UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Bitterbal houdt stand

Opgeleid en klaar voor het echte werk

Food Therapy helpt verslaafden

Duizenden vacatures: wat nu?

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 25 – MAART 2023





GEEF ZE DE RUIMTE

Je komt ze niet vaak tegen in de zorg: mensen die vertellen waar het op staat, die hun eigen onvolkomenheden en missers uit het verleden tegen het licht durven te houden om anderen de kans te geven daaruit lering te trekken. Mensen die staan voor wat ze zeggen en niet schrikken als ze na een interview hun woorden uitgeschreven terugvinden om vervolgens te eisen dat een en ander links en rechts toch wel wat genuanceerd moet worden, want ja, het is wel zo gezegd, maar in deze context komt het toch wat abrupt over. En zo.

Het is mooi als je als journalist mensen treft die staan voor wat ze doen. Justin van Doorn is er een. Voormalig top-chef die verslaafd raakte en nu herstellende is, druk bezig om lotgenoten uit de brand te helpen met Food Therapy. Koken als onderdeel van een therapie om te herstellen van verslaving. Het werkt. Zie onze reportage vanaf pagina 26.

Verder feliciteren we de elf voedingsassistenten die onlangs hun missie volbrachten en het mbo-certificaat Voeding en Hospitality in Zorg en Welzijn behaalden. Het was een pittig traject, maar de vrouwen gaven geen krimp. Ja, het was soms wat veel allemaal, maar ze deden het, want ze wilden het. De zorg kan trots zijn op deze doorzetters die zo graag van betekenis willen zijn voor mensen die zorg behoeven. Maak gebruik van hun diensten en geef ze de ruimte om uit te blinken op de werkvloer. Dat willen ze en dat kunnen ze.

Jaap de Graaf,
Redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

4 Voedingsassistenten volbrengen missie

8 Agenda en colofon

9 Column Lisette Bossert

12 Bitterbal houdt stand

16 Kwootjes

17 Column Michel Overwijk

18 Prijsstijgingen: wat nu?

23 Onderzoek medewerker

26 Food Therapy voor verslaafden

33 Bedrijfsleden

34 Tips van Wenda

35 Stroperige zorg krijgt tegengas

36 Revalidanten eten op maat

39 Organiseer workshops

40 Zó trek je medewerkers

45 Horecava ging weer los

46 Column Geert Hilferink



Elf kandidaten behalen mbo-certificaat Voeding en Hospitality

GESLAAGDE MISSIE

Het verschil maken voor kwetsbare, zieke mensen. Dat willen ze. En daarom volgden ze een opleiding die hen het mbo-certificaat Voeding en Hospitality in Zorg en Welzijn zou moeten opleveren. Elf kandidaten gingen ervoor. Ze slaagden.

PAS OP, JE KUNT PERFECTIONISME OOK TE VER DOORVOEREN, KREEG ZE TE HOREN

De uitreiking van de certificaten vond 17 januari plaats bij opleider Threewise Zorgacademie in Rijswijk. Even voor 15.00 uur druppelen ze binnen, de elf geslaagden en hun aanhang. Er is koffie, thee, frisdrank, er zijn bloemen en rozen. De stemming is een tikje nerveus, een beetje uitgelaten, maar vooral vrolijk. Logisch, de elf deelnemers aan de opleiding hebben hun missie volbracht. Het zit erop.

Ze ontvangen het ‘certificaat voedingsassistent’, dat officieel te boek staat als het mbo-certificaat Voeding en Hospitality in Zorg en Welzijn. Overal geldig, officieel erkend, geregistreerd bij DUO (Dienst Uitvoering Onderwijs).

Prachtvak

De opleiding die 6 september jongstleden van start ging en acht sessies kende, heeft veel teweeggebracht bij de deelnemers, zegt Bernadette Molier van Threewise ter introductie. “Goede voeding kan medicijnen vervangen.” En daarna: “Jullie weten hoe je zorgvragers op de juiste wijze kunt voorzien van eten en drinken. Een prachtvak!”

Maar blijf wel doorgaan met leren, spoort ze aan. “Houd die grijze massa in beweging.” Om daarna een cursiste, die niet tot de groep van elf behoort, het diploma Helpende uit te reiken. Tegen haar: “Je hebt er kneiterhard voor gewerkt. Mocht je straks tegen problemen aanlopen, dan zoeken we samen een oplossing. Blijf in contact.”

Verontruste appjes

De elf geslaagden doorliepen een pittig traject. Na de derde en vierde les kreeg docent Bart Slob verontruste appjes met als strekking: “Help, het is zo veel. Moet ik ook nog die e-learnings doorlopen. M’n gezin heeft ook aandacht nodig.”

Ze moesten door. Uitstel was geen optie, want dat levert achterstanden op die je niet meer ongedaan kunt maken. Slob tegen de groep en hun aanhang: “De spanningen liepen op, er kwamen emoties los. Is te begrijpen, want er kwam veel op jullie af. Al die vakken: voedingsleer en allergenen, dieetleer, gastvrijheid, communicatie, feedback geven en ontvangen, eten en drinken presenteren, ziektebeelden en voeding, HACCP, stage. Huiswerk soms. En dat allemaal binnen acht weken.”



Docent Bart Slob spoort de cursisten aan om dingen gewoon te doen. “Ook al weet je niet zeker of het gaat lukken.”

"BLIJF DOORGAAN MET LEREN. HOUD DIE GRIJZE MASSA IN BEWEGING"

De Nederlandse taal was voor sommigen een obstakel. Gelukkig werden ze geholpen door anderen. Dat was ook het mooie van deze groep. Ze sleepten elkaar er doorheen, zo blijkt uit de speech van de docent.

De ontlading

En dan is het 1 november. Cruciale dag, want theorie-examen. Spanning natuurlijk en daarna, als de uitslagen bekend zijn gemaakt, de ontlading. Later volgt het praktijkexamen dat bestond uit gesprekken met stagebegeleiders en het toelichten van praktijksituaties. Slob: “Ook dat was spannend, maar toch vooral heel leuk om mee te maken.”

Daarna weten de kandidaten dat het goed zit. Maar er is nog niets officieel. Dus toch weer in spanning. Dit keer spanning tijdens het wachten op het verlossende telefoontje. Slob: “Jullie hebben allemaal je doel bereikt, eenieder in haar eigen tempo. Gefeliciteerd.”

Durf is belangrijk

Daarna reikt Slob de certificaten uit met begeleidend commentaar. Onzekere cursisten groeiden tijdens de opleiding uit tot mondige kandidaten, zo blijkt. Durf is ook een prettige eigenschap. Dingen gewoon doen, ook al weet je niet zeker of het gaat lukken. Tijdens een rollenspel een gesprek voeren in het Nederlands bijvoorbeeld als je de taal niet goed machtig bent.

Een van de dames deed dat vrijwillig, waar anderen deze ‘klus’ aan zich voorbij lieten gaan. Slob: “Heel goed dat jij dat oppakte ondanks je taalachterstand. Je bent iemand die ervoor gaat, je doet het gewoon, dat gaat je ver brengen. Blijf dat doen. Blijf de mooie vrouw die je bent.”

Een andere cursist nam alleen genoegen met het hoogste cijfer, een 10. Een 9,9 was voor haar niet genoeg. Ze combineerde die eigenschap met een sociaal karakter, hetgeen zich uitte in de hulp die ze anderen bood. Maar pas op, je kunt perfectionisme ook te ver doorvoeren, kreeg ze te horen. Ook die tip werd in dank aanvaard.

“DE SPANNINGEN LIEPEN OP, ER KWAMEN EMOTIES LOS”

Lees verder ››



Carolien van Breemen was tot voor kort kwaliteitsmedewerker.

Carolien van Breemen

"MET OUDERE MENSEN WERKEN MAAKT ME BLIJ"

Ze was kwaliteitsmedewerker, is sinds kort voedingsassistent en wordt straks Helpende. Carolien van Breemen (55), een van de elf geslaagden, is werkzaam in Zorgvilla Maja in Rhoon.

"HEEL PRETTIG OM EXTRA AANDACHT AAN MENSEN TE KUNNEN GEVEN"

Als kwaliteitsmedewerker was ze actief in een andere branche. De functie liep ten einde en ze wilde graag met mensen werken. Koos ervoor om bij Threewise Zorgacademie de opleiding Voeding en Hospitality in Zorg en Welzijn te volgen. Ze kreeg daarvoor het Stap-budget van €1.000 voor scholing en ontwikkeling toegewezen.

Tegelijk met de opleiding ging ze op 5 september van start met een stage bij Zorgvilla Maja in Rhoon waar 18 ouderen met een zorgvraag verblijven. Ze is hier inmiddels in dienst getreden.

Helpende

In de toekomst gaat ze overigens niet als voedingsassistent werken maar als Helpende Zorg en Welzijn, een functie waarbij je onder andere lichte zorgtaken uitvoert. Deze opleiding, die wordt betaald door haar werkgever, gaat ze ook volgen bij Threewise.

Tijdens de opleiding Voeding en Hospitality in Zorg en Welzijn kregen alle aspecten van het vak aandacht. "Docent Bart maakte van elke les iets speciaals", zegt Carolien. "Muziek en allerlei sfeervolle attributen luisterden het vak gastvrijheid bijvoorbeeld op. We leerden ook hoe we fijngemalen voeding konden bereiden voor mensen met slikproblemen. Proefden die voeding ook. Deze en tal van andere aspecten kregen aandacht."

Aaitje

Het werk in de villa bevalt haar uitstekend. Daarover: "Met oudere mensen werken maakt me blij. Ik wil het verschil maken voor die mensen. Sommigen zitten de hele dag een beetje te zitten. Dan geef ik ze aandacht, maak een praatje, aaitje over de schouder, samen een boekje bekijken of buiten een ommetje maken. Of even iets eten samen. We krijgen daarvoor ook de tijd. Dat zal in de grootschalige zorg niet altijd zo zijn."

Omdat het een kleinschalige locatie is doet ze van alles en nog wat. Carolien werkt thans 20 à 24 uur in de week. Straks gaat ze wat meer de zorgkant uit als ze eenmaal tot Helpende is opgeleid.

We vragen haar wat de grootschalige zorg kan leren van de kleinschalige zorg? "De warmte, de extra aandacht die we aan mensen kunnen geven, denk ik. Heel prettig om zo te kunnen werken."

Sarika Achaibar (45) werkte 23 jaar bij een bank in Suriname. Drie jaar geleden emigreerde ze met man en kind naar Nederland om bij Cordaan Thuisdiensten te gaan werken. Begin februari ging ze als voedingsassistent van start bij Florence-locatie Mariahoeve.

Sarika Achaibar

"IK HAD INTERESSE IN DIT VAK EN WILDE VERDER"



Sarika Achaibar (45) werkte 23 jaar bij een bank in Suriname.

Evenals Carolien van Breemen maakte Sarika gebruik van het Stap-budget van de overheid om haar opleiding te kunnen betalen. "Ik had interesse in dit vak en wilde verder, vandaar mijn keus voor deze opleiding."

Ze vond het onderdeel allergenen het lastigste, dieetleer het leukste. En erg nuttig. "Dieetleer bevat veel informatie die je in het werk als voedingsassistent toepast, zoals glutenvrij dieet, vezelverrijkt dieet en vochtarme diëten voor mensen die kampen met nierproblemen."

Stimuleren

Zelf is Sarika hindoe. Ze eet geen rundvlees en geen varkensvlees. "Ik eet vis, kip, groenten en veel volkorenproducten", zegt ze. Over het werk: "Bewoners op hun gemak stellen. En ervoor zorgen dat ze eten, want dat is belangrijk. Willen ze het niet, dan moet jij als voedingsassistent ze stimuleren om toch iets te nemen."

Dat gaat niet altijd makkelijk. Hoe krijg je mensen die echt niets willen toch zo ver dat ze iets nemen? Sarika: "Schouderklopje geven, op hun gemak stellen. Tonen wat je kunt aanbieden. Vragen of je wat voor de bewoner kunt klaarmaken. Wat lust hij of zij?"

Communicatie

Tijdens haar opleiding liep ze acht weken lang twee dagen in de week stage in een verpleeghuis van Evean. Over het omgaan met de bewoners: "Mensen vertellen je niet altijd het hele verhaal. Ze zeggen dat ze zich goed voelen, maar als je goed kijkt, zie je dat ze pijn hebben en dus geen eetlust."

Die mensen hebben extra aandacht nodig. Een kwestie van goed kijken, goed luisteren en doorvragen, zegt Sarika. "Dat leerden we tijdens het vak communicatie. Zo zat de opleiding vol met informatie die je als voedingsassistent in de praktijk dagelijks kunt toepassen. En dit was er een van. Ik denk dat wij met z'n allen nog veel plezier van de opgedane kennis gaan krijgen. En de mensen voor wie we moeten zorgen ook. Daar gaat het uiteindelijk om."

COLOFON

Uitblinkers is een kwartaaluitgave van WijGastvrij, de vereniging die zich bezighoudt met eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. De doelgroep bestaat uit managers, leidinggevenden, koks en gastvrijheidsmedewerkers. Uitblinkers verschijnt in een oplage van 4000 exemplaren.

REALISATIE, REDACTIE EN EXPLOITATIE:
De Graaf Communicatie
Salemate 34
7006 CC Doetinchem
(0314) 65 08 02
info@uitblinkersindezorg.nl

Redactie: Jaap de Graaf, Geert Hilferink en Elsie Schoorel (eindredactie)
Fotografie: Sjoukje Kilian
Columnisten: Lisette Bossert, Geert Hilferink, Wenda Kielstra en Michel Overwijk
Vormgeving: Circa Twee
ISSN: 2667-2855
Druk: Senefelder Misset
website: www.uitblinkersindezorg.nl
Advertentie-exploitatie: ER-Communicatie, Sonja Rothuis, (06) 398 542 34, sales@er-communicatie.nl

Copyright:
De Graaf Communicatie. Alle rechten voorbehouden. Redactionele artikelen mogen worden overgenomen mits met bronvermelding en voorafgaande toestemming van de redactie.

Disclaimer:
Alle informatie in deze uitgave is met grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. De juistheid en volledigheid kunnen we echter niet garanderen. De Graaf Communicatie en de bij deze uitgave betrokken redactie en medewerkers aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortkomt uit het gebruik van de opgenomen informatie.

Adreswijzigingen:
bedrijfsbureau@wijgastvrij.nl

BESTUUR
Het bestuur van WijGastvrij bestaat uit:
Michel Overwijk *(voorzitter)*
Paul Hoogmoed *(penningmeester)*
René van der Gun *(secretaris)*
Ron van der Laan *(algemeen)*
Maarten Bijlsma *(algemeen)*

AGENDA*

2 MRT
Online meeting Vraaggericht Innoveren. Hoe kun je zorgtechnologie goed laten aansluiten bij de wensen en behoeften van zorgprofessionals? Kennisorganisatie Vilans is op zoek gegaan naar nieuwe manieren om hier zicht op te krijgen. De meeting is van 14.00 tot 15.30 gratis online via Teams te volgen.
www.vilans.nl/actueel/agenda

3 MRT
Het Pijn congres. Over het voorkomen, signaleren en behandelen van pijn. Hoe kun je meer betekenen voor patiënten met pijn en hoe kun je pijn voorkomen? Het congres vindt plaats in Veenendaal.
www.nursing.nl/congressen

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

31 MRT
Online Wzd-café voor zorgmedewerkers die meer willen weten over de Wet zorg en dwang. Deze wet regelt wat je kunt doen als jouw client zorg weigert. Het gaat tijdens dit Wzd café – van 14.00 tot 15.00 uur – over alternatieven. Gratis online via Teams bij te wonen.
www.vilans.nl/actueel/agenda

16 MEI
Masterclass Innovatief denken, durven en doen in De Bilt. Om je innovatiekracht te vergroten. Je leert om van gebaande paden af te wijken, uit het gareel te lopen en dingen te bedenken die nooit iemand bedacht heeft, belooft de aanbieder.
www.managersacademie.nl

13-15 JUN
Vakbeurs Zorg & ICT in Jaarbeurs Utrecht. 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.*



ZIEKENHUIZEN

Smaakpoli's laten patiënten weer eten

Op steeds meer plaatsen in het land, vooral in ziekenhuizen, worden smaakpoli's of smaakcentra opgericht om patiënten bij te staan die hun smaak zijn verloren of hebben zien veranderen. Vaak een gevolg van chemotherapie of van corona. Door smaaktesten te doen, wordt duidelijk wat deze mensen nog wel lekker vinden. Het gevolg is dat ze weer gaan eten en kunnen aansterken.

Eind vorig jaar opende het St Jansdal Ziekenhuis smaakpoli's in Harderwijk en Lelystad. Dieetkok Gert-Jan Kevelam doet hier smaaktesten met patiënten. Aan de hand van de uitkomsten wordt de voeding aangepast of kan de patiënt zijn of haar voeding thuis aanpassen.

Een patiënt die bijvoorbeeld geen zout maar wel zoet proeft, kan beter honing toevoegen aan een gerecht, aldus Kevelam in de Harderwijker Courant. "Het is omdenken in het bereiden van de maaltijd. De patiënt krijgt van mij een advies op maat om thuis mee aan de slag te gaan. Mocht er door een nieuwe kuur verandering optreden, dan kan de patiënt altijd weer terecht op de smaakpoli."

Ook aan andere ziekenhuizen, zoals het Dijklander Ziekenhuis, Gelderse Vallei en het Antonius Ziekenhuis in Sneek, zijn reuk- en smaakpoli's toegevoegd. In de ouderenzorg is dat eveneens het geval. In Grave is bij BrabantZorg bijvoorbeeld het smaakcentrum Allesvoordesmaeck actief. Het is een van de smaakcentra van Chefs Gastro-engineering.

"VERWAANDHEID IS DE MEEST ONGENEESLIJKE ZIEKTE VAN DE MENSELIJKE GEEST"

Henry Ward Beecher, Amerikaans predikant (1813 – 1887)



COLUMN

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

Oud brood, daar zit wat in!

Zie jij op jouw werk regelmatig brood in de vuilnisbak verdwijnen? Zonde toch!?

Veel ouderen die in een zorginstelling wonen, begrijpen er niks van dat we dagelijks zoveel goed voedsel weggooien. Dat is niet zo gek, want uit onderzoek blijkt dat mensen die ooit honger hebben gekend veel minder eten weggooien en het minst verspillen.

Brood staat in de top drie van de meest weggegooide etenswaren. Met andere woorden, we kopen dagelijks 350.000 broden voor de vuilnisbak. Daar moeten we dit jaar toch wat aan gaan doen.

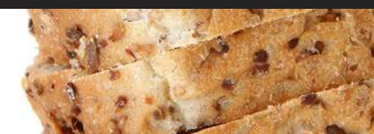
Laat ik je inspireren. Hieronder lees je drie van mijn beste én lekkerste tips voor het gebruiken van oud brood als volwaardig ingrediënt.

Broodpudding is met stip de beste reden om nooit meer brood weg te gooien. Alle soorten oud brood kunnen erin. Je scheurt het in stukken, legt het in een beboterde schaal. Daar giet je er een mengsel op van melk, ei en suiker. Half uur in de oven en dan is het klaar. Scan de QR-code voor het recept.

Van oud brood maak je heel gemakkelijk paneermeel. Leg de boterhammen in een schaal en laat deze bij kamertemperatuur in enkele dagen uitdrogen. Vermaal in de keukenmachine of met een staafmixer / vijzel en luchtdicht bewaren.

Een oudbakken boterham tover je in een mum van tijd om tot een heerlijke broodpizza. Besmeer de boterham met wat tomatensaus of een fijngesneden tomaat, wat Italiaanse kruiden, reepjes paprika, plakjes champignon. Bestrooien met een handje geraspte kaas, 10 minuten in de oven op 175 graden en smullen maar.

Zo zie je, verspilling tegengaan is best makkelijk en vooral heel erg lekker!





Dirk-Pieter van Leeuwen, Teamleider Gastvrijheid Marente

"SMAAK IS MEER DAN PROEVEN"

Dirk-Pieter van Leeuwen is Teamleider Gastvrijheid bij Marente op locatie De Wilbert in Katwijk. Hij legt uit dat smaak veel meer is dan alleen proeven en hoe hij zijn ervaringen toepast binnen de ouderenzorg.



Dirk-Pieter, wij mogen DP zeggen, vindt de beleving rondom eten en drinken ontzettend belangrijk. Hij organiseert niet voor niets al jaren workshops, waarbij hij basisscholen in de regio bezoekt om de kinderen wat bij te brengen over smaak. Letterlijk in geuren en kleuren.

"Je proeft niet alleen met je mond, maar ook met je oren, je handen, je neus", vertelt DP enthousiast. Hij geeft als voorbeeld dat als je iemand een koptelefoon opzet met vieze geluiden, zoals boeren en winden, dat invloed heeft op de smaakbeleving. "Je proeft wat je hoort", legt hij uit.

Handige tips

Met dit soort elementen experimenteert DP ook bij Marente. Een maaltijd waar sommige bewoners soms hun neus voor zouden ophalen, smaakt beter met een muziekje op de achtergrond dat ze mooi vinden. Zo haakt hij aan bij de woonbegeleiders en maakt hij graag onderdeel uit van het lespakket.

DP daarover: "Ik vraag mensen acht dingen op te schrijven die ze willen veranderen aan het eten en drinken. Vaak kunnen ze er maar twee of drie verzinnen, maar na de les schrijven ze er gemakkelijk zo tien op!", vertelt hij trots. "Je zet mensen aan het denken, leert ze wat bij en geeft handige tips over wat je wel óf beter niet kunt doen."

Online kookworkshop

DP wil zijn passie voor smaak blijven delen binnen Marente. Zo geeft hij binnenkort een online kookworkshop. Vanuit verschillende hoeken en perspectieven worden zijn kookkunsten gelivestreamd en daarbij is het de bedoeling dat de kijkers meekoken.

DP: "Dit is niet alleen voor de mensen die met eten en drinken te maken hebben bij Marente, maar ook voor andere collega's, leden, stakeholders en het bestuur".

"EEN MAALTIJD SMAAKT BETER WAAR JE JE THUIS VOELT"

Smaakcheck

Maar ook aan de kant van de bewoners wordt er getoetst en getest op smaak. "We doen een smaakcheck met bewoners om op zoek te gaan naar hun smaakspectrum. Als je het smaakspectrum van een bewoner kent, kun je met garnering al heel veel doen om iemand lekkerder te laten eten", stelt hij. "En dat is leuk om mee bezig te zijn!".

Daarnaast zijn er verschillende spelletjes ontwikkeld op het gebied van eten en drinken voor bewoners. "Dit bestaat uit vragenkaartjes over eten en drinken. Zo kunnen we erachter komen wat bewoners graag eten met hun verjaardag, maar ook wat ze absoluut niet lusten."

Door bewoners in gesprek met elkaar te brengen aan tafel over eten en drinken, creëert men een hele andere dynamiek in zo'n groep, zegt DP. "Op die manier komen we erachter wat de bewoners lekker vinden, delen we dit met onze culinair coaches en gebruiken we het als kwaliteitsmiddel".

Woonbegeleiders

Elke maand is er overleg met alle woonbegeleiders. "We hebben het over verschillende kookvormen, we inspireren elkaar en leren van elkaar. Van tips over hoe je het beste de tafels kunt dekken tot aan hoe je de tafels tijdens feestdagen het beste kunt indelen."



Totaalpakket

Zorgboodschap levert het totaalpakket voor eten en drinken aan alle locaties van Marente. Meer weten over Zorgboodschap? Kijk op www.zorgboodschap.nl

Discussie over gezond en ongezond laait telkens op

OMSTREDEN KROKET HOUDT STAND IN ZIEKENHUIS



Bitterballen, kroketten en andere snacks in het ziekenhuis? Niet doen, want dat is ongezond, zeggen veel betrokkenen. Doe maar wel, zeggen anderen, patiënten hebben immers calorieën en eiwitten nodig. En mogen ze ook een beetje genieten?

Diëtist niet zorgvuldig

Reacties op LinkedIn zijn niet altijd zorgvuldig. Een diëtist laat in reactie op het bericht over de bitterballen van het HagaZiekenhuis weten voorstander te zijn van bitterballen in de zorg als het zou gaan om een bitterbal met Profitar en broodkruim van Carezzo. Maar de genoemde producent heeft zo'n bitterbal niet in haar assortiment. "Carezzo ontwikkelt uitgaande van de vraag van de markt en diëtetiek. De markt heeft ons niet specifiek om eiwitverrijkte bitterballen en kroketten gevraagd", zegt diëtist en commercieel manager Shivah Tavakolly van Carezzo. "Wel vroeg de markt om hartige hapjes, laag in zout, hoog in eiwit. Die bieden we in de vorm van mini worstenbroodjes, mini kip/kebab broodjes en mini vegetarische quiches met 10 gram eiwit. We gebruiken volwaardige eiwitten van hoge kwaliteit, afgestemd op het type product en de doelgroep."

Zo nu en dan laait de discussie op. Bitterballen en kroketten voor bezoekers, medewerkers en zelfs patiënten. In een tijd dat we praten over gezond en duurzaam in de zorg, lijkt dit een kansloze zaak.

Zo heeft het Martini Ziekenhuis in Groningen de vette hap, frisdranken met suikers en andere ongezonde lekkernijen in de ban gedaan. Gezonde gerechten kwamen daarvoor in de plaats. Het LUMC in Leiden stapte ook over op een gezond aanbod. Geen frikandellen, frites en witbrood meer in het restaurant. Kroketten nog wel.

Discussies

Bitterballen in ziekenhuizen leiden tot discussies. Want er zit van alles in: tarwebloem, paneermeel, zout, gist, zonnebloemolie, plantaardige oliën, vlees, eiwit, kruiden, specerijen, dextrose, kleurstoffen, karamel, E-nummers en wat al niet meer. Een allegaartje, zo lijkt het. Maar dit verschilt natuurlijk, want de ene kroket is de andere niet.

Het mag duidelijk zijn dat bitterballen en kroketten niet tot de gezonde voedingsmiddelen behoren. Ze bevatten veel calorieën, vet en zout. Ondertussen is het gehalte aan vitamines, mineralen en spoorelementen – deze bestanddelen heeft het lichaam nodig om te functioneren – erg laag.

Gezondste kroketten

Toch houden bitterballen en kroketten stand in ziekenhuizen. In Ziekenhuis Nij Smellinghe te Drachten bijvoorbeeld. Ze verkopen hier de gezondste kroketten die verkrijgbaar zijn, liet Lex Moerke, manager horeca & services, ons weten. "Duurzame kroketten zonder toevoegingen."

Hij staat op het standpunt dat je ongezonde gerechten in het ziekenhuis niet moet skippen, want dan kopen de liefhebbers die kroket elders. Van een mindere kwaliteit. Aan de andere kant worden er ook genoeg gezonde gerechten aangeboden, meldt de manager. "Ook die zijn lekker."



"GEEF JE DE KEUZE VAN SNACKS IN HET ZIEKENHUIS, DAN BESTAAT DE KANS DAT MEN HIER VAKER ZO NIET DAGELIJKS VOOR KIEST"

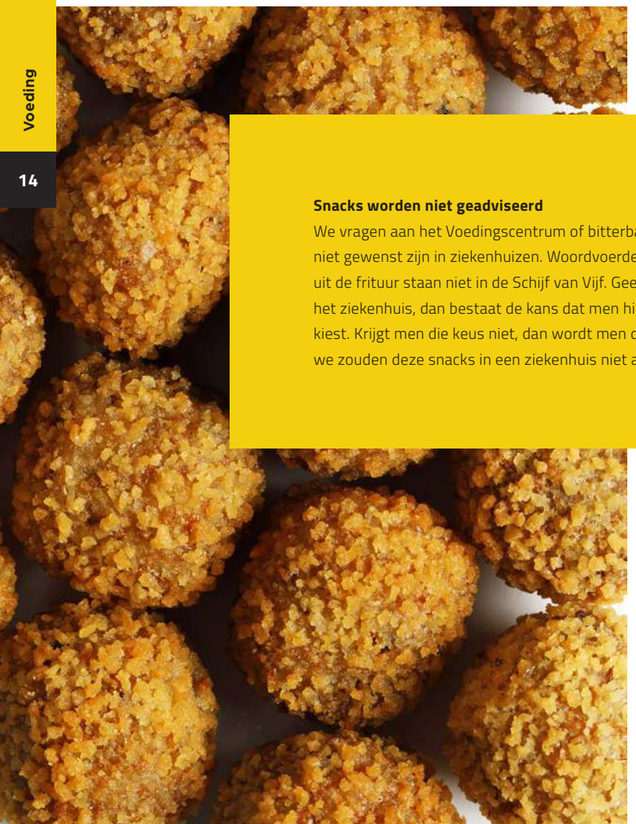
Lees verder ››

Hoge tevredenheid

Ook in het HagaZiekenhuis in Den Haag kiezen ze bewust voor de bitterbal. De keus voor de bitterbal is onderdeel van een reportage van Omroep West over het voedingsconcept van het genoemde ziekenhuis. Het eten wordt dagvers aangeleverd. Zorgondersteuners komen bij de patiënten zes keer per dag langs met eten en drinken.

Deze aanpak heeft geleid tot een veel hogere patiënttevredenheid, meldt Marieke de Hamer, projectleider facilitair bedrijf. Het rapportcijfer steeg van 5,5 naar 8,5. Omroep West legt in de reportage uit hoe dat in zijn werk gaat.

“DE MARKT HEEFT ONS NIET SPECIFIEK OM EIWITVERRIJKTE BITTERBALLEN EN KROKETTEN GEVRAAGD”



Snacks worden niet geadviseerd

We vragen aan het Voedingscentrum of bitterballen en kroketten nou wel of niet gewenst zijn in ziekenhuizen. Woordvoerder Patricia Schutte: “Producten uit de friturr staan niet in de Schijf van Vijf. Geef je de keuze van snacks in het ziekenhuis, dan bestaat de kans dat men hier vaker zo niet dagelijks voor kiest. Krijgt men die keus niet, dan wordt men daar ook niet toe verleid. Dus we zouden deze snacks in een ziekenhuis niet adviseren.”

“ONZE PATIËNTEN HEBBEN VAAK CALORIEËN EN EIWITTEN NODIG. DIE TREF JE AAN IN BITTERBALLEN”



Herstel van patiënt

Het Voedingscentrum laat weten dat steeds meer ziekenhuizen werken aan een gezond voedingsaanbod voor patiënten, bezoekers en medewerkers. Woordvoerder Patricia Schutte: “Een ziekenhuis is een plek waar mensen komen om beter te worden en dan is het van belang gezonde voeding aan te bieden. Een gezond voedingsaanbod draagt bij aan het herstel van patiënten. Wij helpen alle soorten zorginstellingen met hun aanbod zoals verpleeg- en verzorgingshuizen, zorgcentra, kleinschalige woonvormen én natuurlijk ook ziekenhuizen”.

Vraagtekens

De verslaggever is onder de indruk, maar plaatst wel vraagtekens bij de bitterballen die men serveert. “Klinkt niet logisch.” Diëtist Mariëlle Cecilia antwoordt: “Ik snap dat je dat denkt, zeker als je kijkt naar de richtlijnen voor gezonde voeding. Maar er zitten veel eiwitten en energie in”, doelt ze op de bitterballen. “Onze patiënten hebben vaak calorieën en eiwitten nodig, dus dan kan het prima.”

De bitterballen komen overigens uit de oven. Er komt geen frituur bij aan te pas. Cecilia: “Zoals we alles hier opwarmen met hele grote ovens op de afdeling. Dat is veel gezonder dan frituren.”

Omroep West laat weten dat er meer lekkers te snacken is voor patiënten van het HagaZiekenhuis: shakes, worstenbroodjes (vegetarisch), roombotercake en kibbeling. Cecilia: “Toch wordt ook de echt gezonde eter hier op zijn wenken bediend.”

Afkeurende reacties

Op LinkedIn leverde het bericht overwegend afkeurende reacties op. Over het serveren van bitterballen schreef iemand: “Gemiste kans , er zijn ook lekkere gezonde gerechten te bedenken die aan de voorwaarden bij ondervoeding voldoen.”

Een ander reageerde daar als volgt op: “Klopt. Daarvoor heb je wel chefs nodig met verstand van lekker koken en een stukje chemie en diëtetiek. Misschien mist het HagaZiekenhuis dat.”

En zo houden bitterballen, kroketten en andere snacks stand in ziekenhuizen, maar blijven ze omstreden.

Dure managementcultuur

"Nederland gaat ten onder aan de doorgeschoten, dure managementcultuur in de zorg. Aan het zinloze overschot aldaar aan niet-medische hoogopgeleiden."
Cabaretier Nathalie Baartman laat in haar column in het AD van 15 januari weten dat er veel zinloos werk in de zorg is verzonnen. Ze is van oordeel dat het echte werk daardoor blijft liggen.

Pleidooi voor minder eten

"Als er weinig voedsel binnenkomt, steekt het lichaam minder energie in groei en des te meer in weerbaarheid en onderhoud, zoals DNA-reparatie."
De Rotterdamse moleculair geneticus Jan Hoeijmakers laat in Trouw weten dat veel mensen te veel eten.

Hogere zorgkosten

"De hogere zorgkosten die eraan komen, wil de samenleving waarschijnlijk niet betalen, als de voortekenen niet bedriegen."
Gezondheidseconoom Xander Koolman laat in het Parool weten dat ouderen nu zelf in actie komen.



Bureaucratisch monster

"Dit is zo tenenkrommend, zo genant, zo ontzettend duur, zo onnodig. Totale vreemden die beoordelen of en hoe incontinent een stervende vrouw is, terwijl de betrokken zorgverlener, die echt wel iets beters te doen heeft, hier uren mee bezig is."
De kritische longarts Sander de Hosson op LinkedIn over ons zorgstelsel dat hij omschrijft als een bureaucratisch monster.

Gebrek aan duurzaamheid

"Ik erger me dood aan mijn vriendinnen die totaal niet met duurzaamheid bezig zijn."
Maya laat zich op de fashionsite www.nsmbl.nl kritisch uit over mensen die zomaar wat doen

Van Hanegem in tranen

"Triest toch? Die oude mensen verdienen onze zorg. Ze hebben dit land opgebouwd maar niemand heeft het daarover. Het is alleen maar ik ik ik."
Voetbalfenomeen Willem van Hanegem laat op sociale media – bijna in tranen - weten dat de ouderenzorg beter kan in Nederland.

Systemen en vinkjes

"De zorg is gaan draaien om systemen en vinkjes. Verpleegkundigen zijn meer tijd kwijt aan papieren dan aan patiënten. Door de bureaucratie raakt uit het oog dat het om mensen gaat."
@Nicki Verweij vindt dat het anders moet in de zorg.

Bewoner beoordeelt sollicitanten

"Bewoners zijn nog altijd volwaardige mensen. Als we hen de verantwoordelijkheid geven die ze aankunnen, zien we ze opbloeien."
Githa Preaet, directeur van Zorgband Leie en Schelde, waartoe woonzorgcentrum Lemberge in Merelbeke behoort, geciteerd op LinkedIn, over het inschakelen van bewoner Pius Sinove (93) bij het beoordelen van sollicitanten.



NOVITEIT HAS

Eiwitrijke chocoladepasta met sprinkhanen

Het aantal producten waarin extra eiwitten – in wat voor vorm dan ook – worden verwerkt, stijgt met de maand. Er is nu ook eiwitrijke chocoladepasta met sprinkhanen en meelwormen gesignaleerd. Het is een van de innovaties die studenten van HAS green academy in Den Bosch presenteerden, meldt Food Inspiration. Twee andere innovaties: duurzame verpakkingen voor het transport van uien en een slim systeem dat voedselverspilling in kaart brengt. Deze innovaties werden op 31 januari samen met andere vindingen gepresenteerd tijdens de HAS Food Experience.



NIEUWS VAN FANO

Pastasalades in wereldsmaken

Fano, het salade- en sauzenmerk van Royal Smilde Foods, introduceerde onlangs haar nieuwe concept 'Wereldsmaken' met maar liefst vijf unieke 'meatless' pastasalades.
Deze salades zijn gebaseerd op beroemde smaken van over de hele wereld, zoals de vegetarische Engelse couscous Honey Mustard en Italiaanse salade Caprese. De vegan Pasta Arrabbiata met volkoren fusilli, Japanse noedelsalade Teriyaki en Griekse maaltijdsalade met orzo, komkommer, paprika en zwarte olijven maken de wereldreis compleet. Stuk voor stuk smakelijke salades waar eenvoudig een eigen draai aan gegeven kan worden. Kijk voor meer informatie en voor het aanvragen van een gratis proefpakket op www.fano.nl.

COLUMN



Michel Overwijk is voorzitter van WijGastvrij. Hij was tot voor kort manager f&b en schoonmaak in OLVG te Amsterdam.

Afscheid van het mooiste beroep

Wat kan een leven toch ineens op de kop staan.
Als leidinggevende in verschillende organisaties is het me al vaker overkomen dat ik afscheid heb moeten nemen van medewerkers die door omstandigheden niet meer konden doen waar zij al jaren zo goed in waren. Gepassioneerde medewerkers die door handicap of ziekte hun werk moesten loslaten. Lange complexe re-integratietrajecten leidden niet tot het gewenste resultaat. Afscheid nemen dus, hoe moeilijk ook.

Nu ervaar ik het zelf. En moet ik zelf laten zien dat het leven meer is dan werk alleen en dat genieten op veel manieren mogelijk is. Soms in ander werk.

Maar ja, veertig jaar gezondheidszorg, veertig jaar met passie, liefde en betrokkenheid deel uitmaken van diverse superteams. Dat ga ik missen. Het is zo dubbel, dit afscheid, de medewerkers die je allemaal het beste toewensen, de complimenten over wie je was en wat je voor velen hebt betekend in al die jaren. Lijkt gewoontjes, maar nee, zodra men dat gaat uitspreken, komt het pas echt binnen.

Genoeg sentiment nu. De zorg moet door en daar zijn al die andere uitblinkers in de zorg nog steeds mee bezig. Wees je bewust voor wie je bezig bent en dat je dit vak niet alleen kunt doen en elkaar altijd weer nodig hebt bij het zorgen voor anderen. Maar zorg ook goed voor jezelf.

Mijn dank gaat uit naar eenieder waar ik in die veertig jaar mee heb mogen samenwerken. Succes met alles wat je doet. De branche ligt mij nog steeds na aan het hart en ik zal deze dan ook op de voet blijven volgen vanuit mijn huidige rol als voorzitter van WijGastvrij. En waar mogelijk zal ik mijzelf op een andere wijze nuttig gaan maken.

We gaan elkaar treffen.

De prijzen van voeding, energie en arbeid zijn het afgelopen jaar fors gestegen. Dientengevolge liep de inflatie hoog op. Meer zorgorganisaties lijden verlies. Investeringen in medewerkers, capaciteit en innovatie worden uitgesteld. Het mes gaat in de uitgaven. Hoe hoog is de nood?



Stijgende prijzen van voeding, energie en arbeid

HET MES IN DE UITGAVEN

De forse prijsstijgingen die de zorg parten spelen, zijn niet van gisteren. Ze doen zich al voor sinds 2020. Als gevolg van de coronapandemie en economische groei werden vooral materialen en brandstoffen fors duurder.

De Russische invasie in Oekraïne kwam daar een jaar geleden, vanaf 24 februari 2022, overheen. Het gevolg was dat prijzen van nog meer grondstoffen en brandstoffen omhoog vlogen.

Energie steeg fors

Hoe hoog is de nood als het gaat om voeding in de zorg? Op 12 oktober jongstleden publiceerden Actiz (brancheverenigingzorgorganisaties) en Intrakoop een onderzoek waar 94 organisaties in de verpleeg- en verzorgingshuizen en thuiszorg aan meededen. Daaruit bleek dat producten en diensten waar de zorg gebruik van maakt gemiddeld 7,9 procent duurder zijn geworden ten opzichte van het jaar daarvoor. Energiekosten stegen zelfs gemiddeld 25 procent.

In euro's deed de grootste stijging zich voor bij de inhuur van zzp'ers en uitzendkrachten. Vanwege de krappe arbeidsmarkt en de extra vraag naar tijdelijk personeel – ziekteverzuim is een van de oorzaken – namen de kosten ook op dit vlak sterk toe.

Dit alles gaat ten koste van de ruimte om te investeren in medewerkers, capaciteitsuitbreiding en innovatie, melden beide organisaties. Om toe te voegen dat het aantal zorgorganisaties dat verlies lijdt, is verdubbeld van 91 naar 186.

Geen klachten

Medio januari, drie maanden na de publicatie van het onderzoek, is er weinig veranderd, melden woordvoerders van Intrakoop en Actiz. Dat blijkt ook uit de cijfers die het CBS op 10 januari bekend maakte. Consumentengoederen en diensten waren in 2022 10 procent duurder dan in 2021, de inflatie – deze wordt afgemeten aan de jaarlijkse verandering van de consumentenprijzen – van 2022 was de hoogste sinds 1975, meldt het CBS.

Desondanks hebben de prijsstijgingen in de zorg niet geleid tot klachten over de kwaliteit van eten en drinken, meldt ouderenbond ANBO in januari desgevraagd aan de redactie van Uitblinkers. We stelden de vraag naar aanleiding van mededelingen in de pers over bezuinigen die woonzorgcentrum Die Buytenweye in Delft had doorgevoerd: kleinere porties, bouillon in plaats van gevulde soep en geen apart verpakte toetjes meer.

Minder verspilling

Het bericht over het woonzorgcentrum in Delft werd later gebagatelliseerd omdat het zou gaan om maatregelen die de verspilling tegengaan. Van een teruggang in kwaliteit zou geen sprake zijn. "De waarheid is genuanceerder dan uit de brief, die in december werd verstuurd, kan worden opgemaakt", zegt Renate Evers, woordvoerder van ANBO. Deze brief was aanleiding tot de publicatie in het AD.

Meer zzp'ers

Zorgorganisaties gaven in 2021 ruim 8 procent meer geld uit aan het inhuren van uitzendkrachten en zzp'ers dan in het jaar daarvoor. Dit meldt het Centraal Bureau voor de Statistiek (CBS). Het CBS keek naar de uitgaven van ziekenhuizen, verpleeg- en verzorgingshuizen en thuiszorginstellingen, instellingen in de gehandicaptenzorg en instellingen in de geestelijke gezondheidszorg. In 2021 gaven deze sectoren in totaal 48 miljard euro uit aan personeel.

Het aandeel kosten voor uitzendkrachten en ander ingehuurd personeel steeg de afgelopen jaren het minst sterk in de ziekenhuizen. In de gehandicaptenzorg deed zich de grootste stijging voor. In 2021 bedroegen de kosten voor ingehuurd personeel in de gehandicaptenzorg 9,3 procent van de totale personeelskosten.

En dat kan nog wel eens erger worden. Vakbond FNV meldde dat zes op de tien jonge zorgmedewerkers overwegen om verder te gaan als zelfstandige of flexwerker. Volgens zorgbestuurder Elise Merlijn van FNV zet de inhuur van externe zorgverleners de financiële positie van zorginstellingen enorm onder druk. Merlijn pleitte eerder al voor een extra loonsverhoging voor het personeel in vaste dienst. Ze denkt daarmee de inhuur van dure externe medewerkers tegen te gaan. "Uiteindelijk is dat goedkoper dan externe inhuur en beter voor de kwaliteit en continuïteit van de zorg."



"HET AANTAL ZORG-ORGANISATIES DAT VERLIES LIJDT, IS VERDUBBELD VAN 91 NAAR 186"

Lees verder ››



“DE WASSERIJ GING BIJ ONS GELIJK MET 20 PROCENT OMHOOG”

Dat de ouderenbond geen klachten ontving over de kwaliteit van eten en drinken in de zorg, wil niet zeggen dat die klachten er niet zijn, aldus Evers. “Mensen die afhankelijk zijn van zorg, vormen een kwetsbare groep, die niet snel klaagt. Het is voor ons ook een groep die moeilijk is te bereiken.”

ANBO staat op het standpunt dat iedere bewoner van een zorginstelling een volwaardige warme maaltijd moet krijgen. Evers: “De warme maaltijd is voor de meeste bewoners het hoogtepunt van de dag. Als je daaraan tornt beïnvloed je de kwaliteit van leven. De warme maaltijd is wat ons betreft een van de laatste uitgaven waarop in de zorg bezuinigd mag worden.”

Impact prijsstijgingen

De impact van de prijsstijgingen verschilt per organisatie. Heb je een energiecontract dat nog in de goedkope tijd is afgesloten en nog geruime tijd doorloopt, dan scheelt dat aanmerkelijk. Verder speelt het ziekteverzuim mee. Hoe hoog is dat? Hoeveel dure zzp’ers moet je inhuren?

“De zorg zal kritisch moeten nagaan waar er bespaard kan worden”, zegt een woordvoerder van Actiz. “Misschien kunnen ze nog meer gebruikmaken van schaalvoordelen door zich aan te sluiten bij inkooporganisaties. Of extra aandacht besteden aan het tegengaan van verspilling. Je hebt ook organisaties die de temperatuur wat naar beneden toe bijstellen. Andere zeggen weer: dat doen we niet, want het moet wel comfortabel blijven.”

Wasserij 20 procent duurder

We vragen aan enkele zorgorganisaties welke consequenties de prijsstijgingen hebben. Harm Okker, regiomanager bij AristoZorg in Den Helder, laat weten van alle leveranciers een prijsverhoging te hebben gekregen. Het tarief voor gasten en bewoners moest daardoor verhoogd worden in het laatste kwartaal van 2022.

Over mogelijke oplossingen: “De koks kijken waar ze het scherpst kunnen inkopen, ook voor de non-food is dat zo, bijvoorbeeld de disposables, die we gebruiken voor de wijk.” Hij laat weten dat de keuken en het restaurant een deel zijn van het totale woonconcept van AristoZorg. “We accepteren hierbij dat het resultaat negatief kan zijn. Als de keuken er niet was, zou het goed mogelijk zijn dat we lege kamers zouden hebben.”

Media berichtten dat zich over het laatste half jaar van 2022 prijsverhogingen van 5 tot 10 procent voordeden. Ligt het bij jullie ook in die orde van grootte? Vragen we aan Okker. “Ja, dat klopt”, antwoordt hij. Om toe te voegen: “De wasserij ging bij ons gelijk met 20 procent omhoog.”

Ingrediënten 9,8 procent duurder

Willem Bongers, hoofd eten en drinken bij Atlant wonen en zorg in Apeldoorn, kampt uiteraard ook met prijsstijgingen. “De ingrediënten zijn voor onze organisatie gemiddeld met circa 9,8 procent gestegen. Zonder dat er tussentijds geld is bijgekomen.”

Op de vraag hoe hij erop inspeelt, antwoordt Bongers: “We hebben bezuinigingen doorgevoerd. Het standaardmenu is iets vereenvoudigd, minder luxe. We proberen goedkopere merken uit, maar we houden wel vast aan de kwaliteit.”

Hij laat weten dat er binnen de organisatie nog wel wat geschoven kan worden. Over het budget: “Dat hebben we opgehoogd met 9,2 procent.”

“DE ZORG ZAL KRITISCH MOETEN NAGAAN WAAR ER BESPAARD KAN WORDEN”





Van Hoeckel

“SCHAKEL OP ASSORTIMENTS-KEUZE, AANPASSING BUDGET EN VERSPILLING”

Hoe kijken ze bij groothandel Van Hoeckel aan tegen de extreme prijsstijgingen van het afgelopen jaar? En wat kunnen ze doen om de ‘schade’ voor hun afnemers in de zorg te beperken?

De prijzen van grondstoffen, energie en personeelskosten stegen het afgelopen jaar met 10 tot 15 procent. Uitzonderlijk. Prijsstijgingen voor de zorg konden niet uitblijven. “We hanteren hiervoor de percentages van het Centraal Bureau voor de Statistiek. Die zijn inzichtelijk voor iedereen. Daarnaast wordt niet alle één op één doorberekend. Door afspraken te maken met fabrikanten en een deel van de stijgingen voor eigen rekening te nemen, kunnen de prijsstijgingen voor de zorg nog enigszins worden beperkt”, zegt Mark van den Brink, marketingmanager bij Van Hoeckel.

Brood + 20 procent

Het ene product heeft meer te verduren van de schaarste en kostenstijgingen dan het andere. Brood bijvoorbeeld wordt extreem zwaar getroffen. Paul van der Bruggen, salesmanager Zuid-Nederland van Van Hoeckel, zegt: “De productie van brood vergt veel energie, veel arbeid en ook de prijs van grondstoffen (graan) werd zwaar getroffen door de oorlog. Met als gevolg een forse kostenstijging tot wel 20 procent.”

Verspilling aan pakken

Van Hoeckel ondersteunt klanten in het gevecht met de gestegen kosten. Dat kan bijvoorbeeld door extra aandacht te besteden aan het tegengaan van verspilling. Mark: “Als je 25 tot 30 procent verspilling hebt, valt daar winst te behalen. Je bespaart daarmee op de kosten en je bevordert een duurzaam gebruik van voedingsmiddelen.”

Van Hoeckel biedt in samenwerking met Orbisk een afvalscan aan. “Mochten klanten inzicht willen in waar de grootste verspilling zit, dan kunnen wij dat met hen opstarten”, aldus Van der Bruggen.

Het inzetten van private labels ofwel huismerken in plaats van A-merken kan ook leiden tot een besparing. “Huismerken zijn 10 tot 20 procent goedkoper. Daar zou de zorg nog wat meer op kunnen sturen.”

Minder leveringen

Een andere kans is kijken naar eventueel minder leveringen in de week. “Als je die twee acties optimaal inzet kun je op je totale inkoop van eten en drinken 4 tot 5 procent besparen, terwijl je er in kwaliteit niet op achteruitgaat. Dat is significant, al vang je hiermee bij lange na niet de totale prijsstijging op.”

Van Hoeckel adviseert haar afnemers om voldoende budget te creëren. Van den Brink stelt: “Pas het voedingsbudget zo realistisch mogelijk aan, want de bestellers moeten binnen het budget wel een goede maaltijdvoorziening kunnen garanderen. ”

“ALS JE ACTIES OPTIMAAL INZET KUN JE OP JE TOTALE INKOOP VAN ETEN EN DRINKEN 4 TOT 5 PROCENT BESPAREN, TERWIJL JE ER IN KWALITEIT NIET OP ACHTERUIT GAAT”

Lees verder ››

Zorgboodschap



“ONZE BUDGETCAMPAGNE HELPT KLANTEN BIJ BESPAREN”

Hoe kijken ze bij groothandel Zorgboodschap aan tegen de extreme prijsstijgingen van het afgelopen jaar? En wat kunnen ze doen om de ‘schade’ voor hun afnemers in de zorg te beperken?

“WE BEREKENEN LANG NIET ALLE PRIJSVERHOGINGEN VANUIT ONZE LEVERANCIERS DOOR NAAR DE KLANT”

De stijgende prijzen van eten en drinken zijn onvermijdelijk. Ook Zorgboodschap heeft ermee te maken. “Maar we proberen de prijsstijgingen zo minimaal mogelijk te houden”, zegt Cora Heemskerk, Manager New Business en Marketing. “We berekenen lang niet alle prijsverhogingen vanuit onze leveranciers door naar de klant, maar nemen zelf ook genoegen met minder marge.”

Bij Zorgboodschap zien ze dat klanten actiever kijken naar hun uitgavepatroon. Een voorbeeld zijn de toetjes in mono cups. “Deze worden nu vaker vervangen door pakken, bij vla bijvoorbeeld. Pakken zijn voordeliger en duurzamer, want je spaart er veel verpakkingsmateriaal mee uit. Een ander voordeel is dat je de huiselijkheid bevordert door een pak vla op tafel te zetten.”

Plastic terugdringen

Zorgboodschap gaat proactief te werk bij het terugdringen van plastic in de keten. Dat is niet alleen beter voor de portemonnee, maar ook voor het milieu, zegt Heemskerk. “Zo zijn we afgelopen jaar overgestapt op een nieuwe verpakking voor onze gehaktproducten, waardoor er 70 procent minder plastic wordt gebruikt. Dit heeft een enorm positieve impact.”

Daarnaast is Zorgmaaltijd, een onderdeel van Zorgboodschap, overgestapt op een transparante verpakking. “Die is makkelijker te verwerken tijdens het recycleproces en beter voor het milieu, omdat er geen kleurstoffen aan zijn toegevoegd.”

Budgetcampagne

Zorgboodschap spoort klanten aan om slim gebruik te maken van het assortiment. Via banners in de webshop krijgen afnemers informatie over de budgetcampagne ‘Proef het Verschil – Besparen zonder te bezuinigen.’ Daarbij wordt een groot assortiment van de eigen huismerken onder de aandacht gebracht.

Heemskerk: “Hierdoor kunnen de klanten kiezen voor voordeligere alternatieven voor hun dagelijkse boodschappen, zonder kwaliteit te moeten inleveren. Daarnaast verspreiden we flyers met eenvoudige tips om gemakkelijk te besparen. Met onze huismerken, zoals g’woon, Melkan en BIO+, bieden we A-merk-kwaliteit tegen een scherpere prijs. Deze merken doen allang niet meer onder voor een A-merk.”



Cora Heemskerk: “We helpen klanten te besparen zonder te bezuinigen.”

Flyer met bespaartips

Zorgboodschap verspreidt een flyer met de volgende bespaartips:

1) Kies voor huismerken.
2) Probeer eens een goedkoper alternatief. Gebruik de besparingstool.
3) Gebruik de snelbestellijst. Zo koop je niet meer dan nodig.
4) Stel een budget vast via de ‘budgetcoach’ in de webshop.
5) Beperk de voorraad.
6) Bundel je bestellingen. Zo denk je beter na over boodschappen die je echt nodig hebt. En help je Zorgboodschap om hoge brandstofprijzen het hoofd te bieden.
7) Gebruik de besparingsanalyse van Zorgboodschap. Zo krijg je inzicht in je uitgaven.



ONDERZOEK

Zorgmedewerker moet meer mogelijkheden krijgen

Medewerkers in de zorg zijn zeer bevlogen, maar een gebrek aan ontwikkelmogelijkheden en waardering speelt hen parten. Het werkplezier staat daardoor onder druk. Dit blijkt uit onderzoek dat PGGM&CO samen met Stichting IZZ heeft laten uitvoeren.

Dat medewerkers bevlogen zijn brengt ook een risico met zich mee. Ze hebben moeite om hun grenzen te bewaken. In combinatie met hun grootste drijfveer ‘het zorgen voor cliënten/patiënten’ kan dat het risico op uitval vergroten, zo wordt gemeld. Werkdruk en personeelstekorten vormen -naast het bewaken van grenzen - de grootste belemmering voor het werkplezier. “Belangrijk dat medewerkers zich hiervan bewust zijn. En dat werkgevers investeren in goed leiderschap”, aldus Henriette Davelaar, directeur PGGM&CO.

Daarnaast constateert ze een gebrek aan ontwikkelmogelijkheden en waardering vanuit de leidinggevende. Slechts 67% van de medewerkers ervaart waardering van de leidinggevende, tegenover 78% in andere sectoren, zo blijkt.

Anouk ten Arve, programmamanager gezond werken bij Stichting IZZ, roept leidinggevenden op waardering te tonen en open te staan voor suggesties van medewerkers. “Daarnaast is het belangrijk dat organisaties blijven investeren in de ontwikkeling van hun medewerkers.”

PGGM&CO (pensioenuitvoeringsorganisatie) doet ieder kwartaal onderzoek naar fitheid en balans onder zorg- en welzijnsmedewerkers. Stichting IZZ is belangenbehartiger voor mensen die werkzaam zijn in de zorg.



TIPS

Handreiking ‘Eten en drinken voor mensen met dementie’

De handreiking ‘Eten en drinken voor mensen met dementie’ geeft informatie over de meest voorkomende problemen bij eten en drinken bij mensen met dementie. Voor eenieder te downloaden bij de Nederlandse Vereniging van Diëtisten (NVD).

De handreiking is een beschrijving in onderdelen voorzien van tips, die gebruikt kunnen worden voor eenieder die te maken heeft met mensen met dementie. De informatie gaat van onbedoeld gewichtsverlies tot kauw- en slikproblemen, en van voedselweigering tot het inzetten van medische voeding.

Aanleiding voor het ontwikkelen van deze handreiking waren vragen in de praktijk over dit onderwerp en het gebrek aan goed informatiemateriaal, meldt de NVD. Het doel is om mantelzorgers en zorgprofessionals in het verpleeghuis te ondersteunen. Je kunt de handreiking downloaden op www.nvdietist.nl.

wijs ACADEMIE VOOR UITBLINKERS

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

E-learning

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

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

Opleidingen

- Professioneel Leidinggeven

Workshop

- Omdenken

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

Komt Willeke Alberti of Paul de Leeuw straks een feestje bouwen in jouw zorglocatie?

JE MAAKT KANS OP EEN VAN DE ZES #SAMENZIJN ZORGCONCERTEN MET KNORR PROFESSIONAL



Willeke Alberti danst met een bewoner van Laurens woonzorglocatie De Oudelandse Hof.

#SAMENZIJN concerten groot succes in 2022

Afgelopen jaar hebben 6 zorginstellingen door heel Nederland genoten van de koningin van de Nederlandstalige muziek; Willeke Alberti. De zorg had een zware tijd achter de rug met strenge regels voor bezoekers en veel druk op het personeel. Een gezellige middag vol ontspannen #SAMENZIJN was dus meer dan verdiend! De concerten gaven bewoners van zorglocaties de kans om te ontspannen. Zeker oudere bewoners konden de Nederlandstalige hits van Willeke Alberti uit volle borst meezingen. De #SAMENZIJN concerten waren een feestelijke onderbreking van de routine. Wil jij de bewoners op jouw locatie ook zo laten stralen?

Als chef in de ouderenzorg, psychiatrische zorg en gehandicaptenzorg zet jij je creativiteit elke dag in om mensen blij te maken met een lekkere maaltijd; want goed eten is tenslotte een feestje. Daar komen Willeke Alberti of Paul de Leeuw je graag bij helpen, maar dan op hun eigen manier: door er een feestje van te maken met hun Nederlandstalige hits.



Muziek brengt net als eten mensen samen. Dat gevoel van verbondenheid draagt bij aan het welzijn van zorgcliënten. ‘Samenzijn’ of ‘k Heb je lief’, de cliënten in jouw restaurant zingen de nummers van Willeke Alberti of Paul de Leeuw allemaal mee. Net als je collega’s en jijzelf overigens. De zes #SAMENZIJN zorg concerten laten iedereen samen genieten, zingen en dansen. De twee rasartiesten geven elk drie concerten en toveren een lach op ieders gezicht.

Gratis slagroomtaart

Meedoen met de actie? Plaats dan voor 31 mei een bestelling met minimaal 1 omdoos uit 4 verschillende Knorr Professional categorieën (soepen, sauzen, bouillons, binders, smaakmakers en maaltijdcomponenten).
Na je bestelling heb je meteen prijs! Alle deelnemers ontvangen namelijk een gratis luxe slagroomtaart voor 20 personen.

Zo werkt het

Je kunt zo vaak meedoen als je wil. Bij iedere aankoop van het actieassortiment via ufs.com maak je automatisch kans op een #SAMENZIJN zorgconcert. Als jouw zorglocatie één van de winnaars is, wordt er uiterlijk 8 juni contact met je opgenomen om een datum te prikken voor jullie eigen #SAMENZIJN zorgconcert met Willeke Alberti of Paul de Leeuw.

BEKIJK DE ACTIE EN DE VOORWAARDEN OP UFS.COM/SAMENZIJN

Deelnemende Knorr Professional categorieën



Maaltijdcomponenten



Binders



Soepen



Bouillons



Sauzen



Smaakmakers



Stefanie Antonissen en Justin van Doorn. "Ik ging overmatig veel lef tonen."

Chef Justin van Doorn baart opzien met nieuw concept

FOOD THERAPY HELPT VERSLAAFDEN

Justin van Doorn was sterrenchef, raakte verslaafd, krabbelde op en bedacht als ervaringsdeskundige Food Therapy, een concept waar verslaafden baat bij hebben. Samen koken, gezonde voeding en gerechten die herinneringen tot leven brengen zijn de pijlers onder deze aanpak.

Hij spaart zichzelf niet. Voormalig sterrenchef Justin van Doorn (42) vertelt in zijn boek Food Therapy het hele verhaal. Met onverbloemde aandacht voor de valkuil waar hij in tuimelde: verslaving aan coke, speed en andere middelen. En zijn pogingen om ervan af te komen alsmede de terugval die daar vaak op volgde.

We zijn aanwezig bij een sessie voor verslaafden die een traject van zes weken volgen bij Action on Addiction, centrum voor verslavingszorg, in Brasschaat nabij Antwerpen. Food Therapy, het onderdeel dat Van Doorn een dag per week voor deze groep verzorgt, is onderdeel van de therapie. Datzelfde doet de chef bij Yes We Can Clinics in Nederland.

Cokelijn met Aruba

Als chef op topniveau kookte Van Doorn in sterrenrestaurants in binnen- en buitenland. Maar hij raakte verslaafd aan coke en andere middelen. Zette een cokelijn op tussen Aruba en Nederland. Liep tegen de lamp, ontsnapte door een vormfout aan gevangenisstraf, was een tijdje clean, maar raakte daarna weer in de problemen en greep opnieuw naar drugs.

Het idee om voeding en verslavingstherapie te combineren ontstond toen Van Doorn zich in een afkickkliniek verbaasde over het slechte eten. Door daar gezamenlijk te gaan koken, zag hij de sfeer bij de mede-cliënten veranderen. “Het lekkere eten zorgde ervoor dat het klagen stopte, waardoor er meer ruimte ontstond om dichter bij zichzelf te komen en meer verbonden te raken met de groep, wat de therapie ten goede kwam.”

“IK DEED ENORM MIJN BEST. MAAR DE WAARDERING WAAROP IK HOOPTE, BLEEF UIT”

Heftig onderdeel

Food Therapy zag het levenslicht, een nieuw concept als onderdeel van de behandeling van verslaving, zegt Van Doorn. “Cliënten ervaren Food Therapy als het leukste én meest heftige onderdeel van hun therapie.”

Hij schreef het boek Food Therapy met daarin zijn verhaal en stap voor stap zijn aanpak. Compleet met voorbeeldrecepten. Verslavingsklinieken kunnen ermee aan de slag als onderdeel van de behandeling, maar verslaafden en hun families kunnen het ook zelf toepassen.

De vijf principes

Food Therapy werkt op basis van vijf principes:

1) Voeding vormt een verbinding tussen verleden en heden.
2) Met voeding heb je directe ingang naar je emotie.
3) Anders eten leidt tot ander gedrag.
4) Eten brengt mensen samen.
5) Het belang van goede voeding.

Lees verder ››

Schrijfopdracht

Als we op 14 december in Brasschaat rond 11.00 uur kennismaken met Van Doorn, heeft hij zojuist een onderdeel van zijn sessie afgesloten. “Het was heftig”, zegt hij, terwijl verschillende cliënten bezig zijn met een schrijfopdracht. Het resultaat daarvan zal later, tijdens de lunch, worden behandeld.

Ondertussen neemt de chef de tijd om ons te woord te staan. Over de fout die verslaafden – en ook anderen – maken door verkeerd te eten. Ze nemen te veel suikers en koolhydraten tot zich. “Aardappelen, rijst, pasta, brood, crackers, roomboter, hagelslag, kaas en jam. De dopamine die verslaafden aanmaken, blijft aanwezig in je hoofd, er verandert niets, je blijft verslaafd. Na twee of drie uur heb je alweer trek, want je lichaam heeft behoefte aan voedingsstoffen en vitamines die je dus nauwelijks aantreft in die producten. Je blijft eten en blijft jezelf voor de gek houden.”



Justin van Doorn: “Je communiceert samen, je eet samen. Die combinatie werpt vruchten af.”

Makkelijke weg

Van Doorn zelf maakte die fout ook. Hij werd zwaarder. Verslaafden hebben de neiging om te kiezen voor de makkelijke weg. Bewerkte producten in plaats van vers. “In drie maanden tijd kwam ik 17 kilo aan. Ik woog 97 kilo. Bizar, dat voelde niet goed.”

Nu eet hij vers. Aan het begin van de dag een smoothie, gemaakt van spinazie, bleekselderij, gember, citroen en appel: 70 procent groente, maximaal 30 procent fruit. Zitten ijzers, vitamines en antioxidanten in. “Je voelt jezelf beter als je op deze manier eet, het geeft je een andere boost. Ik pleit ook voor minder zuivel. Zuivel is wat mij betreft niet de witte motor, maar de witte buik. Ja, het maakt je dik.”

Geen waardering

Justin van Doorn groeide op in Friesland. Kreeg thuis vaak het gevoel dat het niet goed genoeg was wat hij deed. “Als ik een muur geel had geverfd, liet ik dat trots aan mijn vader zien. Die zei dan: ‘Ja, zit er aardig op, maar blauw was mooier geweest’. Het gevolg was dat ik aan hem heel graag wilde laten zien dat ik top was. Ik deed enorm mijn best. Maar de waardering waarop ik hoopte, bleef uit.”

Hij werd kok en ging bezeten aan de slag. De beste worden, lange dagen maken, altijd maar beter willen zijn. Werken in toprestaurants. “Ik ging overmatig veel lef tonen. Goede eigenschap? Nee, ik was onzeker en verbloemde dat met stoer gedrag.”

Hij ging drugs – coke, speed – gebruiken om het waanzinnige tempo van werken en leven vol te kunnen houden. Zijn oom, tevens beste vriend, eveneens verslaafd, overleed toen Van Doorn 17 was. Een besmette naald bezorgde de oom aids.

“MAAK ER GEEN PUINHOOP VAN, WANT DAT HEBBEN WE AL VAAK GENOEG GEDAAN IN ONS LEVEN”



Stefanie Antonissen van Action on Addiction: “Ik was meteen voorstander toen Justin zijn idee twee jaar geleden aan ons voorlegde. ”

De sessie

Samen een maaltijd bereiden is onderdeel van Food Therapy. We zijn die middag aanwezig bij het bereiden van de lunch. Ambachtelijke groentesoep en een boerenomelet vormen de hoofdbestanddelen. Daarnaast broodjes en beleg.

Van Doorn vervult weer even de rol van chef-kok. De acht cliënten krijgen allemaal een taak. Groenten snijden, eitjes tikken, clusteren, water aan de kook brengen, roeren, zout en kruiden toevoegen, proeven, tafel dekken. Commentaar van de chef: “Netjes werken, maak er geen puinhoop van, want dat hebben we al vaak genoeg gedaan in ons leven.”

Aan tafel tijdens de lunch lezen de cliënten voor uit eigen werk, brieven die ze aan zichzelf hebben moeten schrijven. Over toekomst of verleden. Over hoe het verder moet. Confronterend, heftig, zwaar en moeilijk. Betogen die zo nu en dan haperen, tranen soms.

Een deelneemster kan zich een leven zonder alcohol moeilijk voorstellen. Op de vraag van Van Doorn hoe vaak deze vrouw de laatste twaalf jaar geprobeerd heeft de verslaving te verslaan, zegt ze: “Nog nooit.” Dat is niet positief, maar ze gaat nu wel de confrontatie aan met zichzelf. En dat is wel positief.

De lunch die behalve door Van Doorn ook door drie professionals van Action on Addiction wordt bijgewoond, is intensief omdat er doorlopend scherpe vragen worden gesteld. Waarom dit? Waarom dat? Waarom dat niet? Van Doorn tegen het einde van de lunch: “Ik vind dit een geslaagde sessie. Jullie kregen de kans om de vuilniszak helemaal leeg te gooien tot en met het laatste eierschilletje. Strikje eromheen en weg met die rommel. Die kans heb je gegrepen.” Om af te sluiten met: “En nou gaan we afwassen.”

Lees verder ››

Nog meer drugs

Neefje Justin ging na de dood van zijn geliefde oom alleen maar meer drugs gebruiken. Later volgde de ineenstorting. Nadat het kind van hem en zijn ex in 2016 dood werd geboren en de relatie op de klippen liep, volgde er in 2019 een terugval. “Ik belandde in een soort psychose, beklom een toren in Amsterdam-Zuid en wilde niet meer verder. Maar zover kwam het niet. Er gebeurde iets. Een helderheid kwam over me en ik ben hulp gaan zoeken.”

Hij gebruikte daarna nog wel zes weken drugs. “Maar ik wist wel precies wat er fout was gegaan. En waar ik aan moest werken. Dat was het gekke. Ik ben erachter gekomen dat verslaafden vaak hoogintelligente mensen zijn. Ze weten alleen niet zo goed hoe ze met die intelligentie om moeten gaan. Ze zijn gevoelig en lief, maar niet voor zichzelf. Ik ben degene die zichzelf het hardste slaat. Een ander kan me voor rotte vis uitmaken, ik maak er drie kilo rotte vis van.”



Eerder tot de essentie

Action on Addiction, centrum voor verslavingszorg in Brasschaat, behandelt verslaving volgens het 12 Stappen Minnesota Model. Dat gebeurt in trajecten van normaliter zes weken. Deze aanpak wordt aangevuld met eigen methodieken en activiteiten, zoals Food Therapy. Stefanie Antonissen is samen met Koen Maes eigenaar van het centrum. Beiden zijn ervaringsdeskundige ofwel herstellend verslaafde. Over het opnemen van Food Therapy in het programma zegt ze: “Ik was meteen voorstander toen Justin zijn idee twee jaar geleden aan ons voorlegde. Door zelf te koken komen de cliënten eerder tot de essentie. Tijdens Food Therapy zijn ze een hele dag bezig, van ‘s morgens tot ‘s avonds. Dat is zwaar. Maar het werkt. Voor sommigen verloopt de therapie dankzij dit onderdeel sneller en voorspoediger. Bijkomend voordeel is dat cliënten leren koken, gezond koken wel te verstaan. Belangrijk voor het leven na Action on Addiction.”

Ontwenningskliniek

In 2019 kickte Van Doorn af in een ontwenningskliniek, door hem detox genoemd. Een arts die wist dat hij top-chef was, vroeg hem om daar te gaan koken. Dat gebeurde. “Ik heb een team geformeerd en samen zijn we gaan koken. Iedere dag drie gangen. Heel bijzonder. Er ontstond verbondenheid. Mensen vonden het leuk, ze begonnen weer in zichzelf te geloven.”

Later kwam hij terecht in een kliniek voor verslavingszorg in Portugal. De cliënten klaagden ook daar over het eten. En terecht, want dat was ook bar en boos, zegt Van Doorn. “Ik ben ook daar met de groep gaan koken en na gaan denken over food en gevoelens. Gerechten vertellen je een verhaal. Soep zoals oma die vroeger maakte bijvoorbeeld. Ik kwam erachter dat die aanpak goeie dingen naar boven haalt in mensen.”

“IK BEN ERACHTER GEKOMEN DAT VERSLAAFDEN VAAK HOOGINTELLIGENTE MENSEN ZIJN”

Gerechten van vroeger

Dat is dan ook gelijk een onderdeel van Food Therapy. Gerechten van vroeger namaken, herinneringen naar boven halen. “Vertellen hoe het was, hoe het smaakte, wie er allemaal aan tafel zaten. Dat levert mooie momenten op. Dankzij Food Therapy ontstaat er een andere dynamiek. Je staat samen te koken of je zit aan tafel, je voelt je veilig, je geeft jezelf makkelijker, er komt sneller iets uit. Dat maakt het traject kansrijker.”

Genezen is er niet bij, want eens verslaafd altijd verslaafd, maar herstellen wel. Dat gaat vlotter dankzij Food Therapy, zegt Van Doorn. “Je werkt samen, je communiceert samen, je eet samen. Die combinatie werpt vruchten af.”



“CLIËNTEN ERVAREN FOOD THERAPY ALS HET LEUKSTE ÉN MEEST HEFTIGE ONDERDEEL VAN HUN THERAPIE”

Het boek Food Therapy

In het boek Food Therapy beschrijft Justin van Doorn zijn verhaal. Over zijn carrière, zijn verslavingen en zijn avonturen. Het boek zet uiteen wat Food Therapy inhoudt. Ook verstrekt het boek recepten en praktijkopdrachten waarmee hulpverleners of mensen met een verslaving aan de slag kunnen. Het boek Food Therapy (€24,95) kan onder meer besteld worden bij Justin van Doorn https://kitchen12foodtherapy.nl/qr



BESPAAR WATER EN KOSTEN IN DE SPOELKEUKEN

Bespaar per jaar:

- ✓ 13.000 liter water
- ✓ 600 man-uren
- ✓ 125 KG wasmiddel
- ✓ 5100 kWh

Samen werken aan een beter milieu?
Kijk voor meer info op www.metos.nl of bel 088 024 2322.

metos kitchen intelligence





BEDRIJFSLEDEN

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

AM fish convenience · Bebo · B&V Opleidingen · Carezzo · Culinaire Werkplaats
eet gemak iedereen eet mee · Fano Puur Fano · Food Focus · HH foodprojects · KraftHeinz Foodservice
Huuskes · king Nederland · MEIKO · MultiFood De foodservice partner voor zorg, horeca & catering · maxivers
pinkroccade Food & Hospitality · Royal Smilde Foods · SYNDLE · temp-rite · Threewise trainingen met impact
Top Bakkers · Unilever Food Solutions Support. Inspire. Progress. · van gestel Grootkeukentechniek · van Hoeckel Partner in food care

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

Laat familie appeltaart maken

MEER VARIATIE AAN TAFEL GRAAG!

Vanuit mijn onderzoeksachtergrond maak ik mij er al jaren hard voor om producten en diensten leuker en beter te maken voor gasten of cliënten. Hieronder enkele tips voor de ouderenzorg afkomstig uit recent onderzoek van Keukentijgers.



Van september 2022 tot januari 2023 deed een student Toegepaste Gerontologie met ons een onderzoek naar de wensen van bewoners in de ouderenzorg, gericht op eten en drinken. Door interviews, observaties en groepsgesprekken met bewoners van verschillende locaties, zijn bewuste en onbewuste wensen naar boven gehaald. Deze zijn samengevat in het onderzoek 'Leeftijdsvriendelijk eten & drinken'.

Verras vanuit vertrouwde basis

'Structuur' en 'herkenbaarheid'. Daar pleiten veel bewoners in de ouderenzorg voor. Aan de andere kant laten bewoners weten dat de maaltijden 'saai' zijn en 'te weinig variatie' bieden. Ze pleiten voor meer afwisseling.

Er zijn vast enkele bewoners in jouw huiskamer die niet kunnen wennen aan afwisseling, maar doe gerust eens iets verrassends! De vertrouwde structuur zorgt er juist voor dat je weleens wat anders kunt doen. Onbekend is niet altijd onbemind.

Vier bijzondere momenten

Bijzondere momenten, hoogtepunten, vier ze! Feestdagen bijvoorbeeld. Zijn die er niet, organiseer iets. Een 'rondje Italië', een 'Franse week', bedenk het maar. Tijd voor een lekker croissantje binnenkort?

Breng wensen in beeld

Bewoners willen meer het gevoel hebben dat het eten echt voor hén is. Sinds 2019 is er een kwaliteitsindicator gericht op eten en drinken. Bij binnenkomst en na elke zes maanden is het de bedoeling om de wensen van de bewoner in beeld te brengen. Goed om dat te blijven doen tussendoor, officieel of onofficieel. Zodat de bewoner die graag fruit bij het ontbijt wil dat fruit ook gewoon krijgt.

Te grote tafel

Het moet knus zijn in de woonkamer, vindt men. Soms was de tafel te ruim, waardoor mensen minder prettig zaten. Oplossing: kies voor twee kleinere tafels van ongeveer zes personen, in plaats van een ruime tafel van twaalf personen. Daarnaast willen mensen graag iets op tafel hebben staan dat het jaargetijde weergeeft: een bloemetje of juist iets winters.

Vind je het leuk om de whitepaper van het onderzoek 'Leeftijdsvriendelijk eten & drinken' te ontvangen? Mail dan info@keukentijgers.com en je krijgt deze via mail toegestuurd.

**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.*

Trage besluitvorming en te veel administratieve plichten

STROPERIGE ZORG KRIJGT TEGENGAS



Trage besluitvorming over veel te veel schijven. Administratieve plichten die medewerkers afhouden van hun eigenlijke taken. De zorg is stroperig. Dat leidt tot irritatie en tot medewerkers die voor een andere sector kiezen. Er komt nu wel tegengas.

Het bericht elders in deze uitgave dat Pien van Boom de zorg inruilt voor een commerciële organisatie omdat ze de sector "te sloom" vindt, staat niet op zichzelf. Verre van dat. Meerdere managers en medewerkers in de zorg voegen zich knarsetandend in een stramien van vergaderen, overleg, administratieve verplichtingen en ver doorgevoerde democratisering.

Het aantal 'organen' dat bij een zorgorganisatie is betrokken mag er zijn: raad van bestuur, raad van toezicht, medische staf, verpleegkundige raad, cliëntenraad en een serie bureaus, commissies, stafafdelingen en wat al niet meer.

Veel overleg

De redactie van Uitblinkers sprak met managers die er jarenlang over deden om in een ziekenhuis een nieuw voedingsconcept van de grond te tillen, terwijl dat ook in één of twee jaar had gekund. Ook kleine aanpassingen vergen bovenmatig veel tijd en overleg.

Dit is onder meer te wijten aan het feit dat instanties, organen en organisaties zich ook over de materie moeten buigen en daar hun toestemming aan moeten geven. Dat vergt veel improductieve uren en onnodige kosten, terwijl de procedures verder geen ander effect hebben dan vertraging van de plannen.

Maar ja, het is nou eenmaal zo geregeld, en we zullen ermee moeten leren leven, was altijd de reactie. Daarin is een kentering gekomen. Stroperigheid wordt niet meer vanzelfsprekend gevonden. Het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) heeft – dat gebeurde in 2018 – het programma [Ont] Regel de Zorg in het leven geroepen. Daarmee wil het de administratieve regeldruk aanpakken.

"Met elkaar gaan we de oorzaken van regeldruk te lijf", zo wordt gemeld, zodat zorgverleners minder tijd aan administratie en meer tijd aan zorg kunnen besteden. "Er is nu sprake van veel administratie en interne lijstjes die tijdrovend en bij nadere beschouwing ook onnodig ingewikkeld zijn", meldt men. Een aantal acties (zie kader 'Training') is in gang gezet om hier verandering in te brengen.

"DE TRAINING HEEFT ME VEEL BEWUSTER GEMAAKT VAN ONTREGELEN EN GEEFT ME HOUVAST OM INTERN HET GESPREK AAN TE GAAN OVER WAT WE KUNNEN DOEN"

Deelnemer training Ontregelaar.

Training

Vanaf maart aanstaande is voor mensen die in de zorg werken een kosteloze e-learning en een training tot Ontregelaar beschikbaar. Hiermee leren zorgverleners hoe ze zélf aan de slag kunnen met ontregelen. Informatie vind je op www.ordz.nl/opleiding.



Een medewerker van Wageningen University & Research legt uit hoe de technologie om voedselinname te registreren werkt.

Sessie over 'Future proof voedingsconcept voor revalidanten'

PLANTAARDIG HEEFT VOORKEUR, MAAR DIERLIJK IS ONMISBAAR

Maaltijden per cliënt samenstellen. Op maat, herstelbevorderend. Tegelijk de aarde zo min mogelijk belasten, dus meer plantaardig en minder dierlijk eten. Die twee doelstellingen combineren is evenwel lastig, zo bleek tijdens de sessie 'Future proof voedingsconcept voor revalidanten'.

"IEDERE SCHAKEL IN DE KETEN IS BELANGRIJK. ALS DE BOER GEEN GOEDE WORTEL TEELT, DAN BEVAT DIE WORTEL NIET DE JUISTE VOEDINGSTOFFEN"

Bob Hutten tijdens de sessie 'Future proof voedingsconcept voor revalidanten'.



Bij Hutten doen ze het net even anders. Een medewerker staat op de tafel om uit te leggen wat er gaat gebeuren.

De sessie 'Future proof voedingsconcept voor revalidanten' was georganiseerd door Hutten en vond op 7 februari plaats In het innovatiecentrum Three-Sixty In Veghel. Op deze locatie is ook de Verspillingsfabriek gehuisvest. De toekomst van eten en drinken in de revalidatiesector was deze middag onderwerp van gesprek.

Iedere dag recepturen aanpassen, unieke maaltijden samenstellen voor mensen die herstellen. Om zo dat herstel te bevorderen. Dat willen ze bij Hutten, zo maakte Bob Hutten, de eigenaar van het bedrijf, bekend aan het begin van de sessie.

En hij legde meteen de vinger op de zere plek. "Er is veel bekend over maaltijden afstemmen op patiënten. Op het gebied van voeding en kanker bijvoorbeeld. Maar de kennis die er is, komt niet samen met als gevolg dat er te weinig mee gebeurt."

Onbetrouwbare metingen

Er werden die middag meer manco's geconstateerd. Guido Camps onderzoeker van Wageningen University & Research, lieten weten dat het meten van voedselinname doorgaans geen betrouwbare resultaten oplevert. Verre van dat. "Wat we meten is gebaseerd op wat mensen rapporteren wat ze gegeten hebben. En daar klopt geen bal van."

Daarom buigt hij zich over technologie die meet wat, wanneer en hoe mensen eten. Zodat zorgmedewerkers zich daar niet mee bezig hoeven houden en leukere, nuttige dingen kunnen doen. Zijn verhaal wees uit dat er hard gewerkt wordt aan apparatuur die nauwkleurig meet hoeveel en wat mensen eten.

Dat gebeurt door middel van smart watches ofwel slimme horloges, radartechnologie en andere technieken die een en ander vastleggen. Zodat het aanbod van voeding in revalidatiecentra op de behoeften van de patiënt kan worden afgestemd. Maar het duurt nog even, zo liet hij weten, voordat deze technieken zo ver zijn dat ze ook in de praktijk kunnen worden toegepast.

Eat-Lancet lunch

De bezoekers konden voorafgaand aan de sessie gebruik maken van een zogeheten Eat-Lancet lunch, een lunch die is samengesteld uit duurzame gerechten. De Eat-Lancet methode staat voor een gezond, duurzaam en gebalanceerd voedingspatroon voor een wereldbevolking van tien miljard. Dat komt neer op duurzaam voedsel produceren: veel plantaardig, weinig dierlijk.

Gevaarlijke vla

Daan Duives executive chef Hutten hield een presentatie over IDSI, een methode die wordt gebruikt om mensen met kauw- en slikproblemen voeding van de juiste consistentie te verstrekken. Dat luistert erg nauw. En het kan ook makkelijk fout gaan. Zo kan dik-vloeibare yoghurt, zo liet hij zien, door toedoen van speeksel, waar al snel sprake van is als iemand een hapje neemt, binnen een half uur veranderen in een dunne vloeistof. Verslikken is dan het gevolg. Duives: "Je kunt dat voorkomen door gemodificeerde zetmelen te gebruiken. Of door de vla op een tweede lepel te deponeren zodat er geen speeksel in de vla komt."

Het een-op-een doorvoeren van dit principe kan wel eens lastig worden als het gaat om het voeden van revalidanten, zo bleek uit de inleiding van Mirte Florie, diëtist en projectmanager bij Hutten. De energiebehoefte en de behoefte aan eiwit liggen bij deze mensen veel hoger dan bij volwassenen die niet hoeven te herstellen. "In plaats van 0,8 gram eiwit per kilo lichaamsgewicht heeft een herstellende revalidant 1,2 tot 1,5 gram per kilo nodig. De energiebehoefte ligt 30 procent hoger."

Omdat plantaardige voeding minder essentiële eiwitten bevat dan dierlijke, moeten mensen daarvan meer eten om hetzelfde binnen te krijgen. "Dat is een grote uitdaging waar we aan werken, maar waar we voorlopig geen oplossing voor hebben."

Geen haalbare kaart

Tobias Camps, development manager Hutten Care & Cure, liet weten dat een complete transitie naar plantaardig de komende vijf tot tien jaar geen haalbare kaart is. "We gaan ons er wel mee bezig houden. We gaan ons bijvoorbeeld storten op rundvleesreductie omdat we daar heel veel co-2 uitstoot mee voorkomen. Maar op dit moment hebben we nog steeds dierlijke eiwitten nodig."

En dat zeggen ze bij Hutten met spijt in de stem. Want het staat haaks op de klimaatdoelstelling van het bedrijf. Camps: "Aan de ene kant hebben we onze klimaatdoelstelling, aan de andere kant de gezondheid van de revaliderende patiënt."







OPROEP

“Organiseer workshops voor mensen die weinig proeven”

Speciale kookworkshops en trainingen voor mensen die weinig proeven of ruiken hebben effect. Chefs en diëtisten uit de ziekenhuiswereld zouden dit op moeten pakken.

Deze oproep werd gedaan tijdens de slotbijeenkomst in Huizen van de acht kookworkshops ‘Eet goed voor jezelf’. Gericht op mensen met smaak- en reukstoornissen. Namens Eten + Welzijn en andere organisaties verzorgde chef Eric-Jan Wissink alias Eric-Jan de Smaakman bijgestaan door Marianne Nijnuis deze sessies.

Maar de subsidie stopt. En dat is jammer, want de sessies hebben effect. Hoe nu verder? Chefs en diëtisten werden opgeroepen om na te denken over kleinschalige projecten. Om toch vooral de kookworkshops voor mensen met smaakstoornissen voort te kunnen zetten.

Aanvullende verzekering

De bijeenkomst werd bezocht door chefs uit de ziekenhuiswereld, een verzekeraar, diëtisten, medici en vertegenwoordigers van patiëntenorganisaties. Kunnen de zorgverzekeraars iets betekenen? Ton van Houten, voorzitter raad van bestuur van zorgverzekeraar Zorg en Zekerheid, liet weten dat er vanuit de wet waarschijnlijk niets geregeld kan worden op dit vlak. Wel ziet hij mogelijkheden voor een aanvullende verzekering. Zorgverzekeraars zouden die dan in het leven moeten roepen, zei hij. We kunnen deze aanvullende verzekering mogelijk in 2024 verwachten, zodat deelname aan workshops en dergelijke vergoed kan worden, aldus Van Houten.

STRATEGIE

Telesuper sluit distributiecentrum

Het distributiecentrum van Telesuper in Almere, onderdeel van Coop, is per 1 februari gesloten. Plus, dat vorig jaar met Coop fuseerde, is van mening dat het distributiecentrum overbodig is geworden. Er is sprake van een nieuwe strategie, waarbij vanuit de winkels rechtstreeks aan afnemers wordt geleverd. De klanten van Telesuper hebben aan kunnen geven hoe ze verder willen, zo wordt gemeld.



KNORR PROFESSIONAL

Maak kans op zorgconcert Willeke Alberti

Je maakt met Knorr Professional kans op een van de zes #SAMENZIJN zorgconcerten door Willeke Alberti of Paul de Leeuw! Muziek brengt net als eten mensen samen. Dat gevoel van verbondenheid draagt bij aan het welzijn van zorgcliënten. Maak van jouw eetmoment in de zorg een feestmoment. Meedoen met de actie? Plaats dan voor 31 mei een bestelling op ufs.com met minimaal 1 omdoos uit 4 verschillende Knorr Professional categorieën (soepen, sauzen, bouillons, binders, smaakmakers en maaltijdcomponenten). Na je bestelling heb je meteen prijs! Alle deelnemers ontvangen namelijk een gratis luxe slagroomtaart voor 20 personen. Bekijk de actie en de voorwaarden op ufs.com/samenzijn.

“IK WAS EEN MOOIE BABY. MAAR IN HET ZIEKENHUIS HEBBEN ZE MIJ VERWISSELD”

Wiet van Broeckhoven (1949-2019), Belgisch radiopresentator.

Symposium Arbeidsmarkt van WijGastvrij

HOE KOMEN WE AAN MEDEWERKERS?

Duizenden vacatures in de zorg. En het wordt maar niet minder. Wat kan de zorg doen? Die vraag stond op 7 december centraal tijdens het symposium Arbeidsmarkt van WijGastvrij. De bijeenkomst leverde tientallen tips op om medewerkers te behouden en te werven.

Je hebt jonge mensen nodig in de zorg. De generatie Z (18 tot 26 jaar) bijvoorbeeld. Mensen met ondernemerszin, bereid in zichzelf te investeren, bereid om verantwoordelijkheid te nemen, aldus Martijn van Rossum van The New Crew, een arbeidsbemiddelingsbedrijf.

Hij is van oordeel dat het binnenhalen van jong talent een positief effect kan hebben op de organisatie. “Door jongeren binnen te halen vitaliseer je je organisatie. Jongeren kunnen oplossingen aandragen voor problemen die jij niet ziet.”

Van Rossum was de eerste spreker tijdens het symposium Arbeidsmarkt dat WijGastvrij organiseerde. Het vond op 7 december plaats in het ZiN Inspiratielab van Van Hoeckel. In Uitblinkers 24, de vorige uitgave, gaf Van Rossum bij wijze van vooruitblik samen met collega Anouk van Ravestein een serie tips waarmee de zorg aan de slag kan. Je kunt de tips in Uitblinkers 24 vanaf pagina 58 inzien. Deze tips werden tijdens het symposium samen met andere tips uiteengezet.

40.000 vacatures

Wesley Buitenhuis van detacheringsbureau Okeedo liet weten dat er 40.000 vacatures zijn in de ouderenzorg. Dat aantal groeit, aldus Buitenhuis. “Het verzuim dat elders gemiddeld vijf procent bedraagt, ligt in de zorg op tien procent. Er is vergrijzing, er is verloop. Uit een recent rapport blijkt dat er in de ouderenzorg meer uitstroom is dan instroom. Er is veel werk te doen.”

Hij roept op om bij het aanstellen van medewerkers meer naar de mens te kijken en minder naar het cv. Denk ook aan de grote groep 65-plussers die nog graag wil werken. “Wij kijken naar de potentie van iemand, de rest kun je aanleren.”

Een alcoholvrije toplunch ging vooraf aan het symposium.

Lees verder ››



Het symposium vond plaats in het ZiN Inspiratielab van Van Hoeckel.



Roland de Groot is voorstander van werkend leren.

Buitenhuis hield zijn presentatie samen met Roland de Groot van Threewise Zorgacademie, die voornamelijk volwassenen opleidt. De Groot: “Het is niet meer zo dat je het je hele loopbaan met één diploma doet. Velen laten zich omscholen. In coronatijd meldde zich nogal wat mensen met een horeca-achtergrond, opgevoed met een smile. Die kunnen wij dan plastic vinden, maar ik zie liever een plastic smile dan een chagrijnige kop.”

Werkend leren

De Groot is een voorstander van werkend leren en modules, zodat je nieuwe medewerkers gericht kunt opleiden voor het werk dat ze gaan doen en snel kunt inzetten in de zorg. Hij is van oordeel dat veel medewerkers in de zorg helemaal niet zitten te wachten op het leren van stof waarvan ze later maar een heel klein deel gebruiken.

Mensen die zijn geworven en geselecteerd zouden direct aan het werk gezet moeten worden. “Dat is fijn voor de organisatie en fijn voor de mensen die meteen nuttig werk kunnen doen.”

Als voorbeeld bracht De Groot de functie van helpende naar voren. Die ondersteunt cliënten met zaken als wassen, aankleden en steunkousen aan- en uittrekken. Maar voordat het zover is, moet hij of zij allerlei vakken doorlopen, zoals rekenen en Nederlands. De Groot: “Je moet allerlei dingen leren die je misschien helemaal niet nodig hebt, voordat je die steunkousen mag aantrekken.”



“Zorg te sloom”

Tijdens de presentatie maakte Pien van Boom bekend Sir Goodwill en de zorg te gaan verlaten. Ze gaat werken bij accountantskantoor KPMG. Een van de aanwezigen wilde weten waarom ze de zorg verlaat. Van den Boom: “De zorg is te sloom. Als je iets wilt veranderen, duurt dat lang. Er is nergens geld voor, iedereen heeft het druk, maar iedereen heeft wel tijd voor koffie.”

Medewerkers in de zorg moeten door uitval en dergelijke te hard werken, zegt ze. “Ik ga aan de slag in een commerciëlere wereld. Om daar dingen te leren die ik later weer mee wil nemen naar de zorg om ze daar toe te passen.” De uitleg van Van den Boom leverde later in de wandelgangen louter positieve reacties op met als tendens dat er inderdaad wat moet veranderen om de zorg efficiënter en wendbaarder te maken.

Modules

Dat kan anders. Hak dit alles in modules (onderdelen), stelt De Groot voor. “Bijvoorbeeld de module steunkousen aantrekken. Met een stukje basis erbij wordt zo’n medewerker dan heel snel klaargemaakt voor bepaalde werkzaamheden. Je kunt dit toepassen bij verzorgenden, helpenden en voedingsassistenten. Ga ze niet vervelen door ze drie jaar in de klas te laten zitten, laat ze gewoon hun werk doen.”

“IEDEREEN HEEFT HET DRUK, MAAR IEDEREEN HEEFT WEL TIJD VOOR KOFFIE”

Lees verder ››

Jonge studenten

De tweede duo-presentatie van de middag werd verzorgd door twee vertegenwoordigers van de generatie Z: Pien van Boom en Cheyenne Bakker. Zij zijn voor Sir Goodwill – dat bedrijf verzorgt gastvrijheidsbeleving – werkzaam in het OLVG. Ze werken met een groep jonge studenten die de ruimte krijgt om uit te vinden wat ze leuk vinden en wat ze kunnen.

Vraag van gespreksleider Michel Overwijk: “De leiders zijn essentieel. Wat voor mensen moeten dat volgens jullie zijn?” Van den Boom: “Het moeten mensen zijn die vertrouwen hebben in anderen en uitgaan van het beste in de medewerkers.” Cheyenne: “Veel jongeren weten heel goed wie ze zijn en waar hun kracht ligt. Geef ze de ruimte om dat binnen een professionele setting optimaal te benutten.”

Lijden en afzien

Er kwamen ook kritische vragen voor de beide Z-ers. Want Z-ers willen behoorlijk goed verdienen in weinig uren, leuk werk doen, iets bijdragen aan de maatschappij en het nodige in de melk te brokkelen hebben op het werk. Veel wensen, maar zijn ze wel weerbaar? Kunnen ze wel lijden en afzien, en dingen verwerken? vroeg een HR-manager zich af.

Terechte vragen, zo bleek. Want nogal wat mensen kampen met psychische klachten gerelateerd aan werkdruk. Daar ligt ook een stukje werk verantwoordelijkheid voor de scholen. Cheyenne: “De werkvloer is veranderd. De focus ligt veel meer op eigen invulling, eigen verantwoordelijkheid en flexibiliteit. Om dat in te kunnen voelen moet je ook wat harder zijn. Scholen moeten hun leerlingen daarvoor klaarstomen en ze laten weten in wat voor wereld ze terechtkomen.”

“JONGEREN KUNNEN OPLOSSINGEN AANDRAGEN VOOR PROBLEMEN DIE JIJ NIET ZIET”



Pien van Boom (r) en Cheyenne Bakker van Sir Goodwill. De eerste heeft de zorg inmiddels verlaten.





Martijn Veltman en Christa Hofland met de Partnership As It Should Be Bokaal.

Opvallende bezoekers

De beurs kende enkele opvallende bezoekers. Nynke Gude, coördinator gastvrijheid van woonzorgcentrum De Buitenhof in Amsterdam, bezocht de Horecava met een groepje hoogbejaarde van zorg afhankelijke bewoners. Zodat ook zij kennis konden nemen van de laatste trends op het gebied van eten en drinken. Als het goed is, zijn zij ook degenen die beslissen wat er gegeten wordt.

Horecava 2023

WEL INNOVATIES, GEEN VERRASSINGEN

De Horecava, die na lange tijd weer kon doorgaan, kende een groot aantal innovaties, maar geen grote verrassingen. Onder de 61.000 bezoekers bevonden zich ook ‘de nodige’ managers en medewerkers uit de zorg. En een groepje cliënten.

In 2020, vlak voor de uitbraak van de coronapandemie, vond de Horecava nog een keer plaats, daarna was het hommeles. Geen live vakbeurs meer, maar enkele digitale pogingen waar mensen al snel genoeg van kregen. Van 9 tot en met 12 januari was het weer zo ver. Eindelijk. Ruim 61.000 bezoekers passeerden de toegangspoorten.

Tientallen innovaties, al waren die niet echt verrassend. Veel duurzame oplossingen op het gebied van verpakking bijvoorbeeld. Circulariteit was een onder onderwerp dat aandacht kreeg. Het hergebruik van producten. De schijnwerpers werden uiteraard ook gericht op plantaardige voeding ofwel plantbased food.

Maaltijdtransport

Andere onderwerpen die aandacht kregen waren personeelstekorten, prijsstijgingen en inflatie. Links en rechts werden mogelijke oplossingen aangedragen zoals automatisering, zelfbediening (biertap voor gasten) en efficiënter werken.

Bezoekers uit de zorg konden ook het nodige van hun gading vinden op de beursvloer. Keukenapparatuur en vaatwassers bijvoorbeeld. Een hal vol. Vegan producten te kust en te keur. Op dat gebied zijn er grote en vooral veel stappen gezet, zo werd duidelijk. Oplossingen op het gebied van maaltijdtransport waren er ook. Zoals bij Hofland Grootkeuken en Maaltijdtransport. We krijgen hier een uiteenzetting over het “echte partnerschap” en zien een trofee ‘Partnership as it should be’ die Hofland heeft mogen ontvangen van Devapo (grootkeukenapparatuur) dat even verderop een stand heeft.

IN 2020, VLAK VOOR DE UITBRAAK VAN DE CORONAPANDEMIE, VOND DE HORECAVA NOG EEN KEER PLAATS, DAARNA WAS HET HOMMELES

VOEDSELWAAKHOND

Veroorzakers hoge prijzen gaan voor de bijl

Foodwatch heeft de veroorzakers van "ongehoord hoge voedselprijzen" de wacht aangezegd. De voedselwaakhond gaat deze groep ter verantwoording roepen.

De organisatie maakt dit kenbaar op haar site. "We gaan ons dit jaar nog meer richten op de vraag: Wie verdient er aan ons eten? We zijn van plan alles op alles te zetten om de veroorzakers van deze ongehoord hoge voedselprijzen ter verantwoording te roepen."

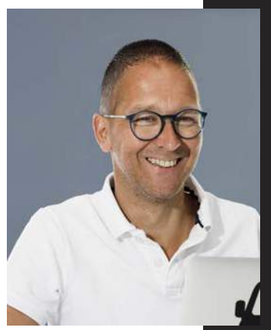
Foodwatch laat weten de vinger op de zere plek te gaan leggen en te strijden voor "ieders recht op voedsel!" De organisatie maakt melding van recordhoge inflatie, tekorten in de schappen en noodgedwongen vervanging van ingrediënten."

Voedselprijzen blijven verder stijgen en steeds meer mensen komen in de knel. "Hulporganisaties als het Rode Kruis en de Voedselbank waarschuwen ons over de benarde positie waarin mensen zich bevinden."

Foodwatch wijst op het rapport Survival of the Richest van Oxfam. "Met afschuwelijke feiten en opvallende inzichten over de ongelijkheden in ons voedselsysteem." Daarover meldt Foodwatch: "Bedrijfswinsten volgen al tientallen jaren een opwaartse trend. Vóór de pandemie stegen de winsten van Global Fortune 500-bedrijven met 156%, van 820 miljard dollar in 2009 tot 2,1 biljoen dollar in 2019. Bedrijfswinsten stijgen momenteel nog verder door en dragen in grote mate bij aan de gestegen kosten van levensonderhoud."

Een groeiende hoeveelheid bewijs wijst erop dat bedrijfswinsten en marges belangrijke aanjagers zijn van inflatie, aldus Foodwatch. "Niet alleen berekenen bedrijven de gestegen kosten door aan de consument, ze profiteren ook van de crisis en gebruiken deze als een rookgordijn om nog hogere prijzen te vragen."

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.

Maak je niet druk

Discussies over snacks, suikers en vette hap. Ze worden op tal van plekken regelmatig gevoerd. Op scholen, in sportkantines en natuurlijk ook binnen zorginstellingen. Logisch, want zorginstellingen en 'ongezond eten' gaan niet samen. Dat geldt ook voor scholen en sportverenigingen. Tenminste, dat vindt een deel van de mensen werkzaam en actief op deze plekken.

Er is ook een groep die deze discussie met een korreltje zout neemt. Een groep waartoe ik mezelf ook reken. Als bestuurslid van de plaatselijke volleybalvereniging ben ik de afgelopen jaren met enige regelmaat door ouders van jeugdleden aangesproken. "Waarom is er niet alleen gezonde voeding in de kantine te koop?" En: "Wanneer gaan die energydrankjes en het bier nu eens in de ban?" Ik kon me in deze gesprekken altijd enigszins verschuilen achter het feit dat we als vereniging geen eigen accommodatie – en dus ook geen eigen kantine – hebben en dat we daardoor geen invloed hebben op de assortimenten.

Voor mij is het helder. Een broodje bal met of zonder pilsje op zijn tijd, kan geen kwaad in een sportkantine. Datzelfde geldt voor een energydrankje of een Mars of zakje M&M's. Zolang je het maar met mate eet of drinkt, hoeft er in mijn ogen niet te spastisch over gedaan worden. Ik wil de leden van onze volleybalvereniging, die na de wedstrijd of training nog even gezellig een drankje willen doen, niet het gewenste pilsje onthouden. De derde helft is niet voor niets voor veel sporters minstens zo leuk en belangrijk als de wedstrijd ervoor.

Ik hoor jullie denken: dat is wel een heel plat vergelijk met de zorg. Nou, die discussie ga ik dan graag aan. Want af en toe een bitterbal, een stukje chocolade of een 'ongezond' drankje brengen behalve extra voedingsstoffen vooral geluksmomenten. Ik weet uit ervaring dat het eten in zorginstellingen over het algemeen prima is, daarover heb ik me op deze plek al eerder positief uitgelaten. Maar ook dan is en blijft een extraatje zoals een bitterbal een heuse traktatie waarmee je eenvoudig een glimlach op gezichten tovert. Te vet? Gewoon de airfryer of oven gebruiken.

Carezzo

RUIME KEUZE IN EIWITVERRIJKTE TUSSENDOORTJES MET 10 GRAM EIWIT!



Nieuw: Eiwitverrijkte hartige hapjes

- 10 Gram eiwit per portie
- Verpakt in een kleine portie van 50 of 60 gram
- Laag in zout
- Verkrijgbaar in drie verschillende varianten:
  - Mini worstenbroodje (60 gr.)
  - Mini kip/kebab broodje (60 gr.)
  - Mini vegetarische quiche (50 gr.)



Of kies voor onze eiwitverrijkte crème-soepen!

10

Zin in iets zoets? Er is ook ruime keuze in zoete tussendoortjes:



Eiwitverrijkt waterijs



Eiwitverrijkte appelmoes



Eiwitverrijkte muffin

10

KIEZEN WAT JE LEKKER VINDT EN KRIJGEN WAT JE NODIG HEBT

GGZ CENTRAAL
locatie Mauritzhof







Breng een bezoek aan onze inspiratiecentra Studio Senses, gevestigd in Amsterdam, Breda, Delft en Zwolle. Vanaf 21 maart 2023 openen wij een nieuwe vestiging in Maastricht!

Ga voor meer inspiratie en informatie naar www.vangestelhoreca.nl of bel naar 055 - 526 33 33.

van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK