UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



Verrassen en Verleiden; anders dan anders

Ziekenhuis gaat voor 90% vers

Muziekdetectives ondersteunen de zorg

Revalidatietechnicus Wouter Hofland

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 32 – NOVEMBER 2024



DE POSTEN
ENSCHEDE



“ETEN & DRINKEN MAG EEN FEESTJE ZIJN EN VINDT PLAATS IN EEN GASTVRIJE EN SFEERVOLLE AMBIANCE”

NIEUWE KEUKENS VOOR WOONPARK DE POSTEN - REALISATIE 2025
Eten & drinken is belangrijk voor het “doen en ontmoeten” van de bewoners van woonpark de Posten, en is één van de vier welzijnsthema’s. De Posten biedt keuzevrijheid in het aanbod van de maaltijden en zorgt voor aansluiting van de beleving rondom eten & drinken. De visie op eten & drinken vormt het uitgangspunt, voor de wijze waarop dagelijks een verse maaltijd wordt bereid en geserveerd in de Buurtpleinen en de Buurtkamers.

In een **BUURTKAMER** verblijven 10 á 12 bewoners. Elke Buurtkamer heeft de beschikking over een eigen keuken, die de mogelijkheid biedt om dagelijks de maaltijden vers te bereiden, dit geschiedt door het buurtkamer team samen met bewoners, familie en vrijwilligers.

In een **BUURTPLEIN** kunnen circa 30 á 35 bewoners verblijven. Naast eten en drinken vinden hier ook activiteiten plaats rondom “doen en ontmoeten”. Elk buurtplein heeft de beschikking over een eigen keuken die de mogelijkheid biedt om dagelijks de maaltijden vers te bereiden. De kok verzorgt dagelijks de vers bereide warme maaltijd samen met bewoners, familie en vrijwilligers. Eten & drinken op de buurtkamers en de buurtpleinen ziet Woonpark de Posten als een sociale gebeurtenis wat bijdraagt aan de dagelijkse structuur van haar bewoners.

DE KEUKENS GAAN O.A. BEVATTEN:

- **MKN SPACECOMBI COMBISTEAMERS**
  Veelzijdig en gemakkelijk in gebruik. Voorzien van een roll in/ roll out systeem voor servicetoegankelijkheid.
- **SIEMENS HUISHOUD APPARATUUR**
  Energiezuinig en perfect ingebouwd.
- **MAATWERK KEUKEN**
  Sfeervolle uitstraling van hoogwaardige kwaliteit.
- **TURN KEY LEVERING**
  Alles onder één dak.

PROFFESIONEEL WANNEER HET MOET, HUISHOUDELIJK WANNEER HET KAN

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!

Persoonlijk verhaal

Het leeuwendeel van de bijdrages in deze laatste uitgave van 2024 heeft één gemeenschappelijk kenmerk: ze gaan in op de persoon die afhankelijk is van zorg of die een behandeling moet ondergaan. Nou hebben we het daar natuurlijk altijd over, maar in dit nummer gaan we duidelijk wat verder.

Neem die ene spreker met dat persoonlijke verhaal tijdens het evenement Verrassen en Verleiden. Wat gebeurt er allemaal met je als er bij jou een vermoeden van prostaatkanker aan het licht komt? Heel veel. En ook heel veel wat geen schoonheidsprijs verdient. Ondanks alle uitingen over gastvrijheid in de zorg en patiënten die centraal staan, gaat er toch van alles mis. En aan het slot van dit verhaal volgt er een ode aan een Duitse voedingsassistent, die hem met één zinnetje weer het gevoel gaf mens te zijn.

Die voedingsassistent is hier de uitblinker. En we hebben er nog een. Een revalidatietechnicus van De Hoogstraat Revalidatie die alles maakt waar revalidanten behoefte aan hebben. Zodat die ene verlamde man weer vrijwel zelfstandig kan eten en die deels verlamde jongeman toch aan een opleiding bouwkunde kan gaan beginnen.

En zie onze reportage vanaf pagina 34 over persoonsgericht werken in de ouderenzorg. Doen wij ook, hoor ik je denken. Misschien wel, maar misschien ook niet. Lees voor de zekerheid het verhaal maar even. Bedankt voor de belangstelling en een mooi 2025 toegewenst.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

INHOUD

5 Column Lisette
6 Verrassen en verleiden
13 Bedrijfsleden
14 Wonderfoons
18 Kwootjes
19 Week van het Brood
21 Column Michel
22 Ziekenhuis Dirksland
28 Revalidatietechnicus
30 Agenda + colofon
31 WijGastvrij
32 Grenzen bepalen
33 Tips van Wenda
34 Persoonsgericht
38 Column Geert

SAMEN GENIETEN VAN DUURZAME KOFFIE EN THEE

VERANTWOORD VAN BOON TOT KOP



Met het duurzaamheids-programma Common Grounds van JDE Professional (onderdeel van JDE Peet's) nemen we onze verantwoordelijkheid en zetten we ons in om een positieve impact te hebben op onze planeet, de mensen, en de toekomst van koffie. We doen dit om te zorgen dat we klanten en consumenten van lekkere, verantwoorde koffie kunnen blijven voorzien, ook in de toekomst. Onze strategie bestaat uit drie pijlers:

VERANTWOORDE TEELT

De eerste pijler richt zich op het verantwoord inkopen van grondstoffen samen met onze leveranciers.

MINIMALISEREN VOETAFDRUK

Met de tweede pijler zetten we in op het terugdringen van broeikasgasemissies.

MENSEN VERBINDEN

Met de derde pijler richten we ons op de verbinding tussen mensen en onze rol in de maatschappij.



WIST JE DAT...

Je met elke kop koffie die je drinkt een positieve bijdrage levert aan ons Common Grounds programma? Zoals in Honduras, daar helpen we koffieboeren aan een zonnedroger voor hun koffiebonen.

MEER WETEN OVER HET COMMON GROUNDS PROGRAMMA?

SCAN DE QR CODE



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

COLUMN

De kracht van zuur

Wat is jouw favoriete smaak? Waarschijnlijk kies je tussen zoet en zout. En dat is niet zo raar. Zoet en zout zijn de smaken die we van oudsher het meest waarderen. Toen de mens zijn eten nog verzamelde, bepaalde hij aan de hand van zijn smaak of het eten nuttige stoffen bevatte. Zo zorgde zoet fruit voor energie en zout had het lichaam nodig om te kunnen overleven. Niet zo gek dus dat we ook nu nog dol zijn op zoute chips en zoete chocolade.

De smaken zuur en bitter zijn veel minder favoriet. Beide hebben de naam dat je ze in de loop van je leven moet leren waarderen. Van bitter weten we dat het in vroeger tijden kon duiden op een giftig product. Zuur kon betekenen dat de appel niet rijp was en voor buikpijn kon zorgen, verder bevatte het geen essentiële voedingsstoffen en was daarom niet noodzakelijk voor overleving.

Best logisch dus dat we ons, bij het samenstellen van de maaltijd, veel bezighouden met de smaken zoet en hartig. Toch wil ik vandaag een lans breken voor het gebruik van de smaak zuur.

Zuur heeft namelijk een paar hele nuttige eigenschappen die ervoor kunnen zorgen dat mensen die zorgafhankelijk zijn meer eetplezier ervaren. De smaak zuur pept je op, je staat even op scherp. Mensen die neigen naar apathie kun je met een glaasje sinaasappelsap voor het eten wat alerter maken. Voordeel daarvan is dat je beter slikt als je goed wakker bent.

Daarnaast stimuleert zuur de speekselaanmaak en juist speeksel heb je nodig om je eten goed te kunnen proeven. Zet dus bij nasi een pot atjar op tafel en bij stamppot piccalilly. Serveer je een gehaktbal, kies dan voor een lekkere mosterd en maak regelmatig een schaal Hollandse zoetzure komkommersalade. Zo maak je op eenvoudige wijze de maaltijd net iets prikkelender en veel lekkerder.



Symposium Horecava

Flex de zorg

Evenals voorgaande jaren organiseert de Horecava ook de komende editie een zorgsymposium, dit keer Flex de Zorg genaamd. Tijdens dit symposium staan de problemen centraal waarmee de zorg te maken heeft: een tekort aan personeel en een groeiende doelgroep met een grotere zorgvraag. 'Dit vraagt om nieuwe strategieën en een flexibele aanpak. Tijdens het Care & Cure Symposium op dinsdag 14 januari 2025 tijdens Horecava richten we ons op deze urgente vraagstukken.'

Aan bod komt hoe zorgorganisaties kunnen inspelen op de huidige realiteit. Belangrijke vraagstukken: wat doe je zelf, en wat besteed je uit? Hoe maak je keuzes die de kwaliteit waarborgen en kosten beheersbaar houden? Hoe genereer je extra inkomsten? Wat zijn de mogelijkheden om te blijven investeren in smaakvolle, gezonde maaltijden die bijdragen aan het herstel van patiënten? Hoe betrek je vrijwilligers en de lokale gemeenschap om zorg op maat te blijven leveren?

De Horecava laat weten dat dit symposium zorgmanagers handvatten biedt om slim te schakelen en toekomstbestendig te blijven. Het symposium vindt plaats op dinsdag 14 januari 2025 in het theater van Hal 3 van Amsterdam RAI.
Zie www.horecava.nl/activiteiten/theater/care-cure-symposium

"MARKTWERKING, BUREAUCRATIE EN VERKEERDE PRIKKELS HEBBEN DE ZORG ONNODIG DUUR GEMAAKT"

Oud-ziekenhuisdirecteur Koos Dirkse laat in de Telegraaf van 20 september weten dat het anders moet.



Michel Overwijk legt uit wat Verrassen en Verleiden inhoudt.

Verrassen en Verleiden nieuwe stijl

ANDERS DAN ANDERS

Een evenement gericht op gastvrijheids-medewerkers, met onderdelen die maximaal een half uur in beslag namen. WijGastvrij en partners hadden Verrassen en Verleiden nieuwe stijl nauwkeurig afgestemd op de wensen van de doelgroep. Het gebeurde op 16 oktober. Het was anders dan anders.

Het was een interactieve middag. Met actie en variatie, en met tot vier keer toe de mogelijkheid om de leveranciersmarkt te bezoeken. Om daar te proeven en te ontmoeten. WijGastvrij had het evenement samengesteld met zijn partners Sir Goodwill, Threewise Zorgacademie, Syndle en Apprendo. Zij namen ook de workshops voor hun rekening.

Bijzonder? Ja, deze opzet was niet eerder vertoond. Een en ander kwam tot stand nadat de organisatoren hadden geïnventariseerd wat de doelgroep eigenlijk wilde. Daaruit kwam naar voren dat gastvrijheidsmedewerkers prijs stellen op korte, interactieve workshops, proeverijen en de mogelijkheid elkaar te ontmoeten.

Testcase

“Dit is een testcase”, zei Michel Overwijk, voorzitter van WijGastvrij aan het begin van het evenement, dat plaatsvond in het gebouw van ROC Midden Nederland Horeca in Nieuwegein. Verrassen en Verleiden nieuwe stijl kwam in de plaats van het Festival van de Gastvrijheid. “Laat maar weten wat je ervan vindt”, aldus Overwijk. Dat konden de aanwezigen doen door vragen via de chatbot Cindy te beantwoorden.

De vier workshops vonden tegelijk plaats. De bezoekers, die naar huis gingen met twee goodiebags, waren onderverdeeld in vier groepen die telkens rouleerden. Zo kon iedereen alle workshops volgen.

Na iedere ronde was er een pauze die deelnemers in staat stelde de leveranciersmarkt te bezoeken, wat ook massaal werd gedaan. Men kon daar proeven van en kennismaken met mooie gerechtjes, geschikt voor de zorg.



Roland de Groot baarde opzien met een persoonlijk verhaal.

Persoonlijk verhaal

“Daar staat een verpleegster uit de hel”

De workshop van Threewise Zorgacademie was aangekondigd als een persoonlijk verhaal. En dat was het ook, zéér persoonlijk zelfs. Directeur Roland de Groot vertelde stap voor stap hoe hij in meerdere ziekenhuizen en klinieken belandde nadat er bij hem begin dit jaar een vermoeden was gerezen van prostaatkanker.

Hij veranderde naar eigen zeggen van een zelfverzekerde, stoere man in een patiënt die niet goed wist wat hem overkwam. Tal van onderzoeken onderging hij. En telkens moest hij wachten op uitslagen. Soms veel langer dan werd aangegeven. Met alle gevolgen van dien. Misselijk van de zenuwen, overgeven in de sneeuw tijdens een wintersportvakantie omdat de uitslag van weer een belangrijke test uitbleef. “Ik wilde horen dat ik geen prostaatkanker had, maar ze lieten me wachten.”

En iedere keer met u aangesproken worden, terwijl De Groot dat helemaal niet wilde. Jij moest het zijn, niet dat afstandelijke u. Een van de keuzes die gemaakt moest worden was: bestralen of opereren? Hij koos voor bestralen omdat dat minder risico’s op blijvende ongemakken betekende. Maar het werd opereren, want dat was toch beter, werd hem redelijk bot te verstaan gegeven.

En dan die verpleegkundige in die Duitse kliniek. “Ik dacht: daar staat een verpleegster uit de hel.” De Groot wilde, nadat hij was opgenomen en in afwachting was van de operatie, samen met zijn vrouw buiten de kliniek iets eten, maar hij werd bruut tegengehouden. “Binnen vijf minuten hadden ze m’n schaamhaar geschoren.” Daarna toch uit eten. Vervolgens de operatie en twee dagen daarna de vraag: wat wilt u eten? “Ik mocht kiezen. Dat was fantastisch. Ik kruiste alle gerechten op de kaart aan, maakt niet uit, ik had weer het gevoel mee te tellen, mens te zijn. Dat ze me lieten kiezen was ongelofelijk belangrijk voor me.”

De operatie slaagde. De Groot kan alles weer. Tot de aanwezigen: “Ik wil jullie meegeven dat jullie als gastvrijheidsmedewerkers ongelofelijk belangrijk kunnen zijn voor patiënten. Zoals die ene mevrouw in die kliniek die vroeg: wat wilt u eten?” En tot slot nog een tip: “Spreek mensen niet aan met u als ze dat niet willen, zeg maar jij, ook al is dat niet volgens de regels.”



Lees verder ››



Zorgquiz

Spannende slotrondes

Een zorgquiz waar teamwork, communicatie en kennis bij kwamen kijken. Deze werd verzorgd door Syndle. In groepjes van vier of vijf personen zoveel mogelijk begrippen raden die te maken hebben met gastvrijheid of eten en drinken. Per kaartje vier begrippen. Een persoon omschrijft, zonder het bewuste woord te gebruiken, wat het begrip zou moeten zijn. De anderen raden. Des te meer rake antwoorden, des te hoger de klassering. Bij dit 30-seconds spel werden de scores na iedere ronde op een flip-over genoteerd. Dat leverde spannende slotrondes op.

Via de chatbot Cindy had Syndle deze middag de groep al met meer uitdagingen opgezadeld, met quizvragen bijvoorbeeld. En met het verzoek om duidelijk ta maken hoe je een patiënt kunt stimuleren om zo eiwitrijk mogelijk te eten. De chatbot verspreidde voorafgaand aan het evenement informatie over de verschillende onderdelen.



De standen werden bijgehouden op een flip-over.

“ALS GASTVRIJHEIDSMEDEWERKER KUN JE ONGELOFELIJK BELANGRIJK ZIJN VOOR PATIËNTEN”

Gedrag en communicatie

“Ik ontloop die dominante collega”

De workshop Gedrag en communicatie van Sir Goodwill was gebaseerd op het DISC-profiel en alpaca’s. Iedere deelnemer stelde voor zichzelf vast over welke karaktereigenschappen hij of zij beschikt. En welk profiel, aangeduid met portretten van alpaca’s, daarbij past. Zo is de Nacho dominant, assertief en veeleisend. Deze persoon neemt snel beslissingen en houdt van confrontatie. De Cilia is meegaand, attent en bescheiden. En dan zijn er ook nog zeven tussenvormen die weer over andere eigenschappen beschikken.

DE DOMINANTE PERSOON ZIT IN DE ALLERGIE VAN DE BESCHEIDEN COLLEGA

Hoe gaan al die verschillende personen met elkaar om? Ze zouden rekening moeten houden met elkaars eigenschappen. Een deelneemster liet weten te botsen met een dominante collega. “Ik ontloop haar zo veel mogelijk.” Een salesman meldde dat hij met deadlines werkt en targets moet halen. “Dan moet je wel dominant zijn.” De vrouw: “Sales zou ook niets voor mij zijn.”

De dominante persoon zit in de allergie van de bescheiden collega, zo werd gemeld. Ze zijn beiden niet fout, je hebt ze ook allebei nodig. Advies van Sepp Rickley van Sir Goodwill: “Probeer uit te vinden wat jouw positie is in het DISC-profiel en vind uit hoe je een connectie kunt maken met de patiënt of de collega die in jouw allergie zit.”





Sepp Rickley over hoe je een connectie kunt maken met de patiënt.



Lees verder ››



Eerst samen een mocktail maken. Daarna een discussie over communiceren op de werkvloer.



Digitale communicatie

Teveel ruis op de werkvloer

Eerst even in groepjes van vier aan de hand van een beschrijving mocktails maken en vervolgens een groepsdiscussie over communiceren op de werkvloer. Wat blijkt? Er is veel ruis in de zorg met als gevolg dat er dingen misgaan, zei Madelon Kok van Apprendo, een app die aanvankelijk in de horeca, maar nu ook in de zorg wordt toegepast. Toegesneden op het doel en de organisatie. De aanwezigen mochten er alvast even mee de slag.

"ONDANKS APPS, E-MAIL EN SOCIALE MEDIA BLIJFT COMMUNICATIE OP HET WERK LASTIG"

De app verschaft onder andere informatie over werkprocessen en handelingen. Ook toe te passen bij het inwerken van nieuwe collega's. Een van de toehoorders liet weten dat in haar ziekenhuis inderdaad veel ruis is. "Ondanks apps, e-mail en sociale media blijft communicatie op het werk lastig. Appen moet werken, denk je, maar er zijn ook collega's die hun privénummer niet willen prijsgeven voor het werk en dan moet je weer naar andere middelen gaan zoeken. De zorg heeft behoefte aan echte oplossingen."

Leveranciersmarkt

Trekpleister dankzij culinaire creaties

Eiwitrijke hapjes, maaltijdwagens, culinaire creaties die je kunt serveren, bijvoorbeeld tijdens een extra eetmoment. In het ziekenhuis of in de zorg. Culicare Catering, Royal Smilde, Unilever Food Solutions en temp-rite (maaltijddistributie) maakten van de leveranciersmarkt een trekpleister tijdens de drie pauzes en na afloop. Het aanbod mocht er zijn: salades per portie, vloeibare vetten, veilige hapjes voor mensen met slikproblemen, eiwitrijke versnaperingen, spreads, soepen en wat al niet meer.





De leveranciersmarkt werd druk bezocht.













WE DOEN HET SAMEN

Wij zijn van mening dat een lekkere én duurzame maaltijd niet moeilijk hoeft te zijn. En daar helpen we je graag een handje mee bij Zorgboodschap. Heb je behoefte aan nog wat extra kennis of ondersteuning? Dan komen we graag bij je langs. Samen ontwikkelen we duurzaamheidsconcepten op maat en bieden we workshops en trainingen aan voor jouw medewerkers. We helpen je duurzamere keuzes te maken nog voordat jij je bestelling plaatst op onze webshop. En dankzij onze slimme duurzaamheidsrapportage maken we direct inzichtelijk hoe duurzaam jouw organisatie al inkoopt. Uiteraard zorgen we samen voor een succesvolle implementatie. Allemaal volgens de Green Deal 3.0 en de Milieuthermometer Zorg!

Meer weten over hoe Zorgboodschap je kan helpen verduurzamen? Lees ons **Duurzaamheidsrapport** op **zorgboodschap.nl/zorgboodschap/duurzaamheid**

HOE WIJ DIT DOEN:

- ✓ Verminderen van voedselverspilling
- ✓ Inkoop van duurzaam assortiment
- ✓ Eten van het seizoen
- ✓ Van dierlijke naar plantaardige eiwitten
- ✓ 1 totaalleverancier, minder transportbewegingen
- ✓ Reductie van plastic
- ✓ Ondersteunen medewerkers slim inkopen
- ✓ Bestelsysteem met duurzame alternatieven
- ✓ Duurzaamheidsanalyses
- ✓ Duurzame menucycli

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

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

Music & Memory-aanpak brengt rust in de ouderenzorg

MUZIEKDETECTIVES ONDERSTEUNEN DE ZORG



Richard Jongetjes zoekt verbinding.

Muziek van vroeger kan heilzaam werken op de gemoedstoestand van mensen met dementie. Maar je moet de songs wel volledig afstemmen op de persoon, anders kan het effect averechts zijn. Een verhaal over de Music & Memory-aanpak, muziekdetectives, wonderfoons, Oer-radio's en mp-3-spelers.

Wie is Richard Jongetjes?
Richard Jongetjes noemt zichzelf talentverbinder. Hij is in dienst van zes werkgevers. Een daarvan is de gemeente Aalten, andere zijn actief op het gebied van onderwijs, mensen met een verstandelijke beperking, ouderenzorg en welzijn. De talentverbinder houdt zich onder meer bezig met sport, bewegen, cultuur, welzijn, eenzaamheid en armoede. Zie zijn site via www.figulus-welzijn.nl.

We zijn aanwezig in woonzorglocatie Oosterkerkhuis, gevestigd in de voormalige Oosterkerk te Aalten, onderdeel van de organisatie Dagelijks Leven. Er wonen 22 mensen die kampen met een vorm van dementie. Muziek zou voor hen heilzaam kunnen werken, als het tenminste muziek is die mensen mooi vonden toen ze tussen de 14 en 20 jaar waren.

Maar als de muziek niet in de smaak valt, doet het niets. Erger kan ook. Als mensen aan een liedje slechte herinneringen bewaren, kan dat onrust veroorzaken en trauma's van vroeger tot leven brengen.

Per persoon
Daarom is het belangrijk dat je per persoon nagaat welke muziek in de smaak valt en welke niet. En dat kan lastig zijn, want mensen die kampen met dementie in de derde fase, zijn vaak niet meer in staat om aan te geven wat ze leuk vinden, zegt Richard Jongetjes, die zich onder meer bezighoudt met muziek.

Hij doceert de Music & Memory-aanpak, een uit Amerika afkomstige methodiek die aangeeft hoe je bij mensen met dementie per persoon vaststelt wat de juiste muziek is. Specialisten die deze methode toepassen worden muziekdetectives genoemd. Zij zijn getraind volgens de Music & Memory-methode. Daardoor zijn ze in staat om gepersonaliseerde muziekafspeellijsten samen te stellen. Daarmee kunnen cliënten zichzelf activeren, meldt de website van Music & Memory.

Shock voor echtgenote
De zoektocht naar de juiste muziek is geen eenvoudige als het om mensen met vergaande dementie gaat. Uiteraard kijkt men naar de muziek die populair was in de tijd dat de cliënt 14 tot 20 jaar was (de vrouwen) of 16 tot 20 jaar (de mannen). Andere aspecten uit het verleden die de muziekdetective meeneemt, hebben betrekking op zaken als herkomst, beroep, religie en hobby's van de persoon in kwestie. Ook kun je mantelzorgers en partners raadplegen, maar dat gaat niet altijd goed, zo blijkt.

Jongetjes draagt het voorbeeld aan van een man van 87 die volgens zijn vrouw geïnteresseerd zou zijn in fanfare en christelijke muziek. "Maar de muziekdetective kwam erachter dat hij op die muziek niet juist reageerde. Het bleek dat hij rock & roll wel mooi vond. Dat betekent dat hij daar vroeger stiekem naar geluisterd heeft. Het was een shock voor de echtgenote, maar het zorgde er wel voor dat ze de man de juiste muziek kunnen laten horen."

DE OER-RADIO MUNT UIT IN EENVOUD

Nieuw leven voor Wonderfoon
De Wonderfoon die al zes jaar bestaat, is deze zomer aan de vergetelheid onttrokken door Richard Jongetjes. Hij blies het apparaat nieuw leven in door het in en om de gemeente Aalten weer aan de man te gaan brengen. De 15-jarige Swen te Hennepe programmeert de tweedehands telefoontoestellen en zorgt ervoor dat er muziek op komt te staan. De Wonderfoons kosten €60 per stuk, maar ze zijn schaars, want de klassieke toestellen zijn niet onbeperkt verkrijgbaar. Jongetjes: "We gaan ze ook niet landelijk verkopen. Maar we willen helpen bij de opstart van projecten elders. Binnenkort ben ik aanwezig in Barneveld om uit te leggen hoe je een en ander kunt aanpakken. Ze zullen daar ook een persoon moeten vinden die het programmeren voor zijn rekening neemt."



Renate Lammers ie gek op Duitstalige muziek.

Lees verder ››

Wonderfoon
Aanleiding voor deze reportage is de Wonderfoon. Het is een telefoon met draaischijf zoals we die vroeger gebruikten, het zogenoemde T65-type. Met de Wonderfoon bel je niet, maar je luistert ermee naar muziek. Ieder cijfer dat je draait, is gekoppeld aan een muziekstuk.

Waar verkrijgbaar?
De Wonderfoon is een gerecyclede PTT-telefoon, omgebouwd tot mini jukebox voor mensen met dementie. De Wonderfoons die Richard Jongetjes in omloop bracht, werden geprogrammeerd door de 15-jarige Swen te Hennepe. Maar er wordt op internet ook een 'kit' aangeboden, waarmee je zelf een draaischijftelefoon om kunt bouwen tot Wonderfoon. Prijs €50 ex btw, zie www.wonderfoon.eu. De Oer-radio is te bestellen via www.dementie-winkel.nl.

Renate Lammers en Mimi Berghuis, bewoners van het Oosterkerkhuis, laten zien en horen hoe het werkt. Renate krijgt na het draaien van de 1 het nummer Du van Peter Maffay te horen. Dat stemt haar vrolijk. Ze zingt mee, minutenlang. Niet altijd even zuiver, maar wel uit volle borst. Mimi, de andere bewoonster, krijgt via de telefoon 't Is weer voorbij die mooie Zomer van Gerard Cox te horen. De muziek brengt bij de vrouwen herinneringen naar boven. Mimi vertelt honderduit over haar muzikale familie, Renate heeft het over haar Duitse vader, waarmee ze op zondagochtend liedjes zong.

ALS MENSEN AAN EEN LIEDJE SLECHTE HERINNERINGEN BEWAREN, KAN DAT TRAUMA'S TOT LEVEN BRENGEN





De Oer-radio begint te spelen als je de klep opent.

Zingen
Het Oosterkerkhuis heeft de beschikking over twee Wonderfoons die in een van de gezamenlijke ruimtes zijn geplaatst. Bewoners kunnen er gebruik van maken. Locatiemanager Anne-Marie Tammel: "We doen hier veel met muziek. Met ons koor bijvoorbeeld. En nu met deze wonderfoons. Muziek brengt herinneringen tot leven en het zorgt voor saamhorigheid. Mensen houden heel lang hun muzikale geheugen vast. Als ze hun spraak verliezen, zijn ze vaak nog wel in staat om te zingen."

De Wonderfoon (zie ook kader 'Nieuw leven voor Wonderfoon') speelt doorgaans niet heel gericht in op de persoonlijke voorkeuren van mensen. Hij wordt gebruikt door meerdere personen die tussen tien nummers kunnen kiezen. De Music & Memory-aanpak gaat daarentegen wel heel nadrukkelijk in op de persoonlijke voorkeuren. De gepersonaliseerde muziekafspeellijsten worden doorgaans via mp3-spelers ten gehore gebracht.

Miljarden besparen
Richard Jongetjes is van oordeel dat de zorg zich te veel richt op medicijnen en te weinig op muziek. "Met muziek kun je veel onrust wegnemen bij de mensen. Als iemand in de war is, doet de juiste muziek wonderen. Toen stichting Marga Klompé in 2020 van start ging met muziek kelderde het medicijngebruik. Ga ja dit landelijk toepassen, dan bespaar je enorme bedragen op de ouderenzorg."

"VROEGER LUISTERDE HIJ STIEKEM NAAR ROCK & ROLL. HET WAS EEN SHOCK VOOR DE ECHTGENOTE"

Rust in de zorg
Naast de Wonderfoon en de mp3-speler zien we de Oer-radio. Deze munt uit in eenvoud, voorzien van een klep. Als je die optilt begint de muziek, afgestemd op de voorkeuren van de eigenaar, te spelen. Eenvoudiger kan het niet. We horen rustgevend gitaarspel van Jimi Hendrix en daarna The Sex Pistols, die alle registers opentrekken en een stevig volume produceren. Jongetjes: "Deze is afgestemd op mijn smaak. Voor iemand met dementie is de overgang van heel rustig naar zo heftig te groot, denk ik."

Wat leveren al die inspanningen op het gebied van muziek op? Meer rust, minder medicijngebruik, en grote besparingen, zegt Jongetjes. Hij gaat even terug in de tijd, naar 2020. Zorgorganisatie Marga Klompé in Aalten-Bredevoort had mensen opgeleid tot muziekdetectives. Jongetjes: "En toen brak corona uit met alle beperkingen van dien. Maar er ontstond geen onrust. Het was rustig en het bleef rustig, puur omdat de muzikale voorkeurslijsten voor de meeste cliënten klaar waren en ze die ook gingen gebruiken."


Mimi Berghuis groeide op in een muzikaal gezin.

Slim en lui

"Robots zijn niet de oplossing voor het personeelsgebrek in de zorg. Ze zijn zo slim dat ze zeggen dat hun batterij leeg is als ze een bejaarde moeten wassen."
Harm Edens, presentator van Dit was het Nieuws, in de uitzending van 10 oktober.

Meerwaarde

"Ook ouderen hebben meerwaarde. Zo geeft een van onze bewoners met dementie Nederlandse les aan een buitenlandse vrijwilliger die hier werkt."
Manon Hunse van Icare in een advertorial van deze organisatie.

Schaap aaien

"Ik heb het schaap opgepakt en bij haar op bed gelegd. Die vrouw bloeide echt even op, ze vond het zo leuk om nog een keer een schaap te kunnen aaien. Een dag later overleed ze."
Medewerker welzijn André laat op www.ontdekdezorg.nl weten hoe leuk het is om mensen blij te maken.



Niet dwingen

"Eten mag nooit een gevecht worden, maar moet zoveel mogelijk een feestje zijn. Ga dus nooit iemand dwingen om te eten. Wil iemand niet? Probeer het dan op een later tijdstip nog een keer of probeer gedurende de dag kleinere hapjes aan te bieden in plaats van drie volledige maaltijden."
Martijn Bouwman, culinair coach van Rivas Zorggroep, op www.maxmeldpunt.nl.

Luisteren

"Voor veel mensen is luisteren een moeilijke opgave. Luisteren houdt in dat we onze eigen gedachten en behoeften laten voor wat ze zijn en ons volledig richten op wat de gast of klant te zeggen heeft."
Interswitch zet op haar website vijf belangrijke principes van gastvrijheid uiteen.

Kijk niet moeilijk

"Zeg nooit gelijk nee, en kijk vooral niet moeilijk, hoe onmogelijk sommige wensen ook lijken te zijn. Bespreek bij twijfel de zaak altijd met de keuken of de leidinggevende."
Op de site van Horeca Vakcollege geeft Suus aan hoe ze tegen gastvrijheid aankijkt.

Warme tekenlerares

"De tekenlerares van mijn vrouw in het verpleeghuis is een warme, geduldige vrouw die haar patiënten steeds weer overhaalt om het beste uit zich zelf te halen."
Columnist Frits Abrahams stelt in NRC van 23 oktober voor de falende Ajaxspits Brian Brobbey te laten bijstaan door de tekenlerares van zijn vrouw.

Niet gezond

"Jongeren laten zich nogal eens beïnvloeden door sociale media en voedingsapps, die niet uitblinken in gezonde aanbevelingen."
Passage uit verslag van onderzoek over gezond eten door RIVM en het Voedingscentrum.

Week van het Brood van 20 tot en met 26 januari

BROOD IS EIWITRIJKER DAN GEDACHT

Brood bevat veel meer eiwitten dan de meeste mensen denken. Dit meldt het Nederlands Bakkerij Centrum dat aandacht vraagt voor de combinatie brood, beleg en eiwitten. Tijdens de Week van het Brood van 20 tot en met 26 januari organiseert men het NK Broodbeleggen.

Tijdens De Week van het Brood van 20 tot en met 26 januari organiseert het NBC (Nederlands Bakkerij Centrum) het NK Broodbeleggen. Iedereen kan zijn of haar favoriete broodje digitaal inzenden ter beoordeling. Alle broodsoorten kunnen aan bod komen: van de klassieke dubbele bruine boterham tot aan bagel, donut en Italiaanse bol.

Het NBC wil brood als bron van eiwitten onder de aandacht brengen. Twee sneetjes volkorenbrood bevatten meer eiwitten dan een ei. 'Daarmee is onze boterham een krachtige eiwitbron, die helaas nog vaak over het hoofd wordt gezien. Als je Nederlanders vraagt waar ze hun eiwitten vandaan halen, antwoordt slechts 15% brood.'

Eiwitcombi`s

Met het juiste beleg maak je nog sterkere eiwitcombi's, meldt NBC. 'Dat kan heel simpel door een boterham met pindakaas, kipfilet of bijvoorbeeld het verrassende broodje kikkererwt-kerrie. Wat te denken van een volkorenboterham met pindakaas, komkommer, chilicrisp en gebakken uitjes? Of een boterham met kikkererwten-kerriesalade en mangochutney?'

In de zorginstellingen en ziekenhuizen krijgen eiwitten de laatste jaren veel aandacht. Ze dragen bij aan het herstel van mensen en ze zijn goed voor de spieren. Dat eiwitten te vinden zijn in vlees, vis, eieren en zuivel is bekend, meldt het NBC. 'Maar wat de meeste mensen niet weten, is dat brood dé stille kracht is als het gaat om eiwitten.'

Klimaat

Brood bevat plantaardige eiwitten. Een goede boodschap voor consumenten die bezig zijn minder dierlijke producten te consumeren, aldus het NBC. 'Vegetarisch en veganistisch zijn trends die ook in de bakkerijsector te zien zijn. Dit sluit ook aan bij de boodschap van gezondheidsautoriteiten, die een verschuiving van dierlijke naar plantaardige producten aanbevelen. Dat is beter voor je gezondheid, en draagt bij aan de klimaatdoelstellingen.' Informatie vind je op www.nbc.nl.

Brood van eigen bodem

Met het project 'Nederlandse baktarwe – Gaan voor eigen Graan' wordt de komende jaren gewerkt aan het ontwikkelen van lokale en duurzame baktarwe. In Nederland worden nu al beperkt granen geteeld voor brood. Twintig partijen uit de graan-, meel- en broodketen werken samen om de teelt en het gebruik van Nederlandse baktarwe van de grond te krijgen. Ze onderzoeken hoe Nederlandse tarwe een betere en constante bakkwaliteit kan krijgen.

"BROOD IS DÉ STILLE KRACHT ALS HET GAAT OM EIWITTEN"









Onderzoek

"Getrainde medewerkers koken goedkoper"

Onderzoek uitgevoerd door Keukentijgers in samenwerking met Albron heeft uitgewezen dat getrainde medewerkers in de zorg efficiënter en goedkoper kunnen koken dan medewerkers die niet getraind zijn. Het onderzoek richtte zich op de financiële kant van vers koken in zorgorganisaties.

Interviews met 18 managers uit 14 zorgorganisaties laten zien hoe organisaties budget kunnen overhouden door getrainde medewerkers in te zetten. Zij kunnen voor meer bewoners, efficiënter en met minder budget koken, zo bleek.

Waardering versbereid

Een ander onderzoek waarmee Albron naar buiten trad, wees uit dat cliënten in de langdurige zorg versbereide maaltijden beter waarderen. Daarnaast komt versbereid ook ten goede aan de algehele maaltijdbeleving, zo blijkt uit onderzoek van Ellen Willemsen, verbonden aan de master Health Food Innovation Management aan Maastricht University.

Het onderzoek gaat in op de ervaringen van cliënten in kleinschalige woongroepen met versbereide maaltijden versus kant-en-klare maaltijden. De input bestond uit 74 vragenlijsten door bewoners – met hulp – ingevuld en 38 interviews met zorgmedewerkers.

"BIJNA 60% VAN HET ETEN WORDT ALS 'VERS' OMSCHREVEN. DE REST BESTAAT UIT DIEPVRIES- OF KOELVERSE MAALTIJDEN, DIE VAAK WORDEN WEGGEGOOID ALS ZE NIET GEBRUIKT WORDEN"

Passage uit het onderzoek 'De financiële impact van vers koken in de langdurige zorg' van Keukentijgers en Albron.

COLUMN



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

Waar zijn de zorghelden?

In de zorg zijn de mbo-gastvrijheidsmedewerkers de ruggengraat van het dagelijkse leven. Ze brengen rust, zorgen voor een glimlach en serveren onder meer de maaltijd en die onmisbare kop koffie. Maar met de vergrijzing die ons als een dreigende stormwolk nadert, doemt de vraag op: wie gaan deze rollen in de toekomst vervullen?

Met een tekort aan zorghelden rijst de vraag of arbeidsmigranten deze leegte kunnen opvullen. Politiek gezien is dat echter een heet hangijzer. De discussies over migratiebeleid vliegen ons om de oren, en het lijkt soms alsof het lot van onze zorg in een politieke achtbaan terecht is gekomen. Taalbarrières, culturele verschillen en soms negatieve beeldvorming maken het nog ingewikkelder. Daarbij komt nog de vraag of we deze medewerkers wel de waardering en ondersteuning geven die ze verdienen.

Dan is er bijvoorbeeld de optie van automatisering. Robots die de perfecte kop koffie serveren en nooit klagen over een lange werkdag lijken aantrekkelijk. Maar kunnen deze metalen wonderen echt de warmte en empathie van een mens vervangen? Kunnen ze dezelfde rust en charme bieden die onze menselijke medewerkers dagelijks uitstralen?

Misschien ligt de oplossing in een hybride model.
Een combinatie van menselijke en technologische krachten om het beste van beide werelden te benutten. Robots kunnen de routinetaken overnemen, terwijl menselijke medewerkers zich richten op de persoonlijke en emotionele aspecten van de zorg.

Eén ding is zeker: we moeten nu al actie gaan ondernemen.
En creatief zijn in het vinden van oplossingen, arbeidsmigranten ondersteunen en investeren in technologie die de mens aanvult, niet vervangt.

Dus de volgende keer dat je een zorginstelling binnenstapt en je wordt begroet door een glimmende robot én een gastvrijheidsmedewerker met een warme glimlach, weet dan dat dit misschien wel het nieuwe gezicht van onze zorg is. Of je nu een mens, een robot of beide bent, in de zorg draait het uiteindelijk altijd om het hart.



Joery Hollemans: "Door voor drie doelgroepen te koken, kunnen we onze keukencapaciteit volledig benutten".

Van Weel-Bethesda Ziekenhuis gaat voor 90% vers

HOGERE KWALITEIT, LAGERE KOSTPRIJS

Nieuwe keuken, nieuw restaurant, nieuw voedingsconcept. Vers koken, duurzaam en gezond. Het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis in Dirksland is klaar voor de toekomst. De kwaliteit van eten en drinken stijgt, de voedingsdagprijs voor patiënten zal fors dalen, meldt Joery Hollemans, teamleider eten en drinken.

Restaurant Bij Paulina in Het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis in Dirksland is nog maar net geopend als we er op maandag 23 september aanwezig zijn. Ook de keuken is nieuw. Voorzien van alle denkbare apparatuur waarmee koks en keukenmedewerkers kunnen koken voor patiënten, bezoekers en medewerkers.

Het op Goeree-Overflakkee gelegen ziekenhuis is een regionaal ziekenhuis met ruim 190 bedden. Begin 2022 werd besloten dat er iets moest gebeuren. De keuken en het restaurant waren dertig jaar oud en de dienstverlening was al die tijd zo goed als onveranderd. Maar de medewerkers hadden een goed niveau en de maaltijden scoorden een dikke voldoende. En dan zou je zeggen: houden zo. Nee dus. Op het gebied van duurzaamheid, gezondheid en eiwittransitie moesten er stappen worden gezet, zo werd besloten. Meegaan met de ontwikkelingen van de nieuwe tijd, niet achterblijven.

Jeroen Schrijver, facilitair manager van CuraMare, waartoe Het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis behoort, benaderde Joery Hollemans, destijds werkzaam als chef-kok in verpleeghuis Riederborgh in Ridderkerk. Of hij wilde meewerken aan de ontwikkeling en invoering van een nieuw voedingsconcept voor het ziekenhuis.

Organisatie doorlichten

Hollemans ging in juni 2022 in het ziekenhuis van start als teamleider eten en drinken. Zijn eerste opdracht was het in kaart brengen van het huidige voedingsconcept en de organisatie daaromheen. Intrakoop begeleidde dit proces. De volgende vragen stonden centraal: hoe is het nu? Hoe staat het met de kostprijs? Waar wil je naartoe? "We bezochten verschillende ziekenhuizen. Je ziet mooie dingen en je ziet dingen die hier niet zouden passen."

"WE VERWACHTEN DE INTEGRALE VOEDINGSDAGPRIJS BINNEN HET NIEUWE VOEDINGSCONCEPT TE HALVEREN"

Op zijn rondgang bleek dat het ene ziekenhuis het net weer even anders doet dan het andere. "Sommige ziekenhuizen koken gekoppeld, andere volledig ontkoppeld. Sommige regenereren de maaltijden, centraal of op de afdeling. In ziekenhuis A nemen ze de menukeuze een dag van tevoren op, in ziekenhuis B drie kwartier van tevoren."

Maar dan ben je er nog niet. Andere vragen die hij moest beantwoorden waren onder meer: Wat voor ziekenhuis zijn we? Wat voor patiënten hebben we en wat is de ligduur? Wat gaan we aanbieden en met welke formatie doen we dat?



Daarbij gingen ze ook na wat de overheid verwacht van de zorg op het gebied van duurzaamheid en gezondheid. Er werd vastgesteld wat wel en wat niet past bij de organisatie. Hollemans: "In samenspraak met collega's en cliëntenraden zijn we aan de slag gegaan om een toekomstbestendige visie op eten en drinken te ontwikkelen voor de gehele organisatie CuraMare. Die visie kreeg de naam Smaakmakers."



Lees verder ››

Eigen beheer

Men besloot om vers te blijven koken, maar in een nieuwe keuken. Alles in eigen beheer. De voedingsassistenten die onder de zorg vielen, werden ondergebracht bij de voedingsdienst. Hollemans: “Voedingsassistenten vervullen een belangrijke taak binnen het voedingsconcept. Dat kan alleen optimaal als we daar zelf als voedingsdienst sturing aan kunnen geven. Voor de zorg is het geen primaire taak. Voor ons wel. We hebben er ook een functie tussen gezet, namelijk die van coördinator voedingsassistenten.”

In de keuken zorgen zelfstandig werkende koks ervoor dat de maaltijden voor patiënten, medewerkers en bezoekers over de gewenste kwaliteit beschikken. Hollemans: “We zijn een relatief klein ziekenhuis. Door voor drie doelgroepen te koken, kunnen we onze keukencapaciteit volledig benutten.”

Sous-vide

Een deel van de gerechten, denk aan vlees, vis en groenten, wordt sousvide bereid. Op lage temperaturen garen, daarna terugkoelen, bewaren en bij de uitgifte afmaken op de grill of de bakplaat.

Evenals een aantal andere ziekenhuizen is Het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis overgestapt op zes eetmomenten. Het is de bedoeling dat patiënten de nodige eiwitten binnenkrijgen, want die bevorderen het herstel. Hollemans: “Dat is niet nieuw. Maar je moet het wel borgen, alles op papier vastleggen. Én je moet het met overtuiging uitdragen.”

Via het voedselautomatiseringssysteem Culicart wordt bijgehouden hoeveel eiwitten patiënten binnenkrijgen. Gemiddeld 70 tot 80 gram per dag. “We bereiken dat met ons eigen concept, met 90% verse producten. Uniek binnen de zorg. Mochten bepaalde patiënten meer eiwitten nodig hebben, kunnen we daarvoor zorgen.”



“ALS JE VEEL GEBRUIKMAAKT VAN KANT-EN-KLARE MAALTIJDEN OF PRODUCTEN KOM JE TE HOOG UIT MET JE ZOUT EN JE SUIKER”

Goedkoper

Het voedingsbeleid is gericht op minder zout en minder suiker. De normen op dat vlak kunnen alleen behaald worden als we vers koken, zegt Hollemans. “Als je veel gebruikmaakt van kant-en-klare maaltijden of producten kom je te hoog uit met je zout en je suiker.” De warme maaltijden zijn verschoven van de middag naar de avond tussen 16.45 en 18.30 uur. Het dessert wordt na de maaltijd verstrekt tijdens een koffieronde.

Budget is een belangrijk onderwerp. Gaan de kosten per maaltijd stijgen nu de kwaliteit omhoog gaat, er zes eetmomenten worden aangeboden en er extra aandacht is voor eiwitrijke voeding? Hollemans: “Nee, het wordt niet duurder, maar goedkoper. We verwachten de integrale voedingsdagprijs per patiënt per dag, exclusief kosten voor voedingsassistenten, binnen het nieuwe voedingsconcept te halveren. De productie van de maaltijden ligt nu veel dichter op het eetmoment. Voorheen kochten we alles een week van tevoren in terwijl we nog niet wisten wat we nodig hadden. Nu kunnen we veel gerichter inkopen en aanbieden. We zien kans om de waste terug te brengen tot minder dan 8%.”

Desiree Brien, coördinator restaurant

“Voorheen was dit meer een soort kantine”

Ook voor de medewerkers van restaurant Bij Paulina veranderde er veel. Het niveau van het aanbod is sterk verhoogd. Broodjes en salades worden nu mooi gepresenteerd. Op borden of in kommen bijvoorbeeld.

“Er is meer keus”, zegt Desiree Brien, coördinator restaurant. “Voorheen was dit meer een soort kantine. Nu is het echt restaurantwaardig. We voldoen aan het streven van de overheid dat 80% van het aanbod gezond moet zijn. Voor patiënten, bezoekers en medewerkers.”

Snacks zijn gebleven, maar wel sterk teruggedrongen. Voorheen bood men dagelijks veertien snacks aan, nu twee. “En niet meer aan het begin van het buffet, maar aan het eind, verborgen, zodat gasten minder snel in de verleiding komen.” Dan mag je verwachten dat dat kritiek oplevert. Maar daar was amper sprake van. Brien: “Sinds wij geopend zijn, heb ik geen enkele negatieve opmerking vernomen. De gasten genieten van ons gezonde aanbod, van huisgemaakte, verse producten.”

Het is de bedoeling dat meer patiënten van het restaurant gebruik gaan maken. Bewegen is immers goed voor de opname van eiwitten en andere voedingsstoffen en dus voor het herstel. Brien: “Patiënten kunnen ook samen met hun bezoekers gebruikmaken van het restaurant. Hun warme maaltijd wordt dan niet aan het bed, maar in het restaurant geserveerd. De voedingsassistenten kunnen dat met de tablet doorgeven.”

Rebekka Veuger, coördinator voedingsassistenten

“Eiwitrijke gerechten aanbieden”

Eiwitrijke producten zijn een belangrijk onderdeel van het nieuwe voedingsconcept van Het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis. Producten zoals omelet, ei, kwark, salades, kaas of nootjes bijvoorbeeld. Ze kunnen helpen bij het herstel.

“Die eiwitrijke producten bieden we gericht aan om patiënten te stimuleren om ze te kiezen. In plaats van brood bijvoorbeeld”, zegt Rebekka Veuger, coördinator van 37 voedingsassistenten. “Daarnaast hebben we de tussentijdse verstrekkingen, zoals huisgemaakte shakes of muffins, die rijk zijn aan eiwitten.”

Bij de patiënten valt de nieuwe aanpak - zes eetmomenten per dag - in goede aarde. Bij de voedingsassistenten ook, al vonden de meesten het spannend, zegt Veuger. “Dat was in het begin. Nu zijn ze gewend om op deze manier te werken.”



Desiree Brien (l) en Rebekka Veuger.

Lees verder ››



Tom van Assendelft, Syndle

“Mooie gerechten vanuit compacte uitgifte”

Als we een rondje door de nieuwe keuken maken, zien we een man in afwijkende keukenkleding. Hij is bezig met waarnemen. Het is Tom van Assendelft van Syndle, het bedrijf dat ingehuurd is om trainingen te verzorgen en processen te begeleiden. En om te ondersteunen.

Van Assendelft, die zelf aan zijn derde dag in het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis bezig is, zegt: “Als er problemen zijn, zoeken we samen naar oplossingen. Vorige week bijvoorbeeld stagneerde het bij de uitgifte van maaltijden met aangepaste consistentie. Dat hebben we iets naar voren gehaald waardoor de uitgifte nu soepeler verloopt.”

Jordy Hollemans vraagt aan Van Assendelft wat het grote verschil is met andere ziekenhuizen die hij begeleidde. Van Assendelft: “Het grote verschil is dat ze er hier voor kiezen om bijna alles zelf te doen, waar andere keukens meer kant-en-klaar inkopen. Ze slagen er hier in om vanuit een compacte uitgifte, mooie, versbereide gerechten te bieden. Dat is uniek.”



Michel Zoutendijk, kok

“We koken zo kort mogelijk op de uitgifte”

De keuken van Het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis stond al goed aangeschreven, zegt Michel Zoutendijk, een van de koks. “Maar we gebruikten wel veel pakjes en zakjes. Nu niet meer. We koken zo vers mogelijk en zo kort mogelijk op de uitgifte.”

Verder sturen de koks op het voorkomen van verspilling. “We streven naar 5 tot 8% waste. Patiënten bestellen nu kort op het eetmoment, waardoor er gerichter geproduceerd kan worden. Verder kunnen we mooie combinaties maken, doordat we voor patiënten, medewerkers en bezoekers koken. Hierdoor is de verspilling sterk teruggedrongen.”

Ook Zoutendijk heeft te maken met het fenomeen eiwitrijke gerechten. “Als kok ben je gewend om lekkere gerechten te bereiden. Maar als je het gaat doorrekenen, kom je erachter wat voor voedingsstoffen er werkelijk in zitten. Eiwitten bijvoorbeeld. Vaak te weinig. Je moet dan creatief zijn. Je voegt eiwitrijke bestanddelen toe, zoals noten, peulvruchten of soja.”

Iedere kok in de keuken van het ziekenhuis heeft zijn eigen aandachtsgebieden. Zoutendijk neemt kwaliteit en proces voor zijn rekening. Zijn collega-koks zijn verantwoordelijk voor inkoop, HACCP, automatisering en diëtetiek.







Wouter Hofland in actie: "Geweldig om op deze manier mensen te kunnen helpen."

Techniek en revalidatie

Revalidatietechnicus Wouter Hofland bedenkt oplossingen

TECHNIEK MAAKT REVALIDANTEN ZELFSTANDIG

Hij bedenkt en maakt technische aanpassingen en hulpmiddelen om te revalideren. In overleg, op maat. Alles kan. Wouter Hofland is revalidatietechnicus in De Hoogstraat Revalidatie te Utrecht. Samen met zeven collega's zorgt hij ervoor dat cliënten zelfstandig dingen kunnen doen, zoals eten en drinken.

"VAAK DAGEN WE DE REVALIDANT UIT. WAT WIL JE? MAAK HET ONS MOEILIJK"

Wouter Hofland is van huis uit werktuigbouwkundige. Behept met gevoel voor techniek. En gevoel voor mensen. "In deze functie kan ik m'n technische vaardigheden inzetten om iets te betekenen voor mensen. Die combinatie spreekt me aan."

De afdeling revalidatietechniek van De Hoogstraat Revalidatie bestaat uit acht mensen. Ze zijn dagelijks bezig technische oplossingen en hulpmiddelen aan te dragen, gericht op personen die niet meer alles kunnen.

Het is verbazend wat de revalidatietechnici van De Hoogstraat klaarspelen. Meestal in korte tijd. Ze werken in overleg met de revalidant en met behandelaars van het revalidatiecentrum, zoals ergotherapeuten, fysiotherapeuten, artsen, creatieve therapeuten enlogopedisten.

Techniek en revalidatie

De revalidatietechnici van de Hoogstraat Revalidatie passen vrijwel alle bestaande materialen toe bij hun werkzaamheden, zoals roestvrijstaal, nylon, hout, aluminium en pvc. Ook maken ze gebruik van uiteenlopende technieken, zoals zagen, boren, frezen, lassen, solderen, schuren, draaien, slijpen, schaven en lijmen, vormen, buigen, verven of combinaties van deze technieken.

Zelfstandig eten

Neem bestek. Dat kan worden aangepast aan de handfunctie van de revalidant. Zodat deze zelfstandig kan eten. Of zwemvliezen voor onder de armen in plaats van aan de voeten, voor een jongen die zijn benen niet meer kan gebruiken. Hofland: "Vaak dagen we de revalidant uit. Wat wil je? Maak het ons moeilijk. Als het kan gebruiken we standaardaanpassingen, maar vaak moeten die toch weer worden aangepast, want ieder mens is anders."

Hij verwijst naar cliënt Dick Rozendaal, volledig verlamd door Guillain-Barré, een aandoening van het zenuwstelsel. Dick bediende aanvankelijk met een mondstokje zijn rolstoel, de liften, de lichten, zijn telefoon en zijn iPad, bevestigd aan een speciale steun.

Toen Dick zijn hand weer iets kon bewegen, ging hij over op handbesturing. Dat werd mogelijk gemaakt door enkele aanpassingen. Hofland maakte een beugel, een soort galgje waar de hand in hangt. De beugel is voorzien van een elastiekje voor een wat grotere reikwijdte zodat de gebruiker de knop kan bedienen. Intussen is Dick dankzij deze en andere aanpassingen, zoals een armlift, zover dat hij ook weer zelfstandig kan eten.

Kijk wat kan

Heel goed kijken wat kan. En niet de nadruk leggen op wat niet kan. Een jongen wilde graag gamen, maar was door een verlamming niet in staat om de joystick en de knoppen (acht stuks) te bedienen. Door aanpassingen aan te brengen kan hij dat nu wel. Hofland: "Hij wilde bouwkunde studeren, maar zag daar vanaf omdat hij geen bouwtekeningen kon maken, dacht hij. Nu weet de jongeman dat dat met een paar aanpassingen wel mogelijk is en heeft hij het voornemen om bouwkunde te studeren weer opgepakt."

Hofland weet dat er eetrobots zijn, die verlamde mensen kunnen helpen. "Maar mensen willen wel graag zelf de regie houden, zelf bewegen als dat kan, ook hun vingers, zodat ze zelfstandig dingen kunnen doen. We zijn nu bezig met een apparaat, we noemen dat een handlanger, die het voor mensen met een verlamming mogelijk maakt om hun vingers te bewegen. Te bedienen met de stem of door middel van drukknoppen."

Zelf koken

Zo zijn er honderden aanpassingen denkbaar. Bijvoorbeeld aanpassingen gericht op het zelf kunnen koken voor mensen met handicaps. De hoogte van het keukenblad is van belang. Mensen die in een rolstoel zitten, moeten er wel bij kunnen.

Pannen die je met een hand kunt oppakken bijvoorbeeld kunnen ook noodzakelijk zijn. Lijkt simpel, maar ze moeten wel even gemaakt worden, want je kunt ze niet krijgen in de doorsnee winkel voor keukengerei. Dat geldt ook voor andere keukenattributen.

En zo bedenken Hofland en zijn collega's dagelijks aanpassingen en oplossingen voor revalidanten. En ze passen die ook toe. Liefst dezelfde dag. "Het is geweldig om op deze manier mensen te kunnen helpen. Dit is echt onze passie."



Wouter Hofland samen met cliënt Dick Rozendaal. De laatste over de afdeling Revalidatietechniek: "Ik ben ze enorm dankbaar. Ze kunnen alles maken en hebben overal oplossingen voor. De Willie Wortels van De Hoogstraat noem ik ze."

Veiligheid

Veiligheid is van groot belang, ook als het gaat om aanpassingen in de keuken gericht op het zelf koken. Een snijplank bijvoorbeeld, kan worden voorzien van een stroeve kant zodat die niet glijdt en van prikkers waarmee je ingrediënten, zoals kaas, kunt vastzetten, zodat je ze met één hand kunt snijden.

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
(06) 289 756 07
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)*
Bernadelte Molier *(algemeen)*
Ruud Verkaaik *(algemeen)*
Maarten Bijlsma *(algemeen)*

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 op. Mocht je niet kunnen, geen nood, volgend jaar is er weer zo'n congres en wel op 17 april. www.secretaressesindezorg.nl.

27 NOV
Een sneller herstel dankzij zes eetmomenten per dag. Dat kan. In ziekenhuis OLVG kunnen ze uitleggen hoe dat werkt. Ze gaan dat doen op woensdag 27 november als WijGastvrij er een Kijkje in de Keuken komt nemen. Aansluitend verzorgt WijGastvrij een extra ledenraadpleging, Nieuw Elan genaamd. De organisatie presenteert vergaande plannen om ook in te toekomst haar doelen te kunnen blijven realiseren. www.wijgastvrij.nl/evenementen

28 NOV
Inspiratiesessie 'Onvrijwillige zorg en regeldruk verminderen' van 15.00 uur tot 16.30 uur. Online sessie via Teams. Ervaar jij druk van alle regels en administratieve lasten binnen de Wet zorg en dwang? Sluit dan aan bij deze sessie! Gratis toegang. Ontdek samen met andere zorgprofessionals praktische oplossingen en nieuwe inzichten om de regeldruk te verminderen. www.mijnevenementen.vilans.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. De beurs biedt verder tal van andere activiteiten en een zeer uitgebreide beursvloer. www.horecava.nl

27-29 JAN
De tweede editie van Horeca Vakbeurs in de Evenementenhal Hardenberg. Drie dagen lang. De organisatie verwacht 140 exposanten en dat is aanmerkelijk meer dan de 115 van vorig jaar tijdens de eerste editie. www.horeca-vakbeurs.nl.

5 FEB
Het Nursing Jaarcongres Palliatieve Zorg 2025 gaat in op ongemakken bij patiënten. Hoe herken je ze? Wat doe je ermee? Hoe communiceer je met families over de stervensfase van hun naasten? Worstelen met cultuurverschillen, tijdsdruk en te weinig scholing komen je vast bekend voor, aldus de organisatie van dit jaarcongres. Bezoekers ontvangen praktische tips, vernemen de nieuwste richtlijnen en delen ervaringen met collega's. www.nursing.nl/congressen

0-12 FEB
HorecaEvenTT 2025 wordt gehouden in WTC Expo Leeuwarden. Het is een jaarlijks terugkerende vakbeurs. Tijdens deze beurs zijn er kookwedstrijden in acht wedstrijdkeukens waar drie dagen lang sterrenchefs culinaire meesterwerken presenteren, meldt de organisatie. Er is €10.000 aan prijzengeld te verdelen.

11 FEB
Ben jij het? Of wil je het worden? De Nieuwe Leider in de zorg. Een congres dat inspeelt op nieuwe tijden die vragen om nieuwe vormen van leiderschap. De toekomst vraagt andere leiderschapskwaliteiten. Deelnemers ontdekken tijdens het congres welke dat zijn, zo belooft de organisatie. www.skipr.nl/events

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



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/

WIJGASTVRIJ PRESENTEERT VERGAANDE PLANNEN OM OOK IN DE TOEKOMST HAAR DOELEN TE KUNNEN BLIJVEN REALISEREN

Ledenraadpleging
Twee bijeenkomsten in OLVG

Een sneller herstel dankzij zes eetmomenten per dag. Dat kan. In ziekenhuis OLVG kunnen ze uitleggen hoe dat werkt. Ze gaan dat doen op woensdag 27 november als WijGastvrij er een Kijkje in de Keuken komt nemen. Wie gaat er mee?

Steeds meer ziekenhuizen verbeteren het voedingsconcept. Zo ook OLVG in Amsterdam. Met zes kleinere en voedzame maaltijden per dag en de mogelijkheid om de warme maaltijd vlak van tevoren te bestellen, wil dit ziekenhuis eten voor patiënten aantrekkelijker maken en daarmee de zorg verbeteren.

Volgens diëtist Monique Admiraal krijgen patiënten met behulp van de aangeboden gerechten meer energie en eiwitten binnen. "Dat heeft niet alleen met de samenstelling van de gerechten te maken, maar ook met de frequentie: zes kleinere maaltijden per dag in plaats van drie grotere maaltijden. Dit leidt tot een betere voedingstoestand en daardoor kunnen patiënten sneller herstellen en verkorten we de ligduur."

Het bezoek van WijGastvrij begint om 10.00 uur en duurt tot 13.00 uur. Een proeverij is in begrepen.

Nieuwe Koers 25
Aansluitend is er een extra ledenraadpleging - Nieuwe Koers 25 genaamd - van WijGastvrij. De organisatie presenteert vergaande plannen om ook in de toekomst haar doelen te kunnen blijven realiseren. Een andere structuur en opzet van de vereniging zijn daar onderdelen van.

Beide bijeenkomsten worden gehouden in de OLVG-vestiging aan de Jan Tooropstraat 164 te Amsterdam. Het digitale inschrijvingsformulier vind je op www.wijgastvrij.nl/evenementen.

Informatie
Wat biedt www.wijgastvrij.nl?

Op www.wijgastvrij.nl vind je informatie over WijGastvrij, de brancheverenging voor uitblinkers in gastvrijheid en eten en drinken in de zorg. Het aanbod, de evenementen en de digitale uitgaves van het magazine Uitblinkers kun je hier vinden. Via www.uitblinkersindezorg.nl kun je alle 32 uitgaven van Uitblinkers, dat vanaf 2017 bestaat, bekijken en lezen.



PRODUCTINFORMATIE

Optimel Proteïne

Voldoende eiwitten binnen krijgen is belangrijk. Volgens voedingsdeskundigen is het voor iedereen essentieel om voldoende eiwitten tot je te nemen. Daarom heeft Optimel iets nieuws: Optimel Proteïne, een lekkere keuze om op een makkelijke manier voldoende eiwitten binnen te krijgen, aldus Optimel. 'Vol van smaak. Dit product bevat 0% vet en geen toegevoegde suikers.'

PGGM&CO

Weet waar je grenzen liggen

Als zorgprofessional sta je graag klaar voor een ander. Maar ook jij hebt af en toe rust nodig. Daarom is het belangrijk om je eigen grenzen te bewaken in de zorg, aldus PGGM&Co, de ledenorganisatie van pensioenorganisatie PGGM. Om je eigen grenzen te bewaken is het belangrijk om eerst te weten waar deze liggen. Doe hiervoor de volgende oefening: bedenk situaties uit het verleden waarbij het allemaal te veel werd. Bedenk wat je toen voelde. Kreeg je hoofdpijn, werd je zenuwachtig of voelde je juist tranen opkomen? Deze reacties zijn tekenen. Schrijf ze op en onthoud ze. Voel je dezelfde reacties in een nieuwe situatie? Dan weet je dat hier jouw grens ligt, aldus PGGM&Co. Meer tips hoe je om kunt gaan met werkdruk vind je op www.pggm&co.nl.

ENQUÊTE CBS

65-plussers eten gezonder

Nederlanders van 65 jaar of ouder maakten in 2023 de gezondste voedingskeuzes. Ze kozen het minst vaak voor ongezonde snacks en suikerhoudende dranken en aten het vaakst gezonde producten. 12- tot 18-jarigen aten het vaakst ongezond, zo blijkt uit de Gezondheidsenquête/Leefstijlmonitor 2023 van het CBS, in samenwerking met het RIVM en het Voedingscentrum.

PRODUCTINFORMATIE

Alternatief voor scootmobiel

Geen scootmobiel maar een e-trike, ofwel de Joiny. De Joiny is ontworpen als een sportief alternatief voor de scootmobiel, met name gericht op bijvoorbeeld MS-patiënten, mensen met long Covid, of personen die in een revalidatietraject zitten.



"OOK JIJ HEBT AF EN TOE RUST NODIG"

Sfeer creëren in december

DE SLINGERS OPHANGEN!

De maand december is voor de meesten feest, thuis én op je werk. Een drukke maand, maar voor de bewoners van zorgorganisaties ook belangrijk om te genieten van de sfeer en warmte die de decembermaand kan geven.



Wenda Linthorst maakt zich met Keukentijgers sterk voor leukere en betere eetmomenten in de zorg.

Bereid de feestmaand voor
Maak een kalender, waarop je vermeld wat er allemaal moet gebeuren, wanneer en wie het doet. Van versiering tot menu. Kijk hoe vroeg je iets kunt doen. Heb je bijvoorbeeld ijs op je menu staan? Dan kun je dit natuurlijk al vroeg bestellen en apart zetten, zodat je niet voor een verrassing komt te staan als dit tussen de 20e en 25e per ongeluk niet meer leverbaar is. Dit geldt natuurlijk voor meerdere producten die langer houdbaar zijn. Maak alvast je menu voor je woongroep en bestel.

Eet je diepvries leeg
Maak ruimte in de diepvries én bespaar op je uitgaven door deze weer eens leeg te maken.

Betrek de familie
Ik beschrijf vaker dat ik het belangrijk vind om de familie erbij te betrekken. Zeker nu zou ik ook nadenken hoe je met hen samen deze feestmaand aanpakt. Van meehelpen met koken tot de aankleding en de boel weer opruimen in januari.

VRAAG EEN LOKALE VERENIGING OF ZE MEE WILLEN HELPEN BIJ HET KERSTDINER

Zet de omgeving in
Wil je het allemaal mooi uitserveren? Vind je het leuk als er een extra gastvrouw is? Kijk eens of je de lokale (sport-)vereniging kunt vragen of ze het leuk vinden om een aantal uren mee te helpen bij het kerstdiner.

Bedenk hóe je het eten presenteert
Kleine aanpassingen maken al een groot verschil. Als je normaal de pannen op tafel zet en het eten nu in een schaal doet, oogt het meteen al feestelijker. Maak lekkere (bieten)brownies als nagerecht en serveer dit met een ijsbolletje en fruit; dan lijkt het meteen al een restaurantwaardig nagerecht.

Zet alle zintuigen in!
Kan de verlichting iets lager? Kun je (nep-)kaarsjes op tafel zetten? Heb je geurstokjes in huis? Staat er een zacht achtergrondmuziekje aan? Onderschat niet de rol die deze elementen kunnen spelen. Ze zorgen voor sfeer en geven bewoners het idee dat de slingers écht zijn opgehangen.

Veel plezier!

Persoonsgericht werken levert rust en mooie momenten op

“BORREL OF WIJNTJE? DAT KAN”



Persoonsgericht werken in de zorg is volledig afgestemd op de persoon. Deze aanpak zorgt voor rust en mooie momenten. Maar hoe pak je dat aan? In woonzorgcentrum Breezicht in IJmuiden, onderdeel van Zorgbalans, kunnen ze deze vragen beantwoorden. Een reportage.

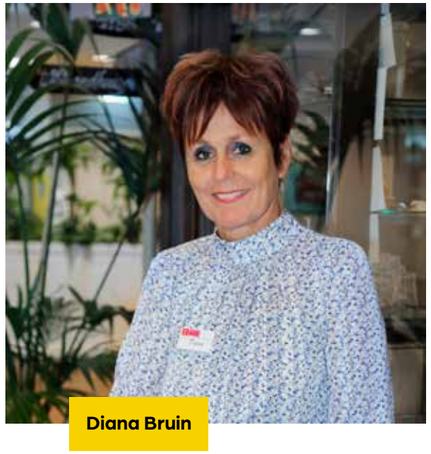
Persoonsgericht werken in de zorg vergt een speciale aanpak, volledig gericht op de persoon, niet op zijn of haar aandoening. Deze zorg speelt in op behoeften, achtergronden en wensen van de bewoner. Ook ten aanzien van eten en drinken. Dat vergt extra inspanningen, maar kan veel opleveren: rustige, tevreden bewoners, medewerkers die waardering krijgen van hun cliënten.

We zijn aanwezig in woonzorgcentrum Breezicht in IJmuiden. Nina Aarts (verzorgende IG), Diana Bruin (locatiemanager) en Aukje Post van Menske (ze begeleidt zorginstellingen bij het implementeren van persoonsgericht werken) vertellen het verhaal.

“HET GAAT EROM DAT DE ZORG ZICH RICHT OP DE PERSOON IN PLAATS VAN OP ZIJN OF HAAR BEPERKING”

Levensverhaal

Diana Bruin verricht de aftrap. Ze legt uit dat mensen in een zorgcentrum terechtkomen vanwege een aandoening, dementie bijvoorbeeld. Maar achter die aandoening zit een persoon met een verleden. “Als je aan wilt sluiten bij zijn of haar behoeftes zul je je af moeten vragen: wie is die persoon? Wat is zijn of haar levensverhaal? Hoe heeft hij of zij geleefd; in wat voor sociale omgeving? Ook hobby’s, beroep, religie en andere zaken uit het verleden spelen mee.”



Diana Bruin

Psychosociale behoeften

De basis van persoonsgerichte zorg wordt gevormd door vijf psychosociale behoeften. Ieder mens heeft ze, maar niet iedereen in dezelfde mate. Daarnaast is de invulling van de behoeften voor iedere persoon verschillend, schrijft Aukje Post in een flyer. ‘Om goed in te kunnen spelen op iemands behoeften is het belangrijk om iemand goed te kennen. Als hulpmiddel kun je hiervoor de zes gedragsfactoren gebruiken.’

De vijf psychosociale behoeften zijn: comfort, erbij horen, bezig zijn, gehechtheid en identiteit. De zes gedragsfactoren zijn: persoonlijkheid, levensloop, gezondheid en lichamelijke conditie, fysieke omgeving, sociale omgeving en hersenschade. Aukje Post werkt samen met het Trimbos Instituut. Zie www.menske.nl.

Mensen met dementie zijn vaak niet in staat om zelf duidelijk te maken wat ze willen. Persoonsgericht werken is gebaseerd op een methodiek waarmee je iemand echt kunt leren kennen, zegt Diana. “Vervolgens ga je na welke behoeften een persoon heeft en wat je kunt doen om daarbij aan te sluiten.”

Mooie momenten

Het begrip ‘psychosociale behoeften’ valt. Gedoeld wordt op comfort, bezig zijn, gehechtheid, identiteit en erbij horen. Ook eten en drinken zijn een behoefte. ‘Gewone’ mensen kunnen dat zelf aangeven of regelen. Veel mensen met dementie kunnen dat niet. Die hebben daar hulp bij nodig.

Persoonsgericht werken in de zorg heeft als doel om mensen iedere dag een paar mooie momenten te bezorgen. En gevoelens van onrust weg te nemen. Het gaat erom dat de zorg zich richt op de persoon in plaats van op zijn of haar beperking. Persoonsgericht werken in de zorg gaat daarin verder dan de ‘gewone’ zorg.

DE MEDEWERKERS KRIJGEN DANKZIJ DEZE AANPAK MEER WAARDERING VAN DE BEWONERS

Lees verder ››



Nina Aarts

Tijdens het diner kunnen de bewoners zelf al dan niet met hulp opscheppen uit pannetjes op tafel. Ze bepalen ook wat ze opscheppen en hoe vaak. En altijd wordt nagegaan waarom dingen gaan zoals ze gaan. Zoals die ene mevrouw die haar koffiemelk niet meer kon vinden. Aukje: “Wat bleek? Die koffiemelk zat in een pakje dat zij niet herkende. Toen we daarachter kwamen, hebben we uitgezocht hoe zij de koffiemelk vroeger gebruikte. Uit een kannetje, zo bleek. Sinds we zo’n kannetje gebruiken kan deze mevrouw de koffiemelk weer vinden.”

Jappenkamp

En dan komen er voorbeelden. De bewoonster die als kind in een Jappenkamp honger heeft geleden en niet kan aanzien dat er eten wordt weggegooid, wat soms noodzakelijk is uit het oogpunt van hygiëne. Nina: “Als zij in de buurt is, zet ik het eten dat over is, even apart en als mevrouw dan weg is of niet oplet gooien we het weg. Doe je dat terwijl ze het ziet, dan kan ze daar erg onrustig van worden. Het is voor haar welbevinden beter dat we het zo doen.”

Zorgmedewerkers zoals Nina nemen ook het verzorgen van eten en drinken voor hun rekening. Een bewuste keus, zodat de bewoners slechts met een klein groepje medewerkers in aanraking komen. Die medewerkers kennen de behoeften van de bewoners, die zelf mogen bepalen wat ze eten. Als iemand iedere dag patat of pannenkoeken wil, wat overigens nog niet is voorgekomen, kan dat. Een borrel of een wijntje? Diana: “Waarom niet? Als een wijntje mensen rustig en tevreden stemt en het niet leidt tot overlast, is dat mogelijk. Eten en drinken is voor mensen heel belangrijk. Ik kan me voorstellen dat een bewoner denkt: ik ben nu zo oud, ik wil alleen nog maar dingen eten die ik lekker vind.”

Pannetjes

Breezicht is de thuishaven van 120 bewoners. En die mogen allemaal zelf aangeven wat ze willen eten en drinken. Hoe lastig is dat? Nina: “We weten van de bewoners wat ze lekker vinden en wat niet. Als iemand geen bietjes lust, krijgt hij of zij snijbonen of sperziebonen. Als mensen van appelmoes houden, krijgen ze appelmoes. Willen ze vegetarisch, dan krijgen ze vegetarisch. Willen ze iedere dag mayonaise bij de warme maaltijd, dan krijgen ze dagelijks mayonaise.”

Stil in hoekje

Niet alles is wat het lijkt, zoals die ene mevrouw die vaak stilletjes uit het raam kijkt. Nina daarover: “Kun je zeggen: kom er gezellig bijzitten, doe mee aan de activiteiten, maar wij weten dankzij onze aanpak dat deze vrouw daar helemaal geen zin in heeft en graag stil in een hoekje zit, terwijl ze naar buiten kijkt. Of een andere bewoner die pas laat op wil staan of zelfs de hele dag in haar bed wil blijven liggen. Dankzij persoonsgerichte zorg weten wij dat ze dat echt wil en ook waarom ze dat wil. Daarom kunnen we dat met een gerust hart ook zo laten.”



Pas op met aannames

In haar cursussen waarschuwt Aukje Post altijd voor aannames die niet gebaseerd zijn op feiten. Die aannames kunnen soms verkeerd zijn. Zoals bij die ene vrouw in een zorgcentrum die fraaie schilderijen van eigen hand op haar kamer had staan. Tot vier keer toe kreeg ze van een medewerker te horen of het niet leuk zou zijn als ze naar een schilderclub zou gaan?

Aukje: “Dat wilde ze helemaal niet, want ze had artrose. Ze zou nooit meer zo mooi kunnen schilderen als vroeger en wilde er daarom ook niet meer aan beginnen. Die vragen waren goed bedoeld, maar de vrouw raakte erdoor geïrriteerd. Bij persoonsgericht werken hadden de medewerkers geweten hoe ze over zelf schilderen dacht.”



Aukje Post

Iedereen doet mee

De trainingen die Aukje verzorgt in Breezicht en andere huizen is voor alle disciplines, zodat alle managers en medewerkers weten wat persoonsgericht werken inhoudt en hoe ze het moeten toepassen. Diana: “Het werkt pas goed als we hier in dit woonzorgcentrum allemaal dezelfde taal spreken. Er werken hier 175 mensen die vanuit dezelfde basis bezig zijn met het toepassen van persoonsgericht werken.” (zie ook kader ‘Psychosociale behoeften).

Het herkennen van behoeften is de basis van persoonsgericht werken. Als de behoeften van mensen niet worden vervuld, kunnen ze depressief, gefrustreerd of verdrietig worden. Dankzij de methodiek van persoonsgericht werken hoeft dat niet meer te gebeuren, omdat de behoeften van bewoners, ook als ze kampen met dementie, aan het licht komen en ook vervuld worden.

ALS DE BEHOEFTEN VAN MENSEN NIET WORDEN VERVULD KUNNEN ZE DEPRESSIEF, GEFRUSTREERD OF VERDRIETIG WORDEN

Rust en geluk

Dankzij deze aanpak zijn bewoners rustiger en gelukkiger, zo weet het drietal zeker, want hun behoeften worden erkend en voor zover mogelijk vervuld. Diana: “Wij werken nu bijna vier jaar op deze manier. Ik kan zeggen dat de medewerkers dankzij deze aanpak meer waardering van de bewoners krijgen en met meer voldoening hun werk doen. De bewoners zijn op hun beurt rustiger. We steken veel tijd in het doorvoeren van deze aanpak, maar op de wat langere termijn betaalt zich dat dubbel en dwars uit.”



BESTE MANAGER, GUN UW MEDEWERKERS HET BLAD UITBLINKERS, TER INSPIRATIE OF OM OP LEUKE IDEEËN TE KOMEN

Uitleg

Uitblinkers op de leestafel

Het magazine dat u nu leest is een uitgave van WijGastvrij, de organisatie die zich sterk maakt voor eten, drinken en gastvrijheid in zorginstellingen en ziekenhuizen. En zich daarbij richt op managers en op medewerkers. Vier keer per jaar verschijnt Uitblinkers, in een oplage van 4.000. Het magazine dat we gratis verspreiden, is net als WijGastvrij nadrukkelijk bedoeld voor managers én medewerkers. Het laat zien wat er speelt en wat er leeft op het gebied van eten en drinken in de zorg. Daarom sturen we naar sommige instellingen en ziekenhuizen ook meerdere exemplaren, zodat ook meerdere medewerkers het kunnen lezen. Toch krijgen we af en toe het verzoek of het wat minder kan. Ja, dat kan, maar beste manager, gun uw medewerkers het blad Uitblinkers. Om door te nemen in de pauze ter inspiratie of om op leuke ideeën te komen. Geef het een plekje op de leestafel of bekijk al onze 32 nummers online onder het kopje ‘magazine’ op www.uitblinkersindezorg.nl.

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.

Hulde voor mooie momenten

Iedere dag mayonaise. Persoonlijk moet ik er niet aan denken, maar er zijn mensen die niets liever willen. Mijn eerste en primaire reactie: niet doen! Zo vaak mayonaise eten is echt niet gezond. Mooi om te lezen hoe ze daar in woonzorgcentrum Breezicht in IJmuiden mee omgaan. Daar lijkt bijna alles te kunnen onder de noemer persoonsgericht werken. Ook dagelijks een, ongetwijfeld verantwoorde, portie mayonaise op het bord.

Persoonsgericht werken in de zorg is in mijn ogen een perfecte woordencombinatie. Persoonlijke zorg draait om de persoon die zorg behoeft. Maar ook om op maat gesneden zorg die aansluit bij de wensen en behoeften van de persoon. Niet alleen op medisch vlak, ook als het gaat om eten en drinken. Een aanpak die leidt tot welbevinden; en dat is volgens mij een belangrijke katalysator binnen de zorg. Het zorgt voor positiviteit en optimisme. Die bevorderen het eventuele herstel of het goed kunnen omgaan met de gevolgen van een aandoening.

Ik ben zelf niet in IJmuiden op bezoek geweest, maar als ik het verhaal over de aanpak van Breezicht lees, neem ik mijn petje af voor de medewerkers die dagelijks 120 bewoners zichzelf laten zijn. Door uit te vinden wat ze lekker vinden en waar ze gelukkig van worden. Niet alleen als het gaat om eten en drinken, maar ook om het gedrag. Geen behoefte aan gezellig aan tafel, maar liever in je eigen wereld blijven? Geen probleem, ook dat mag.

Doel van de aanpak is het creëren van enkele mooie momenten voor de bewoners. Iedere dag weer. Het is te kort door de bocht om te zeggen dat het daar in de zorg overal om zou moeten gaan. Ik denk dat veel zorginstellingen het misschien wel willen, maar al afhaken bij de gedachte dat het onuitvoerbaar is. Laten ze in IJmuiden nu juist dagelijks het tegendeel bewijzen. Ik zeg: hulde voor ‘team Breezicht’!

Nieuw!
Andere Kost podcast

Geef je oren de kost en duik in de wereld van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg.



ANDERE KOST
— PODCAST —

In Andere Kost duiken we in **de wereld van eten, drinken én gastvrijheid** die zo essentieel is in de zorg. In deze podcast gaan we in gesprek met inspirerende mensen uit de zorg & foodsector. We delen veel kennis en gaan het vooral hebben over alles wat met innovatie en inspiratie te maken heeft. **Verwacht een heleboel eyeopeners, superhandige tips, en inspirerende verhalen**.

Elke aflevering een nieuw onderwerp én een nieuwe gastspreker. **Dus geef je oren de kost en duik mee in de wereld van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg**.

Scan de QR-code en beluister ‘m hier!

Andere Kost podcast is een initiatief van **grossier en maaltijdproducent Van Hoeckel.**



Gastvrije zorg begint op Horecava

Bij Horecava draait alles om gastvrijheid. Hier vind je de nieuwste smaken, de beste oplossingen en de leukste innovaties om jouw werk nog beter te maken. Zin in nieuwe ideeën? Laat je inspireren en kom langs. Alles voor de zaak. Alles voor de smaak.

13 t/m 16 januari 2025 in RAI Amsterdam

Scoor jouw ticket op **horecava.nl**

HORECAVA

Laat je zaak bruisen.