UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Brood voor mensen die moeilijk slikken

Roomservicemedewerkers worden belangrijker

Zalm roken in het ziekenhuis

Terug naar 1965

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 31 – SEPTEMBER 2024

temp-rite

We serve the solution

temp-rite; uw betrouwbare partner voor innovatieve en duurzame oplossingen voor de distributie van voedingsmiddelen



CURE

Temp-Serve

mobiele hetelucht regeneratie systemen





CARE

Temp-Classic Pro

mobiele buffet-systemen voor uw warme maaltijdservice





CATERING

Serve-Rite Pro

Maak kennis met de Serve-Rite Pro

Ga voor meer informatie naar www.temp-rite.nl



www.temp-rite.eu

Creatief zijn en durf tonen

In deze uitgave van Uitblinkers hadden we de robot willen belichten. Dé oplossing voor het gebrek aan personeel. Maar de hooggespannen verwachtingen van twee tot drie jaar geleden zijn niet uitgekomen. Robots deden niet wat hun makers beloofden. De praktijk haakte af. Later nog maar eens proberen.

Ondertussen stonden de ontwikkelingen niet stil. Lees dit nummer er maar op na. Chef Martijn van Gemst die lepelbrood en andere gerechten ontwikkelt waar mensen met slikproblemen wat mee kunnen. En blij van worden.

Een bedrijfsrestaurant in het ziekenhuis in Goes dat werd voorzien van een digitaal bestelsysteem dat oorspronkelijk was bedacht voor boeren die op hun boerderij producten verkopen. Gewoon een beetje ombouwen en mee aan de slag gaan. Erik Leewis en Ronald Mennega vertellen in deze Uitblinkers hoe ze te werk zijn gegaan. En dan die ene Belgische chef, Rob van Rompuy, die op houtskool zalm rookt in het ziekenhuis. Hij doet dat met bestaande apparatuur. Ook weer een kwestie van creatief zijn en durf tonen.

Op pagina 18 vind je de aankondiging van een bijzonder evenement voor voedingsassistenten en gastvrijheidsmedewerkers op 16 oktober. Verleiden en Verrassen. Vier workshops en een leveranciersmarkt. Ter inspiratie aangeboden door WijGastvrij en partners. Neem kennis van het programma en kijk online of er nog plaats is. Zo ja, gun jezelf een leuke middag en laat je verleiden en verrassen. Misschien heb je dat wel verdiend.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!

WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

5 Column Lisette
6 Bijzondere roomservice in ziekenhuis
12 Plantaardig in de zorg
14 Kwootjes
15 Productinformatie
18 Verleiden en Verrassen
19 Column Michel
20 Interview Martijn van Gemst
26 Elektrische lepel
28 Terug naar 1965
33 Agenda + colofon
34 Tips van Wenda
36 Apparatuurspecial
46 Column Geert







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

COLUMN

Samen koken voor geluksmomenten

'Op de derde etage koken we zelf niet, dus een training over eten en drinken heeft niet zoveel zin', vertelde de locatiemanager me. Op dat moment startte ik met een aantal inspiratie-kookbijeenkomsten voor welzijnsmedewerkers van andere afdelingen van de locatie.

Gelukkig zijn we op een gegeven moment toch aan de slag gegaan. Als je eten en drinken wilt inzetten voor meer leefplezier, kun je op zoveel verschillende manieren aan de slag; zelf de maaltijd bereiden is daar één van. Maar naast zelf koken is er nog zoveel meer te doen.

Stel je voor, de maaltijd staat vijftig minuten in de oven op te warmen. Ondertussen maak je samen met de bewoners een heerlijk aardbeientoetje voor na het hoofdgerecht. Hoe je dat doet? Van tevoren koop je een kilo Hollandse aardbeien, je gaat met een paar bewoners aan tafel zitten, snijd alle aardbeien in plakjes. Van de ene helft draai je, samen met een bewoner, met behulp van een draaizeef een saus. De andere helft aardbeien laat je zo. Pak een stel schaaltjes en maak er samen met bewoners mooie toetjes van: een laagje vanillevla, aardbeien erop en als laatste een flinke lepel saus. Zet alle toetjes op een dienblad op het aanrecht (liever niet in de koelkast, veel bewoners vinden een toetje op kamertemperatuur veel smakelijker dan wanneer het ijskoud is).

Wanneer het tijd is voor het toetje zet je het dienblad in het midden van de tafel en laat iedereen zijn of haar schaaltje van het blad pakken. Zo heb je een moment van beweging voor mensen die niet zo actief meer zijn. En contact, want misschien helpt een buurman de buurvrouw. Het zijn de kleine dingen die verschil maken; het is de kunst om die te zien!

Podcast Andere Kost

Koks Tragel maken versboxen

De koks van Tragel, dat beschikt over 70 locaties in Zeeuw-Vlaanderen en op Walcheren, bereiden zogeheten versboxen waarmee bewoners en cliënten zelf hun maaltijden kunnen bereiden. Vers en gevarieerd, zeggen Rudy Martens, de bedenker, en Mark Maas. Zij werkten het concept samen met anderen uit.

De ingrediënten worden geportioneerd aangeleverd. Op maat, vacuüm verpakt en panklaar. Iedereen kan ermee uit de voeten. "Ook mensen die niet kunnen koken." De cliënten bestellen de maaltijden al dan niet in overleg met hun begeleiders bij de centrale keuken van Tragel. De pakketten variëren in omvang van 1 tot 18 maaltijden. Afnemers kunnen kiezen uit 65 verschillende menu's.

"Toen we ermee begonnen", zegt Martens, "dacht ik dat we een stuk of tien boxen zouden verkopen, maar het zijn er veel meer geworden. Het ontplofte gewoon." Martens en Maas vertellen hun verhaal in de podcast Andere Kost. Deze podcast gaat over eten en drinken in de zorg.

Nieuw concept

Ziekenhuis Beverwijk kookt 80% plantaardig

Het Rode Kruis Ziekenhuis in Beverwijk lanceerde eind juli een vernieuwd voedingsconcept voor patiënten, medewerkers en bezoekers. Het assortiment bestaat voor 80% uit plantaardige voeding en voor 20% uit dierlijke producten. Longarts Karin Pool heeft zich sterk gemaakt voor het nieuwe concept. Samen met Peter Barneveld, aftredend voorzitter raad van bestuur, opende zij het vernieuwde restaurant door een lint door te knippen.

"HET TELEN VAN PLANTAARDIGE VOEDING KOST 200 LITER WATER PER KILO, TERWIJL RUNDVLEESPRODUCTIE MAAR LIEFST 15.000 LITER WATER PER KILOGRAM NODIG HEEFT"

Longarts Karin Pool van het Rode Kruis Ziekenhuis op nieuwssite Rodi.nl.

Meer verantwoordelijkheid voor roomservicemedewerkers St. Antonius Ziekenhuis

“WE ZIJN NOG NET GEEN DIËTISTEN”



Een aanbodgestuurd maaltijdconcept. Patiënten krijgen zes keer per dag energie- en eiwitrijke gerechtjes. Bevorderlijk voor het herstel. Vorig jaar geïntroduceerd in het St. Antonius Ziekenhuis in Nieuwegein en Utrecht. Het is een grote omslag, zeker voor de roomservicemedewerkers. Hoe gaan zij te werk?

V.l.n.r: Carla Staal, Jolanda Neuteboom en Gabriëlle Nolet.

Voorjaar 2023 zag sMaakt beter het levenslicht in het St. Antonius Ziekenhuis in Nieuwegein en Utrecht. Een nieuw aanbodgestuurd maaltijdconcept voor de ruim 600 patiënten. Zes keer per dag energie- en eiwitrijke gerechtjes ten behoeve van een sneller herstel.

Dit gebeurt in meer ziekenhuizen, dus het is niet nieuw. Maar de uitwerking van het concept is anders. Aanbodgestuurd, gericht op de inname van energie- en eiwitrijke gerechtjes.

Betekent aanbodgestuurd dat patiënten niet meer kunnen kiezen? Nee, ze kunnen nog altijd kiezen, maar er wordt meer gestuurd en vooral ook meer uitgelegd. Over de meerwaarde van eiwitten bij het herstel bijvoorbeeld. Dit alles blijkt tijdens een gesprek waar drie roomservicemedewerkers, twee teamhoofden en twee projectleiders aan deelnemen.

“NU LAAT JE ZIEN WAT JE AANBIEDT. DIT IS ECHT PRESENTEREN”

Enorme transitie

De invoering van het nieuwe concept betkende niet alleen voor de keuken, maar ook voor de roomservicemedewerkers een enorme transitie. “De kracht van het nieuwe concept is voor een groot deel afhankelijk van de kennis en competenties van deze medewerkersgroep”, zegt Janneke Duives (haar bedrijf heet Terreau) die als extern projectleider bij de invoering betrokken was.

Roomservicemedewerkers volgden fysieke trainingen en e-learnings gericht op aanbodgestuurd werken, evenals e-learnings gericht op gastvrijheid. Op de werkvloer kregen ze begeleiding.

Wat is nu het grote verschil met voorheen, toen de patiënten driemaal daags een maaltijd kregen? Roomservicemedewerker (locatie Nieuwegein) Gabriëlle Nolet: “De maaltijdwagen blijft nu op de gang. Je loopt met het dienblad naar binnen en verkoopt als het ware wat erop ligt. Het ontbijt bijvoorbeeld, kan bestaan uit thee, kwark, een eitje, een broodje. Zo stimuleren we de inname van eiwitrijke gerechten. We vragen: lijkt u dit een lekker ontbijt of wilt u nog iets meer of iets anders?”



Teamleider Daniëlle Visser.

Herstellen vergt veel

Uitleg is belangrijk. Roomservicemedewerker (locatie Nieuwegein) Carla Staal: “Herstellen vergt veel van het lichaam. Daarom leggen we uit dat eiwitten belangrijk zijn en dat sommige gerechten, zoals shakes, veel eiwitten bevatten. Goed voor de genezing van wonden bijvoorbeeld. Daarom brengen we het leuk; we trekken alles uit de kast om de patiënt zo ver te krijgen dat hij eiwitrijke gerechtjes kiest. En ja, dat lukt bijna altijd. Eet de patiënt niet goed, dan melden we dat aan de verpleging.”

Natuurlijke eiwitten

In het St. Antonius Ziekenhuis serveren ze natuurlijke gerechten met veel eiwitten, bij voorkeur niet eiwitverrijkt. Janneke Duives: “Maar we willen wel een bepaald niveau halen qua eiwitten en daarom kunnen we niet om bepaalde eiwitverrijkte gerechten heen. We serveren bijvoorbeeld wel eiwitverrijkt brood.”

Lees verder ››

Minder waste
Doordat er kleinere porties worden geserveerd, is de hoeveelheid waste teruggelopen in het St. Antonius Ziekenhuis. Maar men wil nog een stap zetten en gaat het eten dat overblijft analyseren. Om grip te krijgen op de voedselverspilling gaan ze gebruikmaken van Orbisk, dat automatisch meet wat voor soort voedsel er wordt weggegooid, in welke hoeveelheid en op welk moment van de dag. Het doel: nog minder waste.

Bij de invoering van het concept fronsten sommige medewerkers de wenkbrauwen. Minder keus voor de patiënten, is dat wel gastvrij? Teamhoofd (locatie Nieuwegein) Daniëlle Visser: “We hebben uitgelegd dat die keuze er nog steeds is. Maar het is anders. Als iemand bijvoorbeeld geen kwark wil, bieden wij een eiwitrijk alternatief aan, een eiwitverrijkte bruine boterham bijvoorbeeld. Met kaas, roomboter of kipfilet bijvoorbeeld, vanwege de eiwitten. Is beter voor u, zeggen we erbij.”

Over het kleinere aanbod en het terugbrengen van de keuzemogelijkheden, zegt ze: “Zo veel kleiner is het aanbod niet. Hoogstens een kwart. Het gaat nu veel meer richting gezonde voeding, de minder gezonde gerechtjes bieden we niet meer aan.”

Echt presenteren
En dan arriveren roomservicemedewerker Jolanda Neuteboom en teamhoofd Najim El Alquioui (beiden locatie Utrecht). De eerste zegt: “Voorheen somden we aan het bed vijf of zes gerechten en dranken op. Wat wilt u hebben? Die namen vergeten mensen snel. Gevolg: de patiënt kiest voor het gerecht dat je als laatste opnoemt. Nu laat je zien wat je aanbiedt. Dit is echt presenteren. Met uitleg. Een andere werkwijze die tot gevolg heeft dat patiënten gezonder eten.”

Een enkele patiënt (‘Ik hoef dat konijnenvoer niet’) kon deze aanpak niet waarderen. Daniëlle Visser: “We bieden nu meer eigentijdse gerechten aan. De reacties worden steeds positiever omdat we het aanbod steeds beter afstemmen op de wensen van onze patiënten. Sommige gerechtjes zijn bijvoorbeeld te exotisch. Die vervangen we of passen we aan.”


Janneke Duives (l) en Astrid Gobbels.

SMAAKT BETER ZORGT VOOR EXTRA PLEZIER IN HET WERK VAN DE ROOMSERVICEMEDEWERKERS

Soms volstaat het om de naam te veranderen. Tajine bijvoorbeeld heet nu stoofpotje. Shepherd’s Pie heet nu aardappelschotel. Met als gevolg dat veel patiënten deze gerechten kiezen.

Verantwoordelijkheid
De roomservicemedewerkers (170 in Nieuwegein, 100 in Utrecht) dragen een behoorlijke verantwoordelijkheid, zegt Jolanda Neuteboom. “We zijn nog net geen diëtisten.” Roomservicemedewerkers houden niet alleen rekening met eiwitten en dergelijke, maar ook met allergieën en slikproblemen. Via de iPad kunnen ze zien wat een patiënt wel en niet mag eten. Alert zijn, de hele dag, luidt het devies.

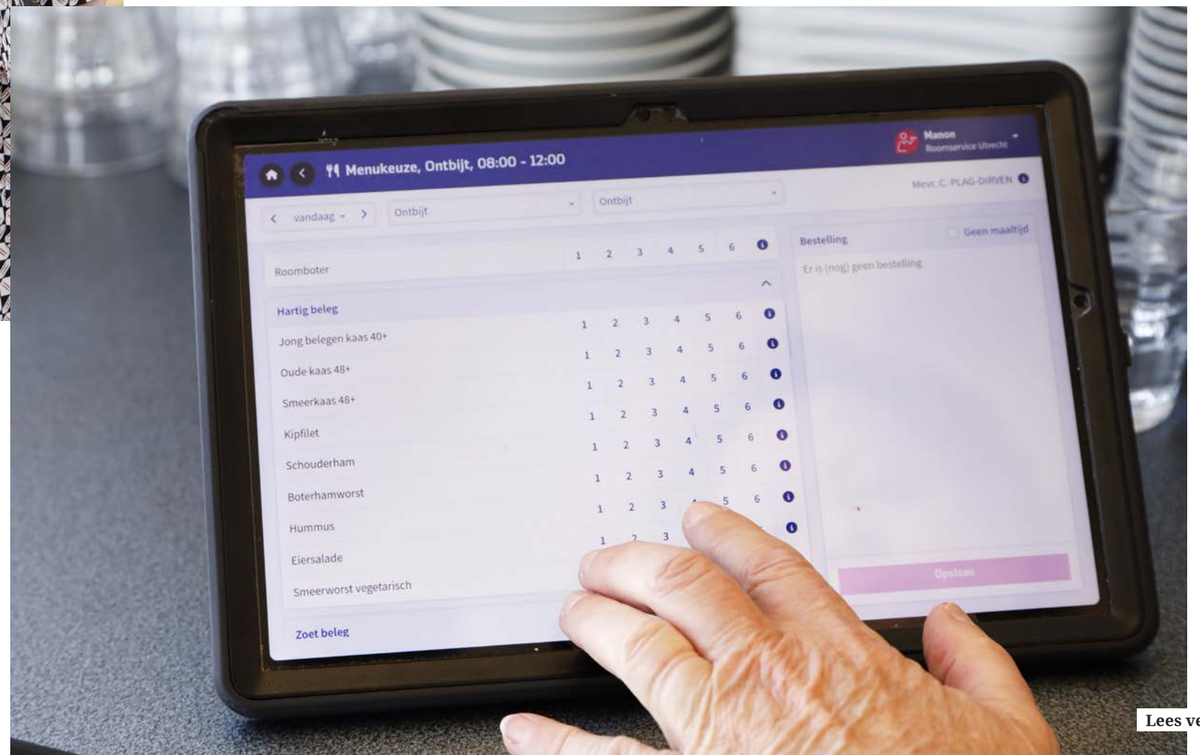
Het gezelschap blikt terug op de start van sMaakt beter. Enkele verpleegkundigen (‘Wat moeten we met die eiwitverrijkte zooi’) zagen het aanvankelijk niet zo zitten, deze aanpak. Carla Staal daarover: “We verwezen deze verpleegkundigen door naar de medewerker van bureau Syndle die ons begeleidde met de invoering van het nieuwe concept. Die gaf uitleg en dan kwam het goed. Verpleegkundigen zien nu ook dat de patiënten het waarderen en dat het beter gaat met de inname. Ja, ze zijn overtuigd.”

Ook de verpleegkundigen krijgen trainingen over voeding. Het is van belang dat zij daar kennis van nemen. En later zullen ook de artsen van het St. Antonius dergelijke trainingen krijgen, zo is de bedoeling.

Interne trainingen
De interne trainingen zijn doorslaggevend voor het succes het nieuwe concept. De e-learnings zijn ontwikkeld in samenwerking met bureau Threewise. Afgestemd op de situatie ter plekke. Animaties, beelden, filmpjes en vragen om te checken. Weinig leeswerk, lage drempel.

Bijzonder zijn de e-learnings over gastvrijheid. Minder feitelijk dan over onderwerpen als voeding, HACCP, ziektebeelden en diëten. Wat leren ze over gastvrijheid? Janneke Duives: “Eenvoudige dingen die belangrijk zijn, maar soms werden vergeten. Goedemorgen zeggen. Mensen bij de naam noemen. Als je een patiënt op de gang ziet lopen, even vragen of je ergens mee kunt helpen. Dat zou normaal moeten zijn, maar het gebeurt niet altijd. Dankzij die e-learnings gebeurt het nu wel.”

Dit alles leidt tot tevreden patiënten. Dat is mooi. Maar wat levert het op? Een snellere genezing en een kortere ligduur misschien? Najim: “Het is nog te vroeg om dit te analyseren. We beschikken nog niet over voldoende data.”



Lees verder ››



KIEZEN KAN NOG STEEDS, MAAR ER WORDT MEER GESTUURD EN VOORAL OOK MEER UITGELEGD

“Maar de hoeveelheid medicinale drinkvoeding is met 30 tot 40% verminderd”, zegt Astrid Gobbels, projecteider in dienst van het Antonius Ziekenhuis. “We redden het nu bij een grotere groep patiënten met natuurlijke voeding. Dat is beter voor de patiënt en ook nog eens goedkoper. Drinkvoeding schrijven we alleen nog voor als het echt niet anders kan.”

Plezier in het werk

De invoering van het nieuwe concept brengt, zoals gemeld, een aantal voordelen met zich mee. Daarnaast zorgt sMaakt beter voor extra plezier in het werk van de roomservicemedewerkers, zegt teamhoofd Daniëlle Visser. “De collega’s hebben nu nieuwe middelen tot hun beschikking, een mooier product en vernieuwde, laagdrempelige e-learnings. Het werk is uitdagender geworden. Voeding heeft een belangrijkere plaats in de organisatie gekregen.”

De humor is gebleven. Als Najim El Alquioui aan het einde van de sessie een voor buitenstaanders onnavolgbare grap over Blondie maakt en Carla Staal een Juffrouw-Jannie-Jiskefet-imitatie ten beste geeft, slaat de slappe lach toe. Gabriëlle Nolet daarover: “Humor hè, ook de patiënten vinden dat leuk, moeten we zeker blijven doen.”



Teamleider Najim El Alquioui.

“DE HOEVEELHEID MEDICINALE DRINKVOEDING IS MET 30 TOT 40% VERMINDERD”

Bezoek mag mee-eten

Uit onderzoek blijkt dat patiënten beter en met meer plezier eten als zij samen met bekenden eten, meldt het St. Antonius Ziekenhuis. Daarom kunnen familieleden of partners tegen betaling mee-eten tijdens de bezoektijden. Bestellingen kunnen ze doorgeven aan de roomservicemedewerker. Het ziekenhuis hanteert voor bezoekers de volgende tarieven: ontbijt: €2,75, lunch: €5,75, warme maaltijd: €6,80, dessert: €2,50.

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!

Pleidooi voor aangepast menu

GENIETEN VAN EEN PLANTAARDIGE KAPSALON

Plantaardige gerechten serveren in de zorg, zoals een kapsalon nieuwe stijl. Met aandacht voor gezondheid en smaken die passen binnen de specifieke doelgroepen. Dat is de opzet van de sessie ‘Over smaak gesproken’.

In de tijd dat mensen veel planten aten en weinig vlees – rond 1850 – werden we ouder en kampten we met minder met ziekten. Artsen hadden eigenlijk maar weinig te doen, zegt Rob Baan als hij de sessie ‘Over smaak gesproken’ opent.

Baan (“Ik ben hier de tuinder”) is een vooruitstrevende ondernemer in het Westland, eigenaar van Koppert Cress, producent van microgroenten ofwel cressen. Hij refereert in zijn speech aan Engels onderzoek.

Maar enkele aanwezigen fronsen de wenkbrauwen. Wat Baan vertelt kan toch helemaal niet? Mensen werden vroeger juist minder oud en stierven bij bosjes aan besmettelijke ziekten zoals de pest.

Baan: “Mensen werden niet ziek, maar ze gingen dood aan slijtage, door een schop van een paard of door tyfus, maar ze stierven niet door de ziekten die wij nu kennen.”

Autopsies

Engelse onderzoekers deden autopsies (onderzoek van overleden personen) en vergeleken de jaren rond 1850 met de huidige tijd. Kindersterfte (tot vijf jaar) rekenden ze niet mee.

Wat bleek? Baan: “Mannen werden gemiddeld 87, vrouwen wat jonger in verband met sterfte bij geboortes. Het genezen verliep ook heel behoorlijk. Zelfs borstkanker werd behandeld met een hoger rendement dan nu.”
Het ging dus goed.



Rob Baan: "Ik ben hier de tuinder."



“MENSEN WERDEN NIET ZIEK, MAAR GINGEN DOOD AAN SLIJTAGE, DOOR EEN SCHOP VAN EEN PAARD OF DOOR TYFUS”

Suikerlobby

Na de Tweede Wereldoorlog gaat het mis, vertelt Baan. Mensen gaan veel vlees eten en een beetje plant. “De Schijf van Vijf wordt aangepast aan de wensen van de industrie. De vlees- en de suikerlobby krijgen hun zin.”

De ondernemer wil maar aangeven dat veel vlees eten de gezondheid schaadt. We moeten weer toe naar 80 – 20. “80% plant en 20% beest, zoals vroeger.”

Een andere boosdoener, aldus Baan, is het bewerken van producten ofwel processing. “De industrie heeft daar haar eigen business van gemaakt. Heel veel pakjes en zakjes. De opkomst van allerlei ziekten is het gevolg.”

Twijfels

Hij richt zich daarna rechtstreeks tot een deel van de aanwezigen. “U bent verantwoordelijk voor de voeding in ziekenhuizen. Ik heb mijn twijfels over die voeding.” Baan put uit eigen ervaring. Zijn vrouw is ernstig ziek, zegt hij, vandaar zijn frequente bezoek aan ziekenhuizen. En daar gaat het niet altijd goed.

Een voorbeeld. “Mijn vrouw laat haar eten staan. Geen trek. Komt er na twintig minuten iemand bij haar: zal ik het maar meenemen? Ja, doe maar, zegt mijn vrouw. Maar dat is niet goed. Mensen moeten eten. Probeer ze aan het eten te krijgen. Zorg voor beleving. Stimuleer ze. Voeding is belangrijk voor het genezingsproces. En koks in de zorg zijn dat ook. Maar dat besef is nog niet overal doorgedrongen.”



De menu’s

Tijdens de sessie bereidden koks de volgende plantaardige gerechten:

1) Minicocktail geperst van tarwegras, gember, komkommer, appel, kers en citroen. Pittige smaak.
2) Wafel van zoete aardappel met rauwe gele oesterzwam. “Een rauwe paddenstoel heeft een ander effect op het gerecht dan een gebakken paddenstoel”, zegt de chef. Om toe te voegen: “Ik denk dat we meer met paddenstoelen kunnen doen.” De zoete aardappel komt uit de groep van langzame koolhydraten die ervoor zorgen dat je bloedsuikerspiegel minder hard stijgt. Je houdt hier langer een verzadigd gevoel aan over. Bevat bètacaroteen, goed voor je weerstand en je gezichtsvermogen.
3) Salade Quinoa. Bestaat uit quinoa, grapefruit, cherrytomaatjes, shiitake, schuim van aardappel en Sweet pepper gold agae, ofwel opnieuw zoete aardappel. Daarover: “Het is de kunst om steeds meer quinoa in de plaats te brengen van rijst, aldus de chef die het gerecht presenteert. “Quinoa is licht verteerbaar. Samen met de cherrytomaatjes en de grapefruit geeft dat een frisheid en een mooie bitterheid.” Quinoa is een bron van eiwit, vezel, foliumzuur en magnesium. Bevordert weerstand, bestrijdt ziektes.
4) Kapsalon. De plantaardige variant. Opgebouwd uit aardappelen, ‘shoarma’ van paddenstoelen, spitskool, baba ganoush (dip van aubergines) en de cressen motti cress en shiso purple. Spitskool is een bron van vitamine K, van belang voor stolling van je bloed en het sterk houden van de botten.
5) Modern AVG’tje. Bestaat uit een gratin-rol, koningszwam, vegetarische jus, tahoon olie en tahoon cress. Koningszwam heeft een positieve invloed op op je immuunsysteem en je concentratievermogen.
6) Asperge. Gerechtje dat is opgebouwd uit asperges, kikkererwtensalade, kriel in bietensap, granaatappelpitjes, affilia cress en scarlet cress. Asperges zorgen voor het afdrijven van giftige stoffen en overtollig zout uit het lichaamsweefsel.
7) Nedervanille. Bestaat uit swirlfruit, Nedervanille-ijs, schuim van yoghurt, appel en de cressen Ghoa, Accla en Melissa.

Koken voor buurtgenoot

"Hoe fijn is het om één keer in de week voor een buurtgenoot te koken die dat goed kan gebruiken? Zo maak je meteen een praatje en leer je wat over je wijk."
Oproep om eens voor een persoon te koken die het moeilijk heeft op www.eentegeneenzaamheid.nl.

Beetje gek

"Koks zijn een beetje gekke mensen, geobsedeerd door hun werk. Ik werkte tachtig uur per week, zes dagen achtereen."
Chef-kok Paul vertelt in NRC Handelsblad van 20 juli hoe hij verslaafd raakte aan cocaïne en alcohol.

Te kleinschalig

"Veel lokale voedselaanbieders zijn te kleinschalig om een serieuze partij te zijn voor grote ziekenhuizen en zorginstellingen."
Bert Niewold van onderzoeksproject Food for Care van de Hanzehogeschool Groningen tegen RTV Noord.



Wie stuurt me Olvarit?

"Allemaal toppers, die mensen. Daar zijn we zo blij mee. Dat hebben we heel erg gewaardeerd."
Mandy Oude Engberink in Almelo in De Gelderlander. Ze deed een succesvolle oproep om potjes Olvarit (was destijds niet verkrijgbaar) op te sturen voor haar zoontje die aan een eetstoornis lijdt. Intussen is het gewenste product weer verkrijgbaar.

Grap herhalen mag

"Altijd origineel en spitsvondig zijn is niet eenvoudig. Maar dat hoeft ook niet. Als een grap werkt kun je die blijven herhalen. Waarom niet? Als dat het gewenste effect heeft op de patiënt?"
Marcellino Bogers en Fransiska Kleijer in hun boek 'Humor als verpleegkundige interventie'.

Gastvrijheid verplichten

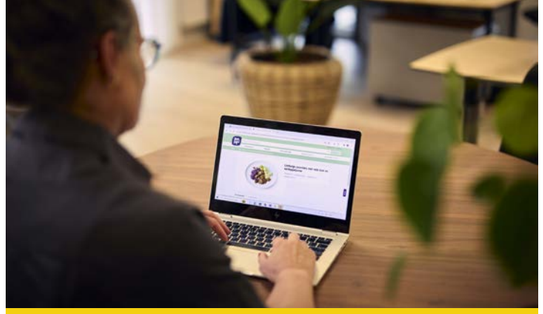
"Van bovenaf kunnen gastvrijheidsbijeenkomsten prioriteit krijgen of zelfs verplicht worden gesteld om druk op het onderwerp gastvrijheid te houden."
Harald Hovenkamp pleit er in zijn boek 'De rol van gastvrijheid in een ziekenhuisomgeving' voor dat ook artsen in het ziekenhuis tijd en aandacht besteden aan gastvrijheid.

Ziekenhuis als hotel

"Hoezo, eten wat de pot schaft? Ziekenhuis Bernhoven lijkt meer een hotel met een à la carte restaurant."
Uitspraak van een gast in Brabants Dagblad over de service en het eten in het genoemde ziekenhuis.

Quinoa-muts

"Ik werd zo'n quinoa-muts. Heel dun. Veel sporten, geen gluten, geen suiker. Een vriendin zei: heb jij een eetstoornis? Huh, ik ben kok, belachelijk!"
Vanja van der Leeden in het AD-magazine. Ze had inderdaad een eetstoornis, zo bleek uit een test.



Van Hoeckel

Nieuw bestelplatform voor kleinschalige zorg

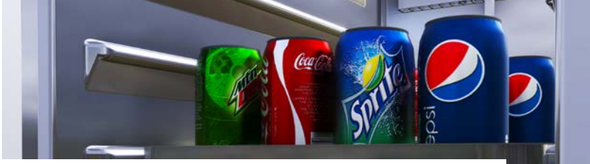
Van Hoeckel heeft Aan Tafel gelanceerd, een verbeterd bestelplatform gericht op de kleinschalige zorg. Op de website Aan Tafel bestellen kleinschalige zorginstellingen en woongroepen snel en makkelijk hun dagelijkse boodschappen en maaltijden, speciale voeding en non-foodproducten, aldus Van Hoeckel. Om toe te voegen dat Aan Tafel over veel extra functionaliteiten beschikt die het werk van zorgprofessionals makkelijker maken. Denk aan dagelijkse menusuggesties, een budgetmodule en recepturen die je met één muisklik kunt bestellen. Informatie vind je op www.vanhoeckel-aantafel.nl/over-ons.html.

Remia

Zeven nieuwe smaken portieverpakkingen



Het assortiment Remia sauzen in 20 ml stick is uitgebreid met zeven smaken en heeft nu, net als het bestaande stickassortiment, een moderne paperlook uitstraling. Hierdoor bevatten de sticks 50% minder kunststof en ze zijn makkelijk te openen. Daarnaast is ook het assortiment dressings in portieverpakking vernieuwd, meldt Remia. De Magere Yoghurt, Honing Mosterd, Naturel en Fijne Kruiden dressing zijn nu verkrijgbaar in 35 ml sachets als alternatief voor de dressings in cups die inmiddels uit het assortiment zijn. Voor informatie of een gratis proefpakket: www.remiaprofessioneel.nl/sticks.



Hofland

Temptainer maaltijdwagens met hygiënische standaard H3

Een optionele upgrade voor de Temptainer maaltijdwagens. Ze voldoen aan de hygiënische standaard H3 - DIN 18865-9. Deze geavanceerde functie zet een nieuwe maatstaf voor hygiëne in de foodservice-industrie, meldt Hofland grootkeuken & maaltijdtransport. Enkele kenmerken:
1) Geavanceerd hygiënisch interieur. Naadloze roestvrijstalen constructie voorkomt vuilophoping. 2) Naadloze lastechnologie. Dit innovatieve productieproces zorgt voor een volledig waterdichte oplossing met schuine bodem voor efficiënte vloeistof-afvoer. 3) Geoptimaliseerde luchtstroom. Ontworpen om een betere luchtcirculatie in de trolley te bevorderen, waardoor de hygiëne en de voedselveiligheid worden verbeterd en het energieverbruik daalt. Informatie: www.hoflandgrootkeuken.nl.



temp-rite international

Mobiel koffieconcept voor de zorg

temp-rite international heeft samen met JDE Professional een mobiel koffieconcept voor de zorg ontwikkeld. De koffie-ervaring van Douwe Egberts en de knowhow van maaltijdverdeelsystemen van temp-rite hebben geresulteerd in een mobiele koffievoorziening van uitzonderlijke klasse, aldus temp-rite. 'Hiermee 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.' Voor informatie ,stuur een mail naar info@temp-rite.nl.



Vier sterrenchefs bereiden topdiner bij zorglocaties

DINEER MET STERREN IN DE ZORG

"Je gunt het iedereen om op z'n oude dag goed te eten", zegt chef-kok Wilco Berends van sterrenrestaurant De Nederlanden in Vreeland. Daarom draait hij binnenkort een dagje mee in de keuken van een zorglocatie om de bewoners en medewerkers daar te trakteren op een diner op Michelinsterrenniveau. Net als zijn collega-topchefs Eric Swaghoven (Valuas), Erik van Loo (Parkheuvel**) en Lars van Galen ('t Lansink*).

Sterren in de Zorg
De chefs zorgen voor een heerlijke maaltijd van de beste ingrediënten, maar ook een bijzondere dag om nooit te vergeten. "Lekker eten is niet het allerbelangrijkste", vindt Berends. "Het gaat ook om het moment van samenzijn." Zorglocaties kunnen het bezoek van een sterrenchef winnen tijdens de Sterren in de Zorg-actie van Knorr Professional.

Van elkaar leren
Lars van Galen, chef-kok bij 't Lansink* in Hengelo, kijkt ernaar uit om vanuit een zorgkeuken aan het werk te gaan. "Zorg- en horecachefs kunnen ontzettend veel van elkaar leren. Ik kijk ernaar uit om ideeën, visies uit te wisselen en elkaar te inspireren om anders te denken." Misschien zijn de verschillen wel minder groot dan gedacht. "Want we proberen allebei van iets simpels iets heel moois te maken", constateert tweesterrenchef Erik van Loo van het Rotterdamse Parkheuvel.









Win een Sterren in de Zorg-diner door een Michelinsterrenchef
Geniet jij met alle bewoners, cliënten en collega's straks van een onvergetelijk diner, samen bereid met een sterrenchef? Plaats dan voor 31 december een bestelling met minimaal 1 omdoos uit elk van deze 3 Knorr Professional categorieën: soep, bouillon en jus en maak kans!

Kijk voor meer informatie en de actievoorwaarden op ufs.com/sterren of scan de QR-code:



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/

"PERSOONLIJK BEN IK ALTIJD BEREID TE LEREN, ALLEEN VIND IK HET NIET ALTIJD LEUK DE LES GELEZEN TE WORDEN"
Engels staatsman Winston Churchill (1874 - 1965).

Verleiden en Verrassen

GRATIS WORKSHOPS VOOR GASTVRIJHEIDS-MEDEWERKERS

Vier workshops afgestemd op voedingsassistenten, gastvrijheidsmedewerkers en soortgelijke medewerkers in de zorg. Om je te inspireren en te voorzien van ideeën en suggesties waarmee je kunt verleiden en verrassen. WijGastvrij organiseert het event samen met haar partners. Zie hier het aangepaste programma.

Het event is genaamd Verleiden en Verrassen. Het vindt plaats op 16 oktober bij ROC Midden Nederland Horeca in Nieuwegein. Verschillende aspecten die te maken hebben met het vak passeren de revue. Het wordt een interactieve middag die in de plaats komt van het Festival van de Gastvrijheid. De workshops zijn gratis voor alle gastvrijheidsmedewerkers in de zorg.

Uit onderzoek – SiRGoodwill, een van de partners van WijGastvrij, voerde dit uit – is gebleken dat gastvrijheidsmedewerkers behoefte hebben aan korte, krachtige workshops. Workshops waarbij ze zichzelf actief kunnen inschakelen. Om daaraan tegemoet te komen is het concept Verleiden en Verrassen bedacht.

Op 16 oktober aanstaande is het zover. Bij ROC Midden Nederland Horeca in Nieuwegein – inloop 12.30 uur, aanvang 13.00 uur – staan in het kader van Verleiden en Verrassen de volgende workshoprondes gepland:

1) 13.30 uur. Workshop Zorgquiz. Test je kennis tijdens een interactieve quiz. Syndle verzorgt dit onderdeel.
2) 14.15 uur. Workshop gedrag en communicatie. Interactieve workshop die inzicht biedt in gedrag en communicatie van en met 'gasten'.
3) 14.45 uur. Pauze
4) 15.30 uur. Workshop digitale communicatie.
5) 16.15 uur. Persoon of patiënt? Een persoonlijk verhaal.
6) 16.45 uur. Borrel. Napraten en ervaringen uitwisselen.
7) Het event wordt opgeluisterd met een leveranciersmarkt.

- temprite laat zien hoe je met moderne maaltijdwagens kunt presenteren.
- Unilever presenteert tussendoortjes die eetlustbevorderend en/ of eiwitrijk zijn.
- CuliCare presenteert verrassende hapjes.
- Smilde Foods laat zien hoe je met lekkere hapjes cliënten kunt verleiden.

Aanmelden kan op www.wijgastvrij.nl/evenementen

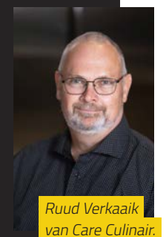

Aftredend WijGastvrij-bestuurslid Ron van der Laan (r).

VAN DER LAAN TREEDT AF

Nieuwe bestuursleden WijGastvrij

Bernadette Molier en Ruud Verkaaik zijn de nieuwe bestuursleden van WijGastvrij. Zij zijn voorgedragen en gekozen tijdens de digitale jaarvergadering via Teams op dinsdag 2 juli. Ron van der Laan treedt af als bestuurslid.

Met de twee nieuwe bestuursleden haalt WijGastvrij op het gebied van eten en drinken in de zorg een forse dosis extra knowhow binnen de organisatie. Bernadette Molier is directeur van opleidingsinstituut Threewise. Ruud Verkaaik is projectleider bij Care Culinair dat zich toelegt op het ondersteunen, trainen en motiveren van zorgorganisaties met als doel goede voedingsconcepten te realiseren.


Ruud Verkaaik van Care Culinair.

Ron van der Laan neemt na ruim zeven jaar afscheid als bestuurslid van WijGastvrij. Daarvoor was hij bestuurslid van andere organisaties (VHVG, Vhmn) die zich toelegden op eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Het bestuur nam op gepaste wijze al eerder afscheid van Van der Laan die veel tijd steekt in het opknappen van zijn tweede woning in Frankrijk.


Bernadette Molier van Threewise.

COLUMN


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

Les in empathie van onze pluizige vrienden

Wie had gedacht dat we zoveel over gastvrijheid en zorg kunnen leren van alpaca's? Op 16 oktober duiken we tijdens ons evenement diep in de wereld van deze zachtaardige, pluizige dieren.

Mijn eigen ervaring op een alpacaboerderij was een openbaring. Met een groepje tieners, waarvan sommigen een hekel hadden aan dieren, bezocht ik een boerderij in Egmond. De aanvankelijke aarzeling maakte al snel plaats voor verbazing en ontroering. Terwijl we de alpaca's aaiden en met ze wandelden, voelden we hun kalmte en vriendelijkheid.

Het gedrag van deze dieren is opmerkelijk. Ze vormen sterke sociale banden en zorgen intens voor elkaar. Als een alpaca zich niet goed voelt, omringen de anderen hem met aandacht. Dit is niet alleen ontroerend, maar ook een krachtig voorbeeld van empathie en zorgzaamheid. In de zorg kan dit betekenen dat we meer aandacht besteden aan de sociale aspecten van zorg, zoals het creëren van een prettige sfeer en het betrekken van familie en vrienden bij de zorg.

Laten we ons laten inspireren door de kalmte en vriendelijkheid van deze bijzondere dieren en deze eigenschappen toepassen in onze dagelijkse interacties met anderen.

Waarom is dit relevant voor ons in de zorg? Net als alpaca's kunnen wij een positieve impact hebben op het welzijn van anderen door aandacht te schenken, naar ze te luisteren en hen te troosten.
Op 16 oktober (zie bericht op pagina hiernaast) gaan we dieper in op de parallellen tussen alpaca's en mensen. Want laten we eerlijk zijn: wie wil er nou niet een beetje meer alpaca-empathie in zijn leven?

"DANK VOOR ALLES WAT JE HEBT BIJGEDRAGEN AAN HET VAK EN DE VAKGROEPEN. VERENIGINGEN DRAAIEN OP MENSEN ZOALS JIJ"
Michel Overwijk tegen aftredend bestuurslid Ron van der Laan.

Martijn van Gemst gaat voor lekker eten voor mensen met slikproblemen

“EEN MAN VERTELT MIJ GEËMOTIONEERD DAT HIJ NA TWEE JAAR WEER BROOD PROEFT”





Impact maken voor mensen die kampen met ziektebeelden zoals kauw- en slikproblemen. En met ondervoeding. Ervoor zorgen dat zij weer gevarieerd en lekker kunnen eten. Bijna zoals vroeger. Dat is de missie van Martijn van Gemst (43).

Martijn van Gemst (43) was horeca-chef en ging in 2013 aan de slag in de ouderenzorg bij Zorgwaard in Hoeksche Waard. Daar wilden ze overstappen op vers en zelfbereid. Ze zochten een chef die dat op zou kunnen pakken. “Ik had bij mijn oma in het verpleeghuis gezien en geproefd dat het eten in de zorg niet altijd optimaal was. Daar wilde ik wat aan doen. Die kans kreeg ik bij Zorgwaard.”

Hij maakte kennis met zaken als koud aanmaakbare puree en omeletten in dozen. “Ik vond het schokkend.” De switch naar vers en zelfbereid werd gemaakt. Zijn missie in Hoeksche Waard slaagde.

Natuurlijke ingrediënten

In 2022 ging hij een stap verder door Gastromeals op te richten, een onderneming die zich toelegt op het ontwikkelen en produceren van producten voor mensen met allerlei ziektebeelden, speciaal kauw- en slikproblemen. Culinair en smaakvol. Op basis van natuurlijke ingrediënten. Vooralsnog zijn dat onder meer lepelbrood, amandelbrood, chocoladebrood, lepelpizza, lepelkoek en allerlei toppings.

Ergens midden in het gesprek vertelt hij hoe mensen daarop kunnen reageren. “Een man die een derde van zijn tong kwijt is, vertelt mij geëmotioneerd van geluk dat hij na twee jaar weer brood proeft. En een zwaar ondervoede gehandicapte jongen zag zijn gewicht mede dankzij onze producten toenemen van 39 tot 46 kilo.”

“WE GEBRUIKEN ECHTE INGREDIËNTEN, SJOEMELEN NIET MET PRODUCTEN OM ZO GOEDKOOP MOGELIJK TE PRODUCEREN VOOR EEN ZO HOOG MOGELIJK RENDEMENT”

Lees verder ››



Jullie producten zijn nieuw. Heb je alle kennis met betrekking tot deze materie jezelf aangeleerd?
"Ik heb gestudeerd aan het Center for Gastrology in Leuven. Ben daar afgestudeerd op het onderwerp dysfagie (kauw- en slikproblematiek). Je leert daar dieper in te gaan op de materie. Alle aspecten neem je mee: het brein van mensen, de smaak, de individuele verschillen, zodat je als hoger opgeleide chef over voeding op niveau met paramedici en medici mee kunt praten."

Daarnaast hebben jullie onderzoek gedaan. Hoe ging dat?
"Dat onderzoek hebben we grotendeels zelf gefinancierd. Samen met Primary Food Care (organisatie die zich bezighoudt met eerstelijns gezondheidszorg, red) en vele wetenschappers hebben we onder meer onderzocht wat mensen met slikproblemen nog wel kunnen eten. Alles gedragen door wetenschap en wetenschappelijke flankering. Gerechten met textuur, met smaak. We richten ons op cliënten en patiënten van alle leeftijden, van kinderen tot hoogbejaarden."

Gastromeals heeft geen winstoogmerk. Maar je mag toch wel een beetje winst maken?
"Tot nu toe heeft het ons alleen maar geld gekost. Maar dat gaat veranderen. De markt reageert goed. De vraag groeit. Alle cure- en care-groothandels hebben onze producten opgenomen. Gastromeals is een coöperatief van mensen die samen de voeding in de zorg willen veranderen. De winst die we gaan maken, investeren we in de innovatie en ontwikkeling van nieuwe producten. Naast kauw- en slikproblemen richten we ons ook op smaakproblemen."

Met als doel?
"Om het allerbeste te gaan bieden aan alle mensen met uiteenlopende ziektebeelden. Het coöperatief is nu nog in oprichting. Wetenschappers, economen en chefs gaan meedoen. Samen willen we het verschil maken. Voor, door en met de zorg. Geen eenheidsworst, maar aanpasbare producten die je kunt afstemmen op individuele gevallen."

Zijn die producten er nu nog niet?
"Wij gebruiken echte ingrediënten. We sjoemelen niet met producten om zo goedkoop mogelijk te produceren voor een zo hoog mogelijk rendement, zoals de industrie soms doet door suiker, broodverbeteraars en vochtvasthoudende stoffen toe te voegen aan brood. Wij zijn ook geen Shell die zoveel mogelijk winst wil maken. Zij kunnen dat ook doen, want iedereen bepaalt zelf of hij bij Shell tankt. Dat is eigen keuze. Als je van zorg afhankelijk bent, heb je geen keus.

Van Gemst maakt zijn producten in een keuken in België. Het interview vindt plaats bij een van de klanten van Gastromeals, het Jeroen Bosch Ziekenhuis in 's-Hertogenbosch. Tijdens het gesprek bereidt hij – uiteraard met zijn eigen producten – lepelbrood en lepelpizza om te laten zien hoe dat in zijn werk gaat. Hij schudt de bus met het lepelbrood voor gebruik, weegt het af, voegt een voorgeschreven hoeveelheid melk toe. En roert door. Vijftien minuten laten rusten, zodat het kan opstijven. Dan in een glas of op een bord doen. Griekse yoghurt (kan ook wat anders zijn) en de topping erover. En je kunt brood lepelen.

Grofheden
Van Gemst hanteert verschillende texturen en grofheden die afgestemd kunnen worden op individuele cliënten. Ook de hoeveelheid en de aard van de vloeistof die je toevoegt maken verschil: bouillon, melk, tomatensap, chocolademelk, amandelmelk of sojamelk. In video's op de website van Gastromeals wordt uitgelegd hoe je de producten kun bereiden.

"WE RICHTEN ONS OP CLIËNTEN EN PATIËNTEN VAN ALLE LEEFTIJDEN, VAN KINDEREN TOT HOOGBEJAARDEN"



Maar hoe maak jij als producent nou dat vloeibare lepelbrood. Is dat een kwestie van brood versnipperen?
"Als het zo simpel was, kon iedereen het."
Het antwoord op de vraag blijft uit. Het 'geheim van de chef' blijft een geheim. Hij zegt wel: "We ontwikkelen al onze producten voor, door en met de zorg. Ze moeten van waarde zijn voor cliënten en patiënten. Daar stemmen we de producten op af. Het grote voordeel van onze producten is dat ze veilig zijn voor mensen met kauw- en slikproblemen en daarnaast ook smaken zoals originele producten. Brood smaakt naar brood, pindakaas naar pindakaas, ga zo maar door. De keuzevrijheid is gigantisch."

Je bent nog steeds bezig met het ontwikkelen van producten. Wat kunnen we nog verwachten?
"In mijn afstudeerscriptie heb ik de belangrijkste voedingsproducten behandeld: brood, groente, vlees, aardappelen, vis, rijst en pasta. Die kunnen we allemaal geschikt maken voor mensen met dysfagie. We hebben onlangs pizza gelanceerd, chocoladebrood en amandelbrood komen eraan. En er komen meer producten aan, maar ik kan nu nog niet bekendmaken welke dat zijn."

Je ontwikkelt producten voor, door en met de zorg, zeg je. Hoe gaat dat?
"We voeren gesprekken met logopedisten, diëtisten en chefs afkomstig uit de zorg of de ziekenhuizen. Ik vraag wat ze willen. Vervolgens maken we producten aangepast aan de wensen en situatie van hun cliënten. De markt geeft aan waar vraag naar is en wij gaan dat ontwikkelen. In principe kunnen wij alles maken."

Jam maken
Gastromeals bereidt producten voor mensen met kauw- en slikproblemen. Beleg bijvoorbeeld, zoals jam. Maar jam laat zich makkelijk weghappen. Die hoeft toch niet speciaal gemaakt te worden? Martijn van Gemst: "Alle toppings zijn qua viscositeit aangepast zodat ze slikveilig zijn. Dus ook jam. Er zitten geen dingen in die kunnen blijven hangen in de keel of slokdarm. Bij normale jam is dat wel het geval."

Webshop VOOR DE ZORG



Eerder dit jaar lanceerde Zorgboodschap haar spiksplinternieuwe webshop. Met een superslimme zoekmachine én realtime productalternatieven, kan er actief gestuurd worden op het duurzamer inkopen voor onze klanten waarbij zij ten alle tijden grip op kosten houden. Dit alles om het bestellen eenvoudig en efficiënt te houden, met handige tools om onze klanten optimaal te ondersteunen. Onze e-commerce specialisten Inge en Willemijn laten graag een aantal vernieuwingen zien!

De nieuwe webshop heeft een razendsnelle, nieuwe zoekmachine. Begin met typen en zie direct de zoekresultaten verschijnen op basis van je invoer. Onze slimme zoekmachine denkt met je mee. Het vinden van een product is nog nooit zo makkelijk geweest!

Ook is het is mogelijk om in je winkelwagen een referentie mee te geven aan je bestelling. Hierdoor is deze makkelijker herkenbaar voor meerdere bestellers.

Daarnaast pas je eenvoudig bestellingen aan en plaats je in een handomdraai een automatische of herhaalbestelling. Allemaal handige functies die tijdswinst zullen opleveren!

Met onze realtime BI-budgetmodule heb je op elk moment grip op je uitgaven en helpen we jou om binnen budget te blijven. Zo bekijk je bijvoorbeeld budgetten per productcategorie. Bereken het maandbudget op basis van het aantal bewoners met de handige rekentool en bekijk gemakkelijk per product of er een voordeliger alternatief beschikbaar is.

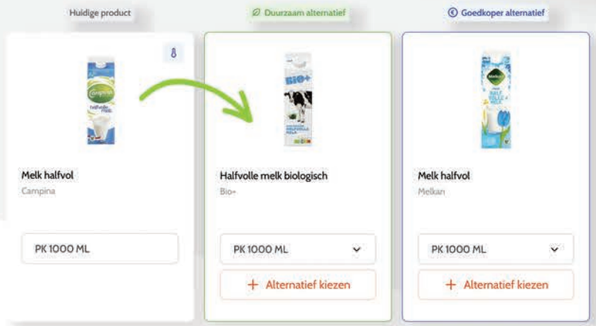
Zelf benieuwd naar onze nieuwe webshop en ons uitgebreide en duurzame assortiment? Neem een kijkje op www.zorgboodschap.nl

ALTIJD TE GEBRUIKEN

De webshop is zo ontworpen dat deze zich aanpast naar het beeldformaat van jouw apparaat. Of je nu bestelt met je telefoon, tablet of computer, de webshop past zich zo aan dat deze direct te gebruiken is. Alle afbeeldingen, knoppen en functies blijven goed zichtbaar. Wel zo makkelijk!



Met onze budgetmodule houd je proactief grip op kosten!



DUURZAAM & VOORDELIG

Bij Zorgboodschap zijn we elke dag bezig je te helpen om jouw organisatiedoelstellingen te behalen. Dat kan zowel een verduurzaming in de keuze van het assortiment zijn, als een budget alternatief via onze eigen merken van Superunie. Denk hierbij aan BIO+, g'woon, Melkan, Sum & Sam, Go Vega!, Sense, Café Nova en nog vele anderen. Het mooie hiervan is dat, na de bestelling geplaatst is, je meteen de mogelijkheid krijgt je bestelling goedkoper te maken of voor duurzamere alternatieven te kiezen. Dat zorgt voor razendsnel en heel eenvoudig bestelgemak!

HYBRIDE KOKEN

Onze maaltijdmodule helpt je om heel eenvoudig en snel een heerlijke maaltijd te bestellen, zonder dat je te veel bestelt. Wil je het ingrediënt liever zelf koken of toch convenience kopen? Bepaal dit eenvoudig per maaltijdcomponent, ook op basis van het aantal personen. Zo kan je hybride koken en voorkom je verspilling! De maaltijdbeleving verder optimaliseren? Je bestelt eenvoudig garnering bij de maaltijdcomponenten via het -icoon. Dat wordt een feestje aan tafel!



ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Feest

Voedingsassistenten ontvingen certificaat

Voedingsassistenten van twee ziekenhuizen ontvingen begin juli het officiële mbo-certificaat Voeding en Hospitality in Zorg en Welzijn. Op 4 juli was het feest in VieCuri Medisch Centrum in Venlo, op 7 juli in Ziekenhuis Amstelland te Amstelveen. De geslaagden volgden bij Threewise Zorgacademie gedurende negen maanden trainingen en coaching on the job. Daarnaast liepen ze stage. Ze werden klaargestoomd voor een theoretisch examen en een praktijkexamen. Threewise laat weten dat gastdocenten van de eigen organisatie hebben meegewerkt aan het op maat maken van dit mbo-certificaat.



De geslaagden van VieCuri Medisch Centrum in Venlo.



De geslaagden van Ziekenhuis Amstelland in Amstelveen.



Deze lepel verbetert de smaak van het eten. (Foto: The University of Sheffield)

"DEZE OPLAADBARE LEPEL BRENGT EETHERINNERINGEN TOT LEVEN"

Rianne Tanis op LinkedIn over de Tasty Spoon.

Tasty Spoon

Elektrische lepel helpt bij smaakverlies

Een oplaadbare lepel die de smaak van eten verbetert met behulp van elektrostimulatie, waardoor mensen met smaakverlies weer met meer smaak gaan eten. Deze innovatie is afkomstig van The University of Sheffield. De lepel wordt binnenkort getest door proefpersonen en is dus nog niet te koop.

De Tasty Spoon is een technologisch hulpmiddel dat de smaak van voedsel verbetert zonder dat er extra zout, kruiden of suiker nodig is, aldus de universiteit, die laat weten dat de lepel gemakkelijk is te gebruiken. Ook reinigen, opladen en onderhouden is geen al te grote opgave. Onderzoek wees uit dat deze lepel de kwaliteit van leven van mensen die kampen met smaakverlies, kan verbeteren.

Gezondheidswetenschapper Rianne Tanis liet zich op LinkedIn lovend uit over deze nieuwe ontwikkeling. Tegen Uitblinkers zei ze: "Verse, gezonde voeding blijft belangrijk, maar het is mooi meegenomen dat deze bijzondere lepel voor extra smaak kan zorgen." Ze legt uit dat de lepel zachte elektrische stroompjes naar de tong zendt. Deze stroompjes reactiveren de smaakpapillen. "Dit helpt om specifieke smaken weer te herkennen."

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

TERUG NAAR 1965



LouLou Benda-Wilson telefoneert zoals vroeger. "Het is uniek wat er met het brein van een dementerende gebeurt als hij of zij hier aanwezig is."

Huis van Herinnering activeert ouderen met dementie

Ouderen met dementie kunnen vaak meer dan begeleiders en mantelzorgers denken. De kwaliteit van hun leven kan verbeterd worden door activiteiten te stimuleren. Maar hoe? Een bezoek aan het Huis van Herinnering in het Nederlandse Openluchtmuseum te Arnhem kan een eerste stap zijn. Terug naar 1965.

Ouderen met dementie in contact brengen met smaken, geuren, voorwerpen, geluiden, muziek en tv-programma's uit het verleden brengt herkenning teweeg. Gespreksstof en vaak ook een aanzet tot actie. Dat is gebleken.

De oprichters van het Huis van Herinnering, dat op 1 april in het Nederlands Openluchtmuseum haar eerste bezoekers ontving, spelen daarop in. 1965 is het ijkpunt. De 80- en 90-plussers van nu hadden toen de leeftijd om een gezin te stichten. En dat deden ze ook bijna allemaal.

Doorzonwoning

Het Huis van Herinnering is een doorzonwoning in een rijtje. Beetje kaal, beetje gewoontjes, maar zo was het destijds op veel plaatsen. De woning roept voor honderdduizenden ouderen herinneringen op. En daar gaat het om. Het huis en de inrichting zijn zoals het toen was. Tot in detail.

Voor de voordeur zien we lege melkflessen met een boodschappenbriefje in een mandje, wachtend op de melkboer. In de hal de geur van groentesoep. Op het aanrecht even verderop aangesneden appeltaart, zelfgebakken. Nee, toch niet, een bakker is de maker, het kon even niet anders, vertelt Gitta Paans, als conceptontwikkelaar betrokken bij het Huis van Herinnering.

"HET EERSTE WAT WE DOEN IS RUST BEWAREN. KOFFIE DRINKEN, GEBAKJE MET SLAGROOM, EVEN ADEMEN"

Het is 16.10 uur. Een groepje ouderen afkomstig van een locatie voor dagopvang heeft zojuist het twee uur durende reminiscentieprogramma 'Op de Koffie in de Jaren 60' beleefd. Dat gebeurde onder leiding van twee herinneringscoaches die de ouderen terugbrengen in de tijd.

Aanmelden

De vijftien groepen die het Huis van Herinnering als eerste hebben bezocht, komen uit Arnhem en omgeving. De gemeente Arnhem maakt een bezoek aan het Huis van Herinnering voor een aantal thuiswonende ouderen mede mogelijk. Groepen afkomstig van buiten de gemeente vallen buiten deze regeling. Zij betalen €70 per persoon voor een sessie van twee uur. De sessies beginnen om 10.00 uur of om 14.00 uur. Voor informatie en aanmelden zie www.openluchtmuseum.nl/huis-van-herinnering.

Snijbonensnijder

De inrichting van de doorzonwoning helpt daarbij. We zien attributen van toen zoals een petroleumstel, een kacheltje als warmhoudplaat, een porseleinen bonenmaler, snijbonensnijder, zwart-wit-tv (testbeeld, want men zond overdag niets uit), een pick-up, piano, gitaar, brommer (Berini), koffiekopjes, theekopjes, advocaat, oude jenever, een radio met vijf zenders (meer waren er niet), sigaretten, pijp en een shagdraaier (een doosje). Dat roken ongezond is, was nog niet zo duidelijk.

Boven betreden we de slaapkamer, zien we het echtelijk bed, een kinderkamer (2 kleintjes, het echtpaar is nog maar net begonnen) en een werkkamer voor de man (hij is leraar) des huizes compleet met fototoestel en een typemachine. En nog veel meer. Alles zoals toen.

Het huis is voorzien van faciliteiten, zoals een lift en ruime toiletten, ten behoeve van ouderen die slecht ter been zijn. Om daarvoor ruimte te maken is een deel van de woning ernaast in gebruik genomen.

Lees verder ››

Herinneringscoaches
De herinneringscoaches doorliepen enkele trainingen, een cursus en een stage in een verpleeghuis om voorbereid te zijn op hun specifieke taak. Koen Elias is een van hen. Wat heeft hij geleerd van de opleidingen en van zijn ervaringen in het Huis van Herinnering? “Geduld”, zegt hij. “Mensen komen aan en herkennen van alles. Overweldigend, er komt veel op ze af. Het eerste wat we doen is rust bewaren. Koffie drinken, gebakje met slagroom, even ademen, kalm aan.”

“UNIEK WAT ER MET HET BREIN VAN OUDEREN MET DEMENTIE GEBEURT ALS ZE HIER AANWEZIG ZIJN”

Daarna langzaam al die herinneringen boven laten komen. Mensen dingen laten ontdekken, maar ze ook activeren. Door samen de tafel te dekken bijvoorbeeld, samen te koken als ze daar zin in hebben.

Of ze aan te zetten tot zang. En daar is soms weinig voor nodig, zo blijkt uit de woorden van LouLou Benda-Wilson, de andere herinneringscoach die deze middag dienst heeft. “Vraag ik aan de mensen: weet jij waar Koen en ik elkaar ontmoet hebben? Zeggen ze steevast: daar aan die waterkant, en dan is het maar een kleine stap naar zingen, want die mensen kennen allemaal dat liedje.”

Reminiscentie wordt belangrijker
Reminiscentie - het helpen bij het ophalen van herinneringen - wordt in de zorg op steeds meer plaatsen ingezet om mensen die kampen met dementie te activeren. Recepten van toen beginnen om die reden langzaam terrein te winnen. Ze brengen herinneringen naar boven en maken de tongen los. Ouderen komen weer tot leven. Een mooi voorbeeld is de aanpak van WZH Leilinde in Den Haag. Ze bereiden daar zo nu en dan gerechten van vroeger en koffie zoals vroeger. Zie onze reportage vanaf pagina 4 in Uitblinkers 30. Ook digitaal te lezen. Klik op ‘magazine’ rechtsboven op de homepage van www.uitblinkersindezorg.nl.



De partners
Diverse fondsen en organisaties maken het Huis van Herinnering mogelijk. De Vriendenloterij financierde de bouw. De inrichting kwam tot stand met de steun van het Mondriaanfonds, het Cultuurfonds en het VSBfonds. De ontwikkeling van het reminiscentieprogramma werd gefinancierd door het Fonds voor Cultuurparticipatie en het Fonds Sluyterman van Loo. Huis van Herinnering wordt ondersteund door Alzheimer Nederland, Eindhoven University of Technology en zorg- en welzijnsorganisaties Attent Zorg en Behandeling, DrieGasthuizenGroep, Pleyade en SWOA.

Geheime deur
Daar blijft het niet bij. LouLou vertelt over twee vrouwen die niet naar boven wilden, maar toch gingen. “Je moet het humoristisch brengen. Ik heb gezegd dat boven een geheime deur is. Die wilden ze zien. Dus toch naar boven.”

En dan die twaalf mensen die niet naar buiten wilden om een kijkje in de tuin te nemen. Zij gingen toch. LouLou: “Ik heb gezegd dat buiten een vliegtuig van de Garuda Indonesia klaarstond. Die stond er dus niet, waarna ik bekende dat ik gelogen had. U mag me op de bips slaan, want ik verdien straf, zei ik. Dat deden ze. Reuze leuk. Je moet de mensen soms een beetje triggeren.”

In het verpleeghuis, zo krijgen we te horen, zitten mensen maar te zitten. In het Huis van Herinnering worden ze actief. Een man die twee etudes van Chopin speelde op de piano. Had twee jaar niet durven spelen omdat dat voor zijn gevoel niet meer lukte als gevolg van een gekneusde pink. Een andere man liep zo de trap op terwijl de begeleiders dachten dat hij dat echt niet kon.

LouLou: “Het is uniek wat er met het brein van een dementerende gebeurt als hij of zij hier aanwezig is.”

“U MAG ME OP DE BIPS SLAAN, WANT IK VERDIEN STRAF”

Meer begrip
De vraag is wat een bezoek met de mensen doet op de wat langere termijn. Gitta heeft medewerkers achteraf gebeld met vragen. “De helft van de ouderen wist een dag later niet meer dat ze waren geweest. De andere helft wist het wel en wilde de volgende dag weer terug, zó leuk hadden ze het gevonden. We hopen natuurlijk dat het lang blijft hangen en dat de begeleiders en de mantelzorgers ermee aan de slag gaan. Daarom willen we ook dat zij meekomen.”

De ervaring leert dat de ouderen zich in deze omgeving beter begrepen voelen, waardoor ze weer contact maken. De naasten en begeleiders leren de ouderen op hun beurt beter kennen, zo is gebleken. Op het moment van ons bezoek op 3 juni zijn er vijftien sessies van groepen van gemiddeld twaalf personen geweest in het Huis van Herinnering. Gitta: “Dat gaan er veel meer worden, want we zijn nog maar net begonnen.”





Elke maaltijd een feestje: onze nieuwe standaard in zorg- en ziekenhuisvoeding

Het eten is vaak hét moment van de dag waar men naar uitkijkt. Bij CuliCare, onderdeel van Willem de Boer, vinden we dat elke maaltijd een feestje moet zijn. Daarom bieden wij zes eetmomenten per dag aan met heerlijke, gevarieerde gerechtjes, geserveerd alsof je in een restaurant eet.

Ons unieke concept

In plaats van drie maaltijden per dag, bieden wij zes eetmomenten aan. Elke maaltijd bestaat uit smakelijke gerechtjes, afgestemd op de behoeften van de patiënt of cliënt, en wordt geserveerd op mooi servies en het diner in een pannetje. Ons eten is niet alleen heel lekker. Onderzoek wijst uit dat het positief bijdraagt aan een sneller herstel.

Wanneer worden deze lekkere producten geserveerd?

08.00 uur: Energierijk ontbijt
10.00 uur: Eiwitrijke snack en shake
12.00 uur: Lunch vol seizoensproducten
15.00 uur: Genietmomentje, zoet of hartig
17.00 uur: Uitgebalanceerde lekkere maaltijd
20.00 uur: Eiwitrijke avondsnack

Beter eten, beter herstel

Bij Medisch Centrum Leeuwarden (MCL) wordt dit concept al vier jaar met succes toegepast. Patiënten kiezen vanuit hun bed uit meerdere gerechtjes, wat zorgt voor meer plezier en voeding die beter aansluit op hun behoeften en bijdraagt aan een beter herstel.

Diëtetiek en IDDSI

Onze diëtisten werken nauw samen met zorgorganisaties om maaltijden samen te stellen die aan specifieke voedingsbehoeften voldoen. We zijn ook gespecialiseerd in IDDSI en bieden maaltijden met de juiste consistentie voor mensen met kauw- en slikproblemen.

Samenwerken met CuliCare onderdeel van Willem de Boer?

Naast de zes eetmomenten biedt CuliCare diverse zeer smaakvolle maaltijdconcepten op maat voor zorginstellingen. Ben je benieuwd wat wij voor jullie kunnen betekenen? Neem contact met ons op via: 0527 68 40 00 en vraag een kennismakingsgesprek aan.

willemdeboer.nl 0527 68 40 00 info@willemdeboer.nl

AGENDA*

18 SEP Masterclass 'Bejegening en dementie' van 16.00 tot 19.00 uur in Utrecht. Deelnemers krijgen tips en handvatten voor het omgaan met mensen die kampen met een ouder wordend brein en dementie. www.venvn.nl/agenda.

19 SEP Waardigheid en trots biedt de 'Leergang Langdurende zorg thuis' aan om zorgorganisaties te helpen om een passend dienstenaanbod op te zetten voor het leveren van zorg thuis. De leergang bestaat uit een basismodule en enkele keuzemodules. www.waardigheidentrots.nl/agenda

23-25 SEP Gastvrij Rotterdam biedt food- en non-foodproducten en -diensten. Verder workshops, demonstraties, masterclasses, wedstrijden en proeverijen met sterrenchefs. Ook voor de zorg kan dit inspiratie opleveren. www.gastvrij-rotterdam.nl

7-9 OKT BBB Maastricht richt zich op horecaprofessionals. Een beurs met de nodige proeverijen, kookwedstrijden en masterclasses. Op het onderdeel Folie Culinaire vind je het 'neusje van de zalm' op het gebied van food, wijn en luxe diensten. www.bbbmaastricht.nl

10 OKT Congres Passende Zorg. Hoe overbruggen we de kloof tussen theorie en praktijk? Antwoorden op vragen en mogelijke oplossingen. Van 9.00 uur tot 16.00 uur in het Van der Valk Hotel te Utrecht. Tarief voor twee personen €499. www.zorgvisie.nl/congressen

16 OKT Verleiden en verrassen. Vier workshops voor gastvrijheidsmedewerkers in de zorg. Georganiseerd door WijGastvrij en partners. www.wijgastvrij.nl/evenementen

2 NOV Vitaal dagje uit voor mensen die bezig zijn met een gezonde levensstijl. De volgende editie van Parkstad Gezondheidsbeurs in Kerkrade is met meer dan 100 standhouders goed gevuld, meldt de organisatie. Zij informeren bezoekers over diensten en producten op het gebied van gezondheid en zorg. www.parkstadgezondheidsbeurs.nl

4 NOV Inspiratiebijeenkomst Samen sterk voor hygiëne. Van 13.00 tot 17.00 uur in Kamerik. Hoe voorkom je dat cliënten en collega's onnodig ziek worden? Doe inspiratie en kennis op over hoe je collega's betrekt bij infectiepreventie en hygiëne. Je ontmoet mensen uit de gehandicapten- én verpleegzorg en wisselt ideeën uit. www.zorgvoorbeter.nl/agenda

21 NOV Secretaressen Congres voor secretaresses in de zorg. Inhoudelijke en praktische workshops. Een stressexpert, een geluksprofessor en een trainer in leervragen binnen organisaties treden onder andere op. Mocht je niet kunnen, geen nood, volgend jaar is er weer zo'n congres en wel op 17 april. www.secretaressesindezorg.nl

13-16 JAN Horecava is de eerste vakbeurs van 2025 met op 14 januari het Care & Cure Symposium met als werktitel Flex de Zorg. Op dit symposium worden mogelijke oplossingen aangedragen voor de blijvende krapte op de arbeidsmarkt, het stijgende aantal zorgvragers en het tekort aan ruimte en budget. Op deze beurs natuurlijk tal van andere activiteiten en een zeer uitgebreide beursvloer. www.horecava.nl

**Wijzigingen in deze agenda kunnen zich voordoen. Raadpleeg voor het laatste nieuws de sites die bij de vermeldingen zijn weergegeven.*

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, Luuk Weerepas
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)*
Bernadette Molier *(algemeen bestuurslid)*
Ruud Verkaaik *(algemeen bestuurslid)*
Maarten Bijlsma *(algemeen)*



Wenda Linthorst maakt zich met Keukentijgers sterk voor leukere en betere eet- en drinkmomenten in de zorg.

Onderzoek Keukentijgers

MAAK BELANG VERS KOKEN INZICHTELIJK

Eten en drinken in de zorg. Leuk en belangrijk, maar levert het ook wat op? En kun je dat onderbouwen? Ja, dat kan. Wij van Keukentijgers willen dat inzichtelijk maken.

"Ik ben overtuigd wat eten kan doen, maar het lukt mij niet om het in mijn organisatie over de bühne te brengen". Een uitspraak van een coördinator eten en drinken. Gezegd tijdens het onderzoek dat Keukentijgers afgelopen halfjaar heeft gedaan voor Albron. Deze uitspraak maakte ons extra vastberaden om een aanpak te bedenken waarbij je met getallen aan kunt geven wat eten en drinken binnen jouw organisatie kan betekenen. Zodat je duidelijk kunt maken en kunt onderbouwen wat het belang is van eten en drinken.

Drie invalshoeken

Samen met veertien zorgorganisaties is vanuit drie invalshoeken inzicht gegeven. Wat doet het financieel, wat brengt het op de afdeling en wat doet het met de bewoners? De data zijn afgezet tegen verschillende manieren van koken.

En wat blijkt? Een getrainde medewerker besteedt €1,16 per persoon per dag minder aan eten en zorgt tegelijkertijd voor meer of duurder eten op het bord. Omdat getrainde medewerkers minder waste hebben en voor meer mensen tegelijk eten kunnen bereiden, verminderen ze de druk op de zorg.

Minder druk op de zorg

Het verminderen van de druk is relevant in deze tijd, voor collega's die de roosters niet rondkrijgen. Herken je de uitdaging dat eten en drinken soms wat hoger op de agenda mag komen te staan in je zorgorganisatie? Kijk dan zeker even deze data door.

Dit onderzoek biedt financiële kengetallen, maar ook interessante inzichten. Een pijnlijke die ik er graag uitlicht: bij enkele deelnemende zorgorganisaties kon een aantal medewerkers de eindjes niet zo goed aan elkaar knopen.

Ze kunnen thuis niet altijd voor goed eten zorgen, omdat de portemonnee te klein is en de zorgen te groot. Als je als medewerker niet zo goed eet, heb je minder energie om lekker te werken. Zeker als je al (financiële) zorgen hebt.

Hoe help jij in jouw organisatie om medewerkers goed te laten eten? Daar gaan wij op in. Wie weet kun je daar wel iets mee te doen, zodat medewerkers in ieder geval één goede maaltijd per dag kunnen nuttigen. Zodat ze lekker kunnen werken én geïnspireerd worden om voor zichzelf en de bewoners lekkere, gezonde maaltijden te bereiden.

Whitepaper

Wil je de whitepaper van het onderzoek ontvangen?



VERBAZEN MET BESTAANDE TECHNOLOGIE

Als het gaat om vernieuwing en innovatie op het gebied van apparatuur, denk je in eerste instantie aan de apparatuur zelf. Maar je kunt ook op een andere manier verbazen en verrassen. Door bestaande apparatuur op een andere manier toe te passen, is het mogelijk om patiënten, cliënten en medewerkers tegemoet te komen. Hen te verbazen zelfs. In deze apparatuurspecial dragen we twee praktijkvoorbeelden aan. Zalm roken in de bestaande oven in de keuken van een ziekenhuis. En medewerkers digitaal hun eten en drinken laten bestellen met behulp van een systeem ontwikkeld voor boeren die vanuit hun boerderij producten verkopen. Out-of-the-box denken noemen ze dat ook wel. Het vereist creativiteit, durf en doorzettingsvermogen, zo blijkt uit de reportages op de volgende pagina's.



Erik Leewis is adviseur eten en drinken in het Adrz.

Datagestuurd concept van ziekenhuis Adrz

MEDEWERKERS BESTELLEN DIGITAAL

Medewerkers bestellen digitaal lunchgerechten uit een gekoelde automatenwand, datagestuurd. Ten opzichte van het traditionele medewerkersrestaurant leidt dat tot lagere kosten, een groter assortiment en ruimere openingstijden. Zie hier het nieuwe concept van ziekenhuis Adrz in Goes.

Lees verder ››



Conny is medewerkster van ziekenhuis Adrz in Goes. Ze stuurt ons een mail over het nieuwe concept van het ‘personeelsrestaurant van de toekomst’.

‘Wellicht is dit interessant voor u als blad’, schrijft ze. ‘Ik bestel er dagelijks en ben zeer tevreden, hoge kwaliteit en lekker! Daarnaast ziet het er super uit en hebben ze de werking helemaal zelf bedacht. Erik Leewis is bedenker van dit project.’

De mail maakt nieuwsgierig. Wat is er allemaal gebeurd in het bewuste ziekenhuis? En hoe gaan ze te werk in dit ‘bedrijfsrestaurant van de toekomst?’

“DOORDAT WE GEKOELD BEWAREN EN ALLEEN BEREIDEN WAT MEN BESTELT, HOEVEN WE VRIJWEL NIETS MEER WEG TE GOOIEN”

Vernieuwen moet

De genoemde Erik Leewis is adviseur eten en drinken in het Adrz. Samen met Ronald Mennega, bedrijfskundig manager facilitaire services, vertelt hij op ons verzoek het verhaal achter dit concept. Stap voor stap.

De start gaat terug tot begin 2020. Het bedrijfsrestaurant is verliesgevend. Vernieuwen is noodzakelijk. Intussen grijpt Covid om zich heen. Menselijke contacten en verplaatsingen zoveel mogelijk vermijden, luidt het devies. Alles om besmetting te voorkomen.

Marlène: “Eten is goed geregeld”

In het bedrijfsrestaurant treffen we drie voedingsassistenten. Even een korte middagpauze, de inwendige mens versterken met een broodje. “Het eten voor de medewerkers is goed geregeld hier”, zegt Marlène Slabbekoorn, een van de drie. We ontmoeten haar om 12.10 uur. Het broodje krokante kip bestelde ze die ochtend rond 10.00 uur. “Ik heb aangegeven dat ik deze om 10.50 uur wilde ophalen. Ik geef altijd wat vroeger aan dan de bedoeling is, want dan weet ik zeker dat mijn bestelling er ligt als ik kom lunchen. Als ik via Ideal betaal, gaat het deurtje van een van de kastjes open en kan ik mijn broodje pakken. Dat loopt soepel. Alleen jammer dat je spontaan niet even wat extra’s kunt pakken als je daar zin in hebt. Al moet ik zeggen dat je altijd iets kunt nemen uit de smart fridge (koelkast) of iets kunt bestellen in de shop beneden.”





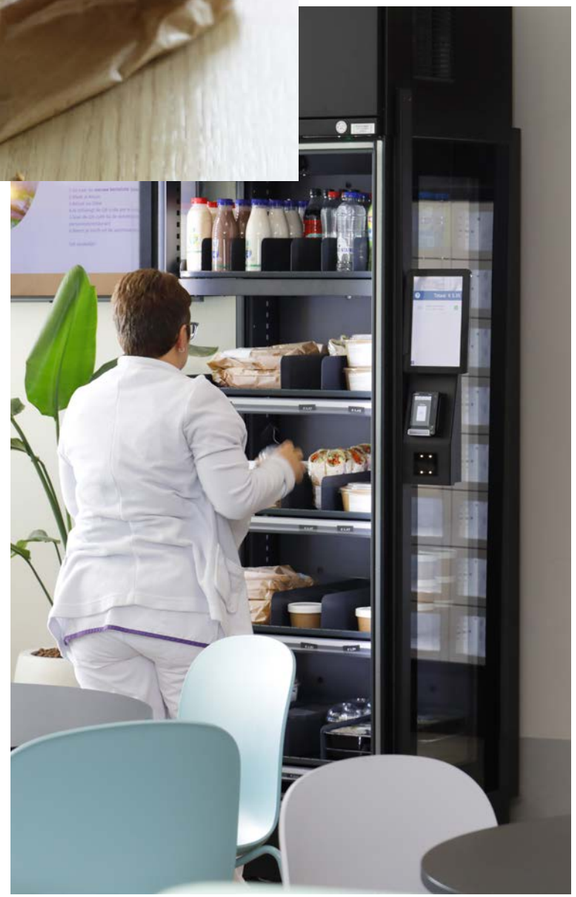
Voedingsassistent Marlène Slabbekoorn: “Als ik via Ideal betaal, gaat het deurtje van een van de kastjes open.”

Leewis opent voor de medewerkers een online bestelportaal zodat ze toch bediend kunnen worden. Het medewerkersrestaurant gaat tijdelijk dicht en men bezorgt bestellingen op de werkplek. De facilitair manager van toen – inmiddels vervangen door Ronald Mennega – laat na verloop van tijd weten op de ingeslagen weg voort te willen. Dus ook ná het Covid-tijdperk.

"HET ZIET ER SUPER UIT EN ZE HEBBEN DE WERKING HELEMAAL ZELF BEDACHT"

Unit voor boeren

Die uitdaging pakt Leewis graag op. Oplossingen zoeken buiten het zorgstramien om. Dat wil hij. Op een vakbeurs trekt een buitenverkoopunit (automatenwand) voor boeren zijn aandacht. Daarmee kunnen klanten producten – denk aan eieren – zonder tussenkomst van een medewerker uitkiezen, betalen en meenemen.



Lees verder ››

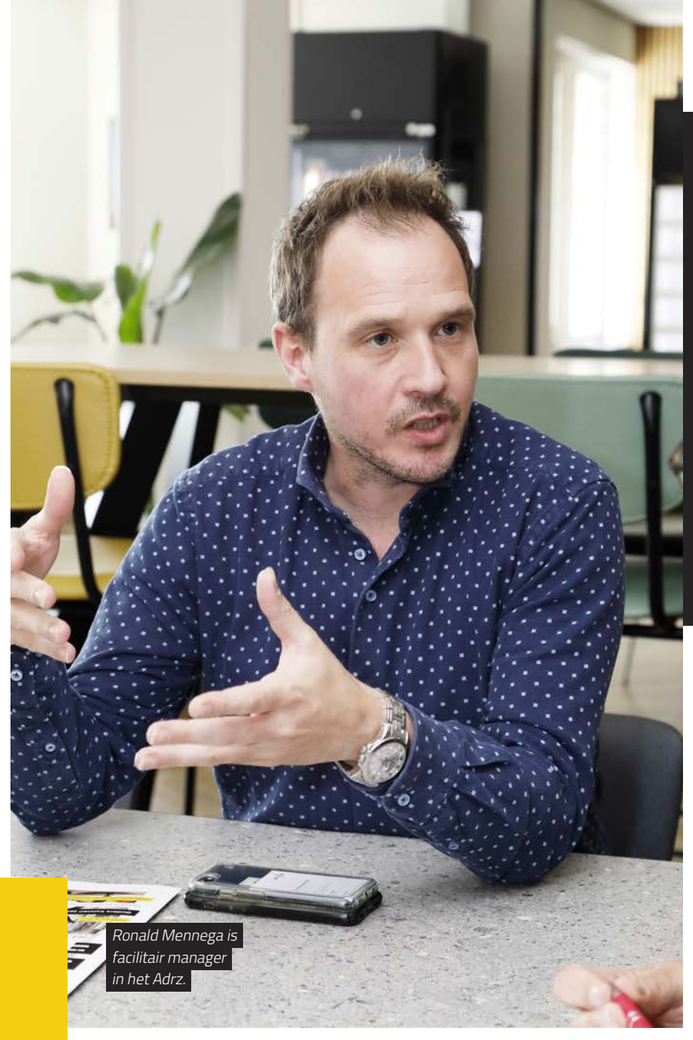
“WE HEBBEN UITGEZOCHT WELKE MENSELIJKE TAKEN WE KUNNEN DIGITALISEREN”

Dat is iets voor ons, denkt Leewis. Hij poneert het idee bij Ronald Mennega, de facilitair manager. Die stemt toe en legt de plannen voor aan de Projectgroep Ontwerp Restaurant, de directie en de raad van bestuur. De goedkeuring komt er.

Men besluit om medewerkers digitaal te laten bestellen. De producten, samengesteld in de keuken, gaan per kar naar de gekoelde automatenwand in het medewerkersrestaurant. Door het scannen van QR-codes gaan de deurtjes van de gewenste vakken open en kunnen de cateringmedewerkers de bestellingen in de juiste vakken plaatsen. Dit gebeurt op of vóór het tijdstip dat de besteller heeft aangegeven.

De medewerkers betalen ter plekke online. Ze zien daarna dat een van de deurtjes opengaat en nemen de bestelde consumptie mee om deze in het bedrijfsrestaurant of elders te nuttigen. Deze transactie neemt vijf tot acht seconden in beslag. Lekker vlot.

De gekoelde soepen en andere warm te eten gerechten warmen ze op in een magnetron. De afnemers kunnen hun bestellingen overigens ook op de werkplek laten bezorgen.



Ronald Mennega is facilitair manager in het Adrz.

Aantal fte’s

Alles is meetbaar, zeggen Erik Leewis en Ronald Mennega over het nieuwe datagestuurde concept van ziekenhuis Adrz. Maar over het aantal fte’s dat nu bij de medewerkerscatering betrokken is, kunnen ze nog niet concreet zijn. “Komt omdat we naar het totale voedingsconcept van dit ziekenhuis kijken. Later dit jaar gaan we voor de patiënten het zes-eetmomentenconcept invoeren. De medewerkers die nu over zijn, laten we zitten, omdat we ze binnenkort bij de patiëntenvoeding hard nodig hebben.”

“WE HOEVEN NIET MEER LANGS DE SCHAPPEN TE LOPEN OM DE VOORRADEN TE CONTROLEREN”

Smart fridge

Die dag zijn twee vrouwen bezig met het samenstellen van de bestellingen voor het bedrijfsrestaurant. Dat zijn er doorgaans zo’n 250 per dag, plus 80 bestellingen voor op de werkplek of voor een van de twee buitenlocaties van het ziekenhuis.

Het nieuwe concept, sinds januari in gebruik, is vergaand geautomatiseerd. Temperatuurbeheersing, HACCP en schoonmaak worden digitaal aangestuurd. Als de temperatuur oploopt door wat voor oorzaak dan ook, krijgt de chef een melding. Mennega: “We sparen door deze werkwijze de nodige uren uit, terwijl medewerkers van 10.00 tot 18.00 uur producten kunnen afhalen, vroeger was dat tussen 11.30 en 13.30 uur.”

Gezonde producten goedkoper

Des te gezonder een product, des te goedkoper. En andersom: des te ongezonder, des te groter de toeslag die medewerkers betalen in ziekenhuis Adrz. Wit brood is bijvoorbeeld duurder dan volkoren. Ronald Mennega: “We belasten ongezonde keuzes en belonen gezonde keuzes. Voor een luxe bruin broodje rekenen we bijvoorbeeld €3,45, voor een witte €3,85. Plantaardig scoort beter dan vlees en streekproducten leveren ook een korting op.” Voor wat betreft gezonde voeding houdt het ziekenhuis zich aan de richtlijnen van Goede Zorg Proef Je, ten aanzien van duurzaamheid worden die van de Green Deal als uitgangspunt genomen.

Verder kunnen medewerkers 24 uur per etmaal gebruikmaken van de zogeheten smart fridge, een koelkast voorzien van een geautomatiseerd betaalsysteem. De derving is overigens ook fors teruggebracht. “Doordat we gekoeld bewaren en alleen bereiden wat men bestelt, hoeven we vrijwel niets meer weg te gooien.”

En dan is er ook nog de shop beneden, een restaurant voor bezoekers waar ook medewerkers gebruik van kunnen maken. Maar daar gaat het in deze reportage verder niet over.

‘Kneiterefficiënt’

Leewis, die voor zijn Adrz-tijdperk werkzaam was in de hotellerie en de bedrijfscatering, spreekt van een ‘kneiterefficiënt’ concept. Doordat alle onderdelen met elkaar gekoppeld zijn, geeft het systeem bijvoorbeeld aan hoe het met de voorraden staat. Wat moet er besteld worden? “We hoeven niet meer langs de schappen te lopen om dit te controleren, maar kunnen de noodzakelijke bestellingen zo doorzetten naar de groothandel. Bij dit concept is alles meetbaar en wordt ook alles geregistreerd.”

Per gerecht zijn de bestanddelen, voedingswaarden en allergenen vastgelegd. Medewerkers die kampen met een aandoening, bijvoorbeeld Diabetes, krijgen via het bestelplatform alleen producten te zien die ze mogen eten.

Groter personeelstekort

Het bedrijfsrestaurant draait nog niet break-even, er moet geld bij. “Maar het gaat wel die kant op”, zegt Leewis. Om toe te voegen dat de invoering van het nieuwe concept niet alleen een kwestie van kosten en service is, maar ook te maken heeft met het personeelstekort van nu en van de toekomst.

Dat tekort zal oplopen. Mennega: “In 2023 komen we in Zeeland 7.500 zorgmedewerkers tekort. Aangezien we de kwaliteit van onze diensten en producten willen vasthouden, hebben we uitgezocht welke menselijke taken we kunnen digitaliseren. Daar is dit concept uit gerold.”

Contact nihil

Er kleeft ook een ‘maar’ aan het geautomatiseerde concept. Het contact met de medewerkers van het restaurant is nu nihil, want die doen overwegend achter de schermen hun werk. Wordt dat contact gemist?

In het begin waarschijnlijk wel, maar dat zal slijten, verwachten Leewis en Mennega. De eerste zegt: “Wij hebben in de bestaande situatie gemeten hoeveel minuten per middagpauze een medewerker contact heeft met gasten. Dat is 2,24 minuten per twee en half uur. Het doen van bestellingen en zo niet meegerekend. Veel minder dan we dachten.”

De medewerkerstevredenheid is nog niet gemeten, zegt Mennega. “Ik verwacht dat we qua beleving iets zullen zakken omdat ze ons afrekenen op het feit dat er niemand meer achter de balie staat. Ik denk dat ze het assortiment en de invloed van de medewerkers daarop positief zullen waarderen. En datzelfde geldt, denk ik, voor de prijsstelling die nog steeds aantrekkelijk is, ondanks alle prijsstijgingen van de laatste jaren.”

Afdelingskeukens verliezen functie

Ziekenhuis Adrz koopt de maaltijden in bij een groothandel. Ze worden geportioneerd in zeven afdelingskeukens. Dat gaat veranderen. Erik Leewis: “We gaan centraal regenereren. Het is belangrijker geworden dat patiënten de juiste voedingsstoffen binnenkrijgen. Om dat te kunnen sturen moet je grip hebben. Wij zijn van mening dat je het portioneren beter aan kunt sturen vanuit één keuken in plaats van zeven keukens. Je hebt in dat laatste geval ook te maken met voorraden op zeven plaatsen. En dus ook meer producten die over de datum gaan.”

VOLKOREN
Goed
VAN NATURE



Volkorenbrood is een echte uitblinker. Het heeft een rijke smaak en zit boordevol vezels en voedingsstoffen. Wij maken het volkorenassortiment zichtbaar en helpen in het maken van bewuste keuzes.

DE VOORDELEN *van volkoren*

- Een rijke smaak
- Boordevol vezels, vitamines, eiwitten en mineralen
- Geeft langdurige energie
- Voldoet aan de richtlijnen van de Schijf van vijf

Bestel je volkorenbrood via topbakkers.nl of neem contact op met onze binnendienst. Wij helpen je graag bij het maken van de juiste keuze.

OP WEG NAAR
een lekker en bewust aanbod

Volkorenbrood is veel meer dan alleen de boterham bij het ontbijt of het bolletje bij de lunch. Wij hebben een breed volkoren assortiment waarmee elk eetmoment en tussendoortje kan worden ingevuld.

Tip 1: Ga voor volkoren in jouw assortiment

Tip 2: Denk bij volkorenbrood aan alle eetmomenten

Bekijk wat de hardlopers zijn, bijvoorbeeld bruinbrood, en vervang deze door een volkorenbrood.

TOP BAKKERS



Foto's: Rob Van Rompuy

Rob Van Rompuy gebruikt verschillende warmtebronnen



Houtskool en houtsnippers. Klaar om in rook op te gaan.

ZALM ROKEN IN HET ZIEKENHUIS

Zalm roken op houtskool en houtsnippers. In de oven, op klassieke wijze. Kan dat in een ziekenhuis? Ja, zegt Rob Van Rompuy, hoofd voeding in het Sint-Andriesziekenhuis in het West-Vlaamse Tielt. En hij doet het, al is het maar één keer in de zes weken. "We triggeren de zintuigen."

Lees verder ››



Het roken kan beginnen.

Duurzaam?
Ook het Sint-Andriesziekenhuis in Tielt heeft duurzaamheid op de agenda staan. Hoofd voeding Rob Van Rompuy: “We gebruiken veel producten uit de directe omgeving. Dat betekent weinig foodmiles. Verder besparen we veel plastic afval door dessertjes niet in plastic te verpakken. Maar de prioriteit blijkt dat het lekker is. Als patiënten gerechten niet lekker vinden, eten ze het niet, krijgen ze geen bouwstoffen binnen en genezen ze niet. En daarvoor zijn ze toch hier; daarom blijft lekker bij ons de trekker.”

Hoe duurzaam is het roken van zalm? Van Rompuy: “Ik zie het roken van zalm zoals wij dat doen als een heel klein negatief puntje op het gebied van duurzaamheid. Valt wat mij betreft in het niet bij al die duurzame dingen die we doen.”

Zalm bereiden op houtskool en houtsnippers. Het gebeurt in een enkele topkeuken, niet in een ziekenhuis, zou je denken, want daar gaat het om efficiëntie. Maar uitzonderingen bevestigen de regel. Sinds een jaar bereidt de brigade van het Sint-Andriesziekenhuis in het West-Vlaamse Tielt één keer in de zes weken zalm op houtskool en houtsnippers.

Hoe doen ze dat en waarom? Eerst iets over de manier van koken in het genoemde ziekenhuis. Die is op ambachtelijke leest geschoeid. De koks passen veel lokale producten toe, aardappelen en melk bijvoorbeeld. “Een boerin brengt dagelijks geschilde aardappelen, hele of in blokjes, net wat we willen”, vertelt hoofd voeding Rob Van Rompuy. “Ze is bij ons een graag geziene gast, gepassioneerd, weet veel van het product.”

Lokale producten
De chef en zijn brigade (17 fte’s) bereiden zeven dagen in de week dagelijks 400 tot 500 maaltijden: maximaal 280 voor de patiënten, de overige voor medewerkers en bezoekers van het restaurant. De Vlamingen hechten waarde aan het gebruik van lokale producten, zegt Van Rompuy. “Ze zien dat als een soort erfgoed.”

Begin 2023 ontstond het idee om op houtsnippers en houtskool te gaan koken. Dat gebeurt nu in een gewone convectieoven, een oven die warme lucht rond blaast. “Zo’n oven biedt een perfecte warmtebron van convectie. Door er houtskool en houtsnippers aan toe te voegen, komt er radiatie (straling) en inductie bij, wat een positieve impact heeft op de smaak en textuur van onze gerechten”, zegt Van Rompuy. En dus ook op die van zalm die op houtskool en houtsnippers wordt bereid.

Werkwijze
Het op deze wijze bereiden van de zalm gaat als volgt: de houtskool wordt in de oven met behulp van branders aangestoken. Als deze gloeiend heet is, draperen de koks daaroverheen houtsnippers die een dag in water en limoensap hebben gelegen, zodat er gedurende een wat langere tijd extra rook vrijkomt.

Het is een kwestie van de juiste temperatuur en de juiste bereidingstijd hanteren, zegt Van Rompuy. De oven wordt pas geopend als het gerecht gaar is. “Na dertig minuten roken is de zalm klaar om te serveren. We hebben wel even moeten zoeken naar de juiste tijden en temperaturen, maar dat is gelukt.”

De geuren van de gerookte zalm verspreiden zich door het ziekenhuis en zijn zelfs buiten waarneembaar. Smaak, textuur en de mate van krokantheid zijn bij deze bereidingswijze uitzonderlijk, zegt Van Rompuy, die een gastrologie-opleiding volgde aan het Centre for Gastrology in Leuven. “Ik leerde daar onder meer welke effecten de verschillende warmtebronnen hebben op voeding.”



Medewerkers portioneren de maaltijd.

Warmtebronnen
Over de effecten van die verschillende warmtebronnen, meldt hij: “Met geleiding wordt de buitenkant van het voedsel direct verwarmd door het contact met de hete ovenvloer, waardoor een knapperige textuur ontstaat aan de onderkant. Convectie zorgt ervoor dat de warme lucht circuleert in de oven, waardoor het voedsel van alle kanten gelijkmatig wordt verwarmd en sappig blijft. Het houtvuur straalt warmte uit naar het voedsel, waardoor een mooie bruining en karamellisatie ontstaan, wat resulteert in een heerlijke smaak en aroma.”

Van Rompuy koos juist voor zalm omdat dat een gezonde, vette vis is die veel mensen lekker vinden. “Zalm is een topper, bij de patiënten en bij de gasten van het restaurant, vandaar onze keuze.” Iedere keer als ze zalm roken, ontvangen de koks complimenten.

Maar er bestaan geen concrete plannen om het vaker te gaan doen of om ook andere gerechten te gaan roken. Van Rompuy: “We proberen het maximale te halen uit de middelen die ons ter beschikking staan. Dat houdt in dat we voorlopig doorgaan op de ingeslagen weg.”



Eén keer in de zes weken kunnen patiënten, medewerkers en bezoekers van het Sint-Andriesziekenhuis kiezen voor gerookte zalm.



Rob van Rompuy bereidt zalm op houtskool en houtsnippers.

DE GEUREN VAN DE GEROOKTE ZALM VERSPREIDEN ZICH DOOR HET ZIEKENHUIS EN ZIJN ZELFS BUITEN WAARNEEMBAAR



Kersen

Ineens stromen de kopers toe

Patiënten, bezoekers en medewerkers van het Jeroen Bosch Ziekenhuis kunnen kersen, aardbeien en sapjes bij hem kopen. Rien van Liempt uit Kerkdriel staat op vrijdag 5 juli met zijn stalletje vlakbij de hoofdingang van het ziekenhuis in Den Bosch. En als we aan komen lopen is het rustig. Behalve een man in een rolstoel die om een praatje verlegen zit, is er geen aanloop, geen kopers, geen handel. De kersen kunnen weer mee terug naar Kerkdriel als dit zo doorgaat. Maar het humeur van Van Liempt lijdt daar niet onder. Hij vindt het prima zo. En die kopers? Die komen wel, zegt hij. En jawel, als de korte fotosessie voor Uitblinkers van start gaat, is er ineens aanloop. Liefhebbers kopen kersen. De een na de ander, zien kopen doet kopen. Ook Uitblinkers laat zich verleiden. Vers en smaakvol zijn de kersen. Van Liempt biedt waar voor zijn geld.

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.

Terug naar vroeger

Een werkelijk briljant idee! Ouderen met dementie meenemen naar het verleden en ze letterlijk weer laten proeven van hun jonge jaren. Terug naar 1965, zoals ze in het Huis van Herinnering doen, heeft voor mij geen zin. Geboren in 1969 zijn het vooral de jaren ’70 en ’80 die mijn ‘gevoel en smaak van vroeger’ bepalen. Niet alleen de muziek, maar ook het eten en drinken.

Een van mijn persoonlijke favorieten is de roze griesmeelpudding die mijn moeder in de jaren ’70 regelmatig als toetje kookte. Tegen de tijd dat ik zelf pudding ging koken, was deze roze variant helaas in geen velden of wegen meer te bekennen. Maar ook de vanillevariant stond vaak genoeg op tafel om blijvende indruk te maken op mij. Vooral de geur, net na het in de schaal schenken van de gekookte pudding, blijft me aan die tijd herinneren.

Datzelfde geldt, en misschien wel in nog sterkere mate, voor de jus die mijn oma maakte. Hoewel ik thuis nooit te klagen heb gehad over de smaak van het eten, was eten bij opa en oma altijd een feest! Niet alleen omdat het telkens weer een feestje was dankzij mijn opa die een goede basis aan humor bezat, maar vooral vanwege het heerlijke eten.

Het feit dat zij wel zout gebruikten terwijl mijn moeder vrijwel zoutloos kookte, hielp daar natuurlijk wel bij. Maar de jus die over de aardappelen ging, die overtrof alles…!! Echt onbeschrijfelijk lekker.

Ik denk dat het zo moet zijn, maar het recept van die jus is tot op de dag van vandaag een raadsel gebleven. Ik zag wel een potje Buisman op het aanrecht staan als oma met de bereiding van het vlees bezig was, maar wat ik door de jaren heen ook geprobeerd heb, in de buurt van die jus ben ik nooit gekomen. Zelfs niet een beetje…

Waarschijnlijk is dat ook met een reden. Als ik de jus zelf net zo lekker kan maken als die van mijn oma, verlies ik de link met mijn verleden. Net als bij de geur van net gekookte griesmeelpudding. Zo goed als vroeger moet het nooit worden; dan kun je altijd terug naar de smaak, maar vooral het gevoel van vroeger!



AMSTELRING LEO POLAK

Na de realisatie van 12 kleinschalig wonen keukens bij Amstelring Leo Polak in 2022 was het dit jaar de beurt aan het restaurant van deze Amstelring locatie. De keuken is geheel voorzien van maatwerk interieur en vervaardigd van hoogwaardig materiaal, wat een warme gastvrije uitstraling geeft. De keuken beschikt over multifunctioneel apparatuur waardoor het mogelijk is om producten te bereiden, te bewaren, terug te koelen en te slow cooken. Voor de presentatie van de warme gerechten wordt gebruik gemaakt van keramische warmhoudplaten in combinatie met warmhoudlampen.

UITGIFTE BUFFET OP MAAT

- **COMPACTE KEUKEN, MAXIMALE FLEXIBILITEIT**
  Met o.a. Combisteamers, een Neo 24, Oracle en braadslede. Gemakkelijk in gebruik met professionele functionaliteiten.
- **MAATWERK INTERIEUR**
  Sfeervolle, open uitstraling van hoogwaardige kwaliteit.
- **ALLES IN ÉÉN KEUKEN**
  Meer aandacht voor eten en drinken. Een open keuken met de mogelijkheid voor front cooking met geïntegreerde afzuiging.

van gestel GROOTKEUKENTECHNIEK

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



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

Remia
Professioneel

Ontdek het vernieuwde assortiment portieverpakkingen!



Scan voor een gratis proefpakket!

- ✔ 50% minder kunststof
- ✔ 100% kwaliteitsborging
- ✔ Makkelijk te openen
- ✔ 7 nieuwe smaken
- ✔ Past binnen de SUP-wetgeving

Voor sauzen in sticks:

Voor dressings:





Kijk voor meer informatie op www.remiaprofessioneel.nl
of bel naar Remia verkoop: 030 - 229 78 98