UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



De fijne kneepjes van IDDSI

Goed koken proef je

Stop met overorganiseren

WijGastvrij richt schijnwerpers op het vak

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 33 – MAART 2025



Belangeloos

Het zijn soms de kleinere berichten die de aandacht trekken. Een daarvan gaat over Joery Hollemans, manager eten en drinken in het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis. Hij stond op de cover van onze vorige uitgave vanwege een reportage over het nieuwe concept voor eten en drinken aldaar.

Hollemans gaat met vrouw en kinderen voor twee jaar aan de slag op een ziekenhuisschip waarop straatarme mensen uit derdewereldlanden worden behandeld. Belangeloos, om iets te kunnen betekenen voor mensen die normaal gesproken niet geholpen zouden worden.

Een ander bericht dat de aandacht trekt gaat over de rebelse verpleegkundige. Dat is iemand die haar eigen invulling geeft aan het werk, zoals zij denkt dat het moet. En dat is niet altijd volgens de protocollen. Dat schuurt en botst, maar het pakt vaak goed uit, blijkt uit onderzoek.

Dat brengt me bij een bericht over Zorgmakers.com dat ideeën en suggesties afkomstig uit de zorg zelf verzamelt. Deze kunnen het werken in diezelfde zorg makkelijker en leuker maken. En de zorg goedkoper.

Ook opvallend zijn de activiteiten van WijGastvrij. Ze lopen als een rode draad door deze uitgave. Kijkjes in de Keuken, nieuw elan, andere opzet van het bestuur en plannen voor 2025. Neem er kennis van en doe er je voordeel mee.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

Inhoud

5 Column Lisette
4 WijGastvrij belicht het vak
10 Column Lisette
11 Agenda + colofon
12 IDDSI: de fijne kneepjes
17 Kwootjes
19 Bedrijfsleden
20 Joery Hollemans
21 Rebelse verpleegkundige
26 Bernadette over WijGastvrij
28 Column Michel
29 Tips van Wenda
30 Oplossingen van Zorgmakers
31 Eerbetoon aan oma
32 Doe het eens anders
36 Beste Menu is terug
37 Vega in verpleeghuis
40 Goed koken proef je
46 Column Geert



Michel Overwijk, president van WijGastvrij, legt uit wat er gaat gebeuren.

Kijkje in de Keuken bij OLVG

WijGastvrij richt **schijnwerpers** op het vak

Het vak stond centraal. Het Kijkje in de Keuken bij OLVG West op 27 november stond in het teken van eten en drinken afgestemd op patiënten. Hoe dragen we er als foodprofessionals aan bij dat ze zo snel en zo goed mogelijk herstellen? En wat is daar allemaal voor nodig? Inzicht in de wensen van patiënten, een geavanceerd managementsysteem, kunstmatige intelligentie, een concept dat hout snijdt, voedingsmedewerkers die hun vak verstaan en samen willen werken met andere disciplines binnen het ziekenhuis, zoals diëtetiek, zorg en artsen.



Draagvlak creëren

Eten en drinken niet meer op een eiland

De tijd dat eten en drinken zich in de zorg op een eiland bevonden, is voorbij. Of moet voorbij zijn. Zonder samenwerking met andere stakeholders, zoals diëtetiek en zorg, gaat het niet. Dat zei Michel Overwijk, president van WijGastvrij in zijn openingsspeech tijdens Kijkje in de Keuken op 27 november in OLVG West te Amsterdam.

Overwijk was tot twee jaar geleden manager eten en drinken in OLVG Amsterdam, met twee grote vestigingen. Hij begeleidde het uitbesteden van het bereiden van de voeding. Een belangrijk onderdeel daarvan was draagvlak creëren. "Je moet alle stakeholders (belanghebbenden) meekrijgen, anders krijg je daar later last van; je moet het gezamenlijk doen, de stakeholders optimaal betrekken."

Het nieuwe concept kreeg de naam Heerlijk. De roomservice werd niet uitbesteed. Overwijk: "Dat hebben we in eigen beheer gehouden omdat het zo dicht tegen de zorg aan ligt." Het concept Heerlijk voorziet in zes eetmomenten per dag. Op die manier krijgen patiënten meer eiwitten binnen waardoor het herstel wordt bevorderd.



Siebe Geerdsema sprak over kunstmatige intelligentie.

Kunstmatige intelligentie

AI helpt voedingsassistent

AI ofwel kunstmatige intelligentie kan voedingsassistenten helpen bij het geven van de juiste voedingsadviezen aan patiënten. Via de tablet geef je het ziektebeeld en nog wat andere kenmerken van de patiënt aan; AI maakt daarna duidelijk wat de je het beste kunt serveren. Vervolgens wordt ook informatie betreffende de herkomst (dierlijk of plantaardig?) verstrekt. Ook de CO2-uitstoot per gerecht wordt aangegeven, zei Siebe Geerdsema van FoodforCare, het bedrijf dat de voeding in OLVG verzorgt.

"VOEDINGSASSISTENTEN ZIJN DE HANDEN EN OGEN VAN DE DIËTIST"

Als het aan Geerdsema ligt, gaan ziekenhuizen thuisboxen met maaltijden aanbieden. Afgestemd op individuele patiënten. In dat geval weten zij na thuiskomst zeker dat ze de juiste voeding voorgeschoteld krijgen, afgestemd op hun herstelproces. Er loopt een pilot in Noord-Brabant en Gelderland die moet uitwijzen of dit haalbaar is.

Lees verder ››

Verbeterpunten

Weet en meet wat patiënten willen

Het is belangrijk om te weten wat patiënten willen. En hoe ze aankijken tegen een nieuw concept. Zien ze nog verbeterpunten? Om daarachter te komen moet je meten, aldus Bastiaan Stoker van SirGoodwill dat zich toelegt op het creëren van een verbeterde gastbeleving en een duurzame relatie. Dat gebeurt op wetenschappelijke wijze.

SirGoodwill voert jaarlijks metingen uit. Op basis daarvan kunnen ziekenhuizen of zorginstellingen hun dienstverlening aanpassen. En hun score verbeteren. Dat laatste gebeurt door verbeteracties door te voeren. Wat wordt er gegeten enwat niet? Stoker: “Als blijkt dat iets niet bevalt, kun je het schrappen.”

De uitkomsten van de metingen gedurende vier jaar in OLVG West lieten zien dat de waardering behoorlijk steeg. De volgende onderdelen werden gemeten: algemene tevredenheid, smaakvol eten, adequaat en gastvrij geholpen, wensen en behoeften zijn bekend, voldoende gegeten, tevreden met kennis en advies, aantal eetmomenten, voldoende keuze in het menu, presentatie gerechten en voedingsassistenten communiceren prettig en vriendelijk.

Per meting stegen de waarderingscijfers. Verschillende onderdelen kwamen boven de 4,5 uit. Dat is zeer hoog (5 is het hoogste). Een aanwezige liet weten dat dat bijna te mooi is om waar te zijn. Stoker: “De resultaten mogen er zijn. En we kunnen nog meer meten dan we nu doen. De inname van voeding bijvoorbeeld. Of de waardering van medewerkers. Ook op die terreinen is er winst te behalen. Op die andere onderdelen trouwens ook, want het kan altijd en overal beter.”





Diëtist Jolanda Verlinde: "Dierlijke eiwitten zijn meer lichaamseigen dan plantaardige."

Diëtist over dilemma’s

Dierlijke eiwitten voor herstellende patiënten

De juiste voeding bevordert het herstel van patiënten en verkort de ligduur. Eiwitten zijn daarbij belangrijk. Maar kies je voor dierlijke of voor plantaardige?

Ofschoon plantaardige eiwitten beter zijn voor de wereld en plantaardige voeding te boek staat als gezond, kiezen diëtisten in OLVG toch voor dierlijke eiwitten als het gaat om patiënten die moeten herstellen. Diëtist Jolanda Verlinde daarover: “Het is een dilemma, zeker. Maar dierlijke eiwitten zijn meer lichaamseigen dan plantaardige, ze worden beter benut. Bovendien bevat vlees per consumptie-eenheid meer eiwitten zodat je er minder van hoeft te eten om hetzelfde binnen te krijgen. Als het gaat om patiënten die moeten herstellen, kiezen wij daarom gedurende dat herstel voor dierlijke eiwitten.”

Uiteenlopende wensen

Voeding in een ziekenhuis moet aan veel uiteenlopende wensen en eisen voldoen, liet Verlinde weten. Ze somde er een paar op: goedkoop, uit de regio afkomstig, hoog serviceniveau, weinig verspilling, duurzaam, voorzien van veganistische gerechten, voedzaam, vegetarisch, halal, zes keer per dag verstrekkingen, shakes met de nodige eiwitten, eiwitrijk brood. En dan hebben de verschillende doelgroepen ook nog verschillende wensen en diverse beperkingen. En dan ook nog al die individuele belangen en wen Wat een vak! Het is bijna onmogelijk om dat allemaal naar wens te doen. Maar het kan, zegt Verlinde. “Door samen te werken. Als artsen, verpleegkundigen, diëtisten en voedingsassistenten met elkaar samenwerken, kom je ver. We moeten de patiënt in teamverband verzorgen.”

De servicemedewerker of voedingsassistent is van extra groot belang voor de diëtist, voegde ze toe. “Zij hebben meerdere keren per dag contact met de patiënt. Ze doen veel, zien veel en horen veel. Ze zijn de handen en ogen van de diëtist.”

Nieuw concept

Olievlek van negativiteit is verdwenen

De deelnemers aan Kijkje in de Keuken werden in groepen ontvangen in de voormalige centrale keuken van OLVG West. Ron de Blieck en zijn mensen verzorgden daar een presentatie. Dagelijks komen de voedingsassistenten op deze plek in de ochtend samen om de dag door te nemen. Wat zijn de bijzonderheden? Wie doet wat?

De Blieck vestigde de aandacht op de broodbuffetwagen. Compact en handzaam. Ontworpen om in kleine ruimtes te manoeuvreren. “Voorheen hadden we grote wagens. Die voldeden, maar ze namen te veel ruimte in beslag. En ruimte is hier in Amsterdam nou eenmaal een schaars goed.”

OLVG West beschikt over 500 bedden. De voedingsassistenten bedienen tussen de 15 en 20 patiënten per dienst. Ze maken gebruik van tablets waar ze alle benodigde informatie per patiënt op kunnen vinden.

De maaltijden worden dagelijks in pannetjes aangeleverd. De patiënten kunnen kiezen tussen vier pannetjes. Maar niet iedere patiënt is in staat om uit de pannetjes te eten. Dat is soms te lastig. In dat geval eten ze vanaf een bord.

Voordat het nieuwe concept Heerlijk werd geïntroduceerd, kregen de patiënten drie keer per dag iets te eten. Nu zes keer. Dit leidt tot minder waste, vertelt een van de medewerkers.

Dan komt het gesprek op de introductie van het concept Heerlijk. Daar was lang niet iedere medewerker blij mee. Het leidde tot strubbelingen, maar die zijn achter de rug, het concept is ingedaald, zo wordt gemeld. De Blieck: “De olievlek van negativiteit uit de beginperiode is zo goed als verdwenen.”



Automatisering

Hoe moeilijk is Culicart?

Hoe moeilijk is het om met het voedingsmanagementsysteem Culicart te werken? Die vraag beantwoordde Brenda Knip van PinkRoccade, het bedrijf dat Culicart op de markt brengt. Onder andere in de zorg. “Iedereen die bij Bol.com iets kan bestellen, kan met Culicart overweg. We horen vaak dat mensen de handleiding helemaal niet nodig hebben.”

Knip liet weten dat Culicart een veelzijdig, handzaam systeem is waar je een grote diversiteit aan informatie in kunt plaatsen. Informatie over allergenen, allergieën, herkomst, al dan niet vegetarisch of veganistisch en wat al niet meer kun je er in terugvinden. Afgestemd op individuele patiënten. Zodat de voedingsassistent weet wie wat mag en kan eten, en wat niet. Knip: “Er zijn natuurlijk ook patiënten die geen allergie of beperking qua eten hebben. Die kun je alles aanbieden.”

WE HOREN VAAK DAT MENSEN DE HANDLEIDING VAN CULICART NIET NODIG HEBBEN



Brenda Knip belichtte Culicart.



‘TIJD VOOR EEN VOLGENDE STAP’

De zorgsector staat voor grote uitdagingen: een groeiende zorgvraag, veranderende behoeften van bewoners en strengere duurzaamheidseisen. Bij Van Gestel begrijpen we deze ontwikkelingen en spelen we hierop in met een nieuw zorgteam en innovatieve oplossingen voor zorgkeukens. Op deze manier verwachten we bij te dragen aan een toekomstbestendige zorgsector.

Met de komst van Job Veldtman (Business Unit manager) heeft Van Gestel grote stappen gemaakt in de zorgbranche. Nu, zeven jaar later, is het tijd voor een volgende nieuwe stap. Om de markt nog beter te kunnen bedienen en de klant nog meer te kunnen ontzorgen. Met Job als Business Unit Manager Zorg hebben we een zorgteam samengesteld, waarmee we klaar zijn om een substantiële groei door te maken in de zorg. Jan Jelmer van den Brink en Patrick Koch zullen als projectadviseurs voor de regio Noord (Jan Jelmer) en de regio Zuid (Patrick) klaar staan. Zij worden ondersteund door de verkoopmedewerkers Jan Uilenreef (regio Noord) en Mats Vinken (regio Zuid). Martin Ambachtsheer is onze nieuwe culinair conceptmanager en samen met culinair adviseurs en productspecialisten Maarten Hulsman (regioNoord) en Janneke Lugtenburg (regio Zuid) verantwoordelijk voor culinaire ondersteuning aan de zorgklanten.

Unieke combinatie

Van Gestel levert het complete pakket aan grootkeukenapparatuur. We kunnen zowel voorzien in compleet ingerichte kleinschalig wonen keukens, als in professionele productiekeukens en alles wat hier tussen in zit. Hiermee kunnen we echt toegevoegde waarde creëren voor onze klanten. We zien hierin dan ook veel ontwikkelingen.

Kleinschalig wonen wint steeds meer terrein in de zorg. Dit concept creëert een huiselijke sfeer waarin bewoners zich prettig en veilig voelen. Keukens spelen hierin een essentiële rol. We creëren en realiseren compacte, functionele keukens die naadloos aansluiten op de behoeften van bewoners en zorgverleners.

Een efficiënte indeling, veilige apparatuur en een warme uitstraling zorgen voor een vertrouwde en persoonlijke manier van zorg.

Toch zien we ook veel zorginstellingen hun eetvoorzieningen transformeren naar restaurantkeukens, waar beleving en gastvrijheid centraal staan. Dit biedt niet alleen voor bewoners, maar ook voor bezoekers en medewerkers een plek om samen te genieten van een vers bereide maaltijd. Van Gestel biedt keukenoplossingen die ervoor zorgen dat zorginstellingen hoogwaardige gerechten kunnen serveren.

Naast deze keukens voor de Cure-markt, realiseert Van Gestel ook keukens voor de Care-markt. Productiekeukens waar maaltijden op grote schaal bereid worden zijn de oplossing in deze markt. De keukens zijn ingericht voor maximale efficiëntie en hygiëne, met geavanceerde apparatuur en slimme workflows. Van Gestel biedt maatwerkoplossingen die aansluiten bij de specifieke behoeften van elke instelling, van bereiding tot distributie. Zorginstellingen en ziekenhuizen kunnen hierdoor hoogwaardige maaltijden leveren aan grote aantallen, zonder in te leveren op smaak en kwaliteit.

Ontzorgen

Met het zorgteam willen we de klant volledig ontzorgen op het gebied van grootkeukens in de zorg. Naast de genoemde diensten, hebben we bij Van Gestel een eigen onafhankelijke Service- en onderhoudsdienst. Zij verrichten correctief en preventief onderhoud aan alle grootkeukenapparatuur.

Met onze innovatieve keukens dragen we bij aan een betere zorgomgeving, waarin bewoners, medewerkers en bezoekers kunnen genieten van goede voeding, comfort en duurzaamheid. Wilt u meer weten over hoe Van Gestel uw zorginstelling kan ondersteunen? Neem contact met ons op en ontdek de mogelijkheden.



van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK

www.vangestelhoreca.nl
info@vangestelhoreca.nl
055 - 526 33 33

kiwa gecertificeerd ISO 14001

OP NAAR EEN DUURZAME TOEKOMST:

MILIEUVRIENDELIJKE OPLOSSINGEN IN DE GROOTKEUKENTECHNIEK

Duurzaamheid speelt een steeds grotere rol in de zorgsector. Van Gestel neemt hierin het voortouw door energiezuinige apparatuur, circulaire materialen en slimme technologieën te integreren in uw keukens. Hiermee helpen we zorginstellingen om hun ecologische voetafdruk te verkleinen en kosten te besparen. Of het nu gaat om inductiekoken, efficiënte afvalverwerking of het gebruik van recyclebare materialen, bij Van Gestel streven we naar een duurzame toekomst. Met onze ISO14001 certificering leveren we hier als bedrijf zijnde daadwerkelijk een bijdrage. Dit verwachten wij niet alleen van onszelf, maar ook van onze partners. Zo werkt onze interieurbouw leverancier met populieren multiplex - PureGlue. Dit product is bijna 100% biobased verlijmd zonder formaldehyde en voldoet hiermee aan de strenge EN15804 norm. De werkbladen van Hi-Macs zijn van volledig gerecycled materiaal gemaakt en hebben een kwalitatieve, hoogwaardige uitstraling.

De combisteamers van MKN beschikken over een display waarop het verbruik van water en energie wordt getoond na ieder kookproces. Het schoonmaakprogramma op de steamer zorgt voor een lager waterverbruik. En bij de FlexiCombi combisteamer kan gebruik gemaakt worden van het FlexiRack dat zorgt voor 50% meer capaciteit dan een 1/1GN.

PURE GLUE · forma SOYAD · EPD THE INTERNATIONAL EPDP SYSTEM · 100% POPLAR MADE in ITALY · FSC The mark of responsible forestry

Column



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

De maaltijd, hét beweegmoment in de ouderenzorg

Ik vind bewegen een heerlijke bezigheid. Een uur buiten lopen, daar geniet ik echt van. Naast het plezier dat bewegen oplevert, ga je er ook beter van slapen, is het goed voor je mentale gezondheid, blijf je fitter en kun je meer eigen regie voeren, is het goed voor je spijsvertering, enzovoorts.

Voor mensen op leeftijd die in een instelling wonen, en eventueel in een rolstoel zitten, is bewegen niet meer zo'n vanzelfsprekendheid. En dat is jammer, want ook voor hen zijn de voordelen van belang bij het ervaren van leefplezier.

Je kunt met bewoners naar buiten gaan of stoelyoga doen. Maar ook gedurende de dag zijn er een heleboel momenten waarop je bewoners kunt prikkelen om hun lichaam wat meer te gebruiken. Denk maar eens aan de maaltijd. Met het motto 'kleine stapjes, groot effect' kun je met eenvoudige beweegmomenten starten.

Bijvoorbeeld: veel woningen en afdelingen van zorginstellingen maken tijdens het eten gebruik van placemats. In veel gevallen zie ik de medewerker deze uitdelen.

Mijn voorstel: doe het eens anders. Leg de stapel placemats in het midden van de tafel en nodig bewoners uit om er één voor zichzelf en eventueel voor de buurvrouw te pakken. Of leg de stapel bij één bewoner neer en vraag hem er één te pakken en de rest door te schuiven... Heel vaak gaat het vanzelf, soms moet je het doorschuiven even voordoen of een beetje begeleiden.

Of, heb je heerlijke pannenkoeken gebakken, laat de bewoners er zelf poedersuiker of stroop op doen. Het optillen van de fles, de motoriek om goed te mikken... natuurlijk kan iemand uitschieten of er komt wat suiker naast het bord, maar ja, met een doekje kan meneer of mevrouw dat probleem eenvoudig zelf oplossen.



V&VN

Geef zorgmedewerkers bonus na twee jaar

Om te voorkomen dat het tekort aan zorgmedewerkers tot nog grotere hoogtes gaat oplopen, moet er nu echt wat gebeuren. Dat zegt Bianca Buurman, voorzitter van beroepsvereniging V&VN. In het AD pleit zij voor vergaande maatregelen. Ze wil dat het collegegeld voor zorgopleidingen wordt afgeschaft en pleit voor een bonus voor medewerkers als ze een jaar of twee in de zorg werken. Ook pleit ze voor aparte routes voor mannen, zodat meer mannen voor de zorg gaan kiezen.

Het kabinet zou strakker moeten sturen op het soort banen dat mensen kiezen. Daarover: 'Er zijn steeds meer bullshitbanen, terwijl de arbeidstekorten in de zorg en het onderwijs toenemen. Willen we dat onze pizza wordt thuisbezorgd of willen we dat de ambulance op tijd is als we hulp nodig hebben?'

Buurman pleit voor betere betaling van zorgmedewerkers, betere begeleiding en betere bescherming. Met bescherming doelt ze op de verantwoordelijkheid die op de schouders van de medewerkers rust. Ze licht dat toe met een voorbeeld van een medewerker die wondzorg moest doen, maar zich daarvoor niet geschikt achtte. Ze kreeg geen hulp of scholing. 'Nu ben je individueel verantwoordelijk als het fout gaat. Dat geeft zorgmedewerkers stress.' Het aantal vacatures in de zorg zal de komende jaren naar schatting oplopen tot ruim 265.000.

HET HEEFT TE MAKEN MET GOED WERKGEVERSCHAP. BIED VOLWAARDIGE DIENSTEN, GENOEG MOGELIJKHEDEN ZICH TE ONTWIKKELEN EN FLEXIBILITEIT IN DIENSTEN

Bianca Buurman, voorzitter V&VN, oppert in het AD maatregelen die het arbeidstekort in de zorg moeten tegengaan.

Agenda*

5 MRT Kijkje in de Keuken van WijGastvrij bij Nieuw Unicum in Zandvoort, dat ervoor gekozen heeft om gastvrijheid, eten en drinken te combineren met een medische werkwijze.
www.wijgastvrij.nl/evenementen

20 MRT Hét Dementie Congres vindt plaats in Ede. Het wordt een grote up-to-date dag over actuele thema's op het gebied van dementie. Met als doel om samen te komen tot betere kwaliteit van leven voor mensen met dementie.
www.nursing.nl/congressen

26 MRT Het congres Samenwerken met de Mantelzorger gaat over een actuele kwestie, want Nederland kent meer dan vijf miljoen mantelzorgers en dat worden er nog wat meer. Aandacht voor deze vorm van zorg tijdens dit congres.
www.samenwerkenmetdemantelzorger.nl

28-29 MRT De 27ste Zorg & Welzijn Carrièrebeurs in Amsterdam RAI. Bezoekers treffen daar mogelijke werkgevers en onderwijsinstellingen. En een reeks workshops, masterclasses en presentaties waar ze uit kunnen kiezen.
www.carrierebeurs.nl

6-13 APR Dutch Health Week in Utrecht. Jaarlijks evenement in het teken van gezondheid. Voor burgers en zorgprofessionals zijn er events en activiteiten. Een van de hoofdthema's is eten & drinken. Het doel is: samen gezond.
www.dutch-healthweek.nl

8-10 APR Zorg&ict in Jaarbeurs Utrecht. Een 'health tech event' waar zorgprofessionals uit verschillende zorgsectoren inspiratie opdoen over slimme technologieën en relevante ICT-oplossingen.
www.jaarbeurs.nl/agenda-item/zorg-ict

6 MEI Finale van de tiende editie van de kookwedstrijd Beste Menu van de Zorg. Plaats van handeling is de locatie van Van der Zee te Emmen.
www.distrivers.nl

24 MEI Van Mond tot Kont in de palliatieve fase is de titel van het Kicozo symposium dat op 24 mei in Kasteel Holtmuhle in Tegelen plaatsvindt. Sprekers vanuit de dagelijkse zorgpraktijk vertellen hun verhaal. Eric-Jan de Smaakman belicht het aspect smaak.
www.kicozo.info

20 JUN Het congres Kanker & Leven gaat over het samen werken aan passende zorg voor mensen die kampen met de gevolgen van kanker. Voor hen is het belangrijk dat de zorg vanuit het ziekenhuis aansluit op de zorg die zorgverleners daarbuiten verlenen. Het congres besteedt hier aandacht aan.
www.iknl.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
(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 *(president)*
Maarten Bijlsma *(voorzitter)*
Paul Hoogmoed *(penningmeester)*
Renê van der Gun *(secretaris)*
Bernadelte Molier *(algemeen)*
Ruud Verkaaik *(algemeen)*



Ruud Verkaaik geeft uitleg. "Als je de koffie niet op de juiste wijze bindt krijg je klontjes."

Veilig eten bereiden voor mensen met slikproblemen

IDDSI voor de **zekerheid**

IDDSI is een raamwerk waarmee je de consistentie van eten en drinken nauwkeurig kunt aangeven zodat mensen met kauw- en slikproblemen veilig kunnen eten en drinken. Het toepassen ervan vereist kennis van zaken. Uitblinkers was aanwezig bij een sessie van de training ‘Dat is even slikken’ van Care Culinair.



Apparatuur
De volgende apparaten en attributen zijn belangrijk als je eten moet bereiden voor mensen met slikproblemen. Een staafmixer, geschikt om gerechten in kleine hoeveelheden te verwerken. Een blender geschikt voor vloeistoffen; soep is mogelijk. Een keukenmachine om voeding fijn te maken. Een zeef om gerechten te ontdoen van stukjes. Een keukenweegschaal om nauwkeurig af te kunnen wegen.

IDDSI is in 2014 voor het eerst toegepast. Binnen Nederland ging men hiermee vanaf 2016 van start. Het is een internationaal raamwerk waarmee je eten en drinken exact kunt afstemmen op mensen die kampen met kauw- en slikproblemen. Zodanig dat ze zich niet kunnen verslikken.

Eenvoudig is het niet. Het toepassen van IDDSI vereist kennis en oefening. We zijn op woensdag 4 december aanwezig bij Care Culinair in Den Bosch. Ruud Verkaaik verzorgt daar deel 2 van de uit drie delen bestaande opleiding ‘Dat is even slikken.’ Zes voedingsassistenten van BrabantZorg zijn aanwezig.

Voor hen is het ook even slikken, want er komt veel informatie op ze af. Als het theoriegedeelte erop zit, laat een van hen weten dat ze IDDSI best lastig en ingewikkeld vindt. Tijdrovend ook, terwijl er helemaal niet veel tijd is. Ruud Verkaaik, die de training ontwikkelde en deze ook grotendeels verzorgt, laat weten dat dat een normale reactie is. Later als ze ervaren zijn, gaat het makkelijker, zegt hij. Ja, bijna vanzelf. “HACCP was in het begin ook lastig, nu is het vanzelfsprekend.”

> **VOOR DE VOEDINGS-ASSISTENTEN IS HET OOK EVEN SLIKKEN, WANT ER KOMT VEEL INFORMATIE OP ZE AF**

Zeer kwetsbaar
Het IDDSI-raamwerk is gebaseerd op twee driehoeken die omgekeerd tegenover elkaar liggen. Het raamwerk gaat van 0 tot en met 7. Om onderaan bij de dranken te beginnen: 0) dun vloeibaar, 1) licht vloeibaar, 2) matig vloeibaar, 3) dik vloeibaar, 4) zeer dik vloeibaar / glad gemalen, 5) fijngemalen en smeuïg, 6) zacht en klein gesneden 7) normaal / makkelijk te kauwen. Een logopedist stelt door middel van sliktesten vast op welk IDDSI-niveau iemand met dysfagie zit (zie kader IDDSI 0 t/m 7)



Lees verder ››

MENSEN MET SLIKPROBLEMEN HEBBEN DOORGAANS NIET VEEL TREK. DUS MOET HET ETEN ER ZO AANTREKKELIJK MOGELIJK UITZIEN



Aan de slag

Het praktijkgedeelte van die ochtend vindt plaats in een keuken. Drie koppels gaan aan de slag om gerechten te bereiden op het gewenste IDDSI-niveau. Het gaat onder meer om beschuitje met jam niveau IDDSI 4, ontbijtsmoothie niveau IDDSI 3, gebakken ei op een boterham niveau IDDSI 4, pizza niveau IDDSI 5, sangria niveau IDDSI 2 en een koffie-smoothie niveau IDDSI 1. Een pittige klus. De cursisten gaan meteen aan de slag met bereiden en testen. Daarna worden de creaties besproken waarbij de nadruk ligt op de valkuilen. Aan de pizza waren bijvoorbeeld olijven toegevoegd. Vraag van een deelnemer: kan ik die verwerken? Verkaaik: “Als je olijven pureert, krijg je korreltjes. Niet gebruiken dus.”

In de sangria zit ananas verwerkt, een product dat vezels bevat. De test met het spuitje wijst uit dat de drank niet snel genoeg doorloopt. Ananas is wel geschikt, maar moet gezeefd worden in verband met de vezels. De koffiesmoothie niveau IDDSI 1 is ook lastig te maken. De smoothie bestaat uit 80 ml koffie, 100 mm hopjesvla, een snufje kaneelpoeder. Bij de test met het spuitje moet er bij IDDSI 2 5 tot 6 ml achterblijven. Ook het maken van het broodje niveau IDDSI-4 is lastig. Het broodje loopt iets uit. De substantie had dikker gemoeten. En zo wordt ieder gerecht door de figuurlijke molen gehaald. Leerzaam allemaal, maar lastig; de cursisten zijn na afloop nog niet zeker van hun zaak. Maar ze hebben deel 3 – het implementeren op de eigen locatie - van de cursus nog te goed.

Mensen die aan dysfagie lijden, zijn kwetsbaar als ze eten en drinken. Een fout kan er zomaar toe leiden dat er een korrel in de longen terechtkomt. Dat gebeurt doordat de luchtpijpklep te laat sluit bij deze patiënten, aldus Verkaaik. “Er komt een lichaamsvreemde stof in de longen terecht. Longontsteking en overlijden kunnen het gevolg zijn.” Longontstekingen komen in de ouderenzorg vaak voor, maar het is niet bekend in hoeveel gevallen dat te wijten is aan foutieve consistentie van de voeding.

Spuitje

De gewenste IDDSI-niveaus staan in het kader ‘IDDSI 0 t/m 7’ op deze pagina’s. Dat geldt ook voor de wijze van testen. Dat kan met een vork, een lepel of een spuitje. De theorie is duidelijk. In de praktijk zijn er valkuilen. Het binden van vloeistof bijvoorbeeld, zoals koffie, wil nog wel eens fout gaan. Het binden wordt gedaan ten behoeve van een tragere doorloop in de mond en de keel, zoals bij IDDSI 2. Bij mensen met slikproblemen wordt de voeding gemalen of verdund, bij mensen die zich makkelijk verslikken wordt de vloeistof ingedikt.

Verkaaik: “Als je de koffie niet op juiste wijze bindt, krijg je klontjes. Dat mag niet. Onnauwkeurigheid kan snel problemen veroorzaken. Op de verpakking staat bijvoorbeeld dat je twee maatschepjes op 150 ml moet toevoegen, maar vaak blijkt het om meer of minder vloeistof te gaan. De koffie loopt dan te snel door of is te dik. Grote kans dat de patiënt zich verslikt of de koffie niet wegkrijgt.”

Kleine stukjes

Het testen van de consistentie van de gerechten gebeurt met lepels, vorken en spuitjes. Bij IDDSI 6 bijvoorbeeld mogen de stukjes niet groter zijn dan 12 mm bij 15 mm, voor kinderen is dat 8 mm bij 8 mm. Een vorkdruktest moet uitwijzen of de voeding volledig pletbaar is. De voeding mag de oorspronkelijke vorm na de test niet terugkrijgen. Verkaaik: “Je moet de ribben van de vork in het gerecht terugzien. Het mag niet te droog of te taai zijn.”

Bij IDDSI 5 moet de voeding gemalen en smeuïg zijn. Na de druktest dienen er stukjes tussen de tanden van de vork door te gaan. De patiënt moet het eten met de tong en het gehemelte kunnen pletten. Verkaaik waarschuwt voor rundvlees. “Een sudderlapje is makkelijk te eten, maar de vezels zijn lang, er moet lang op gekauwd worden. Het gevaar bestaat dat de client met een prop achter de kiezen blijft zitten. Vooral bij IDDSI 6 kan dat voorkomen.”

Cursus

De cursus ‘Dat is even slikken’ van Care Culinair bestaat uit drie dagdelen. De eerste twee delen vinden plaats bij Care Culinair. Het eerste deel betreft theorie. Het wordt verzorgd door een logopedist. Het tweede deel is deels theorie, deels het beoefenen van bereiden en testen. Het derde deel vindt plaats op de locatie van de zorginstelling. Meer informatie over eten en drinken voor dysfagie-patiënten vind je op www.datisevenslikken.nl.

PASTA KAN BIJ HET KAUWEN LIJM WORDEN. VOORZICHTIG DUS MET PASTA



Lees verder ››

IDDSI 0 t/m 7

IDDSI 0. De 10 ml vloeistof gaat in het spuitje. Haal de vinger tien seconden van de opening. Blijft er na 10 seconden niks achter in het spuitje, dan wordt het IDDSI 0.

IDDSI 1
Blijft er na 10 seconden 1 tot 4 ml achter in het spuitje, dan wordt het IDDSI 1.

IDDSI 2
Blijft er na 10 seconden 4 tot 8 ml achter in het spuitje, dan wordt het IDDSI 2.

IDDSI 3
Blijft er na 10 seconden meer dan 8 ml achter in het spuitje, dan is het IDDSI 3. Bij de vorktest – daarbij plaats je de substantie op een vork – druppelt de substantie langzaam door de tanden van de vork.

IDDSI 4
Bij de vorktest ligt de substantie boven op de vork. Het loopt of druppelt niet continu door de tanden van de vork heen. Bij de lepeltest, waarbij het voedsel op de lepel wordt gelegd, behoudt het voedsel haar vorm. Het valt gemakkelijk van een gekantelde lepel. Het mag niet stevig of plakkerig zijn. De consistentie is geheel glad zonder stukjes of klontjes.

IDDSI 5
Voor volwassenen moeten de deeltjes kleiner zijn dan 4 mm, voor kinderen kleiner dan 2 mm. Bij de vorktest moeten de stukjes tussen de tanden van de vork passen. Standaard bedraagt die afstand namelijk 4 mm. Bij de lepeltest behoudt het voedsel haar vorm op de lepel. Is de lepel licht gekanteld dan valt de substantie er makkelijk af. Deze mag niet stevig of plakkerig zijn.

IDDSI 6
Voor volwassenen mogen de stukjes niet groter zijn dan 12 mm bij 15 mm, voor kinderen is dat 8 mm bij 8 mm. Doe de vorkdruktest. Het voedsel moet volledig pletbaar zijn als je er met de vork op drukt. Het mag de oorspronkelijke vorm niet terugkrijgen.

IDDSI 7
Normaal, makkelijk te kauwen. Doe de vorktest. Met een vork moet je makkelijk een stukje van de voeding af kunnen ‘snijden’. Denk bijvoorbeeld aan gebakken zalm.

“ALS JE OLIJVEN PUREERT, KRIJG JE KORRELTJES. NIET GEBRUIKEN DUS”



Niet kleverig
De gerechten mogen niet kleverig zijn, want dat vergt extra inspanning bij het kauwen. Een test kan uitwijzen of het betreffende gerecht wat dit betreft in orde is. Verkaaik: “Probeer een gevulde lepel van het gerecht door te slikken. Lukt dat niet, dan voldoet het niet aan IDDSI 4.” Een speciale waarschuwing is er voor pasta. Daar zit bloem in. “Bij het kauwen kan dat lijm worden. Voorzichtig dus met pasta.”

De lepeltest kan in deze gevallen duidelijkheid verschaffen. De lepel kantelen. Als de substantie eraf glijdt is het goed, anders is die te kleverig voor IDDSI 4.

Het testen van vloeistoffen gebeurt met een 10-ml spuitje. Spuitje vullen, afsluiten met de duim en vervolgens 10 seconden de vloeistof eruit laten lopen en meten hoeveel er achterblijft. Blijft er na 10 seconden 1 tot 4 ml achter in het spuitje, dan wordt het IDDSI 1, bij 4 tot 8 ml is het IDDSI 2; blijft er meer dan 8 ml achter, dan is het IDDSI 3.

Werk met kleuren
Verkaaik vraagt speciale aandacht voor het uiterlijk van de gerechten en de eetbeleving. Mensen die kampen met slikproblemen, hebben doorgaans niet veel trek. Dus moet het eten er zo aantrekkelijk mogelijk uitzien zodat de eetlust wordt aangewakkerd. Kleine porties doen het goed. Verkaaik: “De zintuigen spelen een belangrijk rol. Het begint al met de kookgeuren en de kookgeluiden. Probeer onderscheid aan te brengen door met kleuren te werken, anders krijg je een egaal geheel, en dat is niet bevorderlijk voor de eetlust.”

Het toevoegen van vloeistoffen om gerechten eetbaar te maken, is ook een onderdeel van de training. Aan gemalen witvlees kun je bouillon, jus en melk toevoegen. Roodvlees kun je beter niet met zuivel malen, want dan lijkt het te veel op witvlees waardoor de client denkt dat hij veel van hetzelfde krijgt. Voor vis zijn melk, room en crème fraîche geschikt.

Maar niet alles kan. Rijst wordt afgeraden, want dan blijven er korrels achter. Verkaaik draagt een alternatief aan: glasnoedels. “Een product dat van rijstvocht is gemaakt. En zo zijn er meer creatieve oplossingen te bedenken waarmee je mensen die kampen met dysfagie aan het eten kunt krijgen.”

Kwootjes

Niks weten
“Het leuke van eten is dat je, zelfs als je heel veel weet, eigenlijk nog steeds niks weet.”
Emma de Thouars, die al jaren boeken schrijft over Aziatisch eten, laat in NRC magazine weten dat ze nog steeds smaken proeft waarvan ze niet weet dat ze bestaan.

Eten in je eentje
“Als je in je eentje eet, ben je hoofdzakelijk bezig met kauwen en slikken. En vrij eentonige bezigheid die je al snel naar de krant of de tv doet grijpen. Dat gaat ten koste van de aandacht voor het voedsel”
NRC-columnist Frits Abrahams schrijft dat alleen eten een soort machinale oefening van je kaken is, zonder veel kraak of smaak. Zijn vrouw is opgenomen in een verpleeghuis.

Contact is fijn
“Contact zoeken, al is het maar vluchtig en duurt het niet langer dan een tel, is warm en fijn. En dat zijn we langzamerhand aan het vergeten.”
Anne-Marie van Leggeloo van Het Etiquettebureau in Mezzo, in een reportage over groeten.



Bordje vasthouden
“Gastheerschap bleek door al die jaren dat ik met gastheren/-vrouwen gewerkt heb niet zo eenvoudig te zijn. Vaak valt het tegen omdat mensen alleen het idee hebben van een bordje vasthouden en een beetje kletsen. Dat zou mooi staan in de cao: een bordje vasthouden en een beetje kletsen...”
Harold Hovenkamp laat in zijn boek ‘Modern Gastheerschap’ weten dat het vak gastheer meer behelst dan een bordje vasthouden.

Handen nodig
“Er zijn mensen in de zorg en in de bouw nodig. Maar men adviseert vaak hbo of universiteit, want dan verdien je beter. Intussen komen we mensen die met de handen werk tekort.”
Zegnouzelf laat op X weten dat het zo niet goed gaat.

Stomen maar
“Stomen is een van de meest effectieve methoden om bloemkool te koken zonder dat er veel zwavelverbindingen vrijkomen. Stomen vermindert niet alleen de geur, maar behoudt ook de voedingsstoffen beter.”
Petit Chef op MSN.

Wijsheid
“Heel duidelijk is te zien dat in dit model wijsheid de enige functie is die tijdens het leven echt toeneemt.”
Erik Scherder wijst in zijn boek ‘Oud worden, jong blijven’ op een afbeelding die voor hem een en ander duidelijk maakt.

Heerlijke roomlaag
“Zelf vermoed ik dat het eten destijds juist beter moet hebben gesmaakt. Er was geen kunstmest, van groeihormonen had nog geen boer gehoord en op de melk dreef nog zo’n heerlijke roomlaag...”
Lisette Bossert in het voorwoord van haar boek ‘Toen was koken heel gewoon’ over het koken in de jaren vijftig.





WijGastvrij
bedrijfsleden

wij gastvrij
UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

Albron · AMfish convenience · Bebo · B&V Opleidingen · Carezzo
care culinair voedingsmanagement in de zorg · Fano Puur Fano · HH foodprojects · Huuskes · king Nederland
MEIKO · MultiFood · maxivers · pinkroccade · Royal Smilde Foods
SANDLE · temp-rite · Tetreau · Threewise zorgacademie · TOP BAKKERS
Unilever Food Solutions Support. Inspire. Progress. · van gestel Grootkeukentechniek · van Hoeckel Partner in food care · Willem de Boer · ZORGBOODSCHAP Onderdeel van Boon Food Group

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



Joery Hollemans gaat met vrouw en kinderen aan boord van de Global Mercy.

GLOBAL MERCY

Joery Hollemans aan de slag op ziekenhuisschip

Joery Hollemans, teamleider eten & drinken in het Van Weel-Bethesda Ziekenhuis, gaat medio juni aan de slag als manager foodservice op de Global Mercy, het grootste ziekenhuisschip ter wereld. Samen met zijn vrouw en drie dochters gaat hij aan boord voor een periode van twee jaar. 'Al jarenlang is het een droom van mijn vrouw Sandra en mij om ons dienend in te zetten. Die droom wordt binnenkort werkelijkheid', schrijft hij op LinkedIn.

De Global Mercy van Mercy Ships verleent medische zorg aan mensen in ontwikkelingslanden via ziekenhuisschepen. Patiënten krijgen operaties die anders onmogelijk zouden zijn. Lokale zorgverleners worden opgeleid om structurele verbeteringen in de zorg te realiseren. Het werk aan boord is vrijwillig. Hollemans: 'Een groot deel van de kosten financieren we zelf met hulp van sponsoren uit onze familie, vriendenkring en (kerkelijk) netwerk.'



SHOJA HAMIDI

'Koks hebben impact op levenskwaliteit'

Werken als kok in de ouderenzorg is bijzonder en dankbaar werk, schrijft Shoja Hamidi op LinkedIn. 'De impact die een kok heeft op de levenskwaliteit van ouderen is enorm, vooral als het gaat om het aanbieden van gezonde, smakelijke en voedzame maaltijden. Mensen die kampen met dementie of andere zorgbehoeften hebben, verdienen de beste zorg. Voeding is daarbij een cruciaal onderdeel.' Hamidi, die in 2022 werd uitgeroepen tot Uitblinker van het Jaar, werkt als instellingskok bij Brasserie Tuinzicht gelegen in het Loosdrechtse bos in Hilversum. De brasserie is onderdeel van HilverZorg locatie Zonnehoeve.

Er circuleren advertenties voor kruidenmengsels waar je bij wijze van spreken je ideale levenspartner mee vindt, waar je zwanger van wordt en de loterij mee wint"

Ggz-psychiater Rogier Hoenders laat in De Gelderlander weten dat er ook onzin de ronde doet in de kruidengeneeskunde.



EASY-TO-EAT,

Eiwitverrijkt dessert in klein cupje

Easy-to-Eat is een functioneel én lekker dessert of tussendoortje voor mensen die ondervoed of ziek zijn en extra eiwit goed kunnen gebruiken.

- Veel eiwit, 11g, in een hele kleine portie
- De eiwitverrijking is niet te proeven en het wei-eiwit levert alle essentiële aminozuren.
- Easy-to-Eat is amylaseresistent, heeft IDDSI level 4 en is geschikt voor mensen met een dikvloeibare voeding.
- Tevens is het glutenvrij en vegetarisch, zonder gelatine.
- Gevarieerde smaken: kaneel, tropical en framboos.
- Ook ideaal voor cliënten met een vochtbeperking vanwege de kleine portie.
- Gemakkelijk te bestellen bij zorggroothandels en lang houdbaar in de diepvries.

Wilt u proeven of informatie? Vraag het aan de diëtist van Innopastry, mariska@innopastry.com.



PROMOTIEONDERZOEK

Rebels gedrag verbetert zorg

Het is in de zorg niet gebruikelijk om tegendraads te zijn. Maar dat is jammer, want daar kan veel goeds uit voortkomen, blijkt uit promotieonderzoek van Eline de Kok. Ze meldt dat verpleegkundigen dagelijks in hun werk situaties aantreffen die volgens hen beter of anders kunnen, maar die buiten de regels of voorschriften van de werkgever vallen.

De verpleegkundige die dit interne conflict ervaart en vervolgens besluit toch grenzen te verleggen, is een rebelse verpleegkundige, aldus De Kok. Zij promoveerde op 16 januari op rebels leiderschap onder verpleegkundigen. "Rebellie door positief afwijkend gedrag is nodig, want het verandert de zorg ten goede", zegt ze op de site van V&VN, een organisatie van verpleegkundigen, verzorgenden en verpleegkundig specialisten.

Ze voerde het onderzoek uit met steun van V&VN. "De rebelse verpleegkundige die geen steun van collega's en het management krijgt, gaat vaak onder de radar door met de andere koers. Of vertrekt. Dat is jammer, want mét steun zien we oplossingen die de praktijk veranderen en verbeteren. Ten gunste van de patiënt."

Geen sondevoeding

De Kok laat weten zelf een rebelse verpleegkundige te zijn. Ze draagt een voorbeeld aan. Een patiënt van haar moest laatst door middel van nachtelijke sondevoeding bijgevoed worden om voldoende calorieën binnen te krijgen. Maar deze patiënt had een eerder trauma opgelopen met het plaatsen van een sonde.

De Koks: "De diëtist bleef echter bij het standpunt dat alleen de neusmaagsonde passend was bij deze patiënt. Ik heb toen met de patiënt afgesproken dat zij de sondevoeding - met waarschuwing dat het niet lekker zou smaken - tóch zelf zou gaan drinken na haar avondmaaltijd. Ook al is de standaard dat deze speciale voeding alleen via neusmaagsonde wordt gegeven, heb ik samen met de patiënt voor iets anders gekozen. De patiënt was blij, ik was blij en uiteindelijk hoorde ik een week later dat de artsen en diëtist er ook blij mee waren. Maar ik weet zeker dat als ik het had overlegd, ik de neusmaagsonde gewoon had moeten inbrengen."



ACHTERTUIN

Mantelzorgwoningen in de schijnwerper

Zogenoemde mantelzorgwoningen bestaan al langer, maar ze krijgen de laatste tijd meer aandacht omdat de vraag ernaar toeneemt. Zo'n woning is een compleet huis dat op het erf van een hoofdwoning staat. Zo'n woning kan voor degenen die zorg verlenen en degenen die zorg krijgen een uitkomst zijn. De afstand is immers klein, terwijl de persoon of personen die zorg nodig hebben zelfstandig kunnen blijven wonen. De druk op de zorg wordt daardoor verminderd. Het plaatsen van een prefab-unit is mogelijk, maar het komt ook voor dat er een schuur of garage wordt omgebouwd tot mantelzorgwoning. Gemeenten mogen sinds 2024 zelf bepalen welke regels er gelden voor het plaatsen van mantelzorgwoningen.



ONDERZOEK

Lavendel verdrijft angst

Sterke concentraten uit de lavendelplant helpen bij angst en mogelijk ook bij depressies. Onderzoek heeft dat uitgewezen, zegt ggz-psychiater Rogier Hoenders in een interview met De Gelderlander. Hij laat weten dat lavendelcapsules als geneesmiddel geregistreerd zijn in Duitsland en Zwitserland. Ook Chinese kruiden zoals Xiao Yao San werken mogelijk tegen angst, aldus Hoenders. "Maar het is wel oppassen geblazen. Sommige capsules zijn vervuild."



De zorgsector verandert, en wij veranderen mee. Met trots presenteren wij in dit magazine enkele belangrijke stappen die wij zetten om Zorgboodschap nog toekomstbestendiger te maken. Stappen die gaan over innovatie, duurzaamheid en een nóg betere klantbeleving.

Een van de hoogtepunten van het afgelopen jaar was de succesvolle lancering van onze nieuwe webshop. Dit moderne, gebruiksvriendelijke platform optimaliseert niet alleen de klantbeleving, maar biedt ook veel mogelijkheden om duurzamer in te kopen. Bovendien zijn wij de eerste leverancier in de zorg die een real-time budgettool biedt. Deze innovatieve tool ondersteunt zorgafdelingen, keukens en restaurants om binnen de gestelde budgetkaders te blijven. Door goede samenwerking met onze klanten en diverse ICT-dienstverleners hebben we de administratieve processen bovendien zeer efficiënt ingericht, zodat er meer tijd overblijft voor wat écht telt: zorg verlenen.

Tegelijkertijd bouwen we letterlijk en figuurlijk aan de toekomst. Met veel enthousiasme kondigen wij ons nieuwe duurzame pand aan! Dit moderne gebouw, dat voldoet aan de hoogste duurzaamheidsnormen conform BREEAM Very Good, wordt speciaal op maat gemaakt voor Zorgboodschap.

Nieuwbouw Zorgboodschap: vier locaties onder één duurzaam dak

Met de realisatie van ons nieuwe en toekomstbestendige pand aan de Meer en Duin 1 in Lisse brengen we vier locaties samen onder één duurzaam dak. Dit gebouw wordt dé centrale plek waar ons logistiek centrum, het hoofdkantoor, moderne klantfaciliteiten en de splinternieuwe keuken voor Zorgmaaltijd samenkomen.

Met Zorgmaaltijd kun je traploos schakelen tussen onbewerkt en lokaal vers, gesneden en geassembleerde AGF-producten en volledig kant-en-klare, op de zorg afgestemde maaltijden. Hierdoor ligt hybride koken binnen handbereik, wat de flexibiliteit vergroot en de beleving voor de cliënten naar een ‘net als thuis-gevoel’ tilt. Onze chefs staan je graag ter zijde met inspirerende adviezen en workshops, zodat je nog meer kunt bieden dan een maaltijd alleen.

Het pand biedt daarnaast ruimte aan geavanceerde koel- en vriesruimtes en moderne kantoor- en ontvangstfaciliteiten, inclusief een innovatieve kookstudio. De sloop van het huidige pand is gestart, de nieuwbouw volgt medio mei 2025 en in september 2026 ontvangen we de sleutels van ons nieuwe thuis.

Onze ambities reiken echter verder. We zijn in een vergevorderd stadium met het behalen van de doelen binnen de CSRD-wetgeving (Corporate Sustainability Reporting Directive), in nauwe samenwerking met onze moedermaatschappij Boon Food Group en inkooporganisatie Superunie. Superunie, een van de grootste inkoopcoöperaties van Nederland die 10 retailorganisaties vertegenwoordigt, speelt een belangrijke rol in het verder verduurzamen van ons assortiment. Dit betekent een focus op verantwoord geproduceerde producten, minder verpakkingsmateriaal en een kleinere ecologische voetafdruk.

Ook werken wij aan de doelstellingen van de Green Deal Duurzame Zorg, die de zorgsector uitdaagt om bij te dragen aan een gezondere leefomgeving. Door het tegengaan van voedselverspilling, het verminderen van CO_2-uitstoot en het efficiënt inzetten van middelen, nemen wij als Zorgboodschap onze verantwoordelijkheid voor een duurzame toekomst.

In dit magazine nemen we je graag mee op deze reis. Geniet van de sfeerimpressie van ons nieuwe pand op de volgende bladzijden. Ontdek onze plannen en laat je inspireren door wat wij samen kunnen bereiken.

Met vertrouwen, energie en ambitie bouwen we aan de toekomst. En dat doen we samen met jou – onze klanten, partners en collega’s.

Lees verder ››

Samenbouwen aan de TOEKOMST VAN ZORGBOODSCHAP



MET VERTROUWEN, ENERGIE EN AMBITIE BOUWEN WE AAN DE TOEKOMST. EN DAT DOEN WE SAMEN MET JOU – ONZE KLANTEN, PARTNERS EN COLLEGA'S.

Een frisse start in 2025:

Sluit je aan bij WijGastvrij!

WijGastvrij heeft grote plannen voor 2025. Een nieuwe start van de branchevereniging. Wat gaat er gebeuren? Bernadette Molier geeft op deze pagina's het antwoord. Lees haar verhaal.



Doe met ons mee!
Het nieuwe jaar biedt nieuwe kansen. Sluit je aan bij WijGastvrij en laat 2025 een jaar worden waarin we samen groeien, leren en genieten van alles wat gastvrijheid, eten en drinken te bieden hebben. Heb je vragen of wil je meer weten? Spreek ons aan tijdens een evenement, kijk op onze website of praat met een van onze bestuursleden.Samen maken we van 2025 een jaar om nooit te vergeten. Word lid, doe mee en laat zien dat gastvrijheid, eten, drinken en bejegening écht het verschil maken! Zie www.wijgastvrij.nl

> **HET BELANG VAN GEZONDE VOEDING, GASTVRIJHEID EN BEJEGENING IN DE ZORG**

Bij WijGastvrij hebben we grootse plannen voor 2025. Als branchevereniging voor iedereen in de zorg die werkt met gastvrijheid, eten en drinken, zijn we klaar om een frisse koers te varen. Dit wordt een jaar vol activiteiten, inspiratie en samenwerking waarin jullie werk en passie centraal staan. Samen maken we eten, drinken en gastvrijheid in de zorg nóg beter, leuker en zichtbaarder!

Introductie van WijGastvrij
WijGastvrij is dé branchevereniging voor medewerkers die betrokken zijn bij eten, drinken en gastvrijheid in de zorg. Of je nu voedingsassistent, huiskamerbegeleider, kok, diëtist of teamleider bent: bij WijGastvrij draait alles om jullie. We bieden een platform om kennis te delen, elkaar te inspireren en samen te groeien. Van voedzame maaltijden en gastvrije momenten tot het verbeteren van de kwaliteit van leven voor cliënten en patiënten; jullie maken het verschil en wij staan klaar om jullie te ondersteunen.

Wat gaan we in 2025 doen?
In 2025 zetten we een stap vooruit met een volle activiteitenkalender en nieuwe initiatieven die jullie werk ondersteunen en vieren. Dit kun je van ons verwachten:

- Inspirerende evenementen: dit jaar organiseren we meerdere bijeenkomsten en workshops. Denk aan sessies over hoe je met eten, drinken en gastvrijheid een nog grotere impact kunt maken. Maar ook leuke evenementen waarbij je collega's kunt ontmoeten en samen successen viert.
- Samenwerken aan de toekomst: in 2025 leggen we meer nadruk op samenwerking met zorgorganisaties en bedrijfsleden. Samen versterken we de rol van eten, drinken en gastvrijheid in de zorg.
- Inspiratie en trots via Uitblinkers: het magazine Uitblinkers blijft hét podium voor verhalen uit de praktijk, innovaties en successen. Met een frisse insteek brengen we inspirerende voorbeelden en handige tips direct naar jouw werkvloer.
- De WijS Academie vernieuwd: onze scholingspijler krijgt een frisse invulling. Met nieuwe e-learnings ondersteunen we jou om nog beter te worden in je vak. Of je nu meer wilt leren over voeding, hospitality, gastvrijheid of het creëren van beleving, de WijS Academie helpt je op weg.



Het bestuur van WijGastvrij. V.l.n.r. Paul Hoogmoed, René van der Gun, Ruud Verkaaik, Michel Overwijk, Maarten Bijlsma en Bernadette Molier.

Gezonde en voedzame maaltijden zijn van cruciaal belang voor het welzijn van patiënten en cliënten. Ze ondersteunen het herstelproces, versterken het immuunsysteem en dragen bij aan het voorkomen van ondervoeding, een veelvoorkomend probleem in de zorg. Maar gezonde voeding doet meer dan alleen het lichaam voeden: het creëert ook een moment van plezier, verbinding en comfort, zeker in moeilijke tijden.

Gastvrijheid en een persoonlijke bejegening versterken dit effect. Een oprechte glimlach, een vriendelijk woord of aandacht voor persoonlijke wensen kan het verschil maken in hoe patiënten en cliënten zich voelen. Samen zorgen ze voor een omgeving waarin mensen zich niet alleen fysiek, maar ook emotioneel beter voelen. Professionaliteit speelt hierbij een sleutelrol. Door jouw kennis en vaardigheden voortdurend te ontwikkelen, kun je blijven voldoen aan de hoge standaard die nodig is om cliënten en patiënten écht te helpen. Bij WijGastvrij ondersteunen we deze ontwikkeling door interactieve workshops en inspiratie aan te bieden, zodat jij en je team altijd voorbereid zijn op de uitdagingen van vandaag én morgen.

Waarom meedoen?
Bij WijGastvrij kun je niet alleen leren en netwerken, maar ook je passie delen met collega's die net zo bevlogen zijn als jij. Door deel te nemen aan onze activiteiten en lid te worden van onze branchevereniging, maak je deel uit van een beweging die gastvrijheid, eten en drinken sterker en zichtbaarder maakt.



COLUMN

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

De Nieuwe Visie van WijGastvrij

Gastvrijheid is de stille kracht die alles draaiende houdt. Het is die onzichtbare factor die ervoor zorgt dat mensen zich welkom voelen, of je nu in een ziekenhuis rondloopt of ergens aan tafel zit in een restaurant. WijGastvrij begrijpt dat als geen ander en heeft met de nieuwe visie dan ook maar één doel voor ogen: zorgen dat gastvrijheid ook in de toekomst de aandacht en steun krijgt die het verdient.

Als 'president' van de vereniging – een nieuwe titel die niet echt bij me past, maar goed, het klinkt wel officieel en whats in a name – ben ik trots op de rol die WijGastvrij speelt in dit proces. Ik voel me meer een soort Willem-Alexander van de club, met het privilege om de vereniging vooruit te helpen, maar ook als een onderdeel van de gemeenschap die het echte werk doet. En laten we eerlijk zijn, de echte kracht zit hem in de samenwerking.

Het belang van gastvrijheid en dan met name alles rondom maaltijden en dranken wordt vaak onderschat, en ja, ook in de sector Zorg, waar het een belangrijk onderdeel is. Maar we kunnen het niet alleen. Het is van cruciaal belang dat verantwoordelijk management, marktpartijen en bedrijven in de zorg zich blijven inzetten voor de ondersteuning hiervan. De rol van de vereniging is om dat te faciliteren: kennis, tools en netwerken bieden zodat iedereen, van het management tot de medewerkers, weet hoe belangrijk gastvrijheid écht is.

Want zonder de steun van de marktpartijen en bedrijven waar we mee samenwerken, kunnen we de gewenste veranderingen niet realiseren. Gastvrijheid is geen bijzaak, maar een strategisch element dat we samen moeten blijven versterken. En wie anders dan WijGastvrij om dat te ondersteunen? Als we samen de schouders eronder zetten, wordt gastvrijheid niet alleen een filosofie, maar ook de norm.

SOCIALE MEDIA

Actief op Instagram

WijGastvrij heeft haar activiteiten op Instagram voorzien van nieuw elan. De organisatie verstrekt tips en wetenswaardigheden op het gebied van gastvrijheid, eten en drinken. Zo plaatste WijGastvrij op donderdag 31 januari een bericht over koken als een manier om de diverse culturen die Nederland rijk is te leren kennen.



BESTUUR WIJGASTVRIJ

Maarten Bijlsma voorzitter, Michel Overwijk president

Het bestuur van WijGastvrij heeft een aangepaste opzet gekregen. Bestuurslid Maarten Bijlsma is nu voorzitter en Michel Overwijk, voorheen voorzitter, is nu president van de organisatie. Bijlsma gaat zich als voorzitter binnen WijGastvrij met de dagelijkse gang van zaken bezighouden, terwijl Overwijk als president het gezicht van WijGastvrij zal zijn. Hij treedt naar buiten toe, verzorgt presentaties, houdt toezicht en adviseert.

Het bestuur is onlangs uitgebreid met twee nieuwe leden: Ruud Verkaaik, projectleider van Care Culinair en Bernadette Molier, directeur van Threewise Zorgacademie. Ron van der Laan nam afscheid als bestuurslid. Penningmeester Paul Hoogmoed ging in januari met pensioen als projectmanager vastgoed en services bij Respect Zorggroep. Hij blijft actief binnen WijGastvrij. Ook secretaris René van der Gun zet zijn activiteiten in het bestuur voort.

De kracht van jouw woordkeuze

HELP BEWONERS KEUZES TE MAKEN

Eigen regie in de zorg is en blijft ontzettend belangrijk, lees je in onderzoek na onderzoek. Wel kun je als medewerker in de zorg mensen door jouw woordkeuze 'nudgen', dus verleiden, in een bepaalde richting. Dit doe je vast al eens, maar even een paar tips onder elkaar uit de wetenschap.



**Wenda Linthorst houdt zich al sinds 2012 bezig met neuromarketing en nudging. Eerst via Consumatics voor diverse branches en nu specifiek gericht op de zorg met Keukentijgers.*

Geef twee opties
Wil je dat iemand wat gaat drinken, omdat je ervaart dat diegene te weinig vocht binnenkrijgt? Je kunt mensen één soort drankje aanbieden, zoals 'Wilt u een kopje thee?'. Daar kun je 'nee' op horen. Helaas, dan is het je niet gelukt. Kies je voor twee opties: 'Wilt u koffie of thee?' Dan wordt de keuze eerder gemaakt tussen een van de twee drankjes. Wist je dat mensen dan minder snel nee zeggen? Met twee keuzes wordt dus meer gedronken.

Benoem als tweede optie de favoriet
De laatste optie blijft simpelweg het langste hangen. Daarom wordt deze in verhouding vaker gekozen. Probeer het maar eens uit! Stel je hebt twee hoofdgerechten die je kunt aanbieden aan de bewoners. Wissel halverwege je volgorde eens om, als je het aan de bewoners vraagt. Wedden dat jij de eindstand kunt beïnvloeden?

Gebruik smeuïge teksten
Laten we opnieuw naar de thee kijken. Probeer eens 'Wilt u een lekker kopje thee?' Door een smaakvolle tekst erbij te zeggen, in dit geval 'lekker', wordt iets eerder gekozen én vinden mensen het lekkerder! Je kunt je voorstellen dat je dit kunt combineren met de eerste en tweede tip erbij. 'Wilt u koffie of een lekker kopje thee?' leidt tot meer theedrinkers!

Benoem het menu tijdens het koken
Soms wordt het eten op de woongroep gemaakt, soms wordt er centraal gekookt. Deze tip is misschien wat lastiger toe te passen in jouw organisatie. Maar toch geef ik deze graag. Probeer eens tijdens het koken vaker te benoemen wat er vandaag wordt geserveerd. Geef er je eigen draai aan, maar denk eens aan: 'Eens zien wat er op het menu staat, vandaag sperziebonen', tot 'De sperziebonen zijn bijna klaar'. Door mensen meer voor te bereiden op wat er komt, eten ze meer en beter.

JE MAAKT ÉCHT ZELF HET VERSCHIL

Bevestig de keuze
Mensen hebben van nature een mate van bevestiging nodig. Heeft meneer voor sperziebonen gekozen? Benoem dan dat het een goede keuze is, want dat is extra gezond. Of dat jij die zelf ook lekker vindt, tenminste, als dat zo is. Jouw positieve reactie helpt.

Oplossingen van medewerkers

Ideeën gevraagd

Ideeën en suggesties afkomstig uit de zorg zelf kunnen het werken in diezelfde zorg makkelijker en leuker maken. Je treft deze ideeën aan op Zorgmakers.com, de website van Veerle Smit (arts), Rob van der Kolk (bestuurder) en Sarah van de Lely (arts). We lichten er negen uit.



1 Organiseer laagdrempelige lunch- & learnbijeenkomsten waarbij medewerkers uit het hele ziekenhuis oplossingen aandragen en van elkaar leren. Dit idee is afkomstig van Amphia ziekenhuis.

2 Aangedragen door iemand die zich Dr. Pocket noemt: een organizer waarin je spullen, zoals pennen en lampjes, bij elkaar kunt houden, waardoor niet elke keer je spullen uit je werkkleding vallen zodra je voorover bukt.

3 Een zorgrobot die naar verluidt 86 minuten per dienst uitspaart, zo meldt zorgorganisatie Tante Louise. De zorgrobot, genaamd SARA, kan mensen met dementie kalmeren, activeren, vaardigheden aanleren of in contact brengen met familie.

4 Revalideren met vloerstickers. Op de geriatrische trauma-unit werden vloerstickers in de vorm van voetafdrukken geplaatst om patiënten op een speelse manier extra te stimuleren weer te gaan lopen na een operatie. Oplossing van Franciscus.

5 Gluren bij de buren, ofwel meekijken in een ander ziekenhuis. Verpleegkundigen uit verschillende ziekenhuizen werken een aantal dagen mee in een ander ziekenhuis met als doel het opdoen van nieuwe kennis en inzichten. Oplossing is van Sint Maartenskliniek, Radboudumcen Ziekenhuis Rivierenland.

6 Gun verouderde apparatuur een tweede leven. Leren doe je het beste door te oefenen in een situatie die zoveel mogelijk lijkt op de praktijk. 'Daarom geven we onze verouderde EEG- en EMG apparaten een tweede leven in het onderwijs. En bovendien, dat is wel zo duurzaam.' Oplossing van Martini Ziekenhuis en Yvonne Boorsma.

7 Snelle verlichting bij benauwdheidsklachten met een handventilator. Geschikt voor medewerkers en familieleden van COPD-patiënten. Uit onderzoek blijkt dat de luchtstroom van een handventilator in veel gevallen verlichting biedt. Oplossing van Ziekenhuis Gelderse Vallei.

8 Het geloof voor iedereen bij de hand in de stervensfase. In een houten kast met vakken en deurtjes zit de Koran aan de ene zijde en de Bijbel aan de andere kant. Daartussen inspirerende boeken, gebedskralen, Boeddha-kaarten en meer. Deze zorgkit Stervensfase is in iedere kliniek van het Erasmus MC beschikbaar. Oplossing van Erasmus MC.

9 Amsterdamse zorginstellingen pakken uit met duurzame isolatiejas. Elk jaar gooien we in de zorg wel 15 miljoen plastic wegwerpjassen weg. Dit zorgt voor een enorme afvalberg en veel CO_2-uitstoot. Amsterdamse zorginstellingen, waaronder OLVG en Reade - revalidatie & reumatologie, hebben een duurzame oplossing bedacht: de circulaire isolatiejas. Deze herbruikbare jassen van katoen kunnen wel 80 keer worden gewassen. Hiermee draagt de zorg bij aan een groenere wereld. Oplossing van OLVG en Reade.



VERBOD

Almere wil af van de snacks

De gemeente Almere wil ongezond voedsel gaan weren rondom scholen en het ziekenhuis. Als het nieuwe beleid ingaat, mag er binnen honderd meter van scholen en het ziekenhuis geen gefrituurd eten meer worden verkocht, meldt Omroep Flevoland. De gemeente heeft dit in een brief kenbaar gemaakt aan de gemeenteraad. De gemeente vindt het lastig om ongezond eten te definiëren. Daarom werd gekozen voor gefrituurd eten.



KRUIDEN

Maak smaakbeleving intenser

Oudere mensen kunnen minder goed smaken onderscheiden. Het ruiken en proeven loopt terug naarmate de jaren vorderen. Het helpt om een maaltijd aantrekkelijker te maken met smaakversterkers, meldt Zorgvoorbeter.nl. 'Voeg bijvoorbeeld eens kruiden toe, zoals peterselie en bieslook. Of gebruik specerijen als nootmuskaat, kerriepoeder en gemberpoeder. Voor de liefhebber zijn knoflook en sambal ook interessante ingrediënten voor meer smaak.'

VOOR MIJ IS DEZE SOEP EEN LEPEL VOL HERINNERINGEN. ELKE HAP BRENGT ME TERUG NAAR DE WARMTE VAN HAAR KEUKEN, HAAR LACH, HAAR ZACHTE HANDEN DIE MET LIEFDE ROERDEN IN DE POT

Rob van Rompuy op LinkedIn over 'De Zoelse Feestsoep van Moe'.



Rob Van Rompuy over zijn oma: "Zij leerde mij hoe belangrijk échte, kwalitatieve ingrediënten zijn."

ROB VAN ROMPUY

Eerbetoon van chef aan overleden oma

Rob Van Rompuy, hoofd voeding in het Sint-Andriesziekenhuis in het West-Vlaamse Tielt en gastdocent aan Hogeschool Gent, heeft in januari een eerbetoon gebracht aan zijn overleden oma. Op LinkedIn liet hij weten dat ze een vrouw vol liefde, warmte en wijsheid was. 'Degene die mij leerde hoe belangrijk échte, kwalitatieve ingrediënten zijn. Niet alleen in de keuken, maar in alles wat je doet.'

Voor haar was koken een vorm van zorg, schrijft Van Rompuy. 'Elk gerecht dat ze maakte, was een gebaar van liefde. En misschien is dat wel de diepere connectie tussen voeding en zorg: als je ergens écht om geeft, steek je er tijd, aandacht en kwaliteit in. Dat geldt voor een goed gerecht, maar ook voor hoe we omgaan met mensen, met werk, met het leven.'

Een van de mooiste herinneringen die hij aan haar heeft is de Zoelse feestsoep. Een soep die bij elke familiebijeenkomst op tafel stond – rijk van smaak, maar nog rijker van betekenis, meldt Van Rompuy. 'Vandaag deel ik graag dit familierecept, als eerbetoon aan haar en als kleine herinnering dat zorg en aandacht altijd het verschil maken.'

Van Rompuy deelde het recept van 'De Zoelse Feestsoep van Moe'.

- Stoof zachtjes 8 grote ajuinen en 4 grote wortelen in échte boter.
- Voeg 2 blikjes tomatenpuree (100 gram) toe en laat even meebakken.
- Blus met 7 liter rundsbouillon en voeg 8 grote aardappelen in blokjes toe.
- Laat alles gaar koken en mix tot een gladde soep.
- Voeg een potje dubbele smeerkaas toe, mix opnieuw tot een romig geheel.
- Werk af met verse soepballetjes van kalfsgehakt.
- Kruid af met zwarte peper en zout.

En dan... slurpen maar!



Horecava-symposium Flex de Zorg

DOE HET EENS ANDERS

De Horecava organiseerde evenals voorgaande jaren haar eigen zorgsymposium. Op 14 januari was het thema Flex de Zorg. Sprekers kwamen met opvallende tips om het anders te doen dan anders. De een pleitte voor chaos, een ander raadde aan om niet met oplossingen te komen maar problemen aan te dragen, terwijl de derde aangaf dat je grote problemen kunt oplossen door ze klein te maken. Een andere kijk op leidinggeven en management. En aandacht voor als knakworsten vermomde worteltjes en twee andere opmerkelijke producten.

Esther Boers, programmamanager gastvrij bij Topaz

"Stop met **overorganiseren**"

Ze is aanhanger van de chaostheorie. En die theorie leidt niet tot chaos, maar tot oplossingen, zegt Esther Boers, programmamanager gastvrij bij Topaz (o.a. ouderenzorg) dat actief is in de Bollenstreek.

Het uitgangspunt is: stop met overorganiseren, ga uit van de essentie. Esther Boers onderbouwde haar stellingen met voorbeelden uit de praktijk van de zorg. Ze gaf aan dat we eten en drinken heel belangrijk vinden. Er zijn menucommissies, culinair coaches, aandachtsvelders (zorgmedewerkers die alles van een onderwerp weten), maar het komt voor dat er geen gastheren of gastvrouwen zijn die eten serveren aan de bewoners.

"De chaostheorie zegt: stop daarmee, ga aan de slag. Begin in het hier en het nu, regel het meteen, in plaats van een stip op de horizon te plaatsen. Ga niet werken met jaarplannen die aangeven wat we over drie jaar doen, nee, sluit aan bij het hier en nu. Als de open haard kapot is, gaan we dan vergaderen? Nee, dan gaan we eerst die open haard repareren."

Laat dingen los

Ze adviseert om dingen los te laten en niet keer op keer meer van hetzelfde te doen als dat niet werkt. Mensen met Korsakov appeltaart laten maken bijvoorbeeld. Gewoon mee beginnen. En verder dromen. Een stap verder gaan door ze ook appelmoes te laten maken, bijvoorbeeld voor mensen met slikproblemen. En geef informele leiders de ruimte. "Dat zijn medewerkers die veel voor elkaar krijgen, die hun collega's meekrijgen. Geef ze mandaat zodat ze nog meer kunnen gaan betekenen voor de organisatie."

Vooral niet denken dat je weet wat goed is voor een ander. Dat gebeurt in de zorg te vaak, zei Boers. Ze droeg het voorbeeld aan van een bewoner die op de eerste dag aangeeft dat ze eiersalade lekker vind, en dat vervolgens tot in lengte van dagen geserveerd krijgt, terwijl de kans groot is dat ze ook wel eens wat anders wil. "Vraag op z'n minst waar die vrouw vandaag zin in heeft, wat je vandaag op haar brood kunt doen."

> GASTHEREN EN GASTVROUWEN KRIJGEN BITTER WEINIG BETAALD

Aandacht voor elkaar

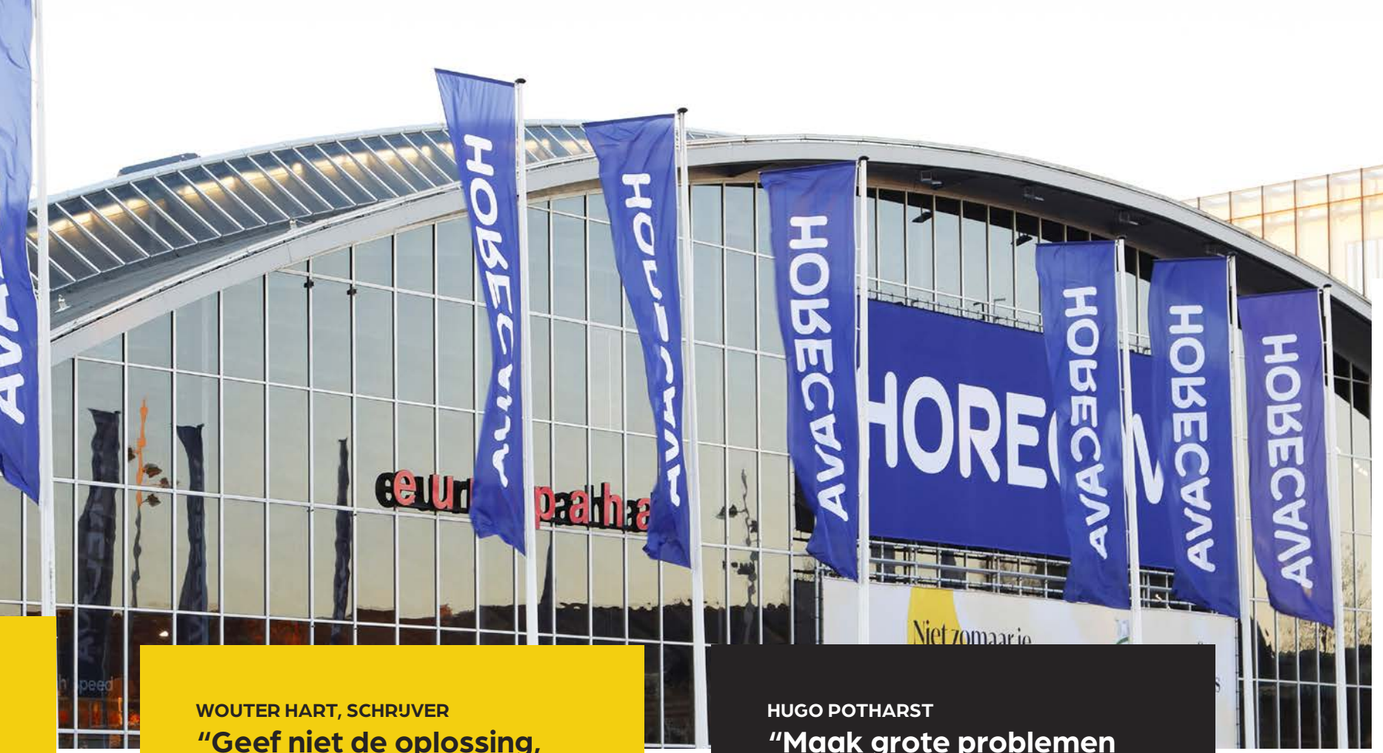
Medewerkers in de zorg moeten ook aandacht voor elkaar hebben. "Mensen in de zorg kunnen supergoed zorgen voor een ander, maar ze vergeten soms hun eigen behoeften. Ze zouden meer naar elkaar moeten kijken. En stilstaan bij de vraag: wat heb jij nodig om je werk goed te kunnen doen?"

Boers houdt zich bezig met het schrijven van een visiestuk op eten en drinken. Het opnieuw positioneren daarvan. Ze vroeg zich af hoe ze dat beste kon aanpakken. "Ik ga het gesprek aan met de mensen die het meest met eten en drinken te maken hebben, zoals bewoners, vrijwilligers, diëtisten en logopedisten. Van daaruit wil ik een gedegen stuk maken."

Weinig betaald

Ze maakt zich druk over ongelijkwaardigheid. "We vinden beleven, eten en drinken heel belangrijk, maar de fwg-schaal (functiewaarderingssysteem in de zorg) vindt dat niet. Gastheren en gastvrouwen krijgen bitter weinig betaald. Ja, dat is het systeem, zeggen we dan. Maar ik geloof in ongehoorzaamheid van leiders om daar iets aan te doen. Er zijn genoeg geitenpaadjes te vinden. Als je echt vindt dat eten, drinken en welbevinden belangrijk zijn en je wilt mensen een betekenisvol leven geven, terwijl we niet in de mensen, die het werk moeten doen, willen investeren, kunnen we onszelf in de spiegel niet meer aankijken, vind ik."

Lees verder ››



WOUTER HART, SCHRIJVER

“Geef niet de oplossing, geef het probleem”

Laat mensen zelf oplossingen bedenken. Dat kunnen ze best. Het leidt tot een soepele gang van zaken. Op het werk en thuis. Dat was de kern van het betoog van schrijver Wouter Hart. Het gaat erom dat mensen dingen willen in plaats van dingen moeten, het liefst dingen die ze zelf bedenken. Tegen leidinggevenden in de zorg zei hij: “Geef ze niet de oplossingen , maar geef ze het probleem.”

In de ogen van de publicist gaan de medewerkers dan zelf hun oplossingen bedenken. En die werken beter dan de oplossingen die anderen aanreiken. Zijn tip: “Ga uit van het oplossend vermogen van mensen.” Hij lichtte dat toe met voorbeelden uit het eigen gezin. Zoontje Jasper die voor kwart voor acht zijn bed uit moet komen. Iedere ochtend strijd. Totdat pa aangeeft dat zijn zoontje zelf maar moet uitmaken wat hij doet in de vroege ochtend, als hij er maar voor zorgt dat hij om half negen op school is. En ja, dat werkt, zei de spreker. “We hebben daarna nooit meer strijd gehad over deze kwestie.”

> **ZE WAREN STUURLOOS EN ER WAS GEEN LAND MEE TE BEZEILEN. DIE KOELKAST WAS HEEL SMERIG**

HUGO POTHARST

“Maak grote problemen klein”

Grote problemen kun je klein maken. Daardoor worden ze overzichtelijk en behapbaar. Tip van Hugo Potharst, een van de drie sprekers op het symposium Flex de Zorg. Potharst is adjunct locatiemanager crisis en facilitair in een noodopvang voor 360 Oekraïense vluchtelingen in Heerhugowaard. Hij vertelde over zijn belevenissen en zijn aanpak.

Hij had te maken met twee zussen van 19 en 20 uit Oekraïne die daar bij pleegouders verbleven, maar geen stabiele basis kenden. Dat uitte zich in een moeilijke omgang. Ze waren min of meer stuurloos en maakten een grote troep van hun kamer. Ook van hun koelkast; het was een ravage. Potharst: “Ze waren stuurloos en er was geen land mee te bezeilen. Die koelkast was heel smerig. Ik ben met ze voor die koelkast gaan zitten. Gezamenlijk hebben we alles eruit gehaald. En alles weer teruggezet, een voor een, heel netjes. Zo maakten we een groot probleem heel klein en bereikten ermee dat deze zusjes daarna zelf aan de slag gingen. Ze zagen het ineens helemaal zitten en zijn vanaf dat moment de dingen gaan doen die ze moesten doen, maar aanvankelijk niet deden. Wat je hiervan leert, is dat grote problemen kleine stapjes vergen. Die kunnen tot oplossingen leiden.”



CHILLBITS

IJsblokjes van geredde groenten en fruit

Marise Sembowitz van ChillBits verraste de aanwezigen met een pitch over Tiny Bits. IJsblokjes gemaakt van geredde groenten en fruit, die anders weggegooid zouden worden. Een product zonder toevoegingen. Met deze Bits maak je drankjes, terwijl je bijdraagt aan het verminderen van voedselverspilling, aldus Sembowitz. “Normaal gesproken worden takjes munt en stukjes citroen weggegooid nadat ze in fruitwater zijn gebruikt; als je deze bits gebruikt is dat niet nodig.” Vraag vanuit het publiek: “Wat is nu het verschil in verspilling? Jullie gebruiken toch ook groenten en fruit die je daarna weggooit?” Sembowitz: “Het verschil is dat wij restproducten gebruiken. Dat is bij het bereiden van fruitwaters op de gebruikelijke wijze niet het geval.”



Knakwortels

Rondom en tijdens het symposium Flex de Zorg waren er presentaties van duurzame producten, zoals knakwortels, worteltjes vermomd als knakworstjes. Na afloop van het symposium konden bezoekers onder meer een broodje knakworst eten. Bedacht en bereid door Ivette Magrijn van Keukentijgers. Je maakt het als volgt: stoom de worteltjes en wentel deze in een mengsel van augurkenvocht, sojasaus, honing, gebakken uitjes, gerookte paprikapoeder. Voeg een augurkje met mosterd en curry toe. En klaar is knakwortel.

LOCALTEA

Thee met een verhaal uit Nederland

Koffie is de rockzanger die alle aandacht naar zich toetrekt, thee is de bassist, die niet zo opvalt. Met deze beeldspraak startte Marleen Merk van LocalTea uit Zundert haar ‘pitch’ in de arena van Flex de Zorg. Thee mag meer aandacht krijgen, vindt ze. Daarnaast vroeg ze aandacht voor de teelt van thee. “Die vindt onder erbarmelijke omstandigheden plaats; het is een product met veel pijnpunten, met koloniale trekjes. Dat moet anders.”

Je verwacht een betoog over het steunen van telers ter plekke, maar dat kwam er niet, nee, die telers zijn straks overbodig, zo lijkt het. “Wij telen in Zundert op een duurzame manier thee. Geen transport over grote afstanden, geen pesticiden, maximale controle.”

> **“HET IS THEE MET EEN VERHAAL. ECHT IETS VOOR DE ZORG”**

LocalTea gebruikt de top van de plant. De thee wordt niet bitter als je deze lang laat trekken, aldus Merk. Maar de teelt in de kas brengt wel veel stookkosten met zich mee, aldus een aanwezige, die dat helemaal niet duurzaam vond. Maar hij hoeft zich daarover geen zorgen te maken. Merk: “We telen de thee niet in de kas, maar buiten in de volle grond in de open lucht. Het is thee met een verhaal. Echt iets voor de zorg.”



HET BESTE MENU VAN DE ZORG IS TERUG

Zorgkoks uitgedaagd

Na de negende editie van Beste Menu van de Zorg in 2019, gewonnen door Rivas, staat nu de tiende gepland. De serie die vanaf 2000 onderbroken werd door corona, krijgt een vervolg. De voorrondes vinden plaats in week 15, 16 en 17, de finale is op dinsdag 6 mei bij Van der Zee in Emmen.

Het organiserende Distrivers is voor deze jubileumeditie op zoek naar koks in zorginstellingen die hun krachten met anderen willen meten. Elke zorginstelling in Nederland kan meedoen met de wedstrijd, ongeacht hoe er gekookt wordt. Het menu moet lekker, gezond en verantwoord zijn, binnen het budget van €4,50 per persoon.

De voorrondes vinden plaats in de zorginstelling van de deelnemers, die een origineel, onderscheidend menu moeten inzenden. Uit alle inschrijvingen wordt een aantal teams geselecteerd op basis van originaliteit, gerechten die passen bij de doelgroep en budget. Er is een vaste jury en een vaste wedstrijdleider aanwezig. Deelnemers worden volgens dezelfde criteria beoordeeld.

Drie finalisten treffen elkaar in de finale, die zoals gebruikelijk opgeluisterd zal worden door kok en tv-persoonlijkheid Pierre Wind. De winnaar gaat naar huis met €5000,–, te besteden aan een zinvol doel in de eigen instelling. Deelnemers maken ook kans op de Gouden Dessertlepel waarmee ze €1.000,- voor de eigen organisatie kunnen winnen.

Inschrijven kan tot en met 23 maart 2025 op www.distrivers.nl/het-beste-menu-van-de-zorg.



MILJUSCHKA.NL

Fan van de Hollandse pot

Ze is fan van klassieke gerechten uit grootmoeders keuken, zoals ouderwetse ovenschotels, soepen en andere gerechten die we door al die hippe recepten van tegenwoordig steeds minder eten. ‘Deze zijn werkelijk waar om van te smullen’, schrijft Miljuschka op haar gelijknamige website. Ze beschrijft gerechten uit grootmoeders keuken die één ding gemeen hebben: ze behoren tot de Hollandse pot. ‘Het voordeel van de Hollandse pot is dat het lekker makkelijk koken is. Niet te veel poespas. Je kunt het prima een dag van tevoren maken, gewoon even opwarmen en het staat weer klaar voor jou en je gezin. Zo hoef je niet continu bij het fornuis te staan en heb jij je handen vrij om te genieten van die heerlijke warme geur die jouw keuken vult met herinneringen van vroeger. Want die grootmoeders van ons konden vaak toch wel ongelofelijk lekker koken.’ Zie Miljuschka.nl.



KIJKJE

WijGastvrij bezoekt Nieuw Unicum

WijGastvrij nam woensdagmiddag 5 maart een Kijkje in de Keuken van Nieuw Unicum in Zandvoort. Centraal stond het nieuwe concept UNIEK, dat gastvrijheid, eten en drinken combineert met een medische werkwijze. Deze aanpak is gericht op cliënten die kampen met MS of andere aandoeningen. UNIEK is het eerste maaltijdconcept binnen de Wet langdurige zorg waarin de medische werkwijze wordt gecombineerd met hospitality. In Uitblinkers 34 verschijnt een verslag van deze middag.



Mitchell Evertsen, basisarts ouderengeneeskunde bij Zorggroep Drenthe

PLANTAARDIG IN HET VERPLEEGHUIS

Ook bewoners van een verpleeghuis kunnen overstappen op meer plantaardige voeding. Dat zegt Mitchell Evertsen in een interview met Dutchhealthhub.nl. Hij is basisarts ouderengeneeskunde bij Zorggroep Drenthe en bestuurslid van Caring Doctors.

Zorggroep Drenthe besloot als ouderenzorgorganisatie op één locatie over te stappen op meer plantaardige voeding. “Ons huidige voedselsysteem is inefficiënt en vervuilend”, aldus Evertsen. “Voor één kilo rundvlees moet een koe maandenlang plantaardig voedsel eten. Daarvan krijgen we maar vier procent terug als vlees. Voor een varken is dat acht procent en voor een kip 23 procent. Doordat dieren zoveel plantaardig voedsel krijgen, ontstaat er in delen van de wereld voedselschaarste.”

Daarnaast is de impact van vlees op het milieu erg groot, aldus de arts. Hij ziet drie grote voordelen in een hoofdzakelijk plantaardig voedselsysteem: Minder gezondheidsschade door welvaartsziekten, minder milieuschade en meer voedselveiligheid.

Stap voor stap

Hij legt in het interview met Dutchhealthhub.nl uit hoe Zorggroep Drenthe stap voor stap toewerkt naar een grotendeels plantaardig menu. “We zijn, in samenwerking met de Rijksuniversiteit Groningen, begonnen met een nulmeting om de uitstoot van stikstof, CO_2 en methaan van het bestaande menu in kaart te brengen. Die uitstoot bleek hoog. Daarna hebben we berekend wat er gebeurt als we het menu vervangen door een volledig plantaardig menu. De uitstoot vermindert dan met minstens zeventig procent.”

In samenwerking met het UMCG interviewde hij bewoners, hun familie, het keukenpersoneel, zorgmedewerkers en beleidsmakers. Vrijwel niemand stond negatief tegenover de keuze om meer plantaardig eten te serveren, zegt Evertsen. “Mensen willen wel kunnen kiezen. Bijvoorbeeld tussen een volledig plantaardig menu of een menu met af en toe vlees, vis of zuivel. Ook hechten ze waarde aan voedzaam eten dat aantrekkelijk is qua smaak, geur en uiterlijk.”

De maaltijden hoeven volgens Evertsen niet drastisch aangepast te worden. “Door vertrouwde gerechten in plantaardige vorm te serveren, kunnen we de milieu-impact flink verlagen.”

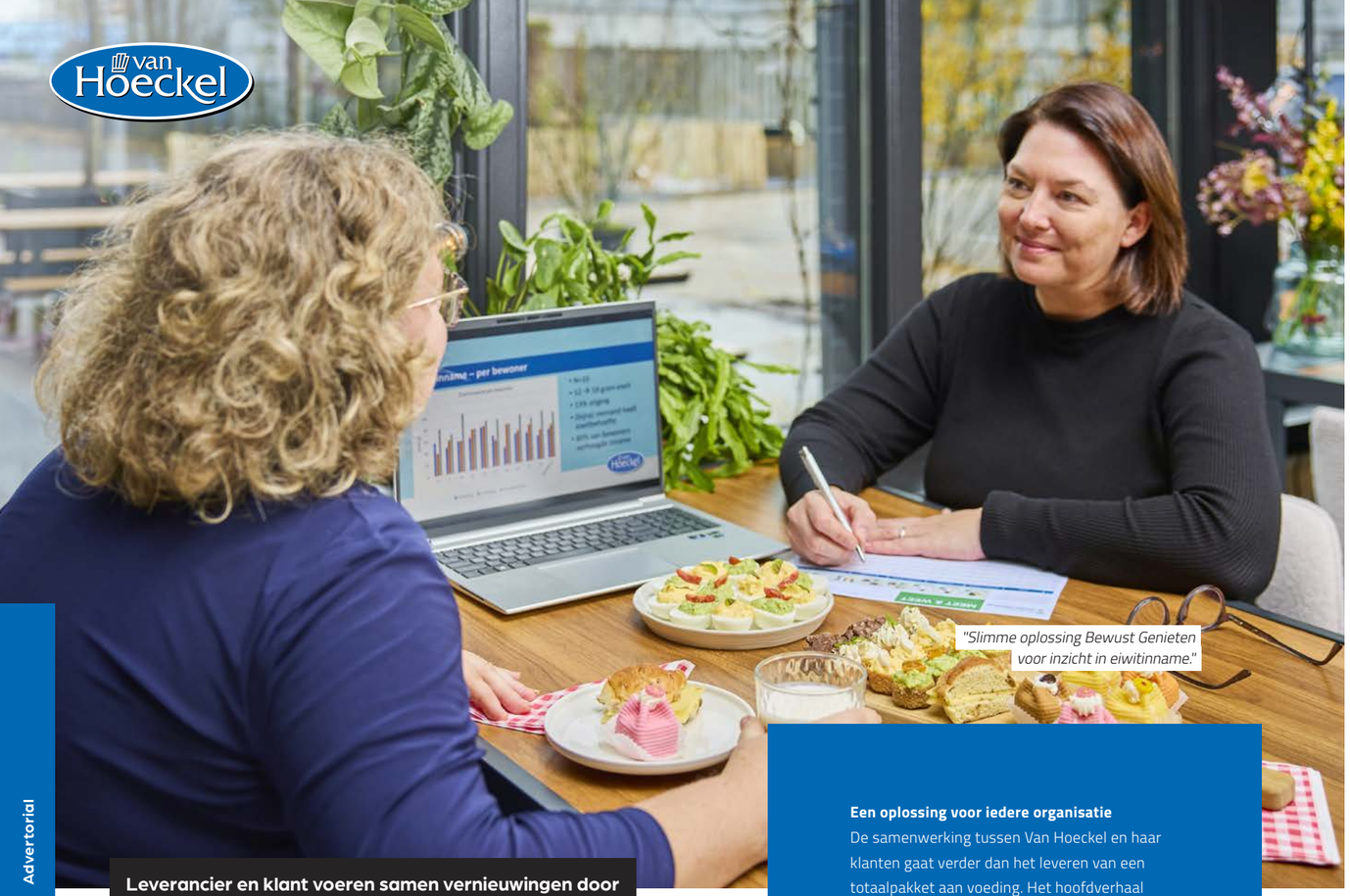
De term vegetarisch

Basisarts ouderengeneeskunde Mitchell Evertsen gebruikt liever niet de term vegetarisch. Mensen denken bij vegetarisch vaak nog aan een simpele maaltijd met wat sla en komkommer, zegt hij. “Een van de koks maakte onlangs een volledig plantaardige rendang zonder dat specifiek te benoemen. Het hele huis heeft ervan gesmuld.”

Workshops voor koks

Zorggroep Drenthe voert de overgang naar een meer plantaardig menu geleidelijk in. Er is nu al een ‘vega vrijdag’ en ‘meatless monday’. De koks experimenteren met het vervangen van dierlijke producten door plantaardige alternatieven. Ze hebben daar een workshop voor gevolgd, zegt Evertsen. “Volgend jaar volgt een uitgebreide training, waarin de koks onder andere leren hoe ze seizoensgebonden klassieke gerechten duurzamer kunnen bereiden.”

> **DOOR VERTROUWDE GERECHTEN IN PLANTAARDIGE VORM TE SERVEREN, KUNNEN WE DE MILIEU-IMPACT FLINK VERLAGEN**



Leverancier en klant voeren samen vernieuwingen door

Samen zorgen voor **vitalere bewoners**

Gezamenlijk oplossingen bedenken en aandragen. Om cliënten die afhankelijk zijn van zorg, zo goed, zo duurzaam en zo gezond mogelijk te voorzien van eten en drinken. BrabantZorg en totaalleverancier Van Hoeckel zijn partners. “Wij zijn erg blij met deze samenwerking”, vertellen Gijs Spooren en Bianca Groenen – Lensen van BrabantZorg.

Een oplossing voor iedere organisatie

De samenwerking tussen Van Hoeckel en haar klanten gaat verder dan het leveren van een totaalpakket aan voeding. Het hoofdverhaal op deze pagina’s getuigt daarvan. Zo bezoeken medewerkers en koks geregeld inspiratiedagen in het ZIN-inspiratielab van Sligro Food Group, waar Van Hoeckel een onderdeel van is.

De samenwerking leidt daarnaast ook tot praktische oplossingen, zoals de maaltijdkalender die Van Hoeckel heeft ontwikkeld. Deze kalender toont met maaltijdfoto’s wat er gedurende de week op het menu staat, zodat zowel medewerkers als bewoners goed op de hoogte zijn, vertelt Frederique van Uden van Van Hoeckel. “Het is een eenvoudige toevoeging die veel gemak biedt. Wij helpen onze klanten graag door het bedenken van praktische oplossingen.”

Lees meer over alle Slimme Oplossingen op de website van Van Hoeckel.

BrabantZorg is een grote aanbieder van zorg: 33 locaties, 11.000 cliënten, de thuiszorg meegerekend. Als het kan, wordt er vers gekookt. In woongroepen of in grootkeukens. En als dat niet mogelijk is, betrekt de Brabantse organisatie de maaltijden van leverancier Van Hoeckel.

We hebben een gesprek met Gijs Spooren, manager horeca, facilitair en welzijn, Bianca Groenen – Lensen, gastvrouw en Frederique van Uden, business solutions manager bij Van Hoeckel. Het gaat over samenwerken op het gebied van eten en drinken. En over de vraag wat BrabantZorg verwacht van totaalleverancier Van Hoeckel. Spooren: “Ik verwacht dat ze snel kunnen schakelen en in kunnen spelen op onze ambitie om eten en drinken steeds verder door te ontwikkelen, zodat we er samen in slagen om onze bewoners gezonde, lekkere maaltijden voor te schotelen.”

Voedingsstoffen

De bewoners moeten genoeg voedingsstoffen binnenkrijgen, zegt Bianca Groenen – Lensen. “Voldoende eiwitten, koolhydraten en groenten. Dat doen we graag samen met Van Hoeckel vanwege hun uitgebreide assortiment en hun kennis van zaken op het gebied van eten en drinken. Daar hebben wij veel baat bij.”

Leverancier en klant werken samen aan oplossingen en vernieuwingen. Ze zetten geregeld pilots uit. Denk daarbij bijvoorbeeld aan Versbox, een oplossing om vers koken voor kleinschalig wonen mogelijk te maken in minder tijd. Frederique van Uden: “Wij helpen organisaties, zoals BrabantZorg, om in hun eigen grootkeukens deze versboxen samen te stellen zodat ook zorgmedewerkers, die minder affiniteit hebben met koken, lekkere, gezonde maaltijden kunnen bereiden voor groepen die kleinschalig wonen.”

Meer vitaliteit

Vaak wordt gezegd en gedacht dat je ouderen die van zorg afhankelijk zijn vooral lekker moet laten eten en dat gezond eten op vergevorderde leeftijd eigenlijk niet meer zo belangrijk is. Bij BrabantZorg zien ze dat anders. Gezond eten is ook voor ouderen van groot belang. Eten rijk aan eiwitten en vezels leidt tot vitalere bewoners, zegt van Uden. "Dit resulteert in een afname van de zorgvraag. Bijvoorbeeld doordat wondzorg minder lang nodig is en ouderen stabieler op hun benen staan, wat resulteert in minder valincidenten. Wij helpen onze klanten om ervoor te zorgen dat zij hun cliënten gezonder laten eten. Maar nog altijd lekker, want anders heeft het geen zin, dan eten ze het niet.”

Van Hoeckel helpt daarbij en heeft een partnerschap met Keukentijgers, een organisatie die tips en trucs verstrekt om mensen gezonder en lekkerder te laten eten. Vooral gericht op de doelgroep ouderen. Gastvrouw Groenen – Lensen: “Ikzelf maak heel veel gebruik van hun tips. Vooral online. Dankzij de samenwerking met Van Hoeckel en met Keukentijgers zijn wij er de afgelopen twee jaar in geslaagd om de inname van eiwitten en vezels bij onze bewoners sterk te verbeteren.”

Onderzoek naar inname

Ten aanzien van het binnenkrijgen van voldoende eiwitten heeft Van Hoeckel bij BrabantZorg een rol gespeeld. Van Uden daarover: “We hebben onderzocht en in kaart gebracht wat de mensen kregen aangeboden en wat ze eten. Daaruit kwam naar voren dat ze te weinig eiwitten binnenkregen. Vandaaruit hebben we stappen gezet om dat te verbeteren met als resultaat dat de cliënten de juiste hoeveelheid eiwitten binnenkrijgen."

Spooren laat weten dat hij erg te spreken is over de samenwerking. Vroeger was die voldoende, maar niet uitmuntend, sinds twee jaar is de samenwerking fantastisch, zegt hij. “Zelf ben ik een persoon die meer op de relatie zit dan iemand die koste wat het kost vasthoudt aan keiharde afspraken. Dit is een relatie van geven en nemen. Wij lopen ergens tegen aan, zij helpen mee bij het vinden en aandragen van oplossingen. Als het gaat om kleine en grote kwesties.”


Frederique van Uden (l) van Van Hoeckel en Bianca Groenen – Lensen van BrabantZorg.

Goed koken **proef je**



De Michelinsterrenkeuken van Ziekenhuis Gelderse Vallei

Ze bereiden de maaltijden voor patiënten volledig zelf. Afgestemd op specifieke wensen en eisen. Patiënten kunnen tussen 07.00 en 18.15 uur aangeven wat ze willen eten, om binnen drie kwartier bediend te worden. In de keuken van Ziekenhuis Gelderse Vallei in Ede combineren ze duurzaam en gezond met vergaande service.

Graag plantaardig broodbeleg

Goede Zorg Proef Je wil graag meer gezonde en duurzame keuzes in de zorg en in de ziekenhuizen. Volkoren afbakbroodjes bijvoorbeeld. Projectcoördinator Iris de Koning: "Deze werden niet aangeboden door groothandels die zich richten op foodservice waaronder zorg. We hebben de krachten van de ziekenhuizen gebundeld en hen gezamenlijk gevraagd dat wel te gaan doen." Dit verzoek lijkt te worden ingewilligd. Topbakkers, dat zich onder meer richt op de zorg, heeft inmiddels een aantal volkoren afbakbroodjes ontwikkeld. "Andere wensen zijn onder andere gezonde tussendoortjes en gezond plantaardig broodbeleg, bijvoorbeeld op lupinebasis. We hopen dat de vraag naar dit soort producten niet alleen binnen de zorg, maar ook maatschappelijk groter wordt. Zo zorgen we voor een grotere afzetmarkt en blijven we druk uitoefenen op productverbetering." Ook eiwitrijke meelsoorten op basis van peulvruchten, zoals lupinemeel en veldbonenmeel, bieden extra mogelijkheden in de keuken. Rachel van der Lugt: "In Ziekenhuis Gelderse Vallei werken wij daarmee. We betrekken die producten niet van onze grossier, want die heeft ze niet, maar van een kleinere, regionale leverancier."



Souschef Jelle Beunk: "We hebben de kwaliteit volledig in eigen hand."

We arriveren iets voor 11.00 uur in de hal van Ziekenhuis Gelderse Vallei te Ede dat te boek staat als hét voedingsziekenhuis van Nederland. Het is druk. Tientallen bezoekers lopen in en uit. Nadat we ons gemeld hebben, worden we linea recta naar de keuken geleid. Acht koks zijn daar bezig. Ze bereiden alles zelf, ambachtelijk. Tomatensoep uit echte tomaten. Zalm die ze zelf fileren en roken. We zien kalfsbotten in een combisteamer om er jus de veau van te trekken. Eerst bruineren op 280 °C, daarna garen op 86 °C.

We ontmoeten souschef Jelle Beunk, die uitlegt waarom het ziekenhuis voor vers koken in eigen beheer heeft gekozen. "Dat heeft drie redenen. We kunnen sturen in diëten, sturen op voedingswaarden en we hebben de kwaliteit volledig in eigen hand." Als voorbeeld wijst hij op een zelfgemaakte bananenmuffin, verrijkt met veldbonenmeel voor de extra eiwitten. Gluten- en lactosevrij. Voor bij de koffie.

> **EIWITRIJKE MEELSOORTEN OP BASIS VAN PEULVRUCHTEN, ZOALS LUPINEMEEL EN VELDBONENMEEL, BIEDEN EXTRA MOGELIJKHEDEN IN DE KEUKEN**

Lees verder ››

Herstelbevorderende voeding
Eiwitten zijn belangrijk in ziekenhuizen, want ze bevorderen het herstel. Maar het is niet eenvoudig om ervoor te zorgen dat patiënten de gewenste hoeveelheden eiwitten binnenkrijgen, omdat het aandeel plantaardig toeneemt. Dat is weer belangrijk uit het oogpunt van gezondheid en duurzaamheid.

Ten aanzien van dat laatste: de productie van plantaardige gerechten vergt minder water en energie dan de productie van vlees en vis, terwijl die laatste twee veel lichaamseigen eiwitten bevatten die voor het herstel nodig zijn.

> **WE KOKEN VOEDZAME MAALTIJDEN DIE LEKKER ZIJN, ZODAT DE PATIËNT ZE OOK EET. IEMAND DIE GOED EN GEZOND EET, HERSTELT SNELLER"**

Door te kiezen voor de juiste combinaties van de juiste gerechten kun je toch het een met het ander combineren, legt diëtist Rachel van der Lugt uit in het kader ‘Samenstelling aminozuren bij eiwitten is belangrijk”. Samen met Iris de Koning, projectcoördinator van Goede Zorg Proef Je, een project van Alliantie Voeding in de Zorg, is zij aanwezig bij onze rondgang door het ziekenhuis.


Iris de Koning (r) van Goede Zorg Proef Je en diëtist Rachel van der Lugt.

Goede Zorg Proef Je
Ziekenhuis Gelderse Vallei staat aan de basis van Alliantie Voeding in de Zorg. Goede Zorg Proef Je is een project van deze Alliantie en richt zich op een gezond en duurzaam voedingsaanbod voor patiënten (zorgvragers), medewerkers en bezoekers. Projectcoördinator Iris de Koning over het doel: “Deelnemende organisaties aan Goede Zorg Proef Je delen onderling kennis, zodat niet iedereen het wiel opnieuw hoeft uit te vinden. Samen met experts en het werkveld ontwikkelen we tools om hen in de transitie te ondersteunen. We streven ernaar dat eind dit jaar minimaal de helft van de ziekenhuizen gezonde voeding serveert, zoals het doel is in het Nationaal Preventieakkoord.”

De financiële situatie in veel ziekenhuizen en zorginstellingen is daarbij een struikelblok. Kosten stijgen, waardoor het niet altijd meevalt om voldoende mensen vrij te maken voor het behalen van de doelstellingen. Verder zijn communicatie en het creëren van draagvlak vaak lastig. De Koning: “Als er aanpassingen in het aanbod voor het personeel worden doorgevoerd, leidt dat in het begin vaak tot weerstand. Krijg je tegenstanders die red-de-kroketcomités oprichten en zo. Maar na verloop van tijd komen mensen erachter dat gezonde, duurzame voeding ook lekker kan zijn en verdwijnen de protesten. We streven ernaar dat tachtig procent van de voeding in de personeels- en bezoekersrestaurants een gezonde keuze is. In de maatschappij is dat eerder twintig procent.”
Zie www.goedezorgproefje.nl.

Michelinsterren
De koks poseren voor een snelle groepsfoto. Ze zijn afkomstig uit de horeca en zorg, sommigen werkten in de keukens van Michelinsterren-restaurants. Eenmaal in dienst van Ziekenhuis Gelderse Vallei schoolden ze zich bij tot dieetkoks.

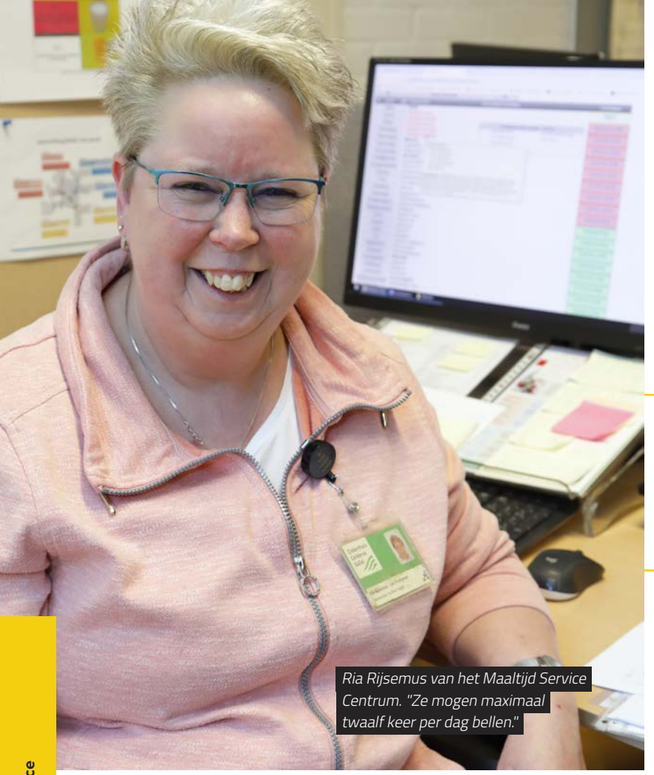
De reportage op deze pagina’s vloeide voort uit een verzoek van Uitblinkers aan Goede Zorg Proef Je, waar inmiddels 63 van de 70 ziekenhuisorganisaties en 37 zorgorganisaties bij zijn aangesloten. We vroegen om een voorloper op het gebied van gezonde en herstelbevorderende voeding en duurzaamheid. Zo kwamen we terecht in het ziekenhuis te Ede. Wat is de meerwaarde van dit voedingsconcept? Behalve duurzame inkoop en tevreden patiënten, die binnen hun eigen grenzen zelf bepalen wat, wanneer, hoeveel, waar en met wie ze eten, staat het vast dat patiënten sneller herstellen als ze de juiste voeding tot zich nemen. Maar hoeveel sneller is niet duidelijk. Rachel van der Lugt: “Wel is vastgesteld dat patiënten die ondervoed zijn, gemiddeld 1,4 dagen langer in het ziekenhuis liggen dan anderen. Als je ondervoeding aanpakt, wat wij doen met dit concept, kun je ervan uitgaan dat patiënten eerder ontslagen worden.”

Door op maat en op aanvraag eten te bereiden voor de patiënten is de afvalverspilling minimaal. Beunk daarover: “We koken voedzame maaltijden die lekker zijn, zodat de patiënt ze ook daadwerkelijk eet. Iemand die goed en gezond eet, herstelt sneller. We kunnen dit doen omdat we een ontzettend goed team hebben dat bestaat uit hooggeschoolde horecakoks. Zo krijg je het beste van twee werelden, het culinaire van de horecakok met het vaktechnische van de instellingskok.”



Maaltijd is een puzzel
Het is een gepuzzel. De maaltijd moet eiwitrijk zijn, want een patiënt die herstelt, heeft bijna twee keer zo veel eiwitten nodig. Daarnaast moet het eten duurzaam, gezond en lekker zijn. Is de maaltijd niet lekker, dan wordt deze niet gegeten. Over het aspect duurzaam zegt diëtist Rachel van der Lugt: “Verschuivingen kunnen het menu duurzamer maken. Twee eieren in plaats van een portie rundvlees zorgen bijvoorbeeld voor negentig procent minder CO_2-uitstoot. We gaan niet in één keer over op plantaardig, maar doen dat in stapjes, omdat je anders inlevert op je eiwitkwaliteit. Dat is slecht voor het herstel.”

Lees verder ››



Ria Rijsemus van het Maaltijd Service Centrum. "Ze mogen maximaal twaalf keer per dag bellen."

Maaltijd Service Centrum

De bestellingen komen telefonisch binnen bij het Maaltijd Service Centrum. Op het moment van onze komst zijn vier medewerkers ermee bezig. Soms meer, soms minder, al naar gelang de drukte. Ziekenhuis Gelderse Vallei heeft 400 bedden. Patiënten met uiteenlopende aandoeningen, achtergronden, karakters en wensen, zegt Ria Rijsemus, een medewerker van het Maaltijd Service Centrum.
"De één durft bijna niks te bestellen, zo bescheiden, de ander belt juist vaak, maar nooit te vaak, want ze mogen maximaal twaalf keer per dag bellen. Dat aantal heeft nog nooit iemand gehaald."

Niet iedere patiënt is in staat om te telefoneren. In die gevallen geven service-assistenten of familieleden de bestelling door. Bezoek kan mee-eten. Ze betalen €9,85 voor een warme maaltijd. Dat is makkelijk voor de familie en de patiënt gaat er meestal beter door eten.
Er zijn ook patiënten die vergeten om te bestellen. Die worden opgemerkt. Aan hen wordt gevraagd of ze toch niet wat willen eten. Rijsemus: "Andere patiënten willen weinig of niets. Die proberen we door de menukaart heen te praten zodat ze wat nemen. Als dat niet lukt, gaat er soms een kok naar ze toe om ze aan het eten te krijgen."

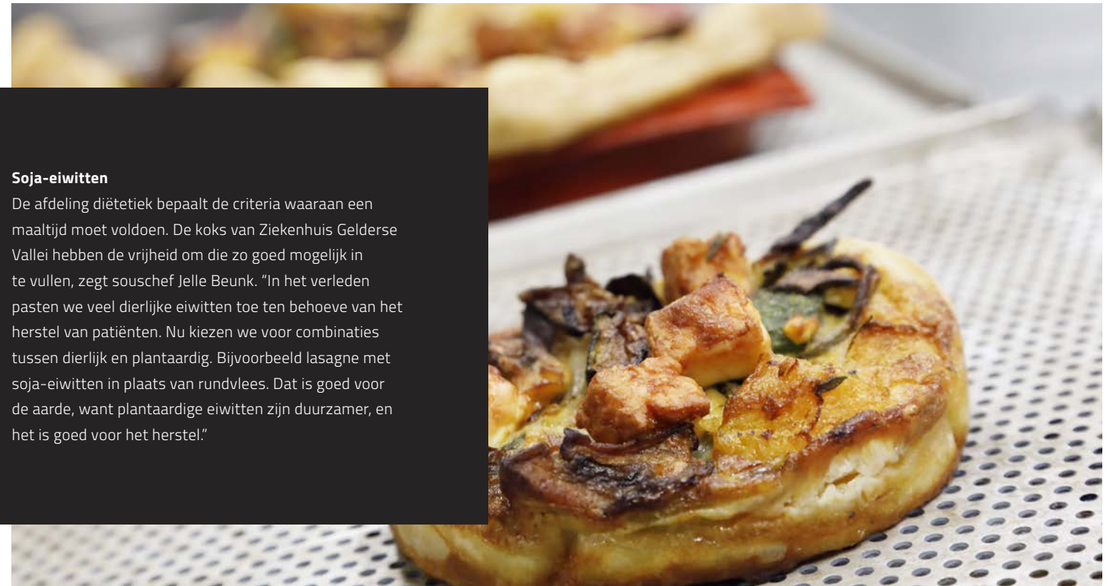
Voorkeur telefoon

De meeste patiënten geven de voorkeur aan bestellen via de telefoon of via de service-assistent. Niet via de app, zo bleek uit een onderzoekje. De Koning: "Vooral de ouderen vinden het persoonlijke contact nog altijd het fijnst."

Hiermee is het verhaal over het bestellen nog niet verteld. Bij patiënten die risico lopen op ondervoeding, wordt bijgehouden wat ze daadwerkelijk hebben binnengekregen. Is dat te weinig, dan wordt een diëtist ingeschakeld.

> **WE KUNNEN STUREN IN DIËTEN, STUREN OP VOEDINGSWAARDEN EN WE HEBBEN DE KWALITEIT VOLLEDIG IN EIGEN HAND**

Rijsemus wijst op haar beeldscherm waarop we een rijtje gerechten zien, sommige rood gekleurd. Dat zijn de gerechten die niet passen binnen een aangegeven voedingswens, zoals bijvoorbeeld vegetarisch of lactosevrij. "Gerechten die ze niet mogen eten, worden op de digitale menukaart van de betreffende patiënt niet weergegeven." De bestellingen rollen vervolgens uit de printer in de keuken alwaar de koks ze verwerken. Dat kan op drukke uren tot hectiek leiden, maar niet tot chaos. De bestellingen worden vaardig en snel verwerkt, zagen we. Beunk: "Dat is het voordeel van koks met een horeca-achtergrond. Die raken niet in paniek."



Soja-eiwitten

De afdeling diëtetiek bepaalt de criteria waaraan een maaltijd moet voldoen. De koks van Ziekenhuis Gelderse Vallei hebben de vrijheid om die zo goed mogelijk in te vullen, zegt souschef Jelle Beunk. "In het verleden pasten we veel dierlijke eiwitten toe ten behoeve van het herstel van patiënten. Nu kiezen we voor combinaties tussen dierlijk en plantaardig. Bijvoorbeeld lasagne met soja-eiwitten in plaats van rundvlees. Dat is goed voor de aarde, want plantaardige eiwitten zijn duurzamer, en het is goed voor het herstel."



> **TWEE EIEREN IN PLAATS VAN EEN PORTIE RUNDVLEES ZORGEN VOOR NEGENTIG PROCENT MINDER CO_2 UITSTOOT**

"Samenstelling aminozuren bij eiwitten is belangrijk"

Door de ju iste combinaties samen te stellen, kun je ervoor zorgen dat patiënten voldoende eiwitten binnenkrijgen, ook als het om plantaardige eiwitten gaat. Diëtist Rachel van der Lugt geeft uitleg.

Twee factoren zijn van belang voor voeding: de verteerbaarheid en de samenstelling van de aminozuren, zegt Van der Lugt. "Dierlijke eiwitten lijken op lichaamseigen eiwitten, ze kennen een hoge verteerbaarheid en een volledige aminozuursamenstelling van negen aminozuren. Die zijn essentieel omdat het lichaam ze zelf niet kan aanmaken."

Van der Lugt voegt toe dat plantaardige producten in meer of mindere mate aminozuren bevatten. Dat verschilt per product. "Door de juiste combinaties toe te passen, kun je ervoor zorgen dat alle aminozuren in de juiste verhoudingen aanwezig zijn. Daarvoor zul je meerdere plantaardige producten moeten gebruiken, al dan niet in combinatie met dierlijke."

Ze vertelt dat Pol Grootswagers van Wageningen University & Research de Alpha-tool heeft ontwikkeld waarmee je de juiste combinaties kunt vaststellen. "Zodat je weet hoe je een recept zo kunt aanpassen dat je een hogere eiwitkwaliteit kunt behalen. Vaak gaat het om combinaties van peulvruchten, noten en zaden. Wij maken hier in ons voedingsaanbod steeds meer gebruik van. Het hoeven niet per se combinaties van plantaardige producten te zijn, het kan ook een tussenvorm zijn van plantaardig en dierlijk. In Ziekenhuis Gelderse Vallei zijn we nu een jaar bezig met het toepassen van kennis op het gebied van aminozuren. We ontdekken steeds meer."

Maar er blijft nog wel wat te ontdekken over. Van der Lugt: "Het probleem met plantaardige gerechten is dat je er meer van nodig hebt om voldoende eiwitten binnen te krijgen. Dat is extra lastig omdat patiënten doorgaans niet veel eetlust hebben. Ook dit aspect behoeft nader onderzoek."



SENNE BURGGRAAF

Mbo-trainee geeft leiding aan 60 thuishulpen

Een leer-werktraject leidinggeven aan 60 thuishulpen nadat je een mbo-opleiding maatschappelijke zorg hebt voltooid. Senne Burggraaf (23) doet het. Ze is als mbo-trainee actief als teamcoördinator bij Axxicom Thuishulp en is verantwoordelijk voor planning, sollicitaties, verzuimbegeleiding en klantcontact in de regio Westland, Pijnacker, Nootdorp, Delft, Lansingerland. Daarnaast organiseert ze vier keer per jaar teamdagen voor de thuishulpen die ze aanstuurt. In een traineeship (leer-werktraject) bekleedt ze een leidinggevende functie. Dat is bijzonder. Normaal gesproken zijn deze traineeships voorbehouden aan hbo'ers en wo'ers, meldt Facilicom Group waar Axxicom Thuishulp onderdeel van is. Lees het interview met Senne 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.

Serveertip

In een ver verleden mocht ik als redacteur van een horecavakblad naar de Horecava. Of er toen ook al een zorgsymposium was, durf ik niet te zeggen. Mijn bezoek richtte zich destijds vooral op nieuwe smaken, recepten, gerechten en drankjes. De productkant, zeg maar. Voor de 'menselijke kant', zoals de kok en zijn of haar team, de 'bar crew' en de bediening aan tafel had ik weinig oog.

Achteraf gezien een misser, want juist die mensen zorgen voor het uiteindelijke resultaat en de optimale beleving. En daarin heeft elke schakel een rol. Levert de kok perfect werk, maar wordt het eten chagrijnig of zonder oprechte aandacht voor de gast uitgeserveerd, dan beleeft de gast op voorhand minder plezier aan het gerecht of drankje. Hoe goed de kwaliteit daarvan ook is.

In de kolommen van Uitblinkers leest u regelmatig artikelen over speciale voeding en supplementen. Dat varieert van met eiwit verrijkte toetjes of drankjes tot aangepaste voeding voor mensen met slikproblemen. Goede en creatieve ontwikkelingen waar bewoners, patiënten of cliënten echt mee geholpen worden.

Maar net als in de horeca geldt ook in de zorg dat je er met het product alleen niet bent. Zonder de gastvrijheidsmedewerkers, en in het bijzonder hun aandacht voor de mensen die zij het eten en drinken serveren, zijn die mooie producten gedoemd om hun doel te missen. Regelmatig lees ik over een te hoge werkdruk in de zorg waarbij de medewerkers aangeven te weinig tijd voor die persoonlijke aandacht te hebben.

Terug naar het zorgsymposium afgelopen januari. Daar maakte Esther Boers, programmamanager gastvrij bij Topaz, tijdens een presentatie in een bijzin de opmerking dat 'gastheren en gastvrouwen bitter weinig betaald krijgen'. Daarom op deze plek mijn 'serveertip' voor alle managers van gastheren en -vrouwen in de zorg: waardeer deze essentiële schakels in het dagelijks leven van jullie patiënten, bewoners en cliënten. In tegenstelling tot hun collega's in de horeca, kunnen zij niet rekenen op een fooi van de gasten en zijn ze afhankelijk van het salaris dat u ze betaalt.

Knorr PROFESSIONAL

Samen eten, samen zingen, samen genieten

WIN EEN #SAMENZIJN ZORGCONCERT

Geluk is een kop warme soep op een koude dag. Nog even natafelen na een lekker diner. Maar ook: met z'n allen meezingen tijdens een spetterend optreden van Willeke Alberti! Jij kunt als chef je locatie trakteren op een onvergetelijk feest door mee te doen aan de #SAMENZIJN winactie.

- 3x **zorgconcert door Willeke Alberti**, de grande dame van het Nederlandstalige levenslied.
- 9x **optreden door Diva Dichtbij**, muziektheater met oprechte aandacht voor iedere bewoner.

Zo doe je mee
Bestel voor **31 mei 2025** voor minstens 250 euro aan **Knorr Professional producten**. Dan maak je automatisch kans op een zorgconcert op jouw locatie. Per provincie is er één #SAMENZIJN zorgconcert te winnen! Doe mee en leg bewoners in de watten met een feest vol verbinding waar ze samen zingen, meedeinen en volop genieten.

Bekijk alle actievoorwaarden op ufs.com/samenzijn of scan de qr-code.

Per provincie kans op 1 feestelijk zorgoptreden





Schrijf je in voor dé kookwedstrijd

HET **BESTE MENU** VAN DE **ZORG** 2025

De **10e editie** van de meest spannende kookwedstrijd in de zorg gaat weer plaatsvinden in 2025! **Distrivers** is in deze jubileumeditie op zoek naar de zorginstelling die '**Het Beste Menu van de Zorg'** serveert.

Gaat jouw keukenteam de uitdaging aan om een creatief en origineel menu te bedenken? Maak kans op **€ 5.000,-** voor jullie organisatie. Je kunt ook nog kans maken op de "Gouden Dessertlepel" waarmee je **€ 1.000,-** wint voor jullie organisatie.

De **voorrondes** vinden plaats in je **eigen zorginstelling**. Uit alle inschrijvingen worden een aantal teams geselecteerd. De **finale zal plaatsvinden op dinsdagmiddag 6 mei bij Van der Zee in Emmen** met 3 finalisten. Gedurende de finaledag verzorgt kok en tv-persoonlijkheid **Pierre Wind** de presentatie en aansluitend zal de winnaar bekend gemaakt worden door de jury.





Inschrijven kan uiterlijk **t/m 23 maart 2025** via ons inschrijfformulier: www.distrivers.nl/het-beste-menu-van-de-zorg of **scan de QR-code**.

"Het Beste Menu van de Zorg" is een initiatief van Distrivers en wordt mede mogelijk gemaakt door Bonduelle en Campina.