UITBLINKERS

UITBLINKERS IS EEN UITGAVE VAN

wij gastvrij

UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



VAKBLAD OVER ETEN, DRINKEN EN GASTVRIJHEID IN DE ZORG | NR. 35 – SEPTEMBER 2025

Pure chocolade maakt rodekool weer lekker

“Bij tien procent doe je het nooit goed, wat je ook bedenkt”

Wat mag de warme maaltijd kosten?

“Voorgerecht niet nodig in de ouderenzorg”

ZORG
EDITIE

Ga je mee
Duurzaam Doorpakken?

23 september | ZiN Inspiratielab, Veghel

Tijdens Duurzaam Doorpakken...

✓ leer je jouw organisatie en collega's meekrijgen in je duurzame doelen;
✓ krijg je inspiratie om succesvol plantaardige gerechten in je menu te verwerken;
✓ zie en proef je de laatste trends in duurzaam eten en drinken;
✓ leer je beleid om te zetten naar actie;
✓ spar je met elkaar ... en pak je door in je duurzame ambities.

Ben jij erbij?

Ontdek het complete programma of meld je meteen aan:
Scan de QR-code of ga naar **vanhoeckel.nl/duurzaamdoorpakken**

Van Hoeckel.
Geeft smaak aan de zorg.

van Hoeckel

Iets extra's toevoegen

Een aantal mensen in de zorg is met volharding bezig om iets extra's toe te voegen aan het vak. Zij zijn voortrekkers die door roeien en ruiten gaan om iets voor elkaar te boksen waarvan zij vinden dat het er moet komen. In deze Uitblinkers stellen we er weer twee aan je voor. Het zijn Caroline Coumans uit Hengelo (Ov.) en Gerrit-Jan Kevelam, coördinator keuken ziekenhuis St Jansdal te Harderwijk.

Caroline is oprichter en eigenaar van het Brokanthuis. Daar verblijven ouderen die gezelschap en een beetje steun zoeken. Mochten ze zorg nodig hebben, dan schakelen ze de thuiszorg in. De bewoners behouden hun vrijheid en ze worden niet afhankelijk gemaakt. Althans, dat is de opzet en dat lijkt aardig te werken. En die ene deur met die hoge drempel blijft gewoon bestaan, ook al is niet iedere bewoner in staat om er gebruik van te maken; er zijn genoeg anderen die dat wel kunnen. In de zorg zou die weg moeten, zo blijkt uit onze reportage vanaf pagina 28.

Die andere voortrekker is Gerrit-Jan Kevelam, coördinator keuken in ziekenhuis St Jansdal. Hij richtte een smaakpoli op om daar patiënten die hun smaak verloren weer lekker te laten eten. Hij is niet de enige in Nederland en België die dat doet, maar de methode die hij hanteert, kent enkele verrassend eenvoudige oplossingen. Pure chocolade toevoegen aan rodekool bijvoorbeeld. En ja, de rodekool smaakt weer. Althans, bij de patiënt in kwestie. Bij anderen werkt het weer anders. Zie de reportage vanaf pagina 12.

En aandacht voor enkele evenementen de komende maanden, zoals Lekker Verrassend van WijGastvrij op 30 september in Rotterdam over voeding en welzijn in de zorg. Wie weet, tot dan!

Jaap de Graaf,
redactie Uitblinkers

wij gastvrij
UITBLINKERS
IN GASTVRIJHEID



SLUIT JE AAN!
WWW.WIJGASTVRIJ.NL/LEDEN

Inhoud

5 Column Lisette
6 Wat mag het kosten?
9 Kwootjes
12 Smaakpoli
17 Tips van Wenda
18 Wat is er te doen?
19 Bedrijfsleden
22 Maak gezond lekker
27 Gastvrij Rotterdam
28 Brokanthuis
32 Evenementen WijGastvrij
33 Column Michel
35 Generatieshow
37 Column Geert





ZGT ALMELO

Topzorg voor uw levenskwaliteit

Als topklinisch ziekenhuis is niet alleen de patiënt in goede handen bij het ZGT in Almelo, maar ook de medewerkers. Zo is het personeelsrestaurant volledig vernieuwd. Voor een perfecte versbeleving staat er in het midden van het restaurant een Cool-Spot. De Cool-Spot technologie zorgt voor koude lucht over een buffet of werkoppervlak. Het koude Cool-Spot klimaat vloeit over het uitblaasconsole als een beschermende deken over de etenswaren. Gecombineerd met een slimme mix van verneveld vocht drogen producten niet uit en worden ze ook niet nat. Met deze technologie kunnen de medewerkers van ZGT iedere dag genieten van een heerlijke verse maaltijd.

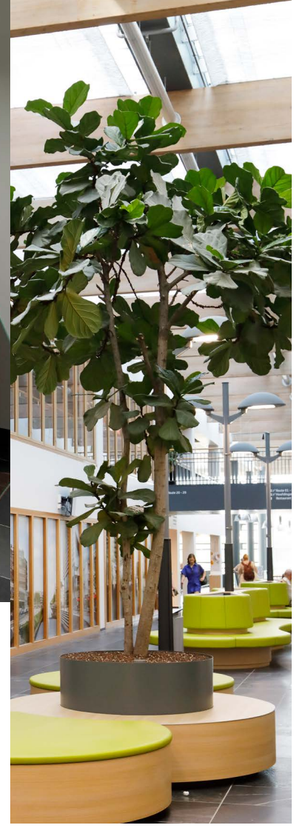
Naast de Cool-Spot heeft Van Gestel ook de andere apparatuur, waaronder een Lainox Oracle mogen leveren en plaatsen. In de keuken staat een MKN FlexiChef voor de bereiding van soepen, weeksnacks en maaltijden.





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

van gestel
GROOTKEUKENTECHNIEK



GROENVOORZIENING

Planten in de zorg bevorderen welzijn en herstel

Planten in zorgomgevingen maken de omgeving mooier en ze dragen bij aan gezondheid, rust en herstel. Dat wordt gemeld in een artikel op Horecava.nl. Een kale, steriele zorgomgeving voelt vaak koud en afstandelijk. Door planten toe te voegen, ontstaat een warmere en vriendelijke sfeer. Denk aan het verschil tussen een ziekenhuisgang zonder ramen en eentje met groene plantenbakken en uitzicht op een tuin. Het maakt écht uit, aldus Horecava.nl.

'Planten brengen leven in de ruimte, zuiveren de lucht, dempen geluid en verbeteren de luchtvochtigheid. Bovendien zorgen ze voor kleur en een rustgevend gevoel. Dat is niet alleen prettig voor patiënten, maar ook voor zorgmedewerkers.' Verschillende onderzoeken laten zien dat groen een positief effect heeft op de fysieke én mentale gezondheid. Enkele voordelen zijn: stressreductie, sneller herstel, een betere stemming en verhoogde productiviteit.

TOPCHEF

Wim Ballieu ontwikkelt topgerechten voor woonzorgcentra

Bewoners van vijf woonzorgcentra en elf lokale dienstencentra in Gent kunnen elke maand een speciaal gerecht van topchef Wim Ballieu tegemoet zien. Hij ontwikkelde twaalf 'signature dishes', waarvan er elke maand één op het menu verschijnt. Daarnaast voorziet Ballieu ook vier keer per jaar de bewoners van zijn in België beroemde gehaktballetjes. De maaltijden worden bereid door cateraar Compass Group. Als extraatje brengt Ballieu jaarlijks een live kookdemonstratie in elk woonzorgcentrum, meldt de nieuwssite www.avs.be.

Column



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

Koken met mensen die niet meer kunnen snijden

Aandacht voor eten en drinken binnen de woonzorginstelling levert veel moois op, voor bewoners én medewerkers. Wanneer we mensen die zorgafhankelijk zijn betrekken bij herkenbare en alledaagse kookklussen, ontstaat gelijk een huiselijker sfeer op de woonkamer. Het zorgt ervoor dat bewoners geprikkeld worden en alerter zijn, met als gevolg dat men minder snel in slaap valt.

Tijdens de trainingstrajecten die ik verzorg, gaan we ook samen met bewoners aan de slag. Daarbij zijn alle bewoners welkom, ook de mensen die de motoriek of kracht niet meer hebben om te schillen en snijden.

Maar hoe doe je dat, mensen actief betrekken bij de dagelijkse kookactiviteiten?

Stel je voor: je gaat rabarbercompote maken en daar wil je een bewoonster bij betrekken. Deze mevrouw zit in een rolstoel en heeft nauwelijks kracht in haar handen; het lukt haar niet om de stugge rabarberstengels in stukjes te snijden.

Is dat dan het einde van de activiteit? Zeker niet, er is veel meer mogelijk dan snijden. Daarvoor deel je het recept op in kleine onderdelen en onderzoek je bij welk stukje je mevrouw kunt betrekken. In dit geval legden we de bos met rabarber op mevrouw haar schoot, rolden met haar naar het aanrecht. Mevrouw gaf de stengels één voor één aan om te wassen. We legden een theedoek op haar schoot en na het wassen nam ze de natte stengels per stuk aan en legde ze terug op haar schoot. Zo'n schijnbaar klein onderdeel van het kookproces leverde bewoonster én medewerkster heel veel plezier op.

En dat is precies waar ik het voor doe; medewerkers leren om door een andere bril naar eten en drinken te kijken en ze laten ontdekken dat het een geweldige bron van plezier kan zijn.

Discussie over kostprijs van maaltijden in de zorg

€4,50 VOOR HOOFD- EN NAGERECHT. KAN DAT?



Wat mogen de ingrediënten voor een warme maaltijd in de zorg kosten? Tijdens de laatste editie van Beste Menu van de Zorg werd bepaald dat de kostprijs voor hoofd- en nagerecht onder de €4,50 moest blijven. Dat leidde tot een discussie. De ene groep vindt dat bedrag te laag om een goede maaltijd mee te bereiden. De andere groep vindt dat dat wel mogelijk is, als je maar efficiënt te werk gaat.

De discussie over de kostprijs van zorgmaaltijden werd op LinkedIn aangejaagd door Eric van Reenen, hoofd keuken van de Frankelandgroep. Hij vindt het bizar om mensen die zorg nodig hebben, herstellend zijn van een operatie, dik in de 90 zijn ‘af te schepen met dit bedrag. Ik heb daar duidelijk een andere mening over.’

En met hem de meeste anderen die reageerden. Niet allemaal; een enkeling liet weten dat ouderen graag gerechten eten zoals bruine bonen met spek, sla, appelmoes, snert, stamppot en nasi. Lekker en voedzaam als je die ambachtelijk bereidt, aldus de inzender. ‘Ouderen willen gewoon eten wat ze dagelijks gewend waren. Het budget dat daarvoor staat is toereikend.’

Eric van Reenen

“Kijk naar de bredere waarde van voeding”

Eric van Reenen, hoofd keuken van de Frankelandgroep, aanjager van de discussie, laat weten dat goede zorg wat hem betreft niet alleen om medische handelingen of aandacht draait. “Maar óók om eten dat voedt, troost, en bijdraagt aan herstel en kwaliteit van leven. Als we het over kostprijs hebben, moeten we durven erkennen dat het huidige bedrag simpelweg niet in verhouding staat tot wat we vragen van een maaltijd die gezond, smaakvol, veilig en passend is voor een kwetsbare doelgroep. We spreken hier niet over een eenmalig feestmenu, maar over dagelijkse voeding voor mensen die veelal een verminderde eetlust hebben, hogere voedingsbehoeften kennen en recht hebben op waardigheid aan tafel.”

Hij pleit voor een herwaardering van het voedingsbudget. ”Daarbij moeten we niet alleen naar de kostprijs van de ingrediënten kijken, maar ook durven spreken over de bredere waarde van goede voeding: minder complicaties, betere eetlust, sneller herstel en bovenal meer levensgeluk.”

Hans Everse

“Met €4,50 is er best wat mogelijk”

Het visitekaartje van Hans Everse, voormalig hoofd voeding in de zorg, vermeldt achter zijn naam Inspirerend Adviseur Gezond Eten & Leven. Hij laat weten dat er qua inkoop best wat mogelijk is voor €4,50 aan ingrediënten voor het hoofd- en het nagerecht. “Het is niet veel, maar we hebben het over inkoop van ingrediënten. Dat is niet de grootste kostenpost in een zorgkeuken.”

Hij somt enkele andere posten op: kosten vakbekwame medewerkers (het kostbaarste, aldus Everse), het gebruik en de afschrijving van de keuken en de nutskosten. “Het is bij veel organisaties helemaal niet duidelijk wat er in wat gestoken wordt. Ik denk dat we beter kunnen kijken naar wat de mensen nodig hebben en daar gehoor aan geven. Dan valt het met die inkoop allemaal best wel mee.”

Hij laat weten voor Cederhof in Kapelle te werken, een zelfstandige zorglocatie. Ze kopen lokaal in bij de slager, de visboer en de bakker, daarnaast kopen ze in bij een groothandel. “We hanteren een net-als-thuis-beleid, eten in de avond wat de pot schaft, met de pannen op tafel. Gezellig en leuk, mensen helpen elkaar opscheppen. En als mensen in hun eigen appartement willen eten, krijgen ze de maaltijd bezorgd.”

Cederhof stelt €17,50 (all-in) per dag beschikbaar voor eten en drinken. Everse: “En dat lukt prima. Als we alle energie positief in de organisatie stoppen, is er heel veel mogelijk. Schouders eronder en gaan. Met klagen heeft nog nooit iemand een oorlog gewonnen, met lekker eten wel.”

ALS FINANCIËLE KOSTENOVERWEGINGEN DE OVERHAND KRIJGEN, IS DAT VAAK EEN TEKEN VAN EEN GEBREK AAN VISIE



Lees verder ››

Anton François

“Goed eten is niet duurder”

Anton François van François Hospitality Services laat weten dat het een enorme uitdaging is om voor 300 personen verantwoorde maaltijden te bereiden. “Maar”, zegt hij, “€ 4,50 is weinig, maar niet onmogelijk. Goed en plantaardig eten is niet duurder. Wanneer je direct lokaal koopt, is het naar mijn mening nog goedkoper.”

De verstrekkingseenheid is wat François betreft in de zorg van grote invloed. “Zeker in verpleeghuizen worden de porties steeds kleiner. De tussentijdse verstrekkingen worden belangrijker. Het lichaam verwerkt de inname langzamer, men ‘verbrandt’ minder. In overleg met diëtetiek moet hier goed naar gekeken worden. Daarnaast wordt de voedingswaarde van een product steeds belangrijker, ook in samenhang met de portiegrootte.”

Hij vindt soep als onderdeel van de warme maaltijd niet meer passend. Serveer het als apart eetmoment, met voldoende voedingswaarde, aldus François. “Dat geldt ook voor het nagerecht, dat prima het zesde eetmoment kan zijn. Kortom: de focus van €4,50 kun je ook ‘spreiden’ over de dag.

De budgetten voor de ingrediënten per ‘voedingsdag’ liggen in de zorg grofweg tussen de €7,60 en €11,00, aldus François. “De bandbreedte is enorm, vaak ook ingegeven door het werken met vers en/of convenience en het aantal eetmomenten. Dit nog los van de medische voeding.”



Charles Jansen

‘Maak eten en drinken onderdeel van de primaire zorg’

Charles Janssen, voormalig hoofd voeding binnen diverse zorgorganisaties, houdt zich als ondernemer bezig met visie- en conceptontwikkeling en interim- en projectmanagement in de zorg, met eten en drinken als specialisatie. Als de (inkoop) prijs belangrijker wordt dan smaak en voedingswaarde en we onvoldoende rekening houden met de functie van eten en drinken, doen we patiënten, bewoners en cliënten tekort, aldus Janssen. “Kwaliteit kost geld, maar het kan ook veel opleveren. Laten we daar wat meer bij stilstaan.”

De discussie over inkoopprijzen in de zorg raakt dan ook aan een dieper punt: hoe zien we eten en drinken in relatie tot welzijn, herstel en behandeling? Tijd om het gesprek breder te voeren, zegt Janssen. “Voor €4,50 aan inkoopkosten een hoofd- en nagerecht realiseren, was het uitgangspunt van de wedstrijd. Wanneer de prioriteit ligt bij een lage inkoopprijs en minder bij kwaliteit, is dat haalbaar, maar dat gaat ten koste van wat voeding echt kan betekenen in de zorg. De prijs beweegt vrijwel altijd mee met de kwaliteit, zeker bij eten en drinken in de zorg.”

“Neem bijvoorbeeld vlees: kies je voor supermarktkwaliteit of voor een ambachtelijke slager? En bij vis: ga je voor de goedkoopste diepvriesvariant of verse vis van een kwaliteitsleverancier? Vergelijk een industrieel geproduceerde diepvriespizza van drie euro met een verse, ambachtelijk bereide variant van tien euro, waarbij niet alleen het verschil in smaak en kwaliteit, maar ook in voedingswaarde evident is.”

Janssen merkt op dat er binnen sommige zorgorganisaties nog geregeld vooral naar kosten wordt gekeken en dan vooral naar de inkoopprijs. “Essentiële elementen blijven daarbij buiten beeld: zoals diëten, arbeid, distributie, afschrijving van apparatuur en presentatie. Maar vooral: de rol die goed, gezond, smakelijk en gevarieerd eten speelt in welzijn, herstel en behandeling.”

“Het is belangrijk,” vervolgt hij, “dat we binnen zorgorganisaties niet alleen kijken naar wat eten en drinken kost, maar juist ook naar wat het oplevert. En dan heb ik het niet over financiële winst, maar over gezondheids- en welzijnswinst. Denk aan betere voedingstoestand, sneller herstel, meer eetplezier, minder ondervoeding, minder klachten en daarmee betere uitkomsten van zorg”.

“Als financiële kostenoverwegingen de overhand krijgen, is dat vaak een teken van een gebrek aan visie of van een visie die in de praktijk onvoldoende wordt doorvertaald. De oplossing? Neem in de visie van een zorgorganisatie expliciet op dat eten en drinken onderdeel zijn van de primaire zorg. En handel daar ook naar. Laat die visie leidend zijn, niet de (inkoop)prijs. Want kwaliteit beweegt nu eenmaal mee met prijs. Gelukkig zijn er steeds meer zorgorganisaties die die beweging al hebben gemaakt of ermee bezig zijn.”

> **WE MOETEN NIET ALLEEN NAAR DE KOSTPRIJS VAN DE INGREDIËNTEN KIJKEN**

Kwootjes

Zorgmedewerkers bewapenen

“We bewapenen medewerkers in de zorg met de juiste tools.” *Oud-marinier Rob Driessen op LinkedIn. Hij traint teams in de zorg op het gebied van stressbestendigheid, veerkracht en effectief samenwerken.*

Geen honger, wel echtscheiding

“Daarnaast blijkt het middel niet enkel te helpen tegen een onstilbaar hongergevoel; ook andere ongezonde neigingen gaat het tegen. Drugs, alcohol of zelfs gokken worden voor sommigen onaantrekkelijker.” *Columnist Kitty Herweijer over Ozempic. Het middel leidt er wel toe dat getrouwde stellen vaker scheiden omdat het gezellig samen knabbelen op de bank tot het verleden behoort, laat ze weten.*

Messen door de keuken

“Als ze ruzie kregen, moest je wegwezen, dan vlogen de messen door de keuken – gelukkig ging het nooit echt mis.” *Kok, ondernemer en tv-maker Alain Caron in Mezzo over de explosieve relatie van zijn ouders. Met ‘gelukkig ging het nooit mis’ bedoelt hij dat de messen nooit doel troffen.*

Gebrek in Gaza

“Het wrange is dat door het gebrek aan eten en drinken het aantal kwetsbare mensen elke dag met honderden toeneemt, terwijl het aantal sterfgevallen even snel stijgt.” *Noord-Brabantse zorgbestuurders laten in het AD weten hoe ze over de situatie in Gaza denken. Ze roepen op tot reflectie, dialoog en actie.*



Beoordelingsgesprek voelt ongemakkelijk

“Het beoordelingsgesprek voelt voor medewerkers vaak vaag, ongemakkelijk en ongelijkwaardig.” *Psycholoog Leon Schaepens pleit ervoor om niet de individuele medewerker centraal te zetten, maar het team als geheel.*

Echt restaurant

“We doen net alsof het hier een echt restaurant is, inclusief bediening.” *Service-assistent Cissy Bruil van ziekenhuis Rijnstate in Arnhem vertelt in het AD dat zij en haar collega’s er alles aan doen om zieke patiënten zo goed mogelijk te laten eten.*

Dure zorg

“Nederland behoort internationaal tot de koplopers als het gaat om uitgaven aan langdurige zorg.” *Jan Willem Spijkman van ING denkt niet dat een volledige terugkeer van het klassieke bejaardenhuis haalbaar is.*

Weerstand tegen gezond eten

“Onder zorgpersoneel is de weerstand tegen gezondere maaltijden, bijvoorbeeld in de personeelskantine, soms nog groot.” *Passage uit een verhaal in Trouw over een onderzoek van Joline Wierda van Wageningen Universiteit. Zij vindt dat ziekenhuizen meer kunnen doen om gezonder eten en drinken aan te bieden.*

Met vertrouwen, visie en vakmanschap naar de toekomst

5 JAAR ZORGMAALTIJD



Vijf jaar Zorgmaaltijd. Een mijlpaal om bij stil te staan én vooruit te kijken. Wat in 2020 begon als een initiatief om de zorg te voorzien van écht lekkere en passende maaltijden, is inmiddels uitgegroeid tot een volwaardig maaltijdconcept binnen Zorgboodschap. We zijn trots op wat er al bereikt is en kijken uit naar de weg die voor ons ligt.

We zijn dankbaar voor het vertrouwen dat we onderweg hebben gekregen. In het bijzonder van de heer Stoop van Cedrah en mevrouw Kastelein van Humanitas, die Zorgmaaltijd het vertrouwen hebben gegeven om de maaltijdproductie van hun organisaties over te nemen.

Zorgmaaltijd staat voor de unieke combinatie van gemak, vers koken en gespecialiseerde ondersteuning op maat. Samen met onze koks, voedingsdeskundigen en procesexperts leveren we elke dag een assortiment dat aansluit op de behoeften van uiteenlopende zorgdoelgroepen. Denk aan cliënten met kauw- en slikproblemen, waarvoor we werken volgens de IDDSI-richtlijnen. Maar ook aan cliënten met religieuze of culturele dieetwensen: dankzij onze samenwerking met gespecialiseerde maaltijdleveranciers kunnen we een volledige menucyclus bieden die voldoet aan alle eisen.

De inhoudelijke en organisatorische doorontwikkeling van Zorgmaaltijd gebeurt onder leiding van Gert-Jan Nell, conceptbedenker van Zorgboodschap en momenteel de drijvende kracht achter de verdere uitbouw van Zorgmaaltijd. Met zijn kennis van de markt, een scherp gevoel voor klant-behoefte en oog voor kwaliteit, draagt hij dagelijks bij aan het verstevigen en vernieuwen van het concept.

De vraag naar Zorgmaaltijd groeit en dat vraagt om uitbreiding. De realisatie van onze nieuwe centrale keuken in Lisse is in volle voorbereiding, maar kost logischerwijs de nodige tijd. Om in de tussentijd aan de stijgende vraag én onze kwaliteitsstandaarden te blijven voldoen, hebben we een tussenstap gezet die krachtig en doordacht is. In de keukens in Rotterdam, Leiden en Katwijk aan Zee produceren wij vanaf deze zomer onze maaltijden, met dezelfde passie en precisie die onze klanten van ons gewend zijn. Deze tussenstap is niet alleen noodzakelijk, maar ook positief: het onderstreept onze flexibiliteit en ons vermogen om door te bouwen.

Dat alles doen we niet alleen. We bouwen op de kennis, inzet en toewijding van onze mensen, en op het rotsvaste vertrouwen van onze aandeelhouder, de familie Boon. Dankzij hun bestuurlijke betrokkenheid, focus op kwaliteit en visie op langdurige samenwerkingen, hebben we de ruimte gekregen om Zorgmaaltijd duurzaam uit te bouwen.

Vijf jaar Zorgmaaltijd is pas het begin. We kijken ernaar uit om samen met onze klanten, partners en collega's de volgende stappen te zetten richting een toekomst waarin goede zorgmaaltijden vanzelfsprekend zijn. Want goed eten is meer dan voeding; het is comfort, het is zorg, het is aandacht.

Vincent Bos

Algemeen Directeur
Zorgboodschap

ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

Gerrit-Jan Kevelam belicht Smaakpoli in Ziekenhuis St Jansdal

PURE CHOCOLADE MAAKT RODEKOOL WEER LEKKER

Mensen die hun smaak grotendeels zijn kwijtgeraakt toch weer laten genieten van eten en drinken. Dat doen ze in de Smaakpoli van Ziekenhuis St Jansdal in Harderwijk. Vaak kan dat met eenvoudige toevoegingen, zoals pure chocolade over de rodekool of appelstroop over een groenteburger. Daar gaan wel testen en onderzoekjes aan vooraf.





Gerrit-Jan Kevelam ging zich drieënhalf jaar geleden oriënteren op het gebied van oncologische smaaksturing.

Verlies van smaak en reuk is een ramp voor de mensen die het aangaat. Als gevolg van chemotherapie of andere oorzaken verdwijnen smaak, de lust om te eten en daarmee ook de maaltijd als hoogtepunt van de ochtend, middag of avond. Genieten van het eten is er niet meer bij. De lichamelijke conditie krijgt een knauw, het herstel loopt vertraging op.

> **WE SERVEERDEN HAAR AARDAPPELPUREE MET KOEKKRUIDEN EROVER. DAT WAS GOUD**

We zijn aanwezig in ziekenhuis St Jansdal in Harderwijk. Coördinator keuken Gerrit-Jan Kevelam zou ons samen met Gert Schuurman, die getroffen werd door maagkanker, te woord staan. Maar er kwam iets tussen. Schuurman moest plotseling opgenomen worden. Anja Paarhuis, zijn vrouw, vervangt hem.

Paarhuis is zelf helaas ook ervaringsdeskundige. Ze onderging in het verleden diverse bestralingen en chemo's als gevolg van kanker, waaronder borstkanker. De ziekte manifesteert zich bij haar al enkele jaren niet meer. Houden zo. En dan wordt haar man ineens getroffen. Chemo dus en smaakverlies.

Buiten wachten

Sommige patiënten vinden het eten vies ruiken en soms zelfs dat een gerecht stinkt. Ze willen er daardoor niet van eten. Gerrit-Jan Kevelam draagt een mogelijke oplossing aan voor thuis. "De patiënt kan zijn partner laten koken en laten opscheppen, terwijl hijzelf bij voorkeur even kort buiten in de frisse lucht wacht. Frisse lucht doet goed. Daarna aan tafel gaan zitten en gelijk gaan eten zonder de nare kooklucht direct te gaan ruiken. In veel gevallen kan het gerecht dan wel zonder weerstand gegeten worden."

Lees verder ››

Diverse testen

Paarhuis vertelt het verhaal van haar man, die na smaakverlies ervoor koos om zich te laten bijstaan in de Smaakpoli van Ziekenhuis St Jansdal. Een gesprek en diverse testen met smaakjes volgden. Wat proef je? Zuur, zoet, bitter, zout of umami? Wat vind je lekker? Wat niet?

> **HIJ RAADDE AAN OM BONENKRUID TOE TE VOEGEN. DAT MAAKT DE MAALTIJD LICHT VERTEERBAAR**

De proef werd op de som genomen. De groenteburger die niet meer smaakte, werd aangevuld met diverse ingrediënten zonder dat Schuurman wist of zag welke dat waren. Iedere keer proeven. Wat bleek? Paarhuis: “De toevoeging van appelstroop zorgde ervoor dat de groenteburger bij mijn man weer smaakte. En als je iets lekker vindt, ga je het eten. Dat gebeurde.”

Ook rodekool smaakte niet meer. Chocolade erover en de rodekool was weer lekker. Paarhuis: “Je denkt: wat een rare combinatie, maar het werkt wel, althans bij mijn man. Bij anderen wellicht niet. Om daarachter te komen zijn die smaaktesten van belang.”





Smaaksturing

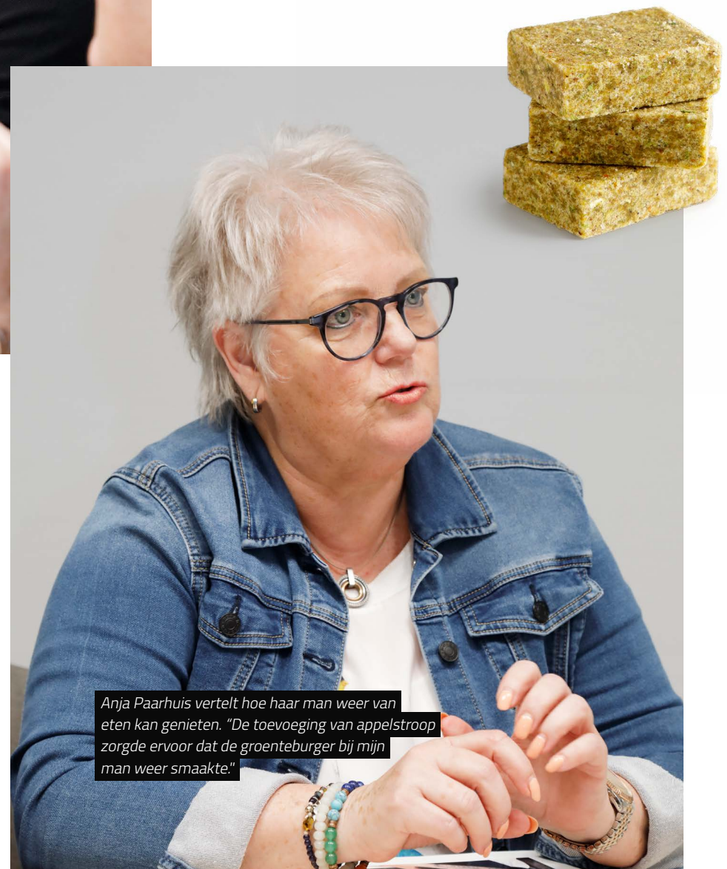
Gerrit-Jan Kevelam heeft zichzelf op het gebied van oncologische smaaksturing geschoold door cursussen en trainingen te volgen. Daarnaast leerde hij veel door zelf dingen te ontdekken. En dat doet hij nog steeds. In Uitblinkers 20 besteedden we eerder aandacht aan smaaksturing. Chef gastro-engineering Wilko Lichteveld laat in de reportage onder de kop ‘Smaak weer terug’ weten hoe hij te werk gaat. Twee cliënten vertellen hoe smaaksturing hen heeft geholpen.

Bouillontablet

Coq au vin (kip in rode-wijnsaus) begon bij Schuurman weer te smaken nadat er een bouillontablet (dat de umamismaak verhoogt) overheen was gesnipperd. Dat gebeurde voor de eerste keer in restaurant Amore in Harderwijk. “Geweldig dat die kok dat speciaal voor ons wilde doen.”

Witte wijn was ook niet meer lekker. Ook daar kwam een oplossing voor. Paarhuis: “We waren aanwezig in Wijnbar OAK in Zwolle. Nadat we de situatie hadden uitgelegd, mocht Gert daar verschillende witte wijnen proeven. Een wat zuurdere wijn smaakte hem uitstekend, de andere niet.”

Daar bleef het niet bij. In datzelfde restaurant bestelde het echtpaar een snackplankje. “Ik wilde daar mosterdazijn overheen sprenkelen en bestelde dat. De kok kwam naar ons toe en liet verschillende sauzen (mosterdazijnen) proeven, zodat Gert kon aangeven welke bij hem het meest in de smaak viel. Die hebben we toegevoegd waardoor de snacks bij Gert uitstekend smaakten. Geweldig dat die mensen dat voor ons wilden doen.”



Anja Paarhuis vertelt hoe haar man weer van eten kan genieten. “De toevoeging van appelstroop zorgde ervoor dat de groenteburger bij mijn man weer smaakte.”

Bonenkruid

Het echtpaar loopt regelmatig tegen verassingen aan. Laatst had Schuurman problemen met het verteren van een salade. Hij nam contact op met Kevelam. Paarhuis: “Hij raadde aan om bonenkruid toe te voegen. Dat maakt de maaltijd licht verteerbaar.” Na enig zoeken (“Het was in de winkels hier niet verkrijgbaar”) bleek het in de kruidenlade van het echtpaar te liggen, gewoon thuis. En ja, het werkte.

Gerrit-Jan Kevelam ging zich drieënhalf jaar geleden oriënteren op het gebied van oncologische smaaksturing. Na een jaar mocht hij een presentatie over dit onderwerp verzorgen voor het managementteam van het ziekenhuis. Het viel in de smaak, het werd met applaus ontvangen. Kevelam kon van start gaan met een Smaakpoli, een kleine ruimte in de ontvangsthal van het ziekenhuis. Na de goedkeuring was het een kwestie van doorontwikkelen, dingen uitproberen, extra kennis vergaren, procedures vergemakkelijken zodat de drempel van de Smaakpoli zo laag mogelijk kan worden gehouden.

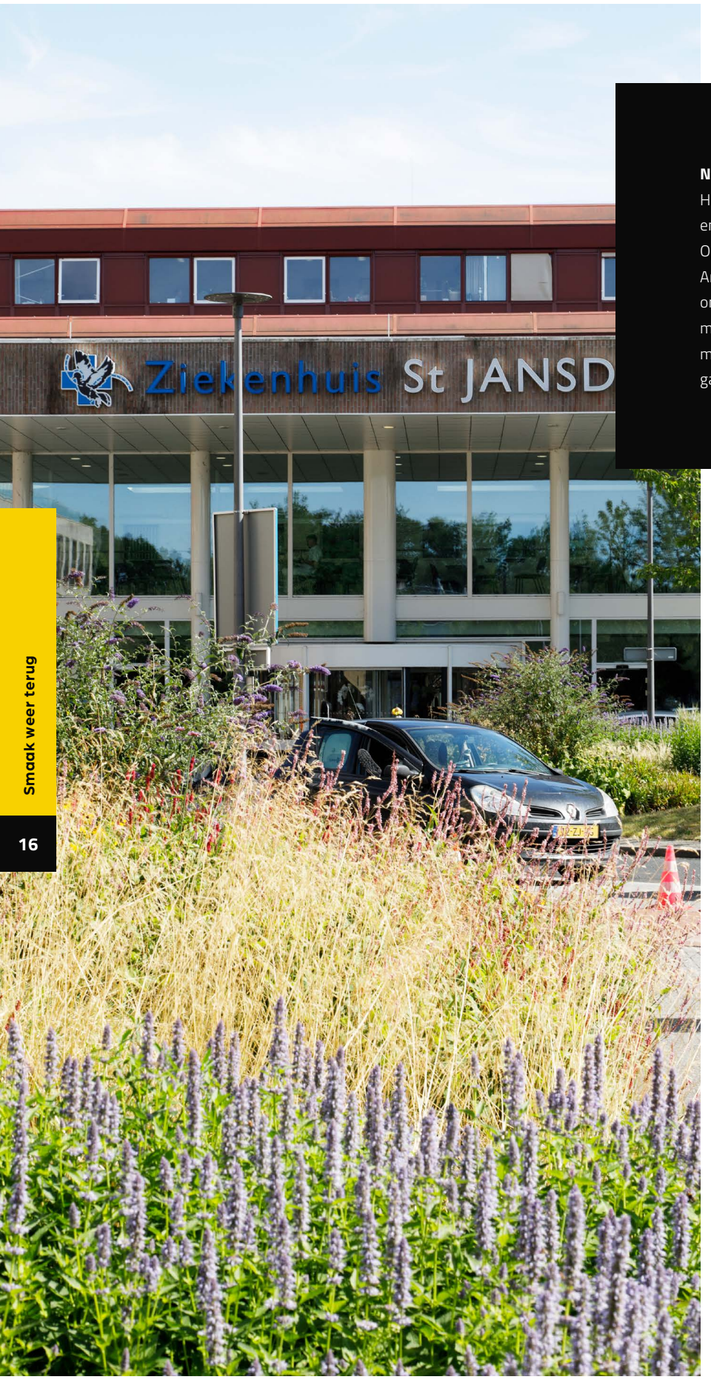
> **JE DENKT: WAT EEN RARE COMBINATIE, MAAR HET WERKT DUS WEL**

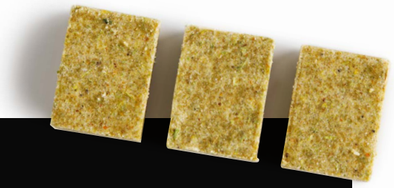
Smaakanamnese

Patiënten kunnen bij de verpleegkundige, diëtist of arts aangeven of ze gebruik willen maken van de Smaakpoli. Daarna wordt er een afspraak gemaakt en krijgt Kevelam inzicht in relevante patiëntgegevens. Een smaakanamnese, bestaande uit een gesprek en een smaak- en reuktest, volgt. Die testen vinden plaats aan de hand van plastic plaatjes met een bepaalde smaak.

Zo wordt stukje bij beetje duidelijk wat de patiënt lekker vindt en wat absoluut niet. Daarna kunnen er gericht ingrediënten worden toegevoegd aan gerechten die daarna hopelijk weer gaan smaken. Anja Paarhuis: “Het mooie is dat je na die toevoeging de structuur van het eten blijft waarnemen. Het is niet zo dat alles hetzelfde smaakt.”

Lees verder ››





Nog geen happy end

Het verhaal over Gert Schuurman kent nog geen happy end. Zijn maag is in het UMC Amsterdam verwijderd. Op het moment van gesprek krijgt hij bijvoeding. Anja Paarhuis: “We wachten af. Als die bijvoeding onvoldoende aanslaat, zal hij aan de sondevoeding moeten. Maar wij hebben goede hoop op herstel. Het menselijk lichaam zit ingenieus in elkaar. Andere organen gaan de functie van de maag overnemen.”

Intussen komt Kevelam opnieuw met enkele voorbeelden. Een patiënte at voornamelijk speculaasbrokken. Kreeg dus weinig voedingswaarde binnen. “Na onze smaaktesten bleek dat ze de smaak van koekkruiden erg kon waarderen. Hebben we haar aardappelpuree met koekkruiden daaroverheen geserveerd. Dat was goud. Na lange tijd heeft ze weer gezond gegeten. Met smaak.”

Een andere patiënte was gek op meloen, maar proefde na de chemo die meloen niet meer. Kevelam stelde, na de smaakanamnese, een marinade samen op basis van azijn, zout en mosterd. Drapeerde die over de meloen. “De structuur van de meloen was het zelfde gebleven, alleen de smaak werd dankzij de toevoeging nu ook waargenomen.”

350 patiënten

De afgelopen twee jaar zijn er circa 350 oncologiepatiënten in de Harderwijker Smaakpoli behandeld. Voor iedere patiënt draagt Kevelam andere oplossingen aan. En soms hebben die oplossingen betrekking op de structuur van het eten, niet direct op de smaak. “Croutons toevoegen aan sla waardoor er een bite ontstaat en mensen weer echt moeten kauwen. Het verrast me iedere keer met welke aanpassingen wij de mensen weer aan het eten krijgen. En dat zal zo blijven, want we gaan op dit gebied nog heel veel ontdekken.”



**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*

Noodpakket

Vul je noodpakket aan met basics zoals een blikopener, lucifers en waxinelichtjes. En nog een tip: kook je noodvoorraad één keer per jaar leeg en vul deze dan weer aan. Zo blijft je voorraad actueel en compleet.

Omgaan met een noodsituatie

72 UUR ZONDER STROOM

Uitval van stroom, water of gas in jouw zorgorganisatie. Het zal je maar gebeuren. Hoe vang je dat op als het echt lang gaat duren? De Keukentijgers Wenda en Yvette hebben daarover nagedacht.

De stroomuitval eind april in Spanje heeft pijnlijk duidelijk gemaakt hoe kwetsbaar onze samenleving is. In onze dagelijkse drukte staan we er weinig bij stil, maar wat als de stroom, het water of het gas 72 uur uitvalt in jouw zorgorganisatie? Keukentijgers-collega Yvette werkte uit wat je nodig hebt om 72 uur te overleven in de zorgorganisatie en hoe je je kunt voorbereiden in de zorgkeuken. Graag deel ik in deze column enkele van haar punten.

Voorbereiding

Een goede voorbereiding is het halve werk. Zorg daarom voor een 'ijzeren voorraad': producten die minstens een jaar houdbaar zijn, liefst in blik, samen in één box. En vergeet water niet: anderhalve tot twee liter drinkwater per persoon per dag is het advies. Begin deze week met twee liter per persoon in huis te halen.

Stroomuitval

Help, de stroom is uitgevallen. In een noodsituatie, wanneer de koelkast dicht blijft en spullen maximaal vier uur goed blijven, is het belangrijk om snel te handelen. Verwerk eerst de bederfelijke producten, zoals vleeswaren en gesneden groenten. Denk aan hygiëne: rauwe producten gescheiden houden van bereide, en kip en varkensvlees goed verhitten tot 75ºC. Ontdooide producten vries je niet opnieuw in.

Maak een receptenlijst

Denk eens na: wat zijn jullie noodrecepten, die je warm of koud kunt eten? Denk aan een mediterraans mengsel met witte bonen in tomatensaus en tonijn, een Hollandse bonenstamppot met zuurkool en knakworstjes of een kleurrijke macedoine salade van doperwten, worteltjes en maïs. Deze recepten zijn niet alleen handig in geval van een ramp, maar ook als de boodschappen een keer niet geleverd worden.

Tussendoortjes en nagerechten

Stop in je ijzeren voorraad ook houdbare melk en klopfix; heb je dat toetje ook meteen geregeld. Denk aan mandarijntjes in blik voor de vitamientjes erbovenop. Soepstengels, koekjes, beschuitjes erbij zodat je ook enkele tussendoortjes hebt. En vergeet natuurlijk niet; appelmoes kan altijd!

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*

9 SEP
Voor betere zorg in de laatste levensfase is er het Jaarcongres Palliatieve Zorg 2025. Over het niet tijdig signaleren van ongemak bij je patiënten, communiceren met families en palliatieve sedatie. Ook aandacht voor cultuurverschillen en tijdsdruk. www.nursing.nl/congressen

22-24 SEP
De vakbeurs Gastvrij Rotterdam staat drie dagen strak van de noviteiten en de activiteiten. Culinaire wedstrijden, workshops, lezingen en bijzondere paviljoenen zoals het duurzaamheidspaviljoen 'Dit Smaakt naar Meer!' en het Plant-based Pavilion als groene hotspots. www.gastvrij-rotterdam.nl

23 SEP
Duurzaam Doorpakken is de titel van een inspiratiedag van Van Hoeckel die in het teken staat van duurzame doelen behalen in de zorg. Een uitdaging. Want hoe breng je beleid in de praktijk? Hoe zet je ambitieuze doelen om naar concrete acties? En hoe krijg je iedereen daarin mee? Die vraagstukken staan centraal. www.vanhoeckel.nl

24 SEP
Hoe zorg je ervoor dat het voorkomen van infecties een vast onderdeel wordt in het dagelijks werk van zorgmedewerkers? Dit vraagt om gedragsverandering, communicatie, feedback en vakinhoudelijke kennis. Tijdens deze gratis toegankelijke training Infectiepreventie, die op meerdere dagen wordt gehouden, kom je hierover meer te weten. www.zorgvoorbeter.nl

30 SEP
Lekker Verrassend vindt plaats in de locatie Rozestraat van Albeda Rotterdam van 12.00 – 17.30 uur. Het wordt 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

19 NOV
Koken met zorg in ziekenhuis Nij Smellinghe in Drachten. WijGastvrij neemt er een Kijkje in de Keuken. Je kunt zien en horen hoe gezonde, verse en smakelijke maaltijden bijdragen aan het herstel van patiënten én het welzijn van medewerkers en bezoekers. Georganiseerd door WijGastvrij. www.wijgastvrij.nl/evenementen

12-15 JAN
Horecava 2026 in RAI Amsterdam. Wordt bezocht door circa 60.000 professionals van ruim 30.000 geïnteresseerde bedrijven uit horeca en aanverwante sectoren, ook uit de zorg. Met de nieuwste trends op het gebied van duurzaamheid, vega en kooktechnieken. www.horecava.nl

14-16 APR
Zorg & food 2026 staat alweer in de startblokken. Deze vakbeurs die één keer in de twee jaar plaatsvindt, is een verzamelplaats voor producten en concepten voor gezonde en smakelijke voeding, catering of distributie in de zorg. www.zorg-en-food.nl.

**Wijzigingen in deze agenda kunnen zich voordoen. Raadpleeg de genoemde sites.*

WijGastvrij bedrijfsleden

wij gastvrij
UITBLINKERS IN GASTVRIJHEID

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

Cafitesse

De lekkerste koffie, moeiteloos gezet.

Cafitesse maakt het eenvoudig om kwaliteitskoffie te serveren, ook op de drukste momenten. Met volop smaakopties en een gebruiksvriendelijk systeem is het dé oplossing voor elke professionele zorgomgeving.



Maak kennis met Paul Minderman,

Brewmaster bij JDE Professional. Samen met zijn team werkt hij dagelijks aan één doel: de koffiebeleving naar een hoger niveau tillen. Dit doen zij door de koffiemachines perfect af te stemmen op de wensen van de klant én op de unieke eigenschappen van de gekozen JDE koffieblend. Maar welke factoren maken daarbij écht verschil?

Smaak begint bij techniek

Een goed kopje koffie is geen toeval. Paul en zijn team stemmen per machine de verhoudingen tussen koffie en water af. Hij zorgt er voor dat alle instellingen voldoen aan de favoriete smaak van Nederland. Voor bonenmachines wordt ook gekeken naar de exacte doorlooptijd, want de juiste balans zorgt voor een ronde, volle koffie met herkenbare tonen. Loopt het water te snel door de machine heen, dan geeft dit te weinig smaak af. Een te langzame doorlooptijd maakt de koffie juist bitter.

Van maalgraad tot waterkwaliteit

Ook de maalgraad speelt een grote rol. Grover gemalen koffie zorgt voor een zachtere smaak; fijner malen geeft meer intensiteit. En het water? Dat is minstens zo belangrijk. Te veel kalk kan de smaak negatief beïnvloeden én de machine aantasten. Daarom wordt ook hier zorgvuldig naar gekeken.

Temperatuur als sleutelrol

De perfecte temperatuur om koffie te drinken ligt tussen de 55 en 60 graden. Uiteraard wordt koffie warmer gezet dan de drinktemperatuur is, zodat het bij de eerste slok precies goed is. Te heet water (denk: kokend) verbrandt de koffie en maakt hem bitter. De juiste temperatuur haalt juist het beste in de blend naar boven.

Dé tip van Paul? Roer je koffie

Ook zwarte koffie. Want elk kopje bestaat uit laagjes: het hart, de krachtige eerste extractie, gevolgd door de volle body met de vele aroma's en tot slot de zoetige crèmelaag, een lichte schuimlaag die ontstaat door de druk van water op koffie. Door te roeren komen de smaken mooi samen, voor een consistente smaakervaring.

Zo zorgt Paul ervoor dat koffie in de zorg met dezelfde precisie en aandacht wordt bereid als de zorg die er gegeven wordt.



JDE Peet's CERTIFIED BREWMASTER

Met Paul ben je altijd verzekerd van een perfecte kop koffie.

DOUWE EGBERTS

Meer weten?
Ontdek hoe het **verbeterde koffiemenu** bijdraagt aan warme zorgmomenten.

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



Anton François: "Het was een enorme uitdaging om het verlies van suiker, vet en zout op te vangen."

Catharina Ziekenhuis riep hulp in van topkoks

GEZOND KOKEN, OKÉ, MAAR HOE MAAK JE HET LEKKER?

Topkoks werden 'ingevlogen' om mee te denken over het bereiden van lekkere gerechten, waarbij de smaakmakers zout, vetten en suikers tot aanvaardbare, gezonde proporties zijn teruggebracht. Het Catharina Ziekenhuis Eindhoven werkte twee jaar aan de introductie van het voedingsconcept 'Samen beter eten.' Twee keukens werden één.

In 2022 besloot het Catharina Ziekenhuis om het assortiment eten en drinken binnen het Nationaal Preventieakkoord te brengen, ofwel binnen de Schijf van Vijf. Gezonde voeding met daarin voldoende eiwitten en beperkte percentages zout, vetten en suiker.

Dat is niet zo moeilijk. Maar smaken die gerechten dan nog wel? Worden ze nog wel besteld? Dat was een ander verhaal. "We gingen met de smaak aanvankelijk behoorlijk op onze bek", blikt Anton François terug.

Hij was tussen oktober 2022 en september 2024 als interimmanager eten en drinken verantwoordelijk voor het invoeren van het voedingsconcept. Samen met Maaike Heeren, die nu afdelingsmanager eten en drinken in het genoemde ziekenhuis is, legt hij uit hoe het concept in elkaar steekt.

Eén keuken

Voorheen waren er twee keukens: één voor patiëntenvoeding en één voor medewerkers en bezoekers. Uit het oogpunt van efficiency is dat er één geworden. Dagelijks bereiden de zeven koks en de keukenmedewerkers één assortiment in een cyclus van negen dagen. Patiënten krijgen verdeeld over zes dagelijkse eetmomenten hetzelfde als bezoekers en medewerkers, maar de porties zijn kleiner.

Het ziekenhuis, dat beschikt over twee restaurants en een espressobar, doet op het gebied van voeding alles in eigen beheer. De gerechten kunnen in drie categorieën worden onderverdeeld: 1) Hollandse kost (aardappelen, groenten, vlees). 2) Wereldse gerechten. 3) Maaltijdsalades. Maaike Heeren: "Voor ieder gerecht bieden we een vegetarisch alternatief. Dat betekent dat de patiënten uit zes gerechten kunnen kiezen."

Op de vraag of de koks daar hun handen vol aan hebben, antwoordt ze: "Voor de koks is het makkelijker geworden omdat ze veel minder afleidingen hoeven te bereiden, bijvoorbeeld voor mensen die minder zout mogen. Alle voeding die we bereiden, is namelijk zoutarm."

Smartfridges

Medewerkers, bezoekers en patiënten kunnen 24 uur per etmaal, zeven dagen in de week gebruik maken van het aanbod van eten en drinken uit zogeheten smartfridges. Dit zijn koelkasten waarbij je met een betaalkaart of bankpas kunt afrekenen. Magnetrons zorgen ervoor dat gerechten die warm gegeten moeten worden, kunnen worden opgewarmd. Bijkomend voordeel van deze smartfridges is dat ze de waste in het ziekenhuis verminderen. Gerechten die over zijn, maar nog wel veilig bewaard kunnen worden, vinden langs deze weg een bestemming.



Medewerkers tijdens de opening van het restaurant.

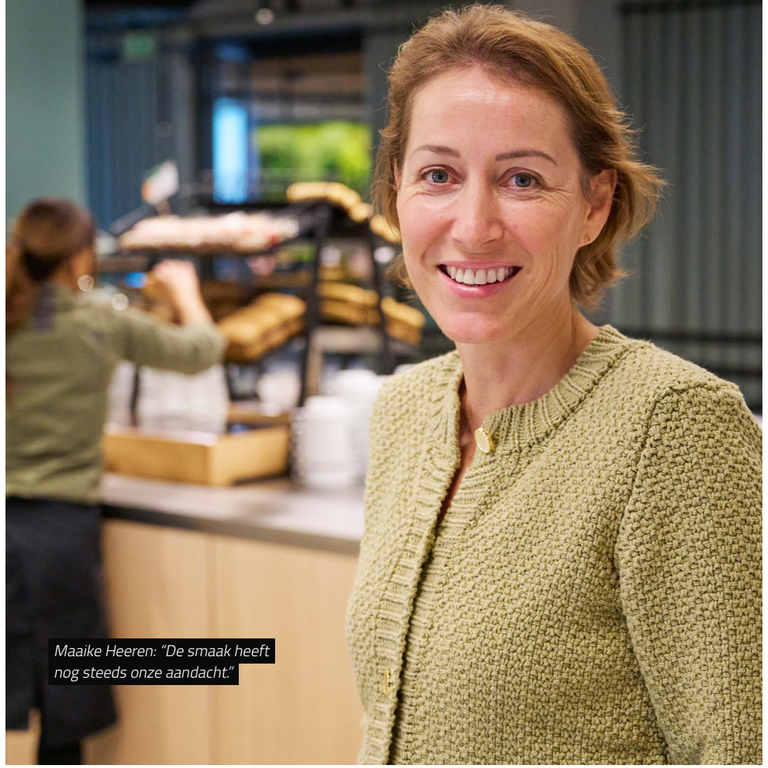
Lees verder ››

Gasten haakten af

In 2023, toen de overgang naar het nieuwe concept in volle gang was, leidde dat tot een lagere waardering bij patiënten, bezoekers en medewerkers. Gezond eten prima, maar het moet wel lekker blijven. Dat was niet echt het geval, zegt François. “Het was een enorme uitdaging om het verlies van suiker, vet en zout op te vangen. Ik zag dat een aantal gasten afhaakten en dat nogal wat patiënten de maaltijden niet meer waardeerden.”

> **WE GINGEN MET DE SMAAK AANVANKELIJK BEHOORLIJK OP ONZE BEK**

Er moest wat gebeuren. François: “We hebben koks van buitenaf, ook sterrenkoks, laten komen om ons op weg te helpen, want we kregen de smaken niet op orde. Dat was een kwestie van andere kruiden toevoegen en aanpassingen doorvoeren. Steeds maar weer stappen zetten. Uitproberen, proeven, aanpassen, weer proeven. Het vergde per gerecht zes of zeven stappen om het voldoende op smaak te krijgen.”



Maaike Heeren: “De smaak heeft nog steeds onze aandacht.”

Maaike Heeren: “Dat is ons uiteindelijk gelukt waardoor de omzetten in de restaurants weer toenamen en de waardering van de patiënten steeg. De platewaste (verspilling van voeding op het bord, red) bij de patiëntenvoeding daalde ook tot tien procent. Maar de smaak heeft nog steeds onze aandacht. We blijven eraan werken.”

Uitschieters

Nog steeds zijn er in de waardering uitschieters naar beneden. Die ene patiënt die een 2 geeft bijvoorbeeld haalt het gemiddelde naar beneden. Heeren: “Dat is dan waarschijnlijk iemand die thuis veel te veel zout eet en het verhaal achter ons voedingsconcept niet begrijpt. Dat neemt niet weg dat we ook voor die persoon proberen om minstens op een 6 te gaan zitten.”

Maar dat zou wel eens onbegonnen werk kunnen zijn. Je kunt nooit iedereen tevreden stellen, zo is gebleken. François: “Een koffieleverancier zei eens tegen mij dat tachtig procent het allemaal wel prima vindt als er ergens veranderingen worden doorgevoerd, terwijl tien procent het fantastisch vindt. Bij de resterende tien procent doe je het nooit goed, wat je ook bedenkt.”

Geen frites meer

De koks van het Catharina Ziekenhuis Eindhoven ontwikkelen doorlopend gerechten die aan de eisen voldoen. Plantaardige macaronischotel, oesterzwamhachee, salades. Er worden in het bezoekersrestaurant ook pizza’s verkocht. Geen gewone pizza’s toch? Heeren: “Nee, deze pizza’s beschikken over een andere, minder calorierijke bodem, zelfgemaakte topping, zelfgemaakte saus. Geen salami, want dat is te vet, maar tonijn en pulled chicken. We zien dit als een guilty pleasure, voor medewerkers die per se een pizza willen eten en deze normaal gesproken zouden laten bezorgen.”

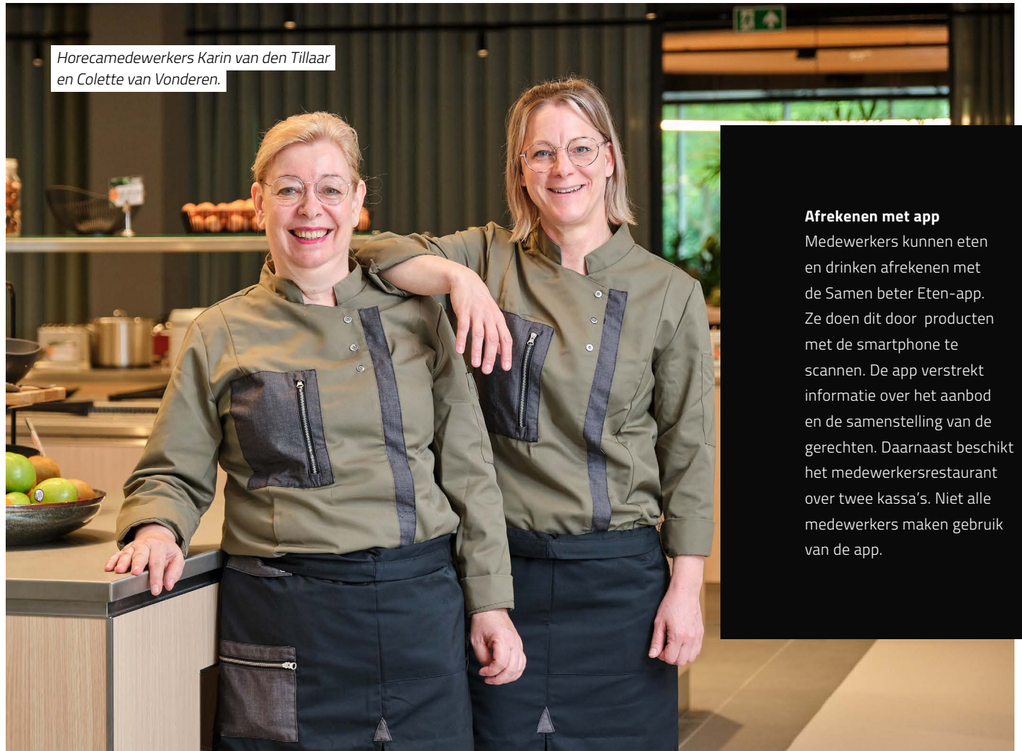
De frites is zo goed als verbannen. In 2022 bakten ze in het genoemde ziekenhuis 30 kilo frites per dag. In 2023 was dat tot bijna nul teruggebracht. Dat leverde niet alleen complimenten op. François: “Ik werd aangesproken door twee vrijwilligers die mij vertelden dat ze al vele jaren in het ziekenhuis actief waren. Ze sloten hun dienst altijd af met een frietje. Meneer, zeiden ze, u heeft ons dat frietje afgepakt. Mijn uitleg waarom we dat gedaan hebben, boeide deze mensen niet. Het gaat hen om dat frietje. Dat is weg.”



Dieetkok Ton Van Rooij in de keuken waar hij en zijn collega’s koken voor patiënten, medewerkers en bezoekers.

Regionaal inkopen?

Het inkopen van alle producten op het gebied van eten uit de regio is lastig. Een experiment in het Catharina Ziekenhuis om dit te realiseren mislukte. Op kleine schaal lukt dat wel, vertelt Anton François. “Vorig jaar hebben we een Broodje Brainport geïntroduceerd met alleen maar ingrediënten uit de regio. Dat was wel een succes. Maar het is ingewikkeld om op grote schaal regionale producten in te kopen. Als zorg zijn wij gewend aan efficiency en logistieke systemen die op elkaar aansluiten. Maar boeren zien dat anders. Daardoor komt dat niet van de grond. Toch denk ik dat de zorg de enige markt is waarbij regionale inkoop kan werken. De zorg neemt 365 dagen per jaar af, terwijl het onderwijs dat maar 40 weken doet. De zorg heeft volume en biedt ook betalingszekerheid. Dat kun je niet van alle horecabedrijven zeggen.”



Horecamedewerkers Karin van den Tillaar en Colette van Vonderen.

Afrekenen met app

Medewerkers kunnen eten en drinken afrekenen met de Samen beter Eten-app. Ze doen dit door producten met de smartphone te scannen. De app verstrekt informatie over het aanbod en de samenstelling van de gerechten. Daarnaast beschikt het medewerkersrestaurant over twee kassa’s. Niet alle medewerkers maken gebruik van de app.





Gastvrij Rotterdam van 22 tot en met 24 september

WELKE ZORGINSTELLING WINT AWARD VOOR DUURZAAMHEID?

Trends en ontwikkelingen op het gebied van eten, drinken en hospitality. Maar ook aandacht voor duurzaamheid en plantaardige producten. Dat biedt vakbeurs Gastvrij Rotterdam van 22 tot en met 24 september 2025 in Rotterdam Ahoy.

Een echte Cocktail Promenade, een Wine & Fine Food Paviljoen en Wedstrijd Arena's waar getalenteerde koks elkaar proberen af te troeven met culinaire hoogstandjes. Zie hier een greep uit het aanbod van de vakbeurs Gastvrij Rotterdam. Ook als je werkzaam bent in de zorg kan een bezoek aan deze beurs je aan inspiratie helpen.

Het Nieuwe Nassen
Gastvrij Rotterdam werkt samen met Het Nieuwe Nassen, een lokale beweging in Rotterdam die de voedseltransitie op de kaart zet. Onder andere het Franciscus Gasthuis is bezig met een plantaardig traject. Dit staat in het teken van eiwittransitie in de ziekenhuiskeuken. Devolgende vraag komt onder meer aan bod: wat betekent plantaardige voeding voor het herstel en welzijn van patiënten? Raymond Vos van Franciscus Gasthuis is een van de deelnemers aan een traject van Het Nieuwe Nassen. Hij doorliep dit traject drie maanden lang met zeven andere deelnemers. Het was een kwestie van meten, leren en experimenteren. Het doel was om meer plantaardige eiwitten op het menu te krijgen. In het Franciscus Gasthuis is dat inmiddels gelukt. Op de beurs kun je nader kennismaken met Het Nieuwe Nassen.

Plant-Based Pavilion
Op het gebied van duurzaamheid en plantaardig heeft de beurs het nodige te bieden. Neem bijvoorbeeld het Plant-Based Pavilion. Hier wordt ingespeeld op het werken met plantaardige producten. Exposanten laten zien en proeven wat je met hun plantaardige producten zoal kunt.

Award voor de zorg
In het naastgelegen duurzaamheids-paviljoen – de naam is Dit Smaakt naar Meer! - kun je lezingen en workshops bijwonen. Hier zijn circa 40 exposanten aanwezig. Sprekers en chefs verlenen hun medewerking. In de keuken van dit paviljoen kun je culinaire sessies bijwonen.

Ook de uitreiking van de Gaia Green Awards vindt hier plaats. Dit gebeurt op 23 september. Deze awards worden uitgereikt aan horecabedrijven die uitblinken in het verduurzamen van hun organisatie.

Vanaf dit jaar is daar een nieuwe categorie aan toegevoegd: Gaia Care Award, een award voor de zorginstelling die uitblinkt in duurzame catering. De drie genomineerden in deze categorie zijn: Amstelring Revalidatie en zorgcentrum Vreugdehof (Amsterdam), Woonzorgcentrum Talma Borgh (Apeldoorn) en Viva zorggroep locatie de Loet (Heiloo).

Wedstrijden
Euro-Toques Nederland en Gastronomisch Gilde organiseren culinaire wedstrijden op de beurs. Dat zijn: De Jonge Keukenhelden, Het Glazen Kalf, Euro-Toques Nederland Cookware Company Restaurantprijs, voorronde van de HANOS Gouden Koksmuts, The Green Chefs Hat en de Minder Zout, Meer Smaak Award 2025.

Starters
Creatieve startende ondernemers krijgen de kans om op de beurs te laten zien wat ze hebben bedacht. Vaak gaat het om verrassende innovaties. Het onderdeel Start-Up Spots is er speciaal voor hen. Een en ander wordt mogelijk gemaakt door Foodservice Homies, een kennis- en inspiratieplatform. In het paviljoen kun je pitches, lezingen en workshops volgen.



Gratis toegang lezers Uitblinkers
De vakbeurs Gastvrij Rotterdam vindt plaats van 22 tot en met 24 september 2025 in Rotterdam Ahoy. Aanmelden als bezoeker kan via de website. Lezers van Uitblinkers kunnen zich gratis registreren (kost normaal €60,-) door bij het aanmelden de volgende registratiecode te vermelden: 112749.
Zie www.gastvrij-rotterdam.nl.

Innovatieve woonvorm voor ouderen

“IEDEREEN DIE HIER KOMT WONEN, WIL HIER OOK WONEN”



Een innovatieve woonvorm voor ouderen die wel of geen zorg nodig hebben, maar zeker niet afhankelijk gemaakt willen worden. Daar staat het Brokanthuis Hengelo voor. Niets moet, veel mag. Oprichter Caroline Coumans vertelt haar verhaal.

Het verhaal van Caroline Coumans bevat de nodige oneliners. Rake uitspraken, zoals: “Ik doe er alles aan om mensen het gevoel te geven dat dit geen zorginstelling is, maar een regulier woongebouw.” Het woord zorg vermijdt ze waar mogelijk, want zorg maakt mensen afhankelijk en daar gaan ze zich naar gedragen, zegt de vrouw die dertig jaar in de zorg werkte. In verschillende functies. Van verpleegkundige tot facilitair manager.

Haar uiteenzetting begint in 2015. Vanaf dat jaar werden verzorgingshuizen in Nederland gesloten. Geen toegang tot intramurale instellingen meer voor ouderen die lichte (zzp-1 tot en met zzp-3) tot geen zorg nodig hadden. “Goed dat ze dat gedaan hebben. Verzorgingshuizen maakten mensen die niet of nauwelijks zorg nodig hadden, afhankelijk van de instelling.”

Hun huis

Het opheffen van de verzorgingshuizen zou tot gevolg hebben dat andere vormen hiervoor in de plaats kwamen. Dat gebeurde niet. Iets tussen thuis en het verpleeghuis in? “Nee, het is allebei je thuis, ook het verpleeghuis. De mensen die hier verblijven, wonen hier. Dit is hun thuis. Het is een woonvorm waar mensen zelfstandig wonen. Als ze zorg nodig hebben, betrekken ze die van de thuiszorg.”

> **IK RICHT ME OP MENSEN DIE HUN VRIJHEID NIET WILLEN VERLIEZEN MAAR WEL BEHOEFTE HEBBEN AAN ONDERSTEUNING, VEILIGHEID EN CONTACT**

De huidige verpleeghuisvorm, zeker de grootschaligheid ervan, kan haar goedkeuring niet wegdragen. “Zoveel mensen met een intensieve zorgvraag onder één dak is vragen om problemen. Het zijn allemaal mensen die het niet goed meer weten. Dat versterkt elkaar. Ik ben voorstander van ‘verdunning’. Ik bedoel daarmee dat je mensen die nog veel kunnen samen laat wonen met mensen die niet meer zoveel kunnen.”





Echte gastvrijheid

Over gastvrijheid zijn boeken vol geschreven. Maar wat is nou echte gastvrijheid? Caroline Coumans komt met een voorbeeld. “Ik bezocht een congres voor facilitair managers in de zorg en de horeca. Na afloop gingen mensen nog even de stad in. Ik had geen zin en vroeg of ik naar het hotel gebracht kon worden. Dat kon. Een van de organisatoren zei dat hij ook naar het hotel wilde. Hij begeleidde mij. Toen ik daar was gearriveerd, zag ik bij toeval dat hij met de taxi weer terugging. Hij wilde helemaal niet naar het hotel, maar zei dat om mij geen ongemakkelijk gevoel te bezorgen. Dat vind ik het ultieme voorbeeld van gastvrijheid. Iets doen wat de persoon niet doorheeft. Hij was een horecaman.”

Ze licht die laatste opmerking ook weer toe met een voorbeeld. “Stel, een bewoner laat zijn servet vallen. Een medewerker uit de zorg zal waarschijnlijk zeggen: u heeft uw servet laten vallen, hier heeft u een nieuwe. Een horecamedewerker legt het nieuwe servet onopvallend bij de bewoner neer en zegt niets. Een zorgmedewerker verwacht toch vaak een bepaalde uiting van dankbaarheid voor de actie, terwijl de horecamedewerker alleen maar wil dat zijn gast een leuke tijd heeft. Zo hoor je een zorgmedewerker vaak zeggen dat je er ‘zoveel voor terug krijgt’. Dat herbergt het gevaar dat mensen ook het gevoel hebben dat ze dankbaar moeten zijn en dat bevordert ongelijkwaardigheid in de relatie. Het is een complex proces waar meer aandacht voor zou moeten zijn.”

Lees verder ››



Bezoekers overnachten voor €39
Het Brokanthuis beschikt over enkele ruimtes met een afwijkende functie. Zo zijn er twee logeerkamers. Bezoekers die willen overnachten, kunnen hier tegen €39 per kamer per nacht gebruik van maken. Inclusief ontbijt. Daarnaast is er een verblijfplaats voor mensen die tijdelijk woonruimte met ondersteuning zoeken, bijvoorbeeld omdat ze herstellende zijn van een operatie.

Ze ontwikkelde een woonvorm voor ouderen die vroeger naar een verzorgingshuis zouden zijn gegaan, een groep die thans nergens voor in aanmerking komt. “Ik richt me op mensen die hun vrijheid niet willen verliezen maar wel behoefte hebben aan ondersteuning, veiligheid en contact.”

> **WEES NIET ZO BANG. GAAT ER IETS MIS, DAN GAAT HET MIS, STOP MET DIE VERKRAMPING. TOON DURF**

Bewoners beslissen
De bewoners betalen en bepalen dus ook. Zij zijn belangrijke beslissers in het Brokanthuis Hengelo. Bewoners huren de appartementen zelfstandig. Het Brokanthuis, dat een jaar geleden werd geopend, bestaat uit gemeenschappelijke ruimtes en 24 appartementen, waarvan er nu 20 zijn verhuurd en 2 in gebruik zijn als tijdelijk verblijf. Dagelijks bereidt een kok de warme maaltijd, waar bewoners tegen €8,50 gebruik van kunnen maken.

Het motto is: we doen het samen. Coumans: “Ik schep de voorwaarden. De bewoners moeten zelf zorgen dat het leuk wordt. Iedereen die hier komt wonen, wíl hier ook wonen. Er is geen verplichting vanuit een indicatie.”

Alice Rusch is een van de eerste bewoners van het Brokanthuis.



De open deur van Alice
De deur van haar appartement staat open. Dat betekent dat iedereen welkom is bij Alice Rusch (82). Ze is een van de eerste bewoners van het Brokanthuis. “Ik vind een open deur ook veel leuker dan een dichte deur.” Als we vertellen dat we een reportage maken voor Uitblinkers, zegt ze: “Ik vind Caroline wel een Uitblinker.” Ze woonde aanvankelijk vlak naast de plaats waar het Brokanthuis is verrezen. “Ik wilde in de stad blijven wonen en toen kwam dit vrij. Ik ben gaan informeren en was snel overtuigd. Het bevalt me geweldig.” Meestal kookt ze zelf haar maaltijd. Met haar zus heeft ze veel contact, maar de andere familieleden leven niet meer. Vader Pieter, partner Pieter, moeder, oma, opa, allemaal zijn ze overleden. “Alles gaat maar dood”, zegt ze, om daarna te wijzen op een speelgoedbeertje dat een leunstoel bezet houdt. “Mijn huisdier. Die gaat niet dood.”

Coumans is uit de reguliere zorg gestapt omdat ze klaar was met de regels. “Wees niet zo bang. Gaat er iets mis, dan gaat het mis, stop met die verkramping. Toon durf.”

Maar dat zal moeilijk worden, want instanties zetten de zorg klem, zegt ze. Zij heeft daar nu geen last meer van omdat ze wonen en zorg gescheiden heeft. “Ik ga over het wonen en alle services.” Later tijdens een bezoekje van een van de drie buitenruimtes wijst ze op een deur met een hoge drempel. Daar kunnen niet alle bewoners gebruik van maken. “Nou en? Degenen die er gebruik van kunnen maken, zijn er blij mee. De anderen kiezen een andere deur. In de zorg zou dit niet mogen. En als er dan een keer iemand valt, begint iedereen te schreeuwen. Hou daarmee op. Soms gaan dingen verkeerd, dat hoort bij het leven. Accepteer dat.”

Ovenschotel
Aan het einde van de gang op de tweede etage bevindt zich de wasruimte waar wasmachines en drogers staan voor algemeen gebruik. Een bewuste keuze om ervoor te zorgen dat ook daar mensen komen zodat de aangrenzende appartementen niet min of meer geïsoleerd raken. Iedere etage beschikt over een algemeen toilet. Bezoekers hoeven geen gebruik te maken van het toilet van de bewoners. De toiletten op de gang zijn voor iedereen, ook voor medewerkers. “Ik heb een hekel aan gescheiden toiletten. Als jij als medewerker niet naar een bepaald toilet wil, dan is het toch gek dat je je bewoners en hun bezoekers daar wel gebruik van laat maken.”

Beneden in de keuken bereidt kok José een maaltijd voor 11 bewoners en enkele medewerkers. Het wordt een ovenschotel met wortels, aardappelen en kippendij. Sanne, een van de jongeren die zo nu en dan bijspringt, neemt het tafel dekken en de bediening voor haar rekening. Aan tafel treffen we Riet Landman (81), oorspronkelijk afkomstig uit Enschede, maar zestig jaar woonachtig geweest in Rotterdam en omstreken. Haar oordeel: “Je kunt hier doen wat je zelf wilt en dat bevalt mij enorm.”

Geen zorg
Zorg heeft Riet Landman niet nodig, maar dat kan nog komen. “Je moet toch een beetje aan de toekomst denken. Ik wilde voorkomen dat ik straks te oud ben om te verhuizen naar een leuke plek als deze.”

De maaltijd wordt niet geportioneerd. De bewoners scheppen zelf op. Voor elkaar en indien nodig voor anderen. Coumans: “Dat zorgt wel voor een beetje extra waste. Maar de baten hiervan zijn groot. Zelf opscheppen verhoogt de onderlinge verbondenheid en het is net zoals vroeger thuis.”

Voorgerecht niet nodig
Bewoners die in de grote huiskamer op de begane grond de maaltijd gebruiken, krijgen geen voorgerecht en ze kunnen ook niet kiezen wat ze eten. Caroline Coumans: “In de ouderenzorg krijgen ze wel een voorgerecht. Maar als ze dat eenmaal genomen hebben, zitten ze al bijna vol. Ook zijn mensen van huis uit helemaal geen drie gangen gewend. Vandaar dat wij geen voorgerecht serveren.” Verder is het eten wat de kok bereidt, tenzij het gaat om gerechten die mensen echt niet lusten (negatieve keuze). In dat geval wordt er een alternatief geserveerd. “Mensen vinden het alleen maar lastig als ze iedere dag moeten kiezen. Dat deden ze vroeger ook niet.”

Evenementen WijGastvrij

30 september

Lekker Verrassend over voeding en welzijn

Lekker Verrassend is een evenement van WijGastvrij. Vindt plaats in de locatie Rozestraat van Albeda Rotterdam, van 12.00 tot 17.30 uur. 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 workshoprondes
16.30 – Afsluiting met borrel
17.30 – Einde

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.

> **ONZE KEUKEN IS HET KLOPPEND HART VAN KWALITEIT, AANDACHT EN REGIONALE SAMENWERKING**
> *Lex Moerke over de keuken van Nij Smellinghe.*



19 november

Koken met zorg bij Nij Smellinghe

Op 19 november opent ziekenhuis Nij Smellinghe met trots de deuren van haar ziekenhuiskeuken voor het event 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.”

Voor nadere informatie en aanmelden zie ‘Evenementen’ op www.wijgastvrij.nl.



RECEPTUUR VAN EIWITRIJKE GERECHTJES

Onder de kop ‘Eiwitrijk smullen’ plaatsten we in Uitblinkers 34 een verslag van de eerste koksnetwerkbijeenkomst van Goede Zorg Proef Je. Chefs uit de keukens van ziekenhuizen presenteerden hun creaties. Later kregen we de kans om enkele daarvan compleet met receptuur te publiceren.

Die kans grepen we. Het gaat om drie recepturen die aantonen dat het allesbehalve eenvoudig is om deze gerechtjes samen te stellen en te bereiden. Maar als het lukt, dan heb je ook wat: een eiwit- en energierijk gerecht (de eiwitten worden vermeld) dat goed smaakt en er fraai uitziet.

De gerechten moesten onder meer voldoen aan de eisen ten aanzien van voedingswaarde van Goede Zorg Proef Je. Andere eisen waren:
- Richtlijnen Goede Voeding
- Eiwit: minimaal 5-10 gram
- Energie: 150-250 kcal
- Max. 0,5 gram zout
- Voorziet mede in micronutriënten
- Liefst geen rood en bewerkt vlees
- Gerecht moet elementen bevatten van geur, prikkelingen en smaak.
- Gerecht moet visueel aantrekkelijk zijn.

Het gaat om de volgende drie recepten: Tempeh schuitje van Ziekenhuis Rivierenland, Havermout Pindakaasreep van LUMC en Quiche met ricotta en spinazie van het Jeroen Bosch Ziekenhuis. Kijk onder ‘Receptuur eiwitrijke gerechtjes’ op www.uitblinkersindezorg.nl.

> **GEZONDHEID IS NIET ALLES, MAAR ZONDER GEZONDHEID IS ALLES NIETS**
> *Arthur Schopenhauer, Duits filosoof (22-2-1788 tot 21-9-1860).*

COLUMN



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

Prak–tijd is voorbij in de zorg

Weet je nog? Vroeger in het ziekenhuis kreeg je standaard om klokslag twaalf een licht dampend bord ‘wat-de-pot-schaft’ voor je neus. Meestal minder op kleur, beperkt qua smaak, maar wel lekker vroeg. Het dessert? Een mysterieuze vla in drie smaken: geel, roze of choco. Alles smaakte vrij vlak en zoet.

Maar kijk ons nu eens. Smoothiebars op de verpleegafdeling, roomserviceconcepten, een espressoapparaat dat z’n eigen gebruiksaanwijzing nodig heeft én een menukaart waar zelfs een foodtruck jaloers op zou worden.

Hoe dan? De nieuwe generatie zorgleiders met visie, flair en een LinkedIn-account vol inspirerende quotes. Zij zagen in dat eten méér is dan voeding. Het is comfort, beleving, zelfs therapie. En eerlijk is eerlijk: zonder die slimme technologische snufjes en nieuwe concepten hadden we het niet zo ver geschopt.

Bestellen via iPads? Een digitaal voedingsdossier? ‘Hapklare’ innovatie! En dan jullie: de gastvrijheidshelden van de zorg. Jullie zijn de mensen die zorgen dat oma haar jus apart krijgt, dat de meneer van kamer 12 eindelijk zijn havermelk-latte krijgt (extra schuim graag), en dat alles met een glimlach. Jullie maken het verschil.

Dus ja, we zijn mijlenver verwijderd van de prak-tijd. En soms kijken we daar met lichte nostalgie op terug — want toegegeven, het had z’n charme. Maar geef mij toch maar die warme maaltijd die écht warm is. Met liefde geserveerd. En zoals ik zelf dan ook vaak zeg: verwonder je niet, verbaas je slechts. Want zelfs in de zorg is een sterrenmaaltijd tegenwoordig dichterbij dan je denkt.

Kom jij ook?

Feestdagen Fair 2025

25 november, 2 en 3 december 2025

PROEVERIJEN VAN ONZE VERSPARTNERS | KAZEN, WIJNEN EN ZOETIGE LEKKERNIJEN | KERSTGESCHENKEN | ONTVANG EEN CADEAUBON & EEN GOODIEBAG

GRATIS TOEGANG, VOOR JOU ÉN EEN INTRODUCÉ

ZORG EDITIE

Kijk voor meer info op vanhoeckel.nl/feestdagenfair
en schrijf je in vóór 17 november 2025.

Van Hoeckel.
Geeft smaak aan de zorg.

van Hoeckel



De Grote Generatieshow

ENERGIEVRETERS EN ENERGIEGEVERS

In de zorg zijn wel vier of vijf generaties werkzaam. Soms botst dat, soms levert dat wat op. Maar iedere generatie heeft haar sterke kanten. Hoe benut je die? Verslag van de Grote Generatie Show.

> **GESCHREEUW OVER EN WEER. ZE GAAN NOG NET NIET MET ELKAAR OP DE VUIST**

Op dinsdag 1 juli, een van de heetste dagen van het jaar, vond bij Hutten in Veghel De Grote Generatie Show plaats. Een event van Van Hoeckel, Albron, Hutten en Keukentijgers. Het doel was om over en weer begrip te kweken tussen vijf generaties. En om aan te geven hoe je de kracht van elke generatie kunt benutten.

Het was een interactieve theatershow, voorafgegaan door een walking diner. Voedingsassistenten en andere medewerkers uit de zorg waren aanwezig. Het ging niet alleen over de sterke punten van de verschillende generaties, maar ook over valkuilen en misverstanden. En over energievreters en energiegevers. Daarover straks meer.

Star en stroef

Vijf acteurs – vier vrouwen en een man – beelden de generaties uit. De oudste beeldt de protestgeneratie uit, geboren tussen 1940 en 1954, de jongste staat voor generatie Z, geboren tussen 2000 en 2014. (zie kader ‘De generaties’). En iedere generatie heeft zo haar eigen kenmerken.

De show is opgebouwd uit sketches op en rond het werk. Het begint met de sollicitatie van Maartje. Ze is jong en zeer enthousiast. Maar de sollicitatiecommissie slaagt er al heel snel in om dat enthousiasme te temperen. Nadat ze heeft aangeklopt, krijgt ze te horen dat ze eerst haar bezoekerspasje moet regelen. Dat doet ze. Vervolgens moet ze wachten totdat de

Lees verder ››



De vijf generaties bedanken het publiek.

De generaties

De vijf acteurs die De Grote Generatie Show verzorgen, beelden elk een generatie uit. Het gaat om de volgende generaties:

- De protestgeneratie, geboren tussen 1940 en 1954. Gaan zich te buiten aan langzame, stroperige processen.
- Generatie X, geboren tussen 1955 en 1969. Hadden te maken met een grote werkloosheid toen ze na hun opleiding wilden gaan werken. Een verbindende generatie.
- De pragmatische generatie, geboren tussen 1970 en 1984. Doelbewust, carrièregericht, willen in één streep naar de top.
- De Millennials, geboren tussen 1985 en 1999. Zij willen zich prettig voelen in het hier en het nu. Ze willen ook impact maken.
- Generatie Z, geboren tussen 2000 en 2014. Hebben meer behoefte aan financiële zekerheid. Het zijn die meiden die leiden. Vaak is de moeder van deze generatiegenoten hoger opgeleid dan de vader.

commissie zo ver is om haar te woord te staan. Het gesprek verloopt star en stroef, er vallen stiltes. Het feit dat Maartje een jaar lang de wereld rondreisde, voordat ze solliciteerde, wordt door de HR-manager maar vreemd gevonden. “Een jaar? Zó lang?”

Tips uit de zaal

Vervolgens mag het publiek aangeven hoe het gesprek ook anders kan worden aangepakt. Want dat moet, anders gaan er arbeidskrachten verloren die hard nodig zijn. Zeker in de zorg die kampt met grote tekorten aan personeel. Aan de hand van de tips (vriendelijk zijn, goed luisteren, interesse tonen in de persoon) wordt het sollicitatiegesprek nog een keer overgedaan. Nu wat meer inlevend. Geen gedram meer over een pasje en afkeurende opmerkingen over een wereldreis, maar prettige vragen en opmerkingen voor de jonge Maartje. “Heb je al iets gegeten?”, “Leuk dat je er bent” en “Jouw scriptie sprak me aan.”

Andere scènes volgen. In een daarvan vraagt Maartje tijdens haar eerste werkdag of ze een half uur eerder weg mag. In de avond maakt ze het goed door een half uur thuis te werken, belooft ze. Herkenbaar voorbeeld, want de jongere generaties leven niet alleen om te werken. Zij vinden het leven naast hun werk ook belangrijk. En ze vragen om havermelk in de koffie, een plantaardige melkvervanger.

Wat willen medewerkers?

Vervolgens wordt aangegeven dat veel medewerkers ontevreden zijn. Velen overwegen om elders een baan te zoeken. In een gesprek met een medewerker laat de HR-manager vervolgens zien dat bedrijven en organisaties niet alleen eisen moeten stellen, maar ook na moeten gaan wat medewerkers willen. “Hoe kunnen wij als organisatie ervoor zorgen dat we voor jou aantrekkelijk blijven?”, vraagt de manager.

> **STEL JE MAAR KWETSBAAR OP, DAAR HEB JE MEER AAN DAN ROND BLIJVEN LOPEN MET ONOPGELOSTE PROBLEMEN**

Veel processen binnen organisaties zijn over de datum, zo wordt gemeld. Ellenlange vergaderingen om tot concessies te komen bijvoorbeeld. Die vreten energie. Onvrede over het inroosteren waarbij sommige medewerkers ogenschijnlijk worden bevoordeeld boven anderen. “Omdat zij dichter bij de directie zit, heeft zij meer vrije uren”, wordt er geroepen. Dan blijkt dat de leidinggevenden in de bewuste organisatie verzuimen om de uren te registreren. “Waarom doen jullie dat?”, vraagt de manager zich af. “Ik zal het zelf wel weer doen. Zoals altijd”, moppert hij.

Energievreters

Geen prettige werksfeer dus, maar geruzie. Vreet tijd en energie. “Ik ben aan het einde van de dag opgebrand”, verzucht Maartje. En dan wordt de zaal betrokken. Of de aanwezigen willen aangeven wat op het werk energievreters en energiegevers zijn. Daar hebben de aanwezigen geen moeite mee, vooral niet als het gaat om energievreters.

Energievreters zijn negatieve collega’s, mensen die alleen maar zenden en niet luisteren, het grote aantal oeverloze e-mails met cc’s die dagelijks verzonden worden, trage besluitvorming, het afschuiven van verantwoording, angst voor veranderingen. Enkele energiegevers zijn: niet of kort vergaderen, snel overgaan tot actie, out-of-the-box denken. Maar ook problemen en twijfels ter sprake brengen en oplossen. Medewerkers dingen laten doen waar ze goed in zijn.

Als een oudere medewerkster ontevreden is en vast dreigt te lopen, kun je haar ontslaan of met vervroegd pensioen sturen, maar je kunt ook vragen wat ze zou willen doen. Waar is ze goed in? Misschien levert dat iets op waar de organisatie wat aan heeft. In de bijbehorende scène laat een medewerkster die is vastgelopen, weten dat ze graag nieuwkomers wegwijs wil maken in de organisatie. Ze wil een vraagbaak voor hen zijn. De manager die haar aanvankelijk met vervroegd pensioen wilde sturen, maar in tweede instantie haar toch die ene vraag stelt, zegt: “Zo iemand zoeken wij. Ik ga ervoor zorgen dat jij die taak op je kan nemen.”

Geschreeuw en getier

Medewerkers moeten de kans krijgen om zich te uiten, is de kern van de volgende boodschap die de Grote Generatie Show in petto heeft. De HR-manager: “Ik heb altijd geleerd dat je op de werkvloer beter niet kunt praten over twijfels, want dat verzwakt je positie. Maar het maakt je ook eenzaam.” Dus wel aangeven dat je in plaats van vier dagen drie dagen wilt werken om tijd vrij te maken voor andere zaken dan het werk. En ook aangeven dat je een uur eerder weg moet omdat je een afspraak hebt met de psycholoog. De raad in deze: niet bang zijn, stel je maar kwetsbaar op, daar heb je meer aan dan rond blijven lopen met onopgeloste problemen.

Botsingen

Na afloop van De Grote Generatie Show werd tijdens een afsluitende borrel nagepraat. Een van de aanwezigen liet weten dat de verschillen in aanpak en opvatting tussen de generaties tijdens de show niet zijn overdreven. Er vinden wel degelijk botsingen plaats tussen oudere en jongere generaties. Maar irritaties op de werkvloer hebben ook betrekking op zaken die niets met leeftijden te maken hebben, zo bleek. Lang vergaderen bijvoorbeeld. Of het niet nemen van verantwoordelijkheid. Besluiteloosheid. De Grote Generatie Show geeft een aanzet om problemen te onderkennen en er wat aan te doen.



En dan is het tijd voor punt 8 van de vergadering: het jubileumfeest. Twee medewerkers laten weten dat ze al een draaiboek voor dat feest hebben samengesteld. Zij nemen de organisatie en de uitvoering wel op zich. Het moet een foodfestival worden met gerechten uit verschillende wereldkeukens. Super origineel, vinden ze zelf. De HR-manager heeft andere ideeën. “We gaan net zoals anders een aantal partijen uitnodigen om een aanbesteding te doen. Ik vind het belangrijk dat dit professioneel wordt aangepakt.”

Twee kampen in de vergaderzaal staan meteen daarna lijnrecht tegenover elkaar. Geschreeuw en getier volgen. Ze gaan nog net niet met elkaar op de vuist. En dan ineens is het stil. Dit gaat niet werken, beseffen de ruziemakers. De vergadering wordt beëindigd.



GESLAAGD

Gecertificeerde voedingsassistenten

Begin juni werden ze in de bloemen gezet. Vijf medewerkers van het Amstelland Ziekenhuis rondden de opleiding Voedingsassistent van Threewise met succes af. Ze ontvingen het bijbehorende erkende mbo-certificaat. Tijdens de opleiding wordt onder meer aandacht besteed aan voedingsleer en allergenen, ziektebeelden en voeding, HACCP, presenteren van eten en drinken, communicatie en gastvrijheid.

VAKBEURS

Zorg & food 2026

Het is nog vroeg, maar de voorbereidingen voor de vakbeurs Zorg & food van 14 t/m 16 april 2026 zijn al gestart. Bedrijven en organisaties die een product of concept voor gezonde en smakelijke voeding, catering of distributie in de zorg aanbieden, worden opgeroepen zich te melden. ‘Zorg & food is dé plek om deze te presenteren aan beslissers en vakspecialisten uit zowel de intra- als extramurale zorg.’ Zie www.zorg-en-food.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.

Zuinig inkopen

Dat in de zorg de budgetten niet overvloedig zijn, is een understatement van jewelste. Dat geldt voor alle afdelingen, van de ‘handen aan het bed’ tot het onderhoud van de buitenruimte. Overal wordt de besteding van elk dubbeltje zorgvuldig overwogen. Kan het efficiënter – en daarmee goedkoper? Het zijn vragen die de meesten van ons wel herkennen. Is het niet tijdens het werk, dan wel thuis. Ook daar moeten inkomsten en uitgaven immers in balans zijn.

U mag best weten dat ik een paar keer met mijn ogen moest knipperen toen ik me een beetje verdiepte in de discussie over de kostprijs van een maaltijd. Een hoofd- en nagerecht van de warme maaltijd mag maximaal €4,50 per persoon kosten, zo is tijdens de recente editie van het Beste Menu van de Zorg bepaald. Mijn eerste reactie was: hoe dan?!

Ik weet het, mijn reactie is vooral gestoeld op gebrek aan voldoende (financieel) inzicht in de kostenstructuur, maar – laten we eerlijk zijn – een bedrag van €4,50 voor warm eten en een toetje is bepaald geen vetpot!

Ook onder de mensen die dit inzicht wel hebben, verschillen de meningen over de haalbaarheid. Dat er zorginstellingen zijn die wel met dit persoonlijke budget gezonde maaltijden kunnen voorschotelen, stelt me enigszins gerust. Al blijft enige twijfel wel aanwezig. De stijging van de prijzen voor ons eten en drinken is immers niet alleen voorbehouden aan consumenten.

Misschien moet ik het daarom van een andere kant gaan bekijken en de koks die wel uitkomen met die €4,50 een pluim geven. Ik ga ervan uit dat zij gezond eten blijven serveren en dat voor zo’n budget… dat lukt mij thuis niet.



gastvrij rotterdam

22 t/m 24 september 2025

Hospitality professionals ontmoeten elkaar op de 12e editie van horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam!

Drie dagen lang dé ontmoetingsplek voor professionals in hospitality, voeding en beleving! Voor wie gastvrijheid in de zorg naar een hoger niveau wil tillen.



LEZERSVOORDEEL!

Registreer hier voor een gratis toegangsbewijs:

Of ga naar www.gastvrij-rotterdam.nl/registreren en vul code 112749 in.
Zonder code kost registratie €60.

FOUNDING PARTNERS

Bidfood · Carel Siegert bakkers sinds 1841 · CORDIER · EIJSINK · Heineken · J. van Doorn BV · RATIONAL · Royal Smilde FOODS · SATELLIET hospitality furniture · schmidt · Sligro Groots in genieten · VEW · winterhalter · De Zeeuw's

www.gastvrij-rotterdam.nl

ROTTERDAM AHOY