UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID

VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 34 – MEI 2025



De nieuwe boegbeelden van de zorg

Versbereid verdrijft magnetron

Kritische bijdrage over eten in ziekenhuis

Eiwitrijk smullen



De Grote Generatie Show

De kracht van elke generatie op de werkvloer in de zorg!

Wanneer? Dinsdag 1 juli 2025

Locatie: De Verspillingsfabriek, gevestigd in het pand van THREE-SIXTY, Huygensweg 10, 5466 AN Veghel

Laat je verrassen tijdens een unieke avond vol inspiratie en verbinding: De Grote Generatie Show! In de zorg werken we vaak met wel vier generaties op dezelfde werkvloer. Dat kan soms voor uitdagingen zorgen in de communicatie en samenwerking. Hoe benut je de kracht van elke generatie en versterk je jouw team?

Tijdens deze bijzondere avond ontdek je de sleutels tot begrip en samenwerking, zodat we samen de eetmomenten in de zorg naar een hoger niveau tillen.

Programma

17:00 uur: Inloop en ontvangst

17:30 uur: Walking dinner met gerechten uit diverse generaties, speciaal gepresenteerd voor de zorg

18:30 uur: Interactieve theatershow

20:30 uur: Afsluitende borrel

Interactieve theatershow; wat gaan we doen?

- Ontdek de verschillende generaties en hun unieke kenmerken
- Leer de kracht en valkuilen van elke generatie kennen
- Begrijp waarom iedere generatie essentieel is voor jouw team
- Identificeer energiegevers en energievreters
- Werk samen met meer energie en enthousiasme
- Leer hoe je de werkenergie voor iedereen kunt stimuleren

Wil je er ook bij zijn?
Meld je dan snel aan via www.vanhoeckel.nl/degrotegeneratieshow
Er zijn slechts een beperkt aantal plekken beschikbaar en vol=vol!

Wat levert het jou op?

- Meer respect en begrip voor elkaar door kennis van generatiekenmerken
- Effectievere samenwerking door inzicht in elkaar
- Een nieuwe woordenschat om belangrijke onderwerpen bespreekbaar te maken
- Meer werkenergie en betrokkenheid voor iedereen
- Met een grote glimlach de zaal verlaten!

De Grote Generatie Show wordt je aangeboden door

Albron · van Hoeckel – Geeft smaak aan de zorg · Hutten – Altijd meer aandacht · Keuken Tijgers

Redelijk goed

Ieder nummer van Uitblinkers bevat een of twee items die eruit springen. Het eerste dat ik eruit licht is het verslag van de WijGastvrij-bijeenkomst in Nieuw Unicum te Zandvoort. Daaruit blijkt hoeveel erbij komt kijken om een nieuw voedingsconcept – en niet een kopie van iets wat al langer bestaat – uit de grond te stampen. De drempels waar je overheen moet, de kosten, het doorzetten en de voordelen die het hopelijk oplevert.

Maar ook discussies. Over gastvrijheid bijvoorbeeld. Wat doe je als een bewoner weigert geholpen te worden door een medewerkster die een hoofddoekje draagt? Zeg je die bewoner dan de wacht aan of eis je dat die medewerkster dat hoofddoekje tijdens haar werk niet meer draagt? Geen van beide, hoor ik je denken, en zo is het, hier is tactisch inzicht vereist, zoals zo vaak.

Het tweede verhaal dat eruit springt gaat over Niky Steendam-Jobse. Zij bezocht haar vader in een ziekenhuis en stelde vast dat het menu verse groente en volkorenproducten ontbeerde. Niet goed, zeker niet voor mensen die moeten herstellen. Ze kaartte het aan en kreeg nauwelijks respons. Gevolg: een publicatie op LinkedIn die veel reacties opleverde.

De zaak Steendam-Jobse maakt één ding duidelijk: ziekenhuizen die redelijk goede maaltijden serveren aan patiënten kunnen de wind van voren krijgen als die maaltijden niet beschikken over de gewenste voedingsstoffen die nodig zijn voor het herstel. Redelijk goed, is niet meer goed genoeg. We zullen ermee moeten leren leven.

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

Inhoud

5 Column Lisette
6 Eiwitrijk smullen
11 Tips van Wenda
12 Nicky baalt
15 Kwootjes
16 Beste Menu van de Zorg
24 Activiteiten WijGastvrij
25 Column Michel
26 Nieuw Unicum vernieuwt
32 Vega bij Rijndam
36 Agenda + colofon
37 Bedrijfsleden
38 Column Geert

ONTDEK DE NIEUWE SMAKEN FRUITDRINKS

Sinaasappeldrinks met 100% VERS SAP

De **Sinaasappel fruitdrinks** zijn vernieuwd – en nu lekkerder dan ooit.
We stappen over van concentraat naar versgeperst sinaasappelsap.

- ✓ Vollere & frissere smaak
- ✓ Met 10 of 20 g eiwit & volwaardig aminozuurprofiel
- ✓ Wetenschappelijk onderbouwd
- ✓ Zonder toegevoegde suikers, zoetstoffen of aroma's*
- ✓ Rijk aan vitamine C & vezels
- ✓ Lactosevrij



PRO+ Appel-Mango

De nieuwe **PRO+ Appel-Mango** is van nature lekker zoet, zonder onnodige toevoegingen.

Een tropische verrassing met de krachtige voordelen van **20 gram eiwit** per 200 ml voor spieropbouw, -herstel en het behoud van sterke botten.



Nieuwsgierig? Check carezzo.nl/nieuws of scan de QR-code.

* Bevat van nature aanwezig suiker.

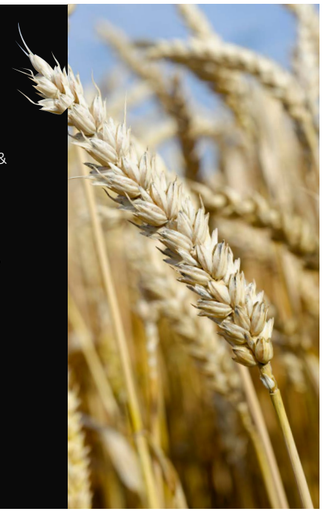
Kiezen wat je lekker vindt en krijgen wat je nodig hebt.

WijGastvrij

LOKAAL GERECHT

Franciscus Pasta

Patiënten in het Franciscus Gasthuis & Vlietland Ziekenhuis kunnen genieten van een bijzondere pasta, namelijk de Franciscus Pasta, bedacht en bereid door de kok van het genoemde ziekenhuis. Gemaakt van granen uit het 'Buijtenland van Rhoon', dichtbij en met liefde geteeld en bereid. Een afdelingsmanager van het ziekenhuis meldt op LinkedIn: 'Wat leuk zeg. Ik fiets dagelijks naar mijn werk langs deze graanvelden.'



GLIMLACH

Creatief eitje

Een eitje is op zich al feestelijk, maar het wordt nog mooier als je hem aankleedt, beschildert en er een strikje omheen doet. Dat deden voedingsassistenten van het Antonius Ziekenhuis Sneek met Pasen. Teamleider Annie Dijkstra Wuring kon het niet laten om er enkele foto's van te maken. Haar tekst op LinkedIn: 'Ze zijn zo creatief, de voedingsassistenten van het Antoon. Zorgen altijd voor een glimlach op het gezicht van de patiënten.'



OISTERWIJK

Koken met culturen

Aanschuiftafels voor mensen met een smalle beurs zijn in opkomst. Vooral in steden zoals Den Haag en Rotterdam zijn ze talrijk. Maar daar blijft het niet bij. Ook 'de provincie' kent aanschuiftafels. In Oisterwijk konden belangstellenden proeven uit de keukens van verschillende werelden. Op maandag 28 april gebeurde dat voor de eerste keer op de locatie van het Sociaal Huis. Deelnemers betaalden een bijdrage van €5.

Column



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

We doen het samen!

Samen koken zet mensen in hun kracht, ook bewoners van de afdeling somatiek.

Een fysieke beperking kan mensen het leven erg lastig maken. Iedereen die op een afdeling somatiek in de ouderenzorg werkt, ziet dat dagelijks. Toch ervaar ik steeds weer dat deze groep mensen zo ontzettend graag betrokken wil worden bij het gewone leven, zoals bijvoorbeeld koken.

Regelmatig zie ik mensen opleven, in beweging komen, nieuwe dingen uitproberen en grenzen verleggen. Het motto is altijd 'niets moet, alles mag', maar we blijven mensen betrekken, al is het maar om samen te overleggen wat de juiste kruiden zijn voor de soep.

Verwacht je dat de bewoners daar helemaal geen zin in hebben? Dan heb ik een tip: koop verschillende groenten voor een lekkere soep. Verzamel een paar snijplanken, mesjes en oude kranten voor de schillen. Nodig een bewoner uit, niet om te helpen maar voor de gezelligheid. Ga aan tafel zitten en begin gewoon. Waarschijnlijk komen er al snel meer mensen bij zitten om mee te kijken of een handje te helpen. Voor je het weet, is het gezellig.

WE VRAGEN ONZE PATIËNTEN OM HUN MENING, WANT SAMEN MAKEN WE HET NÓG BETER

Het Franciscus laat op LinkedIn weten rekening te houden met de mening van de patiënten.

Koksnetwerk start reeks bijeenkomsten

EIWITRIJK SMULLEN

Boekweit-pastasalade met ‘planted steak’ of een kwarkvulling met chiazaad? Deze en andere gerechtjes passeerden de revue tijdens de eerste koksnetwerkbijeenkomst van Goede Zorg Proef Je. In de keuken van het UMC Utrecht lag de focus die middag op gezonde eiwitrijke, energierijke tussendoortjes.



Eiwit- en energierijke gerechtjes maken een opmars door in de ziekenhuiswereld. Dat is begrijpelijk, want ze dragen bij aan het herstel. Dat besef is ook steeds nadrukkelijker aanwezig bij directies en raden van bestuur.

In het UMC Utrecht bijvoorbeeld. Josefien Kursten, lid van de raad van bestuur van dat ziekenhuis, opende de koksnetwerkbijeenkomst van Goede Zorg Proef Je. “Mooi dat het netwerk van koks nu bestaat. Goede voeding is van cruciaal belang voor herstel. Dat koks hun kennis delen, juichen we toe.”

En ze deed er nog een schepje bovenop: “Wanneer je patiënten spreekt, krijg je vaak te horen dat eten het hoogtepunt van hun dag is, in combinatie met de zorg van de voedingsassistenten. Dit verdient dan ook alle lof en waardering.”

Meer variatie

Eiwit- en energierijke gerechten zijn belangrijk. Er is behoefte aan meer variatie en meer kennis op dit gebied, zo bleek tijdens de bijeenkomst in de keuken van het UMC Utrecht op 2 april. Bijna 20 organisaties, voornamelijk ziekenhuizen, namen deel. Ze lieten meegebrachte eiwitrijke gerechtjes proeven. Om elkaar te inspireren, om van elkaar te leren.

Het toevoegen van eiwitten vereist kennis en vakmanschap, zo werd duidelijk. De toevoegingen kunnen de smaak overheersen of leiden tot korreligheid. Dat is niet de bedoeling, want ook gerechtjes die eiwitrijk zijn, moeten goed smaken, omdat patiënten ze anders laten staan.

In sommige gevallen leidt verhitten ertoe dat de toevoegingen hun smaakneutrale karakter verliezen. Ook dat is niet gewenst. Door te experimenteren met verschillende eiwitpoeders kunnen er oplossingen worden aangedragen, zo werd duidelijk.

Warme tussendoortjes

Warme eiwitrijke tussendoortjes kunnen worden verstrekt met behulp van maaltijdwagens die over warmhoudlades beschikken. Maar de instelling daarvan luistert nauw. Pas op! Niet te warm graag.

Opvallend was de grote verscheidenheid aan gerechtjes waaronder veel plantaardige. Een greep uit het aanbod: pindakaas-chocoladekoekje, wortelcake, vegan kaasquiche, spinazie-polentakoekjes, amandelmelk-tofu-bessensmoothie, energiereep met dadelpuree en muffin met hüttenkäse, havermoutkoekjes, tortilla’s, banaanhapje, huzarensalades, shakes, oosterse noedelsalade, geroosterde nootjes, boekweit-pastasalade met planted steak en een kwarkvulling met chiazaad.



Nog drie bijeenkomsten

Het Koksnetwerk van Goede Zorg Proef Je belegt dit jaar nog drie bijeenkomsten. Deze hebben de volgende onderwerpen: smaakgestuurd koken, zoutbeperkt koken, en de gezonde eiwittransitie naar meer plantaardig. Koks werkzaam in ziekenhuizen, zorginstellingen, maar ook cateraars en leveranciers zijn welkom. De volgende bijeenkomst gaat over smaakgestuurd koken, op 19 juni in het Dijklander Ziekenhuis te Hoorn. Zie het onderdeel ‘Koksnetwerkbijeenkomst Smaakgestuurd koken’ in de agenda op Goedezorgproefje.nl.

Lees verder ››



Eric-Jan Wissink geeft uitleg. Daarnaast Kees van der Wal

Inkopen

Je kunt eiwitrijke gerechten zelf ontwikkelen, maar je kunt ze ook inkopen of ze in samenwerking met een producent of leverancier ontwikkelen zodat ze aan jouw voorwaarden voldoen. Kees van der Wal van het St. Antonius Ziekenhuis Nieuwegein deed met die werkwijze ervaring op.

> **JE KUNT EIWITRIJKE GERECHTEN INKOPEN OF IN SAMENWERKING MET EEN PRODUCENT ONTWIKKELEN ZODAT ZE AAN JOUW VOORWAARDEN VOLDOEN**

Hij liet onder meer twee groentepannenkoekjes ontwikkelen, een op basis van pompoen en een op basis van wortel. Een uitvraag onder producenten ging daaraan vooraf. Drie bedrijven konden de gerechtjes volgens de gewenste specificaties leveren. Een producent mocht ze gaan leveren. “We hebben die gerechtjes samen ontwikkeld. De prijs was wat hoger dan we in gedachten hadden. We hebben het toch gedaan. De waste bij dit product is nihil en de verwerkingskosten zijn voor ons heel laag.”

Kernteam

Bijna 20 organisaties en ziekenhuizen namen op 2 april deel aan de eerste koksnetwerkbijeenkomst van Goede Zorg Proef Je, georganiseerd door Eric-Jan Wissink (UMC Utrecht) en Kees van der Wal (St Antonius Ziekenhuis). De bijeenkomst vond plaats in de keuken van het UMC Utrecht. Het netwerk wordt mogelijk gemaakt door een kernteam dat bestaat uit zes chefs: Eric-Jan Wissink (UMC Utrecht), Ivar Kronenburg (Rode Kruis Ziekenhuis), Cees Neefjes en Paula Groeneveld (Dijklander Ziekenhuis), Jelte Kuipers (Meander Medisch Centrum) en Kees van der Wal (St. Antonius). Zij organiseren dit jaar vier koksbijeenkomsten met elk een ander thema.

De volgende organisaties en ziekenhuizen namen deel aan de bijeenkomst. Albron, Amsterdam UMC locatie VUmc, Anna Ziekenhuis, Dijklander Ziekenhuis, Franciscus Gasthuis, Stichting Zorgspectrum Het Zand, Hutten Zorgcatering, IJsselland Ziekenhuis, Leids Universitair Medisch Centrum, Meander Medisch Centrum, Medisch Spectrum Twente, St Antonius Ziekenhuis, UMC Utrecht, VieCuri Medisch Centrum, Ziekenhuis Gelderse Vallei, Ziekenhuis Rivierenland, Ziekenhuis St Jansdal en Jeroen Bosch Ziekenhuis.

Hoe beoordeel je eiwitsupplement?

Hoe vind je uit of een eiwitsupplement aan de eisen voldoet? Deze vraag legden we, los van de bijeenkomst in het UMC, voor aan het Voedingscentrum. Op verpakkingen van producten kunnen verschillende soorten claims staan, zo wordt gemeld. Voedingsclaims stellen dat een voedingsmiddel een bepaalde goede samenstelling heeft. Deze claims zijn gemakkelijk te controleren. Zo komt de claim ‘light’ vaak voor. Dit betekent dat er bijvoorbeeld 30% minder kcal of vet in een product zit. Ook bestaan er gezondheidsclaims. Deze geven aan dat een voedingsmiddel voordelig is voor de gezondheid.

Het gebruik van claims is in Europese wetgeving geregeld. Fabrikanten mogen een claim alleen gebruiken als deze op de Europese lijst van goedgekeurde claims voorkomt. Claims op voedingsmiddelen moeten altijd bewezen zijn.

Gezondheidsclaims worden beoordeeld door de Europese Voedselveiligheid Autoriteit (EFSA). Omdat voedingsclaims zo eenduidig zijn, hoeven die niet beoordeeld te worden door de EFSA. Wel moeten zij op de Europese lijst van goedgekeurde claims voorkomen.

De regels over claims gelden voor producten die in de winkel liggen. Verder gelden ze voor voedingsmiddelen in restaurants, ziekenhuizen, scholen en andere instellingen. Ook voedingssupplementen vallen onder deze regeling. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) houdt toezicht op de gevoerde claims in Nederland.

Om erachter te komen of een eiwitpreparaat doet wat het belooft, kun je checken of de claim op het product voorkomt op de Europese lijst van goedgekeurde claims. Deze claims moeten altijd bewezen zijn. Informatie vind je op nvwa.nl, food.ec.europa.eu , efsa.europa.eu, keuringsraad.nl en voedingscentrum.nl.

> **DEZE GERECHTEN MAKEN ZIJ VOLGENS ONZE RECEPTUUR; TOCH MERK JE DAT HET ANDERS IS DAN WANNEER WIJ ZE MAKEN**



Hij is ook bezig om andere gerechtjes door derden te laten produceren. Voorwaarde is wel dat deze in het pakket van de totaalleverancier (Van Hoeckel) kunnen worden meegenomen. Van der Wal: “Deze gerechten maken zij volgens onze receptuur; toch merk je dat het anders is dan wanneer wij ze maken. De manier van pureren zal afwijken, denk ik. Je kunt er dus niet vanuit gaan dat je een-op-een hetzelfde product krijgt.”

Hamburger van 30 gram

Deze manier van samenwerken met producenten is geen verdienmodel voor het St. Antonius Ziekenhuis, zegt Van der Wal. “Het gaat ons erom dat ze voldoen aan de eisen die wij stellen. We kunnen een hamburger die is gemaakt van paddenstoelen inkopen, maar als de voedingswaarde daarvan minimaal is, kunnen we die niet serveren aan onze patiënten.”

Een plantaardige hamburger die wél de nodige bestanddelen bevat maar 120 gram weegt, is voor Van der Wal ook lastig in te passen. “We willen een minihamburger van 30 of 40 gram die we als tussendoortje kunnen serveren. Die afspraken hebben we met onze leverancier kunnen maken.”





Jong en oud kunnen elkaar wijzer maken

Generatiekloof: wrijving of winst?

Binnen zorgorganisaties werken medewerkers van allerlei leeftijden. Dat kan positief werken, maar hier en daar zorgt het ook voor wrijving. Het helpt als je elkaar probeert te begrijpen. Generaties kunnen veel van elkaar opsteken en veel aan elkaar hebben.

Blijf je verdiepen

Jong en oud kunnen elkaar versterken. Een collega die niet weet hoe ze een app moet installeren? Kijk als Generatie Z hoe jij dat op kunt lossen. En ga na welke administratieve last jouw collega nog meer heeft; eentje die jij in een handomdraai over kunt nemen. En andersom: maak als jonkie gebruik van de ervaring van jouw oudere collega.

Hoe zit het ook alweer?

Het kan helpen als je weet welke generaties er zijn. Hier komen ze:

- Protestgeneratie (Babyboomer) - Geboren tussen 1940 en 1955
- Generatie X – Geboren tussen 1955 en 1969
- Pragmatische generatie – Geboren tussen 1970 en 1984
- Millennial (Generatie Y) – Geboren tussen 1985 en 1999
- Generatie Z – Geboren tussen 2000 en 2014

Niet iedereen werkt op dezelfde manier. Niet alle millennials zijn handig met de telefoon. Toch zie je dat groepen gevormd zijn door de tijd waarin ze geboren zijn. Dan helpt het om elkaar beter te begrijpen én juist de kracht van eenieder te benutten.

Thuiswerken?

Vooral mensen uit de protestgeneratie zijn van mening dat je alleen kunt werken op locatie. Daar is niks tegenin te brengen als je een maaltijd moet bereiden voor 20 personen. Maar het doorgeven van bestellingen kan vaak net zo goed vanuit huis. En 's avonds na dienst even scrollen op zoek naar recepten kan ook heel goed thuis op de bank.

Is AI iets voor ons?

Generatie Z is gewend aan technologie. Ze zijn daardoor in staat om processen op een verfrissende manier tegen het licht te houden. ChatGPT of een andere AI-website gebruiken om tien betaalbare, makkelijk te bereiden vegetarische recepten voor de ouderenzorg op te vragen, bijvoorbeeld.

HET DOORGEVEN VAN BESTELLINGEN KAN VAAK NET ZO GOED VANUIT HUIS



**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*

Samen met onze partners Van Hoeckel, Albron en Hutten organiseren wij van Keukentijgers de Grote Generatieshow. Deze vindt plaats op 1 juli in de Verspillingsfabriek te Veghel. De ervaring van de een, kan de innovatie van de ander voeden. Voor info: www.vanhoeckel.nl/degrotegeneratieshow.

Niky Steendam-Jobse mist verse groente en volkorenproducten

KRITISCHE BIJDRAGE OVER ETEN IN ZIEKENHUIS



Het eten en drinken in ziekenhuizen is gezonder, beter en lekkerder dan tien jaar geleden. Maar het is niet overal je van het, aldus Niky Steendam-Jobse. Ze schreef een kritische bijdrage op LinkedIn over de maaltijden die haar vader in een ziekenhuis kreeg voorgeschoteld.

> STEEDS MEER ONDERZOEK WIJST UIT DAT VOEDING EN GEZONDHEID ALLES MET ELKAAR TE MAKEN HEBBEN

Lieve mensen

Het bewuste ziekenhuis is lid van Goede Zorg Proef Je. Dat zou moeten betekenen dat het zich sterk maakt voor lekkere, gezonde voeding, zegt Niky Steendam-Jobse. "Maar ik zie dat daar niet terug. Het zal wel met beleid te maken hebben. Moet ik dan naar de manager voeding stappen of naar de raad van bestuur? Misschien wel, maar ik heb er momenteel de tijd en energie niet voor."

Ze woont met man en kinderen in Delft. Druk met werk en gezin en dan dikwijls op bezoek bij haar vader in het ziekenhuis ruim 100 kilometer verderop. Hij lijdt sinds kort aan een kwaal waarvan ze de oorzaak moeilijk kunnen vinden. De zorg is overigens prima. "Het zijn lieve mensen die met je meedenken."

**Niky Steendam-Jobse heeft besloten om de naam van het ziekenhuis waar haar vader ligt niet bekend te maken. De naam is bij de redactie bekend.*

Niky Steendam-Jobse schrijft het onomwonden op LinkedIn. 'Waarom krijgen mensen in het ziekenhuis anno 2025 nog steeds zo slecht te eten?' Het gaat om het eten dat iemand, die ze erg lief heeft, zo schrijft ze, in een ziekenhuis (*), dat niet bij name wordt genoemd, geserveerd krijgt. De post op LinkedIn werd meer dan 100.000 keer bekeken en leverde honderden reacties op.

Iemand die in het ziekenhuis ligt – in dit geval gaat het om haar vader – zou toch op zijn minst eten volgens de Schijf van Vijf aangeboden moeten krijgen, meldt ze. 'Dagelijks 250 gram groente, dagelijks twee stuks fruit, volkoren-graanproducten en water om te drinken. Helaas, niets is minder waar. In plaats van fruit, komen ze twee keer per dag met vla aanzetten. Als ik vraag of ze ook fruit hebben, kunnen ze alleen een banaan bieden, die ze vervolgens niet komen brengen.'

Witte rijst

Ze toont op LinkedIn een foto van een maaltijd die haar vader kreeg aangeboden: nasi met witte rijst, twee eetlepels groente, kip en een satésaus. 'Er zijn ook menu's te kiezen met meer groente, maar je komt gedurende de dag echt niet aan 250 gram.'

In de avond komt er een kar langs met daarop allerlei frisdranken en sappen. Daarover: 'Dat is toch bizar? Deze mensen zijn al ziek. Je ziet bij haast alle patiënten een flesje Nutridrink op het nachtkastje staan. Maar mensen in een ziekenhuis hebben juist extra voedingsstoffen nodig. Uit pure, onbewerkte producten. En alsjeblieft geen toegevoegde suikers. Dat is niet nodig en erg belastend voor je lijf. Een lijf dat al zo hard moet werken aan herstel.'

Verdediging

Daar kan het ziekenhuis het mee doen. Voordat ze haar bevindingen publiceerde, stelde ze vragen aan een voedingsassistent. "Ik wilde weten hoe er gekookt werd. Maar ze ging meteen in de verdediging. Ik voer uit wat de diëtist ons voorschrijft, zei ze. Ik zal vragen of ze contact met u opneemt. Wel kon ze vertellen dat alles diepgevroren binnenkomt en in een stoomoven wordt opgewarmd."

Later trof ze de voedingsassistent opnieuw. "Ze was de diëtist nog niet tegengekomen en had daarom ook niet kunnen vragen of ze contact met me opnam, zei ze. Ik heb gevraagd of ze dit wat actiever zou kunnen oppakken, maar er gebeurde niets. Een week later stelde ik vragen over het eten aan een van de neurologen. Zij vond het een zeer ongebruikelijke vraag die ze nog nooit eerder had gekregen."

Lees verder ››



> JAMMER DAT MIJN VADER JUIST IN DIT ZIEKENHUIS IS TERECHTGEKOMEN

Reacties

De kritische bijdrage van Niky Steendam-Jobse over eten en drinken in een ziekenhuis op LinkedIn was midden april meer dan 100.000 keer bekeken. Er kwamen bijna 400 reacties. Hieronder geven we er enkele weer.

- ‘Niet generaliseren. Daarmee doe je andere ziekenhuizen tekort.’
- ‘In veel ziekenhuizen wordt met liefde en energie gewerkt aan een transitie naar gezond eten dat smaakvol is en bijdraagt aan het herstel van de patiënt.’
- ‘Schandalig dit. Er gaat in ziekenhuizen een vermogen om in vruchtensap en koekjes.’
- ‘Helaas bezuinigen ziekenhuizen vaak op goede voeding terwijl dat een krachtige bijdrage kan leveren aan herstel.’
- ‘Het kan nog erger. In Amerika hebben ze zelfs McDonald’s in het ziekenhuis.’
- ‘Zo herkenbaar. Ook in verpleeghuizen. Mensen die al ondervoed zijn krijgen ook nog eens eten wat voor ondervoeding en ontstekingen zorgt.’

De Voedingsjuf

Niky Steendam-Jobse houdt zich in het dagelijks leven met haar bedrijf De Voedingsjuf bezig met voedseleducatie voor kinderen en de volwassenen om hen heen. Ze is voedingskundige en docent, met als specialisatie breingezondheid. “Steeds meer onderzoek wijst uit dat voeding en gezondheid alles met elkaar te maken hebben. Een ziekenhuis zou het goede voorbeeld moeten geven, vind ik. En dan maak ik dit mee. Dit is niet met elkaar te rijmen.”

Uit de bijna 400 geschreven reacties sprak herkenning, maar maakte ze ook op dat het in veel andere ziekenhuizen beter is geregeld. “Jammer dat mijn vader juist in dit ziekenhuis is terechtgekomen. Ik zie dit ook als een maatschappelijk probleem. De norm is nog steeds ongezond. Slechts 27% van de volwassen mensen eet voldoende groente en maar 17% eet voldoende fruit. (bron: voedselconsumptiepeiling). Doktoren en ziekenhuisdiëtistes kijken te veel naar het macroplaatje. Als mensen maar voldoende vetten, eiwitten en koolhydraten binnenkrijgen, is het goed. Dat is niet zo. Gezond eten omvat veel meer.”

Volkoren, geen witbrood

Verse groenten hebben haar voorkeur. Bereid door koks. Volkorenproducten, geen witbrood, witte rijst of witte pasta. Vers fruit en geen fruitpuree. “Zeker mensen die kampen met hersenproblematiek hebben onder andere behoefte aan voldoende antioxidanten, aanwezig in verse producten. In een ziekenhuis moet vers worden gekookt. En dat kan ook, zo blijkt uit de reacties die ik heb gekregen. Het is alleen een kwestie van prioriteiten stellen. Het ene ziekenhuis doet dat wel goed, het andere niet.”

Naast vers koken zijn aanvullende vitamines van belang. Vitamine D, 20 microgram per dag voor ouderen, zoals de vader van Steendam-Jobse. “Ik vroeg aan de neuroloog of mijn vader dat kreeg. Nee, zei ze, want hij nam dat thuis ook niet. Dat klopte niet, want dat nam hij thuis wel.”

Verse, zoveel mogelijk onbewerkte voeding is voor mensen die veel medicatie krijgen extra noodzakelijk, zegt Steendam-Jobse. “De lever van patiënten wordt zwaar belast doordat er door toedoen van het medicijngebruik continu en intensief ontgift moet worden. Daarom heb je alle vitamines en mineralen die je binnen kunt krijgen ook nodig. Maar dat is nog niet in ieder ziekenhuis doorgedrongen.”

Kwootjes

Perfecte Paasbrunch

“Ouderenzorg wordt nogal eens bekritiseerd. Mag ik een uitzondering maken voor de zorg aan mijn vadertje door HilverZorg in Hilversum? Perfecte Paasbrunch verzorgd door de verpleging.”
@jwvandepol laat op X weten onder de indruk te zijn van HilverZorg.

Rode kaarten

“Sommige ziekenhuizen delen inmiddels rode kaarten uit, waardoor je het ziekenhuis niet meer in komt.”
@NRC laat op X weten dat verhalen over agressie in de zorg niet helpen in de strijd tegen het personeelstekort.

Irrationeel

“Optimisme is irrationeel. Maar het werkt wél.”
Astrofysicus Sumit Paul-Choudhury in Happinez nr. 4 2025. Hij koos na het overlijden van zijn vrouw met succes voor een optimistische levenshouding.

Sterven

“Doodgaan is verdomd moeilijk geworden.”
Auteur Martje van der Brug laat in NRC weten dat euthanasie op eigen verzoek of op verzoek van familieleden niet zomaar wordt ingewilligd.



Personeel besmetten

“We houden van het vak, doen dit al 35 jaar met zoveel plezier. Dat straal je af op mensen, je besmet je personeel ermee. En zo creëer je goede mensen om je heen.”
Thérèse Boer in Entree. Het was een van de laatste interviews die ze samen met haar man, topkok Jonnie Boer, gaf. Hij overleed woensdag 23 april aan de gevolgen van een longembolie.

Bakje slootwater

“Van ziekenhuis tot zorginstelling en van buurtcafé tot hotel, overal wordt verwacht dat je een goede kop koffie kunt krijgen. Dat bakje slootwater dat je vroeger standaard kreeg voorgeschoteld, wordt niet meer geaccepteerd.”
Directeur Horecava Florentine Rijkmans meldt in haar column op Horecava.nl dat de horeca van meerwaarde kan zijn voor de zorg.

Vergissingen

“Als je niet tegen vergissingen kan, kun je misschien niet tegen het leven?”
De 82-jarige Duitse schrijfster Elke Heidenreich liet zich voor NRC interviewen door schrijver Arnon Grunberg.

Bereiding mag tijd kosten

“Erken dat goede voeding een belangrijk onderdeel is van het leven en dat de bereiding daarvan tijd mag kosten. Verhoog je inname van groenten, rauwkost, bonen en fruit door ze bij elke maaltijd toe te voegen.”
Een van de tips voor een gezonder leven in nr. 4 2025 van het magazine Happinez.



Team Brahmshof bestaande uit v.l.n.r. Jim Boer, Germaine Klaasman en Anita Muschner.

Interzorg Noord-Nederland wint Beste Menu van de Zorg

NIEUWE BOEGBEELDEN MELDEN ZICH

De tiende editie van Beste Menu van de Zorg is gewonnen door Interzorg Noord-Nederland, dat met een vegetarisch menu de hoogste ogen gooide tijdens de finale op 6 mei bij Van der Zee in Emmen. De drie winnende koks gingen naar huis met een bokaal en een prijs van €5.000.



Het winnende dessert van team Brahmshof.

Drie teams streden in een open tent op 6 mei in Emmen om de titel Beste Menu van de Zorg 2025. Organisator Distrivers had de wedstrijd voor het laatst in 2019 georganiseerd. Daarna bemoeilijkte corona de voortgang. De tiende editie liet lang op zich wachten, maar op 6 mei was het zover.

Nu niet op een vakbeurs, zoals de vorige keer, maar op het terrein van Vleesgroothandel Van der Zee te Emmen, waar Distrivers haar 25-jarig bestaan vierde. De genoemde groothandel bestond 100 jaar. Ook dat feit werd gevierd, met een serie workshops en de genoemde kookwedstrijd.

> **ALS JE DIT MAG ETEN, HEB JE GEEN SEKS MEER NODIG**
> *Pierre Wind tijdens de wedstrijd over het hoofdgerecht van Interzorg Noord-Nederland.*

Finalisten

Via voorrondes drongen drie teams door tot de finale: Zorggroep Noordwest-Veluwe, stichting Sooz en Interzorg Noord-Nederland. Ze bereidden elk een menu (zie kader De menu's) dat op een groot aantal punten werd beoordeeld door een driekoppige jury: Eric-Jan Wissink (chef-kok UMC Utrecht en voormalig winnaar), Mare Riemersma (lid college van bestuur DCTerra Onderwijs) en Jaap de Graaf (journalist Uitblinkers in de zorg).

Tijdens de prijsuitreiking riep topkok en entertainer Pierre Wind, die als vanouds de presentatie verzorgde, de drie koks van Interzorg Noord-Nederland uit tot de nieuwe boegbeelden van de zorg. Martijn Ruiter, Christian Biek en Roy van Galen wonnen met hun vegetarische menu de wedstrijd. Jurylid Mare Riemersma over het waarom: "Een volledig vegetarisch menu met heel veel smaak. Vooral de aubergine was lekker. Zag er ook erg mooi uit." Eric-Jan Wissink: "Hoofdgerecht en dessert waren zeer smaakvol en modern. We hebben ook vernieuwers nodig in de zorg, dus ja, ik werd hier erg gelukkig van."

Beste dessert

De prijs voor het beste dessert, de Campina Gouden Dessertlepel en €1.000, ging naar team Brahmshof van Stichting Sooz in Amsterdam, bestaande uit Jim Boer, Anita Muschner en Germaine Klaasman. Over hun dessert zei Job Hoekstra, directeur Distrivers: "Het ziet er zeer aantrekkelijk uit en dat koekje bovenop nodigt uit om direct met eten te beginnen."

De finalisten

De volgende drie teams namen deel aan de finale van Beste Menu van de Zorg 2025:

- Zorggroep Noordwest-Veluwe, team Brasserie de Schauw in Putten met Annet Vliek en Tony Draaisma.
- Stichting Sooz, team Brahmshof in Amsterdam met Jim Boer, Anita Muschner en Germaine Klaasman.
- Interzorg Noord-Nederland, team Interzorg in Assen met Martijn Ruiter, Christian Biek en Roy van Galen.

De menu's

Het menu van Team Brasserie de Schauw van Zorggroep Noordwest-Veluwe bestond uit:
Voorgerecht:
Bloemkoolsoep met een vleugje komijn, amandelschuim en peterselie-olie.
Hoofdgerecht:
Op de huid langzaam gegaarde zalm, spinazie op grootmoeders wijze, aardappelmousseline met nootmuskaat.
Nagerecht:
Filodeeg gevuld met vanillekwark, compote van rabarber en kardemon.
Idee totstandkoming menu:
'Het lijkt ons een leuke uitdaging om hieraan mee te doen. We hebben een menu op papier gezet en we gaan zien waar het schip gaat stranden.'

Het menu van Team Brahmshof van Stichting Sooz bestond uit:
Voorgerecht:
Salade met sinaasappel-mosterddressing.
Hoofdgerecht:
Traybake dillegehaktballetjes met yoghurtsaus.
Nagerecht:
Lemoncurd-vla-triffle.
Idee totstandkoming menu:
'Een gezonde maaltijd, vers met veel groenten, die voor iedere instelling uit te voeren is in grote groepen van 30 t/m 50 personen."

Het menu van Team Interzorg bestond uit:
Voorgerecht:
Watermeloen, burrata en quinoa.
Hoofdgerecht:
Oosterse aubergine, rösti en doperwten.
Nagerecht:
Eton mess van wortel, mango met witte chocola en merengue.
Idee totstandkoming menu:
een geheel vegetarisch menu.

Lees verder ››



Wat tijdens de finale opviel, was dat de drie teams erg van elkaar verschilden. De strak georganiseerde, goed op elkaar ingespeelde drie-eenheid van Interzorg Noord-Nederland onderscheidde zich door discipline, een uniforme uitstraling en een hoge snelheid van werken. Toen Pierre Wind het hoofdgerecht van Interzorg onder ogen kreeg, riep hij uit: “Als je dit mag eten, heb je geen seks meer nodig.”

Annet Vliek en Tony Draaisma van Zorggroep Noordwest-Veluwe durfden het aan om de klus met twee personen te klaren. De twee andere teams deden het met z’n drieën, waardoor ze in het voordeel leken te zijn. Team Noordwest-Veluwe, dat als derde eindigde, kreeg desondanks de complimenten tijdens de uitreiking. Hoekstra: “Als je in Brasserie de Schauw in Putten van Zorggroep Noordwest-Veluwe te gast bent, kun je genieten van het eten, of je nu bewoner, bezoeker of medewerker bent.”

> **VOLGENDE KEER DOEN WE WEER MEE EN DAN PAKKEN WE HEM**
> *Tony Draaisma van Zorggroep Noordwest-Veluwe direct na afloop van de prijsuitreiking.*

Beoordeling
De jury van Beste Menu van de Zorg beoordeelt de kookprestaties van de deelnemende teams met cijfers van 0 tot 5 op een groot aantal punten: consistentie, presentatie gerecht zonder toegevoegd zout, toepasbaarheid in de zorg, smaak, smaak afwijkende consistentie, teamsamenwerking, kleur, presentatie afwijkende consistentie, wastereductie, presentatie, mise-en-place, opbouw menu, smaak gerecht zonder toegevoegd zout, uitvoering werkzaamheden en originaliteit menu.




Tony Draaisma en Annet Vliek van Brasserie de Schauw in Putten.

Kostprijs
De kostprijs van de ingrediënten voor het hoofd- en het nagerecht moest onder de €4,50 blijven. Voorafgaand aan de finale liet Eric van Reenen, hoofd keuken van de Frankelandgroep, op LinkedIn weten dat dat bedrag wat hem betreft te laag is. “Ook als het alleen om hoofd- en het nagerecht gaat.” Een aantal vakgenoten reageerde positief op zijn stelling.

Pech met vinger
Het team van Stichting Sooz was de spreekwoordelijke vreemde eend in de bijt. Jim Boer en zijn assistenten koken in een Amsterdams buurtrestaurant waar ze eenzame mensen met open armen ontvangen. De drie teamleden hebben geen van allen een achtergrond als professioneel kok. Jim Boer was banketbakker, Anita Muschner is manager en Germaine Klaasman was actief in het basisonderwijs. Daarover: “De kookstress die ik nu ervaar, vind ik veel leuker dan de onderwijsstress die ik vroeger had.”

Het bovengenoemde team dat zeer ontspannen te werk ging, had de nodige pech. Boer verwondde een wijsvinger, die ter plekke werd bepleisterd. Daarnaast ontbeerde men een teentje knoflook dat de buren (Zorggroep Noordwest-Veluwe) collegiaal aanvulden. Probleem opgelost.

Een paar uur later vielen de winnaars elkaar na het vernemen van de uitslag in de armen. De spanning viel weg, de winst was binnen. Felicitaties, bloemen, zoenen, lachende gezichten. En Tony Draaisma, die samen met Annet Vliek buiten de prijzen viel? Hij keek alweer vooruit en zei: “Volgende keer doen we weer mee en dan pakken we hem.” En met ‘hem’ doelde hij op de hoofdprijs.

> **DE KOOKSTRESS DIE IK NU ERVAAR, VIND IK VEEL LEUKER DAN DE ONDERWIJSSTRESS DIE IK VROEGER HAD**
> *Germaine Klaasman van team Brahmshof tijdens de prijsuitreiking.*



Juryvoorzitter over winnend platform van Zorgboodschap

“WEBSHOP BLINKT UIT IN GEBRUIKERSGEMAK”



Een krachtige, innovatieve, gebruikersvriendelijke webshop. Daarmee won Zorgboodschap de Shopping Awards B2B 2025. Juryvoorzitter Jerry van Leeuwen legt uit wat het platform van Zorgboodschap tot een winnaar maakt.

De kracht van een winnende webshop. Daar gaat het gesprek over. Jerry van Leeuwen, docent e-commerce en online marketing aan de VU, was juryvoorzitter van de Shopping Awards B2B 2025. Samen met vier anderen had hij – het was zijn achtste keer - zitting in de vakjury. Waar letten deze experts zoal op?

Hij licht meteen de winnende webshop eruit door te melden dat het gebruikersgemak daarbij hoog scoorde. “De opzet van de webshop is simpel. Je loopt er makkelijk doorheen, er is goed over nagedacht. Maar het is verre van eenvoudig om te bouwen. Dit is geen standaard website met homepage, productoverzicht en detailpagina, klikken en je product ligt in het winkelmandje. Nee, hier komt veel meer bij kijken. Daarom is het ook zo knap dat Zorgboodschap erin geslaagd is om de functionaliteit, de eenvoud en de gebruiksvriendelijkheid zo ver door te voeren, want dat hebben ze namelijk gedaan.”

Maatwerk

Zorgboodschap is een totaalleverancier die 6.000 klanten in 200 organisaties bedient met keuze uit 30.000 artikelen. Deze zijn opgenomen in een klantspecifiek assortiment, voor drie tot zes leveringen per week.

Van Leeuwen: “Bij het bouwen van een webshop voor zo’n organisatie komt veel kijken. Bestellers moeten verschillende producten kunnen combineren. Ook qua levertijd en beschikbaarheid moeten klanten feilloos bediend kunnen worden. Zo’n shop moet makkelijk toegankelijke menucycli bevatten en goedkopere en duurzamere alternatieven voor kunnen stellen indien beschikbaar. Dat kan allemaal. Voor de bouwers van zo’n webshop betekent dat maatwerk leveren en oplossingen bedenken.”

Het bestelgemak moet groot zijn. Het design draagt daaraan bij. Van Leeuwen: “Het ziet er fris en helder uit. Schoon met vrolijke accenten, passend bij de sector.”

De organisatie

De jury kijkt bij zijn beoordeling verder dan de webshop. Ook de organisatie krijgt aandacht, zegt Van Leeuwen. “Hoe zit die in elkaar? Heeft het massa, potentie, toekomstperspectief? Hoe gaan ze om met zaken zoals milieu en duurzaamheid?”

Ook de praktische kant wordt belicht. De logistiek moet bijvoorbeeld kloppen. “Hoe zorg je ervoor dat alle producten op de juiste tijd op de juiste plaatsen komen en dat de facturatie makkelijk, snel en foutloos kan verlopen? Hoe regel je retourzendingen en statiegeld? Hoe bedien je de verschillende afnemers? De een bestelt vanuit de gedachte van een zorgorganisatie, terwijl de ander zelfstandig zorgondernemer is met bijvoorbeeld 15 locaties.”

Zorgmedewerkers

Van Leeuwen en zijn vier collega-juryleden waren blij verrast met de presentatie waarin klanten aan het woord kwamen. Daaruit kwam naar voren dat zij graag gebruikmaken van het nieuwe bestelsysteem, zowel medewerkers als managers. “Vind ik bijzonder omdat veel medewerkers al wat ouder zijn. Toch vonden ze het leuk om ermee aan de slag te gaan. Goed om te horen dat ze er extra gemak van ondervinden, waardoor ze meer tijd aan hun bewoners kunnen besteden. Deze nieuwe webshop komt de zorg ten goede.”

Het feit dat klanten via de webshop makkelijk kunnen kiezen uit duurzame en/of goedkope alternatieven, werd door de jury extra gewaardeerd. “Het viel ons ook op dat bestellers in de slimme maaltijdmodule kunnen aangeven of ze voor een bepaald aantal personen zelf willen koken of de maaltijden gegaard binnen willen laten komen. Wij waren daar zeker van onder de indruk.”

Ingewikkelde klus

Het heeft veel inspanning en inlevingsvermogen gevergd om de nieuwe webshop van Zorgboodschap, die afgelopen zomer live ging, te bouwen. Van Leeuwen snapt dat. “Het is ingewikkeld om het zover te krijgen omdat je in zo’n organisatie verschillende systemen met elkaar moet laten communiceren. Denk aan het zb-systeem in het warehouse, het systeem op de administratie, het systeem dat de orders en facturen verwerkt, de procesbegeleiding. Die systemen zijn niet gemaakt om met elkaar te communiceren, maar dat moeten ze wel, dus moeten er koppelingen aangebracht worden, stekkerdozen zeg maar, die volledig op elkaar zijn afgestemd. Zorgboodschap is daarin geslaagd.”

ICT naar hoogste niveau

Zorgboodschap heeft de afgelopen periode haar volledige ICT-landschap naar het hoogste niveau gebracht. Onder meer met: een nieuwe webshop (Shopware en Algolia), een nieuw ERP-systeem (Microsoft Dynamics), voorraadoptimalisatie via Slimstock, een krachtig productinformatiesysteem (Inriver), een geavanceerd warehouse management systeem en intelligente ritplanning.

De vakjury

De vakjury van de Shopping Awards B2B 2025 bestond uit de volgende experts:

- Jerry van Leeuwen (docent e-commerce en online marketing aan de VU)
- Roel van Alebeek (E-commerce specialist bij Coop, Daily Fresh Food)
- Tamara Zonneveld (Head of e-commerce bij Plus, Dekamarkt en Welkoop)
- Sjoerd Sipkema (director Omnichannel bij Sonepar, Technische Unie en Schiphol)
- Annejet van Kessel (Commercieel coördinator Marketing bij Sligro)
- Fred Pellenaars (Thuiswinkel)



Jerry van Leeuwen
Juryvoorzitter Shopping Awards B2B

Lees verder ››



Ontwerpteam Florence optimaliseerde inkoopbestelproces

ZORGMEDEWERKERS ONTZORGD

Het nieuwe inkoopbestelsysteem van Florence zorgt ervoor dat zorgmedewerkers sneller en efficiënter werken. Ze kunnen daardoor meer aandacht besteden aan de bewoners. Een multidisciplinair team werkte ruim anderhalf jaar een dag in de week aan dit systeem.

Bestellen, ontvangsten boeken en betalen. Lijkt vanzelfsprekend, maar dat is het niet per se. Zeker niet bij een grote ouderenzorgorganisatie als Florence in Den Haag en omstreken: 14 intramurale locaties, 1.500 cliënten IMZ, thuiszorgcliënten, 3.000 medewerkers en veel verschillende afdelingen voor kleinschalig wonen. Daarnaast ook nog thuiszorg en andere vormen van zorg.

Honderden medewerkers houden zich geheel of gedeeltelijk bezig met het verzorgen van eten en drinken. En ook met bestellen. Het merendeel van de bestellingen ging buiten het inkoopbestelsysteem van Florence om. Medewerkers bestelden op verschillende plaatsen. Meestal bij de hoofdleverancier, maar soms ook in supermarkten of elders, al dan niet met behulp van een betaalpas van Florence.

De accountant stelde daar vragen over, want de werkwijze was niet echt praktisch en ook foutgevoelig. Het moest anders, blikken Tjerk Overduin, financieel directeur, en Susanne Klijn, manager inkoop & logistiek, terug. En dat gebeurde.

Een grote stap vooruit

Overduin: “Op initiatief van Anita Vos, destijds Directeur Services bij Florence, hebben we besloten om het ideale bestelsysteem met bijbehorende webshop te gaan maken. Begin 2023 zijn we ermee begonnen. Met input vanuit de organisatie. Dat vonden we belangrijk. We stelden een multidisciplinair team samen dat zich gedurende anderhalf jaar een dag in de week, op dinsdag, bezig hield met het bedenken en uitwerken van een efficiënt, doelmatig en gebruikersvriendelijk inkoopbestelsysteem.”

Medewerkers vanuit de centrale ondersteuning en van de locaties waren erbij betrokken, vult hij aan. “En natuurlijk stakeholders, zoals Zorgboodschap, onze leverancier van eten en drinken. Onze wensen zijn vertaald in het nieuwe bestelsysteem van Zorgboodschap. Waar voorheen het inzicht in de actuele voorraad beperkt was, kunnen medewerkers nu direct zien welke producten beschikbaar zijn. Zo voorkomen we verrassingen en wordt het bestelproces soepeler en efficiënter.”

Vernieuwde webshop

De vernieuwde webshop van Zorgboodschap is in november gekoppeld aan het inkoopsysteem van Florence. Dat leidde voor beide partijen tot meer gebruikersgemak en efficiency, zegt Klijn. “Het bestellen, ontvangsten boeken en factureren moest zo makkelijk mogelijk worden gemaakt. Anderhalf jaar lang werd er overlegd. Hoe doen we het? Hoe kan het beter? Wat moeten we aanpassen?”

Alle disciplines die ermee te maken hebben, werden bij het proces betrokken. Het leidde tot een bestelsysteem met draagvlak binnen de organisatie. Overduin: “Het systeem voldoet aan de eisen en wensen van de mensen die ermee werken. We hebben het samen ontworpen. Daardoor is het een succes geworden. Ik denk dat we daar trots op mogen zijn.”

Voorheen liep minder dan 40% van alle bestellingen van eten en drinken bij Florence via het inkoopsysteem, nu zit dat tegen de 90% aan. Deze aanpak zorgt voor minder uitval in de vorm van niet-geleverde bestellingen en minder factuurhandelingen. Ook voor de managers brengt het voordelen met zich mee. Zij zijn minder tijd kwijt aan controle. De afwikkeling van klachten is geautomatiseerd.



Tjerk Overduin
Financieel directeur



Susanne Klijn
Manager inkoop & logistiek

Makkelijk en prettig

De medewerkers ervaren het systeem als gebruiksvriendelijk, makkelijk en prettig, zegt Klijn. “Dat is het voordeel van een systeem dat je niet van bovenaf oplegt, maar samen met je medewerkers ontwikkelt. We deden dat via de Scrum-methode waarbij je medewerkers dwingt om vragen te stellen, om kritisch te kijken naar het concept dat je ontwikkelt.”
Het zogeheten Fasttrack Inkoop Bestel 2.0 is vanaf

> **HET BESTELLEN, ONTVANGEN, BOEKEN EN FACTUREREN MOEST ZO MAKKELIJK MOGELIJK WORDEN GEMAAKT**

december 2024 in bedrijf bij Florence. De medewerkers waren er snel aan gewend. De besteller komt via de zogeheten OCI-AFAS-koppeling in de webshop van Zorgboodschap terecht alwaar hij of zij de bestelling kan invoeren. Daarmee is het aantal webshops teruggebracht van 2 naar 1 en het aantal OCI-koppelingen van 350 naar 18, met een directe integratie in AFAS. Klijn: “Hierdoor hebben bestellers nu één centrale bestelomgeving, wat het proces niet alleen overzichtelijker maakt, maar ook bijdraagt aan extra efficiëntie.”

De boekingen en de facturen worden automatisch geregistreerd in het systeem van Florence en dat van Zorgboodschap. Overduin: “We ontzorgen hiermee onze zorgmedewerkers. Ik denk dat dat de grote winst is van dit project.”

Tablet maakt mobiel

Optimaal bestelgemak leidt tot efficiënter werken, maar ook tot meer arbeidsvreugde omdat medewerkers meer tijd hebben om aan de bewoners te besteden, zegt Susanne Klijn. “Zorgmedewerkers hebben ervoor gekozen om zorg te verlenen, niet om zich bezig te houden met ingewikkelde bestelprocedures. Maar bestellen en ontvangen is wel onderdeel van het werk, vandaar het nieuwe, sterk vereenvoudigde bestelsysteem van Florence.” Om medewerkers mobieler te maken, hebben ze sinds kort de beschikking over een tablet zodat ze op iedere plaats bestellingen kunnen doorgeven. Ook dat draagt bij aan meer efficiency.



EVENT 11 JUNI

Duurzaam Werkgeluk

Een middag vol inspiratie, verdieping en ontmoetingen over werkgeluk, gedrag, het trainen van je brein en communicatie. Op een prachtige locatie, met als keynote Nynke de Ruiter, ontwikkelaar van The Happy Game.

Programma:

- 12.00 – Inloop met duurzame lunch
- 12.45 – Welkom door Maarten Bos (Aandagt)
- 13.00 – Keynote door Nynke de Ruiter
- 13.45 – Drie workshoprondes
- 16.30 – Borrel met een hapje
- 17.30 – Einde

Workshops:

Nynke de Ruiter – Verdieping op haar keynote. We gaan concreet aan de slag met The Happy Game, een positieve mindset en het trainen van je brein.
Sir Goodwill – Gedrag en Communicatie. Een originele en speelse workshop met een verrassende metafoor: de alpaca! Verwacht humor, herkenning en inzichten over hoe wij communiceren en handelen.
Aandagt – Geluk werkt! In deze interactieve workshop van Aandagt ontdek je hoe werkgeluk werkt en wat jouw 'geluks-DNA' daarmee te maken heeft. Je krijgt praktische handvatten om geluk te vergroten – bij jezelf en in je team op basis van twaalf bewezen strategieën. Ook leer je hoe je op een milde manier omgaat met momenten van ongeluk.

De bijeenkomst vindt op 11 juni van 12.00 tot 17.30 uur plaats in Kloosterhotel ZIN, Boxtelseweg 58, 5261 NE Vught. Aanmelden kan via 'Evenementen' op www.wijgastvrij.nl.

EEN EIGEN KEUKEN IN EEN ZIEKENHUIS BETEKENT ZORG OP MAAT, EEN BETERE ERVARING VOOR ONZE PATIËNTEN EN HET KUNNEN BIEDEN VAN EEN VERS, TRACEERBAAR EN SMAKELIJK AANBOD

EVENT 30 SEPTEMBER

Lekker Verrassend!

Vindt plaats in een van de locaties van Albeda Rotterdam, van 12.00 – 17.30 uur. Wat kun je verwachten? Een praktische en smaakvolle middag gericht op voeding, gezondheid en welzijn in de zorg.

Programma:

12.00 – Ontvangst met lunch
12.45 – Welkom door Bertho Rombout van Albeda Rotterdam
13.00 – Keynote door Lisette Bossert
13.45 – Drie workshopsrondes
16.30 – Afsluiting met borrel
17.30 – Einde

Workshops:

Dat is even slikken - In deze workshop gaan we aan de slag met het verantwoord laten genieten van mensen met een slik- of kauwprobleem, volgens de IDDSI-systematiek. Ruud Verkaaik van Care Culinair begeleidt je bij het ontwikkelen van lekkere en verantwoorde gerechten die voldoen aan de IDDSI-normen.
Eiwitverrijkte tussendoortjes - Lisette Bossert neemt je mee in de wereld van eiwitverrijkte tussendoortjes. Samen ga je aan de slag met het maken van voedzame en smakelijke tussendoortjes die je direct kunt gebruiken in de zorg om de voeding van je cliënten te verbeteren.
Stimuleren van Eiwitinname - Sepp Rickli leert je praktische technieken om de eiwitinname van je cliënten te verhogen. Hij biedt eenvoudige en effectieve oplossingen waarmee je direct aan de slag kunt om de gezondheid en het welzijn van je cliënten te bevorderen.
Leveranciersmarkt - Tijdens dit event is er een leveranciersmarkt en als lid van WijGastvrij kun je daar met je organisatie aan deelnemen en je producten of diensten promoten. Een mooie kans om zichtbaar te zijn binnen ons netwerk! Meld je aan via Bernadette@threewise.nl.

Aanmelden voor het evenement kan via 'Evenementen' op www.wijgastvrij.nl.



EVENT 19 NOVEMBER

Koken met zorg bij Nij Smellinghe

Op 19 november opent ziekenhuis Nij Smellinghe met trots de deuren van haar ziekenhuiskeuken voor het evenement Kijkje in de Keuken van WijGastvrij. Tijdens deze inspirerende bijeenkomst krijg je een uniek inkijkje in hoe gezonde, verse en smakelijke maaltijden bijdragen aan het herstel van patiënten én het welzijn van medewerkers en bezoekers.

In Nij Smellinghe koken ze elke dag zelf, met passie en aandacht. Waarom? Omdat goede voeding méér is dan brandstof – het is een essentieel onderdeel van zorg. Door zelf te koken in eigen keuken kunnen ze maatwerk leveren, direct inspelen op dieetwensen en werken met verse, regionale producten.

Zoals Lex Moerke, Manager Horeca & Services, zegt: "Een eigen keuken in een ziekenhuis betekent veel meer dan alleen eten. Het betekent zorg op maat, een betere ervaring voor onze patiënten en het kunnen bieden van een vers, traceerbaar en smakelijk aanbod. Van duurzaam inkopen tot zorgzame bereiding: onze keuken is het kloppend hart van kwaliteit, aandacht en regionale samenwerking."

Zet 19 november alvast in je agenda! Het programma volgt binnenkort. Zie 'Evenementen' op www.wijgastvrij.nl.

Aanmelden voor het evenement kan via 'Evenementen' op www.wijgastvrij.nl.

COLUMN



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

Werkgeluk? Niet alleen op papier graag

We worden soms als bestuur van WijGastvrij verrast door het management van de groep gastvrijheidsmedewerkers. Quote: We willen graag ons abonnement opzeggen van het blad Uitblinkers in de Zorg. Welk abonnement? Van U, of dat van uw medewerkers? Wat een contrast met de prachtige uitspraak "We zien onze medewerkers als ons belangrijkste kapitaal." Staat vast ook in het beleidsplan, direct onder de missie en net boven de begroting.

Maar zodra het gaat om iets tastbaars – zoals het verzenden van Uitblinkers in de Zorg – blijkt werkgeluk toch een beetje onder de post "kan wel weg" te vallen. Want het is 'maar een gratis blad'. En wie leest dat nou?

Nou… wij dus. In de pauze, op de bank, tussen de soep en het avondrondje. Omdat het over ons gaat. Over de praktijk. Over collega's die elke dag met hart en ziel in de zorg staan. Echte verhalen. Geen beleidsjargon.

En dan is er 11 juni: het WijGastvrij Event over werkgeluk. Een evenement speciaal voor medewerkers in de gastvrijheidszorg. Geen managers, geen PowerPoint-sessies met targets – gewoon aandacht, erkenning en energie voor de mensen die het werk doen.

Maar ook hier moeten sommige medewerkers vechten om ernaartoe te mogen. "Te druk." "Niet relevant." "Stuur er maar eentje." Terwijl dit precies het moment is waarop je laat zíen dat je je mensen waardeert. Werkgeluk begint niet bij strategie, maar bij aandacht.

Echte aandacht. Laat medewerkers Uitblinkers blijven lezen. Stuur ze op 11 juni naar dat event. Gun ze het gevoel dat ze ertoe doen – niet alleen op papier, maar ook in beleid én praktijk.

En aan alle managers: als medewerkers echt je kapitaal zijn, dan is dit hét moment om in hen te investeren. Gewoon. Met een stoel in de zaal. Voor hén, niet voor jou.



WijGastvrij maakt kennis met concept Uniek

VERSBEREID VERDRIJFT MAGNETRON

Geen magnetronmaaltijden meer, maar versbereid eten, hoog in eiwitten, laag in zout. De snackbar verdween. Combisteamers en andere kookapparatuur kwamen in de plaats van magnetrons. Koks deden hun intrede in het restaurant en Willem de Boer/Van Hoeckel verzorgt de maaltijden voor de 220 patiënten, die langdurig in Nieuw Unicum verblijven. Het merendeel eet drie keer per dag een maaltijd en daarnaast tussendoortjes. Voor anderen die niet zo veel in een keer kunnen verwerken, zijn er meerdere eetmomenten. Zes keer per dag bijvoorbeeld een hapje. Het nieuwe concept kreeg de naam Uniek. De invoering ervan vergde veel van de medewerkers en de bewoners, maar na twee jaar staat er iets. In het kader van de rubriek Kijkje in de Keuken was WijGastvrij er op 5 maart te gast.

Lees verder ››

Liesbeth van Ewijk
Stap voor stap naar een nieuw concept

Het bedenken, opzetten en invoeren van een nieuw voedingsconcept in de zorg, zoals dat bij Nieuw Unicum gebeurde, is als vioolspelen in een orkest. Je doet je eigen ding, maar je houdt goed in de gaten wat er om je heen gebeurt. Woorden van deze strekking sprak programmamanager Liesbeth van Ewijk aan het begin van haar inleiding.

Liesbeth van Ewijk zette stap voor stap uiteen hoe het nieuwe voedingsconcept Uniek tot stand kwam. En waaróm het nodig was. Er waren meerdere redenen. 1) Bewoners klaagden over het eten, al jaren. Magnetronmaaltijden op drievaksborden. Niet je van het, weinig beleving. 2) Tussen de afdelingen bestonden grote verschillen. Op de ene afdeling besteedden de medewerkers veel aandacht aan de maaltijd en de aankleding van de tafel, op de andere afdeling deden ze alleen het hoogstnoodzakelijke. 3) Nieuw Unicum wilde dat haar bewoners gezonder gingen eten, volgens de richtlijnen Goede Voeding.

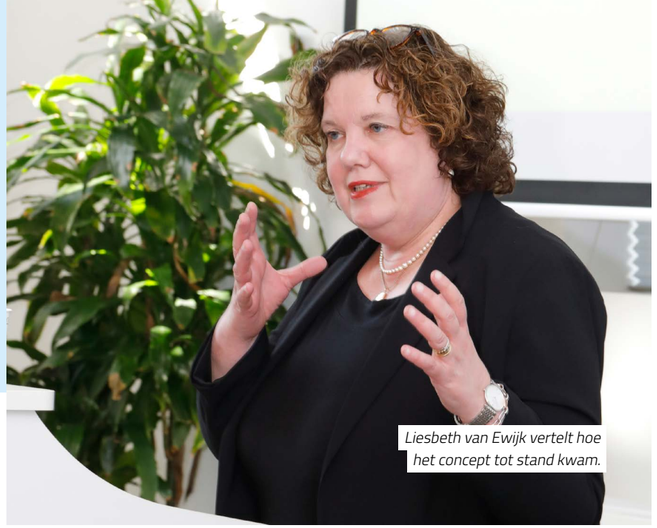


Hoe slaag je erin voldoende medewerkers te krijgen?
Liesbeth van Ewijk: “Nieuw Unicum richt zich niet alleen op zorgmedewerkers, maar ook op mensen met een andere achtergrond, horeca bijvoorbeeld. Zij worden omgeschoold.”

Hoe zit het met de kostprijs?
Maarten Bijlsma: “Die is hoger dan gemiddeld. Hoe hoog weten we nog niet. Die analyse moeten we nog maken.”

Bewoners hebben meer dan een jaar moeten wachten op de uitrol van het nieuwe concept. Kon dat niet sneller?
Liesbeth van Ewijk: “Nee, het was een taai proces, taaier dan het in een ziekenhuis zou zijn omdat bewoners in een WLZ-instelling als Nieuw Unicum jaren verblijven en ook al jaren gewend zijn dat het gaat zoals het gaat. Als je dan gaat omschakelen, vergt dat veel overtuigingskracht en veel tijd.”

Wat een megaklus. Het heeft bloed, zweet en tranen gekost
WijGastvrij-president Michel Overwijk over de invoering van het nieuwe concept bij Nieuw Unicum.



Liesbeth van Ewijk vertelt hoe het concept tot stand kwam.

De start
Terug naar 2019. Er liepen drie projecten in Nieuw Unicum, maar die kwamen niet van de grond. Beter om te kiezen voor één project en daar ook helemaal voor te gaan, zo werd besloten. Er werd een projectorganisatie opgericht. Opdrachtgever: raad van bestuur.

Een programmamanager (Liesbeth van Ewijk) en een inhoudelijk projectleider (Maarten Bijlsma, leidinggevende facilitaire zaken) werden aangesteld. Er kwamen een stuurgroep en een kernteam bestaande uit arts, logopedist, diëtist, voedingsadviseur, teamleider zorg en communicatiemedewerker.

Een visie mocht niet ontbreken. Die kwam er. Uitgangspunt was verrassen en verleiden om gezond te eten en overgewicht en ondervoeding tegen te gaan. Dat alles op basis van de richtlijn Goede Voeding. Voeding hoog in eiwitten, laag in zout, vers en onbewerkt. Het aanbod wordt afgestemd op de diverse bewoners. De meesten kampen met de spierziekte MS. Slikproblemen komen veel voor. Van Ewijk: “Ook voor mensen met slikproblemen maken we gezond en lekker eten.”

Deelprojecten
Er kwamen deelprojecten. 1) Het nieuwe voedingsconcept. 2) Goed opgeleide medewerkers aanstellen voor de huiskamers op de afdelingen. Medewerkers die van elke bewoner weten wat hij of zij wel en niet kan eten. Van Ewijk: “Daarbij werken we samen met de leverancier van de voeding.”

Op dat moment was nog niet duidelijk wie de voeding voor de bewoners zou gaan leveren. Een aantal deed mee aan de marktconsultatie. Een testpanel bestaande uit medewerkers en bewoners namen deel aan een vergelijkende proeverij. Willem de Boer/ Van Hoeckel kwam als beste uit de bus. Die werd gekozen.
Er werd een implementatieplan gemaakt en er volgden technische aanpassingen. Combisteamers vervingen magnetrons, dus moest er op de afdelingen krachtstroom worden aangelegd. Medewerkers werden getraind om eten te kunnen serveren aan bewoners met uiteenlopende allergieën en aandoeningen, zoals slikproblemen.

Weerstand
In de bestaande situatie hielden veel verschillende medewerkers zich met voeding bezig, zoals zorgassistenten, verzorgenden en schoonmaakmedewerkers. Het doen van inkopen en boodschappen gebeurde op verschillende manieren. Op veel verschillende plaatsen ook.

Nieuw Unicum koos ervoor om voedingsassistenten het eten en drinken te laten verzorgen, via uniforme werkprocessen. Van Ewijk: “Het had veel voeten in de aarde. Het was best ingewikkeld en het leverde ook veel weerstand op. Maar het lukte.”

Pilots op afdelingen volgden. Vanaf 1 november jongstleden ging de hoofdlocatie van Nieuw Unicum over op het nieuwe concept. Dat was voor de medewerkers en de bewoners een enorme overgang. Naast de magnetrons verdwenen ook de airfryers. Ook de snackbar in het hoofdgebouw maakte plaats voor gezonde alternatieven.

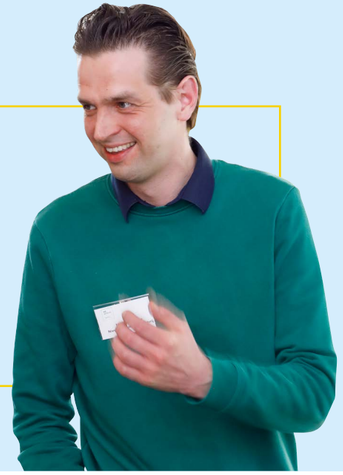
DILEMMA
Mag bewoner medewerker met hoofddoekje weigeren?

Wat doe je als een bewoner te kennen geeft niet geholpen te willen worden door een medewerkster die een hoofddoekje draagt? Moet je dan uit het oogpunt van gastvrijheid ervoor zorgen dat dat ook niet gebeurt? Of moet je hier niet aan toegeven? “Niet aan toegeven”, aldus een aanwezige. Voor het overige leverde deze stelling geen duidelijke uitspraken op.

Het hoofddoekjesvraagstuk kwam voort uit de stelling ‘Om echt gastvrij te zijn, moet je je eigen overtuiging kunnen loslaten.’ Reactie van een aanwezige, die de groene kaart opstak om aan te geven dat hij het met de stelling eens was: “Er bestaan zoveel verschillende overtuigingen waar je het niet mee eens kunt zijn, dat ik denk dat je over je eigen schaduw heen moet kunnen springen.”

Lees verder ››

Maarten Bijlsma
"We gaan dit doen, ook als het niet kan"



Er zijn helaas te veel WLZ-instellingen die magnetronmaaltijden serveren. Ik hoop echt dat dat straks tot het verleden behoort
Maarten Bijlsma zou graag zien dat budgetgestuurde maaltijden in de zorg straks tot het verleden behoren.

Het is die middag meerdere malen gezegd: de invoering van het voedingsconcept Uniek bij Nieuw Unicum had veel voeten in de aarde. Er was nogal wat weerstand van bewoners en van medewerkers, die het liefst alles bij het oude hadden gelaten.

Leidinggevende facilitaire zaken Maarten Bijlsma, die twee jaar geleden bij Nieuw Unicum in dienst trad, legde er meteen bij de start al veel overtuiging in. "We gaan dit doen en we laten elkaar niet meer los. We gaan door. Ook als het niet kan, niet mag en onrust oplevert. En ja, twee jaar later staat er iets. Nee, het is niet volmaakt, niet optimaal, maar de basis is gelegd."

Bij de aanbesteding was de voedingsdagprijs niet het doorslaggevende onderdeel. "We hebben er bewust voor gekozen om de maaltijden duurzamer te maken, onderdeel van de beleving, gezonder." Om vervolgens uiteen te zetten dat WLZ (langdurige zorg) niet in alle opzichten vergelijkbaar is met ziekenhuizen. Daar moet de voeding vooral herstelbevorderend zijn, aldus Bijlsma. "In de WLZ streven ze naar een optimale conditie van de bewoners in hun laatste fase. De voeding in het ziekenhuis moet energierijk en eiwitverrijkt zijn, de voeding in zorginstellingen waar mensen weinig bewegen moet hoog in eiwit en laag in energie zijn."

Maaltijdvergoeding

In de oude situatie konden bewoners van Nieuw Unicum gebruik maken van de voeding die ze aangeboden kregen (uit de magnetron) of zelf eten en drinken kopen. Ze kregen daarvoor een maaltijdvergoeding van €10,00 per dag. 90 van de 250 bewoners maakten daar gebruik van. Bijlsma: "Met die maaltijdvergoeding zijn we gestopt. Nogal wat bewoners besteedden dat geld aan een tosti of zo om de rest van de vergoeding aan andere zaken, zoals alcohol of drugs, te spenderen. Dat wilden we niet meer."

In de nieuwe situatie worden de maaltijden op de dertien afdelingen (tien in het hoofdgebouw, drie op twee locaties buitenaf) bereid en aangeleverd door Willem de Boer/Van Hoeckel. Voor sommige bewoners drie eetmomenten per dag, voor anderen, die alleen kleine hoeveelheden kunnen verwerken, zes.

Professionele koks

In het restaurant werken professionele koks. Bijlsma: "We zijn niet overgegaan op zelf koken door bewoners of koken door medewerkers die een blauwe maandag een kookcursus doorliepen, nee, we hebben gekozen voor maaltijden bereid door professionele koks."

Voor de keuken in het restaurant, waar medewerkers, bezoekers en bewoners eten, werden koks aangesteld. Alles wordt in eigen beheer bereid. "Gebak en kroketten maken we bijvoorbeeld zelf. Zo vers, zo lekker en zo gezond mogelijk. De maaltijden op de afdelingen worden dagelijks bereid en aangeleverd in pannetjes door Willem de Boer/Van Hoeckel."

Beleving

Vraag van een aanwezige die liever had gezien dat de bewoners zelf deels koken: "Hoe zit het met de beleving en de zelfredzaamheid van de bewoners? Daar is nu toch geen sprake van?" Bijlsma: "Dat ben ik niet met je eens. We kiezen ervoor om mensen te verrassen en te verleiden, ze keuzevrijheid te bieden. Wat we niet meer doen, is ongezonde voeding aanbieden."

Lang niet alle bewoners zijn in staat om eenvoudige kookwerkzaamheden te verrichten. Degenen die wat wel willen, mogen deelnemen aan kookactiviteiten die bij wijze van dagbesteding worden aangeboden.

ONDERZOEK

Maaltijden van voedingsassistenten beter gewaardeerd

De medewerkers van Sir Goodwill hebben onderzocht hoe bewoners, medewerkers en de organisatie het nieuwe concept van Nieuw Unicum waarderen in vergelijking met de bestaande situatie. Ze konden hun waardering uitdrukken in cijfers van 0 tot 5. Het nieuwe concept scoorde op alle onderdelen beter. Bewoners waarderen de smaak met een 3,7, het bestaande concept scoorde een 3,0, terwijl er toen wel en nu niet meer met toegevoegd zout werd gekookt. De waardering van de portiegrootte ging van 2,8 naar 4,1, de presentatie van 3,2 naar 4,2.

Opvallend was de waardering voor de voedingsassistenten, aldus Bijlsma. "De waardering van de maaltijden was sterk afhankelijk van de presentatie van de medewerkers. Voedingsassistenten werden beter gewaardeerd dan zorgmedewerkers.

Dat was voor ons een heel duidelijk signaal dat voedingsassistenten belangrijk zijn. Voeding is een aparte tak binnen een instelling. Daarom hebben we dat nu onderdeel gemaakt van de afdeling facilitair." In de bestaande situatie was er sprake van 40% derving. Dat leidde tot verspilling en ondervoeding. Nu worden de borden leeggegeten.

Een andere partner van Nieuw Unicum is Apprendo, dat helpt om organisaties slimmer, sneller en sterker te laten werken. "Met onze technologie – ontwikkeld vanuit de praktijk – haal je het beste uit je medewerkers en optimaliseer je processen", aldus Madelon Kok van Apprendo.

Als je een innovatief voedingsconcept wilt invoeren, moet je dat gewoon doordrukken, ook al zien collega's van andere afdelingen dat niet zitten
Reactie uit de zaal op een van de stellingen van Maarten Bijlsma.



Bestuurder Maaike de Vries
"Weg met die snackbar"

Ze wilde geen bestuurder zijn van een instelling waar een snackbar aanwezig is. Maar dat dreigde ze wel te worden. Daarom besloot Maaike de Vries, een van de twee bestuurders van Nieuw Unicum, daar bij haar aantreden, drie jaar geleden, een eind aan te maken.

In de snackbar verkochten ze kroketten, frikandellen, saucijzenbroodjes en andere fastfoodhardlopers. En haar man zei: wees nou geen zeloot, geen leefstijlpolitie, want ze had en ze heeft een bepaalde reputatie op het gebied van gezond eten en leven.

Ze is op dat vlak nogal fanatiek, zo bleek uit haar inleiding. "We zijn te dik", zei ze. "De helft van de Nederlandse bevolking leidt aan overgewicht. En het RIVM voorspelt dat dit niet beter gaat worden."

Ze schreef boeken over leefstijl en is een voorstander van gezond leven en gezond eten. Daar ging haar inleiding over. Ze staat dan ook vierkant achter het nieuwe voedingsconcept Uniek van Nieuw Unicum. Over de voeding in de genoemde instelling: "Die is vers, hoog in eiwitten, laag in zout en onbewerkt."



V.l.n.r. Fiona van Gemerden, Niels Gerz en Frits Haneveld.

Rijndam Revalidatie koos voor andere opzet

Volledig plantbased menu

Dagelijks keus hebben tussen een plantaardig menu en een menu met vlees of vis. Dat kan bij Rijndam Revalidatie in Rotterdam. Alles versbereid in de eigen keuken. Hoe gaat dat in zijn werk? En waarom hebben ze voor deze opzet gekozen?

Uniek concept?

We vragen aan Niels Gerz, die als interim-manager eten en drinken op meerdere plaatsen in het land actief is , of het concept van Rijndam Revalidatie uniek is in Nederland. “Ik weet niet of dit uniek is, ik weet wel dat we hiermee vooraan lopen.” Hij zegt dat veel instellingen de voeding kant-en-klaar binnen laten komen. In die gevallen wordt er geregenereerd. Chef-kok Frits Haneveld laat weten dat het vak van instellingskok is uitgehold. Een gevolg van bezuinigingen op eten en drinken en de keuze voor kant-en-klaar. “Ik ben blij dat ze hier bij Rijndam hebben gekozen voor vers koken.”

Het was een grote stap voor Rijndam Revalidatie om in januari 2024 over te gaan op het dagelijks aanbieden van een plantbased ofwel plantaardig menu. Dit wordt aangeduid als het A-menu. Het B-menu is met vlees of vis. De revalidanten kunnen kiezen. Ongeveer 45% kiest voor plantaardig.

In het restaurant van Rijndam Revalidatie vertellen drie personen het verhaal: Frits Haneveld (chef-kok), Fiona van Gemerden (manager facilitaire services) en Niels Gerz (projectleider eten en drinken ad interim). De laatste zegt: “De voeding binnen Rijndam moet bijdragen aan het herstel van de revalidanten, waarbij het van belang is dat ze voldoende eiwitten binnenkrijgen.”

Plantaardige eiwitten

Is het niet beter voor hun herstel als patiënten dierlijke eiwitten nemen in plaats van plantaardige? Gerz: “Dierlijke eiwitten zijn meer lichaamseigen en je hoeft minder tot je te nemen om dezelfde hoeveelheid binnen te krijgen als bij plantaardige producten. Maar als je plantaardige eiwitten in de juiste combinaties aanbiedt, kunnen die uitstekend bijdragen aan het herstel.”

De eiwitinname wordt gemeten over 24 uur. Er zijn zes eet- en drinkmomenten. Gerz: “Tijdens het ontbijten serveren we bijvoorbeeld eiwitrijke smoothies, rond 10.00 uur een eiwitrijke carrotcake of een stukje notenbrood, tussen de middag vaak soep, in de loop van de middag een eiwitrijke shake

> **PLANTAARDIGE EENPANSGERECHTEN, ZOALS NASI EN BABI PANGANG, ZIJN HARDLOPERS. EEN LINZENBURGER DAARENTEGEN IS NIET ZO GEWILD**

of een eiwitrijk hartig tussendoortje. De warme maaltijd volgt rond 17.30 uur. Daarna nog een eiwitrijk hapje. De revalidanten krijgen de benodigde eiwitten zeker binnen. De diëtisten die betrokken zijn bij het aangepaste voedingsconcept, zorgen daar wel voor.”

Meer vraag

De keus om dagelijks een plantaardig menu aan te bieden, werd gemaakt omdat het een trend aan het worden is, zegt chef-kok Haneveld. “Steeds meer mensen eten geheel of gedeeltelijk plantaardig. Omdat ze het lekker vinden, maar ook uit het oogpunt van milieu en duurzaamheid. De productie van vlees vergt veel meer energie en water dan de productie van planten.”

In de eerste twee maanden na de introductie was er enige weerstand tegen de nieuwe opzet. Van Gemerden: “We dringen niets op en hangen er ook geen waardeoordeel aan, maar we adviseren om te kiezen voor plantaardig, omdat dat beter is voor de wereld en omdat groenten gezond zijn.”



Het menu

De menukaart van Rijndam Revalidatie kent onder meer de volgende plantbased gerechten: vega schnitzel, macaroni met bolognesesaus en Parmezaanse kaas, stamppot-boerenkool met vega rookworst, hamburger Hawaï met jus, vega Teriyaki en linzenburger met botersaus.

De patiënten kiezen tussen menu A (plantbased) en menu B (met vlees en vis). Om een voorbeeld te geven, is dit het menu van zondag 5 januari: menu A bestond uit: vega cordon bleu en jus, Romanoboontjes en rösti. Menu B bestond uit lamsburger, uienjus, witlof en gnocchi. Als extra voor bij menu A en B werd tomaat/komkommer met appelmoes geboden. Voor het dessert kon men kiezen uit chipolatamousse, vanillevla of Griekse yoghurt.

Lees verder ››

Wij zijn dé bakker *voor de zorg!*



top bakkers groep

Het meest veelzijdige assortiment voor zorginstellingen – direct van de bakker

Wil je het aanbod brood en banket voor patiënten en personeel gezonder maken? Of ben je op zoek naar een assortiment dat beter aansluit bij de behoeften van verschillende patiëntengroepen? **Top Bakkers Groep heeft alle oplossingen in huis.**

Wij bieden:
- ✓ Gezond en verantwoord assortiment, afgestemd op ***'Goede zorg proef je'*** en de ***Schijf van Vijf***
- ✓ Plantaardige alternatieven als onderdeel van de **eiwittransitie**
- ✓ **Assortiment op maat:** keuze uit dagverse producten van de lokale bakker, diepvriesopties of levering via zorggroothandels
- ✓ **Flexibele en betrouwbare logistiek:** leveringen binnen vaste venstertijden en indien gewenst voorgesorteerd per afdeling

Wij denken graag met je mee over een passend assortiment. Scan de QR-code hiernaast voor meer informatie of een vrijblijvend gesprek.

LEES MEER





Plantaardige eenpansgerechten, zoals nasi en babi pangang, zijn hardlopers. Een linzenburger daarentegen is niet zo gewild. Als die op het menu staat, kiezen meer mensen voor een menu met vlees of vis. Van Gemerden: "Jongeren zijn eerder geneigd te kiezen voor plantbased dan ouderen. Vooral ouderen die lichamelijke arbeid verrichten, zoals havenwerkers, hebben graag een stukje vlees, speklapjes bijvoorbeeld. Dat kan bij ons nog steeds."

> **JONGEREN ZIJN EERDER GENEIGD TE KIEZEN VOOR PLANTBASED DAN OUDEREN**

Smeltkroes Rotterdam

Rotterdam is een smeltkroes van culturen. Moslims bijvoorbeeld die uitsluitend halalvlees willen eten. Hoewel dat wel wordt aangeboden, gaat niet iedere patiënt daarmee akkoord. Een aantal vertrouwt het niet helemaal en laat zelf van huis uit eten komen. Dat kan en dat mag. Dit probleem wordt deels ondervangen door het consequent aanbieden van plantbased gerechten. Het halalvraagstuk speelt daarbij geen rol. Manager facilitaire services Fiona van Gemerden laat weten dat veel culturen op het gebied van plantaardige ingrediënten al veel verder zijn dan wij in Nederland. "In landen als Marokko en India wordt lang niet altijd vlees bij de maaltijd gegeten. Zij kijken niet raar aan tegen plantaardige gerechten, want dat zijn ze gewend."

Gratis kennismaken

De voedingsassistenten krijgen wel eens van een patiënt te horen dat hij of zij thuis anders eet. En dat hij of zij dat 'thuismenu' ook bij Rijndam geserveerd wil krijgen. Maar dat gebeurt niet. Van Gemerden: "Sorry meneer, zeggen we dan, maar dit is ook heel goed voor u. En dan leggen we het uit."

Ook de medewerkers, waaronder de voedingsassistenten, moesten wennen. In het restaurant konden ze daarom geregeld gratis kennismaken met plantaardige gerechten. Gerz: "Zo hebben we meer draagvlak gecreëerd. Het ging om gerechten, maar ook om tussendoortjes zoals een notenvruchtencake of een carrotcake. Alle medewerkers kregen de kans om nieuwe gerechten gratis te proeven."

> **DE KWALITEIT VAN ONZE VOEDING IS ZO VEEL BETER GEWORDEN DAT WE DIE EXTRA KOSTEN ERVOOR OVER HEBBEN**

Plantaardig koken

Hoe moeilijk is het om plantaardig te koken? Het drietal laat weten dat dat niet moeilijker is dan koken met vlees en vis. Haneveld haalde veel informatie van internet. Gerz: "Daarnaast hebben we samen ook veel dingen proefondervindelijk vastgesteld. Lekker stoeien met plantbased gerechten, zoals vegetarische oesterzwammen-rendang of een groentelasagne, aanpassingen doorvoeren totdat de smaak perfect is."

Maar het zal wel meer arbeid met zich meebrengen, veronderstellen we. Ook dat is niet het geval, zegt Haneveld. "Vroeger hadden we componentenkeuze en boden we veel gerechten aan. Nu maken we twee menu's en dat betekent minder arbeid. We hebben nu meer tijd voor verse bereidingen."

De kostprijs van de voeding is wel wat gestegen. Van Gemerden daarover: "De kwaliteit van onze voeding is zo veel beter geworden dat we die extra kosten ervoor over hebben. Het aanbod is gezond en gevarieerd." Haneveld draagt een voorbeeld aan. "Voorheen serveerden we appelmoes uit blik met heel veel suiker. Nu bereiden we twee of drie keer in de week zelf appelmoes uit goudrenetten. Ook bereiden we onze eigen groentebouillon. De kwaliteit van onze maaltijden en onze hapjes is echt met sprongen gestegen."

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)*
René van der Gun *(secretaris)*
Bernadelte Molier *(algemeen)*
Ruud Verkaaik *(algemeen)*

Agenda*

11 JUN
WijGastvrij Event - Duurzaam Werkgeluk is een middag vol inspiratie, verdieping en ontmoetingen over werkgeluk, gedrag, het trainen van je brein en communicatie. Met als keynote Nynke de Ruiter, ontwikkelaar van The Happy Game. Georganiseerd door WijGastvrij.nl
www.wijgastvrij.nl/evenementen

12 JUN
Oplossingen voor de krappe arbeidsmarkt ofwel verbindend werkgeverschap voor een aantrekkelijke zorgorganisatie. Hoe werf je medewerkers? En hoe behoud je ze? Maar ook: hoe kan de zorg slimmer georganiseerd worden? Welke oplossingen zijn er in de praktijk op het vlak van duurzame inzetbaarheid, het gebruik van AI en technologie, en samenwerken? En hoe goed werken deze nu echt? www.zorgvisie.nl

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

1 JUL
Samen met haar partners Van Hoeckel, Albron en Hutten organiseert Keukentijgers De Grote Generatieshow. Deze vindt plaats in de Verspillingsfabriek te Veghel. De ervaring van de een, kan de innovatie van de ander voeden. Jong leert van oud en andersom. Hoe pak je dat aan?
www.vanhoeckel.nl/degrotegeneratieshow

9 SEPT
Voor betere zorg in de laatste levensfase is er het Jaarcongres Palliatieve Zorg 2025. Herken je het probleem van niet tijdig signaleren van ongemak bij je patiënten? Vind je het lastig om duidelijk te communiceren met families over de stervensfase en palliatieve sedatie? Worstelen met cultuurverschillen, tijdsdruk en te weinig scholing komt je vast bekend voor. Bezoekers van dit congres krijgen de antwoorden.
www.nursing.nl/congressen

30 SEP
Lekker Verrassend vindt plaats in een van de locaties van Albeda Rotterdam van 12.00 – 17.30 uur. Wat kun je verwachten? Een praktische en smaakvolle middag gericht op voeding, gezondheid en welzijn in de zorg. Georganiseerd door WijGastvrij. www.wijgastvrij.nl/evenementen

2 OKT
Congres Zorgprofessional van de toekomst waarbij je in één dag klaargestoomd wordt voor de toekomst van jouw vak, belooft de organisatie. Hoe blijf je als zorgprofessional ook de komende jaren de beste zorg bieden? Hoe zorg je goed voor jezelf en blijf je je ontwikkelen in deze hectische omgeving? Hoe werkt generatie Z en wat beweegt hen? Hoe werk je optimaal samen met mantelzorgers? En welke taken kan AI de komende tijd overnemen? www.zorgprofessionalvandetoekomst.nl

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

WijGastvrij bedrijfsleden

Op deze pagina staan de logo's van de bedrijfsleden van WijGastvrij. Het zijn bedrijven die de doelstellingen van WijGastvrij ondersteunen en geloven in de meerwaarde van de vereniging die zich sterk maakt voor scholing, ontmoeten en vooruitgang. De leden zijn actief op het gebied van eten en drinken en gastvrijheid in de zorg. Ze leveren daaraan met hun producten en diensten een niet geringe bijdrage.

WijGastvrij houdt zich bezig met het organiseren van activiteiten en bijeenkomsten. Bedrijven die partner of sponsor willen worden, kunnen contact opnemen met het secretariaat.

Secretariaat WijGastvrij
Rijswijkseweg 131
2516 HB Den Haag
secretariaat@wijgastvrij.nl

WijGastvrij geeft vier keer per jaar het magazine Uitblinkers! uit. Wil je meer weten over communicatiemogelijkheden in Uitblinkers?

Neem contact op met:
Sonja Rothuis
(06) 39 85 42 34
sales@er-communicatie.nl



Ook profiteren?

Van de vele voordelen die WijGastvrij biedt? Meld je aan op www.wijgastvrij.nl/leden

CAREZZO

PRO+ Appel-Mango met 20 gram eiwit



De PRO+ Fruitdrink van Carezzo is er in een nieuwe smaak: Appel-Mango. Deze verfrissende fruitdrink combineert de natuurlijke zoetheid van appel en mango met de krachtige voordelen van 20 gram eiwit per flesje (200 ml). ‘Zo geef je de eiwitinname een lekkere tropische boost’, aldus Carezzo. Om toe te voegen: ‘De PRO+ range biedt een hoge eiwitconcentratie en is ideaal voor wie een eiwitrijke, smaakvolle drank zoekt die lactosevrij is en geen toegevoegde suikers, aroma’s of water bevat. De nieuwe Appel-Mango komt naast de PRO+ Sinaasappel (nu met vers sap!) en Appel-Blauwe bes.



JOHMA

Pittige Vlamsalade

Nieuw van Johma: de Vlam® salade. ‘Een pittige salade met vlamgehakt van de iconische Vlammetjes®, aldus Johma. ‘Heerlijk gekruid gehakt met pikante peper, speciaal voor liefhebbers van pittige smaken. Geïnspireerd door de smaken van Azië.’ Johma laat weten de bekendste en grootste saladebereider van Nederland te zijn. ‘Ook voor de professional.’

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.

Aandacht

Goede voeding verdient aandacht. In de zorg, maar ook in de horeca en bij u en mij thuis. Zonder die aandacht eten we al snel ongezond, niet gevarieerd en een stuk minder lekker. Momenteel verblijf ik twee weken in Italië en ik verbaas me er iedere avond weer over hoeveel aandacht en passie er hier in eten gestoken wordt. Met relatief weinig ingrediënten worden heerlijke pasta- en visgerechten bereid, die vaak met aandacht worden uitgeserveerd.

Misschien doet het begeleidende biertje of glas witte wijn afbreuk aan het verantwoorde karakter van de maaltijd, maar ik geniet graag van die geneugten. Ik weet dat alleen een glas water beter zou zijn, maar eten is voor mij – zeker hier in Italië – altijd een feestje.

Ik realiseer me dat ik overdrijf als ik stel dat een maaltijd in de zorg ook iedere dag een feestje moet zijn. En dat ook – of misschien wel juist – daar aandacht voor met name goede en gezonde voeding moet zijn, lijkt mij duidelijk. Maar af en toe iets lekkers om van te genieten bijvoorbeeld, moet in mijn ogen kunnen. Ook als dat wat minder gezond is. Zolang er maar aandacht is voor een goede balans. Net als dat voor de meesten van u en voor mij geldt.

Bij Nieuw Unicum snappen ze hoe het werkt. Daar hebben magnetrons plaatsgemaakt voor combisteamers en regeert verse bereiding de keuken. Zelfs zonder op voorhand te weten hoeveel duurder het eten is. Met de richtlijn Goede Voeding als uitgangspunt draait het om verrassen en verleiden om gezond te eten. De zelfgemaakte kroket ontbreekt daarbij niet, net als het versbereide gebak. Zo gaan gezond eten en lekker genieten hand in hand. Als dat geen positieve aandacht is!



TALMA HAVEN *URK*

Bij Talma Haven op Urk is veel aandacht voor gezonde voeding. Een kwalitatief goede keuken is hierbij essentieel. Van Gestel heeft daarom een nieuwe keukeninrichting geplaatst, met de nieuwste kooklijn van MKN; de MKN Nieuwe Optima 850! De kooklijn is standaard voorzien van H2 hygiënische onderbouw en IPX6 bescherming tegen waterstralen. Dankzij het OPTIMA Control-, bedienings- en designconcept is de kooklijn eenvoudig en nauwkeurig te bedienen. Het Easy Handling System zorgt voor een traploze bediening van de friteuses. Met het Multisafe Connection System worden de verschillende elementen van de kooklijn goed op elkaar aangesloten. De friteuses zijn voorzien van FrySafe voor optimale veiligheid. Tot slot is de kooklijn duurzaam dankzij SteelPlus.

Kortom, een unieke innovatie die bijdraagt aan de missie en visie van Talma Haven ten aanzien van gezond en vers koken.

Voor meer inspiratie en informatie breng een bezoek op onze website www.vangestelhoreca.nl of bel naar 055 - 526 33 33.

van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK







Johma®
Oet Twente

Johma® portion packs.
da's gewoon sup'r!

sup'r gemakkelijk

sup'r lekker

sup'r gevarieerd







100% SUP-proof

Bekijk alle 14 smaakvarianten