UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 29 – MAART 2024



Beleef het vak op de zorgbeurzen

Fred Schonis: “Betrek horecakoks bij de zorg”

Zo krijg je zorgmedewerkers aan het koken

De zware strijd van Ruud van Brussel

Gewoon voor iedereen een

PLANT-AARDIG GOEDE KEUZE

Bij Johma zijn we gek op salades. We maken niet voor niets al 50 jaar de lekkerste salades met veel zorg en de beste ingrediënten. Ook salades voor de professional in de zorg. Zo hebben we onze kip-kerrie-, kip-samba- en tonijnsalade in een plantaardig jasje gestoken. Net zo lekker als je van ons gewend bent. Alleen dan 100% plantaardig.



Meer informatie over onze plantaardige salades? **Scan de QR.**

Johma® PROFESSIONAL

Lang rijtje

Op dit moment zijn we bezig met de Uitblinker van het Jaar 2024, althans, met het treffen van voorbereidingen. Deze award hopen we op 10 april om 15.00 uur uit te reiken op de vakbeurs Zorg & food in Jaarbeurs Utrecht. De winnaar is een persoon die het verschil maakt op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Wie doet dat? Weet jij er een? Aanmelden kan tot 25 maart.

Een uitblinker is wat mij betreft Martijn Bouwman, culinair coach bij Rivas Zorggroep. Hij schreef een kookboek dat zorgmedewerkers die weinig affiniteit hebben met koken, in staat stelt om voor de doelgroep smakelijke maaltijden te bereiden. Te lezen vanaf pagina 4.

Diepe indruk maakt het verhaal van vakgenoot Ruud van Brussel die op de valreep van zijn pensioen een berg fysiek ongemak te verstouwen kreeg door toedoen van een agressieve bacterie die hem deed belanden in een reeks ziekenhuizen en revalidatiecentra. Hij verloor twee benen net boven de knie en onderging vier levensreddende operaties.

Van Brussel hield de moed erin en troostte vrouw, kinderen, kleinkinderen en zorgmedewerkers, terwijl hij het zelf zwaar te verduren kreeg. Had ook nog de moed om op een rijtje te zetten hoe een en ander op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg beter kan. En dat is best een lang rijtje. Zie het verhaal vanaf pagina 16.

Hopelijk treffen we elkaar in Jaarbeurs Utrecht van 9 tot en met 11 april. Zo ja, tot dan!

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

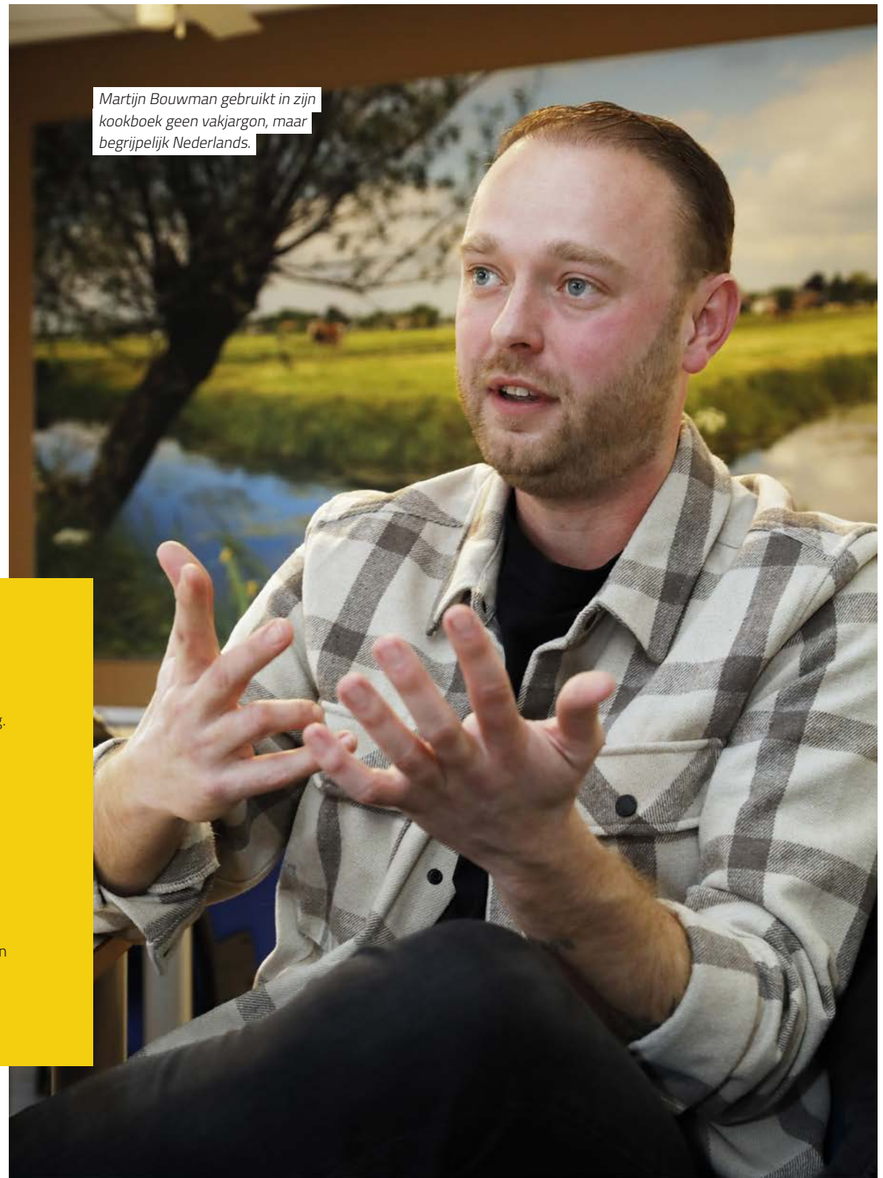
INHOUD

4 Kookboek van de eenvoud
9 Column Lisette
12 Weg met die pillen!
13 Gezond eten medewerkers
15 Stoppen met eten
16 Overlever Ruud van Brussel
21 Kwootjes
24 Ieder mens kan gastvrij zijn
29 Wenda speelt met licht
31 Column Michel
32 Maak kans op Willeke
34 Vooruitblik Zorg & food
39 Bedrijfsleden
41 Interview Fred Schonis
48 Werken als dagbesteding
53 Agenda + colofon
55 Terugblik Horecava
59 Lastige collega's
61 Kooktips voor ouderen
62 Column Geert

Martijn Bouwman maakt recepten voor medewerkers Rivas Zorggroep

DE CULINAIRE EENVOUD VAN SMAKELIJK AAN TAFEL

Een kookboek/ringband met eenvoudige recepturen, afgestemd op de 102 woongroepen van Rivas Zorgroep. Smakelijk aan Tafel is de naam. Medewerkers zonder culinaire ervaring zijn hiermee in staat om snel en lekker te koken voor bewoners. Culinair coach Martijn Bouwman is de samensteller.



Martijn Bouwman gebruikt in zijn kookboek geen vakjargon, maar begrijpelijk Nederlands.

Lepelbrood

Het kookboek Smakelijk aan Tafel besteedt ook aandacht aan de bereiding van gemalen voeding. Twee varianten komen aan bod: gemalen voeding en vloeibare voeding. Het volgende kookboek dat Martijn Bouwman maakt, gaat over lepelbrood. Gemalen brood dat je op kunt lepelen zodat mensen met kauw- en slikproblemen toch van een boterham kunnen genieten. Bouwman werkt hierbij samen met Martijn van Gemst van Gastro Meals, een specialist op dit gebied, en met logopedisten en diëtisten van Rivas.

Als culinair coach van Rivas Zorggroep wordt Martijn Bouwman geacht om de medewerkers van 102 woongroepen te begeleiden op het culinaire vlak. Een dankbare taak, maar ook een lastige, want probeer zoveel medewerkers (woonassistenten) maar eens te bereiken. Dat lukt je niet in een jaar, terwijl dat wel zou moeten, stelt Bouwman vast als we hem in Verpleeghuis de Alblashof te Alblasserdam ontmoeten.

Hij kwam op het idee om een kookboek samen te stellen met daarin eenvoudige, smakelijke recepten afgestemd op de doelgroep van Rivas; ouderen die kampen met dementie. Met zo'n kookboek kun je al die medewerkers wél bereiken, was de gedachte.

Tegelijkertijd lieten verschillende medewerkers – los van elkaar – weten dat ze behoefte hadden aan recepturen en kooktips zodat zij sneller en makkelijker te werk zouden kunnen gaan in hun keukens. De bal ging rollen.

"MET ÉÉN MUISKLIK KUNNEN MEDEWERKERS DE JUISTE BESTELLINGEN EN HOEVEELHEDEN DOORGEVEN"

Niet meer zoeken

Een menucyclus, tips en bijna honderd recepten staan erin. Eenvoudig en effectief. Smakelijk aan Tafel zag afgelopen zomer het levenslicht. Het voordeel van deze ringband is dat de woonassistenten nu niet meer hoeven te zoeken naar recepturen. Deze staan weergegeven in de ringband, keurig onderverdeeld in rubrieken. Heldere taal. Geen woord te veel.

Geen vakjargon, maar begrijpelijk Nederlands, zodat medewerkers zonder culinaire achtergrond ermee kunnen werken. "Voordeel is ook dat de recepturen verbonden zijn aan de bestellijsten van de webshop van onze leverancier Huuskes", zegt Bouwman. "Met één muisklik kunnen medewerkers de juiste bestellingen en hoeveelheden doorgeven. Iedere keer voor acht personen, de omvang van de woongroepen."

Recept van bewoner

Het kookboek Smakelijk aan Tafel bevat naast meer dan 100 pagina's tips en recepten ook 15 lege pagina's, sneeuwwit. Deze bieden ruimte aan bewoners en woonassistenten om eigen receptuur toe te voegen. Zoals die ene mevrouw die dol is op Groninger Gehaktbal, bestaande uit gehakt met onder andere kruidnagel en mosterd. Martijn Bouwman: "Dat recept wilde ze delen met de woongroep. Haar familie kwam langs om te helpen bij het bereiden van deze speciale gehaktbal. Dat was een leuke sessie."



Lees verder ››

Toch een slavink

Het kookboek Smakelijk aan Tafel bevat weinig vegetarische gerechten. “De bewoners zijn daar nog niet toe”, zegt auteur Martijn Bouwman. Maar de kinderen van die bewoners denken daar soms anders over. “Een vrouwelijke bewoner had aangegeven dat ze graag vegetarisch wilde eten. Toen er slavinken werden gebakken, zei ze: ik zou zo graag een slavink willen eten. Hierop vroeg ik: waarom eet u dan geen vlees? Wat bleek? Haar kinderen hadden besloten dat ze omwille van duurzaamheid alleen vegetarisch mocht eten.” En toen? “Kreeg ze toch die slavink. De bewoner beslist, niet de kinderen.”

Vers koken graag

Rivas streeft ernaar dat de medewerkers vers koken. “Met liefde, zodat de bewoners lekker eten”, zegt Bouwman. In de receptuur staat beschreven hoe je de gerechten lekker en aantrekkelijk kunt bereiden. Kruiden en kleuren krijgen aandacht, waardoor gerechten smaak krijgen. “In alle gevallen kun je dat doen door eenvoudige ingrepen toe te passen en kruiden toe te voegen.”

Als voorbeeld noemt hij aardappelpuree. “Gebruik alsjeblieft niet de staafmixer om te pureren, want dan krijg je lijm. Laat de aardappelen goed gaar koken, beetje roomboter, kruiden en specerijen erbij en luchtig slaan. Krijg je een heerlijke aardappelpuree.”

Liever geen poeders gebruiken als basis? Bouwman: “Liever niet nee, maar soms ontkom je er niet aan door drukte. Maar ook dan kun je ingrediënten toevoegen om het lekker te maken.”

Lege borden

Het kookboek is op het moment van gesprek – 4 januari jongstleden – in gebruik bij 60 van de 102 woongroepen van Rivas. Het worden er elke week meer.

Gaan de bewoners er beter door eten? “Dat merk je echt. De borden gaan leeg. Het plezier in eten is teruggekeerd op de afdelingen. Dat is ook de kern van goede zorg, vind ik. Dat begint met lekker en gezond eten.”

Lekker en gezond moeten met elkaar in balans zijn, vindt Bouwman. “Een frietje moet kunnen, maar bied tegelijkertijd een rauwkostsalade aan, of een ander menu, zodat mensen kunnen kiezen.”

HENNY TUKKER LAAT WETEN DAT HET KOOKBOEK VOORAL IDEAAL IS VOOR JONGE MEDEWERKERS, STUDENTEN EN ZO, DIE NIET ZO VEEL AFFINITEIT HEBBEN MET KOKEN



Bert Bok: “Het is allemaal erg lekker hier.”

Bewoner Bert Bok (86)

In een woongroep van De Alblashof ontmoeten we rond 16.15 uur Bert Bok (86), een van de bewoners. Hij is in het bijzijn van welzijnsassistent Ariëtte Oosterlee en coördinator welzijn Henny Tukker. Bok is een vrolijke, sympathieke man, vol lof over de maaltijden. “Veel Hollandse kost, maar ook buitenlands eten hoor, allemaal erg lekker.”

Tukker laat weten dat het kookboek ideaal is, vooral voor jonge medewerkers, studenten en zo, die niet zo veel affiniteit hebben met koken. “Ariëtte”, zegt ze wijzend op haar collega “kan goed koken, die heeft het niet zo dringend nodig.”

BERT BOK GLIMLACHT. HIJ GEEFT ONDERTUSSEN EEN DEMONSTRATIE AARDAPPELEN DUN SCHILLEN

Bruine bonen met spek en ui

Bruine bonen met spek en ui is een van de Oudhollandse recepten die Martijn Bouwman heeft opgenomen in Smakelijk aan Tafel. Evenals de andere recepten is ook dit recept afgestemd op acht personen. Hieronder bij wijze van voorbeeld de receptuur van dit gerecht.

- Bruine bonen 1 kg
- Spekreepjes 300 gram
- Gesnipperd uitje 100 gram
- Knoflook een teentje geperst
- Peper naar smaak
- Nootmuskaat naar smaak

Bereidingswijze

1. Bak de spekjes uit in een pan, als ze goed van kleur zijn voeg dan de ui en de knoflook toe, en bak deze 2 minuten mee.
2. Voeg vervolgens de bruine bonen toe en breng het zachtjes aan de kook.
3. Breng het eventueel op smaak met peper en nootmuskaat.

Tips: Bruine bonen kan ook gegeten worden met stroop en piccalilly.
(Bron: Smakelijk aan Tafel van Martijn Bouwman)



Ariëtte Oosterlee: “De gerechten zijn nu veel smakelijker.”



BEWONERS EN WOONASSISTENTEN KUNNEN HUN EIGEN RECEPTUUR TOEVOEGEN

Lees verder ››

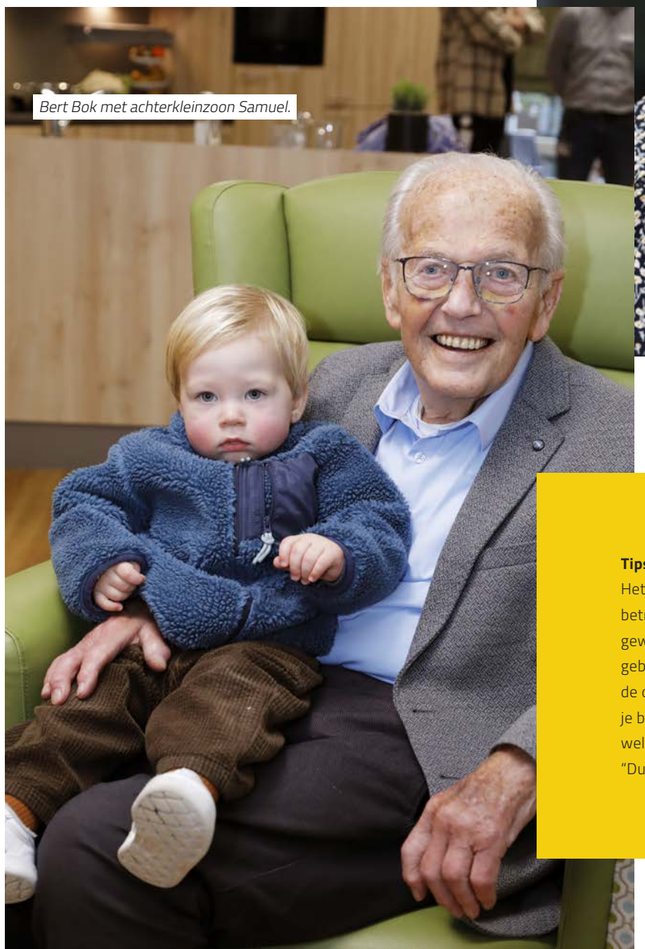
Beknopte menu's

Dat vindt Ariëtte Oosterlee iets te veel eer. Ook zij heeft veel baat bij het kookboek, zegt ze. “Gerechten zijn dankzij de beknopte menu's van Martijn nu veel smakelijker. Bij spinazie à la crème voeg ik nu als extra knoflookpoeder, Italiaanse kruidenroom en een scheutje melk toe. Dat maakt een groot verschil met hoe ik voorheen te werk ging. En zo gaat het met alle gerechten die in dit boek staan beschreven.”

Bert Bok glimlacht. Hij geeft ondertussen een demonstratie aardappelen dun schillen. Soms, heel soms, (“echt niet vaak hoor”) doet hij dat. En dan wandelt er ineens een dreumes de ruimte binnen. Samuel, de achterkleinzoon van Bok, is op bezoek met zijn dochter, de oma van het jong. Even op schoot bij overgrootvader en een foto. “Wat een ventje hè”, zegt Bert Bok. En zo is het.

“GERECHTEN ZIJN DANKZIJ DE BEKNOPTE MENU'S VAN MARTIJN NU VEEL SMAKELIJKER”

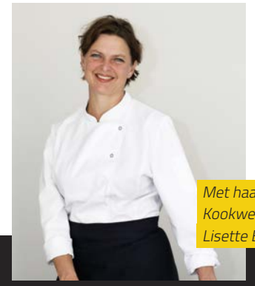




Bert Bok met achterkleinzoon Samuel.

Tips

Het boek Smakelijk aan Tafel bevat tips met betrekking tot de volgende onderwerpen: het gewenste gewicht per gerecht per bewoner, het gebruik van kruiden, marineren en het gebruik van de oven. Bij de kruiden valt op dat er een kruid is dat je bij alle gerechten kunt gebruiken: peper, maar dan wel met mate. Advies van auteur Martijn Bouwman: “Durf te koken en kruiden te gebruiken.”



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

COLUMN

Aan tafel!

Hoe ziet bij u thuis een gezellig gedekte tafel eruit? Als ik deze vraag aan zorgmedewerkers stel, krijg ik prachtige beeldende omschrijvingen. De tafel is mooi gedekt met een tafelkleed en servetten. Het ziet er gezellig en warm uit met een kaarsje, fijne muziek. Iedereen heeft iets lekkers te drinken. En dan komt het eten in schalen op tafel, maar soms is de pan of een ovenschaal ook prima.

‘En waarom zet je die schalen op tafel?’ vraag ik vervolgens. ‘Nou,’ antwoordt men dan, ‘iedereen schept lekker voor zichzelf op of iemand deelt een gerecht uit. De pan of schaal is nooit meteen leeg, wie trek heeft kan daarna nog een extra schepje nemen. Heel vaak zorgt dat er ook voor dat je met elkaar gaat praten over het eten en dan tafel je lekker lang na samen.’

Ook mensen die zorgafhankelijk zijn en in een instelling wonen kunnen genieten van gezelligheid. Toch staan daar de pannen vaak niet op tafel. Borden worden in de keuken opgeschept en door een medewerker uitgedeeld. Dat is praktisch en efficiënt, maar verre van sfeervol.

Wil je meer sfeer op tafel maar zie je te veel obstakels om in één keer alle pannen op tafel te zetten? Begin met de schaal appelmoes of een salade. Ga bij de mensen aan tafel zitten en laat de schaal rondgaan. Vaak zie ik mensen die naast elkaar zitten, elkaar helpen als het de ander even niet lukt. Je zult zien dat hierdoor al contact ontstaat, een onderwerp voor een gesprekje en een vonk gezelligheid.

“HET IS ALLEMAAL PUUR NATUUR WAT WE DOEN. DIE KANT MOETEN WE OP”

Linda Duijndam van Hoeve Biesland in een eerder gesprek met Uitblinkers.



WijGastvrij bezoekt op 22 april Hoeve Biesland in Delfgauw.

ACTIVITEITEN WIJGASTVRIJ

Programma 2024

WijGastvrij organiseert dit jaar workshops nieuwe stijl en diverse Kijkjes in de Keuken. Dat heeft de organisatie vlak voor het ter perse gaan van dit nummer bekend gemaakt.

Excursie Van Gelder groente en fruit
in Ridderkerk. Op woensdag 27 maart bezoekt WijGastvrij het Experience Center van Van Gelder. Wat zijn de trends op dit gebied? En hoe kan de zorg daarop inspelen?

Excursie Hoeve Biesland in Delfgauw.
Bezoek op maandag 22 april. Een biologische, agrarische onderneming die regionaal levert. Hier zijn 90 mensen werkzaam: 5 eigenaren, 35 medewerkers en 50 hulpboeren (vrijwilligers en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt).

Interactieve workshops bij ROC Nieuwegein
op woensdag 22 mei. In het teken van verleiden en verrassen. Proeven en een minimarkt maken onderdeel uit van het programma dat WijGastvrij in samenwerking met SiR Goodwill organiseert.

In de tweede helft van het jaar bezoekt WijGastvrij binnen het kader van Kijkje in de Keuken twee innovatieve voedingsconcepten in de zorg. Informatie over de activiteiten, die nu zijn gepland, vind je onder het kopje Evenementen op www.wijgastvrij.nl

Huuskes toont op Zorg & food de Huuskes shop

Een compleet nieuwe Huuskes shop, een Duurzaamheidversneller en Veggies & Meat. Huuskes laat op de beurs Zorg & food in april zien wat het te bieden heeft. Directeur Gerben Hengeveld blikt vooruit.

SLIMME WEBSHOP EN NIEUWE DUURZAAMHEIDS–CONCEPTEN



Een groeiende onderneming die organisaties in zorg en catering zes dagen per week voorziet van eten en drinken. Wat is de kracht van Huuskes? Directeur Gerben Hengeveld: “Onze kracht is dat we ons volledig focussen op vier specifieke deelgebieden: 1) kleinschalige zorg 2) ziekenhuizen en revalidatie 3) grootschalige zorg 4) restaurants en catering. In deze onderdelen zijn we gespecialiseerd.”

Snel en kostenbewust

Tijdens de beurs Zorg & food van 9 tot en met 11 april kunnen bezoekers kennismaken met de nieuwe Huuskes shop die snel en kostenbewust bestellen makkelijker maakt. Ingericht ‘per wereld’ en dus afgestemd op de genoemde doelgroepen binnen zorg en catering.

Hengeveld: “We zien grote verschillen tussen bijvoorbeeld ziekenhuizen en cateraars als het gaat om assortimentsbehoefte, bestelgedrag en interesses. Om deze klantgroepen echt goed te kunnen adviseren, faciliteren en inspireren is maatwerk nodig. Met onze nieuwe shop bieden we klanten een gepersonaliseerd basis-assortiment, maar ook inspiraties, tips en recepten die naadloos aansluiten bij hun interesses. Denk aan recepten voor eiwitrijke tussendoortjes voor ziekenhuizen en revalidatiecentra, of recepten om zelf vers te koken voor kleinschalige woongroepen. Hiermee optimaliseren we niet alleen het bestelgemak, maar de algehele shopbeleving voor onze klanten. We zijn voortdurend met klanten in gesprek om ons assortiment en onze shop volledig op hun behoeften af te stemmen. De opzet van de nieuwe shop vergde ook twee jaar. Dat is lang, maar het resultaat mag er zijn.”

Het doel is om medewerkers te ontlasten, zodat zij hun tijd zo volledig mogelijk kunnen besteden aan patiënten, bewoners of gasten. Hengeveld: “Alles moet makkelijk, eenvoudig en transparant zijn. Medewerkers die voor een bepaald aantal personen een menu bestellen hoeven niet na te denken over hoeveelheden. Dat doet de shop. Ook ondersteunt de shop om binnen budget te blijven door bijvoorbeeld een handige budgetmodule en het aandragen van voordelige alternatieven in jouw winkelmand.”

Speerpunt

De Duurzaamheidsversneller van Huuskes is een ander speerpunt op de beurs. Hengeveld: “Zorgorganisaties moeten aan steeds meer duurzaamheidseisen voldoen en we zien dat veel van onze klanten worstelen met duurzaamheidsambities op het gebied van eten en drinken. Hoe zorg je in de praktijk voor minder voedselverspilling, minder CO_2-uitstoot en meer duurzame inkoop? Dit vraagt namelijk vooral om meer kennis en een gedragsverandering bij de medewerkers die dagelijks eten en drinken bestellen en bereiden, en dat is best een uitdaging. Daarvoor hebben we samen met onze partner Threewise de Duurzaamheidsversneller in het leven geroepen.”

Drie maanden op proef

Organisaties in zorg of catering die in de praktijk kennis willen maken met de diensten en producten van Huuskes krijgen tijdens de beurs de kans dat drie maanden zonder contractuele verplichtingen te doen. Directeur Gerben Hengeveld: “Kunnen ze onze producten en onze uitgebreide dienstverlening zelf beoordelen zonder dat ze ergens aan vast zitten.”

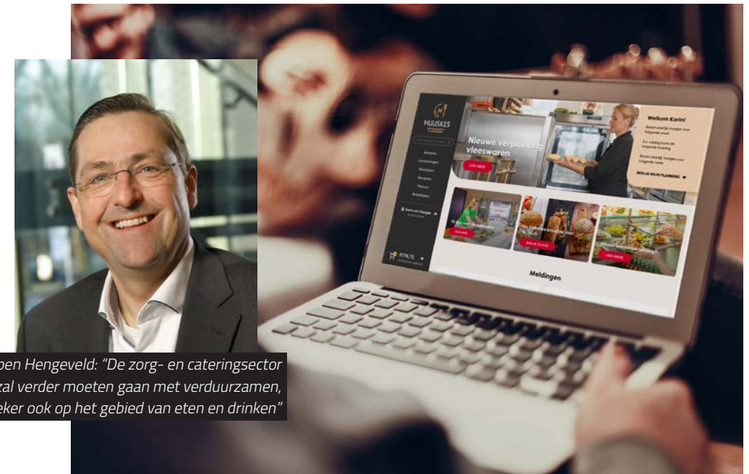
Scan

Met de Duurzaamheidsversneller worden klanten tijdens een intensief traject onder begeleiding van een ervaren interim-transitiemanager begeleid bij het realiseren van hun duurzaamheidsdoelstellingen op het gebied van lekker eten en drinken. Hengeveld: “Organisaties die meedoen worden op locatie begeleid. Zo starten we met het formuleren van een visie en doelstellingen en doen we een nulmeting om te zien waar een organisatie staat op het vlak van duurzaamheid. Aan de hand hiervan wordt een concreet actieplan opgesteld en worden medewerkers intensief begeleid en getraind. Ook werken we met interne ambassadeurs die de duurzaamheidsdoelen na afloop van het traject bewaken.”

Veggies & Meat

Een andere aandachtstrekker op de stand van Huuskes is de nieuwe productlijn Veggies & Meat. Deze lijn bestaat uit verschillende producten die voor minder van de helft uit vlees bestaan aangevuld met plantaardige ingrediënten. Een champignon-rundergehaktbal, een bloemkool-kipburger en een broccoli-varkenssaucijs bijvoorbeeld. Heel bijzonder. Hengeveld: “Wij zien in onze klantenkring dat de stap naar een compleet vegetarische maaltijd best groot is. Door op deze manier een product te bieden dat wel de onvervalste smaak van vlees heeft, maar toch voor meer dan de helft uit plantaardige ingrediënten bestaat, kunnen we hen op een laagdrempelige manier een duurzamer alternatief bieden. Het zijn heerlijke, malse gerechten die de doelgroep op prijs stelt, zo is al gebleken.”

HUUSKES DOET OP HET GEBIED VAN DUURZAAMHEID AL ERG VEEL EN HEEFT TALRIJKE ‘DUURZAAMHEIDS–TOOLS’ BESCHIKBAAR GESTELD



Gerben Hengeveld: “De zorg- en cateringsector zal verder moeten gaan met verduurzamen, zeker ook op het gebied van eten en drinken”



Barbara Kersten van Voeding Leeft

“MILJOEN MENSEN SLIKT MEER DAN VIJF PILLEN PER DAG”

In Nederland zijn 10 miljoen mensen chronisch ziek, terwijl een miljoen mensen meer dan vijf pillen per dag slikt. Laat de angst om te falen weg, durf het anders te doen, besteed meer aandacht aan preventie. Deze oproep deed Barbara Kersten, directeur van Voeding Leeft, op de Horecava.

Kersten was een van de sprekers van het Care & Cure symposium op dinsdagochtend 9 januari. Ze liet haar publiek schrikken met de mededeling dat meer dan een miljoen mensen in Nederland meer dan vijf pillen per dag slikt. “Velen weten niet eens meer welke pil ze voor wat slikken.”

Dat kan ook anders, aldus Kersten. “80 procent van de ziekten is namelijk leefstijlgerelateerd.” Dat wil zeggen dat je deze ziekten kunt voorkomen en soms zelfs kunt genezen door anders en gezonder te gaan eten, drinken en leven. “We moeten de oorzaken van deze ziekten aanpakken. Waarom gebeurt dat niet?”

Verwijder die cola’s

“Waarom verwijderen we die cola’s en die kroketten niet uit onze restaurants?”, vraagt ze zich af. Om zelf het antwoord te geven: “Het is de angst om te falen, om het anders te doen. We doen mee met de massa. Stop daarmee. We kunnen onze ogen toch niet blijven sluiten voor die tien miljoen chronisch zieken.”

Voeding Leeft heeft jaren geleden al wel de stoute schoenen aangetrokken door alles wat ongezond is te bestrijden. De mensen die dat hebben opgepakt, vinden er baat bij, aldus Kersten. “Zij hebben nu veel minder medicatie nodig.” En tot de zaal: “Waarom beginnen jullie daar gewoon vandaag niet mee? Dat kan. Gewoon doen.”

Systeem werkt niet

Ze wil niet zomaar de farmacie (producenten van medicijnen) of de overheid de schuld geven. “Zeg niet dat de farmacie of de overheid het niet snapt. Het zit namelijk anders. Het systeem werkt niet. Binnen het systeem zijn er zeker wel mensen die het snappen. Probeer met ze in contact te komen en zo iedere keer een stapje te zetten.”

Voeding Leeft heeft op die manier lifestyle en gezond eten toch wel op de kaart gekregen. Bij zorgverzekeraars bijvoorbeeld. Een lifestyle-programma voor diabetici is per 1 januari jongstleden opgenomen in de basisverzekering. Het programma bestaat uit twee jaar (waarvan een half jaar intensief) begeleiding om gezond te gaan leven. De deelnemers krijgen dit vergoed.

Andere sprekers

Andere sprekers tijdens het Care & Cure symposium op de Horecava waren Lucien Engelen (zorginnovatie-strateeg), Corné (geen achternaam uit veiligheidsoverwegingen, in het heetst van de strijd leidde hij als militair Iraakse verpleegkundigen op), Tommy Schraven (ex-militair), Hanneke de Baar (zij lichtte een noviteit toe op het gebied van eieren), Daan Spekschoor en Jody Beintema (beiden van Albron dat de Innovation Award wist te winnen) en Rogier Croes (van het concept Tante Co).

DISCUSSIE

Mag eten voor medewerkers geld kosten?

Mag gezonde voeding voor medewerkers op het werk in de zorg geld kosten? Die vraag kwam naar voren naar aanleiding van een publicatie van Uitblinkersindezorg.nl over gezonde voeding.

In de zorg gaat het steeds vaker over gezond eten en leven voor cliënten en patiënten. Maar de zorgmedewerkers worden wat dit betreft nogal eens over het hoofd gezien. Ze zijn druk en komen niet toe aan het bereiden van gezonde maaltijden. Moet de werkgever daarin voorzien?

De meningen verschillen. Aan de ene kant heb je mensen die van mening zijn dat gezond eten voor medewerkers geld mag kosten omdat ze er recht op hebben en omdat het zich terugverdient doordat ze fitter en beter hun werk kunnen doen. Aan de andere kant zijn er mensen die vinden dat er geen zorggeld mag worden besteed aan de voeding van medewerkers. Zij zullen hun eten en drinken zelf moeten betalen, ook op het werk, want ze ontvangen toch gewoon een salaris, is de mening van deze groep.

De discussie ontstond nadat PGGM&CO, de ledenorganisatie van pensioenorganisatie PGGM, met tips kwam die medewerkers in staat moeten stellen om zonder al te veel tijdrovende inspanningen gezonder te gaan eten. Uitblinkersindezorg.nl plaatste deze tips. Het zijn er vijf:

1) Drink water. Kost niets. Water maakt je lichaam schoon en zorgt voor meer energie. Bovendien kan water helpen om je beter te concentreren.
2) Kook met veel groente en vries porties in. Maak gebruik van recepten die boordevol groenten zitten. Kook voor meerdere dagen. Soepen en eenpansgerechten bijvoorbeeld.
3) Genietmomentjes met gezonde snacks. Neem gezonde snacks mee naar je werk, zodat je de verleiding van de snoeppot op de afdeling kunt weerstaan.
4) Zet ongezonde tussendoortjes buiten het zicht.
5) Gebruik het receptenboekje van PGGM&CO met daarin gezonde recepten, te vinden op www.pggmenco.nl.



“EEN VRIENDELIJK WOORD HOEFT NIET VEEL TIJD TE KOSTEN, MAAR DE ECHO ERVAN DUURT EINDELOOS”

Moeder Teresa, katholieke zuster (1910-1997).





ST JANSDAL HARDERWIJK

Ziekenhuis St. Jansdal zet zich actief in voor een gezond voedingsaanbod voor patiënten, bezoekers en medewerkers. Met een nieuw voedingsconcept zetten ze in op een andere manier van maaltijdpresentatie. Van Gestel leverde hiervoor de apparatuur en heeft inmiddels de modulaire kookapparatuur en een MKN FlexiChef in de productiekeuken geplaatst. Daarnaast wordt er gebruik gemaakt van de transportwagens van ScanBox voor het transporteren en serveren van de warme maaltijden en koude bijgerechten.

van gestel GROOTKEUKENTECHNIEK

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

ZORG & FOOD | 9 T/M 11 APRIL

De Jaarbeurs Utrecht staat van dinsdag 9 tot en met 11 april in het teken van de Zorg & Food beurs. Samen met onze partners Distrivers en Daily Fresh Food staan wij op stand 08.B010.

Zien wij u daar? Scan de QR-code en meld u aan!



HEEFT U ONS NIEUWSTE ZORGMAGAZINE AL GEZIEN?
Scan de QR-code en bekijk het magazine online of vraag aan!



Dood zelf bepalen door te stoppen met eten en drinken

HANDREIKING VOOR AANVAARDBAAR STERVEN

Ouder dan 80
Bij ongeveer 0,5 procent van de sterfgevallen is bewust stoppen met eten en drinken de doodsoorzaak. Dit blijkt uit het Sterfgevallenonderzoek dat in 2017 verscheen. Het betreft meer vrouwen dan mannen. De meeste patiënten zijn ouder dan 80.

Een nieuwe handreiking voor zorgverleners geeft aan dat stoppen met eten en drinken een aanvaardbare manier van sterven kan zijn. Voor mensen die uit het leven willen stappen. Mensen hebben in toenemende mate behoefte aan regie over hun eigen levenseinde.

De nieuwe handreiking ‘Zorg voor mensen die stoppen met eten en drinken om het levenseinde te bespoedigen’ verscheen januari jongstleden. NRC schonk er aandacht aan. Andere media lieten het liggen, hetgeen opmerkelijk is omdat het onderwerp zeer gevoelig ligt. En discussie oplevert.

Stoppen met eten en drinken is een alternatief voor mensen die een doodswens hebben maar geen euthanasie kunnen of willen krijgen. ‘Het is een zware, maar meestal begaanbare weg’, zegt internist-oncoloog Alexander de Graeff in NRC.

Hij gaf leiding aan de commissie die de handleiding opstelde en bepaalde dat ook mensen onder de 60 ervoor in aanmerking komen. In de bestaande handleiding, opgesteld in 2014, was dat niet het geval.

Hongergevoel
De handreiking schetst de kaders om op deze manier te sterven en geeft aan hoe je goed voor deze patiënten kunt zorgen. Het hongergevoel verdwijnt bij de meeste mensen na enkele dagen, zo blijkt uit het artikel. Bij dorst ligt dat in veel gevallen anders. Remedie: mond bevochtigen met wattenstaafje of de patiënt laten zuigen op een ijsblokje gewikkeld in een gaasje.

Als niets meer helpt is ‘palliatieve sedatie’ soms een optie. Dat verlaagt het bewustzijn van de patiënt. NRC meldt dat het een ingewikkelde afweging is en voegt toe dat een arts het proces van sterven niet mag versnellen.

Behandeling weigeren
De auteurs van de handreiking staan op het standpunt dat stoppen met eten en drinken geen hulp bij zelfdoding is. Het is het weigeren van een behandeling door de patiënt zoals hij of zij ook een chemokuur kan weigeren. ‘Aan de zorgverlener de taak om de mensen zo goed mogelijk te begeleiden.’

Alexander de Graeff staat op het standpunt dat stoppen met eten en drinken voor mensen die uitzichtloos lijden een beter alternatief is dan zelfdoding. ‘Deze handreiking is een manier om dat pad bespreekbaar te maken.’

DE AUTEURS STAAN OP HET STANDPUNT DAT STOPPEN MET ETEN EN DRINKEN GEEN HULP BIJ ZELFDODING IS

De handreiking
De vernieuwde handreiking ‘Zorg voor mensen die stoppen met eten en drinken om het levenseinde te bespoedigen’ is op initiatief van artsenfederatie KNMG samengesteld. Afgevaardigden van beroepsverenigingen en wetenschappelijke verenigingen werkten eraan mee.

Fotografie: Germaine Meijering-Paulissen



Ruud van Brussel werkte 25 jaar in de horeca en 25 jaar in de zorg. “Het was niet best wat ik op nogal wat plaatsen te eten kreeg.”

Ruud van Brussel krabbelt op na vier levensreddende operaties

“IK WAS NOG NET NIET HERSENDOOD”

Donderdag 10 maart 2022 sloeg een agressieve vleesetende bacterie Ruud van Brussel (67) uit het lood. Zomaar ineens. De foodprofessional onderging vier levensreddende operaties en twee beenamputaties. Dankzij medisch vernuft en een enorm doorzettingsvermogen van zijn kant is hij nu in staat om redelijk zelfstandig te functioneren. Wat maakte hij mee? En hoe nu verder?

De 67-jarige Ruud van Brussel kijkt terug op een foodcarrière van 50 jaar: 25 in de horeca en 25 in de zorg. Hij is een bekende in het wereldje, werkte als leidinggevende op tal van plaatsen en was vanaf 2003 tien jaar voorzitter van de VKGE. Vakman met een mening. Op de wereld gezet om de kwaliteit van eten en drinken te verhogen. Zeker in de zorg was dat nodig, zegt hij.

En nu is dat op veel plaatsen in de zorg – hij verbleef in tal van ziekenhuizen en revalidatiecentra – nog steeds nodig, zegt Van Brussel, die dit als patiënt met een professionele blik analyseerde. “Het was niet best wat ik op nogal wat plaatsen te eten kreeg. Mijn vrouw Ingrid heeft maandenlang maaltijden en hapjes voor mij bereid en meegenomen die wel voldoende voedingswaarde en kwaliteit hadden. Die had ik nodig om te herstellen.” Verderop in dit verhaal meer hierover.

“MIJN VROUW INGRID HEEFT MAANDENLANG MAALTIJDEN EN HAPJES VOOR MIJ BEREID EN MEEGENOMEN DIE WEL VOLDOENDE VOEDINGSWAARDE HADDEN”

Ongelooflijke nachtmerrie

Eerst de ongelooflijke nachtmerrie van een doorzetter die ineens op donderdag 10 maart 2022 op zijn werk voelde dat het goed mis was. Ondragelijke pijn in zijn rechterbeen. Dokter gebeld. Naar het ziekenhuis. Het been vertoonde verkleuringen en grote blaren. Een lijdensweg volgde, veroorzaakt door een agressieve vleesetende bacterie die van binnenuit zijn verwoestende werk deed.

En dan lig je daar op de intensive care. In coma. “Ik kon niets meer. Niet meer praten, niet meer eten, nog geen theelepeltje optillen. Ik was nog net niet hersendood, maar heb voor de rest van alles gehad: hartfalen, nierfalen, infecties, bloedtransfusies, huidtransplantaties. Aan alles wat beweegt in het lichaam had ik een slangetje zitten. De medici hebben heel diep moeten gaan om mij te behouden.”

Veel pijn

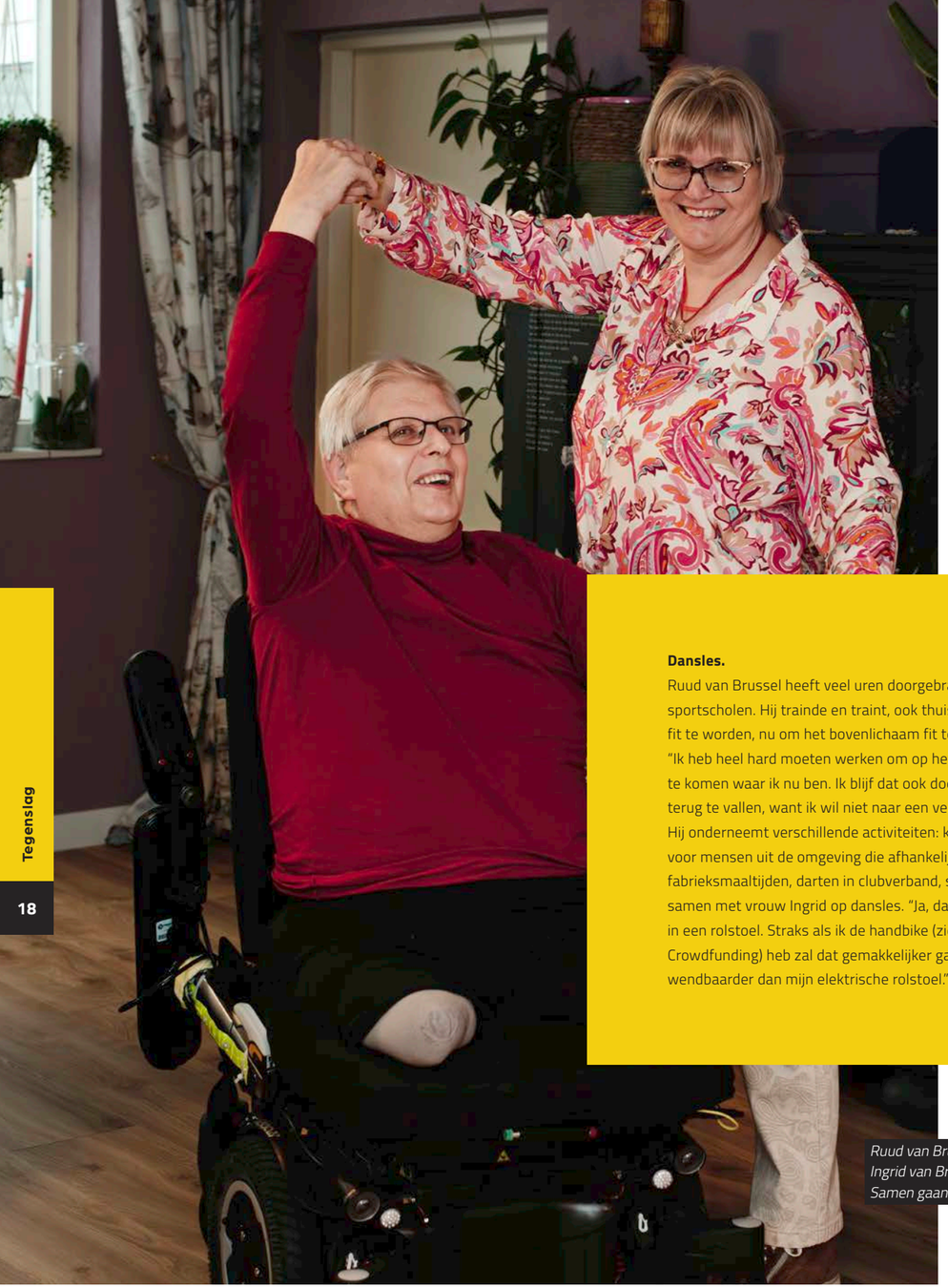
Hij onderging vier levensreddende operaties. De familie werd drie keer opgeroepen om afscheid te nemen. Drie keer voor niets. Drie keer opgelucht ademhalen. Dat is mooi, maar ook heftig.

De behandeling vergde anderhalf jaar. Nadat het rechterbeen was geamputeerd, haalden chirurgen huid van zijn goede been af om de wond, net boven de knie van dat rechterbeen, te herstellen. Dat lukte.

Loopbaan

Ruud van Brussel is thans ‘adviseur Horeca en Care en Cure ontwikkeling’. Hij startte zijn loopbaan vijftig jaar geleden als kok in de tophoreca. Een van zijn leermeesters was wijlen toprestaurateur Leo van Eeghem, destijds eigenaar van De Karpensdonkse Hoeve in Eindhoven (“Een groot inspirator”). Op 30-jarige leeftijd maakte Van Brussel de overstap naar de zorg. Hij startte bij de zusters van het Sint-Theresiapension en daarna in 1994 in Residentie Sint Peterspark in Eindhoven van Vitalis WoonZorg Groep, en was als Operationeel Keukenmanager actief in vijf keukens van deze organisatie. Daarna werd hij hoofd voeding in de keuken (sousvide) van Lunet. Hij breidde daar het aantal maaltijden uit van 600 tot 1.500 per dag. Lunet ging onder meer maaltijden leveren aan een organisatie in Spanje ten behoeve van Nederlandse senioren. Van 2003 tot 2013 was Van Brussel voorzitter van de VKGE. Van 2012 tot 2016 werkte hij bij Hutten in Veghel waar hij onder meer de catering en maaltijdvoorziening van ziekenhuis Bernhoven opstartte. Vanaf 2016 was Van Brussel onder meer actief bij De Broeders (Kempenhaeghe) in Sterksel. De laatste vier maanden voordat de agressieve bacterie toesloeg, was Van Brussel samen met zijn zoon Ruud jr. (26) als chef actief bij Bubbelss te Valkenswaard. Ruud en Ingrid van Brussel hebben naast Ruud jr. nog twee kinderen: Roel (32) en Merel (34), en drie kleinkinderen.

Lees verder ››



Dansles.
Ruud van Brussel heeft veel uren doorgebracht in sportscholen. Hij trainde en traint, ook thuis. Eerst om fit te worden, nu om het bovenlichaam fit te houden. “Ik heb heel hard moeten werken om op het niveau te komen waar ik nu ben. Ik blijf dat ook doen om niet terug te vallen, want ik wil niet naar een verpleeghuis.” Hij onderneemt verschillende activiteiten: koken voor mensen uit de omgeving die afhankelijk zijn van fabrieksmaaltijden, darten in clubverband, sjoelen en samen met vrouw Ingrid op dansles. “Ja, dat kan ook in een rolstoel. Straks als ik de handbike (zie kader Crowdfunding) heb zal dat gemakkelijker gaan, die is wat wendbaarder dan mijn elektrische rolstoel.”

Ruud van Brussel en Ingrid van Brussel. Samen gaan ze op dansles.

“GEEF MENSEN ECHTE BEENHAM IN PLAATS VAN GEPERSTE HAM GEMAAKT VAN INCOURANTE DELEN”

Crowdfunding
Vrienden van Ruud van Brussel hebben een crowdfunding-actie opgestart om geld in te zamelen voor een aangepaste handbike-rolstoel. De actie, die op 1 februari is beëindigd, leverde €13.654 op. Dat is te danken aan 313 donaties, van €5 tot €1.500. Van Brussel daarover: “Overweldigend. Er kwamen donaties uit alle hoeken van mijn netwerk.” De werkgroep die de actie organiseerde bestond uit de volgende vakgenoten: Charles Janssen, Ronald Lekkerkerker en Kees van Oorschot.

Maar het linkerbeen raakte eveneens in verval. Na een jaar ging ook dat been eraf tot net boven de knie. Het wilde niet meer genezen vanwege de wonden en de zware medicatie. “Ik heb daar verschrikkelijk veel pijn aan gehad. Ik was blij toen dat been eraf was.”

Het had overigens niet veel gescheeld of het rechterbeen was tot boven de heup toe geamputeerd. “Mijn vrouw en kinderen hielden dat tegen. Ik heb daar zelf niets van meegekregen, ik lag op die momenten buiten kennis op de intensive care. Ik ben blij dat mijn gezin ingreep, want anders lag ik nu in een verpleeghuis.”

Trainen
Het herstel ging na die tweede amputatie een stuk sneller, want het lichaam hoefde geen energie meer te steken in het behoud van een onwillig, aangetast been. Van Brussel ging trainen, trainen en nog eens trainen. “Doe ik nog. Om mijn bovenlichaam zo sterk mogelijk te maken.”

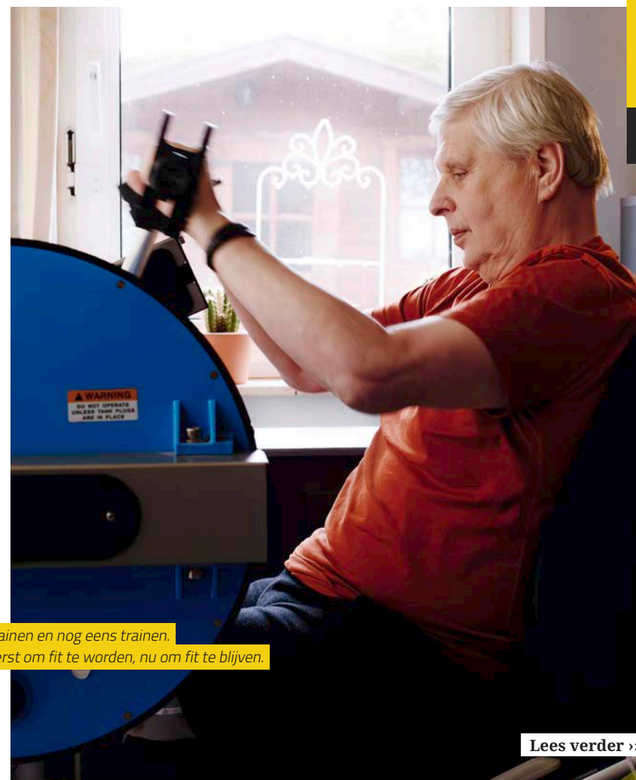
Waar haalde hij de moed en het doorzettingsvermogen vandaan? “Dat doorzettingsvermogen is een karaktereigenschap, het zit in m’n genen. Ik ben positief ingesteld. Was ook nodig, want ik heb zwaar gelegen, kampte lange tijd met hallucinaties en helse pijnen.”

Hij wilde ook tot steun zijn voor de familie (vrouw, kinderen en kleinkinderen), de vrienden, de collega’s en de medewerkers die hem verzorgden. “Ik wilde voor hen een positief, krachtig voorbeeld zijn. Was ook nodig. Ook zij, zeker mijn directe familie, hebben het zwaar gehad en lange tijd in onzekerheid geleefd of ik het wel zou redden.”

Eten niet best
Van Brussel praat makkelijk over de donkerste periode in zijn leven, alsof het hem persoonlijk niet heeft geraakt. Bezoekers die met een bezwaard gemoed zijn ziekenhuiskamer binnenstapten, gingen opgelucht naar huis. “Vaak met een lach op het gezicht. De meesten kwamen ook weer terug. Ik heb veel bezoek en steun mogen ontvangen.” (zie ook kader Crowdfunding.)

Hij verbleef in een reeks revalidatiecentra en ziekenhuizen verspreid over Noord-Brabant, Zuid-Holland en Limburg. Hoe kijkt de vakman aan tegen het eten en drinken en de gastvrijheid aldaar? De verzorging was goed en liefdevol, zegt hij. “En dat heb je ook nodig. Maar als het gaat over mijn eigen vakgebied, eten en drinken, moet ik zeggen dat de verschillen gigantisch groot zijn. Van goed - uitmuntend tot slecht - erbarmelijk.”

Hij trof op veel locaties iedere dag zo’n beetje hetzelfde eten aan. “Sla als alternatieve groente met dezelfde dressing als de vorige dag. Veel samengestelde gerechten: gehakt, hamburger, kipragout, visragout, worst, kipburger, visburger. Goedkoop, maar niet voedzaam.”



Trainen en nog eens trainen. Eerst om fit te worden, nu om fit te blijven.

Lees verder ››

Uitgemolken menucyclus

Er zijn in de zorg maar weinig locaties die de keten van inkoop tot en met serveren beheersen, constateerde Van Brussel. “Het hoeft niet iedere dag kaviaar te zijn, maar iedere dag gehakt, worst of gemanipuleerd vlees hoeft ook niet. Kies voor verse, eerlijke producten, die het herstel bevorderen.”

Om kwart voor twaalf warm eten is ook niet van deze tijd, vindt hij. Ja, voor ouderen misschien, maar niet voor mensen die nog midden in het werkzame leven staan. “Als alternatief kun je ’s avonds een magnetronmaaltijd krijgen, een maaltijd waar de druppels vanaf lopen met nul voedingswaarde. Niet wat ik ambieer.”

Er waren ook locaties waar hij ’s avonds in het restaurant warm at, voor eigen rekening, omdat het eten daar wel goed was. In andere gevallen bracht zijn vrouw Ingrid hem de maaltijden. “Dat moet toch niet nodig zijn? Ik heb vastgesteld dat men vaak op kosten stuurt. En dat gaat altijd ten koste van de kwaliteit. Ik heb menucyclussen gezien die volkomen uitgemolken waren. Goedkoop. Zo krijg je nooit de gewenste kwaliteit.”



“OOK MIJN FAMILIE HEEFT HET ZWAAR GEHAD EN LANGE TIJD IN ONZEKERHEID GELEEFD OF IK HET WEL ZOU REDDEN”

“ORGANISATIES EN RADEN VAN BESTUUR KUNNEN ME BELLEN. IK GEEF ZE GRAAG ADVIES”

Advies van Ruud

In het hoofdverhaal op deze pagina’s laat Ruud van Brussel weten dat er in veel ziekenhuizen en revalidatiecentra het nodige te verbeteren is als het gaat om eten en drinken. Hij heeft het als patiënt kunnen vaststellen. “Organisaties en zeker raden van bestuur kunnen me bellen. Ik geef ze graag advies”, zegt de man die kan bogen op vijftig jaar ervaring als professional op het gebied van eten en drinken in de zorg en de horeca. Hij laat weten dit aanbod zonder commerciële bijbedoelingen te doen. “Ik help ze graag en kan mensen, bestuurders bijvoorbeeld, in een uur tijd al een stuk wijzer maken.” Het mobiele telefoonnummer van Ruud van Brussel is (06) 233 48 649, mailen kan ook vanbrusselruud57@gmail.com.

Opgeleide medewerkers

Op andere plaatsen zat het wel goed met de voeding, stelde Van Brussel vast. “Daar werken ze met opgeleide medewerkers met verstand van eten en drinken, met feeling ook. Dat merk je. Bij de zorgmedewerkers ligt dat anders. Velen van hen vinden het maar lastig en vervelend dat ze ook eten en drinken moeten verzorgen. Daar hebben ze ook niet voor gekozen. Ze vinden het serveren van een cup-a-soup al veelgevraagd. Het zit er bij hen niet in. Zorg is een ander vak dan eten en drinken.”

Er wordt in de zorg te veel gebruikgemaakt van kostbare drinkvoeding, zegt hij. “Geef mensen verse vis, vlees en groenten met verrijking van onder andere eiwitten. En geef ze echte beenham in plaats van geperste ham gemaakt van incourante delen. Die zijn goedkoper maar niet voedzamer. Er ligt wat dit betreft nog heel veel werk in de zorg. Ik heb van binnenuit kunnen vaststellen dat we er nog lang niet zijn.”

Lachen maakt blij

“Je lacht als je blij bent, maar je wordt ook blij door eenvoudigweg te lachen. Het werkt twee kanten op.”
Shamash Alidina in het boek Mindfulness voor Dummies.

Aanschuiftafels

“Ik vind aanschuiftafels geweldig. Sinds mijn man is overleden, zoek ik dit soort dingen wel vaker op. Maar ook financieel is het fijn, want alles is tegenwoordig zo duur in de winkels.”
Coby Damen op www.denhaagfm.nl.

Pia belooft inzet

“Ik ga mij inzetten voor goede zorg; nu en in de toekomst. Dat zal ik gaan doen samen met medewerkers van het ministerie, maar vooral met de mensen uit het veld.”
Pia Dijkstra op X nadat ze was beëindigd als minister voor Medische Zorg.



Visvervangers

“De meeste visvervangers bevatten niet de gezonde eigenschappen van echte vis. In de meeste gevallen ontbreken de visvetzuren en in een groot deel van de producten zit bijna geen eiwit. Dit blijkt uit onderzoek van de Consumentenbond.”
Haarlems Dagblad doet verslag van een onderzoek van de Consumentenbond naar de voedingswaarde van 22 alternatieven voor tonijn, vissticks en zalm.

Eet vooraf

“Geloof niet alles wat je op sociale media ziet, maar als je bij een Amerikaan wordt uitgenodigd, eet dan al iets vooraf.”
De Belgische correspondent Björn Soenens op www.radio1.be. Hij wil de culinaire capaciteiten van Amerikanen niet afkraken, maar waarschuwt er wel voor.

Keuken moederland

“Surinaamse ouderen vinden de keuken van hun moederland heel belangrijk. Tijdens een workshop over gezonde voeding helpt het dan om afbeeldingen van Surinaamse groenten te laten zien, zoals kousenband of antruwa.”
Warsha Jagroep op www.binnenlandsbestuur.nl. Ze deed onderzoek naar de wensen van Surinaamse ouderen.

Bril schoon

“Cliënt verzorgd. Ik poets haar bril, zet hem bij haar op en vraag: en ben ik knap? Haar antwoord: uhm…. nee. Ik: mooi dan is tie schoon.”
T@Thea7T brengt op X een vleugje humor in de zorg.

Impuls voor de zorg

“Als lijsttrekker Geert Wilders premier wordt van het volgende kabinet, betekent dat een flinke impuls voor de zorgsector.”
Frits Baltesen en Corine Lutz laten op www.skipr.nl weten NSC en VVD veel terughoudender zijn met extra uitgaven in de zorg dan PVV.



Willeke en haar band genieten van hun publiek

“ZINGEN VOOR DE ZORG IS HET ALLERLEUKSTE”

Ouderen en anderen die kampen met een beperking genieten volop van de livemuziek van Willeke Alberti en haar band. Al vele jaren. Maar andersom is dat ook zo, zegt Willeke in een gesprek met Uitblinkers. “Prachtig om te zien hoe die mensen kunnen genieten van muziek.”

Optreden is leuk. Maar zingen voor mensen die afhankelijk zijn van zorg, zoals ouderen en personen met een beperking, is het allerleukste, zegt Willeke Alberti. “Ik geniet ervan om mensen blij te maken.”

Ze was een tijdje haar stem kwijt, maar die is weer terug als we haar op 1 februari spreken. “Ik ben ongelofelijk dankbaar dat ik weer kan optreden. Het klinkt misschien een beetje truttig, maar ik ga altijd met een stralende lach naar die zorgconcerten. Ik krijg er energie van.”

Troost en een lach

De optredens duren doorgaans een uur. Een band van vijf of zes vaste muzikanten begeleidt haar. “Ik wil hoe dan ook kwaliteit leveren, vandaar ook die band. Dat kost wat centjes, maar we houden daar toch aan vast.”

Muziek is voor alle mensen belangrijk, zegt ze. “Het verbindt, het helpt je in donkere dagen, je wordt er blij van, sommigen gaan erop dansen. Muziek biedt troost of zorgt voor een lach of herkenning. Niet alleen voor mensen met een beperking, ook voor de medewerkers, de mantelzorgers, de familieleden. Zij hebben er eveneens baat bij. Ze verdienen het ook zo, vind ik.”



Winactie

Tip: Knorr Professional organiseert een winactie op ufs.com/samenzijn waarbij zorglocaties kans maken op een van onderstaande bijzondere zorgconcerten:

- 6 concerten door Willeke Alberti, meezingers door de grande dame van de Nederlandse muziek.
- 4 optredens door Diva Dichtbij, muziektheater dat de ziel raakt met oprechte aandacht voor iedere bewoner.
- 2 edities van Het Danspaleis, een ouderwets, gezellig dansfeest met muziek van weleer, compleet met dj en dansers.

Alle zorglocaties die meedoen, krijgen een activiteitenpakket opgestuurd om een vijfdaagse feestweek mee te organiseren.

Muziek kan heftige emoties teweegbrengen. Als gevolg van herinneringen aan mensen die er niet meer zijn bijvoorbeeld, zegt Willeke. “Sommige liedjes kan ik momenteel niet zingen, zó gevoelig liggen die. Welke nummers? Ik geloof niet dat ik dat ga zeggen. Voor mij is dit te beladen.”

Spiegelbeeld

Nummers waar het publiek altijd op aanslaat zijn Spiegelbeeld en de Motten van Dorus alias Tom Manders. “Mijn held”, zegt ze. “Mijn band en ik kunnen putten uit een enorm groot repertoire. Mensen kunnen ook nummers aanvragen. Artiesten zoals André Hazes, Liesbeth List en Ramses Shaffy zijn veelgevraagd.”

Ze gaat richting de 80 en staat nog vaak op het podium: Vrienden van Amstel Live, Alzheimer Stichting, de Zonnebloem en de #SAMENZIJN zorgconcerten voor Knorr Professional. Met ‘De Bevers’ zingt ze ‘Reisje langs de Rijn.’ Maar het wordt straks wel wat minder. “Heerlijk om te doen allemaal, maar als ik over een jaar 80 ben, zal ik toch wat gas terug moeten nemen. Twee of drie keer in de week optreden, zoals nu, zit er dan, denk ik, niet meer in. Maar nu nog wel. Voorlopig gaan we lekker door.”

“ALS MEISJE VAN DRIE GING IK AL MEE MET OPTREDENS VAN MIJN VADER. OOK HIJ ZONG IN ZORGINSTELLINGEN”

Alles samen

We vragen naar haar geheim. Dat is een kwestie van muzikaal zijn, zuiver zingen, van muziek houden, van mensen houden, stralen. “Als meisje van drie ging ik al mee met optredens van mijn vader. Ook hij zong in zorginstellingen. Iets willen doen voor anderen die het minder goed hebben, zit bij ons in de familie.”

Dan realiseert ze zich dat het interview wat uitloopt. “Tja, ik praat hier graag over, omdat ik het allemaal zo leuk vind. Ik doe het samen met mijn band, eigen geluid, de vrijwilligers van de Willeke Alberti Foundation en soms met een gastartiest op aanvraag, bijvoorbeeld Barbara Lok. De Willeke Alberti Foundation wordt geholpen door sponsors, zoals de samenwerking met Knorr Professional, waar wij heel dankbaar voor zijn.”

KANS MAKEN MET JOUW LOCATIE? SCAN DE QR-CODE VOOR MEER INFORMATIE.

John Hokkeling over het benutten van talenten

"IEDER MENS HEEFT GASTVRIJHEID IN ZIJN DNA"



John Hokkeling: "Het is belangrijk dat medewerkers hun intuïtie durven te gebruiken. Help ze daarbij, leg ze niet aan banden"

Hoe krijg je medewerkers die gastvrijheid ogenschijnlijk niet zo belangrijk vinden tóch zo ver dat ze zich meer gastvrij gaan gedragen op het werk? John Hokkeling verdiepte zich in die vraag en in de vraag waardoor het komt dat cultuurveranderingen in slechts twee van de tien gevallen volledig lukken.

"IEDEREEN KAN GASTVRIJ ZIJN EN IEDEREEN WIL HET, WANT NIEMAND IS EEN VOORSTANDER VAN ONGASTVRIJHEID"

Er bestaan misvattingen als het gaat om gastvrijheidsbeleving onder medewerkers in de zorg. Een daarvan is de opvatting dat gastvrijheid in het DNA van de meeste mensen zit, maar bij sommigen niet. "Dat laatste is niet correct", zegt John Hokkeling, organisatiedeskundige van SYNDLE.

"Ieder mens heeft gastvrijheid in zijn of haar DNA. Het is zelfs wat ons mens, mens maakt. Je moet sommigen alleen helpen om het er ook uit te laten komen. Dat is wat mij betreft het nieuwe trainen."

Je hebt tijdens een presentatie gezegd dat gastvrijheidstrainingen worden overschat. Hoe zit dat?
"Veel trainingen zijn erop gericht om uit te leggen wat gastvrijheid is en wat mensen moeten doen. Dat is niet de juiste manier. Mensen weten echt wel hoe het moet. En ze kunnen het ook. Maar toch doen sommigen het niet. Het gaat erom dat mensen hun talent inzetten op een manier die hen past. Daar zal je je als leidinggevende op moeten focussen. Je bereikt hier meer mee dan mensen afschrijven omdat je denkt dat ze het niet in zich hebben. Dat hebben ze namelijk wel."

"OOK DE STIJL VAN LEIDINGGEVEN KAN EEN OORZAAK ZIJN VAN WEERSTAND"

Pogingen om tot een cultuurverandering in een organisatie te komen, slagen vaak niet. Waar ligt dat aan?
"Slechts 20 procent van de pogingen om tot een cultuurverandering, bijvoorbeeld op het gebied van gastvrijheid, te komen binnen een organisatie slaagt. 80 Procent mislukt. Het begint vaak mooi, maar later stagneert het. Je moet je afvragen waardoor dat komt. Het heeft vaak te maken met gevoelens van onveiligheid, dikwijls te herleiden naar kleine of grotere impactvolle ervaringen uit het verleden van medewerkers. Ook de stijl van leidinggeven kan een oorzaak zijn van weerstand. Het is belangrijk dat je als leidinggevende probeert om de oorzaken te achterhalen en ermee aan de slag gaat."

Ik heb begrepen dat je je moet richten op de 15 procent van de medewerkers die gastvrijheid wel op de kaart wil zetten. Klopt dat?
"We hebben ons te nadrukkelijk op die 15 procent gericht. Dat is slechts de eerste stap. Je moet daarna juist, met hen, aandacht schenken aan de 10 procent die de hakken in het zand zet en de 75 procent die zich afwachtend opstelt. Hoe kan ik die mensen klaarmaken voor meer gastvrijheid in hun rol? Hoe kan ik ervoor zorgen dat ze dat ook willen en ook gaan doen? Ga op zoek naar het antwoord op de vraag wat ze tegenhoudt. Heeft dat te maken met de manager of heeft het andere oorzaken, iets uit het verleden bijvoorbeeld?"

Lees verder ››

Dat verleden is toch privé?
“Dat hoor ik managers wel zeggen, ja. Klopt ook, maar die negatieve ervaringen uit het verleden nemen de medewerkers wel mee naar hun werk. Als je zegt: ik wil daar niets mee doen, dan accepteer je dat die mensen niet de stap zetten die ze zouden moeten zetten. Het nieuwe trainen gaat over het opsporen en wegnemen van belemmeringen die medewerkers ervan weerhouden om het beste van zichzelf te laten zien.”

Hoe pak je het aan?
“Iedereen heeft overtuigingen in zijn hoofd die ons onbewuste handelen sturen. Door positieve ervaringen aan te bieden of in gesprek te gaan over die overtuigingen kun je ze wegnemen. Trainen gaat dus over het werken aan positieve, helpende, overtuigingen. Zo had ik een keer iemand in een training die van zichzelf vond dat hij niet gastvrij was en kon zijn. Dat had hij namelijk vroeger vaak van een eerdere leidinggevende te horen gekregen. We hebben hem zelfonderzoek laten doen onder collega’s en die gaven hem juist complimenten. Het heeft hem nog even tijd gekost om te beseffen dat hij dus wel gastvrij kon zijn. Deze nieuwe overtuiging was het startsein voor zijn razendsnelle ontwikkeling tot een echte gastvrijheidstopper.”

Je hebt al eens gezegd dat veel medewerkers enthousiast beginnen maar na verloop van tijd teleurgesteld worden in hun baan. Hoe zit dat?
“Als mensen aan de slag gaan in een nieuwe baan heeft 98 procent er zin in. Uit bevlogenheidsonderzoeken blijkt dat er na verloop van tijd nog maar 14 procent van over is. Er lekt dus heel wat positieve energie weg. Waardoor komt dat? Een deel van de oorzaak ligt wellicht bij de medewerkers zelf, maar ook leidinggevenden moeten zich afvragen wat hun aandeel hierin is. In veel organisaties wordt nog steeds top-down gestuurd en voelen medewerkers zich niet volledig veilig om te zijn wie ze willen zijn.”

Dat heeft ook betrekking op het onderdeel gastvrijheid?
“Gastvrijheid is een aangeboren talent van mensen. Iedereen kan het en iedereen wil het, want niemand is een voorstander van ongastvrijheid. Als je jezelf niet helemaal veilig en gewaardeerd voelt, is het heel moeilijk om zelf gastvrij te zijn. Sterker nog, biologisch gezien is het bijna onmogelijk. Geef medewerkers, binnen kaders, de kans om intuïtief te werk te gaan. Op gevoel. Daarom is het belangrijk dat medewerkers hun intuïtie ook durven te gebruiken. Help ze daarbij, leg ze niet aan banden.”

Gaat iedereen dan niet zomaar wat doen?
“De essentie van gastvrijheid is jezelf openstellen voor de bewoner, de patiënt of de gast. Iedere medewerker heeft het vermogen om aan te voelen wat iemand nodig heeft: een sociaal praatje, informatie of even snel een frisdrankje of een koffie. Daar kan ook iedereen op inspelen. Maar dat gebeurt niet altijd omdat medewerkers zich niet prettig voelen op het werk. Als je belemmeringen wegneemt, gaan medewerkers zich inderdaad vanzelf gastvrij gedragen. Daar hoef je ze niet toe aan te zetten.”

“HET NIEUWE TRAINEN GAAT OVER HET OPSPOREN EN WEGNEMEN VAN BELEMMERINGEN DIE MEDEWERKERS ERVAN WEERHOUDEN OM HET BESTE VAN ZICHZELF TE LATEN ZIEN”



Derde gastvrijheidsgolf
John Hokkeling laat weten dat de derde gastvrijheidsgolf in de zorg is aangebroken. De eerste startte in 2005 en kenmerkte zich door enthousiaste verhalen, inspiratie en welwillendheid. De tweede ging van start in 2010 en dreef op Gastvrijheidszorg met Sterren, dat niet meer bestaat. Het ging toen vooral om meten hoe goed je bent in gastvrijheid. De derde gastvrijheidsgolf is nu bezig en is wat John betreft gebaseerd op het uitgangspunt dat iedereen gastvrijheid in zijn of haar DNA heeft en in staat is om gastvrijheid in de zorg toe te passen. Daarvoor is nodig om in te zetten op intuïtie en een veilige bedrijfscultuur.

Zorg&food
9, 10 en 11 april 2024



Écht lekker eten in de zorg.
Hoe pak jij dat aan?

Ontdek onze slimme oplossingen

Op de Zorg&Food beurs laten we je graag onze slimme oplossingen horen, zien en vooral proeven. Ontdek hoe je makkelijk, duurzaam, binnen budget én superlekker eten serveert in jouw zorginstelling.

Maak kennis met ons op stand 08.A030.

Scan de QR-code en
registreer voor gratis toegang.

Van Hoeckel.
Geeft smaak aan de zorg.

van Hoeckel

www.vanhoeckel.nl

Juiste verlichting verbetert eetlust

STUREN MET LICHT



Grote kans dat jouw routine bestaat uit ‘s ochtends helder licht en ‘s avonds zachter licht. Verlichting heeft een grote invloed op hoe we ons voelen. In de omgevingspsychologie laten onderzoeken zien dat goede verlichting rust kan brengen of kan helpen bij het actief zijn. Hoe pas je dit toe op je werkplek?

Biodynamische verlichting
Mensen met dementie hebben vaak een verstoord dag- en nachtritme. Om dit te verbeteren, kun je ‘s ochtends een lamp langzaam aanzetten, ook wel een ‘wake-up-light’ genoemd. Als je die niet hebt, vraag dan familie om er een mee te nemen, of pas de gordijnen aan (half openen en later pas helemaal open doen).

In de woonkamer kun je overdag gebruik maken van natuurlijk veranderende verlichting, met een moeilijk woord biodynamische verlichting. Dit helpt om het dagritme op een natuurlijke manier te versterken. Als dit ervoor zorgt dat mensen beter slapen, kan dat grote gevolgen hebben, zoals een betere eetlust en een fijner gevoel.

Huiskamerzitjes
In de huiskamer valt op dat verlichting bepaalt waar mensen gaan zitten. Overdag kiezen mensen vaak voor een lichter gedeelte. Als een hoekje minder populair is, kun je overwegen dit te versterken met een andere lamp of de stoel iets meer richting het raam te draaien. Soms maken kleine aanpassingen een groot verschil. Weet je dat mensen sneller lopen naar een hoek die meer verlicht is? Soms zie je dat er daarom aan het einde van de gang een fellere lamp wordt geplaatst.

VERLICHTING BEPAALT WAAR MENSEN GAAN ZITTEN IN DE HUISKAMER.

Kleur
Het aan- en uitzetten van een lamp of het kiezen van een lamp met meer licht zijn vaak makkelijke stappen die je via facilitair kunt regelen. Als je nog een stapje verder wilt, ga dan aan de gang met kleur. Warmer gekleurde lampen, zoals geel en rood, zorgen voor een betere eetlust. Kijk of je hier iets mee kunt doen. Als je je stoort aan die felle witte lamp op de afdeling, vervang deze dan door een lamp met een warmere tint.

Voordelen op een rij
Alles bij elkaar kan verlichting je helpen met het volgende:

- Het dag- en nachtritme van bewoners op jouw afdeling verbeteren
- Beter eten door de kleuren van de verlichting aan te passen
- Meer bewegen en makkelijker de weg vinden doordat verlichting in de gang beter is
- Zitjes beter laten gebruiken en daardoor een fijner gevoel in de woonkamer

Loop eens een rondje op jouw afdeling en kijk wat je kunt veranderen!

Carezzo PRO+

Succesvol getest en opgenomen in het LUMC en revalidatie Zorgwaard!

NIEUW IN HET ASSORTIMENT: CAREZZO PRO+ FRUITDRINKS MET 20 G EIWIT

Maak kennis met Carezzo PRO+, waar smaak, voeding en gemak samenkomen. Met 20 g eiwit in een kleine hersluitbare verpakking, biedt Carezzo PRO+ een krachtige, eiwitrijke drank, welke bijdraagt aan herstel en een optimale eiwitinname. Verkrijgbaar in de varianten sinaasappel en appel-blauwe bes.



Waarom kiezen voor Carezzo PRO+ Fruitdrinks?

- *Fruitdrink met volwaardig aminozuurprofiel*
- *20 g Eiwit per 200 ml*
- *Wetenschappelijk onderbouwd*
- *Zonder toegevoegde suikers*
- *Bron van vitamine C*
- *Bron van vezels*

Bevat 20 gram eiwit!

20

Scan de QR-Code voor meer informatie!



wijs
ACADEMIE
VOOR UITBLINKERS

WIJS ACADEMIE

Extra aantrekkelijk voor leden

Het vak op peil brengen en houden. Leden helpen zich te ontwikkelen, beter te worden. Dat is een belangrijk doel van WijGastvrij. Daarvoor is destijds de WijS Academie opgezet.

Het aanbod binnen de WijS Academie is voor leden van WijGastvrij extra aantrekkelijk. Hun voordeel kan bestaan uit een korting, voorrang bij inschrijving of een combinatie daarvan. Leden ontvangen vonkjes: Basislid 3 vonkjes, Medium 5 vonkjes, Premium 7 vonkjes.

Een vonkje heeft als waarde € 10. Deze wordt door WijGastvrij betaald als korting op de door WijS aangeboden studies. Vonkjes kunnen ook gebruikt worden om activiteiten te bezoeken die niet in het abonnement zitten.

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)
- HACCP (Threewise)

Opleiding
Professioneel Leidinggeven
Voor informatie, zie www.wijgastvrij.nl/wijs-aanbod/

THREEWISE

Nu ook zorgopleidingen in Veenendaal

Threewise zorgacademie start in Veenendaal een nieuwe locatie voor zorgopleidingen op mbo-niveau. Vanaf maart gaan hier verkorte opleidingen Verzorgende IG en Helpende Zorg & Welzijn van start. Threewise-directeur Bernadette Molier: "We richten ons hiermee op mensen uit onder meer Ede, Arnhem, Amersfoort, Utrecht en omliggende gemeenten. En natuurlijk uit Veenendaal zelf." Meer locaties zullen mogelijk volgen. Het is de bedoeling dat Threewise ook in Brabant, Limburg en Overijssel vestigingen gaat openen.

COLUMN



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

Ode aan alle verenigingen

De zorg is een mooi voorbeeld van een hele grote vereniging met duizenden leden. Van dokters en verpleegkundigen tot gastvrijheidsmedewerkers, schoonmakers en vrijwilligers; we zijn allemaal onderdeel van hetzelfde team.

Kijken we naar verenigingen in de traditionele zin van het woord, dan zien we helaas een terugloop van het aantal leden. Is dat te wijten aan een gebrek aan interesse, gebrek aan tijd, of is het de druk van de maatschappij die ons steeds meer individualiseert? We werken minder uren, maar toch hebben we minder tijd. Druk, druk, druk.

Bestuursfuncties? Vergeet het maar! Wie wil er nu nog extra verantwoordelijkheid op zijn schouders nemen? De vergaderavonden zijn lang, de takenlijst is eindeloos, en de waardering is soms ver te zoeken.

Is dit dan het einde van het verenigingsleven? Nee, zeker niet. We zien nieuwe vormen van verenigingen ontstaan, online communities, waar men elkaar kan vinden en kennis kan delen. Misschien is dit de toekomst, of een waardevolle aanvulling op de traditionele vereniging.

Eén ding is zeker: we hebben de verenigingen nodig. Ze zorgen voor verbinding, belangenbehartiging en professionalisering. Ze bieden een platform voor kennisdeling, ontwikkeling en plezier.

Daarom een ode aan alle verenigingen! En in het bijzonder aan de besturen die zich met hart en ziel inzetten voor hun leden. Jullie zijn de kurk waar deze clubs op drijven! En aan alle mensen die twijfelen: kom eens langs bij een vereniging, snuffel rond, en ervaar de voordelen van het samen zijn. Je zult versteld staan van wat je ervaart!

Laten we er samen voor zorgen dat deze verenigingen sterk en vitaal blijven, ook in de toekomst. Enthousiast of nieuwsgierig geworden? Kom dan eens langs bij WijGastvrij/ Uitblinkersindezorg. We zijn altijd op zoek naar nieuwe leden en bestuursleden die samen met ons willen bouwen aan een betere toekomst voor de branche eten, drinken en gastvrijheid in de zorg.

Tot ziens!



Said Belhassan, Chief Procurement Officer van Superunie: "We innoveren samen met onze leden."

Klanten Boon/ Zorgboodschap profiteren van inkoopkracht Superunie

"HET ZIJN AANZIENLIJKE VOORDELEN"

Internationaal actief
Het onderhouden van relaties met internationale leveranciers is extra belangrijk, zegt Said Belhassan. "Je concurreert met inkopers uit landen als China en het Midden-Oosten die met minder eisen ten aanzien van duurzaamheid en dergelijke te maken hebben dan wij." In internationaal verband werkt Superunie samen met andere supermarktketens binnen EMD (European Marketing Distribution). "We maken afspraken en tenderen ook gezamenlijk. Met als doel om betere inkoopvoorwaarden te bedingen teneinde de consument in staat te stellen om tegen zo laag mogelijke prijzen eten en drinken te kopen."

Superunie staat vooral bekend als een organisatie die inkoopvoordeel in de wacht sleept voor de aangesloten leden. Het zijn er elf. Boon Foodgroup waar Zorgboodschap toe behoort, is daar één van. Het inkoopvolume van Superunie bedraagt meer dan een kwart van de Nederlandse foodmarkt. De inkoopwaarde overstijgt de acht miljard per jaar. Een enorm volume.

"Dankzij dat grote volume heb je wat in de melk te brokkelen", zegt Said Belhassan, Chief Procurement Officer, ofwel Directeur Inkoop van Superunie. "De voorwaarden en inkoopprijzen die wij bedingen, zijn veel beter en groter dan die van organisaties met kleinere volumes. Het zijn aanzienlijke voordelen. De klanten van Zorgboodschap profiteren daar dus ook van."

Scherpe prijzen
Het assortiment dat Superunie biedt, is breed. Ook daar hebben de aangesloten organisaties baat bij. Zorgboodschap kan dankzij Superunie een zeer omvangrijk assortiment bieden. Belhassan: "Wij kopen een grote verscheidenheid aan producten in."

Superunie ontwikkelt en vermarkt daarnaast eigen merken zoals g'woon (het grootste huismerk), Café Nova, Melkan, EPIX (chips), Sense (margarine), Bio+ en First Choice Cola. "Wij vinden dat A-merken de laatste jaren te weinig innoveren. Daarom zijn we onszelf hiermee intensiever gaan bezighouden."

Premium merken
Er is nog een reden waarom Superunie eigen merken ontwikkelt. Belhassan: "Er ligt een groot gat tussen de prijs van een A-merk en dat van een private label. Voor de eerste betaal je, zeg maar, €3, voor de tweede €1. Dat gat willen wij opvullen door met premium merken te komen tegen prijzen die daar tussenin liggen. Dat kunnen we doen omdat we geen grote budgetten hoeven te besteden aan marketing en dergelijke. En omdat onze volumes groot zijn."

Hoe zit het met de kwaliteit? Belhassan: "Onze merken zijn kwalitatief net zo goed getest als de A-merken. Daarnaast onderscheiden we ons door te innoveren. Zo hebben we onlangs nog proteïnerijke yoghurtjes geïntroduceerd van Melkan."

Behoeften van de markt
Andere innovaties van Superunie hebben betrekking op de eiwittransitie: minder vlees, meer plantaardige proteïnes, aldus Belhassan. "We innoveren samen met onze leden. Kijken wat de trends zijn, waar de markt behoefte aan heeft. Minder zout, minder suiker, duurzaam en dus minder plastic en betere verpakkingen. Producten verrijkt met ijzer, vitamine C, vitamine D. Samen gaan we na hoe we producten gezonder en voedzamer kunnen maken."

PlanetProof speelt daarbij een rol, een bekend onafhankelijk keurmerk dat aantoont dat voeding duurzamer is geproduceerd. Belhassan: "PlanetProof wil zeggen: beter voor mens, dier en milieu. Op het gebied van verschillende productgroepen zoals zuivel en AGF. Bij de melk betekent dit dat 7 cent per liter naar PlanetProof gaat. Dat is aanzienlijk."

"DE WERELD IS COMPLEX GEWORDEN, WIJ WETEN DAARMEE OM TE GAAN"

Klanten van Boon/ Zorgboodschap behalen financieel voordeel bij de enorme inkoopkracht van Superunie. Daarnaast profiteren ze van de innovatie, de duurzaamheid en de eigen merken van de inkooporganisatie, de op een na grootste van Nederland. Interview met Said Belhassan, Chief Procurement Officer.

"JE MOET ELKAAR HELPEN, ER SAMEN VOOR ZORGEN DAT WE DUURZAAMHEID NAAR EEN HOGER NIVEAU BRENGEN"



Maaltijden worden gezonder
Voor de komende jaren verwacht Said Belhassan vooral innovaties op het gebied van de eigen merken van Superunie. De maaltijden zullen gezonder worden. Daarover: "Dat is een continuproces. Je kunt niet in één keer alle zout uit de maaltijden weren, die overgang is te groot; daarom kiezen producenten voor iedere keer een beetje minder zout." Trends en wensen worden voortdurend geanalyseerd zodat Superunie en de aangesloten organisaties daarop in kunnen spelen. Belhassan verwacht een groei in de afzet van groente en fruit omdat Nederlanders steeds meer waarde hechten aan gezond. "We eten nog maar de helft aan groente en fruit van wat we uit het oogpunt van gezondheid zouden moeten eten."

Complex verhaal
Aan de ene kant uitblinken door lage prijzen, aan de andere kant extra betalen voor duurzame producten. Bijt dat elkaar niet? Belhassan: "Nee, we gaan voor de beste prijs en de beste kwaliteit. We kijken naar de complete keten, van teler tot consument. Dat is best een complex verhaal, maar de wereld is complex geworden, wij weten daarmee om te gaan."

Op het gebied van duurzaamheid moet je niet met elkaar concurreren, vindt Belhassan. "Je moet elkaar helpen, er samen voor zorgen dat we duurzaamheid naar een hoger niveau brengen, want je bent nooit klaar met duurzaamheid."

FIT FOR THE FUTURE



Zorgbeurzen van 9 tot en met 11 april

Fit for the future is het thema van twee van de drie zorgvakbeurzen in Jaarbeurs Utrecht van 9 tot en met 11 april: Zorg & food en Zorg & facility. De derde beurs, Zorg & ict, kent een ander thema. De beurzen beschikken elk over een centraal podium (Mainstage) waar bekende sprekers de aandacht vragen.

De voeding van de toekomst is gezond, duurzaam geproduceerd en smaakvol, meldt Jaarbeurs Utrecht, dat van 9 tot en met 11 april drie zorgbeurzen organiseert: Zorg & food, Zorg & facility en Zorg & ict.

De druk op de zorg neemt toe. Dat is bekend. Met minder mensen meer patiënten en cliënten voorzien van de juiste voeding. Hoe doe je dat? Hoe word je Fit for the future? Op de beurzen vind je enkele antwoorden. Op Zorg & food ontdek je hoe je patiënten en cliënten laat kiezen voor duurzame, smaakvolle voeding. En je ontdekt hoe je het herstel van mensen kunt bevorderen met gezonde, passende voeding. De vraagstukken zijn bekend, naar de antwoorden wordt gezocht, ook tijdens de genoemde zorgbeurzen.

Beursvloer

Trends, ontwikkelingen en een blik in de toekomst zie je terug op de beursvloer. Op het gebied van duurzame voeding bijvoorbeeld. Natuurlijk is er aandacht voor voeding die het herstel bevordert, zoals eiwitverrijkte producten. Gebakjes bijvoorbeeld.

Dit geldt ook voor brood. Ook dat product tref je in verschillende hoedanigheden aan op de beurs. Brood met een verlaagd gehalte aan koolhydraten bijvoorbeeld. Of juist met extra vezels.

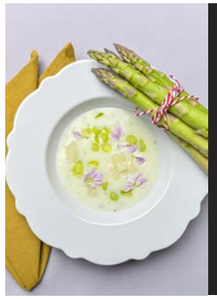
Op apparatuurgebied – veelal te zien op de vakbeurs Zorg & facility - is er ten aanzien van voeding ook het nodige te beleven. Een kleinschalig-wonen-keuken bijvoorbeeld. En technologische snufjes op het gebied van maaltijddistributie. Van 9 tot en met 11 april kun je het beleven in Jaarbeurs Utrecht. (www.zorg-en-food.nl)



INNOPASTRY

Bouwsteentjes met méér eiwit en minder suiker

De eiwitrijke Bouwsteentjes zijn een functioneel gebakje voor mensen die extra eiwit kunnen gebruiken als aanvulling op de normale voeding. De receptuur is verbeterd. De Bouwsteentjes bevatten nu meer eiwit en minder suiker; tevens is het vegetarisch, meldt Innopastry. Door de verandering smaken de Bouwsteentjes minder zoet. De mini Bouwsteentjes (30g) leveren 5,8 gram eiwit en de normale variant (55g) bevat 10,8 gram hoogwaardig eiwit. ‘De eiwitverrijking is niet te proeven.’



DAILY FRESH FOOD

Culinaire innovaties

Daily Fresh Food komt met culinaire innovaties. ‘Bij ons staat het genieten van smaakvol en gezond eten centraal en schenken we extra aandacht aan het culinaire welzijn van bewoners, cliënten en patiënten.’



Food Mainstage

Sabine Uitslag is drie dagen dagvoorzitter op het Food Mainstage op Zorg & food. De thema’s wisselen elkaar af. Van dag tot dag het programma:

Dinsdag 9 april
Thema is persoonsgerichte zorg. Sprekers zijn Erik Scherder (expert op het gebied van neuropsychologie), Kees van der Wal (chef-kok St. Antonius Ziekenhuis) en Tamara de Weijer (huisarts en leefstijlmotivator).

Woensdag 10 april
Thema is efficiënte zorg. Sprekers: Ronald Giphart (schrijver), Nicolien Sauerbreij (snowboardster), Jan Rotmans (hoogleraar transitie) en Milo Berlijn (cabaretier en inspirator).

Donderdag 11 april
Thema is duurzame zorg. Sprekers zijn Hugo Kennis (tv-kok en acteur), Koen Joosten (kinderarts-intensivist), Anouk Snelders (oprichter Health Food Wall) en Ron Blaauw (chef-kok en culinair ondernemer).

Facility Mainstage

Jaap Jongbloed is dagvoorzitter op het Facility Mainstage op Zorg & facility. De thema’s wisselen elkaar af. Van dag tot dag het programma:

Dinsdag 9 april
Michael Kortekaas (spreker werkgeluk, mentale (veer)kracht en leiderschap), Robbert Huijsman (hoogleraar management & organisatie), Jos Nijhof (directeur facilitair bedrijf, Martini Ziekenhuis Groningen).

Woensdag 10 april
Eva Eikhout (programmamaker), Stephan Versteege (directeur bouw, huisvesting & vastgoed), Dr. N.H. Sperna Weiland (neuro-anesthesioloog en directeur Centrum voor Duurzame Zorg), Talitha Hoppe (operatieassistent OLVG).

Lees verder ››



UITBLINKER VAN HET JAAR 2024

Aanmelden mogelijk tot 25 maart

De finale van de strijd om de titel Uitblinker van het Jaar 2024 vindt plaats om 15.00 uur op Mainstage Zorg & food op 10 april. Ken jij één of meer toppers op het gebied van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg? Mensen die een prijs zouden moeten winnen? Of ben je het zelf? Laat het ons weten en maak kans op de titel Uitblinker van het Jaar 2024, een bokaal en een geldprijs van €250,-, ter beschikking gesteld door WijGastvrij.

De wedstrijd wordt georganiseerd door vakblad Uitblinkers en WijGastvrij in samenwerking met de vakbeurs Zorg & food. De jury beoordeelt op vakkennis, betrokkenheid, persoonlijkheid, inzet, empathie en originaliteit. Je kunt jezelf opgeven, maar je mag ook een collega aanmelden die zich onderscheidt. Beschrijf wat jou of je collega zo bijzonder maakt.

De jury bestaat uit Maarten Bijlsma (bestuurslid WijGastvrij en leidinggevende frontoffice bij Nieuw Unicum), Elly Baak (teamleider patiëntenvoeding, restaurantieve dienst en Catering LUMC en eigenaar B&V opleidingen) en Shoja Hamidi (Uitblinker van het Jaar 2022 en kok Zorggroep Charim.) Aanmelden is mogelijk tot 25 maart 2024. Het aanmeldformulier kun je vinden door op www.uitblinkersindezorg.nl op awards (rechtsboven) te klikken.

HUUSKES

Duurzaamheidsversneller

Huuskes en Threewise zorgacademie introduceren de Duurzaamheidsversneller. In dit programma ondersteunt een transitiemanager zorgorganisaties bij het realiseren van duurzaamheidsambities op het gebied van eten en drinken. ‘Duurzaam eten en drinken in de zorg begint bij bewustwording, maar vraagt bovenal om meer kennis en een gedragsverandering bij medewerkers die dagelijks met eten en drinken werken’, melden beide partijen.



“WE SCHENKEN EXTRA AANDACHT AAN HET CULINAIRE WELZIJN VAN BEWONERS, CLIËNTEN EN PATIËNTEN”

Daily Fresh Food is een van de exposanten.



JDE PROFESSIONAL

Koffiemomenten in de zorg

Wachten, verbinden, verzachten: in de zorg komt dit regelmatig aan bod. Koffie is de geleider van samenzijn en dagelijkse rituelen, aldus JDE Professional, dat drie koffiemomenten in de zorg belicht:

1) Verwenmoment: het koffiemoment fungeert als een uitje in eigen huis.
2) Ontspanning en energieboost: in de morgen, na de lunch of even opladen met collega’s.
3) Contactmoment: koffiemomenten met personeel en medebewoners bieden comfort en geluk aan bewoners.

INTERACTIEF SCHERM

Tante Co geeft bewoners inspraak

Een moderne manier om bewoners en medewerkers in de ouderenzorg inspraak te bieden. Speels en laagdrempelig. Een interactief scherm is de basis van het concept Tante Co. Mensen kunnen vragen beantwoorden en hun mening geven, onder andere over het eten. Ze krijgen bijvoorbeeld beelden van soepen te zien. Welke soep vind je lekker? Klik maar. “Zo wordt de organisatie zich bewuster van wat de mensen willen”, aldus Rogier Croes, oprichter van Tante Co. “Wij proberen inspraak en regie te geven aan bewoners die terecht zijn gekomen in een wereld waar ze dingen niet meer zelf kunnen bepalen.”

CAREZZO PRO+

Fruitdrinks met 20 gram eiwit

Een nieuwe productlijn: Carezzo PRO+. Deze staat voor nog meer eiwit in een kleine portie met extra aandacht voor andere voedingsstoffen, aldus Carezzo. ‘Onze eerste producten binnen deze lijn zijn de Carezzo PRO+ fruitdrinks.’ Deze fruitdrinks bevatten 20 gram eiwit per portie van 200 ml, zonder toegevoegde suikers, een bron van vitamine C, een bron van vezels en verpakt in een makkelijk hersluitbaar flesje.

VAN HOECKEL

Makkelijk en duurzaam

Hoe zorg jij er in jouw zorginstelling voor dat je makkelijk, duurzaam en binnen budget het lekkerste eten serveert? Die vraag wordt gesteld door Van Hoeckel dat laat weten slimme oplossingen te hebben bedacht. ‘Met vertrouwde smaken in verrassende recepten. Lekker, gezond en makkelijk. Op de Zorg & food beurs laten we jou deze oplossingen graag horen, zien en vooral proeven. Ontdek bijvoorbeeld hoe je ruim 80 gerechten in een paar minuten klaarmaakt zónder keuken.’



VAN OORDT

100% Pindakaas

De 100% Pindakaas is een bekende receptuur. Daarom biedt Van Oordt naast de standaard pindakaas vanaf heden ook een 100% variant aan. De pindakaas wordt verpakt in 20-grams sachets in een dispenserdoos van 100 stuks. Dit sluit goed aan bij het duurzame aspect van het verminderen van harde vormvaste plastics, aldus Van Oordt.

TEMP-RITE

Nieuwe wagen

temp-rite International viert haar 50-jarig bestaan en de verkoop van de 3.000ste broodbuffetwagen. Op de stand presenteert temp-rite innovaties zoals haar nieuwe HACCP-logsysteem. Daarnaast onthult men een nieuwe wagen.

Lees verder ››

Het laatste nieuws

De voorbeschouwing op deze pagina's kwam tot stand aan de hand van informatie van de Jaarbeurs en informatie die standhouders ons toestuurden. Op 6 februari sloten we dit onderdeel van Uitblinkers af, hetgeen inhoudt dat nog lang niet alle beursplannen waren uitgewerkt. Kijk voor aanmelden en voor het laatste nieuws op www.zorg-en-food.nl.



VAN GESTEL

Keukenapparatuur en inrichting

Samen met zusterondernemingen Distrivers en Daily Fresh Food laat Van Gestel de bezoekers kennismaken met de laatste trends en ontwikkelingen op het gebied van grootkeukenapparatuur, inrichting, maaltijdvoorzieningen en maaltijdcomponenten. Van Gestel presenteert tijdens de beurs een kleinschalig-wonen-keuken.



TOP BAKKERS

Aanvullend broodassortiment

Top Bakkers bezorgt brood- en banketproducten van lokale ambachtelijke bakkers. Daarnaast heeft Top Bakkers een aanvullend assortiment dat aansluit bij de wensen van de zorg: mono of duo verpakte producten, vezelrijke broodsoorten, brood met extra eiwitten en brood met een verlaagd gehalte aan koolhydraten. 'Met onze logistieke en ict-oplossingen zorgen wij ervoor dat u makkelijk kunt bestellen en de juiste hoeveelheden, op tijd en op de juiste locaties ontvangt.'



THE MAYO SISTERS

Vegan en suikervrije mayo

The Mayo Sisters – Helen en Martine Hissink - doen wat hun naam al een beetje belooft. Ze ontwikkelen en produceren mayonaises, waaronder een vegan en een suikervrije versie. Ze brengen verschillende smaken op de markt. Nieuw op de beurs is Culidressing. Daarover: 'Zeer laag in calorische waardes, geen toegevoegd zout of suiker.'

wij gastvrij

UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

WIJGASTVRIJ BEDRIJFSLEDEN

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



“MEER DAN EEN BEZORGER VAN DE BOODSCHAPPEN”

Bij Koninklijke Visio kunnen mensen met een visuele en andere beperking op verschillende locaties wonen. Veilig, vertrouwd en toch zo gewoon mogelijk. Dat betekent ook dat ze zelf de boodschappen kunnen regelen. “Iedereen heeft dus zelf de regie”, vertelt Gosse Boomsma, Manager Facilitaire Zaken bij Visio. “Daarom zochten we een voedingsleverancier die daarin met ons meedenkt.”

Die voedingsleverancier werd Jumbo. Gosse blikt terug op die zoektocht: “Het contact was meteen laagdrempelig en ze dachten direct mee. Nu we al even samenwerken, zie ik dat er ook veel aandacht is voor de cliënten. Zo geven ze persoonlijk uitleg over het bestelproces bij Jumbo. Iedere cliënt heeft bovendien zijn eigen wensen. Dan is het fijn dat alles te koop is bij Jumbo met zelfs een HEMA-assortiment.”

WENSENLIJSTJE

“Sommige cliënten hebben aangepaste voeding nodig, bijvoorbeeld vanwege een dieet”, vervolgt Gosse. “De zorgzwaarte neemt ook nog toe”, legt Gosse uit. “Begeleiders hebben niet altijd tijd om zelf te koken en hebben behoefte aan gezonde maaltijden die ze snel op tafel zetten. We zijn met Jumbo in gesprek om te onderzoeken hoe we aan deze behoefte kunnen voldoen.”

“Deze voorbeelden laten zien dat Jumbo zich niet alleen neerzet als leverancier van de boodschappen, maar echt als een partner”, concludeert Gosse. “Ze verdiepen zich in je organisatie, luisteren en verplaatsen zich echt in hun klant.”

MEER DAN EEN LEVERANCIER

Naast aandacht voor de cliënten is er ook veel aandacht voor de organisatie van Visio zelf. Een voorbeeld zijn de managementrapportages. “Met dit systeem kunnen wij centraal meekijken op alle locaties. Met die inzichten kunnen wij onze organisatie slimmer inrichten.”

EFFICIËNT



SLIM BEZORGEN

Bewoners van 30 woningen konden allemaal hun eigen bezorgmoment kiezen. In theorie kon de bezorger 30 keer per week het terrein op rijden. Dankzij de samenwerking tussen Visio en Jumbo kiezen de bewoners nu nog uit 4 bezorgmomenten. Dat is duurzamer, veiliger en voordeliger.

LEREN VAN ELKAAR

Toegankelijkheid is een grote pijler voor Visio. Op bijvoorbeeld hun eigen locaties, het treinstation en natuurlijk ook online. De afdeling toegankelijkheid van Visio bracht daarom een bezoekje aan Jumbo om meer te vertellen over digitale toegankelijkheid. Zo gaven zij tips om Jumbo.com vriendelijker te maken voor mensen met een visuele beperking en die kansen worden nu opgepakt. “Weer een voorbeeld dat onze samenwerking verder gaat dan boodschappen bezorgen.”

Weten wat we voor jouw organisatie kunnen betekenen?
Neem contact op met ons via jumbo.com/zakelijk

Fred Schonis alias De Rijdende Kok

“MENSEN ZEGGEN VAAK NIET WAAR HET OP STAAT”



Hij was actief in 110 instellingskeukens. En dan maak je nog wel eens wat mee. Fred Schonis (56) ofwel De Rijdende Kok uit Arnhem maakt nooit plannen. Alles komt op hem af. “Het liefst voer ik opdrachten uit waarbij ik alle ruimte krijg om verbeteringen door te voeren.”

Lees verder ››



(De fiets is ter beschikking gesteld door Rijwielhandel Bulten in Doetinchem)

Bij elkaar in de keuken kijken. Daar leer je van, zegt Fred Schonis, De Rijdende Kok, freelancer in de zorg. “Ik deed het al voordat ik freelancer werd. Kan ik hier drie dagen meelopen?, vroeg ik eens. Hoezo, we hebben helemaal geen kok nodig, kreeg ik te horen. Ik pik je baan niet in, zei ik, ik kom alleen maar kijken. En ja, toen mocht het pas.”

Daar kan Schonis zich over verbazen. Iedereen in het vak moet toch willen leren en moet toch begrijpen dat anderen dat ook willen? Hij heeft dat wel. Openstaan voor nieuwe technieken. Beter willen worden. “Ik kijk altijd om me heen. Als je vier jaar in een en dezelfde keuken werkt en je kijkt niet verder dan die keuken, leer je er al snel niets meer bij.”

Het ambacht

Er is nog geen vraag gesteld of Schonis heeft zijn eerste punt – zie de uitlatingen hiervoor - al gemaakt. Hij is een chef die het ambacht tot in de puntjes beheerst. Een verteller ook. Anekdotes over het vak rollen over tafel.

Schonis: “Ik heb in 110 instellingskeukens gewerkt. Dan maak je wat mee. Koks die de bloemkool drie uur lieten koken. Medewerkers die onderling afspraken wanneer ze zich om beurten ziek zouden melden. Gebeurde jaren geleden. In een tijd dat veel instellingskeukens gesloten werden en er kant-en-klare maaltijden kwamen.” Om toe te voegen: “Ik heb dit soort zaken nooit over m’n kant laten gaan. Eerlijk zijn, vertellen waar het op staat. Daar kom je het verst mee.”

“ALS JE TOMATENSOEP MAAKT MET TOMATENPUREE, AARDAPPELMEEL, MAÏZENA EN WAT KRUIDEN BEN JE WEINIG KWIJT”

Er zijn ook instellingen waar je niet meer wenst te werken.

“Dat kwam een enkele keer voor, zoals bij die ene keuken waar ze niet kookten, maar vergiftigden. Zó slecht, zó veel kunstmatige toevoegingen. Maar dat is lang geleden, ik werkte nog voor een detacheringsbureau. Ik heb gezegd dat ze me daar niet meer naartoe moesten sturen.”

Van wie heb jij het nodige opgestoken?

De naam Jan Kiewied valt, een chef-kok die Schonis bij een grote cateraar meemaakte. “Hij was zijn tijd ver vooruit op het gebied van gezonde voeding, presentatie en het tegengaan van waste. De beste in zijn tijd. Had ik tien karbonades over, vroeg hij wat ik ermee ging doen. In de soep? Nee, de soep wordt daar niet duurder van, dat heeft geen meerwaarde. Weggooien? Daar koop je ook niets voor natuurlijk. Nee, je gaat voor 15 mensen rendang maken, zei hij. Gebruik de boontjes van eergisteren, kook er wat rijst bij, voeg wat kruiden toe en je hebt 15 porties rendang. Zo creëer je waarde en beperk je de waste. Deze werkwijze ben ik altijd blijven toepassen.”

Wat voor opdrachten heb jij het liefst?

“Opdrachten waarbij ik de vrije hand krijg om verbeteringen door te voeren. Nieuwe menucylus invoeren bijvoorbeeld. Zo werd ik maart vorig jaar gebeld door een bestuurder van een zorginstelling uit Zuid-Holland. Die liet me weten dat hij meer vers wilde gaan koken. Ik kreeg de vrije hand, maar had wel te maken met twee koks die niet zo veel zin meer hadden in vers koken, terwijl dat wel de bedoeling was. Ik heb aan ze gevraagd hoe ze het zouden vinden als ze volgend jaar geen baan meer hebben? Voor opwarmen heb je geen kok nodig toch! Dat vonden ze niet leuk natuurlijk. Ik heb ze aangeraden om als de wiedeweerga vers te gaan koken. Dat hebben ze serieus genomen. Er wordt weer vers gekookt tot en met zelf bouillon maken aan toe.”

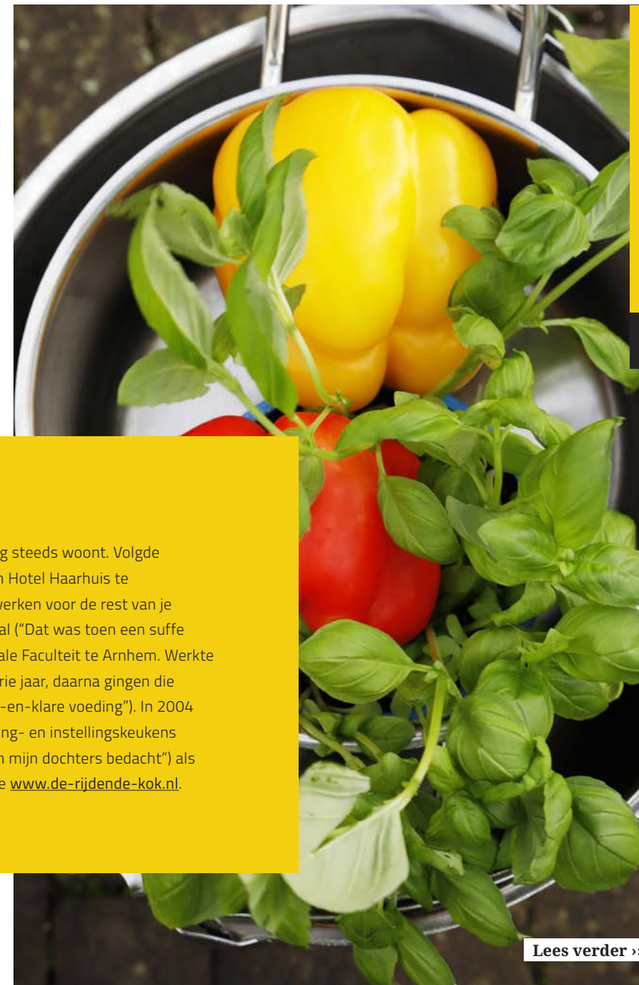
“ALS IK NU DE TELEFOON PAK, HEB IK BINNEN EEN UUR ÉÉN OF TWEE HORECAKOKS BEREID GEVONDEN OM IN EEN INSTELLINGSKEUKEN AAN DE SLAG TE GAAN”

Maak je die bouillon puur natuur?

“Dat kun je wel zeggen. Je blancheert groente, bijvoorbeeld paksoi, spoelen met koud water. Het vocht dat je overhoudt, gebruik je voor de soep. Pure groentebouillon. Ik maak zelf ook jus. Boter in de pan, tomatenpuree toevoegen, wachten tot het bruin is, water erbij, rozemarijn, basilicum en mosterd toevoegen en je hebt een heerlijke vegetarische jus, natriumbeperkt.”

Loopbaan Fred Schonis

Fred Schonis (56) is getogen in Arnhem, de stad waar hij nog steeds woont. Volgde Consumptieve Techniek op de LTS. Had zijn eerste bijbaan in Hotel Haarhuis te Arnhem. Daarna aan de slag bij Van der Valk (“Daar leer je werken voor de rest van je leven”). Verkaste naar de keuken van sportcentrum Papendal (“Dat was toen een suffe instellingskeuken”), werd kantinebeheerder/ kok op de Sociale Faculteit te Arnhem. Werkte in verschillende instellingskeukens (“Steeds weer twee of drie jaar, daarna gingen die keukens fuseren en ontkoppelen of stapten ze over op kant-en-klare voeding”). In 2004 ging Schonis werken bij een detacheringsbureau voor catering- en instellingskeukens om in 2011 onder de naam De Rijdende Kok (“Heeft een van mijn dochters bedacht”) als freelance instellings-/dieetkok voor zichzelf te beginnen. Zie www.de-rijdende-kok.nl.



Lees verder ››



Hebben die koks er weer zin in?
“Zeker, ze zijn helemaal enthousiast nu ze opnieuw ontdekt hebben hoe leuk het is om vers te koken. Het heeft ook resultaat. De bewoners genieten en we hebben daar amper nog verspilling. Nog geen soepkom vol. Bijna alles gebruiken we.”

“VELEN ZIJN BEZIG MET GREEN DEAL EN VEGAN EN VEGETARISCH, TERWIJL ZE ZELF GEEN EI KUNNEN BAKKEN”

Hoe zit het met de kostprijs van die lekkere maaltijden?
Schonis beperkt zich tot de ingrediënten omdat de overige kosten (arbeid, gebouwen, energie, apparatuur, overhead en dergelijke) zich lastig in kaart laten brengen. “Een hoofdgerecht ligt tussen de €2,25 en €3,70. Het voorgerecht hoeft ook niet duur te zijn. Als je tomatensoep maakt met tomatenpuree, aardappelmeel of maïzena en wat kruiden ben je weinig kwijt. Ik zou de soepballetjes of het soepvlees achterwege laten. Niet nodig want het is tomatensoep. In champignonsoep hoef je wat mij betreft ook geen balletjes te gebruiken. Neem extra champignons en gebruik uiblokjes als smaakmakers en volumemakers. Werkt erg goed. Die uiblokjes kosten je vijf cent per persoon.”

Hij vertelt over een ziekenhuis waar ze voor honderden mensen nasi maken in een ‘betonmolen’. Met behulp van bouillonpoeder. Om toe te voegen: “En als ze er dan een rode sticker op plakken is het ineens natriumbeperkt, terwijl het om dezelfde nasi gaat. Praat ik wel over vijftien jaar geleden. Hopelijk is dat intussen veranderd.”

Niemand die er wat van zei?
“Dat zie je vaker. Neem gemalen voeding die men inkoopt bij een maaltijdleverancier. Is vanwege dat malen snel heel wat eurootjes per kilo duurder, terwijl je dat heel goedkoop en heel goed ook zelf kunt doen. Men kijkt niet naar de prijs, totdat het vastloopt en ze er wel naar móeten kijken. Waarom wachten ze zo lang?”

Houden mensen elkaar in de zorg te veel de hand boven het hoofd omdat ze bang zijn voor hun eigen carrière?
“Ja, dat gebeurt, terwijl het tegendeel waar is. Als je alles maar zo laat terwijl er van alles mis gaat, zal de bom op een bepaald moment barsten. Irritaties worden niet uitgesproken en hopen zich op. Medewerkers die de kantjes eraf lopen kunnen hun ding blijven doen. Als ik dat zie, kaart ik het aan en maak ik er werk van. Je bent er voor de bewoners en niet voor jezelf. Geef het beste wat je te bieden hebt. Je beurt toch ook iedere maand salaris? Daar mag je ook wel wat voor doen.”

Is dit wellicht een gevolg van een gebrek aan vakmanschap?
“Men stelt op veel plaatsen niet de juiste prioriteiten. Velen zijn bezig met Green Deal en vegan en vegetarisch, terwijl ze zelf geen ei kunnen bakken. Begin bij de basis, zou ik adviseren. Ga smaakvol koken met verse producten. En doe dat goed.”

Waar halen we het vakmanschap vandaan?
“Er zijn meer mogelijkheden dan velen denken. Leid mensen op, vluchtelingen bijvoorbeeld. Betrek koks in de horeca erbij, ga aan de slag met stagiaires. Horecakoks werken graag in de zorg. Als ik nu de telefoon pak, heb ik binnen een uur één of twee horecakoks bereid gevonden om in een instellingskeuken aan de slag te gaan. Geregelde werktijden, ’s avonds en om het weekend vrij. Voor veel koks is dat heel erg aantrekkelijk.”

Muziek in de keuken
“Koken moet leuk zijn, avontuurlijk en verrassend”, zegt Fred Schonis. “Muziek kan daarbij helpen.” Hij heeft daarom altijd een JBL bij zich, een box waarop je via de mobiele telefoon muziek kunt afspelen. “Goed voor de sfeer in de keuken en ook leuk als je in een open keuken werkzaam bent zodat bewoners en gasten kunnen meeluisteren. Ik heb speciaal voor ouderen een afspeellijst met nummers van vroeger. Je ziet die mensen dan dubbel genieten. Van het eten en van de muziek.”



NIEUWS

Culicart bespaart tijd, fouten en verhoogt de voedingskwaliteit voor patiënt en cliënt

Met Culicart bieden wij als meest innovatieve partner op het gebied van voedingsmanagement dé oplossing voor ziekenhuizen, zorginstellingen en maaltijdservices. Graag laten we enkele enthousiaste gebruikers zelf aan het woord.

Medewerkers Zorgorganisatie **Alkcare** omarmen Culicart enthousiast

Zorgorganisatie Alkcare digitaliseert nu gefaseerd het menukeuzeproces voor de bewoners met het Medewerkersportaal van Culicart. Govert Zielinki is teamleider Grootkeuken: "De grootste voordelen ten opzichte van onze oude papieren werkwijze? Het minimaliseren van de foutmarges. Neem de papieren lijsten voor de menukeuze die we handmatig invulden en in moesten scannen; die kunnen we nu niet meer kwijtraken. Digitaal staat nu al die informatie op één centraal punt."







Intuïtieve, laagdrempelige app
Ook de medewerkers zijn razend enthousiast, benadrukt Govert: "Ze gaan langs de afdelingen en vullen op de tablet de menukeuze van de bewoner in. Dit is enorm tijdbesparend. Daar komt bij: Culicart is een intuïtieve, laagdrempelige app. De collega's vinden hierin heel snel hun weg. Negen van de tien medewerkers snappen het direct."

Meerdere voordelen
Govert noemt nog een voordeel: "Ik hoef niet meer te wachten op de lijsten om vervolgens een dag druk te zijn met het inscannen daarvan. Dus de tijdsmarge tussen het invullen van de maaltijden en het vervolgens bestellen ervan, is ingekort." Door al die tijdsbesparing hebben Govert en zijn collega's nu meer tijd en aandacht voor de feitelijke voedingsproducten die men kan bestellen. Govert: "Plus dat de koks uiteindelijk ook meer tijd hebben gekregen om die producten te koken."

Verdere uitrol
Het Medewerkersportaal in Culicart levert al snel veel voor beleid bruikbare data op. Wat gaat Govert daarmee doen? "Op dit moment focussen we nog op de basis: het uitrollen van Culicart is nu nog heel praktisch gericht vanuit één kernvraag: hoe bereiken we dat we hier in huis alles rondom voeding kunnen digitaliseren? Als de basis is gelegd willen we verder uitbreiden met alle andere mogelijkheden die ons Culicart verder nog biedt. ■



Afdeling Oncologie van **VUmc** profiteert veelzijdig van voordelen Culicart

Het VUmc gebruikt momenteel van Culicart het Medewerkersportaal Menukeuze en bereidt zich voor op de benutting van Uitgiftebestellingen. Wat zijn de ervaringen? Welke winst levert het op? Trudy van Mens is voedingsassistente op de afdeling Oncologie. Laura Neuteboom is leidinggevende Voedingsadministratie en functioneel beheerder van Culicart. Over het meest grote voordeel van Culicart zijn zij helder.

Trudy: "Veel minder papieren rompslomp. Je hebt een tablet in je hand, daar staat het menu volledig op. Je hoeft slechts het menu dat de patiënt wenst in het Medewerkersportaal Menukeuze aan te tikken. In één moeite door houdt Culicart ook bij welke patiënt je wel of niet hebt gehad. Het Medewerkersportaal is heel makkelijk voor voedingsassistenten om mee te werken."

Veel minder foutgevoelig
Trudy: "Voorheen gebruikten we papieren formulieren. Die vulden de patiënten zelf in en we moesten daar constant achteraan zitten. Die formulieren moesten uiterlijk half twaalf bij de voedingsadministratie zijn voor inscannen. Of een door de patiënt niet goed zwart gemaakt hokje kwam in de scan niet mee. Die fysieke controles kostten veel tijd. Culicart is veel minder foutgevoelig." Op grond van die al of niet complete scans van papieren bestellingen kreeg de kok voorheen zijn of haar werklijst. Laura: "Nu, door Culicart, hebben we dat sluitmoment van half twaalf naar 12 uur kunnen trekken. Dat scheelt toch."

Digitale keuken
Ook VUmc lonkt naar de Digitale Keuken van Culicart waarin je onder andere je productie kunt digitaliseren en portioneren. Laura: "Onze wens is te gaan naar á la carte. De patiënt zou dan in verschillende tijdsblokken kunnen eten. De Digitale Keuken maakt dit mogelijk." ■

ZGT blij met Innameregistratie en iDEAL betaling via het Medewerkersportaal en Patiëntenportaal

ZGT gebruikt van Culicart de Innameregistratie en iDEAL betaling via het Medewerkersportaal en Patiëntenportaal. Elise Kuipers is functioneel beheerder Culicart. Haar collega Elise Hartkamp is diëtist en heeft in haar dagelijkse werk direct te maken met het Medewerkersportaal en Patiëntenportaal: "Het werkt heel efficiënt."

Complete proces gedigitaliseerd
Elise Hartkamp: "Voor de komst van Culicart hielden we per patiënt een papieren voedingslijst bij. We werken met de SNAQ score om ondervoeding te meten bij patiënten. Bij een score van 3 of hoger hielden we een voedingslijst bij. De uitkomsten hiervan werden geregistreerd in het dashboard. Met de komst van de Innameregistratie in Culicart is dat complete proces gedigitaliseerd. Een grote aanwinst!" Elise Hartkamp en haar collega' hoeven nu niet meer handmatig de voedingslijsten te berekenen: "Culicart berekent die nu voor ons. Da's sneller, veiliger en past ook naadloos binnen de AVG."

Direct bijsturen mogelijk
Elise Kuipers: "De zorgassistenten kunnen nu digitaal precies volgen wat de inname is. Mist daar iets in op het einde van de dag? Dan is daar direct op bij te sturen. Voorheen noteerden we dit op papier, maar hadden we geen inhoudelijke kennis over de exacte inname op die dag." In het Medewerkersportaal zijn taken te plaatsen. Benut ZGT deze mogelijkheid?
Elise Kuipers: "Zeker! Je kunt bijvoorbeeld voor inname in één overzicht alle patiënten zien met een inname en hoef je niet alle lijsten door te scrollen. Kortom, men ervaart het als efficiënt en gebruiksvriendelijk."



Gemak van iDEAL
Elise Kuipers: "De afgelopen jaren hebben we de betalende gasten in ons ziekenhuis gevolgd. Er bleek behoefte op bepaalde afdelingen aan iDEAL, vooral omdat het tijdrovend was voor de zorgassistenten om op lijstjes bij te houden welke patiënt wel en niet had betaald. Ook moesten patiënten vrij onhandig naar beneden om bij de receptie maaltijdbonnen te kopen. Al die stromen aan informatie en bewegingen zijn nu ondervangen met iDEAL in Culicart. De afdelingen zijn heel enthousiast." ■

Meer informatie? Lees de complete interviews op: www.culicart.nl

culicart
laat voeding een medicijn zijn

Cliënten met zorgvraag maken zich nuttig bij SEIN

WERKEND DE DAG BESTEDEN



Demian Otten: "Het uitgangspunt was om de bewoners een zinvolle dagbesteding te bieden, vanuit een maatschappelijke betrokkenheid."

Cliënten met een 'gedragsintensieve zorgvraag' voeren als dagbesteding sinds mei jongstleden echte werkzaamheden uit. Ze doen dat op het terrein van de eigen instelling en daarbuiten. Daarnaast koken ze. Uitblinkers was te gast bij de bewoners van Gebouw 9 van SEIN-locatie Cruquius.

We zijn aanwezig bij SEIN, locatie Cruquius, nabij Hoofddorp, expertisecentrum voor epilepsie en slaapgeneeskunde. Gebouw 9 is ons doel. Daar moeten we zijn op maandagmorgen 9.00 uur. We ontmoeten de hoofdrolspelers van deze ochtend: vijf cliënten en drie begeleiders.

Ze tonen hoe de dagbesteding voor cliënten met een 'gedragsintensieve zorgvraag' er ook uit kan zien. Sinds mei jongstleden zijn ze in dit gebouw overgestapt van de traditionele dagbesteding naar dagbesteding waarbij cliënten werkzaamheden verrichten. Op het terrein en daarbuiten in de aangrenzende woonwijk.

Hoe gaat dat in zijn werk? En wat zijn de resultaten? We lopen een ochtend mee met de groep die resten van groenten, fruit en brood verzamelt in de gebouwen op het omvangrijke terrein van SEIN in het dorpje Cruquius nabij Hoofddorp. De dagbestedingsbeleiders Demian Otten, Miriam Moolenaar en Helga Weij vertellen in activiteitencentrum De Roos, het startpunt, aan de groep wat de bedoeling is die ochtend.

HET DRIE KEER PER WEEK VERZAMELEN VAN ETENSRESTEN IS EEN VAN DE ACTIVITEITEN VAN DE GROEP

Driehonderdmiljoen grappen

Miriam schrijft het schema van de ochtend op een bord: beginnen met koffie, brood-, groente- en fruitresten verzamelen, pauze, etensresten wegbrengen naar de kinderboerderij, een halfuurtje muziek, lunch, daarna de middagactiviteiten, waaronder na 15.00 uur het koken.

We maken kennis met vijf bewoners: Bridget ("Ik ben op 1 april geboren en daarom maak ik driehonderdmiljoen grappen"), Denise (houdt zich vaak afzijdig, maar let voortdurend scherp op), Andrea ("Hallo Jaap de Telegraaf"), Roderik (stille kracht die ter bescherming een hoofddeksel draagt) en Gabri (alert, loopt vaak vooraan, toont interesse in van alles en nog wat, vooral in muziek).

Zelf koken

Tot anderhalf jaar geleden aten de bewoners van SEIN in Cruquius kant-en-klare maaltijden. Steeds meer bewoners gaven aan dat ze zelf wilden gaan koken, vers. Dat gebeurt nu iedere doordeweekse dag op afdelingen van Gebouw 9. Op maandag, dinsdag en woensdag is het koken een vorm van dagbesteding. Het zijn kooklessen voor cliënten van verschillende groepen. Op donderdag en vrijdag wordt er op de afdelingen per groep gekookt, aldus Demian Otten. "Vers koken is erg belangrijk voor ze. De geuren, de geluiden, het samen koken. Ook de familieleden van de cliënten willen graag dat we het zo doen. Ook in de weekenden wordt er in Gebouw 9 op het merendeel van de afdelingen vers gekookt. De kant-en-klare maaltijden behoren hier bijna volledig tot het verleden."



Lees verder ››

Dagbesteding
In de gehandicaptenzorg is dagbesteding belangrijk. Het brengt cliënten structuur, plezier en voldoening. Bij SEIN bieden ze een breed scala activiteiten aan dat aansluit bij de mogelijkheden, wensen en behoeften van de individuele cliënten. Naast de dagbesteding is er een afdeling Beweging en een afdeling Recreatie. SEIN beschikt over drie vestigingen voor lang verblijf: in Cruquius, Heemstede en Zwolle. In totaal gaat het om 350 bewoners.

Het drie keer per week verzamelen van etensresten is een van de activiteiten van de groep. Een andere is het schoonmaken van verkeersborden. Onlangs is dat voor de eerste keer gedaan. Op Intranet reageerden 102 mensen van de organisatie op deze actie.

Demian Otten leest enkele reacties voor. Ze variëren van ‘tof’ tot ‘schitterend’ en van ‘hartstikke mooi’ tot ‘ga zo door’. Een medewerker poneert een aanvullend idee: “Kunnen jullie ook mijn auto wassen?” Andrea reageert meteen: “Dat gaan we niet doen.”



Bewoners bezig met het inzamelen van etensresten. Verkeersborden wassen op het terrein is een andere bezigheid.

Argeloze buitenstaanders
Bridget deelt oranje hesjes uit. Voor de veiligheid en de herkenbaarheid, zodat medewerkers en bewoners weten dat deze mensen een taak te volbrengen hebben. En dan ineens laat Bridget weten dat ze afhaakt. “Ik ga weg”, zegt ze. Demian meldt dat dat in orde is. “Ga maar zo ver mogelijk.”

Het blijkt een grap, een stukje toneel waarmee ze argeloze buitenstaanders op het verkeerde been zet. Ja, Bridget kan acteren. De groep gaat op pad. Langs de gebouwen om daar resten op te halen en die in een kar te vervoeren.

“IK BEN OP 1 APRIL GEBOREN EN DAAROM MAAK IK DRIEHONDERD-MILJOEN GRAPPEN”

Gul met complimenten
De kar raakt gevuld met brood, crackers, fruit en groente. Even na 10.00 uur pauzeert de groep in het Dagactiviteiten Centrum. Chocolademelk of koffie? Kies maar. Denise moet hier nu afhaken vanwege haar angst voor een deel van de route die gaat komen, een stuk langs een afgraving ten behoeve van nieuwbouw.

Demian: “Dat is geen onwil, ze is daar héél erg bang voor. We gaan proberen de oorzaak te achterhalen en gaan na of we haar toch over die drempel kunnen krijgen. Maar ze moet het wel zelf willen; we dwingen niemand, ook niet als het gaat om de werkzaamheden.”

De drie begeleiders zijn die ochtend gul met complimenten. De groepsleden verrichten goed werk, ze boeken vooruitgang, hebben er lol in. En als er zich tegenvallers voordoen – een gebouw dat geen resten heeft klaargezet bijvoorbeeld – peppen ze elkaar op, geholpen door de positief ingestelde begeleiders. Demian: “Complimenteren en aanmoedigen doen we veelvuldig om ze extra te motiveren.”

Gevlekte scharrelbiggen
We arriveren bij een weitje met daarin gevlekte scharrelbiggen en hun ouders, ma zeug en pa beer. Zijn we nu bij de kinderboerderij? Gabri, die er gewoontegetrouw als eerste bij is, helpt me uit de droom. “Nee, we moeten nog een stukkie verder.”



Bridget gunt cavia Kees een relaxmoment op kinderboerderij Cruquiluku.

Als we arriveren bij kinderboerderij Cruquiluku worden we ontvangen door beheerder Stan. We zien geiten, varkens, konijnen, cavia’s, pauwen en bokjes. Het is gezellig druk. En Andrea heeft nog een mededeling voor de leiding: “We werken hier keihard, het bedrag moet omhoog.” Humor op een zonnige maandagmorgen.

Demian en de andere begeleiders kunnen het waarderen. De stemming is opperbest en de werkzaamheden verlopen naar wens. “De etensresten die wij hier afleveren, worden door de cliënten die hier werkzaam zijn, verdeeld onder de dieren. Zij weten wat kan en wat niet kan. Zo voorzien we elkaar van zinvol werk.”

“WE WERKEN HIER KEIHARD, HET BEDRAG MOET OMHOOG”

Lees verder ››

Regelmaat en duidelijkheid

We lopen terug naar De Roos en vernemen van Demian dat de eerste gesprekken over de nieuwe aanpak van dagbesteding bij SEIN in december 2022 plaatsvonden. De echte start was, zoals gemeld, mei jongstleden. De werkzaamheden bestaan uit etensresten verzamelen, oud papier ophalen, afval prikken en verkeersborden reinigen. Volgens vastgestelde schema's. Op vastgestelde tijden, want de cliënten hechten aan regelmaat en duidelijkheid.

Het uitgangspunt bij dit alles is en was om de bewoners een zinvolle dagbesteding te bieden, vanuit een maatschappelijke betrokkenheid, aldus Demian. "Wij zijn als dagbestedingsmedewerkers gaan kijken hoe we dat het beste kunnen vormgeven. Zo zijn we tot deze aanpak gekomen."

Echte waardering

Intussen hebben we weer plaatsgenomen in De Roos, waar vanaf 11.30 uur een muzieksessie plaatsvindt onder leiding van Frank die met zijn keyboard liedjes ten gehore brengt. Entertainment als dagbesteding, niet nieuw, maar leuk als afsluiting van de ochtend, al staat niet ieder groepslid te juichen en te springen van plezier.



Frank (l) verzorgt die ochtend een muzieksessie.

Nuttig werk verrichten

Op het terrein van SEIN in Cruquius is van alles te doen: kinderboerderij, sporthal, activiteitencentra. Dagbesteding is en was belangrijk. De dagbesteding nieuwe stijl – van maandag tot en met vrijdag van 9.00 tot 14.30 uur, daarna volgt het middagprogramma – die begin mei is ingevoerd vanuit gebouw 9 heeft betrekking op het uitvoeren van werkzaamheden met maatschappelijk nut zoals etensresten verzamelen, papier ophalen op het terrein en in de aangrenzende woonwijk, afval prikken en verkeersborden schoonmaken. Tijdens de ochtenden werken de bewoners van gebouw 9 als team, tijdens de middagen worden ze gemixt met cliënten van drie andere groepen.

Activiteitenbegeleider Demian Otten: "Het uitvoeren van werkzaamheden zoals we dat begin mei hebben ingevoerd, verloopt erg soepel. Ik ben ook blij met wat het oplevert. Cliënten hebben veel meer plezier in deze vorm van dagbesteding dan voorheen toen ze ook allerlei activiteiten deden maar niet de waardering kregen die ze nu ontvangen omdat ze nuttig werk verrichten."

Het was ook een intensieve ochtend en voor de middag staan er weer andere activiteiten op het programma. Papierprikken samen met andere groepen. Helaas, dat gaat niet door wegens ziekte van een begeleider.

Lichte teleurstelling op de gezichten, maar als het alternatieve programma bekend wordt gemaakt, breekt de zon weer door bij de bewoners die blij lijken te zijn met de nieuwe opzet van hun dagbesteding. Demian: "Ze krijgen waardering voor hun werk en ze voelen zich ook gewaardeerd. Dat heeft op alle cliënten in deze groep een goede uitwerking."

"CLIËNTEN HEBBEN VEEL MEER PLEZIER IN DEZE VORM VAN DAGBESTEDING"

AGENDA*

8-12 MRT
Internorga in Hamburg. Internationale vakbeurs met de laatste trends op het gebied van grootkeukentechnologie en food.
www.internorga.com

19-21 MRT
Om de drie jaar is er de Anuga FoodTec, een ontmoetingsplaats voor de internationale voedings- en drankenindustrie en haar leveranciers. De organisatie verwacht voor de komende editie meer dan 40.000 bezoekers uit 150 landen en meer dan 1.600 exposanten.
www.anugafoodtec.com

19-21 MRT
Inspire Health & Care in Flanders Expo Gent. Naar verwachting 250 exposanten laten zien wat ze te bieden hebben voor de zorg, veel technologie, zo is duidelijk. Verder kun je 'boeiende contentsessies' volgen ofwel luisteren naar sprekers die iets te melden hebben.
www.health-care.be

22-23 MRT
De 26ste Zorg&Welzijn Carrièrebeurs vindt plaats in Amsterdam RAI. Bezoekers wordt beloofd dat ze met bijna 300 werkgevers en onderwijsinstellingen in contact kunnen komen. Meer dan 100 workshops, masterclasses en presentaties. 'Hét grootste carrière-evenement van de laatste 10 jaar!'
www.carrierebeurs.nl

25 MRT
Het 'Congres Toekomstagenda zorg voor mensen met een beperking' in het Beatrix Theater te Utrecht zet in op talent. Door elkaars talent te herkennen en krachten te bundelen, kun je de weg voor vernieuwing vrij maken, meldt de organisatie. 'Zo werken we gezamenlijk aan een samenleving waarin iedereen naar wens en vermogen meedoet.'
www.vilans.nl/actueel/agenda

26 MRT
Webinar Omgaan met agressie in de zorg. De agressie in de zorg neemt toe. Dit webinar – deelname kost €99 exclusief btw - wil deelnemers leren om te herkennen met welk gedrag of welke vorm van agressie ze te maken hebben. Participanten ontvangen handvatten om de ander te kalmeren of om het lastige, grensoverschrijdende en soms agressieve gedrag te begrenzen en te stoppen.
www.leidscongresbureau.nl/events

27 MRT
Excursie van WijGastvrij bij Van Gelder groente en fruit in Ridderkerk. Welke trends? Hoe kan de zorg daar op inspelen?
www.wijgastvrij.nl/evenementen

9-11 APR
De Zorgbeurzen Zorg & food, Zorg & facility en Zorg & ict vinden plaats in Jaarbeurs Utrecht. De focus voor wat betreft de eerste twee beurzen ligt op samen werken aan duurzame en toekomstbestendige zorg. Rondom het centrale thema 'Fit for the future' is er een programma op de Food Mainstage.
www.zorg-en-food.nl

22 APR
Excursie van WijGastvrij bij Hoeve Biesland in Delfgauw. Een biologische, agrarische producent die regionaal levert.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

22 MEI
Interactieve workshops bij ROC Nieuwegein met minimarkt en proeverij, georganiseerd door WijGastvrij en SiR Goodwill.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

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

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 Linthorst 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)*

Wij zijn aanwezig bij
Zorg&food
Jaarbeurs Utrecht
9, 10, 11 april
stand 08.C070

moduline

MODULINE: ONTZORGT IN DE KEUKEN

Goed en lekker eten is met name in de zorg van essentieel belang, want dat is de basis voor een goede gezondheid. Maar hoe zet je met zo min mogelijk moeite iedere dag een warme maaltijd met verse ingrediënten op tafel op alle afdelingen en voor alle patiënten of bewoners? Moduline biedt de oplossing!

Dankzij de brede range van regeneratie- en warmhoudapparatuur, kunnen maaltijden op iedere gewenste plek en op iedere gewenste tijd worden geserveerd met topkwaliteit! Zonder professioneel toezicht en zonder uitgebreide keuken!

Moduline apparatuur is ontworpen met één doel voor ogen: zorgverleners ontlasten, zodat zij zich volledig kunnen wijden aan het bieden van zorg van de hoogste kwaliteit.

Meer weten? Bezoek ons tijdens de Zorg en Food beurs van **9 tot en met 11 april**. Of kom naar een inspiratiesessie in onze showroom in Soest of in Mechelen. Meld je aan via de QR code.

EEN OPLOSSING VOOR VOOR IEDERE (ZORG)KEUKEN

MAALTIJDEN REGENEREREN
VANUIT DE KEUKEN, OP DE AFDELING OF KLEINSCHALIG

NIEUW! XXS



Regenereren en warmhouden van 2 tot 2000 couverts
met minimale inspanning en maximale kwaliteit!
Nu ook in XXS uitvoering (230V) voor kleinschalig wonen.
Past in een standaard keukenkastje.

FRONT COOKING
VOEGT MEERWAARDE TOE AAN UW ZORGINSTELLING



Stel met slechts enkele apparaten, zoals een Cook & Hold oven, een Flexy Grill en een warmhoudlade, een flexibel front cooking station op en voeg meerwaarde toe aan aan uw zorginstelling.

www.modulinebenelux.com

Klop|Pro Smart Kitchen Solutions is importeur van o.a. Moduline | www.kloppro.nl | info@kloppro.nl | +31 (0)302 412 021

VAN GEROOKTE EIEREN TOT CHINESE KOOLBURGERS

Ooit gehoord van gerookte eieren? Ze bestaan. En Chinese koolburgers? Bestaan ook. Verder veel vegan op Horecava 2024 van 8 tot en met 11 januari in Amsterdam RAI. Wat kwam je op de beursvloer zoal tegen? Een beeldverslag.



Lees verder ››



GEROOKT

Eieren voor spekliefhebbers die geen spek mogen

Eieren roken. Tuurlijk kan dat, maar is dat zinvol? Ja, want roken kan smaak toevoegen. Door toedoen van een koud rookproces smaakt het ei alsof het in spek is gebakken, aldus legpluimveehoudster Hanneke de Baar tijdens het Care & Cure symposium op de Horecava. “Deze gerookte eieren zijn vooral ideaal voor mensen die geen spek mogen eten, maar de smaak van spek toch waarderen. Je kunt deze eieren overigens op allerlei manieren toepassen. Maar pas op, ze zijn verslavend.”



SPARCKITCHEN

Chinese koolburgers

Twee mannen die uitstralen dat ze een doel hebben in het leven, namelijk sparckitchen groot maken en zoveel mogelijk plantaardige producten maken en verkopen, zoals vegan döner, vegan diepvriesgarnalen, wortelburgers en Chinese koolburgers, bevroren en voorgebakken. Het is een ambachtelijke Amsterdamse onderneming zoals er maar weinig zijn.



SMILDE BAKERY

Sociaal appeltaartje

Ouwe Taart is een sociaal appeltaartje zoals oma hem zou bakken. Een deel van de opbrengst van ieder taartje wordt gebruikt om de eenzaamheid onder ouderen te verminderen, meldde Royal Smilde Bakery. En dat wilden Amanda de Wit-de Wilde en Aimée Romme (l) graag vertellen aan iedere bezoeker van de Horecava die poolshoogte kwam nemen. En dat waren er nogal wat, want de stand van het duo had een opvallende uitstraling.



SIER DISPOSABLES

Duurzame rietjes

Bergen plastic vervuilen de aarde. Nog steeds. En daarom is het goed dat disposables, zoals rietjes, steeds vaker op duurzame wijze tot stand komen zodat ze de aarde ontzien. Het credo van Sier Disposables is Think Green ofwel Denk Groen. Het bedrijf zoekt samenwerking met mensen die de producten en visie erachter weten te waarderen.

KROKANTE FRIETJES

Steamer stoomt ze bruin

Je zou het niet zeggen, maar deze krokante, bruine frietjes komen uit de combisteamer. Bereid met hete lucht en stoom. De chefs van Rational waren ook deze Horecava present op hun vaste stek vlak bij de hoofdingang. Naast frietjes bereidden ze garnalen, tosti’s, vlees, vis, vega en wat al niet meer. Om te laten proeven wat je allemaal kunt doen met een combisteamer. Behoorlijk veel, zo bleek.

BAKER & BAKER

Vegan lekkernijen

Je kon er deze Horecava niet omheen: vegan. Ook de aanwezige bakkers deden een duit in het zakje, zoals hier Baker & Baker. Het ziet er lekker uit.







BEKERWASSER

Single Cup Washer

De Single Cup Washer is een innovatie. Hiermee kun je energiezuinig en hygiënisch één herbruikbare beker wassen, aldus Hobart. De bekerwasser verbruikt weinig water voor het reinigen van een beker, zo meldt men. Met deze Single Cup Washer kun je klanten of medewerkers hun zelf meegebrachte bekers laten wassen zodat ze deze hygiënisch kunnen hergebruiken.

ROBOT COUPE

Fijn snel snijwerk

Groenten mooi snijden. Er een kunststukje van maken. Dat hoeft niet echt heel veel werk en snijkunde met zich mee te brengen. Met de Robot Coupe kun je er snel iets moois van maken, zoals deze foto aantoont.



SESSIES

Slimme keukenoplossingen

Slimme keukenoplossingen ofwel Smart Kitchen Solutions. Daarmee trok KlopPro de aandacht op de Horecava. Een rendabele keuken runnen wordt steeds moeilijker door hoge energietarieven en inkoopprijzen, aldus het bedrijf. Om toe te voegen dat een tekort aan personeel extra stress veroorzaakt. “Wij hebben de oplossing!” KlopPro organiseert geregeld sessies in haar showrooms om keuken-profs daarvan op de hoogte brengen.



KUSSEN VERWARMT

Wat heet!

Je gaat erop zitten en je hebt meteen een warme kont. Dat kan met een warmtekussen van Stoov. Lekker voor op een fris terras. Ook toe te passen in de ouderenzorg. Veel ouderen hebben het immers snel koud en kunnen zo’n opwarmertje wel gebruiken. Als we gaan zitten, stellen we vast dat het kussen meteen warm wordt. En dan kan het ook nog op drie verschillende standen.

ELITE

Vegetarische bitterbal

Het voordeel van rondlopen op een beurs is dat je kunt proeven. Neem die vegetarische bitterbal van Elite uit Neede. Dit jaar nieuw op de markt. De bitterbal is luxe, vol van smaak, krokant. Net zo lekker als het origineel, zegt de fabrikant. En ja, dat is zo, stelden wij vast, terwijl een bezoeker die gelijk met ons proefde liet weten dat hij nog niet overtuigd was.









Tips van deskundigen

BOUW RELATIE OP MET LASTIGE COLLEGA

Lastige collega. De kans bestaat dat ook jij er mee te maken hebt. Hoe ga je daarmee om zonder dat het je veel ergernis oplevert en bergen energie kost?

Elkaar eens flink de waarheid zeggen kan de lucht opklaren. En daar zijn we in de zorg nou niet bepaald heel bedreven in. Liever bedekken we onvolkomenheden met de mantel der liefde. Houden we de sfeer goed. Laten we elkaar in onze waarde.

Dat kan leiden tot irritaties die zich ophopen en ertoe leiden dat er een koele, afstandelijke werksfeer ontstaat. Dat komt de lol in het werk en de kwaliteit ervan niet ten goede. Kun je dit voorkomen? En zo ja: hoe?

Aandacht trekken

Irritaties ontstaan bijvoorbeeld wanneer collega's te pas en te onpas de aandacht trekken of hun werk niet afronden waardoor jij met extra klussen wordt opgezadeld. Schoonmaken bijvoorbeeld of de afwas doen.

Wie op internet zoekt naar oplossingen treft tal van deskundigen die het over de boeg gooien van begrip tonen. Zoek uit waarom iemand moeilijk doet. Wat is de onderliggende oorzaak? Wat kun je doen om die oorzaak weg te nemen?

Bouw relatie op

Een advies waar je eens over na kunt denken is: bouw een relatie op met de lastige collega. 'Maak eens écht contact met die vervelende collega, op persoonlijk niveau. Ga samen lunchen, leer elkaar kennen als mensen en niet als collega's. Zo kom je meer te weten over hobby's, familie en het leven van die ander. Wellicht speelt er zich wel iets vervelends af in de privésfeer, waardoor je collega vaak negatief gedrag vertoont', adviseert Businessinsider.com.

Respect

In het verlengde hiervan wordt geadviseerd de collega ondanks alles met respect te behandelen. 'Niemand vindt het leuk om behandeld te worden alsof hij dom of onbekwaam is. Als je je collega oneerbiedig gaat behandelen, is het niet verwonderlijk als hij jou ook op dezelfde manier behandelt.'

Probeer niet in woede te ontsteken als er iets gebeurt wat je niet voor mogelijk houdt. Iemand houdt jou verantwoordelijk voor een misser die niet aan jou is toe te schrijven. De tip: wees niet boos, maar leg je toe op het nemen van stappen om jezelf vooruit te helpen in deze netelige situatie.

Oplossingen

De lastige collega is vaak onderwerp van gesprek. Op tal van sites dragen deskundigen mogelijke oplossingen aan om ermee om te gaan. www.banninkcoaching verstrekt elf strategieën hoe je prettig om kunt gaan met een onuitstaanbare collega. www.reiswerk.nl komt met negen tips, www.ikovetrtrefme.nl zet vier tactieken uiteen, en www.officerescue.nl verstrekt drie strategieën.





Bereid voedzame en licht verteerbare maaltijden

KOKEN VOOR OUDEREN

Koken voor ouderen vereist speciale aandacht voor hun specifieke behoeften en voorkeuren. Het internationale food-platform Slurrp.com zet zeven aangepaste kooktechnieken uiteen. Deze zorgen voor voedzame, licht verteerbare maaltijden, geschikt voor senioren.

Niet allemaal nieuw
De tips van Slurrp.com zijn voor Nederlandse foodprofessionals niet allemaal nieuw. Een aantal wordt in ons land in de zorg al jaren toegepast, zoals kleine porties en meerdere eetmomenten (zes of zeven) per dag. Dit geldt ook voor de aanpassingen voor mensen met slikproblemen.

Het bereiden van maaltijden voor ouderen vereist inzicht in hun voedingsbehoeften, spijsverteringsproblemen en smaakvoorkeuren, meldt het platform Slurrp.com, dat zeven aangepaste kooktechnieken presenteert.

1) Zacht voedsel
Veel ouderen hebben problemen met kauwen en slikken waardoor zacht voedsel een must is. Stoom groenten tot een malse consistentie, neem zachtere stukken vlees en kies voor gepureerde toevoegingen. Deze aanpassingen vergemakkelijken het eten en ze voorkomen ongemak.

2) Eenpansmaaltijden
Vereenvoudig de maaltijdbereiding met uitgebalanceerde eenpansmaaltijden. Combineer eiwitten, groenten en granen om stevige stoofschotels te maken. Deze gerechten besparen tijd en verminderen de noodzaak van overmatig kauwen.

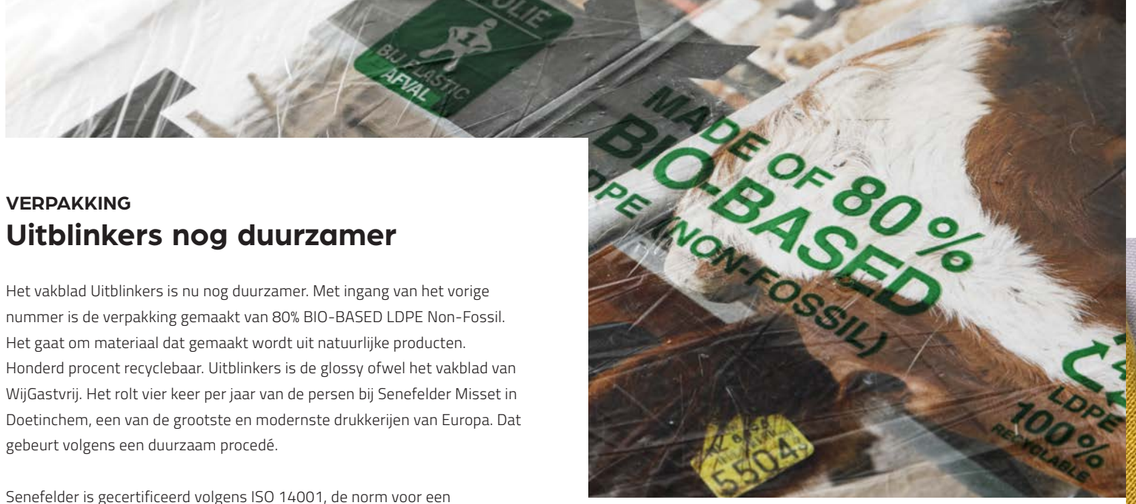
3) Kruiden voor smaakverbetering
De Indiase keuken staat bekend om zijn aromatische kruiden. Naarmate mensen ouder worden, kan hun tolerantie voor gekruid voedsel echter afnemen. Pas het niveau van kruiden aan met behoud van de smaken van Indiase gerechten. Dat is mogelijk.

4) Kies voor voedzaam
Bij ouderen is de eetlust vaak minder. Gebruik meer voedingsstoffen in kleinere porties. Voeg voedzame ingrediënten toe zoals noten, zaden, peulvruchten en groene bladgroenten om een gezond en uitgebalanceerd dieet te bieden.

5) Stomen en koken
Slurrp.com raadt aan om stomen en koken toe te passen. Dit zijn kooktechnieken die de natuurlijke smaken en voedingsstoffen in voeding behouden. Stoom groenten en vis. Kook granen zoals rijst en quinoa om licht verteerbare, voedzame maaltijden te maken.

6) Kleine maaltijden
Veel ouderen vinden het lastig om grote maaltijden in één keer te consumeren. Bied gedurende de dag kleinere maaltijden aan. Zo zorg je ervoor dat ze voldoende voeding krijgen zonder dat ze aan hoeven te hikken tegen grote porties.

7) Slikproblemen
Voor mensen met slikproblemen (dysfagie) raadt het platform aan om de voedseltexturen aan te passen om de ouderen veilig te kunnen laten eten. Gebruik verdikkingsmiddelen om de consistentie van vloeistoffen aan te passen en pureer of hak voedsel fijn om het slikken te vergemakkelijken.



VERPAKKING

Uitblinkers nog duurzamer

Het vakblad Uitblinkers is nu nog duurzamer. Met ingang van het vorige nummer is de verpakking gemaakt van 80% BIO-BASED LDPE Non-Fossil. Het gaat om materiaal dat gemaakt wordt uit natuurlijke producten. Honderd procent recyclebaar. Uitblinkers is de glossy ofwel het vakblad van WijGastvrij. Het rolt vier keer per jaar van de persen bij Senefelder Misset in Doetinchem, een van de grootste en modernste drukkerijen van Europa. Dat gebeurt volgens een duurzaam procedé.

Senefelder is gecertificeerd volgens ISO 14001, de norm voor een milieuzorgsysteem, en ISO 9001, de norm voor een kwaliteitszorgsysteem. Beide systemen versterken elkaar, want een goede kwaliteit leidt ook tot een reductie in grondstoffen en afvalstoffen. 'In ons managementsysteem gebruiken we een Ecobalans om alle in- en uitgaande stromen in kaart te brengen', aldus Senefelder. 'Zo bewaken we ons energie- en grondstoffenverbruik, de hoeveelheid oplosmiddelen en het waterverbruik, maar ook onze afvalstromen.' Zie ook Mvo-beleid op www.Senefelder.nl.

"ALS JE GOED NAAR DE STAART VAN DE KIKKER KIJKT, ZIE JE DAT HIJ ER GEEN HEEFT"
Lao-Tse, Chinees filosoof +/- 600 v.C.

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.

Bel Ruud!

Als columnist en trouwe lezer van Uitblinkers zie ik regelmatig voorstanders van dagelijks koken met verse ingrediënten hun verhaal doen. Het liefst met producten afkomstig uit de directe omgeving van de betreffende zorginstelling. Vaak verteld door gepassioneerde specialisten en ervaringsdeskundigen die weten wat 'gewoon vers en gevarieerd eten' kan doen voor onze gezondheid.

Opgegroeid in de Achterhoek in een gezin waar de 'Hollandse pot' het weekmenu zwaar overheerste en de meeste groenten uit de eigen moestuin kwamen, is daar mijn voorliefde voor vers gevormd. Ik ben dan ook groot fan van deze professionals die voorrang geven aan dagverse producten in de keuken en op het bord. Natuurlijk begrijp ik dat er in de zorg een enorme variëteit aan patiënten – en dus zorgbehoeften – is. Niet voor iedere patiënt is gewoon eten een optie, maar ook verse ingrediënten kunnen gepureerd worden, toch? Bovendien bevatten die verse producten voedings- en bouwstoffen die belangrijk zijn voor het herstel van patiënten of de conditie van bewoners. Daar zijn ook kunstmatige alternatieven voor en ik realiseer me dat die ook nodig zijn als mensen niet goed kunnen of willen eten.

Het is niet mijn bedoeling om op deze plek een pleidooi tegen eiwitversterkte drinkvoeding of soortgelijke producten te houden. Wel wil ik vers in het zonnetje zetten. En vooral de keuze daarvoor. Ik heb als kind in onze moestuin gezien dat je alleen al met de groenten met gemak twee weken een gevarieerd menu kunt samenstellen. In combinatie met aardappels, rijst, pasta, vlees, vis of vega is een kleurrijk en voedzaam bord zo samengesteld.

Het mag duidelijk zijn dat ik dan ook fan ben van Ruud van Brussel, die elders in deze uitgave zijn indrukwekkende persoonlijke verhaal deelt. Met zijn kennis van voeding in horeca en zorg is mijn advies aan alle 'food-beslissers': bel Ruud voor advies!

Geert Hilferink

Daily Fresh Food

Sous vide
efficiënt & duurzaam

Concepten & Assortiment
op maat

Kennis & Expertise
in eigen huis

Bezoek ons op de Zorg & Food Beurs

Standnummer: 08.B010

KOFFIEKAR

Een luxe koffie- en theebeleving tot aan het bed van de patiënt

JDE Professional levert een actieve bijdrage aan de zorgmarkt met innovatieve product innovaties en concepten. Met gastvrijheid kun je als zorginstelling onderscheid tonen. Het maakt dat bewoners en patiënten zich thuis voelen. Met deze slimme koffiekar en de heerlijke koffie van Douwe Egberts en thee van Pickwick til je gastvrijheid naar een hoger niveau. Het is een compleet café op wielen waarmee je iets extra's biedt op de momenten die er écht toe doen. Zoals de romige cappuccino na het ontbijt, de gevarieerde lunch aan bed of de vers gezette thee tijdens het bezoekuur. De kar is naar eigen inzicht in te richten en er is voldoende ruimte voor gekoelde tussendoortjes of eiwitrijke drankjes.



Benieuwd naar onze mobiele koffiekar?

Jacobs Douwe Egberts Professional
030-297 7000
www.jacobsdouweegbertsprofessional.nl

temp-rite

En dan is er koffie
Lekkere koffie