ook alle andere medewerkers en managers komen ermee in aanraking, waaronder artsen, therapeuten en verpleegkundigen. Ook zij zouden moeten weten wat er op het gebied van voeding allemaal gaande is. En het belang ervan kennen.

Daarom besloten de mensen van Sir Goodwill, een bureau dat zich focust op de beleving van de eindgebruiker, een bijeenkomst voor OLVG te organiseren, in het teken van eten, drinken, gastvrijheid en bewegen. Die bijeenkomst vond plaats op 14 september. Dat gebeurde in samenwerking met OLVG, FoodforCare (leverancier maaltijden) en Syndle (verzorgt opleidingen en trainingen).

Heerlijk

Het nieuwe voedingsconcept Heerlijk werd toegelicht en men kon kennismaken met eiwitrijke maaltijden verzorgd door FoodforCare. De aanwezigen proefden een shake, een wrap en een toetje.

Twee diëtisten, Tanja Warger en Jolanda Verlinde, gingen in op het belang van voeding en eiwitten voor het herstel van patiënten. “Verminderde voedselopname in het ziekenhuis is de meest voorkomende reden van verwijzing naar de diëtist”, zeiden ze. Voeding is dus zeer belangrijk.

De diëtisten lieten weten dat voeding voor patiënten moet voldoen aan een aantal voorwaarden: aantrekkelijk uiterlijk en smakelijk, makkelijk te hanteren, regelmatige kleine verstrekkingen, voldoende eiwit en energie, aangepaste verstrekkingen bij diëten, geschikt voor diverse populaties zoals mensen met een niet-Nederlandse achtergrond.

Bewegen naar Beter

Een ander onderwerp dat aandacht kreeg was bewegen ofwel Bewegen naar Beter, zoals OLVG het heeft genoemd. Twee fysiotherapeuten, Gijs van der Donk en Reinier Groenewoud, lieten weten dat patiënten veel te veel in bed liggen. “Hup, eruit!”

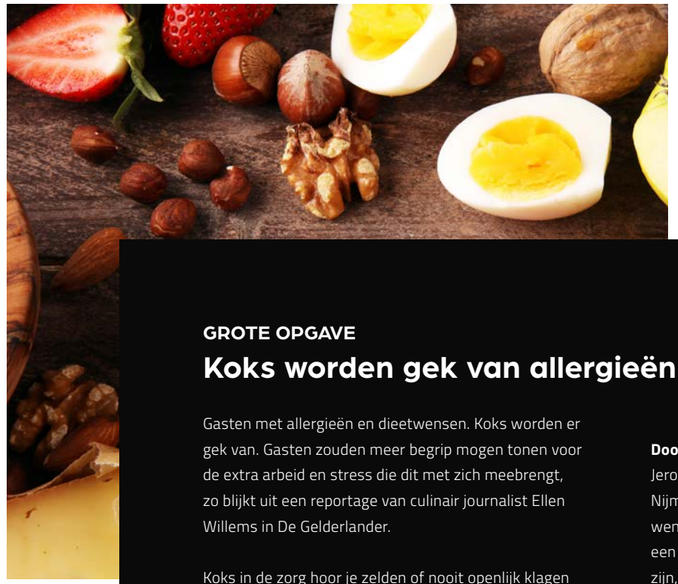
Patiënten liggen gemiddeld meer dan 80 procent op bed, ze bewegen gemiddeld acht minuten per dag. Dat heeft tal van oorzaken, maar het kan beter, aldus de therapeuten. “We moeten de patiënten stimuleren om meer te bewegen.”

Ze stellen voor dat patiënten niet meer in bed eten, tenzij dat medisch noodzakelijk is. Ze pleiten voor activiteitenruimtes op de afdelingen, op elke afdeling eentje. Daarnaast gaven ze aan het belangrijk te vinden dat patiënten lunchbuffetten krijgen voorgeschoteld met een gevarieerd en eiwitrijk menu. Zo’n buffet bevordert het bewegen.

"VERMINDERDE VOEDSELOPNAME IN HET ZIEKENHUIS IS DE MEEST VOORKOMENDE REDEN VAN VERWIJZING NAAR DE DIËTIST"







"EEN GOED MENS EET EN DRINKT OM TE LEVEN, EEN SLECHT MENS LEEFT OM TE ETEN EN DRINKEN"
Socrates, Grieks filosoof (469 v.C. - 399 v.C.).

GROTE OPGAVE

Koks worden gek van allergieën en dieetwensen

Gasten met allergieën en dieetwensen. Koks worden er gek van. Gasten zouden meer begrip mogen tonen voor de extra arbeid en stress die dit met zich meebrengt, zo blijkt uit een reportage van culinair journalist Ellen Willems in De Gelderlander.

Koks in de zorg hoor je zelden of nooit openlijk klagen over het inspelen op allergieën en dieetwensen. Toch hebben ze er zeer veel mee te maken. En brengt het veel extra werk met zich mee. Maar het hoort erbij, zeker omdat we te maken hebben met kwetsbare doelgroepen, redeneren ze.

Horecakoks laten wel van zich horen. Ze willen graag tegemoetkomen aan wensen, maar lopen tegen grenzen aan, zo blijkt uit de reportage, waarin melding wordt gemaakt van het feit dat ruim 400.000 Nederlanders kampen met een voedselallergie.

Doorgeslagen

Jeroen Vesters van het gelijknamige restaurant in Nijmegen doet zijn best om tegemoet te komen aan de wensen van de gasten. Maar er zijn grenzen. "Vooral in een keuken met veel items die allemaal zelfgemaakt zijn, is het soms een grote opgave." Vesters vindt de allergenenwetgeving oké, maar vindt wel dat het inmiddels is doorgeslagen en dat de drempel heel laag is om een dieetwens door te geven. "Iedereen lijkt nu wel een allergie voor iets te hebben."

Stichting Voedselallergie laat weten dat het aantal "diëten voor veel vage klachten" is toegenomen. Carla Groeneveld van deze stichting zegt: "Eisen dat iedereen altijd overal moet kunnen eten, kan technisch gezien wel, maar in de praktijk lukt dat niet altijd."

PATIËNTEN THUIS

Maaltijdbox voor vijf eetmomenten per dag

Er komt langzaam maar zeker meer aandacht voor voeding voor patiënten voor of na hun verblijf in het ziekenhuis. Die aandacht is gericht op gezond eten. FoodforCare gaat vanaf januari van start met de Thuisbox. "Hiermee kun je vijf dagen eiwitrijk en energierijk eten", aldus de producent.

Die bouwstoffen in het eten zijn extra belangrijk als je toeleeft naar een medische behandeling of er herstellende van bent. Ook voor ouderen, die eiwitrijke voeding nodig hebben om hun spiermassa te behouden, kan deze box een groot verschil maken, aldus FoodforCare.

De box biedt vijf kleine eetmomenten op een dag. "De gerechten zijn ontwikkeld met verse, gezonde ingrediënten en bevatten belangrijke voedingswaarden die een positief effect hebben op het snellere herstel", meldt de aanbieder.

Generatie Z (18 tot 26) heeft haar eigen gebruiksaanwijzingen

ZÓ HAAL JE ZE BINNEN



Hoe krijgt de zorg jongeren van 18 tot 26 jaar, ofwel generatie Z, binnen als medewerker of manager? Door zichtbaar te zijn en in te spelen op de dingen die deze groep belangrijk vindt. Er liggen kansen. Welke zijn dat en hoe benut je ze?

Er liggen mogelijkheden om jongeren van pakweg 18 tot 26 – generatie Z – te interesseren voor werken in zorginstellingen en ziekenhuizen. Een generatie in de kracht van haar leven. Jong en dynamisch. Maar wel met een gebruiksaanwijzing.

Anouk van Ravestein en Martijn van Rossum van The New Crew, een arbeidsbemiddelingsbedrijf voor jongeren, zien mogelijkheden. Maar dan zal de zorg wel in moeten spelen op de ‘waarden’ en behoeften van generatie Z.

Betekenisvol werk

Over die wensen is al het nodige bekend. Z-ers, zoals ze vaak genoemd worden, hechten waarde aan betekenisvol werk, duurzaamheid, openheid voor wat betreft salaris en carrièrekansen, en zeggenschap over werktijden.

En ze willen weten waaróm het werk dat ze doen zinvol is. Ze stellen prijs op vacatures die concrete informatie bevatten en ze willen snel geïnformeerd worden.

Maar hiermee is het verhaal niet afgerond als het gaat om zorg en ziekenhuizen, zeggen Van Ravestein en Van Rossum. De werkelijkheid is vaak minder zwart-wit. Neem het belang dat Z-ers hechten aan duurzaamheid. Van Rossum: “Dat klopt, maar het is niet zo dat ze consequent kiezen voor duurzaamheid. Shell en KLM staan bij de generatie Z in de top 10 van interessante werkgevers, terwijl dat niet de meeste duurzame bedrijven zijn.”

“HET IS NIET ZO DAT Z-ERS CONSEQUENT KIEZEN VOOR DUURZAAMHEID”

Medewerkers met andere achtergrond

Als het gaat om ondersteunende diensten in de zorg kunnen medewerkers met een andere achtergrond zeer geschikt zijn, zegt Anouk van Ravestein. “Probeer dat zo breed mogelijk te zien. Waarom wil iemand met een andere achtergrond in de zorg gaan werken? Wat zijn z’n vaardigheden? Wat kan iemand nog leren? Er wordt nu, vind ik, te veel gekeken naar de studie van iemand. Als je je ook gaat richten op andere relevante eigenschappen, dan wordt de vijver waaruit je kunt vissen veel groter.”



Shell en KLM

Dat Shell en KLM in de top 10 staan heeft te maken met hun historie. Ze staan als goede werkgevers bekend die hun medewerkers begeleiden en verder helpen met hun carrière. Van Rossum: “Ouders spelen ook een rol. Zij zien die bedrijven als goede, bekende werkgevers en bespreken dat met hun kinderen.”

Waar ligt de oplossing voor de zorg? Eerst wat informatie over de achtergronden van Z. Deze generatie groeit op in een tijd vol met crises: financiële crisis, klimaatcrisis, wooncrisis, pandemie, oorlog in Europa, sociale onrust, inflatie, studieleningen die afbetaald moeten worden.

Wel is er volop werk voor iedereen, maar toch is het een lastige tijd. Het wereldbeeld van generatie Z is daardoor maatschappijkritisch. Van Rossum: “Ze zien het gebeuren en ze zien de oudere generatie het niet oplossen. Als werkgever en leidinggevende moet je je daarvan bewust zijn. Als leidinggevende moet je het respect van Z-ers verdienen. Je krijgt het niet omdat je in de hiërarchie boven ze staat.”

Lees verder ››

Zo haal en houd je ze binnen

Hieronder een samenvatting van de tips uit het verhaal van Anouk van Ravestein en Martijn van Rossum van the New Crew. Generatie Z (18 tot 26 jaar) – ook wel Z-ers genoemd – heeft zo haar eigen wensen en verlangens. Hier komen ze:

- Z-ers hechten waarde aan betekenisvol werk, duurzaamheid, openheid en zeggenschap.
- Ze willen weten waarom het werk wat ze doen zinvol is.
- Ze stellen prijs op concrete vacatures en ze willen snel geïnformeerd worden.
- Bedrijven die bekend staan als goede werkgevers oefenen aantrekkingskracht uit.
- Generatie Z is maatschappijkritisch. Een leidinggevende moet het respect van een Z-er echt verdienen.
- Kille, autoritaire leidinggevenden worden niet gepruimd. De manager kan zich beter kwetsbaar opstellen en zijn persoonlijke kanten laten zien.
- Het maken van een rooster doen de Z-ers het liefst zelf. De manager moet wel duidelijk richtlijnen aangeven. Meer algemeen: generatie Z beweegt het liefst in vrijheid, maar dan wel binnen duidelijke kaders.
- Z-ers willen zo vaak mogelijk feedback ontvangen over hoe ze het doen.
- Z-ers willen dingen leren van ouderen. Andersom kunnen ouderen veel opsteken van Z-ers.
- Zorginstellingen en ziekenhuizen moeten beter hun best doen om vindbaar te zijn voor Z-ers. Verdiep je in de belevingswereld van een Z-er: gebruik sociale media.
- Denk bij het uitzetten van je vacature na over de eisen die je stelt - voor je het weet sluit je geschikte kandidaten uit.
- Waardeer de medewerker en maak als organisatie niet de fout om de leukste klussen aan zzp'ers uit te besteden. Daarmee jaag je Z-ers de deur uit.

Autoritaire bullebak

De autoritaire manager heeft afgedaan. Voor iedereen. Niemand vindt het leuk om leiding te krijgen van een bullebak. Van Rossum: “Het grote verschil met andere generaties is dat Z-ers niet zullen blijven, maar ook daadwerkelijk opstappen als ze ontevreden zijn over hun baan, over hun manager bijvoorbeeld.”

HET MAKEN VAN EEN ROOSTER DOEN DE Z-ERS HET LIEFST ZELF. DE MANAGER MOET WEL DUIDELIJKE RICHTLIJNEN AANGEVEN

Van Rossum stelt een vraag aan zijn collega Van Ravestein (26). “Wat vind jij als Z-er belangrijk aan een leidinggevende?” Ze laat weten dat generatie Z graag betrokken wil worden bij beslissingen. “Vroeger was het: jij gaat dit doen, want ik zeg het. Nu vraag ik als Z-er: hoe ben je tot dit besluit gekomen en wat zijn de andere opties? Generatie Z is heel erg van het meedenken.”

Persoonlijk

Z-ers zien graag managers die gevoel tonen, die op de persoonlijke toer gaan en laten weten dat ook zij tegenslagen hebben gekend. Van Ravestein: “Dit type manager dwingt meer respect af dan het kille, afstandelijke type.”



WijGastvrij organiseert symposium arbeidsmarkt

Hoe krijgt de zorg jongeren van 18 tot 26 jaar, ofwel generatie Z, binnen als medewerker of manager? En hoe houd je ze vast? Die vragen staan centraal tijdens het minisymposium Arbeidsmarkt dat WijGastvrij op 7 december samen met Van Hoeckel organiseert. De bijeenkomst vindt plaats in Veghel in het ZIN lab van Sligro. Meer informatie over het symposium vind je op pagina 14 in dit magazine. Aanmelden kan op www.wijgastvrij.nl/evenmenten.

Z-ers hebben graag inspraak. Bijvoorbeeld bij het samenstellen van een rooster. Van Ravestein: “Ze willen zoveel mogelijk vrijheid binnen kaders. Laat ze zelf spelen met dat rooster, of beter nog, laat ze dat rooster zelf samenstellen.”

En dat hoeft niet te ontaarden in chaos. Van Rossum: “Geef ze de ruimte om het zelf in te vullen maar laat wel duidelijk weten wat er verwacht wordt. Zoveel mensen aanwezig op die en die uren. Die duidelijkheid vinden ze prettig en hebben ze ook nodig.”

Z-ers stellen prijs op feedback. Niet één of twee keer per jaar tijdens een functioneringsgesprek, maar de hele dag door. Van Ravestein: “Wij zijn daarin veeleisend hoor. De manager zal daar tijd voor moeten nemen.”

Generaties verbinden

Het gaat erom dat we de verschillende generaties verbinden, zegt Van Rossum. “Hoe kunnen we ons voordeel doen met de verschillen? Z-ers willen leren van de oudere generaties. En de oudere generaties zijn gebaat bij de kennis en kunde van Z-ers. Bijvoorbeeld op het gebied van ICT-achtige dingen, zoals het gebruik van software. Daar zijn ze mee opgegroeid.”

Maar wees dan wel vindbaar voor de Z-ers. Vacatures op de website van het ziekenhuis zullen door weinig Z-ers worden gevonden, zegt Van Ravestein. “Ze gaan daar niet zoeken. Zorg ervoor dat Z-ers je kunnen vinden, via sociale media bijvoorbeeld, zoals Instagram en TikTok. Zoek ook uit of je bij Google wel boven komt drijven bij bepaalde zoektermen. En pas ook op met eisen, zoals vijf jaar werkervaring. Ga bij jezelf te rade waarom die werkervaring nodig is; valt het niet aan te leren in afzienbare tijd? Veel Z-ers werken nog niet zo lang en kunnen die ervaring niet hebben. Zonde om deze groep uit te sluiten.”



Authentieke verhalen

Het duo raadt de zorg aan om naar buiten te treden met eerlijke, authentieke verhalen van medewerkers, die vertellen hoe het er echt aan toegaat. Van Rossum: “Laat weten dat het soms hard werken is in de zorg, maar dat het een eervol vak is. Als je een mooi beeld schetst dat niet klopt, ben je die medewerker heel snel weer kwijt.”

Zorg er wel voor dat de nieuwe medewerkers “prettig landen”, dat ze zich snel thuis voelen binnen de organisatie, adviseert Van Rossum. “Laat ze weten hoe er gewerkt wordt zodat ze snel productief kunnen zijn. Dat is fijn voor de organisatie en voor de medewerker.”

RICHT JE BIJ DE WERVING VAN MEDEWERKERS OOK OP JONGEREN MET EEN ANDERE OPLEIDING DAN DE ZORG

Lees verder ››

“PAS OP MET EISEN, ZOALS VIJF JAAR WERKERVARING. GA NA OF DAT WEL ECHT NODIG IS VOOR DE FUNCTIE”

Geld verdienen

Generatie Z vindt geld verdienen belangrijk, maar is ook van oordeel dat er meer is dan werk. Ze werken liever drie of vier dagen in de week om daarnaast onbetaald zinvolle dingen te kunnen doen. Daarnaast willen ze gewaardeerd worden. Van Rossum: “Er zijn verpleeghuizen die zzp’ers de leukste dingen laten doen. Vaste medewerkers, vooral Z-ers, zijn dan eerder geneigd om verder te gaan kijken. Ze denken al snel: misschien moet ik ook maar zzp’er worden. De kans is groot dat ze die stap dan ook zetten.”

Zorg daarom voor heldere voorlichting voor je medewerkers, adviseert Van Rossum. “Als je naar een commercieel bureau gaat en je laat inzetten als zzp’er verdien je op de korte termijn meer, maar op de lange termijn scheelt het niet zo veel. Werkzekerheid en secundaire arbeidsvoorwaarden, zoals pensioen en vakantie, zijn voor een vaste medewerker veel aantrekkelijker. Maak dat duidelijk aan je medewerkers.”



Z-ers zullen snel besluiten om hun heil elders te zoeken als het werk ze niet aanstaat.

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.

Hete herfst vol kopzorgen

De term ‘hete herfst’ associëren we vaak met een onrustige periode in één of meerdere sectoren als er bijvoorbeeld zonder succes over een nieuwe cao wordt gesproken. Dreigende acties, stakingen en verhitte gesprekken zorgen dan voor een ‘hete’ periode. Anno 2022 zitten we in mijn ogen ook in een hete herfst. Niet omdat de actuele weersvoorspellingen voor eind oktober temperaturen van 20-plus graden voorspellen, maar wel omdat de hele samenleving gebukt gaat onder grote onzekerheid.

Financiële onzekerheid omdat we niet weten hoelang de prijzen nog blijven stijgen en of we de energierekening straks nog wel kunnen betalen. Maar ook de sociaal-maatschappelijke onzekerheid over de ontwikkelingen in Oekraïne. En daar komt in de zorg ook nog eens het hoge ziekteverzuim bij, en de onvoorspelbaarheid van corona. Voldoende ingrediënten voor een hete herfst vol kopzorgen.

Om ervoor te zorgen dat medewerkers niet onnodig blijven zitten met de zorgen die deze ontwikkelingen met zich meebrengen, pleit Henriëtte Davelaar, directeur van PGGM&CO, ervoor dat werkgevers met ze in gesprek gaan over de financiële problemen die ze ervaren. Een prima idee, al denk ik dat het niet alleen de werkgever of manager is die financiële of andere zorgen bespreekbaar moet maken. Die rol is zeker ook weggelegd voor de directe collega’s.

De drempel om over je problemen te praten, ligt voor de meeste mensen een stuk lager bij directe collega’s. Aankloppen bij een leidinggevende doen ze uit schaamte of angst voor de gevolgen minder snel. Daarom ook mijn oproep op deze plek, voor zover je dat al niet doet: houd je collega’s in deze onzekere periode een beetje extra in de gaten. Even je zorgen delen met een collega kan al enorm opluchten en voorkomen dat ze de hele dag door je hoofd blijven spoken. Je hoeft geen kant-en-klare oplossing te bieden om de hete herfst wel een beetje af te laten koelen.



Bebo
SINCE 1931

Een bak vol vitamines en plantaardige oliën!

Breed assortiment voor een voedzame basis

- ✔ 35 - 80% vet
- ✔ Met vitamine A en D
- ✔ Vegan*, allergeenvrij*, ongezouten**, hoog in MOV
- ✔ Vrij van kunstmatige kleur- en smaakstoffen

(*m.u.v. Bebo Daily Gold, **m.u.v. Organic)



www.bebo.eu

Beter met Bebo

VEGAN

Fano

VERNIEUWEND!
VEGAN BROODSALADES & ROOMKAAS



Lekker 100% plantaardig!
Heerlijk op een broodje, sandwich of wrap.

In de 100% plantaardige smaken Kipkerrie, Kipsaté en Roomkaas Bieslook.
www.fano.nl

LACTOSE- EN KOEMELKEIWITVRIJ

VEGAN

Check altijd de verpakking voor allergeneninformatie.